



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>

東海地方が6月8日に「梅雨入り、してから1ヶ月余りが経ちました。昨年と比べると今年ほどどんよりとした曇りの日が多く梅雨らしい、毎日がつづいています。

例年に比べると気温は少し低めのような気がします、雲の切れ間から日差しが注ぐ日は、気温が30℃を超え、湿度も高いことから、現場では体調管理、特に「熱中症」に気を配る毎日かと思えます。

東海地方の「梅雨明け、予想は20日頃、とのこと。梅雨末期は大雨の降ることが多く、土砂崩れ、川の氾濫に注意が必要な時期です。大雨の予報が出ると現場はその対応に追われることとなりますが十分注意を払って作業に当たってください。

夏の水辺によく似合う「シラサギカヤツリ」の花が裏庭で咲き始めました。白鷺を思わせる白く長い花弁のように見えるのは苞で、花は中央の盛り上がった部分です。水辺を好み、風に揺れるその咲き姿はまさに「シラサギ」。吹き抜ける風と共に、夏の暑さに疲れた体と心に涼しさを運んでくれることでしょう。

ブレイクタイムに、昼休みに、裏庭を覗いてみてはいかがでしょうか。



＜ISO講習会＞

若手社員・新入社員を対象にISO講習会を実施します。わが社にとってISOは仕事をすすめるうえでの、基本ツールであることを確認し、確実に実行・遂行するための講習会です。

(講習会日程)

日 時 2015年8月29日(土) 9時00分～12時00分

講習会場 本社会議室

講習対象者には後日出欠の確認をさせていただきます。

＜ISO臨時内部監査＞

内部監査は年1回、3月予定でしたが、現場の臨時監査を実施することとなりました。

問題点を指摘することが目的ではなく、現場でISO活動を実施するにあたって、どのようにすれば指摘事項を少なくすることができるのか、日常の現場管理の中でのシステムの問題点、改善点等々現場の率直な意見をお聞かせください。改定の際、参考にさせていただきます。

(監査日程)

日 時 2015年9月8日(火)

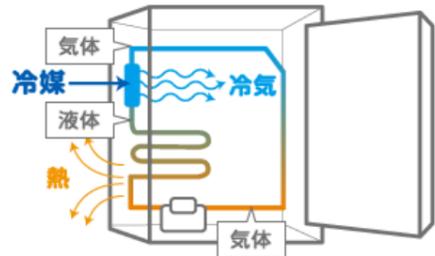
対象現場 2現場予定 (対象現場は日程の調整を行い後日決定)

＜地球を温める冷凍・冷蔵＞

環境省のHPにこんなサイトがありましたのでご紹介します。さらに「おいしい!」を支えている冷凍冷蔵の技術と地球環境の関係について。

シャキシャキのレタスや、ピチピチの魚、色とりどりのフルーツタルトなど、私たちの食生活は、1世紀前には考えられなかったほど多くの種類の食材が新鮮でおいしく提供されています。このような私たちの豊かな食生活を支えているのが、冷凍冷蔵の技術です。

海で獲れた魚や畑で採れたレタスが新鮮なまま私たちの口の中に入るのは、水揚げや収穫後にすぐ低温状態に置き、その後の物流過程でも低温を保ったまま、スーパーマーケットやコンビニエンスストア等に運ばれているからです。冷凍・冷蔵の技術は、生の食べ物だけでなく、冷凍食品やチルド食品、飲料や薬の製造など、私たちの生活のあらゆる場面で役立っています。



冷蔵庫の中には、皆さんご存知のとおり、冷やすための機械の中に冷媒が入っています。冷やすための機械がエネルギーを使って動くと、図にあるように冷媒が機械の中を回り始めます。そして、冷媒が熱を運ぶことで、冷蔵庫の中が冷えるのです。では、「冷媒」として働いている物質には、どのようなものがあるのでしょうか。

「フロンガス」という化学物質が、「冷媒」の大半を占めています。

フロン類は、紫外線から地球上の生命を守っているオゾン層を破壊する物質として知られてきました。オゾン層破壊の問題は未だ解決されていないものの、国際社会が一致団結して、オゾン層を破壊するフロン類の削減を進め、さらに、オゾン層を破壊しないフロン類を新たに作って使うことで、オゾン層を破壊するフロン類の大気排出量は減ってきています。

熱を運ぶ冷媒として使われるフロン類により、冷凍冷蔵技術は地球温暖化に影響を与え、冷やすのに必要な電気(エネルギー)により二酸化炭素が排出され、地球温暖化に影響を与えてきました。

温暖化による異常気象が生態系や作物の収穫量に与える影響は計り知れません。食べ物を冷やす冷凍冷蔵の技術が少しでも地球を温めることにならないよう、何かできることはないでしょうか。

最近では、地球温暖化対策の新しい切り札として、フロン類を使わず、さらに省エネルギー性能も備えた、省エネ型自然冷媒機器(冷媒:水、空気、アンモニア、CO2等)が導入されています。

省エネ型自然冷媒機器(CO2ショーケース)について、ある製造メーカーでは、冷凍冷蔵技術による温室効果ガスをフロン類の排出削減と省エネルギーにより約6割削減できるとしています。

(パナソニック株式会社資料)

未来の『おいしい』のために、省エネ・自然冷媒をもっと増やしたいものです。

