

施工員コーナー～第2回～

家族を守る事が出来ました！



こんな事を言うと大袈裟なんですけど、私の妻は結婚して一緒に住む様になってから食器を洗う度に手荒れが酷く、手がガサガサになると嘆いていました。

当時は市販の手に優しいという洗剤を使っていたのですが、それでも全く手荒れが治らない状態でした。

いつまでも手荒れが治らない妻を見て、「どうにかしてあげなければならない」と思いました。

そこで社長に相談し、FCCオリジナルのピュア洗剤(FCCピュアマイルド)をサンプルとしていただきました。



早速、水で薄めて妻に使わせてみると、気が付いた時には手荒れがなくなっていました。妻は喜び、購入を希望したので、直ぐに購入しました。

この洗剤は1個の容器が5リットルもあり、それを薄めて使うので、市販の商品を購入するよりかなりお得なんです。

なので一般家庭で使用する場合は市販の詰め替えを買うよりとても経済的です。お店で使用する場合でも、来店されるお客様の安全面を考えると使う価値はあります。

やはりエコ洗剤です。効果もコストも大満足です！



FCCピュアマイルド

100%植物性で、環境への負荷が少ない洗剤です。厨房(台所)の什器から、食器洗浄、食材の洗浄まで幅広くご使用頂けるエコ洗剤です。

野菜や果実、米などを洗浄する場合は、約300倍に薄めた溶液で洗浄し、水で2～3回すすぐ事により、残留農薬がきれいに落とせます。

詳しくはホームページへ→

<http://www.fcc-eco.com/pure.html>



FCCピュアマイルド(食器用)
5リットル入り(希釈タイプ)
価格 ¥5,040(税込)

100%植物性なので、アトピーや手荒れでお悩みの方でも安心してご利用いただけます。

FCC News

2009年7月号

NO.0065



- 目次 -

サルモネラ菌対策

居酒屋産業展告知

施工員コーナー

環境コラム

季節のムシ暦⑩

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

サルモネラ菌対策

～特徴～

サルモネラ菌食中毒はわずかな菌量でも発症する特徴があります。

特に免疫力の低い子供やお年寄りは感染、発症する可能性が高く、数個から数十個の菌でも食中毒を発症する危険性があるとされています。



サルモネラ菌による食中毒の症状は約6～72時間の潜伏期間の後、40度近くの発熱、吐き気、嘔吐、腹痛を始めとした胃腸炎症を起こします。

また、症状が通常の風邪の症状と似ているので、注意が必要です。

～感染経路～

サルモネラ菌は鶏の腸内に常在している菌で、鶏卵からの感染経路が有名です。

しかし鶏卵だけでなく食肉、生ケーキのなど食品を始め、ゴキブリやネズミ、ハエ、犬や猫などを始めとした、動物や虫、ペットからの感染が主となります。

サルモネラ菌は元々、人や家畜を始めとした様々な所に存在している菌ですが、上記から感染経路は特に要注意です。



～対策～

サルモネラ菌食中毒の予防対策として、ポイントを5つご紹介します。

- ①食肉類の生食を出来るだけ避ける
- ②食肉、鶏卵の徹底した低温管理
- ③食品の十分な加熱調理
(サルモネラ菌は熱に弱い為)
- ④調理器具の徹底的な洗浄と消毒
- ⑤ゴキブリやハエ、ネズミの徹底駆除

以上5つのポイントを参考に、サルモネラ菌食中毒の予防に努めましょう。



お知らせ

居酒屋産業展へ出展が決定しました！

本年も8月19日～21日の3日間、パシフィコ横浜にて開催される居酒屋産業展への出展が決定いたしました。

居酒屋産業展、居酒屋や飲食店経営において必要なもの、什器やオーダーシステム、各酒造メーカーのお勧め品や新製品が一挙に集まるとも大きなイベントです。

弊社はもちろん、オリジナルのFCCコーキング剤を用いたゴキブリ駆除施工システムと、環境に優しい飛来虫捕獲機『ムシポン』をメインに参加いたします。

また、居酒屋産業展のご案内と、招待券を同封しましたので、是非ともお気軽に会場下さい。

皆様のご来場を心よりお待ちしております。



【定着した外来の悪ムシ、セアカゴケグモの話】

どうも日本人は、「外来」や「侵入」と云う事に敏感に反応する傾向がある。

此の度、大騒ぎしている「豚インフルエンザ」への対応は、度を過ぎた典型的なものである。

これに似た例が、おおよそ15年前に「クモ」と云う生き物で起こった。それは、1995年の9月頃に大阪府や三重県で、「毒グモ」が多数発見され、「毒グモ、日本に上陸」と当時大騒ぎとなった。

しかし、このクモは、想像した程の毒性が無く、低毒性であった。

その大騒ぎから10数年を経た今日、当時、恐れた程の分布域拡大も被害の多発も無く、今、忘れかけられている。

それにしても、このクモは、人畜無害と云う訳でも無く、限られた地域で、今でも生存を続けているので、その概要を紹介する。

このクモは、分類学的に云うと真正クモ目、クモ亜目、ヒメグモ科のゴケグモ属に入る種類で、その仲間が61種もあると云う。

日本で問題になったのは、「セアカゴケグモ」と云う種類である。このクモは、オス(雄)が体長3ミリ、メス(雌)が10ミリと若干、大きい。メスは、背面に赤またはオレンジ色をしている。

このクモの分布は、オーストラリア、ニュージーランド、マイクロネシア、インドネシア、フィリピンなどで、熱帯、亜熱帯地域に分布する。

日本で発見された地域のひとつ、大阪は、大阪湾を埋立てた工業地域で、石油コンビナートのある地域で、オーストラリア、シドニー州と密接な交流がある。

他のひとつの三重県は、四日市の港湾工業地帯で、原綿荷揚げのある場所である。

ここで採取されたものは、特徴的な斑紋などがオーストラリアのものと同じである事から羊毛のコンテナによって運ばれたものと考えられている。

生活史は、夏に成熟して、交尾し、産卵する。孵化した幼体(幼虫)は、風によって「バルーンング」と呼ばれる空中分散する。

クモの成熟する期間は、餌の量や気候でかなり異なるが、メスでは、成熟するまでに50日から80日を要すると云う。

繁殖の時期は夏で、「ゴケグモ(後家グモ)」と云うのは、交尾の後に、メスがオスを殺すと云う性的共食の起こる事から称されるようになった。

このクモの造網場所(活動場所)は、通常は地表近くで、石、木材、缶、墓地の墓石などである。

昔は、屋外の便所に造網し、用便に来た男性が、生殖器を咬まれると云う例が多かった。

このゴケグモの毒成分は、神経毒であって動物実験によると毒を静注すると容易に死亡すると云う。

人が咬まれた場合、焼けつくような痛みと局部的な発汗があり、局部が赤く腫れる、吐き気、めまい、嘔吐などの症状が現われる。

オーストラリアでは、致命率が5%であったが、抗毒血清が製造されるようになって以来、死亡者は無くなった。

このクモの咬症例は、初発見から2006年までに10名の被害者が出ているとあるが、生命に異常があった例は無い。

今、定着しているのは、一部の地域ではあるが、海外での交流が頻繁であるため、有毒なクモが侵入する危険性はゼロでは無い。

クモに咬まれた場合、直ぐに水で洗浄し、水や氷などで冷やす事である。一般的な治療には、抗ヒスタミン剤、ステロイド剤、グルコン酸カルシウム剤、鎮痛剤などによる対症療法で充分対応出来る。



【写真説明】 問題となったセアカゴケグモのメス成体(虫)の雄姿。こんなクモにはご用心!!

環境コラム

割り箸が起す環境問題



日本の使い捨て文化の代表、割り箸はゴミ問題だけでなく、環境問題への影響が指摘されています。

割り箸は明治時代に誕生し、材木の残りを有効活用し作られていました。

しかし現在、海外から安い輸入品に押され、日本で使われている割り箸の9割以上は中国などからの輸入品に頼る形になっています。

そしてその割り箸を年間およそ250億膳、一人当たり換算するとおよそ200膳もの割り箸を使い捨てているのです。

割り箸に使用されているほとんどが材木の残りではなく、割り箸の為に伐採された木になります。

そうして無計画に伐採された木材生産地では洪水が起きたり、使い捨てられた割り箸を焼却する際に発生するCO2の排出など、多くの環境問題の原因にもなっているのです。

その為、中国では資源保護政策の一環として輸出関税10%が付加されるようになり、割り箸を大量に使用する飲食業界では、値上がりや輸入中止などのリスクが危惧されています。

また、韓国では文化の保護とCO2排出量の抑制を目的として、割り箸に多額の税金を課しているため、ほとんどの飲食店では鉄箸を洗って繰り返し使用しています。

しかし、その箸を洗浄する際の洗剤による水質汚染の問題もあるため、環境への負担についてはどちらが重いかは一概には言えないでしょう。

日本では、外食時にも割り箸を使わず『マイ箸』の使用を勧めている団体もあります。

他にも輸入した材木で出来ている割り箸ではなく、間伐剤を利用した国産の割り箸を選んで使用したりなど、今こそ自分たちの箸文化を見直してみるべきなのではないでしょうか。

