

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。

12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、ご意見の一部をご紹介します。

■ご意見①■

「什器下からたくさんゴキブリが出た。
原因はなんですか？」

什器下に、ゴミは落ちていませんか？
特に、「サランラップ」や「アルミホイル」が落ちている
場合は危険です。

サランラップやアルミホイルには箱がついていて、
おまけにラップやアルミは「芯」に巻かれている状況
です。これらは、ゴキブリに最高の棲家になります。

なぜなら、サランラップやアルミホイルが落ちている
状況だと、厨房床に水やお湯を流しても、水やお湯は
ゴキブリにかからない為です。

弊社では什器下専用の「ゴミの掻き出し棒」を販売して
います。プロ仕様の掻き出し棒ですので、ご購入され
たい方はお気軽にご連絡下さい。

補足ですが今回伺った現場では、什器下にサランラップ
やアルミホイルが10本程落ちている状況でした。

こちらの現場の場合、全体の発生の約9割はサランラップ
やアルミホイルにゴキブリが生息していたので、それらを
除去しただけでかなりのゴキブリ減少が見込めます。
今後の変化に期待です。

■ご意見②■

「ネズミが店で走り回って困っています。
店側で出来る事はありますか？」

冬は外が寒いので、ネズミは屋内に入り込んできます。
そこで、皆さまに注意して頂きたいのは、扉や窓の開け
閉めです。

閉店後のゴミ出しの際、扉を開けっ放しにしています
か？ネズミ達は、そういった隙を狙って侵入してきます。
なので、扉の開け閉めは徹底するようにしましょう。

また、冬に暖房をかける際は、室内環境を改善するた
めに定期的に「空気の入れ替え」を行うことが推奨されて
います。その際に窓を開ける場合はご注意ください。
冬だからと油断をせず、網戸をしましょう。

他にも、ゴミ出しは密閉されるタイプのゴミ箱にゴミを
捨てるようにしましょう。
そうすることによってゴミ箱がエサ場になり辛いです。
ゴミの捨て方についても今一度ご検討ください。

■ご意見③■

「厨房にゴキブリでているのですが…。
原因がわかりません。」

こちらの現場では、制服が入っている衣装ケース
(一番上の段)がゴキブリの巣になっていました。
なんと、ボロシャツや帽子にゴキブリ達は隠れていて、
帽子を持ちあげると500匹ほど生息していました。

なぜゴキブリは衣装ケースの一番上の段に入り込ん
だのかというと、床だと冬の寒さを乗り切るのが厳しい
ため、より暖かい環境(衣装ケースの一番上の段)に
移動したのです。

対策としては、衣装ケースを、食べ物のある環境から
遠ざけることです。そして、衣装ケースの中身(制服)
を定期的に動かすことも有効ですので、是非一度
お試しください。

一部でございますが以上の様なご意見・ご指摘を
いただきました。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。

敬具

FCC NEWS

2019年1月号 No.176

あけまして
おめでとう
ございます



Index

- ・ お客様アンケートご報告
- ・ 新年のご挨拶
- ・ 生活の豆知識
- ・ 施工員ブログ
- ・ 焼肉ビジネスフェア2019 ご案内
- ・ 大切なお知らせ

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



新年のご挨拶



新年あけましておめでとうございます。
旧年中は格別のお引き立てを賜り厚く御礼申し上げます。

さて昨年は、1月28日に20周年記念式典を執り
行い30周年に向けての第一歩を踏み出しました。
経営理念「地球にやさしく 人にしあわせ。」の実現の為、
弊社の最大の強みである技術力に拘り続けました。
しかし、まだまだ私にとっては納得のいくものではありませんでした。FCCに駆除を頼めば大丈夫！最後の砦の
ような駆除業者、日本一の駆除効果、技術力を求めている
訳です。今年もこちらを追及し続けます。あらゆる施策を
駆使してどの業者にも負けない技術力を保持していきます。

アメリカでは、弁護士、消防士に次いで我々の様な
PCO（ベストコントロール）が尊敬されていると聞きます。
とても誇りを持てる仕事にも拘らず日本では3Kと言われ、
若者からは避けられる業界です。まして昨今の売手市場の
影響もあり、施工人員不足が懸念されています。
そんな中弊社では、政府の政策よりいち早く留学生を3名
雇用しています。また軽度の障害者も複数名働いています。
みんな素晴らしい人間で、個性を発揮して技術力を磨いて
おります。今年は女性の施工スタッフも採用します。

今年は内部充実を図り、最上の技術力を取り戻し、
駆除の満足や結果で皆様方に貢献したいと思います。
本年も引き続きどうぞよろしくお願い申し上げます。



2019年1月1日

株式会社FCC

代表取締役

深澤 正司

新年あけましておめでとうございます。
昨年は格別のご厚情を賜り、厚く御礼申し上げます。

昨年は施工部1課としては、駆除目標の数値をクリア出来ておりません。
FCC本来の高い技術力を取り戻す為、チーム内での知識やノウハウの共有、
部下への指導を徹底致します。

お客様に安心・安全を提供して良好な衛生環境をキープし、スタッフ一同
皆様のお役にたてる様に日々精進して参ります。
本年も何卒宜しくお願い申し上げます。



株式会社FCC 施工部課長
佐野 操

新年明けましておめでとうございます。

昨年は格別の御厚情を賜り、厚く御礼を申し上げます。

弊社は、昨年創立20周年を迎え、30周年に向けて新たなスタートを切りました。
これからの10年、時代と共に市場も大きく変化が予想されます。

「環境衛生」もその一つであり、年々意識が高まっているのが実情です。

私達は、単に害虫・害獣の駆除をするだけではなく、お客様・エンドユーザーの皆様の、
安心安全な環境を提供する事が使命だと思っております。

今後ともお客様に安心で快適な環境をご提供できるよう、技術・商品・サービス、
どれを取ってもトップクラスのレベルを目指してまいりたいと思います。

本年も変わらぬお引き立ての程よろしくお願い申し上げます。
何卒、宜しくお願い申し上げます。



株式会社FCC 営業部係長
小山 拓哉

あけましておめでとうございます。

旧年中は格別のご愛顧を賜わり、誠にありがとうございます。

本年もスタッフ一同より一層技術の向上に励み、お客様にご満足いただける
サービスを心がける所存でございます。

お電話にてのやり取りが多くなるかと思いますが、何かお困りごとやご要望が
ございましたらお気軽に総務部 植松までご連絡いただければ幸いです。

「守りの総務」から「戦略総務」へスキルアップを行い皆さまにご満足いただける
サービスを提供できるよう心をこめて誠心誠意対応することをお約束いたします。

お客様に寄り添い、安心・快適な衛生環境を造れるよう社員一丸となり取り組んで
まいります。

皆さまのご健勝とご発展をお祈り申し上げます。本年も何卒、宜しくお願い申し上げます。



株式会社FCC 総務部係長
植松 麻美

コバエ対策

新年あけましておめでとうございます。
今年も一年、施工員は元気に施工をしてお客様の環境改善の為に努める所存でございます。
本年も何卒よろしくお願い申し上げます。

さて、寒い氣候が続きますが、こんなに寒い氣候でも害虫の発生は室内においては変わらないのをご存知でしょうか。今回は、コバエについて紹介します。

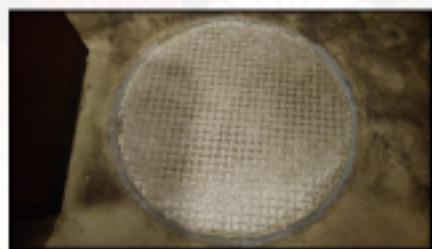
コバエの発生は3月から10月が主な期間ですが、今の時代は室内に空調設備があり、水道もお湯が出るようになっていいます。いわゆる、1年間温度が保たれた環境なのです。ですので、一年中ゴキブリもコバエも室内で発生し繁殖します。

そして、マンホール内は更に気温が高く、害虫の過しやすい水気もあり繁殖しやすい環境です。

地下の店舗は、特に汚水槽や雨水槽などがあり、そこにコバエが発生すると店内にも生息しだします。古い雑居ビルなどは、床や壁が腐食していたりするので、侵入確率が上がります。

マンホールの蓋回りが腐食していれば、更に確率は上がります。

写真も、蓋回りにシリコンコーキングを埋めています。



こちらは、中蓋にもシリコンコーキングを使っています。老朽化しているビルなどは全体的に隙間があり難しいのですが、マンホールだけであればビニールを挟んだり、シリコンコーキングを施工したりして侵入を防ぐことができます。

コバエ自体には薬剤散布を行って駆除をします。

このように、コバエ侵入にお困りの場合は一度ご相談下さい。お待ちしております。

店員がノロウイルス!

そろそろノロウイルス対策が気になる今日この頃。もし、飲食店の店員さんがノロウイルスにかかってしまったら、お客様にも感染してしまい大変な事態になるかもしれません。

そこで! 今週は、従業員がノロウイルスに罹った場合の対処についてご紹介致します!

■前提として...

まず、前提としてはノロウイルスに感染しないことが大切です。
食事前や調理前後。そして、トイレの後は特に注意して、丁寧に手洗いを行いましょう。
トイレに行く際も、当たり前ですがエプロンは外し、トイレ専用のスリッパに履き替えましょう。

■従業員が感染した! どうすればいい?

ノロウイルスの症状は、嘔吐・吐き気が強烈に起きるのが特徴であげられます。
吐き気や腹部膨満を感じたら、危険サインかもしれません。

従業員がそういった症状を感じている様子でしたら、出勤前に病院に行かせるようにしましょう。

また、もし勤務最中にそのような症状が起きた場合は、迷わずすぐに病院へ行かせましょう。

■お店で従業員が嘔吐・下痢! どうすればいい?

【point1 速やかな処理】

嘔吐や下痢があった場合は、速やかに処理を行います。

処理をする人は使い捨てエプロン・マスク・ビニール手袋・シューズカバーを必ず着用しましょう。
いざという時の為に、これらのアイテムを用意しておくとう安心です。
処理に使った雑巾や、汚れがついてしまった衣服はビニール袋に入れて密封し廃棄します。

処理をしている最中は汚物がはねることがあるので、周囲の人は3メートル以上離れるようにすることを忘れないようにしましょう。

【point2 徹底的に消毒】

汚物処理後は、塩素系の消毒剤で店内・トイレを拭き取り、食器も消毒しましょう。(熱湯消毒も可)

ノロウイルスが床や壁に残ってしまった場合、乾燥して空気中に舞い上がってしまいます。
汚物をしっかり処理した後は、二次的な感染を防ぐために殺菌消毒を徹底しましょう。

店内にあった食材は、念のために全て廃棄をすることを推奨します。

【point3 加熱の徹底】

食品中のウイルスは加熱をすることによって死滅させることができます。
提供する料理は加熱を徹底する事はもちろん、従業員自身の日頃の食事でも充分に加熱した料理を摂るように呼びかけましょう。

—いかがでしたでしょうか。
万が一に備え、日頃の手洗いや準備(使い捨てのエプロン等)を徹底して安心して冬の営業をしたいものです。

**FCCでは
殺菌消毒サービス
も承っております。
ノロウイルスが起きて
しまった際の衛生対策
は是非お任せ下さい!**



