

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の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、このたびはご多忙の中、弊社業務に関するアンケート調査にお応えいただき、誠にありがとうございます。

今回ご意見を頂戴した中で、一部ご紹介させていただきます。

「後日郵送される報告書ですが、情報記入だけでなく具体的な現場で提案(ごみがこういう箇所に溜まりやすい等)していただけると助かるし、有益だと思う。」

ご意見いただきありがとうございます。

現在の報告書は、害虫害獣の発生箇所等を中心に報告しております。弊社でもよりお客様に具体的な内容をお伝えできる様にと改善に努めております。

今回いただいた意見も参考にさせていただき、今後より良い報告書作りをしていきますのでよろしくお願い致します。

「施工日の打合わせは早めにしてほしいです。」

申し訳ありません。

極力早い段階でのご打診には努めさせていただいているのですが、現場間の調整によっては短いお日にちの間隔でのご連絡になってしまう場合がございます。

弊社としても心苦しい部分ですが、時にお客様の店舗の状況も配慮し、なるだけ伺える機会があれば伺いたいという部分もございます。

そういった事も含めて、今後こういった事が極力ない様に努力してまいります。よろしく申し上げます。

その他、掲載スペースの関係で一部のご報告となりますが、多数のご意見をいただき大変ありがとうございます。

いただいたご意見・ご指摘・ご鞭撻は今後の業務に生かしていきます。

よろしく申し上げます。

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
お問い合わせ専門FAXフリーダイヤル

見ないムシ

0120-32-3164

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

FCC News

2012年11月号 No. 0103



Index

お客様アンケートご報告

社長コラム&社員コラム

季節のムシ暦(60)

生活の豆知識

FCC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

今年も弊社の経営指針作成部会が始まりました。

発表会は期末の1月25日に行います。関係者の皆様よろしくお願ひ申し上げます。それまでに、社員が毎週話し合いリニューアルをします。

先週末の金曜日は、まず私の講義です。理念などの話をします。そして科学性についても、今、弊社はとても苦しい現状。

でも利益を出そう!って。17年経営していますが、一度も赤字になったことはありません。今年もがんばろう!って。

なぜ?? うちのボランティアなんかもやりますが、一番の貢献は利益を出し、みんなに給料を支払うことなんだ、と。

だって、会社が利益を出し、その法人税やみんなの給料からの税金で日本は作られている。道路だって、信号だって、なんだってそうだ。

だから会社を適性に運営し利益を出すことが、一番尊いんだって話をしました。その後はグループに分かれて話し合いです。

「FCCの社会的役割と存在意義を考える」と言う固いテーマ。今日休日出勤してまとめを読んでいます。でもうちの社員たち凄い!

「地域の人々にも良い輪を広げる」とか、「困っている人々に役立つことが存在意義」とか、「経営理念が全う出来なくなったらFCCの存在意義はない」とか言ってます。

中小企業の私達は、地域に生かされている訳です。だから当然そこで貢献したり、雇用をしたりします。会社の清掃と同時に近隣清掃することなんて当然の行為だよ!

あと、挨拶なんて当たり前でしょ。初めは押し付けかもしれない。躰教育です。でも次第に自ら分かって来て、来賓が来たら立って挨拶します。宅急便屋さんにも「ご苦労様!」

お世話になった人には礼を言うとか、当たり前です。理念や売上を語る前に、中小企業に、うちなんか零細ですが、うちみたいな会社に関わった社員をも社会性をもって貰うのは当然です。

売上?理念?自分の資産??? そのもつと前にやることあんだろ!って思う。社長ががんばって教えないと、隣に住んでいる住人の名前も分からない世の中になる気がする。

湘南ではたらく小さな会社の社長のblog 2012年10月14日(火)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

負けました。

ドラゴンボートの大会が、先日の土曜日にありました。決勝トーナメントに参加すると豪語していましたが、残念ながら予選リーグ2試合共に敗戦に終わってしまいました。

タイムも2試合やって、過去のタイムで最低でした。しかし、社員一同で楽しめたので、結果オーライです。

残念ながら、参加出来なかった社員もいますが、来年リベンジです。

早々終わって、社長ブログの通り昼御飯を食べながら、昼飲みでした(笑)

負けたことは、忘れて来年にむけての話をしながら、飲ませていただきました。

楽しかったあ!!

来年は、もっと練習して、決勝トーナメント進出を目指して、頑張りたいと思います。

頑張るぞ!

サトル主任の初志貫徹日誌 2012年10月22日(土)より



【意外と知られていない「虱」生態と被害状況】

【正しい知識を身に付けよう】

生活の場で虫が話題になるのは、「虫に刺された」「咬まれた」、あるいは「なんとなく痒いが虫ではないか」など、人が皮膚に何らかの以上を感じた場合である。

その感じ方はまちまちであるが、虫にやられたというだけで、話題性には事欠かない。最近、知人の紹介で、施設の関係者から虫を調べてほしいという相談があった。

これは、この「虫」はトコジラミかどうかを鑑定してほしいというものであった。この類の虫相談は、概して回答が難しい。何か訳ありの様子であった。

問題の検体は、後生大事にセロテープでしっかりと貼り付けられた一匹の虫。結果は一目で「ケジラミ」であることが分かり、お尋ねの「トコジラミ」ではないとお答えした。

しかし相談者はそれだけでは得心がつかず、「ケジラミ」と「トコジラミ」のどこが違うのか教えてほしいという。これは虫相談に見られる共通のパターンである。

虫相談の厄介なのは、虫そのものは「ただの虫」であっても、その発生場所や取り扱い方によっては、簡単には終わらず問題の種子を残す場合があることだ。

それを避けるためには、その虫に関するある程度の正しい知識を持つ必要がある。

今回の施設関係者の相談は、次のことを教えてくれた。その一つは、人の生活と関係の深い「シラミ」という虫が、意外に一般の人に知られていないこと。それに今、集団生活の場で、何か虫事情に異変が起こりつつある予兆のあることだ。

【夏夜いまだ虱を取り尽くさず】

では、「シラミ」という虫はどのような虫なのか、簡単に紹介したい。

この小昆虫は、虫の仲間では「虱(シラミ)目」というグループに属するもので、動物の血を餌として生活をしている。

人と関係の深い「シラミ」は「アタマジラミ」「コロモジラミ」とそれと「トコジラミ」である。

このシラミは、古来人と密着して生活しており、文字や記録に繁く登場する。旅に明け暮れた俳聖、松尾芭蕉が「夏衣、いまだ虱を取り尽くさず」という句を残すほど、困り果てた虫である。

先に「アタマジラミ」と「コロモジラミ」と訳したが、虫の分類という学問からいうと、「ヒトジラミ」として扱っている。ゆえに「アタマジラミ」は「ヒトジラミ」の変種とするのが正しいようだ。

しかし生活様式は、「コロモジラミ」は体長が2.3～3.3ミリで、人の下着に付着し、肌から1回に2ミリ程度吸血する。「アタマジラミ」は頭髪の中に住み、頭から吸血する。「ケジラミ」は「ケジラミ科」に属し、寄生部位が「陰毛」で前者と住む場所を異にする。この感染は人から人への直接感染なのである。

(次号に続く)

生活の豆知識

ノロウイルス食中毒対策

ついこの前までの暑さは何処に行ったのか分からない程、急に涼しくなってきました。

真夏に流行しやすいO-157などの食中毒のピークは過ぎましたが、涼しくなっているこれからの秋から冬にかけて流行に注意しなければならないのがノロウイルス食中毒です。

今回は、ノロウイルス食中毒の発生原因とその症状、予防対策についてご紹介させて頂きたいと思えます。

ノロウイルス食中毒の感染経路はこれまでは牡蠣やアサリ、シジミなどの二枚貝によるものが最も多いとされてきました。

その理由としては、生食する機会が冬場などが多い事、そして比較的高い確率でカキからウイルスが検出された事が挙げられます。

しかし近年、牡蠣などの二枚貝が直接原因となる割合は減少傾向にあり、ノロウイルスに汚染された調理器具を、洗浄を行わずに使ってしまうことにより他の食材が二次感染して原因食材となってしまう事があります。

感染者の糞便や嘔吐物に接触、もしくはそれらが乾燥し塵埃となったものが口に入るケースなど、何が原因でノロウイルス食中毒が発生したのかが特定し難いケースが増えてきているのです。

ノロウイルス食中毒は嘔吐や下痢、発熱などが主な症状です。また、突発的に発症する事が殆どで、就寝しようとしたら突然嘔吐感に襲われるというケースが多く報告されています。

また、嘔吐感が収まった後は激しい悪寒や発熱という症状が出てきます。

ノロウイルス食中毒の感染や発症を予防する為には、原因が汚染された食物だという事を考慮すると、飲食物を扱う人が十分に注意し予防対策を行う事が重要です。予防対策は以下の3つになります。

①十分な手洗い

調理に携わる人は十分に手洗いをし、調理器具を常に清潔に保つ事が重要です。

ノロウイルスは消毒用エタノールなどの消毒液には抵抗力がありますが、手洗いで物理的に洗い流す事が出来ます。従って、丁寧にしっかりと手洗いをする事が感染予防に繋がります。



②食品は十分に加熱する

ノロウイルスは85度以上で1分間加熱をすると感染力を失う特徴がありますので極力生食は避け、中心部が85度以上になるように加熱しましょう。



また、生の貝類等を取り扱った調理器具は、他の食材を調理する前に洗浄と漂白(消毒)を行いましょう。

③感染しやすい箇所の消毒

ノロウイルスはトイレやドアノブ、蛇口、手すりなどに付着している事が多く、二次感染の感染経路になるケースが多くあります。

二次感染を予防する為には、これらの箇所の汚れを良く落とし、消毒する事がポイントになります。



これからの季節、ノロウイルス食中毒が発生しやすくなります。しっかりと予防する為にも、これらの対策を是非とも実践してみてください。

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://seishin.jp)

検索