



## Index

食中毒予防の三大原則

オリジナルエコ商品ご紹介

季節のムシ暦 (40)

FCCブログ

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)

## FCCオリジナルエコ商品ご紹介！ FCCオイルクリーン



1本1リットル入/3,150円(税込)

ギトギトベトベトして通常の洗剤だと落ちにくい床や換気扇に付いた頑固な油污れ。通常の洗剤でこれらの汚れを落とすのは中々労力があると思います。

そんな油污れにお悩みのお客様にオススメしたいのが『FCCオイルクリーン』！

このFCCオイルクリーンは油を乳化させてから、油そのものを包み込み、ギトギトベトとした性質を消失させます。

油をととても細かい微粒子にする事で、自然界の微生物の餌として分解され易く出来るという環境にも配慮したエコ中性洗剤です。

更にFCCオイルクリーンは使い続ける事により人の手では中々難しい排水管や排水溝、グリーストラップの洗浄効果を発揮します！(FCCバイオ球という商品も併用して頂くとより高い効果を発揮します。)

また、床や換気扇だけでなく、衣類の洗濯にも使用する事が出来ます。衣類に付いてしまったしつこい油污れもオイルクリーンを使用して頂ければ、しっかりと洗い落とす事が可能です。

もし、油污れを落とすのに苦労されている、困っているお客様は、是非ともこのFCCオイルクリーンを試してみてください！

関連商品

FCCバイオ球(30個入)



1袋30個入/8,925円(税込)

グリーストラップや排水管の悪臭や汚れにお困りの方にオススメしたいのがFCCバイオ球です！

純粋培養菌と天然物で構成されており、人畜無害ですが、強力な分解力を持っています。

今回ご紹介したFCCオイルクリーンと併用して頂くと、より高い分解処理能力を発揮しますので、グリーストラップや排水管の悪臭や汚れでお困りのお客様は是非ともお試しくださいませ。

お問い合わせ・ご注文はこちら

FCCエコ.com (エコ商品通販サイト)

URL : <http://www.fcc-eco.com/>

または

0466-31-3164までご連絡下さいませ。

## 食中毒予防の三大原則

0-157やサルモネラ菌、カンピロバクター、ノロウイルスなど種類は違えど、食中毒は1年間発生する可能性があります。

食中毒は日々予防対策を行えば発生する確立はほぼ無くなりますが、何も予防対策を行わないと1年中、発生する可能性があると言えます。

全ての食中毒を予防する為の基本三大原則として、**付けない**、**増やさない**、**殺す**があります。

多くの食中毒の原因となる細菌は増殖し、**食中毒を発症する状態となっても味や臭いに変化が無い**為、口へ運ぶ直前に安全を確認するのは非常に困難です。

その為、これら三大原則を基に予防対策を行う必要があります。

今回はこの食中毒予防の三大原則について改めてご紹介したいと思います。

### ①付けない

食中毒予防でしばしば盲点となるのが、生の魚介類や肉類を**加工・調理した器具に付着した菌**です。

調理器具の洗浄が十分に行われていない場合、器具に付着した菌が増殖し、**別の食材を加工・調理する際に毒素と共に付着**してしまう事があるのです。

この問題を未然に防ぐ為には、**魚介類・肉類用の調理器具と野菜など他の食材用の調理器具を分ける**のが効果的です。

特にまな板は魚介類・肉類用とその他の食材用で分ける事が強く推奨されています。複数のまな板を準備するのが難しい場合はまな板の両面で使い分けるだけでも効果があります。

### ②増やさない

食中毒の原因菌の多くは10度以下で増殖活動が鈍り、**-15度程度で増殖活動が完全に停止**します。

いずれも菌が死滅する訳ではありませんが食材を**冷蔵・冷凍保存する事は原因菌の増殖を抑えるのに非常に効果的**です。

ここで注意しなければならないのが、**冷蔵庫や冷凍庫に食材を大量に詰め込んでしまった場合**、冷気の循環が上手くいかず、場所によっては**十分に冷却されずに原因菌が増殖してしまう可能性**があります。入れる量は**最大容量の7割程度が理想**です。

### ③殺す

食中毒の原因菌の殆どは**75度以上の環境で1分間以上経つと不活性化(死滅)**します。従って、原因菌を殺す為には**加熱調理が最も効果的**であるといえます。

食材の中心を75度以上にし、1分加熱するという条件を満たす為には、**食材の切り方を工夫**したり、**低火力で長時間加熱**する必要があります。

電子レンジで予備加熱を行うと大きな食材でも中心まで均等に加熱する事が出来ますのでオススメです。

これらの三大原則に基づいて日々の予防対策を行って頂けると、様々な**食中毒の発生の可能性は非常に低くなります**。

是非とも今回ご紹介した三大原則を参考になさってください。



【クモは虫なのか】

おおかた人の眼には「クモ」も「虫」も同じにうつるだろう。その違いを語る前に、その周辺事情を眺めてみたい。

人は「虫」をどのように認識しているのだろうか。それは、おそらく千差万別であろう。虫は、地球上に住む動物の仲間では、最も大きな集団の生き物であって、人の日常生活の場で、その交流を欠くことの出来ない存在である。

そんな仲間に対し、人には、妙に「虫好き」がいたり、全く訳もなく「毛嫌い」する人もいる。その理由は、まちまちだが、虫の嫌いな人が云うには、足が何本もあって気味が悪いからだとのこと。また、虫好きの中には「蝶（チョウ）」は良いが、「蛾（ガ）」は嫌いだと云う人もいる。

何故なのだろうか、蝶と蛾は分類学的には、「鱗翅目（リンシモク）」に属する同じ仲間なのである。また、不思議なことには、足が何本もあって、虫が嫌いだと云う人が「クモ」は可愛いと云っていた。人の虫に対する認識は、おおむねこの水準である。虫は身近な存在なのだから今少し、知るべきである。虫というものが、東洋で明確にされたのは、明国の李時珍が著した「本草綱目」の「蟲部目録」に登場したのに始まる。

この博物学の名著「本草綱目」が、わが邦にもたらされたのは江戸期で、およそ1607年頃である。これは、長崎に留学していた医家の林 道春が、徳川家康に献上されたといわれている。

このように、虫というものが体系化されたのは、そんなに古い話ではない。この書物の中には、蟲類の分類が示されている。これによると面白いことに「卵生類」という区分があつて、この中にカイコ、ハチ、アリ、ハエ、クモなどが含まれている。

これから見るとクモは「虫」なのであつた。なお、卵生類とは「卵」から生ずるものと云うことである。今でこそ、たかが「虫」と云う表現が存在するが、虫には長い歴史があつて、それは「庶民」の生活とはかなり距離のある質のものであつたのだ。では、今よう云う「クモ」と「虫」の違いだが、生物の大分類の中に、節足動物と云う一群がある。この中に「昆虫目」と云うグループ分けがあつて、虫はこの中の生き物なのである。

問題の「クモ」は「蜘蛛綱（チユケイコウ）」と云うグループに属する生き物なのである。虫とは、全く門閥が違うのだ。虫とクモの違いは、形のうえでは、虫が頭、胸、腹とはつきりわかれていてのに対して、クモは頭と胸が区別できない。また、虫は足が6本であるのに対して、クモは8本と云う。それに、クモは糸を出して巣を造るが、それは「尻」から糸を出す。

虫とクモの違いは、形のうえからでは以上のようなものだが、日々の生活スタイルから見るとかなり特徴的なものがある。

それは「虫」を主食にしていることである。このことを「捕食」と云うが、この肉食性という性質は、虫にとつては「天敵」ということである。クモの名前には、ドククモやオニグモというな

んとも「怖い」名前が多い。これは、この捕食という行為に由来するのかもしれない。表現は、毒々しいが、日本産のクモには、毒を持つていて人に危害を加えるものはいない。このクモの肉食性は、農業にとっては大変ありがた性質で、害虫発生を抑えるのに大きな役割を果している。

クモと云えば「糸を張る」とクモの巣を思い起す。この「蜘蛛（クモ）の糸」は、意外な使われ方をしている。それは、光学機械の部品で、かつての望遠鏡や望遠鏡、鏡の照準器に利用された。クモには、あみを張るクモ、あみは張らないが住居を持つクモ、あみも住居もないクモがある。一番に目立つのはあみを張るクモであるが、この仲間には約330種は居るといふ。

なかでも目立つのはオニグモ、コガネグモ、ジロウグモの仲間である。この張り方にも特徴があつて、クモはなんとも夢の多い生き物である。このクモは表現を変えれば「生物農薬」で、いうなれば、歩く殺虫剤というところである。倉庫や家の天井付近で、アシタガシグモがゴキブリを捕えている状況を眼にすることがある。虫とクモの違いは、捕食するのか、されるのかの違いである。



【写真説明】  
歩く殺虫剤、クモ。この色彩、模様は虫へのアピールである。

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

ダンピングに関して

ブログなんかにおチャラけて私は開業当時私利私欲バリバリでした、とか書いています。それは、金持ちになりたいなあ〜、いい車乗りしたいなあ〜、いい服着たいなあ〜、とか言う個人的なことです。

対お客様に関しては昔も今も変わりありません。お役に立ちたい気持ちだけです。なぜ素人の私がこの業界でやってこれたのか？それは、お客様に喜ばれたからです。

当時の害虫駆除は殺虫剤のばら撒きで、人体や環境には害はあるものの、肝心のゴキブリには効果はありませんでした。言ってみれば気休めと、駆除をやっているという保険所向けの正に保険でした。

こんないい加減な業界あるのか？疑問でしたし、腹立たしかったです。

私の営業は、どこの業者にもお願いしてもゴキブリがいなくならずに諦めているお店をターゲットにしました。そんなお客様は害虫駆除業者に対して信用ゼロです。

私は一生懸命やりました。結果はパーフェクトに出ました。お客様の対応が事後では全く違いました。心から喜んでくださいました。このお客様のために生涯奉仕しようという気持ちでやって来ている訳です。

今飲食業界は大不況です。それに合わせる様に私共も精一杯価格を下げました。昨年オープン価格にしました。

この金額はこれのご時勢に合わせた間違いのない適正価格です。これ以下の金額では駆除は出来ません。

ですから、これ以上値下げをしないオープン価格にしたのです。現在のゴキブリ駆除では、どの業者も使用薬剤はほぼ同一です。原価はみんな知っているのです。

それに人件費や管理費を含めると、一生懸命お客様に奉仕できる金額に限界があります。しかも私共はメインの材料(コーキング剤)を関連会社で製造しています。それでも限界です。

ですから金額面だけでは、他者とは対抗しません！でも考えられない金額を提示している業者もあります。絶対に考えられないです。ある大手でも先日金額面でやられました。当社の4分の1以下の金額です。

頭に来るけど対抗はしません。今はその業者も戦略的に経費を度外視してやっていると思われます。現在は弊社の施工が効いていたりもします。でも夏場になった時に真実が見える筈です。

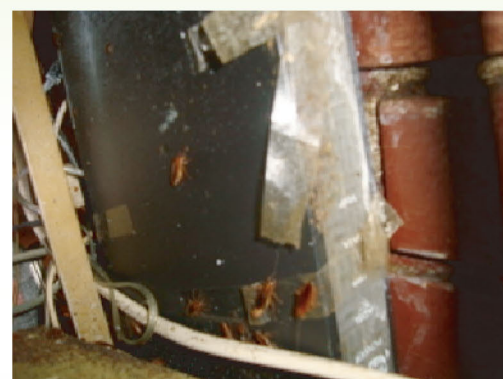
お客様のために誠実にやっている業者さんとは共存共栄です。でも、昔の業界に戻るような事はあつてはならないです。

そんないい加減な業者には今後も絶対に負けることはありません！！今に見てろよ！！

FCCブログ — FCC施工スタッフの『S係長の東奔西走日誌』より

電気機器に生息

厨房と客席の境に棚があり、各種電気配線コードやモデムなどの電気機器が置かれていました。この電気機器周辺がゴキブリの巣になっていました。



モデムとレンガの壁の間にご覧のような状態(上部写真)になっていました。冬の寒い時期ということでゴキブリ達も生きるのに必死で少しでも暖かい場所に集まります。

冬といえども店内は空調が効いており、ゴキブリが生き抜いていく温度帯をクリアしています。何処に隠れようと私達FCCスタッフが必ず見つけ出し、駆除いたします。

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