

## [今すぐ実践！省エネ手法]

飲食店で取り組める省エネ手法を紹介します。施設内での省エネ取組みの際にご活用下さい。

飲食店のチェックシート

3つの基本アクションをお願いします。

項目	内容	建物全体に対する省エネ効果	実行チェック	日付
照明	使用していないエリア（事務室等）や看板、外部照明等の消灯をし、客席の照明を半分程度間引きする。 （労働安全衛生規則基準値（精密作業300Lx、普通作業150Lx、粗な作業70Lx）にもご留意ください。）	6.2%		
空調	店舗の冷やしすぎに注意し、無理のない範囲で室内温度を上げる。 （右記の省エネ効果は室内温度を26℃から2℃上げた場合の数値） ※熱中症にご注意ください。	4.5%		
厨房	冷凍冷蔵庫の庫内は詰め込みすぎず、庫内の整理を行うとともに、温度調節等を実施する。	0.3%		

メンテナンスや日々の省エネにもご協力をお願いします。

項目	内容	実行チェック	日付
照明	従来型蛍光灯を、LED照明器具に交換する。（従来型蛍光灯から直管型LED照明器具に交換した場合、約50%消費電力を削減。）		
	窓際等自然採光部分は消灯する。		
空調	使用していないエリアは空調を停止する。		
	目詰まりしたフィルターを清掃する。		
	日中の日射を遮るために、ブラインド、カーテン、遮断フィルム、ひさし、すだれを活用する。		
	室外機周辺の障害物を取り除くとともに、直射日光を避ける。		
	排ガスによる放熱ロスを避けるため、ガス吸収式冷温水機について空気比の適正化を図る。		
厨房	使用していない機器（調理機器など）のプラグを抜く。		
	調理機器の設定温度の見直しを行う。		
	業務用冷蔵庫のドアの開閉回数や時間を低減し、冷気流出防止ビニールカーテンを設置する。		
コンセント動力	電気式給湯器、給茶機、エアタオル等のプラグを可能な範囲でコンセントから抜く。		
	温水洗浄便座は、可能な範囲で保温、温水の機能を停止する。		
	ディスプレイの輝度を下げ、不要時は消灯する。		
その他	「クールビズ」を実施する。		
	デマンド監視装置を導入し、警報発生時に予め決めておいた省エネ対策を実施する。		

〔ご注意〕

- ・記載している省エネ効果は、建物全体の消費電力に対する目安です。
- ・空調についての省エネ効果は電気式空調を想定しています。
- ・一定の条件の下での試算結果ですので、各々の建物の利用状況により削減値は異なります。
- ・省エネを意識するあまり、保健衛生上、安全上及び管理上不適切なものにならないようご注意ください。

※資源エネルギー庁ウェブサイト（『夏季の省エネメニュー・リーフレット（事業者向け：沖縄版）』）を加工して作成