



透析だより

コラム

清潔なエコバッグで食中毒予防

梅雨が明け、気温が一気に上がると心配なのは食中毒です。
7月からレジ袋が有料化となり、エコバッグの利用が増えたと思います。
しかし、汚れたエコバッグは菌の温床!!



エコバッグを清潔に保つポイント



- ① 定期的に洗いましょう
- ② 肉、魚、野菜はポリ袋に入れましょう
- ③ 持ち運びは短時間にしましょう
- ④ 温かい物と冷たい物は密着しないように入れましょう

《 食中毒予防の3原則 》

1、つけない

手を洗う
調理器具は清潔に



2、ふやさない

購入後はできるだけ早く
冷蔵庫や冷凍庫へ



3、やっつける

十分に加熱する
調理器具はよく洗う



テイクアウト（持ち帰り）利用時の注意点

持ち帰りに時間がかかる場合は、保冷効果のある入れ物に入れ
なるべく早く食べましょう。

食べきれなかった場合は、冷蔵庫に保管し十分に加熱してから食べましょう。

