

エコバッグも気にしたい衛生的な使い方

環境への配慮や、レジ袋の有料化もあり、エコバッグを持って買い物をする事が一般的になってきています。エコバッグ、お手入れしていますか？車の中に置きっぱなしにして、なかなか洗えていないという人も多いのでは。臭いや汚れがついていなくても、知らない間に野菜についていた土、食品由来のクズや汁などがたまっています。そのままにして使い続けると、食中毒菌が増殖して、新たに購入した食品に菌が付着してしまう可能性も。そこで今回は、エコバッグを上手に使うポイントについてお話します。



●定期的に洗う

エコバッグの洗濯表示に従って洗いましょう。このマーク  のものは家庭では洗えません。家庭で洗えないもの、表示が不明なものは、洗うのは避けて、汚れた部分だけウェットティッシュなどを活用して、お手入れしましょう。洗った後は、しっかり乾かしましょう。特に厚みのあるエコバッグは、内部が乾きにくいので、ひっくり返して干すなどしましょう。水滴などで濡れたものも、そのままにせず乾かすようにしましょう。

※保冷機能や撥水加工のあるものは洗えないことが多いようです。



●汁漏れの心配のある肉や魚、土がついたままの野菜はポリ袋に入れる

生の魚や肉などのドリップがエコバッグに付かないようにポリ袋などに入れましょう。

※生の魚や肉には食中毒菌が付着していることがあります。

●エコバッグの持ち運びは、短時間に

冷蔵・冷凍品などが入ったエコバッグの持ち運びは、なるべく短時間にして、冷蔵庫に入れましょう。保冷剤などを入れる場合は、下ではなく上に置く方が全体的に冷えます。

洗おうと思っても、ついつい忘れがちなものです。洗いやすいものを複数揃えて、順番に使うのも1つの方法です。よく使うものだからこそ、自分に合ったやり方で、エコバッグを清潔に保ちましょう。

東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



2021年
12月1週
(48号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし

