

～オフィスビル・小売店・飲食店など～ 事業者の省エネメニュー

空調と照明に消費される電力は、全体の70%以上です。効果的な省エネをしましょう。

区分	項目	内容	
事業所内・店舗内	照明	照明の管理	・照度基準の下限値を基本に調整する。
		こまめな消灯	・使用していないエリアや不要な場所の消灯を徹底する。 ・休み時間などは完全消灯する。
		照明の間引き	・必要なエリア・場所は半分程度間引きする。
		器具の清掃と老朽ランプの交換	・時間の経過とともに照度がおちるため、定期的に清掃し、黒ずんだランプを交換する。
		高効率照明器具の採用	・白熱灯を電球形蛍光灯やLED電球に交換する。 （口金サイズや形状が合うか、ランプの特徴、器具との互換性などの確認が必要です） ・従来型蛍光灯を、Hf型蛍光灯やLED照明に交換する。
	空調	温度の管理	・室内温度は冬は19℃、夏は28℃を室温の目安にして、服装の調整やサーキュレーターの利用など工夫する。
		運転場所の縮小、時間・期間の短縮	・使用していないエリアは停止する。 ・冬は暖気、夏は冷気の流出を防止する。
		外気取り入れ量の適正化	・室内のCO ₂ 濃度の基準範囲内で、換気ファンを一時停止または間欠運転して外気取入量を調節する。（過度な換気による冷房効率の低下を防止する）
		ブラインド等の活用	・冬は開口部の断熱のための断熱材、夏は日射を遮るため、ブラインド、遮熱フィルム、ひさし、すだれを活用する。
		室外機の設備改善	・室外機周辺の障害物を取り除く。夏は直射日光を避ける。
フィルター、フィン の清掃		・室内機のフィルター、室外機のフィンを定期的に清掃する。	
高効率空調機の導入			
OA機器		・長時間使用しないときは、電源を切るか、スタンバイモードにする。	
冷凍・冷蔵庫等		・業務用冷蔵庫の台数を限定、冷凍・冷蔵ショーケースの消灯、凝縮器の洗浄を行う。 ・冷凍・冷蔵ショーケースの吸込み口と吹出し口には商品を置かないように、定期的に清掃する。 ・オープン型の冷凍・冷蔵ショーケースについては、冷気が漏れないようにビニールカーテンなどを設置する。 ・調理機器・冷蔵庫の設定温度の見直しを行う。	
組織体制	省エネ・節電体制	・節電目標と具体的行動について、理解と協力を求める。 ・担当者を決め、関係部門での会議などを実施する。 ・建物内での張り紙などを通じて、協力を呼びかける。 ・従業員などに対して、家庭での節電の必要性・方法などについて情報提供を行う。	

（経済産業省 平成25年冬期・夏期の節電ほかの資料をもとに構成）