

2 運用対策(業務部門)	
(1) 飲食系の事業者	対策内容
対象となる設備	(ア) 荷物等が照明の障害となり、照度低下が発生しないよう、定期的な確認とともに、整理整頓を徹底すること。
照明設備	(イ) バックヤードについては、点灯及び消灯の基準を作成し、不要時の消灯をこまめに実施すること。
	(ロ) 営業前後の準備及び片付けの時間帯の客室照明については、点灯及び消灯の基準を作成し、不要箇所の消灯をこまめに実施すること。
	(ハ) 客数の少ない時間帯には、可能な限り客席を集約し、点灯範囲を限定する等の点灯管理を実施すること。
	(ニ) 個室等については、点灯及び消灯の基準を作成し、不要時の消灯をこまめに実施すること。
空調・換気設備	(フ) 空調の吹出口の直近の荷物等による通風障害が発生しないよう、定期的な確認とともに、整理整頓を徹底すること。
	(イ) 厨房・バックヤードの過度な換気により、客席等他の室の空調負荷が増大することを防ぐため、換気風量の調整を行うこと。
	(ロ) 営業前後の準備及び片付けの時間帯の厨房の換気が不要なときには、換気設備を停止すること。
	(ハ) 温度計を使用して室内温度状態を把握し、風量及び冷暖房温度を適正な値に設定すること。
	(ニ) 営業前後の準備及び片付けの時間帯の空調設備については、作業エリアに限定するなど基準を作成し、不要箇所の運転をこまめに停止すること。
	(ホ) 客数の多寡が生じる時間帯に応じた、空調温度の設定のこまめな変更を実施すること。
	(ヘ) 空調負荷の低減を図るため、扉や窓を閉め、空調による給気と排気とのバランスを調整して必要な換気風量を確保しつつ、外気の進入を抑制すること。
	(セ) 客数の多寡に応じ、換気風量の適正化を図ること。
	(ソ) 空調負荷の低減を図るため、窓や扉がなく外気に開放された開口部がある場合には、つい立て等を設置し、開口部近傍(開口部から2m程度の範囲をいう。)の空調機能を停止すること。
厨房設備	(ツ) 加熱用機器の使用では、適切な加熱時間を検討し、その目安となる

時間を表示して無駄な加熱の抑制を図ること。	
	(イ) 加熱時に蓋ができる加熱用機器については、加熱時の熱損失を低減するため、加熱時は蓋をするよう表示し、指導すること。
	(ロ) 水栓器具の近傍に節水を促す表示をし、使用者への意識啓発を図ること。
	(ハ) 調理用機器、食器用洗浄機等については、効率的な使用方法を検討し、その方法を機器の近傍に表示することにより、使用者への意識啓発を図ること。
	(ニ) 加熱用機器については、使用開始までの待機時間が必要以上に発生しないよう、営業開始時間等に合わせた適正な使用を図ること。
	(ホ) 冷凍冷蔵庫については、内容物に適した冷凍温度及び冷蔵温度を把握し、適正な設定温度を行うことで過冷却の防止を図ること。
	(ヘ) 冷凍及び冷蔵の適正温度については、庫外に表示するなど、使用者への意識啓発を図ること。
	(セ) 冷凍冷蔵庫からの材料出しについては、材料の収納位置を庫外に表示し、冷凍冷蔵庫の開閉時間の短縮を図ること。
	(ソ) フからエまで以外の業務用設備については、不要時の停止を実施すること。
	(タ) フからエまで以外の業務用設備については、効率的な使用方法を検討し、使用方法等を表示することにより、使用者への意識啓発を図ること。
	(チ) 店舗の看板照明については、点灯及び消灯の基準を作成し、必要な時間帯には消灯すること。
(2) 温水利用系の事業者	
対象となる設備	対策内容
照明設備	(ア) 利用室の点灯範囲が分割されている場合は、点灯範囲の現状を把握し、従業員等が認識するようスイッチに当該点灯範囲を表示すること。
	(イ) 採光を利用できる場所において、採光のある時間帯は積極的に採光を利用し、消灯を実施すること。
	(ロ) 利用室、倉庫等については、点灯及び消灯の基準を作成し、不要時の消灯をこまめに実施すること。
空調・換気設備	(フ) 利用客数を時間帯別に把握し、客の多寡により空調温度の設定のこまめな変更を実施すること。

<p>ウ 給排水・給湯設備、排水処理設備</p> <p>(イ) 空調の運転範囲が分かれている場合、その範囲を把握し、従業員等が認識するようスイッチに運転範囲を表示すること。</p> <p>(ウ) 終業時刻より早めの空調停止が可能な場合は実施すること。</p> <p>(エ) 温度計等を活用して室内温度条件を把握し、風量及び冷暖房温度を適正な値に設定すること。</p> <p>(オ) 空き室、不在時等の不要時の空調停止をこまめに実施すること。</p> <p>(カ) 中央熱源方式空調の場合、熱源機器等の設定を把握し、季節に応じた設定値の変更を実施すること。</p> <p>(キ) 空調負荷の低減を図るため、扉や窓を閉め、空調により給気と排気とのバランスを調整して必要な換気風量を確保しつつ、外気の進入を抑制すること。</p> <p>(ク) 季節に応じた設定温度の見直しを実施すること。</p>	<p>イ 厨房設備</p> <p>(カ) 外調機を使用している場合、季節や客室の稼働状況に応じた設定値の変更を実施すること。</p> <p>(ク) 加熱用機器の使用では、適切な加熱時間を検討し、その目安となる時間を表示して無駄な加熱を抑制すること。</p> <p>(イ) 加熱時に蓋ができる加熱用機器については、加熱時の熱損失を低減するため、加熱時に蓋をするよう表示し、指導すること。</p> <p>(ウ) 水栓器具の近傍に節水を促す表示をし、利用者への意識啓発を図ること。</p> <p>(エ) 調理用機器、食器用洗浄機等については、効率的な使用法を検討し、その方法を機器の近傍に表示することにより、利用者への意識啓発を図ること。</p> <p>(オ) 厨房の過度な換気により、客席等他の室の空調負荷が増大することを防ぐため、換気風量の調整を行うこと。</p> <p>(カ) 加熱用機器については、使用開始までの待機時間が必要以上に養生しないよう、営業開始時間等に合わせた適正な使用を図ること。</p> <p>(ク) 季節に応じた設定温度の見直しを実施すること。</p>
<p>エ アからウまで以外の業務用設備</p> <p>(イ) 熱源設備が複数ある場合は、負荷に応じて最も効率の良い運転台数での運転を実施すること。</p> <p>(ウ) 熱源系統に係る燃料消費量の低減を図るため、配管系統における保温の実施及び蒸気等の漏れの防止を実施すること。</p> <p>(エ) 漏水による無駄を防止するため、営業時間外等の使用量を計量器で確認し、漏水の有無を確認すること。</p> <p>(ウ) アからウまで以外の業務用設備については、不要時の停止を実施すること。</p> <p>(イ) アからウまで以外の業務用設備については、効率的な使用方法を検討し、使用方法等を表示することにより、利用者への意識啓発を図ること。</p>	<p>ウ 給排水・給湯設備、排水処理設備</p> <p>(イ) 熱源設備が複数ある場合は、負荷に応じて最も効率の良い運転台数での運転を実施すること。</p> <p>(ウ) 熱源系統に係る燃料消費量の低減を図るため、配管系統における保温の実施及び蒸気等の漏れの防止を実施すること。</p> <p>(エ) 漏水による無駄を防止するため、営業時間外等に使用量を計量器で確認し、漏水の有無を確認すること。</p> <p>(オ) 利用客数と水道使用量との関係を把握し、利用客数に対する水道使用量の割合の低減を図ること。</p> <p>(ウ) アからウまで以外の業務用設備については、不要時の停止を実施すること。</p> <p>(イ) アからウまで以外の業務用設備については、効率的な使用方法を検討し、使用方法等を表示することにより、利用者への意識啓発を図ること。</p>
<p>(3) 宿泊型系の事業者</p> <p>対象となる設備</p> <p>ア 空調・換気設備</p> <p>こまめな変更を実施すること。</p> <p>(イ) 中央熱源方式空調の場合、熱源機器等の設定を把握し、季節に応じた設定値の変更を実施すること。</p> <p>(ウ) 使用していない客室等については、空調を停止すること。</p> <p>(エ) 客室を清掃するときは、空調を停止すること。</p> <p>(オ) ポンプ、フレン等の熱搬送設備の搬送動力の低減を図るため、搬送経路の流体抵抗の低減に努めつつ当該熱搬送設備の流量及び圧力を</p>	<p>対象となる設備</p> <p>ア 照明設備</p> <p>対策内容</p> <p>(イ) (1)から(3)まで並びに(8)及び(9)以外のサービ系系の事業者</p> <p>(ウ) 点灯及び消灯の基準を作成し、不要時の消灯をこまめに実施すること。</p>