

施工員コーナー ～第4回～

厨房の油污れ、如何なさってますか？
フード、ガス台など油で「ギトギト、ベトベト」していませんか？

なかなか毎日の清掃で油をキレイに取り切るのは時間と手間がかかり難しいと思います。

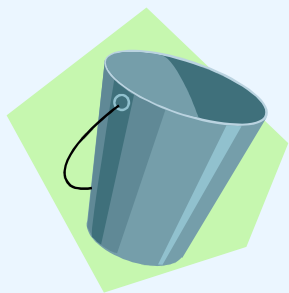
しかし油污れは時間が経つと、空気中の酸素と酸化重合してどんどん取れにくくなり、最後には樹脂化してカチカチになります。
できたらそうなる前に手を打ちたいものです。



そんな頑固な油污れに「FCCオイルクリーン」がオススメです。

私共も清掃のご依頼をいただきお客様の厨房を清掃させていただく際はこのFCCオイルクリーンを使用しています。

使用方法は、まず水を張り、オイルクリーンを注ぎ、フィルターを入れ、暫くつけ置きをします。



FCCオイルクリーンにつけ置いたフィルターは、少し擦るだけでみるみる油污れが落ちます。

フードの場合は、スプレーをかけて、拭き取るだけで、ピカピカになります。

その他グリストラップの汚れや床汚れにも使え、使用方法は様々です。

基本的に希釈して使用するため一本で長く使用していただきます。

厨房清掃にかかせないアイテムですので、油污れでお困りの方は是非ともお試しください。

FCCオイルクリーン

頑固な油污れ落としに特化したエコ中性洗剤です。
グリストラップは勿論、床洗浄や衣服の油污れ、換気扇やレンジ、排水管のしつこい油污れを確実に落とす事が出来ます。

使用方法など商品の詳細はホームページへ
<http://www.fcc-eco.com/clean.html>



FCCオイルクリーン

油污れ洗浄剤
廃油洗浄剤
グリストラップ洗浄剤

1本（1000ml）
希釈タイプ
¥3,150(税込)

FCC News

2009年9月号

NO. 0067



- 目次 -

菌の繁殖スピード

旬の食材

施工員コーナー～第4回～

環境コラム

居酒屋産業展ご報告

季節のムシ暦（22）

地球の環境衛生を創造する
FCC
株式会社 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

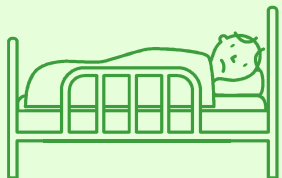
URL <http://www.fccsystem.co.jp>

E-mail info@fccsystem.co.jp

菌の繁殖スピード

生活内での食中毒予防対策

以前から取り上げていますが、9月は特に食中毒が多く発生する時期です。
この時期が食中毒発生のピークと言われているので、より注意が必要です。
では一体何に注意していけばいいのでしょうか？



実は食中毒は身近に潜んでいます。



例えば調理中に冷蔵庫の開け閉めを何回もすると思います。
この冷蔵庫の取っ手は色々な物を触った手の菌がたくさんついている可能性があります。

更にまな板は、丁寧に洗っているつもりでも包丁による傷などに菌が残りやすくなっていたりします。
布巾なども毎回手洗いだけでは、菌が取りきれいな事があるのでしっかりと漂白する必要があります。
身近なところから菌は発生し、食中毒へとつながってしまうのです。

では、菌とはどのように繁殖していくのでしょうか？

菌は、空気中や水、土壌や人体など、何処にでも居り、栄養素などを始めとした条件が揃えば、簡単に繁殖します。



繁殖のスピードは菌によってそれぞれ異なりますが、最も早いのは腸炎ビブリオで、1個から2個へと増殖するまで約8分、大腸菌は約20分で増殖するそうです。

特に腸炎ビブリオは10万個以上で食中毒を起こしますので、ほんの数個入ってしまっただけで約2時間後には食中毒が発生してしまうのです。

ですので、上記で挙げた冷蔵庫の取っ手やまな板、布巾などは常に清潔に保ち、食中毒予防を行って下さい。

方法としては、取っ手はアルコールなどでこまめに拭き、まな板は洗剤を表面に薄く伸ばし、暫く放置した上で流して下さい。その他は食酢などで手洗いも効果的です。
布巾はまめに漂白、日干しが大切です。

その他にも生活していく中で、菌が発生しやすい箇所はたくさんあります。
私共でも随時取り上げていきたいと思っています。



旬の食材

9月の旬の食材と言うと色々ありますが、今回はその中からサツマイモについてご紹介したいと思います。
秋のイメージが強いと思いますが、実はこの時期から美味しく食べられます。

主な栄養素としては、ビタミンCやビタミンE、食物繊維が豊富に含まれており、老化現象の原因の、過酸化資質の発生を抑制し、食物繊維による便秘の解消など、女性に嬉しい効果が盛りだくさんな食品です。

余り知られてはいませんが、サツマイモの中に含まれている成分には『ジカフェオイルキナ酸』があり、シミの元になるメラニン色素が発生するのを抑える効果もあります。

更にはこの食物繊維ですが、食中毒細菌(大腸菌やサルモネラ菌など)に対して、強い抗菌作用があります。

この時期は食中毒が発生しやすい時期ですので、食べ合わせとして、サツマイモを取り入れてみては如何でしょうか？
この食物繊維をより多く取る為には、水分を多く含ませるふかし芋がオススメです。

是非、サツマイモが美味しくなるこの時期に、食中毒対策も兼ねてご賞味するのは如何でしょうか？



【生活の場の都市型がもたらせた刺整(シセキ)の虫】

夏と云う季節は、屋内に居ても野外活動の場にあっても、虫との触合う機会が多く、時として珍事に遭遇する。身近な事では、寝苦しい夜などが続くと肌に、小さな発赤や丘疹が現われたり。時にチクチク感などを伴い、心配の種子となる。

前回、「毒蛾」について紹介したが、今回は、「姿は見せねと被害は残す」と云う厄介な虫を紹介する。かつては、こんな虫の代表が「ダニ」であったが、この所そつでは無くなった。代って登場したのが、人の生活スタイルの変化がもたらせた、変身した意外な虫である。

人を刺すムシ

人が問題にする虫は、おおむね「刺す」ムシである。刺すムシの代表格は、なんと云っても「スズメバチ」であるが、これは例外として部屋の中で刺すムシについて話を進める。

普通は、ノミ、カ、ナンキンムシ(トコジロミ)、ダニ、ワクモなどがそのムシであるが、今、増えているのは食品由来の虫なのである。

この所、その反映か、食品企業や一般消費者などから混入異物の虫相談の多いのが、「シバンムシ類」である。相談の中には、このムシが出て来ると「サクリ」と刺されるようだが、これは「刺すムシ」かと云う具体的なものがある。

こんな相談の多い消費者の周辺を見ると健康食品、有機食品と称するものを継続的に愛用している傾向がある。持ち込まれる虫は、殆どが、シンサンシバンムシやタバコシバンムシである。

この「ムシ」は、もともと乾燥した動物、植物その加工品類に発生する食品害虫である。健康食品や有機食品類の使用中の保管が悪ければ、多発生しても不思議ではない。

しかし、このシバンムシは、直接、人を刺したり噛んだりはいしない。問題なのは、シバンムシに寄生する寄生蜂の「アリガタバチ」による間接被害なのである。

アリガタバチとはどんな虫

では、この「アリガタバチ」とは、どんな虫なのか、また、何故、増えたのかを解説する。

アリガタバチ(蟻形蜂)は、膜翅目に属するハチ等の仲間で、アリガタバチ科の小型の「寄生蜂」の一種である。

寄生蜂は、自分の餌になる虫、寄主に幼虫の時期、寄生して成長をする。したがって、シバンムシの天敵で、食品害虫を喰い殺す「益虫」なのである。さしすめ、生きた殺虫剤といつていい。

わが邦でよく知られているのは、シバンムシアリガタバチとクロアリガタバチの2種類で、後者は、日本固有の種である。

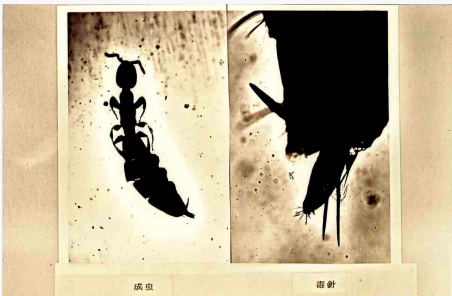
問題はアリガタバチは、シバンムシが発生しないと出現しない虫なのである。シバンムシの生活の場が増えたのは、穀物類、乾果・乾燥野菜などが、家庭に増えこの管理が悪い事とあいまって発生を助長した。

シバンムシアリガタバチの生活史は、環境条件で若干、異なるが、「卵」から「幼虫」までが22日前後、「幼虫」から「蛹」までが4日前後、「蛹」から「成虫」までが11日前後である。

なお、成虫の寿命は、雄が3日前後であるのに対し、雌は寄主の体液を吸って2ヶ月以上と長生きし、越冬する。人を刺整加害するのは、雌であるので、その加害時期は長い。活動期は、4月から10月にかけてであるが、7月、8月が最多発期である。

このシバンムシアリガタバチに刺されると赤く腫れて、痒みを伴うが、数日で治る。このシバンムシは、古い畳からも多発した例がある。使わなかった部屋の掃除をこまめに行うことが大切である。

なお、この虫は夜間活動性なので、睡眠中の被害が多いようだ。いすれにしても、人間の勝手が生み出した害虫なのである。便利な食品が横行し、身体に優しいと云う有機、健康食品の普及が、思いもかけなかった虫達を増やしてしまった。便利や効きめも大切だが、「保管」のしかたにも気をつける必要がある。刺整害虫は、「チクリ」と人の心情を覚ます。



【写真説明】
この虫、天敵だが、この針の一刺しがりものである。

環境コラム
エコドライブ

この時期は皆さん旅行へ出かけたり、何かと遠出で車を利用される方も多いと思いますが、エコドライブはしていますか？最近、良く耳に入るようになった『エコドライブ』ですが、では実際に何をすればエコドライブになるのでしょうか？

やはりこの時期になりますと、エアコンを使うと思いますが、エアコン負荷が小さい外気温25℃の時でも、エアコンをオンにするだけで、燃料消費量は14%増加します(燃費は12%悪くなります)。エアコン負荷が大きい外気温35℃の炎天下では、エアコンオフに比べ、燃料消費量は38%増加します。(燃費は28%悪くなります)

燃料の消費が激しい分、放出される二酸化炭素の量も増え、結果的に地球への負担も増えます。特に、高速道路など長時間運転される場合など、窓を開ける事により1kmにつき、体感温度が1℃低く感じます。

真夏の30℃以上でも、かなり車内は涼しく感じられる筈です。運転中はエアコンをつけっぱなしではなく、状況に応じてオンオフを使い分ける事によりエコに繋がります。

勿論、エアコンの操作は車の停止時をお願いします。



第2回居酒屋産業展に出展しました！

パシフィコ横浜で開催された第2回居酒屋産業展にFCCも出展してきました！昨年よりも大幅に規模が拡大され、3日間大変賑わいを見せていました。

本年は、FCCコーキング剤を用いたゴキブリ駆除施工システムのご紹介と、環境と人体に優しい飛来虫捕獲機、『FCCムシポン』の2種類をメインに出展しました。

ブースでは、ムシポンを展示したり、実際に施工員が使用しているFCCコーキング剤も見本で用意した所、多くの方々に足を止めて興味を持って頂き、無事成功を収める事が出来ました！

来年の居酒屋産業展は、会場を東京ビックサイトに移し、より規模が大きくなるそうです。FCCも出展予定ですので、その際は、是非とも弊社ブースへお越し下さいませ。

