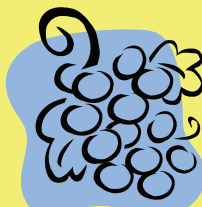


黄色ブドウ球菌

黄色ブドウ球菌は、化膿性疾患の代表的な原因菌です。

以前は、サルモネラ菌や腸炎ビブリオと共に、三大食中毒菌と呼ばれていましたが、食品の衛生管理が行き届くようになってからは、食中毒全体に占める割合は減りました。



しかし、まだまだ各地で発症例を耳にする事も多いです。

食中毒は、暖かい時期である夏の季節とその前後に多発しますが、黄色ブドウ球菌は冬場でも発生します。



それは、季節よりも食品衛生のほうが、関連性が高いからです。

食品の汚染防止による予防

- ・毛髪はしっかりと覆います。
- ・手をこまめに洗う、傷がある時は食品に直接触らないようにします。

調理・保存による予防

- ・熱に弱く、62℃で30分加熱すると死滅します(※)
- ・6.6℃～47℃の温度で発育します。
- ・作った料理はその日中に食べるようにします。万一残ってしまった場合は低温保存をします。



※食品が黄色ブドウ球菌に汚染・増殖する過程でエンテロトキシンと呼ばれる毒素を生成し、それが原因で食中毒が起こります。非常に熱に強く、100℃で30分加熱しても、活性が残るといわれていますので、増殖させない事が重要です。

エコ情報 (仏)

10月9日

『ハイブリッド列車』がフランスの国鉄で導入されました。パリ東駅～トロワ(仏東部)などの一部の区間で、開業運転がされました。



ディーゼル、電気のどちらでも稼動するエンジンを搭載しているそうです。

製造したのはカナダの航空機・鉄道車両メーカーの『ボンバルディア』です。

同社によると、この種の列車の実用化は世界初めてだそうです。



ハイブリッド列車はディーゼルのエネルギーを電気エネルギーに転換して走行する為、電化・非電化のどちらの区間でも停車せずに走行できる。

そして一番の特徴は、CO₂(二酸化炭素)を従来のディーゼル機関車より20%、自動車より60%削減できる事ではないでしょうか？

このような列車が、普及すれば少しは温暖化に歯止めがかけられるのでは？
…と、期待しています。

地球の環境衛生を創造する
株式会社 FCC
fine, comfortable & creative

株式会社 FCC

住所: 神奈川県藤沢市辻堂元町4-3-32

電話 0466-31-3164

FAX 0466-31-3174

URL <http://www.fccsystem.co.jp>

E-mail info@fccsystem.co.jp

FCC News

2007年11月号

NO. 0046



環境トピックス①

今年の夏、日本の各地に『緑色のカーテン』が出現しました。

その正体は、ゴーヤで作ったカーテンです。

直射日光を遮る『遮光』とゴーヤの葉の『蒸散(※)』のダブル効果で、カーテンの陰の温度が数度下がるという、かなりの冷房効果を発揮したようです。

※蒸散による効果は…？

葉にある小さな穴より水分を排出する事により、大気の熱を奪います。

たけしの独り言

こんにちは、『たけし』です。

私も入社してから早2年半の月日が流れました。

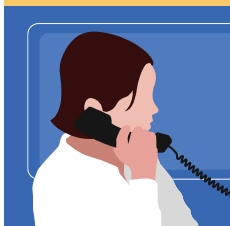
今では、施工部一課からサービス部に部署が変わり、お客様とより近い距離で接する事ができ、非常に嬉しい事と思っております。

毎日、怒られたり、喜んで頂いたりとおお客様の生の言葉を聞け、日々成長しております。

(自分ではそう思っております！)



まだまだ未熟者で、頼りにならないかもしれませんが、お客様第一をモットーとして、誠心誠意頑張ります！！



お困りの事がございましたら、何でもご相談にのりますので、ご遠慮なさらずにお申し付け下さい。

新連載を開始致します

12月号より『季節の虫暦』と題した連載を開始致します。



筆者は弊社の顧問で医学博士・農学博士の**林晃史先生**です。

乞うご期待下さい。

パン屋さんやお菓子屋さんでよく見られる害虫(コナムシ)について…

題材に挙げさせて頂いた『コナムシ』。実は『コナムシ』と言う名の害虫は存在しません。

『コナムシ』というのは粉に群がって繁殖する害虫の通称で、代表的な種類を説明させて頂きます。



生態・種類

コクヌストモドキ類は甲虫目ゴミムシダマシ科に属する昆虫で、コクヌストモドキとヒラタコクヌストモドキの2種が特に食品害虫として重要な種類です。

これらは小麦粉などの穀粉、ビスケット、チョコレートなどの菓子類、パンなどの2次加工品を加害する害虫として世界的に知られ、ヌカ、粉ミルク、煮干なども食します。

コクヌストモドキは木材は加害しません。しかし、新築間もない一般家屋で大量に発見されることもあります。

防除方法

他の食品害虫と同様に、餌となる食品は密閉容器などに入れて保管します。

食品のカスや粉類の粉が溜まっていたら早めに掃除し、発生源を除去する事が基本となります。特に米びつの周辺に米粉やヌカなどが溜まっていると発生源となりやすいので、日頃からよく清掃しておきます。



成虫に対しては殺虫剤を噴霧すれば殺虫できますが、薬剤に対して比較的強い虫ですので、しっかりと吹き付けます。虫が発生した食品には殺虫剤を吹きかけたら直ちに廃棄し、周辺を清掃します。



市販の燻煙剤や全量噴射式エアゾールは、溜まった粉の中にある虫まで全滅させる事はできませんので、よく清掃した後で使用します。

藤沢市ゴミ有料化10月スタート 袋の販売は9月から！

私たちの会社のある藤沢市では、2007年10月1日からごみ処理有料化(指定収集袋制)を開始します。藤沢市環境管理課では、一般家庭の月々の負担額について500円相当を見込んでいます。



ごみ処理有料化は藤沢市による市民アンケートなどを基に審議が進められ、昨年9月議会において決定しました。

不法投棄・ゴミ袋の値段・動物に荒らされる・防犯面等色々問題がありますが、ゴミを処理するためには莫大な費用がかかっています。

興味のある方は、下記アドレスから処理に必要な費用がご覧になれます。



http://www.cityfujisawa.ne.jp/~kosha/etc/Ke_17.html

慣れるまでには時間がかかるかもしれませんが、地球環境のために取り組んでいくべきなのではないでしょうか？



ゴミを出さない・増やさない意識を持つようになれば、無駄な物を買わなくなり、物を大切に扱う心が育っていくかもしれませんね！