



Index

芽胞菌食中毒対策について

居酒屋産業展に出展します！

季節のムシ暦 (44)

FCCブログ

突撃！施工現場

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

居酒屋産業展に出展します！

2011年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。

昨年より引き続き東京ビッグサイトにて、居酒屋産業展だけでなく、飲食店開業支援展やアミューズメント・サービスEXPOも同時開催されます！

弊社はオリジナルの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) やFCC Rat System (ネズミ駆除施工システム)、FCC Moth Fly System (コバエ駆除システム) をメインに参加します。

今回、**入場料 (¥5,000) が無料となる居酒屋産業展の招待券を2枚同封**させて頂いておりますので、是非ともお気軽に来場下さい。皆様のご来場を心よりお待ちしております！



昨年度 弊社出展ブースの様子

第4回 居酒屋産業展について

会期：2011年8月17日(水)～19日(金)
10:00～17:00

会場：東京ビッグサイト 東1・2ホール

同時開催：第3回 飲食店開業支援展、第2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600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。

加熱調理後も油断禁物！ 芽胞菌食中毒

暑い日が続く、夏本番を迎えています。この時期はお客様も食中毒を防ぐために十分な加熱調理を心がけているという方も多いと思います。

しかし十分に加熱して殺菌したから大丈夫、多少食品中に菌がいたとしても提供する前・食べる前に加熱すれば安全、と調理した食品を一晩中、室温にて保存してしまう事は**大変危険です**。

と言うのも、実は加熱調理した食品の中でも増殖が出来る食中毒菌が存在するのです。その食中毒菌は、**ウェルシュ菌とセレウス菌**です。

この2種類の菌は芽胞と呼ばれる硬い殻の様なものを作り、自身の生存に適さない環境(高温、乾燥、栄養状態の悪化等)でも休眠する事が出来ます。

ウェルシュ菌やセレウス菌は多く存在している芽胞菌の中でも**特に熱に強い芽胞菌**の為、煮沸や冷凍処理、乾燥、アルコール消毒等の他の菌にとって**非常に過酷な状況下でも完全に死滅しません**。

この芽胞を菌ごと死滅させる為には、180℃で30分以上の加熱が必要です。しかしこの条件を満たす事は通常の調理方法ではまず難しいと言っても良いでしょう。

芽胞の状態のまま菌が増殖する事はありませんが、本菌にとって**生存に適した状態に周りの環境が変化すると芽胞から菌が発芽し、活発に増殖**をしてしまうのです。

主な原因食品はウェルシュ菌がカレーやシチュー、スープ、煮物などの**魚、肉、野菜を含む煮込み料理**。

セレウス菌は**チャーハンなど穀類を調理した食品**が多く報告されています。

ウェルシュ菌は**酸素が無い場所で増殖する性質**を持っています。煮込み料理などで煮沸により酸素が追い出され、熱に弱い菌は死滅しますが芽胞を作り生き残ったウェルシュ菌にとって増殖するのに非常に適した状態となります。

その状態の食品を一晩室温で保存してしまうと、**50℃以下に温度が下がった時点からウェルシュ菌が発芽し、10分間に1回と言う非常に早い速度で増殖**します。セレウス菌もほぼ同様の条件化で増殖します。

ウェルシュ菌の食中毒の症状は**腹痛や下痢**、セレウス菌はそれに加えて**嘔吐等の胃腸炎**になります。

どちらも芽胞から発芽し、増殖する際に発生する毒素によるものです。通常1～2日程で回復しますが、稀に重篤化する場合がありますので、注意が必要です。

ウェルシュ菌とセレウス菌はどちらも土壌に存在しており、農産物や魚介類、食肉など様々な食材から検出されます。

加熱調理しても死滅させる事が難しいこれらの菌による食中毒を予防する為には、食中毒予防の三大原則の内、**菌をつけない・菌を増やさない**という二つのポイントが非常に重要になってきます。

洗浄出来る食材は**外側を水洗いし、付着した土や汚れを落として菌の持込を出来るだけ少なく**する様にしましょう。

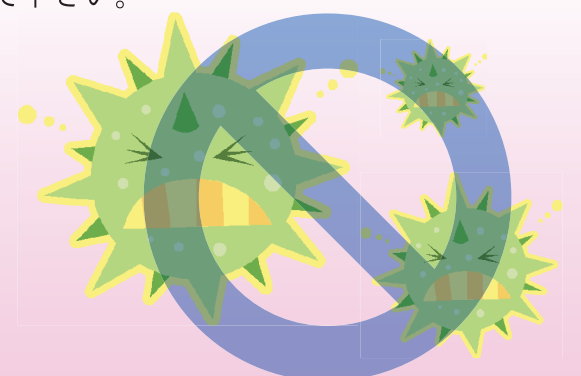
そして**加熱調理した食品は室温に長時間保存せず出来るだけ早く提供・食べる様にし、保存する場合は迅速に10℃以下に冷却**する事で、菌の増殖に適した温度帯を極力短くして下さい。

また、大きな容器のまま冷却保存をしようとすると温度の低下に時間が掛かってしまいウェルシュ菌やセレウス菌の増殖に適した温度帯が長くなってしまいます。

出来るだけ小分けにし、冷却保存をする様に心掛けて頂ければと思います。

これからの時期、室温での食品保存は今回ご紹介したウェルシュ菌やセレウス菌による食中毒発生の危険性が高くなります。

今回ご紹介した対策を是非とも参考にしてみてください。



【蜂蜜に混入していたアリが語るもの】

この季節、虫達が元気づいたのか、いたる所で様々な姿や話題をもたらせる。また、それぞれが季節に彩りを添えてくれる。

だが、時にはどうしてこの虫がこんな物にと云う状況に出会うか、場所や状況によっては、これが思わぬ問題になることがある。この思わぬ出来事を「異物混入」の“ムシ”と称している。かつては、こんな話題の主はハエやゴキブリと相場が決っていたものだ。

しかしこの所、少しその様子が妙に変わって来た。そんな例の一つに「蜂蜜」と云う製品に関する相談の増えたことがある。何故、こんな製品が話題になるようになったのか、また、この話題の主人公の虫は、どんな者なのかを紹介したい。なお、この問題虫は「アリ類」であった。

では、この「蜂蜜」の混入異物の虫の「アリ」が話題になった背景から考えたい。「蜂蜜」は日常生活の場で、そんなにメジャーな食材とは思えないが、何故今頃になって注目されるのか、考えさせられた。この「蜂蜜」と人間の関係は、なんと一万年以上も前から始っていた。

このわが国においても、平安時代に宮中への献上品としたと云う記録が残されている。その用途は、食用、薬用、工芸材料ときわめて巾が広い。中でも「栄養価」の高いことが人の心を引いたのである。

その成分は、ブドウ糖、果糖、イソマルトオリゴ糖、ビタミン類、アミノ酸、その他のミネラルが含まれている。このような「薬効」が今日、一般消費者の「健康食品志向」の高まる中で心をとらえ“蜂蜜時代”を創出した。

この「蜂蜜」需要の高まりは、年産約3000トンの国産品だけでは賄えなくなった。そのために現状は、おおよそ4万トンに近い「輸入品」に依存している。しかし、輸入品はわが国の明治以来の優れた養蜂技術で造り出される「高品質」に比すべきものでは無かった。

このような「蜂蜜」事情の中で輸入品から混入異物クレームが相次いだのが現状である。問題なのは、虫の混入事例の多いことで、その目立った虫が「アリ類」であったことなのだ。蜂蜜は、ミツバチが花から蜜を巣に蓄えて出来た産物である。したがって、これに「ミツバチ」が混入していても別に驚かないが、別の虫であるので問題なのだ。

蜂蜜は農産物に近く、自然条件のもとで生産される「甘味料」である。それだけに生産、流通、保管、それに消費の場での衛生管理の徹底が必要なのだ。輸入品の「蜂蜜」の混入異物の問題虫は「アリ類」である。これが何処で、どの様にして混入したかは特定しがたい。

この度、問題になった虫は「アリ」であるが、アリ科に属する虫で世界に広く分布し、非常に仲間の多い虫群である。この厄介な虫、日本には約150種が知られているが、住宅環境の周りで良く見られるのは10種程度である。

なかでも、甘味に好んで集るものには、イエヒメアリ、ヒメアリ、クロオオアリ、クロヤマアリ、アシナガアリなどがある。また、施設の周りにはオオズアリ、トビイロシワアリ、オオハリアリなども徘徊している。

住宅・店舗で要注意のアリは、イエヒメアリである。営巣場所は、壁内面、ダンボールの中などなので、清掃の徹底が大切だ。7月から9月が最盛期である。食品残渣、油物には集り易いので要注意！！混入異物の虫が問題になる背景は、以上のような状況が底流にあることを理解しておくべきかと考える。



〔写真説明〕

このところ、輸入蜂蜜に混入していた虫。中の部分しかないので名前までは判らないがアリの仲間。胸部の三角型の突起にご注意を！！

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

考え過ぎて胃が痛くなりました。

昨日は合同例会がありました。障害者福祉部会記念講演は株式会社日本コンピュータ開発 相談役 最高顧問の高瀬拓士様です。



ちゃんとした画像が撮れずに、こんなのですみません。でも、とても盛況でした。

色々な方の講演を聴いていますが、私にとってトップレベルのお話でした。色々な気付きがあり、聴きながらも考える事が沢山ありました。今、手帳にまとめ終わったところです。

所謂健常者でも欠点はみんなある。だから人間はみんな障がい者ってことです。それは障がい者雇用に限らず人の個性を生かすことに他なりません。

長所や残っている機能を120%使う。みんな同じで、等しく能力を発揮できる。頭では分かっていたつもりが、昨日分かっていることが判明しました。

私は、障がい者を健常者より劣っている人間、と言う扱いを心の中でしていました。実際に担当者にも命じていました。

どんな事かって言うと、障がい者は最賃に近い金額で雇っています。その金額に見合う働きをやってもらう所まで持っていこうと、施工で2分の1人前まで育てる、と公言していました。

でもそうではなかった！同じ能力を持った人間に対しての偏見でした。彼らも1人前以上に育てなければいけない。

欠点を補える工夫をして、長所を最大限発揮してもらえるようにして、賃金だって所謂健常者以上に取ってもらえるようにしなければホントじゃない。私なんてまだまだです。社員の個性も生かしていない。

ただ、社員には誤解があってはいけないので言う時間を守ったり、約束を守ったりする事は、欠点とかの次元ではないです。そんな事は当たり前のことで、個性とかの話でもない。

そんな当たり前の常識が出来て、短所を皆で補いあって長所が発揮できる、そんな職場を築きたい。

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

突撃！施工現場①

弊社の施工は、ゴキブリが通りやすい隙間や、巣になりやすい什器奥などに弊社オリジナルのFCCコーキング剤を細かく何百箇所にも塗布していく方法です。その為施工員は、手間を惜しまずあらゆる手を尽くして施工します。

今回はそんな施工の一例をご紹介します！



上記写真は厨房前のスペースに置かれた段ボールの山です。壁側の角に山積みされており、その壁の角に施工したいと思います。

その場合、かなり重い段ボールではありますが、全て動かします。

写真の様に段ボールを動かし、壁の角にニカ所FCCコーキング剤を施工しました。



小さなニカ所の施工ではありますが、このような細かい所までの施工がゴキブリが居ない環境を維持する為にはとても重要になってきます。その為の手間は惜しみません。

こうした形でコーキング剤の効力を最大限に生かす為に施工員は日々頑張らせていただいております。

今後また色々な施工例をご紹介できればと思いますので、よろしくお祈りいたします。