



エコバッグは清潔に！



～正しく使って食中毒を予防しよう～

令和2年7月からレジ袋が有料化され、エコバッグを利用するケースが増えています。エコバッグは、くり返し使用でき、環境にやさしく、便利ですが、衛生面の注意が必要です。

肉や魚の汁、野菜の土などが付着すると、見た目には汚れていなくても、そのまま使い続けると食中毒菌が増えてしまい、食中毒の原因となるおそれがあります。

そこで、エコバッグを衛生的に使うために、日頃から注意が必要なポイントを紹介します。

その① 定期的に洗いましょう

- エコバッグの洗濯表示などに従い、こまめに洗って清潔にしておきましょう。



その② 肉、魚、野菜はポリ袋に入れましょう

- 肉や魚の汁、野菜の土がエコバッグや他の食材に付着することを防ぎましょう。



その③ 複数のエコバッグを使い分けましょう

- エコバッグは複数用意し、食品と日用品を入れるバッグを区別しましょう。



その他にも以下の点に注意しましょう！

- エコバッグに入れる時は、硬いものや重たいものを下に入れましょう。荷物が安定し、食品の汁がこぼれにくくなります。
- 肉や魚、冷蔵・冷凍食品などを入れたエコバッグの持ち運びは短時間とし、できる限り早く冷蔵庫に入れましょう。

<お問い合わせ先>



環境生活部県民局 食品・生活衛生課
電話 073-441-2631

