



## Index

ノロウィルスにご注意!

施工部相談室

季節のムシ暦 (49)

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)

## 施工部相談室

10月にお伺いいたしましたお客様を中心にアンケート調査を実施させて頂きました。アンケートにご協力頂きまして、誠にありがとうございます。今回の結果を活かして、より良いサービスを提供出来る様、FCC一丸となって精進して参ります。

今回は、先月実施致しましたアンケート結果の中で最もお客様のご要望が多かった鼠に関してご紹介させて頂きます。

特に寒くなるこの時期、外で生活し辛くなってきた鼠は屋内に侵入してくる傾向にあります。

鼠の被害として一般的にサルモネラ菌の媒介、ダニによる被害等が挙げられます。また、配線を齧り、精密機器等の故障の原因となる事もあります。

その様な事が発生しないよう、しっかりと防除をしていく必要があります。

主に飲食店で問題となる鼠は、ドブネズミ、クマネズミの2種類が挙げられます。ただ、昨今の下水の整備などによりドブネズミによる被害は激減していますが、その代わりにクマネズミによる被害が増加傾向にあります。

クマネズミは身体能力に優れ、高い場所へも駆け上がる事も出来ます。その上、頭が入るくらいの穴さえあれば、簡単に侵入する事が出来る為、天井裏や床下、壁の中からと何処からでも侵入してしまう迷惑者です。

では、お客様としてはどの様な部分に気を付ければ良いのでしょうか。

その答えは簡単。侵入してくる理由を無くす事と侵入出来なくする事です。勿論、プロでは無い人にとっては、言うは易し、行なうは難いのですが…。ただ、完璧とは行かなくとも、環境を改善する事で、侵入してくる鼠を減らす事が可能です。

### STEP.1 侵入してくる理由を無くしましょう。

鼠が侵入してくる主な原因として『食事をする為』と言う点が挙げられます。その上でお客様に改善して頂きたいのは、食材の取り扱いに関してです。

鼠は体内のエネルギーの消費が大きい為、2~3日程食事を摂らないと餓死してしまいます。その為、食事をさせない環境を作る事が重要です。

まずは、食材を出しっ放しにしない事。食材は必ず冷蔵庫に保管するか、プラスチックや密閉性の高い容器などにしっかり保管して下さい。

また、鼠の食事となる可能性があるのは食材だけではなくありません。生ゴミも格好の食事となってしまいます。厨房内のゴミは必ず営業終了後にコンテナに入れる等の処理をし、ビニール袋に入れたまま放置しない様にして下さい。

### STEP.2 侵入を防ぎましょう。

鼠が屋内に侵入してくるには必ず侵入経路があります。それを塞ぐ事も重要です。

普段から鼠の動向を観察しているお客様には、通り易い道、逃げていく壁や天井の穴等がお分かりかと思えます。それを塞ぎます。

塞ぐのには鉄板を使用しても金網を使用しても何でしたら金ダワシでも構いません。鼠に食いつられないような素材であれば何でも大丈夫です。ただし鼠は僅かな隙間からでも侵入してくるので隙間の無いように塞ぐ必要があります。

お客様にやって頂ける防除と致しましては上記の様な方法がございますが、それだけでは駆除しきるのは難しいかもしれません。

どうしても鼠が居なくならない場合は、やはりプロの目を見て、対策を行なう必要がありますので、是非ともお気軽にご連絡下さいませ。

## これからの季節は ノロウィルスにご注意!

涼しかった秋から冬へと移り変わり、朝や夜など寒い日が続いています。涼しくなると徐々に発生件数が多くなってくるのがノロウィルスによる食中毒です。

今回はこれからの時期に向けて、どうすればノロウィルス食中毒を効果的に予防する事が出来るのかをご紹介します。

ノロウィルス食中毒は吐き気や嘔吐、下痢などの胃腸炎の症状が主で、一般的には比較的軽症で済む事が殆どですが、免疫力が低下している状態の人や、老人、乳児が発症してしまった場合は重症化し、死亡してしまう事もあります。

感染経路は大きく分けて、一般的に良く知られている生やそれに近い状態の二枚貝を食べる事。

次にノロウィルスに感染している調理従事者や調理器具などを介して汚染された食品を食べる事。

最後にノロウィルス食中毒の患者の便や吐瀉物の処理時や汚染された場所や物から手指を伝う事の3つとなります。

ノロウィルス食中毒を予防する為には、前述の感染経路を遮断する必要があります。その為に調理従事者の方に実施して頂きたい対策が3つあります。

まずは**食材の加熱殺菌**です。ノロウィルスは85度・1分以上の加熱で不活性化する特徴があります。

食材を出来るだけ小さくしたり、電子レンジなどで予め加熱しておくなどの工夫をすると85度・1分以上と言う条件を満たす事が出来ます。

2つ目は**手洗い**です。調理従事者を介した食品の汚染を防止する為に手洗い用の石鹸で掌、手の甲、全ての指を念入りに擦り、爪の間は爪用ブラシを用いて下さい。

また、洗い終わった後はペーパータオルで水分をしっかりと取り除き、消毒用エタノールなどを噴きつけ、乾くまで擦りましょう。

3つ目は**調理器具や冷蔵庫の消毒**です。次亜塩素酸ナトリウムはノロウィルスに対して有効です。

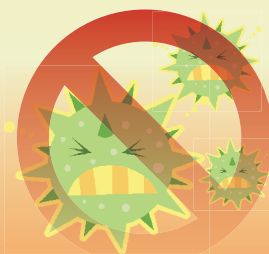
まな板などの調理器具は次亜塩素酸ナトリウム消毒液の希釈液に漬け置き、冷蔵庫の中は希釈液を布巾に付け、拭き取って頂く事で調理器具などを介して様々な食材の汚染予防が出来ます。

(※次亜塩素酸ナトリウムの消毒液を使用する場合は、金属類は錆びる為、使用を避けて下さい。)



最後に、もし下痢や嘔吐などノロウィルスの症状と診断された方は調理等は控え、症状が無くなった後でも1ヶ月程は食品に直接触れる作業を控える事が、二次感染の予防に繋がります。

これからますます寒くなってくると、ノロウィルス食中毒が発生しやすくなります。発生を未然に防ぐ為にも今回ご紹介しました対策を是非とも参考にしてみてください。



## 食中毒予防にはこの商品!

### テルロンブリーチ5

(5kg×3/1ケース)  
値段: ¥3,129- (税込)

サルモネラやノロウィルスを始め、様々な食中毒の予防・消毒に大活躍! まな板やダスターの除菌や漂白にテルロンブリーチ5を是非とも厨房に常備してみたいかがでしょうか?

- 最小発注単位: 1ケース
- 入数: 3個
- 規格: 塩素系除菌剤
- サイズ: 5.0kg/個
- 送料: 無料





【ヨコバイと云う虫の祟（タタ）りの話】

今、米作地の「水田」は稲の切り株を残し、黒々と味気もなく広がっている。しかし、この「稲（イネ）」を育てるには、人と虫との熾烈な戦いが繰り広げられたことを知る人など、そんなに多くは無いだろう。また、なおさらその問題種が「ウンカ、ヨコバイの種」であることなどを知る人はもっと少ないだろう。

ヨコバイとはどんな虫：  
稀なことではあるがこんな虫がイネとは別の所で大騒ぎとなるのはいかにも今日的である。それは、新聞沙汰にはならなかったが、ヨコバイが和菓子の内包装の中に混入していたと云う、混入異物騒動であった。

食品類の混入異物クレームで最も多いのは「虫」である。その大方は、ハエ類かゴキブリの類であって、ヨコバイ類と云うのは珍しい。虫のクレームでは、いつ、どこで、害の有無が問われるが多くは「不明」である。この度は混入経路は不明だが、この虫には話題性があるので少し紹介しよう。

ヨコバイと云う虫は、虫の世界での位置づけがカメムシ目。頸吻(ケイフン)垂目のヨコバイ科に分類される虫の総称なのだ。このヨコバイは歩く際に横にずれて歩くので「横這い」という字が当てられている。

この虫は、皆の良く知っている「セミ」に近い虫である。専門的になるが、学名を「チカデリイデ(Cicadellidae)」と云い、その意味は“蝉を小さくした”と云うことのようなのだ。ヨコバイは成長の過程で、蛹の時期を経ないで幼虫から成虫になる不完全変態をとる。

その食性は、幼虫、成虫ともに植物の液汁を吸って成長する。従ってこの虫は、農作物や園芸植物の害虫なのである。特に、イネの大害虫で神代の昔から今に至るまで、禍(ワザワイ)をもたらしている。なお、このグループは全世界に分布し、知られているだけでも2万種を超える。日本だけでも約500種はいると称されている。

祟りの虫の所以：  
この虫が何故に「祟り(タタリ)」の虫なのか。また「祟り」とはどんなことなのか。「祟り」とは“神仏・怨霊(オンリョウ)などのするわざわい”のことである。この虫がイネを加害すると云う現象はあるが、これを「害虫」と表現する言葉や概念が無かった。

この「害虫」と称する用語が登場するのは、日本の歴史に今でこそ遠くなった「明治」が始まってからなのである。わが邦における「水稲作」の歴史ははるか縄文時代後期に端を発する。このような集中的な栽培の場は、虫にとって格好の餌場である。当時、虫の被害は「害虫」と云う考えが全く無いので「天意」としか理解出来なかった。

この「ウンカ・ヨコバイ」の害は、八世紀の頃の「続日本書」や九世紀初頭の古記録である「古語拾遺」には“神罰”として記録されている。まさしく「祟り」なのであった。しかし、この「ウンカ・ヨコバイ」の害はたかが「虫」と「侮(アナド)る」ことが出来ない程、激甚なものであった。それは「享保の大飢饉」で知られている歴史的な大被害で知られている。これは、記録もしっかりした「江戸時代」の出来事である。

この事件は、今から279年前の享保17年(1732年)の夏、四国、九州、中国地方の西日本一帯が大凶作に見舞われたものである。この凶作の原因は、長雨、冷夏などの悪天候もあるが、ウンカ・ヨコバイの大発生がもたらせてのものであった。西日本諸藩、46藩の記録や「徳川実紀」などからみると石高163万石の減収で、餓えた人が200万人に達し、餓死者はなんと96万人に及んだと云う。

なんと恐ろしい「虫害」である。混入異物の「ヨコバイ」には「祟り」にしてはさすがにこんな威力があったのだ。



〔写真説明〕

菓子の混入異物のヨコバイ。こんな小さな虫が飢饉をもたらせたとは？

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

今更気が付いたこと

社員に夢を聞きます。夢がないと答える。がっかりしたりします。でも自分はどうだったんだろう？ふと気が付きました。

正式に出ているとは言い難いのですが、私本当は大学を出ています。プロフィールに大学名を書けない自分がいます。その学校にも、そこを出た人にも申し訳なくて…

何故かと言うと、あまり進学率が良くない高校に行っていて、3年の後半に自分の進路が決定していないことに気が付きました。で、受験の一夜漬けみたいな感じです。

三流と言われている大学を、10校くらい片っ端から受けました。当然ことごとく玉砕しました。定員割れの2次募集の大学を追加で2校受けました。

で、運よく1校引っかかったって訳です。しかしその大学も殆んど行ってない感じで、1年の時に友達を作って代返をお願いしました。

こんな事書いてイイのかって話もありますが、架空出席率だけで卒業した次第です。ですから最終成績はオールCです。今でも単位が足りなくて苦悩している夢を見ます。

一応法学部だったらしいのですが、法律を勉強した記憶がありません。その代わりバイトとサーフインは相当やりました。卒業の時期が近づいても就職が決まってません。

で、その頃喫茶店でバイトしてましたので、そのままそこで働こうかあ？とか考えました。でも親があまりにも可哀想なので、喫茶店で取っていた聞いた事もないコーヒー豆屋を一応受けてみました。

受かりました。そこは今では超有名な会社になっています。でも私は1年で辞めました。その後、夢とは名ばかりの野心は持った事があります。

でも本当の夢を持ったのは最近だったことに今更気が付きました。それは自発的に勉強して、本を読んで意識が変わりました。

社員は20代が多いです。そうだ！ムリに夢を強要するのは止めよう。。と考える今日この頃です。

FCCブログ — FCC施工スタッフの『日々を綴るウチダブログ』より

返事

最近心遣ってほんといいもので大切だと感じています。社内ではトイレでこぼしてしまったりしたら必ずその場できれいになります。

次の人が気持ちよく使う為です。しかし、心遣いが活きる状況はまだまだたくさんあると思います。

大切なのはなぜそれをするのかを知ることだと思います。自分で気付かず知らないうちに人に不快な思いをさせているのは実に残念なことです。

それは返事ひとつとっても同様です。笑顔で歯切れよく返事するか、嫌そうにシラ〜と返事するか…。

同じYESでも全然気持ちよさが違います。嫌そうに返事されたらまた頼むのは躊躇ってしまうと思います。

敬遠されていくと人間関係でどんどん損しています。もったいない！お客様からのご依頼も同様です。

遠地のお客様、施工が手間取る店舗のお客様、躊躇う理由はごまんと用意できます。しかしそんなお客様には関係ありません。

お客様がせっかくなご依頼や連絡してくれたのにシラ〜と返事していたらどんなにいいサービスをしていても全然印象は良くないと思います。

ニコニコハキハキ返事は良い人間関係の入り口なのかもしれません。

私もなるべく実行しています。

しかし、たまに内容を把握せずに返事だけしてしまう事があります(汗)。

これは私の性格の改善点(汗)(汗)。

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