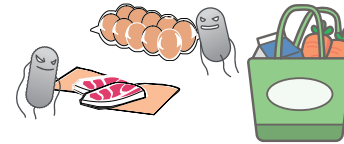


ワンポイント！アドバイス！

お買い物時の食中毒予防



広島県では現在、食中毒警報が出ています。最近ではエコバッグを持ったり、テイクアウトを利用する人が増えてきましたが、食中毒を予防するためには、どんなことに気をつけたらよいのでしょうか。

エコバッグ

◆ ウイルスの生存期間に注意する

- 布製 : 1日
- プラスチック製 : 4日

◆ 使用ごとに洗浄する

- 洗濯機にかけられる素材：洗濯用洗剤できれいにする
- かけられない素材：石けんで手洗いする
- 洗えない素材：アルコールを70%以上含んだ除菌ウェットティッシュで拭きとる



テイクアウト

◆ 商品の取り扱いに注意する

- 販売されている場所が、温度管理されているか確認する(商品に直射日光が当たっていないかなど)
- 消費期限を確認する
- 保冷材など冷やせるものを持参する
- 長時間持ち歩きをしない
- 持ち帰ったら早めに食べる

