



NEWS ECO



シブヤパイピング工業株式会社

TEL 052-221-6911 FAX052-201-9681

URL <http://www.shibuya-p.com>

【ISO内部監査】

評価集計	管責	総務	財務	管理	技術	営企	静岡	浜松	岐阜	三河	小牧
◎:推奨事項	3	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1
△:注記事項	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
×:不適合	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
※:アドバイス	20	1	2	2	2	1	5	4	1	1	1

4月13日チームリーダー会議が行われ、監査結果が監査チームより報告されました。結果、推奨事項3件、注記事項2件、アドバイス20件の報告があり、不適合は発見されませんでした。

【内部監査分析】監査内容を分析、検討した結果、MRに下記の3項目について「改善必要あり」の報告をする事とした。

- ・9.パフォーマンス評価にて9件のがあり、データ分析、評価、改善に踏み込んでいない。
- ・6.1.3順守義務にて3件のアドバイスがあり、サイト内での条例の整理が不十分。
- ・8.2緊急事態への準備及び対応では3件の注記事項/アドバイスがあり、サイト、現場とも緊急事態への準備の構築が必要。

【統合マネジメントレビュー】

4月18日、第6回統合MRが開催されました。MRでは「9.3.2MRへのインプット」の要求事項に沿って内部監査結果・マネジメントレビュー(MR)記録・年間改善活動計画書・各種データ・記録等を資料に議事が進められました。

議事内容については第6回マネジメントレビューレジュメ/マネジメントレビュー実施記録をご覧ください。

【改訂】

- ① 完成工事カードの改訂
- ② ISO・MS書類 2018年版 2018.5.1 使用開始

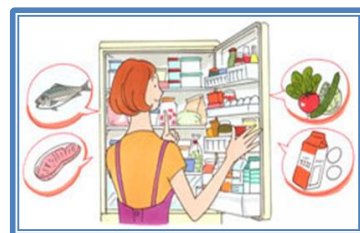
【改善事項】

- ③ 内部監査での改善の必要ありとされた
 - 9.パフォーマンス評価
 - 6.1.3順守義務
 - 8.2緊急事態への準備及び対応
 については次回内部監査の重点監査項目とする
- ④ 各支店にて収集可能なデータについては
 - 9.パフォーマンス評価に基きMRにて公表する

【ISO14001掲示板】

「食品ロス」を減らそう

<第3回> (政府広報オンラインより)



☆☆削減の工夫

(1) 食材を「買い過ぎず」「使い切る」「食べ切る」

値段が安いからといって食材を買い過ぎたり、在庫があるのを忘れて同じ食材を買ってしまったりすることは、結局使い切れずに食材を腐らせてしまう原因にもなります。

そんな無駄を防ぐためにも、買い物の前には食品の在庫を確認し、必要なものだけを買うようにしましょう。特に、野菜や生ものなどの傷みやすい食材には有効です。また、買ったものは使い切る・食べ切るようにしましょう。

(2) 残った食材は別の料理に活用

食べ残しなどを減らすために、料理は食べられる量だけつくるようにしましょう。食べ切れずに残ってしまった場合は冷蔵庫に保存し、早めに食べましょう。

また、中途半端に残ったら別の料理に活用するなど、食べ切る工夫をしてみましょう。例えば、消費者庁では「食材を無駄にしないレシピ」を紹介していますので、ぜひ参考にしてみてください。

(3) 「消費期限」と「賞味期限」の違いを理解

加工食品には、「消費期限」か「賞味期限」が表示されていますが、皆さんはその違いをご存じですか。

「消費期限」は品質の劣化が早い食品に表示されている「食べても安全な期限」のため、それを超えたものは食べないほうが安全です。

「賞味期限」は、品質の劣化が比較的遅い食品に表示されている「おいしく食べられる期限」であり、それを超えてもすぐに食べられなくなるわけではありません。

賞味期限を超えた食品については、見た目や臭いなどで個別に判断しましょう。

消費期限や賞味期限は、表示されている保存の方法で保存した場合の、開封前の期限です。一度開封したら、期限にかかわらず早めに食べましょう。

	賞味期限	消費期限
意味	おいしく食べることができる期限(best-before)。この期限を過ぎても、すぐに食べられないということではない。	期限を過ぎたら食べないほうがよい期限(use-by date)。
表示	3か月を超えるものは、年月で表示し、3か月以内のものは年月日で表示。	年月日で表示。
対象	スナック菓子、カップめん、缶詰、レトルト食品、ハム・ソーセージ、卵、牛乳(※) など	弁当、サンドイッチ、生めん、総菜、ケーキ など

※ 対面販売したり、容器包装に入れずに販売したりする場合を除く

(4) 外出時での食べ残しを防ぐために

外出のときには、ボリュームが予想外に多い、注文時には知らずに嫌いな食べ物が含まれていた、などの理由で食べ切れない場合があります。飲食店では、こうした客の食べ残しが食品ロスの主な原因になっており、それを減らすために、次のような工夫をしてみましょう。

- ・小盛メニューがあれば利用する。
- ・料理を注文する際にボリュームを確認し、「食べ切れないかも」と思ったら「少なめにできますか?」とお願いする。
- ・セットメニューの中に食べられない物があれば、注文の際に、あらかじめそれを抜いてもらう。

もし、量が多すぎて残してしまった場合には、持ち帰りができるかどうか、お店に確認してみましょう(ただし、持ち帰ったら自己責任となりますのでご注意ください)。欧米の飲食店では「ドギー・バッグ」と呼ばれる残した食べ物を持ち帰る箱や袋が用意されているのが一般的になっています。近年は、日本でもそうした取組を実施している地域や飲食店が徐々に増えています。



GWを皆さんはどのように過ごされましたか。シブヤのカレンダーでは9連休ですが現場の都合で休めなかった方も多かったことと思います。

5月はバラの季節、各地でバラにまつわる催しが行われます。東海地方ではなんとといっても岐阜県可児市の「花フェスタ記念公園」の世界最大級のバラ園で行われる「春のバラまつり」でしょうか。今年は5月12日(土)~6月17日(日)の期間で開催されます。連休を取れなかった方は甘い香りと色とりどり、姿さまざまなバラの鑑賞に出かけてはいかがでしょうか。

静岡なら「浜松フラワーパーク」、愛知県なら「木曾三河公園」なども数多くの花に合えることと思います。



シブヤの社員ばかりでなく通りがかりの方々の

目をも楽しませていた、フェンスの「ツルバラ」がピンチです。5月、長く伸ばした枝にクリーム色の大輪の花を数多くの咲かせていたましたが、一昨年から枝が枯れ始め一輪の花も望めません。一本残った枝が丈夫に育ち、フェンス一杯に花を咲かせて欲しいと願っています。(写真は2017年撮影)