



## Index

黄色ブドウ球菌食中毒

居酒屋産業展に出展します！

FCCブログ

季節のムシ暦 (33)

株式会社 FCC



〒251-0043

神奈川県藤沢市辻堂元町4-3-32

Tel 0466-31-3164

Fax 0466-31-3174

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

E-mail [info@fccsystem.co.jp](mailto:info@fccsystem.co.jp)

## 居酒屋産業展に出展します！

8月17日から19日の3日間に亘って開催される居酒屋産業展への出展が本年も決定致しました！

居酒屋産業展は、居酒屋だけでなく様々な飲食店経営において必要な食材や加工品、什器やオーダーシステム、各酒造メーカーの一押し品や新製品などが一つの会場に集まる非常に大規模なイベントです。

本年は会場をパシフィコ横浜から東京ビッグサイトへ移し、例年よりも更に規模が拡大され、700社以上の出展社が集まる予定となっております。

弊社は勿論、オリジナルのFCCコーキング剤を用いたFCC Cockroach System（ゴキブリ駆除施工システム）と、オリジナルのエコ商品等をメインに店舗衛生ゾーンへ出展致します。

入場料（¥5,000）が無料となる居酒屋産業展の招待券を同封させて頂いておりますので、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！



写真：昨年の弊社ブース



## 第3回 居酒屋産業展について

会期：2010年8月17日(火)～19日(木)  
10:00～17:00

会場：東京ビッグサイト 西展示場

同時開催：第2回 飲食店開業支援展、第1回 アミューズメント・サービスEXPO

### ※注意事項

- ・同封しております特別招待券を会場にお持ちでない場合は入場料5,000円が必要となります。
- ・入場には一人1枚の招待券と、お名刺2枚必ず必要となります。
- ・同封しております特別招待券の入場登録アンケートは必ず全てご記入して頂いた上で会場にお持ち下さい。
- ・会場周辺の駐車場が不足しておりますので、お車での来場は大変混雑が予想されます。りんかい線、ゆりかもめなどの公共交通機関をご利用下さいませ。

本展示会は700社以上の出展社が一同に集まる巨大な展示会ですので2日間、または3日間のご来場をオススメします！

同封しております特別招待券にも本展示会の詳細が掲載されておりますので、是非ともご覧下さいませ。

## 食品を加熱しても発症する 黄色ブドウ球菌食中毒

ここ最近、気温が30度を越える日が続くなど本格的に暑くなってきました。

梅雨を向かえる6月から今の時期に発生件数が増える食中毒として、黄色ブドウ球菌による食中毒があります。

食中毒には、生きた細菌が腸内に感染する事で発症する『感染型食中毒』と、体内に侵入した細菌が毒素を作り出し、その毒素によって発症する『毒素型食中毒』と言う2種類のケースがあります。

サルモネラ菌や病原大腸菌（O-157）等の食中毒は『感染型食中毒』に当て嵌まり、食品を加熱処理などを行い、殺菌する事で予防する事が出来ます。

しかし、この黄色ブドウ球菌は増殖をする際にエンテロトキシンという毒素を作り出す為、加熱処理をして黄色ブドウ球菌を死滅させたとしても、残存している毒素によって食中毒が発症してしまう『毒素型食中毒』に当て嵌まる為、黄色ブドウ球菌の食中毒の予防は加熱処理だけだと難しいものがあります。

毒素型食中毒である黄色ブドウ球菌食中毒は、毒キノコを食べてしまった事によって起こる症状に近いものと言えます。

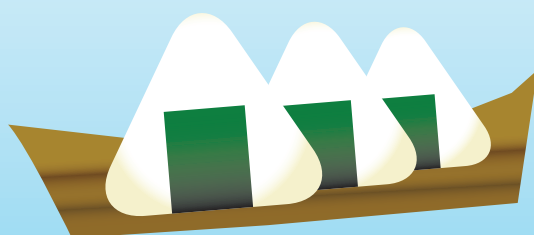
黄色ブドウ球菌は人や動物の手を始めとした様々な部位に高確率で定着しており、特に多くの黄色ブドウ球菌が付着している手などから食品が汚染され、食中毒が発生してしまうケースが殆どです。

日本での主な原因食品はおにぎりや、折詰弁当、和菓子やシュークリームなどがあります。

この菌の怖い所は先程にも挙げた、加熱して菌を死滅させても毒素が残る事に加え、酸素が無い状態でも増殖可能な点や、多少の塩分があったとしても毒素を作り出す事が出来る点などがあり、あらゆる食品が黄色ブドウ球菌食中毒の原因食品となる可能性を持っているという事です。

黄色ブドウ球菌食中毒は、唾液の分泌が増加し、激しい吐き気や嘔吐、腹痛などの症状が発症します。

下痢も伴いますが、感染型食中毒によく見られる発熱症状はあまりありません。また潜伏期間が1～5時間（平均3時間）と短く、殆どが24時間以内に回復しますが、まれに脱水症状になってしまう場合もありますので、その場合は点滴などの処置が必要となります。

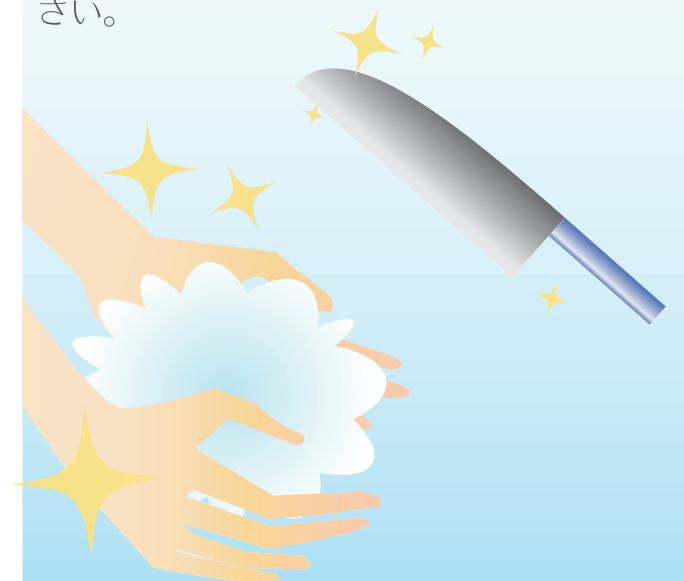


予防対策として、

- ・正しい手洗い、手指の洗浄消毒を充分に行う
- ・食品は必ず10度以下で保存し、菌の増殖速度を遅らせる
- ・調理の際は帽子やマスクを着用
- ・手指に切り傷、擦り傷、化膿などがある時は調理をしない
- ・料理を盛り付ける時は手袋を着用する
- ・調理器具は熱湯消毒と消毒液による消毒を徹底する
- ・大量の食品を前日に調理し、長時間保管する事は避ける

などがあります。

上記の対策で衛生面での安全性が高まり、黄色ブドウ球菌食中毒を効果的に予防する事が可能です。是非とも参考にしてみてください。



【ハエ、蠅、のシーズンがやって来た】

やや昔、殺虫剤の宣伝文句に「ハエ、ハエ、カ、カ、キンチョール」と云うのがあった。その頃は、家庭での害虫といえば、ハエとカが主要なものであった。ハエとカは、伝染病を媒介する「虫」として、一般から非常に恐れられていた。今日、大都市のマンシオン群の中では、殆んど「ハエ」に集（タカ）られると云う状況からほど遠く

なった。しかし、ハエは、太古の時代から人を苦しめて来た生物である。今でも、その凶暴性を無くした訳ではなく、機会すらあれば、まだ、まだ、その威力を持っている。ハエは、この梅雨期から夏にかけて、大活躍を始めるのだ。では、ハエとはどんな虫なのだろうか。ハエは、昆虫の分類上では、「双翅目」と云う虫の一群で、その種類は非常に多い。一般によく知られているのは、「イエバエ」というハエであるが、人の生活圏で共存する厄介者である。人の健康と密接な関係にある大型のハエには、イエバエ類、クロバエ類、ニクバエ類がよく知られている。この性状と問題性を要約するとおおよそ次の通りである。

イエバエ類：これは、中型のハエであって、日本には約150種もいる。食性は、植物質のものを好む食植性で、腐敗した植物質や家畜の糞などから発生する。ハエの成虫は、汚物に止り、病原微生物を機械的に伝播する。一見、きれいな所に居ると思われるものも消化管内には、1匹で約2万個から10万個の細菌を所持するという。不潔な場所のハエは、さらに多く80万個から数億個を所持するという。このことは、1919年頃のコックスという人の論文にある。また、幼虫が耳内に侵入したり、尿路系に入り「ハエ病」を起すことも知られている。近年では、1995年5月に岡山県内で、病原性大腸菌O-157による集団食中毒が発生し、児童2人が死亡したという悲しい出来事があった。この伝播には、ハエが関与したという。

この他、ハエは、鶏、牛、豚などの伝染病の伝播にも、大きく関わっているのだ。たかが、「ハエ」と安易に取扱えない厄介者である。クロバエ類：このハエは比較的大型で衛生害虫として重要なものである。日本には、この仲間が約60種あまり居るといふ。成虫は、腐った肉や雑芥、幼虫は、動物の死体や雑芥に集り生活する。このグループは、糞食性のもが多く、消火器系感染症の伝播に深く関わっている。



【写真説明】「ザ・ハエ」、人家の周辺、ごみ処理場に目立つ「クロキンバエ」、幼虫は動物の死体、厨芥から発生するポリオウィルスの伝播者という。

その運び方には、足や体にくっつけて運ぶ経路、汚染されたものを食べた後に吐き出し糞と共に排泄する経路、幼虫時代に食べた菌がそのまま成虫に持ち越され排泄されるといふ三つの経路がある。1971年のグリーンバーグ博士の「ハエと病気」という本に、数百種のハエから多数の病原微生物が分離されたことが解説されている。クロバエの仲間には、オオクロバエ、ケブカクロバエ、ホホアカクロバエ、ヒロズキンバエ、ヒツジキンバエ、ミドリキンバエ、トウキョウキンバエ、クロキンバエなどが知られている。これは、動物の死体、糞、厨芥に発生し、周辺へ移動もあって、気になるハエ類である。ハエによる事故は、人の集団移動によって起ることが多いことが知られている。人の移動の量的な多さは、「戦争」である。戦争とハエを述べたものに、「図説・ハエ全書」（マルタン・モネステイエ著、大塚宏子訳・原書考）があるが、その中に、モスクワへの大遠征の時には、毎日75トンから1000トンの人糞、6000トンから8000トンの尿が道中に残され、この行軍に数百万匹のハエが従っていたと紹介している。また、1880年に勃発した第一次ボーマ戦争では、5万人以上のイギリス兵士が「チフス」にかかったが、その大半はハエの媒介としていた。さらに、戦死者が8000人であったのに対してチフスによる死者は13000人を超えたという。戦いそのものよりも、人集団の排泄する「糞」を発生源とする「ハエ」で人命が失われたという。本当は、「ハエ」とは恐ろしい存在なのである。大切なのは、虫の目で環境管理をすることである。

FCCブログ — FCCの代表、深澤正司の『湘南ではたらく小さな会社の社長blog』より

こんな事を考える

人の悪口って言うてはいけませんね。言わない努力をしています。私は比較的努力によって、言わない方にはなっているつもりではありますが…？

最近の斎藤一人さんの新刊の付録CDでも言うてましたが、自分の前で人の悪口を言う人って絶対に他人の前では私の悪口言ってます。間違いないです。

正直言うと私も未熟なんで、他人の噂話や悪口や愚痴を言うてしまうこともあります。でも良くないことです。その論理で言うと、言うてる相手に対しても信用を無くすことになります。

ただ、私的にもっと気をつけている事があります。私の場合、比較的陰口はありません。なぜならば、本人にも同じことを言っている事がほとんどです。

社員に別の社員のことを話したりもします。でもその別の社員の前でも、直接「お前のそこが悪いんだよ！」って間違いなく言っています。だから陰口ではありません。

で、本人の前では良いこと言うてんのに、いない時に悪口言ったとしたら、それこそ罪悪感を感じます。それなら本人に思いっきりぶつけようって。ぶつけられないなら言うべきでない。

それは卑怯です。で、表では良いこと言うのはもっと卑怯！これを二枚舌と言います。人たらしの類とは違う気がします。本当の人たらしは悪く思っている、本人の前では良く言う奴です。

それで陰に回っても絶対悪く言わない奴です。だから秀吉は天下が取れた。秀吉が相手にしたのは他の立派な武将達です。騙しが効かない。二枚舌で騙しが効くんであれば、それなりの交友ってことです。

でもそんな偉そうなことを言っている私ですが二枚舌は絶対ないものの、よ〜く考えると陰口の悪口だけで終わっているケースもあるにはある。

すんません。立派そうなこと言うの止めよ〜(；´∩｀) お許しを…

パソコンからFCCブログをチェック！

FCCニュースに掲載しているブログの記事以外にもFCCホームページには多くのブログがあり、業務の事や日常の出来事など様々なエントリーが投稿されています。

気になった方は

FCC ゴキブリ駆除 検索

トップページから全てのブログにアクセスする事が出来ます。

FCCブログ — FCC施工員の『サトル主任の初志貫徹日誌』より

継続は力なり

私は、中学生の頃からラグビーを始めて、20年になります。趣味というか、一度始めたが虜になって、今現在も継続中です。自分の人生の中でも、ここまで続いたのはラグビーだけです。

誰にでも、長く続けられるものが、ひとつはあるものだし、まだない人もいつかは見つかるはずですよ。そして、私が2番目に長く続けられていることが、FCCで働いていることです。

人生を振り返った時に、会社員であれば、新卒で入社して40年くらいは働くことになります。人生の半分です。しかし、実際に長く勤めている人が、今は少ないと言います。

しばらく続けて見て、それでもダメなら、次の展開を考えることは正しいと思いますし、3年間は続けてみないと会社を知ることは、難しいと思います。FCCでも、日頃新入社員が入ると伝えられています。

草食系という言葉が、流行っているからなのかはわかりませんが、非力な人が増えているらしいです。今の人は、体力的、精神的にも続けていくという、信念と意識を持つことが必要だと思います。

天職というのは、永年続けてみて結果的についてくることであって、誰もが最初から決まってるわけでは、ありません。やはり、継続することで、楽しみややりがいを自分なりに見つけ出す結果です。

継続は力なり、信は力なりです。私も、続けていく大切さを部下や入ってくる人に伝えていきます。

