

# 学校内給食施設への空調

O-157問題を機に学校給食設備の衛生管理に対し、文部省などから行政指導がなされています。給食施設は熱を大量に使用する機器が多く、夏場は厳しい暑さのなか、食品衛生および作業環境上、問題が多くなります。

そこで当給食施設(610食/日)ではHACCP方式導入を目的に、厨房部分、事務室、休憩室の空調に氷蓄熱ビルマルチを、給湯部分には大型電気温水器を導入し、作業環境の改善、衛生面の向上を図りました。

また、ランニングコストの点では、業務用蓄熱調整契約加入により、電気料金の低減を図りました。

HACCP（危害分析重要管理点）

宇宙食を製造するために、NASA等が策定した高度に安全性を保證する衛生・品質管理方式で、従来の抜き取り方式ではなく製造のあらゆる工程で管理するもの。

主に食品業界で導入が進んでいる。

## 【改善効果】

- ・業務用蓄熱調整契約への加入により電気料金が低減しました。（約90万円/年）
- ・作業環境の改善、衛生面の向上が図られました。

## 【設備概要】

- 業務用蓄熱調整契約適用負荷：90kW
- ・氷蓄熱ビルマルチ：4kW×1台、6kW×3台
- ・大型温水器：60kW
- ・その他：8kW
- 蓄熱槽：10m<sup>3</sup>
- 温水器：6,000

## システム図

