

お取引様 各位

お客様アンケートご報告

拝啓 貴社ますますご盛栄にこととお喜び申し上げます。

毎々格別のお引き立てを賜り、ありがたく厚くお礼申し上げます。

さて、この度は、ご多忙の中、弊社業務に関するアンケート調査にお応えいただき、ありがとうございます。

3月分アンケート調査の結果について集計致しましたので、いただきましたご意見の一部をご紹介します。

ご意見①

「点検の日にちを知らせる連絡をこちらの都合ももう少し踏まえてほしい。」

・申し訳ありません。こちらはすぐにご意見いただいた店舗様にご連絡し、担当者様のお休みの曜日がある事をお伝えいただきました。今後しっかりと考慮した上で、ご相談させていただきます。

ご意見②

「外部侵入のせいもあるが、見かける事があった。」

・申し訳ありません。ご意見いただいた店舗は周辺が自然の多い環境ということもあり屋外からの侵入が何度かあった様でした。しかし、弊社のFCCコーキング剤は、ゴキブリが確実に喫食し死に至りますので、例え侵入があっても屋内に留まって繁殖するという事態を防げます。ご安心くださいませ。また年間の保守管理契約ですので、ご不安がありましたらぜひご連絡くださいませ。

ご意見③

「大変満足しております。」

・ありがとうございます。こちらは長くお付き合いさせていただいております。ホテル様からお言葉いただきました。今後とも努力してまいりますので、よろしくお願い致します。

一部でございますが以上の様なご意見・ご指摘いただきました。いただいたご意見・ご指摘は全て真摯に受け止め改善してまいります。どうぞこれからも、忌憚のないご指導・ご鞭撻を賜ります様、よろしくお願い申し上げます。また引き続き、皆様からいただいたご意見等をご紹介しますまいりますので、重ねてよろしくお願い致します。

敬具

2月よりアンケート調査を毎月行っております。引き続きご協力いただければと存じております。

アンケート専用FAXのフリーダイヤルを設置しておりますので、こちらをご利用くださいませ。

お客様アンケート
お問い合わせ専用FAXフリーダイヤル

見ないムシ

0120-32-3164

※一都八県以外ではご利用出来ません。
(東京・神奈川・千葉・埼玉・栃木・茨城・群馬・山梨・静岡)



FCC News

2012年5月号 No.0097



お客様アンケートご報告

コラム

季節のムシ暦(54)

生活の豆知識&商品紹介

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



社長コラム



少し肌寒いですがね。



お散歩しました。もちろん…



お花見です まだ5分咲きでした。でもまあまあ…



こっちの方が綺麗か^^

会社の方も社内の新入社員研修が終わりました。これから楽しみです。本当は研修とか教育とかなくて、教えても人は育たない、と感じるようになりました。

だって49歳の自分だってまだまだ勉強中で、最近気が付いた事がいっぱいあります。自分で気が付くしかない様な気がします。

Happy

うちの社員研修は変わっています。記事を読んで聞かせたり、CDを聞いたり、簡単な本を読んでもらったりします。勿論マナー研修はしますが…

新入社員はみんな「へえ〜こんな考え方は始めてです。」とか言います。色々と気が付いてもらえるように、こちらでも材料を提供します。

別にFCCの社員と言うより、人としてどうなのか？が肝心の気がします。人に親切にしたり、困った人には手を差し伸べたりする。無関心がダメ。

あと、仕返しをすると戦争になるよ、とかも言います。報復や仕返しが一番醜い事。それと意地悪をしたらダメ。そう言う顔になるから。

まだまだあります。残すのもダメ。捨てられるために生まれる命なんかない。それと楽しく生きる。仕事は楽しいもの。地球にやさしくする。本を読む。勉強する…

こんな事を教えないで自ら気付いてもらう。

経営者のあんたは出来るのか??? って言われそうです。言うわなオタク、とか。で、どうなの? って言われたら…

「社員と共に勉強します。」と答えるようにしています。

まさに「きょういく」

そう『共育』です。

湘南ではたらく小さな会社の社長のblog 4月7日より

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

ゴキブリ駆除 FCC

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社員コラム



今月から新しい仲間が4人増えました。1名は、2月から入っていますが、今週から合同入社を始め、研修期間に入りました。ひとりは、唯一の高卒ルーキーで、剣道部主将だった、北関東営業所の星I君。次に、本社営業部に配属のk君。そして、2月からバリバリ業務をこなしているWさんがいます。最後に、事務職にUさんが入りました。

4人に対して、まずは『入社、おめでとう!!』これからいろいろと覚えることがあり、困難や苦難に遭遇すると思いますが、やりがいのある仕事ですので、目標を持って頑張りたいと思います。何か壁にぶち当たったら乗り越えて、分からないことは相談して下さい。力になりますから全ての社員が協力してくれますよ。

FCCの社員は、困ったときには、皆が手を貸してくれて助けてくれるし、喜ばしいことがあったときには、皆が祝福してくれます。だから、思う存分失敗を恐れずに働いて下さい。そして、お客様を喜ばせるために、何が出来るかを常に考えて行動して下さい。信頼を得られたときに、何かを感じられるはずですよ。そして、共にFCCを盛り上げていきましょう。期待しています!!

サトル主任の初志貫徹日誌 4月7日より



【梅林観光地帯に激震が走る】

たかが「アブラムシ」、ここで言う“アブラムシ”は、私達の知るゴキブリではない。農業の大害虫のアブラムシのことである。

時々、サンドウィッチや野菜サラダなどに紛れ込んでいて、騒動を起こす“ムシ”でもある。

では、何故、この「ムシ」が今ごろ、梅産業や観光地を「震え上がらせる」のか？この原因の根源は、どう見ても「人」の関わることなのである。

梅を観光資源としている所は、全国各地に存在するが、何と言っても関東では、歴史的に名高い、水戸の「階楽園」の梅林である。

ただし、此処では、産品として梅に求める製品特性が、他地域のものとは趣が違い、他地域と違うようだ。

問題なのは、東京都下の「青梅の梅林」である。此処の梅は、品種改良を重ねて出来た花は当然のこと他と一既と郡を抜く。形状・肉、味に至っては、他の追随を許さない。

それに、行政も「梅」を中心とした「街造り」が進められ、云うなれば、梅林を中心とした「文化村」の観を呈していた。

こんな地域から全ての梅が「伐採」され、1本の「梅」も姿をとどめなくなった状態、全く想像も出来ない。

梅に依存していた、関係者の思いは、どんなものだろうか？だが、「アブラムシ」の仕業として納得できるのだろうか？

また、この小さな虫による、此の地域の経済的被害は……と考えたが、今回はこの地域だけに止まらない事に思い至った。

食の世界は時代とともに“製品要求”が変わって来る。一般に、“梅干し”の話を持ち出すと、その答えは、ばらばらである。

今では、「南高梅」と云う「ブランドネーム」の梅、これは、「青梅」を和歌山下に導入し、改良を加えられた、天下の絶品なのだ。

これを加工した「調味梅」は、梅と云うよりも、日本の銘菓を思い出させる。

これは、一般消費者も、バイヤーも「良い」のは当たり前、更に良い物を求め続けると改良をする。

この改良には、何か新たなリスクが付いて廻るのだ。今回の大騒動の基を質して行くと、改良しようとする土台の品種をアメリカより輸入した。

これには、日本では記録の無い、新しい「ウィルス」が存在して居り、吸汁性の害虫アブラムシが、一緒に導入された。

このアブラムシは、日本の農業の発達の歴史を物語るものなのだ。

アブラムシは、半翅目と云う昆虫郡の一つだが、植物に密着し、吸汁一筋の虫で、防除は、かなり厄介である。

殺虫剤の散布だけでの対応は無理である。耕地周辺の除草を入念にしアブラムシを捕食する「生物層」を作る総合管理が大きな課題である。

自然科学は、環境科学であって人に「エコ」の認識を高めたい。

今回のアブラムシ事件、ムシを見る眼を180° 転換させる良い材料だった。

生活の豆知識

細菌性食中毒とは？

だんだんと暖かい日が増えてきました。気温が上がるとい事は、菌たちにとって温度的に活動しやすい環境になりつつある、という事です。

寒い環境でも活動的な菌も居ますが、基本的には暑過ぎず、寒過ぎず、ある程度の湿り気がある、このような環境は菌が好みます。

人にとって無害な善玉菌もいれば、命に関わる危険な菌も多数存在します。今回は菌が引き起こす食中毒について紹介したいと思います。

日本で起きる食中毒で一番多いのが細菌性食中毒です。病因物質が判明したうちの約80~90%を占めています。

では細菌性食中毒とは何かと言いますと、食中毒原因細菌に汚染された飲食物を喫食することで発生する食中毒です。

簡単に言ってしまうと、人にとって有害な菌が食べ物に付着して、それを食べてしまったがために、体に害が出た、ということです。



細菌性食中毒には「感染型食中毒」「毒素型食中毒」「中間型食中毒」「その他の細菌による食中毒」の4つがあります。

そのなかの「感染型食中毒」はサルモネラや腸炎ビブリオのように飲食物に付着した細菌そのものによって起きる食中毒です。

サルモネラ菌は腸内細菌の一種で、大腸菌と遺伝的に近縁の菌です。主に人や動物の消化管に生息しており病原性を示すものが多くいます。

ネズミヤリスといった木を噛む動物に付いていて、人に感染すると、腹痛・下痢・吐き気・嘔吐・発熱(38℃~40℃)などを引き起こします。

また鶏の卵などの汚染菌として有名です。酸素がなくても生きることができ、酸素がある場合は発育が促進されます。

感染したネズミの糞1粒に600万個ものサルモネラ菌が発見されたこともあり、ネズミは食の衛生上大変良くありません。

また、ハエやゴキブリもサルモネラ菌を連れてくる場合があるので、感染しないためには徹底的な駆除が必要です。

また卵・納豆・魚肉練り製品・マヨネーズを使ったサラダ・あん類・削り節などは特に汚染を受けやすいので、取り扱っている店舗様がありましたら、調理・保管に注意してください。

サルモネラ菌の特徴として、熱や酸に弱く、乾燥や低温に強いことがあります。冷凍していても活動することができるので冷凍食品も注意が必要です。

また充分加熱をすれば死滅させることができるので、熱を通す調理をすれば予防できます。

他には腸炎ビブリオがいますが、まだ流行するシーズンではないので、時期が近くなりましたら、また紹介したいと思います。

汚染・感染を防ぐにはその菌の特徴を良く知ることが大切です。知識をつけて上手に予防しましょう。

これからも皆様のお役に立てる様な情報をご紹介しますので、よろしくお願いします。

FCC商品紹介

アデチール5000 スプレーするだけで簡単除菌!



1ケース/3個

9,135円(税込)

作業中にスプレーして頂く事で簡単に除菌する事が出来ます。すぎは不要なのでお気軽にご利用頂けます。

食品添加物ですので、安心してご利用下さい。

FCCオリジナルエコ商品の販売や、衛生に関する店長ブログなどもあります!

気になった方は

[衛生用品.com](http://www.seiwa.co.jp)

検索