

学校内給食施設への蓄熱システムの導入

学校給食施設は熱を大量に使用する機器が多く、高温多湿の環境であり、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証する衛生・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：10m³
- 温水器：6,000ℓ

