

NEWS ISO定期サーベイランス審査を実施しました！

当社では、ISO（国際標準化機構）の認証を維持・向上させるため、毎年「定期サーベイランス審査」を受けています。今年も10月22日～24日に、外部の審査機関による1年次の審査が行われました。審査では、環境マネジメントシステムや安全管理体制、日々の業務運用が基準に沿って適切に行われているかが確認されました。これからも、「継続的な改善」をキーワードに、地域やお客様に信頼される企業を目指してまいります。



おいしい秋をムダなく！～食品ロスを減らす買い方・使い方～

実りの秋、食卓においしい食材が並ぶ季節。その一方で、「つい買いすぎ」「使い切れずに捨ててしまった」など、家庭から出る“食品ロス”も増えやすい時期です。ちょっとした工夫でムダを減らし、おいしい秋をもっと楽しみましょう！

1 買う前に“冷蔵庫チェック”

買い物の前に、まずは冷蔵庫の中を確認。「まだあるのに買ってしまった」「奥に入れたまま忘れていた」というムダを防げます。
特売品も、“使い切れる量”を意識して選びましょう。

2 保存の工夫で食材を長持ち！

野菜やきのこ、果物などは、**冷凍保存**や**作り置き**を上手に使うとムダが減ります。
・きのこはほぐして冷凍すれば旨みアップ！
・野菜は下ゆでして保存袋へ。
食べきれないときは、スープやカレーなどにまとめて使うのもおすすめです。

3 「賞味期限」と「消費期限」はちがいます

賞味期限＝おいしく食べられる目安
消費期限＝安全に食べられる期限
見た目やにおいを確認し、食べられるものまで捨てないようにしましょう。

「浄化槽の点検」ってどんなことをしているの？

浄化槽とは？

家や建物から出る「トイレ・お風呂・台所などの汚れた水（生活排水）」をきれいにし、川や地下に戻すための装置です。

この浄化槽は、家庭や地域の小さな“水の再生工場”のようなもの。中の微生物たちが汚れを分解し、きれいな水にして自然に戻しています。

しかし、その浄化槽も人間と同じで、定期的な健康診断＝「点検」が欠かせません。

点検では、

- ・機器やポンプが正常に動いているか
- ・水質(透明度やにおい)に異常がないか
- ・微生物が元気に働ける状態かなどを確認しています。

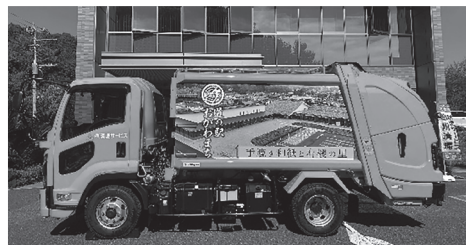


必要に応じて部品の清掃や調整も行い、浄化槽が本来の力を発揮できるように整えます。

点検を怠ると、処理機能が低下してにおいや水質の悪化、さらには環境への影響にもつながるおそれがあります。

大切な環境を守るため、浄化槽保守点検は必ず行いましょう。

ごみ収集車にラッピングをしました。



右側面には美味しそうなOGAWA'N Projectの写真、左側面には道の駅おがわまちの写真をラッピングしました。

こちらの車両は11月より小川町とその近隣町村を走行開始する予定です。

みなさま、2台目ラッピング収集車もどうぞよろしくお願いいたします！

総務部からの便り

2022年4月からパワハラ防止法が中小企業で義務化となりました。総務部では、より良い職場づくりを目指す為に管理職対象のハラスメント防止対策セミナーの開催や、従業員への職場アンケートを実施してきました。今後も会社全体で“働きやすい職場づくり”に挑戦します。

お客様に満足と安心をお届け。お問い合わせをお待ちしております!!

浄化槽清掃 浄化槽維持管理 浄化槽修理 一般汲取 各種清掃 害虫駆除 水漏れ修理 排水管清掃 一般廃棄物収集 産業廃棄物収集 店舗飲食店事業ごみ収集 粗大ごみ収集



アレップグループ

株式会社

環境サービス

小川町角山1045
TEL.0493-74-0231
FAX.0493-72-7007