

私達の節電行動計画です

(株)山梨食肉流通センター

平成23年7月1日～9月22日

節電目標	10%	節電実績	
------	-----	------	--

区分	対策項目	実行チェック
全社共通	節電対策本部、同事務局、節電責任者を設置して監視します。	
	朝礼で節電標語を唱和します。	
	エアコン等の使用時間を制限し、使用時の温度は29℃以上を目安とします。	
	照明を削減する。昼休みは完全消灯とします。	
	原則として残業をしません。	
	電気ポットの使用を原則禁止します。	
本館 業務部控室 加工課控室	午前中はエアコンを使わず、使用時の温度は29℃以上を目安とします。	
	照明は2分の1以上削減し、昼休みは完全に消灯します。	
	パソコンのスイッチはこまめに切断します。	
	自販機の節電「たばこ」を廃止し、飲料用は2台とし、休止期間を設けます。	
処理、加工	コンプレッサーの作動をこまめに調整します。	
	配管、空気漏れのチェック、圧力の確認、スイッチの切り替え等	
	ナイフ消毒槽にボイラーで暖めた熱湯を使います。	
	作業の迅速化を図るため、機械の点検整備を徹底します。	
	清掃作業、洗車などの作業で節水します。	
	照明を水銀灯から順次高効率蛍光灯に転換します。	
冷却装置	スイッチの位置を明示し、こまめに電源を管理します。	
	データを保存できる温度計を設置し、温度管理を適切に行います。	
	冷蔵庫、冷凍庫の扉のパッキング、ズリゴム等を交換し、冷気の漏出を防ぎます。	
	扉の開け閉めを迅速に行うよう張り紙をします。	
	一部扉の使用を制限します。	
	一部室外機にエコクーリングマットを設置します。	
	室外機周辺に散水し、冷却効果を高めます。(配管し地下水を散水する)	
浄化槽	カネボウ式浄化槽を休止します。	