



Index

サルモネラ菌食中毒について

衛生商品紹介

展示会ご案内

季節のムシ暦 (47)

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

ビジネスリゾート2011に参加します！

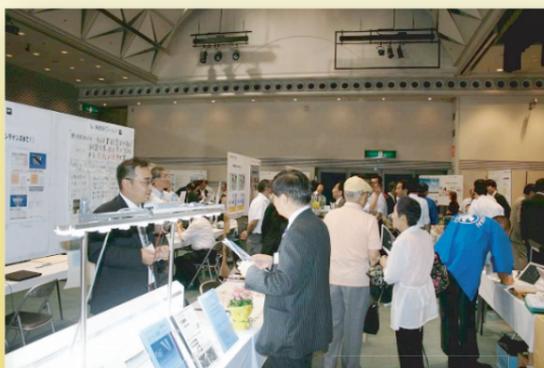
この度、2011年10月12日(水)に川崎市産業振興会館にて行われるビジネスリゾート2011に参加する事となりました！

ビジネスリゾート2011は神奈川県中小企業家同友会による、**中小企業の販路開拓とビジネスマッチングを促進する事を目的とした展示会イベント**です。

今回は130ブースが出展します。FCCでは勿論、**ゴキブリ駆除システム FCC Cockroach System**をメインに参加します。

入場料は**無料**ですので、どなたでもご入場頂けます！どうぞ皆様、お気軽にお越し下さいませ。

皆様のご来場を、心よりお待ちしております！



画像：過去開催の様子

開催日時：2011年10月12日(水)
AM11:00~PM8:00
(PM6:00~PM8:00は交流パーティ)
交流パーティは屋台販売形式です。

会場：川崎市産業振興会館
(川崎市幸区堀川町66-20)
JR川崎駅より徒歩8分

主催：神奈川県中小企業家同友会川崎支部

出展業種(2010年実績)
製造業、卸売・小売業、情報通信業、飲食業、不動産業、建設業、運輸業、医療・福祉
サービス業(各種コンサル業・広告業・派遣業・旅行業・娯楽業・翻訳業・葬祭業・ビルメンテナンス業・リース業・その他)
NPO法人・ボランティア



※当館をご利用の際は、電車、バスをご利用ください。
JR川崎駅から徒歩8分、京浜急行川崎駅から徒歩7分

鶏卵からのサルモネラ菌食中毒にご注意

食中毒といえば夏場に多く発生するというイメージを持たれている方は多いのではないでしょうか。

勿論、夏場は**高い気温、湿度など食中毒菌の繁殖に適した条件**が揃いやすく、発生件数も多くなりますが、徐々に涼しくなり秋めいてきた今の時期も油断できません。

中でも**サルモネラ菌**による食中毒は、毎年夏場から10月までが特に発生件数も多い食中毒です。今回はサルモネラ菌食中毒についてご紹介させていただきます。

サルモネラ菌は自然界の様々な環境に生息しています。特に鶏や牛、豚などの家畜の腸管内にサルモネラ菌を保菌しており、これらの動物から作られる食品が糞便などを介して本菌に汚染されると食中毒の原因になるのです。

中でも**鶏卵**が原因となり、**鶏卵を原材料としたもの、鶏卵から二次感染する事**によって食中毒となるケースが多くあります。

特に梅雨から9月までの蒸し暑い時期は鶏は夏バテが原因で飼料を食べる量が減り、水を多く摂取する傾向にあります。

そうすると、濃厚卵白(白身のプルンとした部分)が少なくなり、水様性の卵白の比率が高くなります。

濃厚卵白には雑菌を死滅させる酵素がありますが、この濃厚卵白の比率が低くなってしまうと、鶏卵自体の鮮度が落ちてしまい**雑菌に対する抵抗力が低くなり、食中毒菌の侵入に繋がりがやすくなってしまいます。**

サルモネラ菌による食中毒は汚染した食品を摂取してから12~48時間の潜伏期間を経て、発熱や嘔吐、腹痛、下痢など急性胃腸炎の症状を発症します。

潜伏期間や摂取してしまった菌の量、年齢や健康状態などで症状は変化し、嘔吐等の症状が無い場合もあります。

予防対策としては他の食中毒の予防対策と同様に、三大原則である「**つけない**」「**増やさない**」「**殺す**」というポイントに基づいた対策が重要になります。

常に清潔な状態を保つ事。常温保存は避け冷蔵庫や冷凍庫で保存をする事。徹底した加熱調理で殺菌をする事が効果的な対策となります。

1年を通して様々な食中毒が発生する可能性がありますので、是非とも日ごろの食中毒対策を徹底してみてください。



FCC衛生商品紹介

毎日の殺菌・消毒にオススメ！



テルロンブリーチ5

今回ご紹介したサルモネラ菌や、これから猛威を振るうノロウィルスを始めとする食中毒の予防や消毒に大活躍の商品です！

有効塩素6%でしっかりと除菌できます。まな板を始め、普段使用される調理器具の漂白や殺菌消毒には経済的なこの商品を是非ともご利用下さい！

- 単価： ¥3,129(税込)/1ケース
- 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

FCCではその他衛生アイテムを多数取り扱っております。

以下のURLにて紹介・販売をしておりますので是非ともご覧下さいませ！

衛生アイテム販売サイト

FCC Shop

<http://www.fccsystem.co.jp/shop/>

オリジナルエコ商品販売サイト

FCCエコ.com

<http://www.fcc-eco.com/>

【季節を強く感じさせる虫、セミ】

今年は、春先から今にかけ、天変地異に驚かされ続けていたが、わが家の小さな庭に例により元気な季節の虫“セミ”が騒がしく鳴いた。その合唱音はジー……ツクツクツク…ポーシ、ミンミンミンミンミー、ジジジジ……など賑やかであった。

このセミの不思議なのは「幼虫」と云う時期の姿を見せないままに、突然、成虫が出てきて騒々しくなることだ。また、どうでも良いことではあるが、私などはこの虫は「益虫」なのか「害虫」なのか詮索したがる。

さらに、その詮索の結果が、益虫でも害虫でもない、ただの「虫」だとガッカリする。それよりも、今、何が違うと思えるのは、一寸度した森や林に「セミ捕り」の子供の姿を見かけなくなったことだ。何故なのか？

念のために、親戚の小学生6年の男の子にセミに関して貸したが、全く無関心であった。かつての夏休みの宿題の虫では無くなってしまったのか？しかし「セミ」と云う虫は、面白い虫なのである。

「セミ(蟬)」と云う虫は分類的には「カメムシ目(半翅目)」のセミ科に属する虫で、悪臭を放って人から嫌われている「カメムシ」や、イネの大害虫であるウンカ・ヨコバイの仲間なのである。

その生活史は、卵から幼虫になり成虫で姿を見せる不完全変態虫なのである。交尾をした雌が枯木に産卵し、孵化した幼虫が、土中に入り木の根に「口吻」をさし込んで樹液を吸いながら長い土中の生活を送ることになる。

その期間は、種類によってまちまちだが、数年から10年を越すものもある。長い年月を土中で過ごし、老熟幼虫となって羽化するために地上を出る。夜間に樹木に昇り、羽化して飛べるようになる。したがって、人目に触れることなく成虫となる。

このセミは、世界で1500種が知られているが、日本ではハルゼミ、ヒメハルゼミ、ニイニゼミ、ヒグラシ、ツクツクボウシ、ミンミンゼミ、アブラゼミ、クマゼミなどが知られている。

セミの仲間の虫には「害虫」が多いが、セミの土中生活が「生き返り」や「復活」の象徴として大切にされているところもある。セミの姿をした細工物が、これを「玉蟬」と称し、亡くなった人の「口」に入れて埋葬し、復活を願う習慣があった。

その他、薬や食品としても用いられたが、古くからセミの抜け殻は「蟬蛻(センタイ)」と称し、生薬として用いられた。また、よく知られているものに「冬蟲夏草」と呼ばれている「蟬草(セミタケ)」が、薬用として珍重されていた。これを中国では「花花」と称していた。

わが邦では、小児の「ひきつけ」や「夜なき」の薬として用いられていた。その他、中耳炎に効くなどとして用いられてもいた。食用としては、広く用いたようで、幼虫の素揚げや煮付けなどにして食した。一部の地域では、セミの幼虫を蒸して潰し、セミ味噌にして「腫れ」を抑える薬にしたようだ。日本では「セミの缶詰」があった。これは、果樹園に大発生したアブラゼミの幼虫を缶詰めにした例もある。

セミは古来より感動や無常観をもたらせた「もののはれ」の代表であった。このセミを文化の中に定着させたのは、なんと云っても「奥の細道」である。今から約322年前の元禄二年旧三月二十七日、芭蕉が江戸を発って150日、600里の旅に出た旅の記録である。

この中の一句に「閑(シズ)かさや 岩にしみ入る 蟬の聲」が、山形領の立石寺(山寺)で読まれた。この句の“蟬”が、今にも生き続けている。私達は、虫を害虫や益虫などと決めつけずに、時には「文化」の眼でみる必要があるだろう。



【写真説明】
セミ、蟬というが、時にはこの背景にある文化にも眼を向けたい。

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

教育と教育者

最近読んでいる本で学んだ事です。少しリードしている人間が教えると相手に伝わる、と。例えば当社の社員に聖者が指導したりすると、きっと意味がほとんど伝わらないです。

賢者から学んだ内容や、聖者と呼ばれる人間から学んだ内容を、少しリードしている人間が、自分の言葉で噛み砕いて伝えたほうがスッポリ入ると言うことです。

何が言いたいかというと、私自身への慰めです。

弊社の社員は、最近本を読む習慣が身に付きました。しかも私が読んでみて、間違いない本を置いています。みんなそれを読んでいます。みんな成長してきました。

でも、中には社員にこれ読まれたくないなあ〜と言う本もあります。なぜならば、すごくいい本だと思っても、その内容を私自身がぜんぜん出来ていないからです。

社員はそれ読んで、「素晴らしい！」と言う。仮に私と比較したとします。私はぜんぜんダメです。当然バレますよね。

しかしです、あまり素晴らしい領域に入りすぎると火傷するみたいです。だからチョットリードしている、まあ〜私みたいなダメなヤツが、格闘しながら伝えてあげる方が共に成長するって話しです。

簡単に言うと、要するに言い訳です(笑)。

もっと言い訳すれば、みんな少しずつ良くなればいいんだ。尊敬できる人間なんて本当はいないんだ。みんな修行なんだ。一歩リードか二歩リードが関の山です。

だからもっと素晴らしい人間の本を読んで自分なりに学ぶ。学んだ事を社員に教える。それで皆で人間として成長する。

すばらしいパチパチ…

FCCブログ — FCC施工スタッフの『施工員ブログ』より

ゴミ

ゴキブリは一見どこにでも生息するようなイメージがあるかと思いますが、少なからず共通点があります。

食材カスが溜まる場所、身体が触れる程狭い隙間、生木の箇所、水気がある場所……。様々ありますが、飲食店はこのような条件にあてはまりやすいのかもしれない。

特に厨房の什器下には、空調の関係もありゴミが溜まりやすく、巣になりやすいです。



写真は什器下に溜まった古いビニールゴミです。水気も帯び、クシャクシャで隙間もありもってこいの生息箇所です。

こういった巣は、薬剤を施工するというよりゴミを徹底して掻き出す事により解決します。

日ごろの清掃意識を向上する事によって害虫の防除は飛躍して可能になります。

私共は施工状況を事後説明時や、写真付き報告書にて環境改善提案をさせていただきます。

ぜひご参考にしてくださいませ。

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

