

グリーンキー基準および解説資料

2026 年 10 月 1 日 ~ 2031 年 12 月 31 日

Green Key Criteria and Explanatory Notes

1 October 2026 – 31 December 2031



Green Key

調達

事務用品・その他の調達、食品・飲料、洗濯・清掃

事務用品・その他の調達

番号	基準	解説
6.1	施設は、環境・社会・文化の持続可能性に基づいて製品、サービスおよびサプライヤーを選定するための持続可能な調達方針を策定・実施し、これに従っている。(I)	関連性 持続可能な調達は、観光事業に伴う環境的および社会的な負の影響を最小化し、サプライチェーン全体をより責任ある実践へと導くうえで重要な役割を果たす。購買の意思決定を持続可能性の原則に基づいて行うことにより、施設は資源消費、汚染および包装廃棄物の削減に貢献し、公正な労働条件の確保、動物福祉の推進および文化遺産の保護を支援することができる。 実施に関する期待事項 施設は、環境的、社会的、文化および経済的な持続可能性の観点をもとに、あらゆる購買決定にどのように統合するかを明確に示した持続可能な調達方針を策定し、実施している。 当該方針は、以下の調達に適用される。

	HH, CHP, SA, CC, R, A	• 資本財 • 食品・飲料（F&B）製品 • 家具、カーペット、食器類等の耐久消費財（例：中古家具や備品の購入）。 • 建築資材および建設関連サービス • 施設の運営、改装または建設に関わるすべての第三者サービス提供者およびサプライヤー。 • 清掃用品など、施設のサービス提供に関連するその他の製品。 • ランドリーサービスなどの各種サービス 持続可能な調達方針には、以下を含める。 • 不要な包装や使い捨てプラスチックを削減する製品およびサプライヤーを選定するなど、廃棄物発生最小化に関する具体的な方針。 • 適切な場合には、動物福祉基準への言及（例：食品調達や原材料調達）。 • 特に建設工事または改装工事における、国内外の労働法令の遵守に関する明確な要求事項。 • 人権への配慮など、サプライヤーに対する明確な期待事項。 • 労働者に対する適切な休憩スペースおよび作業スペースの確保を求めるとともに、可能な限り地域雇用を促進するための指針。 さらに、持続可能な調達方針に示したサプライヤーへの期待事項は、少なくとも2年に1回、すべてのサプライヤーへ周知しなければならない（例：サプライヤー向け通知書、契約条項または文書による要求事項等を通じて実施）。方針は正式な文書として作成され、関係するすべての従業員および経営層へ共有されなければならない。また、少なくとも4年に1回見直しを行い、持続可能性目標の進展や調達環境の変化に応じて改訂する。施設がチェーン企業の一員である場合は、グループ全体の調達方針を使用することができるが、その内容が地域の状況に合わせて調整され、個々の施設に適用可能でなければならない。
--	-----------------------	---

		審査証拠 審査において、施設は以下を提示する。 • 経営層によって正式に承認された日付入りの持続可能な調達方針。なお、方針の補足文書または追補版も同等の証拠として認められる。 • 少なくとも 2 年に 1 回、サプライヤーへの期待事項（例：人権に関する要求事項等）が伝達されていることを示す文書（例：署名済みのサプライヤー確認書、電子メール、契約条項等）。 現地審査において、審査員はサプライヤーへ共有された文書についてサンプリング調査を行い、3 件の文書を抽出して確認する（手法 C）。
6.2	施設は、敷地内で営業するすべての第三者運営の店舗および事業者に対して、自らのサステナビリティへの取り組みおよび Green Key について情報提供を行い、同じ理念に基づいて事業活動を行うよう働きかけ	関連性 施設全体として一貫したサステナビリティへの取り組みを実現するためには、敷地内で営業するすべての第三者運営の店舗および事業者を Green Key の取り組みに参画させることが重要である。これらの事業者は、ゲストの体験および施設全体の環境負荷に大きな影響を与える存在である。 実施に関する期待事項 敷地内で営業するすべての第三者運営の店舗および事業者に対し、施設が実施している環境的・社会的サステナビリティへの取り組み、および Green Key に関する情報を定期的に提供している。第三者運営の店舗および事業者には、美容室、カフェ、パブ、レストラン、フィットネスジム、スパ施設、旅行会社および観光事業者、土産物店、衣料品店、売店、自転車レンタル事業者などが含まれる。 施設は、サステナビリティへの取り組みおよび Green Key に関する情報を、少なくとも 2 年に 1 回、これらの第三者運営事業者へ周知

	ている。(I) HH, CHP, SA, CC, R, A	することを確実に実施している。情報提供は、文書による通知、共同会議の開催その他の方法により実施することができる。 すべての第三者運営の店舗および事業者に対しては、Green Key と同様のサステナビリティ原則に従って事業活動を行うよう奨励し、その具体例を示す。例えば、廃棄物削減（使い捨てプラスチックの削減等）、エネルギー効率の向上（LED 照明や省エネルギー機器の使用等）、節水（節水型設備の導入等）、サステナブルな調達（有害な素材の回避やエコラベル製品の提供等）が含まれる。可能な場合には、第三者運営事業者の従業員も、施設の従業員と同様の研修を受講する。 申請施設と同一の事業主体が所有・運営しているサービスまたは施設、あるいは契約に基づいて運営されており、申請施設の管理者がその運営を統括しているサービスについては、その賃貸借契約書または契約書に、当該事業者が適用される Green Key 基準を遵守することを求める条項を含めなければならない。この条項には、当該事業者が Green Key に沿ったサステナビリティ目標の達成に向けて取り組むことが期待されている旨を明記する。また、既存契約が存在する場合には、当該条項を追補または追加条項として加えることができる。 審査証拠 審査において、施設は以下を提示する。 - 施設敷地内で営業する第三者運営の店舗および事業者に関する情報。 - 第三者運営の店舗および事業者に対して、施設の環境およびサステナビリティへの取り組みについて定期的に（少なくとも2年に1回）情報提供を行い、Green Key 基準の理念に沿って事業活動を行うよう働きかけていることを示す文書（例：会議議事録、電子メールによる連絡記録、契約書等）。 現地審査において、審査員は第三者運営の店舗および事業者へ共有された文書についてサンプリング調査を行い、3 件の文書を抽出し
--	---	---

		て確認する（手法 C）。 また、申請施設と同一事業主体が所有・運営するサービスまたは施設、あるいは申請施設の管理者がその運営を統制する契約型サービスについては、必要に応じて、Green Key 基準の遵守に関する誓約条項を含む賃貸借契約書または契約書を提示する。なお、契約書の追補文書または補足文書も同等の証拠として認められる。
6.3	施設が新たに購入または発注する印刷用紙、封筒および紙製印刷物の少なくとも 75% がエコラベル製品である。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A ①	関連性 エコラベル認証または再生紙を使用した紙製品は、紙の製造に伴う森林伐採、水使用量、化学物質による汚染および温室効果ガス排出量を削減するとともに、責任ある森林管理および持続可能な消費の推進に貢献する。 実施に関する期待事項 施設は、国際的または国内で認知されたエコラベルを取得した印刷用紙、封筒および紙製印刷物の購入および使用を優先している。過去 24 か月以内（更新申請施設の場合）または過去 6 か月以内（新規申請施設の場合）に購入または発注した印刷用紙、封筒および紙製印刷物（例：メニュー、キーカードホルダー、リーフレット、施設ブランドまたは施設名入りアメニティ包装材等）の少なくとも 75% がエコラベル製品でなければならない。 本基準には、事務用紙（例：コピー用紙、レターヘッド、ゲスト向け請求書、管理部門で使用する各種文書やフロントおよびバックオフィスで使用する帳票類）も含まれる。 本基準への適合性は、過去 24 か月または 6 か月間（認証年度に応じる）に購入または発注した印刷用紙、封筒および紙製印刷物の数量（すなわち、部数、個数、箱数、パッケージ数等）に基づいて評価される。計算にあたっては、購入記録を根拠資料として使用する。

		①国別適用要件：デンマーク（DK）およびオランダ（NL）では、施設が新たに購入または発注する印刷用紙、封筒および紙製印刷物の少なくとも 90%がエコラベル製品でなければならない。 審査証拠 審査において、施設は以下を示す文書（一覧表または請求書等）を提示する。 - 過去 24 か月または 6 か月間（認証年度に応じる）に購入または発注した印刷用紙、封筒および紙製印刷物の総数量。 - 国際的または国内で認知されたエコラベルを取得している製品と、そのエコラベルの種類を示す情報。これにより、75%の基準を満たしていることを証明する。 現地審査において、審査員は一覧に記載された印刷用紙、封筒または紙製印刷物の中から無作為に 3 件を抽出し、選定された製品に該当するエコラベルが表示されていることを確認する（手法 C）。
6.4	施設は、フロント、事務所および／または客室・多目的ルームにおける紙の使用量を削減するため、少なくとも 2 つの取り組みを実施してい	関連性 紙の使用量を削減することは、紙の製造および廃棄に伴うエネルギー需要、原材料の採取および廃棄物の発生を低減することにつながる。不要な紙の消費を最小限に抑えることにより、施設はコストを削減し、環境負荷を軽減するとともに、より持続可能な運営慣行を推進することができる。 実施に関する期待事項

	る。(I) HH, CHP, SA, CC, A ①	施設は、紙使用量の削減機会を特定し、実施する取り組みを明確にした行動計画を策定している。行動計画において、施設はフロント、事務所、客室および／または多目的ルームにおける紙の使用を削減するため、少なくとも２つの取り組みを実施している。 a) 客室および多目的ルームにおける取り組み例： ○ 紙の提供量を制限する（例：A5 サイズなどの小さい用紙を使用する、用紙枚数を減らす、または要望があった場合のみ提供する）。 ○ 多目的ルーム内の中央テーブルなど、特定の場所にのみ紙を設置する。 ○ ペンや紙を要望があった場合にのみ提供する。 b) フロントにおける取り組み例： ○ 請求書や領収書を、要望があった場合にのみ発行する。 ○ 印刷物の配布時に封筒の使用を避ける。 c) 事務所およびバックヤードエリアにおける取り組み例： ○ 両面印刷を推奨する。 ○ プリンターの初期設定を省資源（エコ）設定にする。 ○ メモ用紙として紙を再利用する。
--	---	---

		○ 文書のデジタル共有を活用し、不必要な印刷を制限する。 第一段階として、施設はフロント、客室、バックオフィス業務および会議施設などにおいて、どこでどのように紙が使用されているかを把握するための調査を実施し、最も効果的な削減機会を特定することが推奨される。この調査は、基準 6.3 で使用する一覧表や記録様式を活用して実施することができる。 また、施設は自主的な削減目標を設定することが推奨される。例えば、更新申請施設の場合には、前回認証期間と比較して 24 か月間で購入量を 10～15%削減することなどが考えられる。 関係するすべての部門の従業員は、この紙使用量削減計画および具体的な取り組みについて周知を受け、その実施に参画する。 ①国別適用要件：オランダ（NL）では、施設はフロント、事務所および／または客室・多目的ルームにおける紙の使用量を削減するため、少なくとも 6 つの取り組みを実施しなければならない。 審査証拠 審査において、施設は選定した紙使用量削減の取り組みを記載した行動計画を提示する。 更新申請施設については、必要に応じて現地審査において、フロント、事務所および／または客室・多目的ルームにおいて、紙の使用量を削減するための措置が少なくとも 2 つ実施されていることを確認する。
6.5	新たに購入または	関連性

	レンタルした繊維製品のうち、少なくとも 1 つの製品カテゴリーが社会的または環境的な認証を取得している。(I/G) HH (I) CHP, SA, CC, R (G)	繊維製品は、ホスピタリティ業界において最も資源集約的な製品群の一つであり、原材料となる繊維の栽培、化学物質の使用、水およびエネルギーの消費、さらにはサプライチェーンにおける労働慣行などに大きな影響を及ぼす。環境または社会面に関する認証を取得した繊維製品を調達することにより、施設は環境負荷を軽減し、公正な労働を促進するとともに、より責任ある生産と利用を推進することができる。 実施に関する期待事項 施設は、過去 24 か月以内（更新申請施設の場合）または過去 6 か月以内（新規申請施設の場合）に購入またはレンタルした繊維製品のうち、少なくとも 1 つの製品カテゴリー（例：タオル、シーツ、枕カバー、デュベカバー、テーブルクロス、布製ナプキン、ハウスキーピング用制服、厨房・食品飲料部門（F&B）用制服、接客部門用制服、カーテン、その他の繊維製品）が、環境または社会の持続可能性に関する国際的または国内で認知された製品認証を取得していることを確保する。 認証は、工場や生産拠点のみではなく、繊維製品そのものに適用されている必要があり、以下の 1 つまたは複数の側面を対象としていること。 a) 原材料（例：オーガニック素材、再生素材、フェアトレード素材） b) 生産工程（例：エネルギー使用量や化学物質使用量の削減） c) 労働条件（例：倫理的な労働基準の遵守） 責任ある繊維製品管理の一環として、施設は繊維製品のライフサイクル全体を考慮する。これには、調達段階（例：高品質で耐久性の高い製品の選定）、使用段階（例：洗濯耐久性や繊維くずの発生）、そして廃棄段階（例：地域に適切な処理手段がある場合に容易にリサイクルできること）が含まれる。また、施設は、有害な化学処理（例：難燃剤加工）が施された繊維製品の使用を避ける。ただし、法令により義務付けられている場合はこの限りではない。そのような処理が必要な場合には、本質的に難燃性を有する繊維や、認証を取
--	--	--

		得した低環境負荷の処理方法を優先する。 中古品、再生品または再利用品の繊維製品についても、安全性および用途適合性が確保され、長期的な環境負荷を増加させない場合には、本基準の要件を満たすものとして認められる。 施設がこの基準の導入前に有効なリネンサービス契約またはテキスタイル（繊維製品）のレンタル契約を締結している場合、その契約の有効期限が切れるまでは、本基準は努力項目（G）として扱われる。ただし、その猶予期間は 2027 年 12 月 31 日までを上限とする。 契約が更新または再締結された時点、またはいかなる場合でも 2028 年 1 月 1 日以降は、購入またはレンタルするテキスタイルは、本基準で定められた要件に適合していなければならない。 審査証拠 審査において、施設は、過去 24 か月または 6 か月間（認証年度に応じる）の購入記録またはレンタル契約記録を提示し、少なくとも 1 つの繊維製品カテゴリーが認められた認証を取得していることを示す。 現地審査において、審査員は対象となる繊維製品カテゴリーから無作為に 3 点を抽出し、それぞれの製品に対応する認証が付与されていることを確認する（手法 C）。 特定の状況において、施設がこの基準の導入前に有効なテキスタイル（繊維製品）のレンタル契約またはサービス契約を締結している場合、施設はその契約書、および契約開始日と契約有効期間を提示する。
--	--	---

6.6	施設のサプライヤーの少なくとも50%がエコ認証を取得している。 (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	関連性 施設は製品およびサービスの提供者と密接に連携しているため、そのサプライチェーン全体において、より高い環境的・社会的基準を促進する機会と責任を有している。本基準は、施設が主として持続可能性に関する認証を取得しているサプライヤーと取引することを奨励するものである。 実施に関する期待事項 施設のサプライヤーの少なくとも50%が、サプライヤーまたは企業レベルで認知された第三者認証によるエコ認証を取得していることを確実にする。これは個別製品に対する認証ではなく、サプライヤー企業そのものに対する認証である。本要件は、認証期間中に施設が取引するすべてのサプライヤーに適用される。 サプライヤーの認証は、検証可能な持続可能性基準に関連するものでなければならない。認められる認証の分野には、環境マネジメントシステム、公正な労働慣行および人権、動物福祉基準、持続可能な事業運営に関する認証などが含まれるが、これらに限定されない。製品単位の認証（例：オーガニック認証を受けた製品）は、サプライヤー企業自体が認証を取得していない限り、本基準の要件を満たすものとはみなされない。 ①国別適用要件：ノルウェー（NO）では、施設のサプライヤーの少なくとも75%がエコ認証を取得していなければならない。 審査証拠 審査において、施設は以下を示す文書（例：一覧表）を提示する。 認証期間中に利用したすべてのサプライヤーの一覧。
-----	---	---

		有効な環境認証を取得しているサプライヤーを示す情報。これにより、認証取得サプライヤーが全サプライヤー数の少なくとも 50% を占めていることを証明する。また、一覧に記載されたサプライヤーが現在認知された環境認証を保有していることを確認できる証拠（例：認証書の写し）を添付する。 現地審査において、審査員は提出された文書についてサンプリング調査を行い、一覧に記載されたサプライヤーの認証書の写しを無作為に 3 件抽出して確認する（手法 C）。
6.7	ランドリーサービスを外部委託している場合、その委託先は施設から 100km 以内に存在しているか、または環境認証を取得している。 (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	関連性 地域経済を支援するとともに、ランドリー輸送に伴う温室効果ガス排出量の削減、および化学薬品の使用、水・エネルギー消費、排水による環境負荷の軽減を図るため、施設は、施設から 100km 以内に所在する事業者、または有効な第三者環境認証を取得している事業者のみにランドリーサービスを委託する。 実施に関する期待事項 施設は、施設から 100km 以内に所在する事業者、または環境認証を取得している事業者のみにランドリーサービスを委託している。 距離ではなく、環境パフォーマンスが確認された事業者を選定する場合には、当該事業者は、その事業運営全体にわたり認知された環境マネジメント基準への適合を証明する有効な第三者環境認証を取得していなければならない。当該認証は有効期間内であり、独立した認定機関によって発行されたものでなければならない。 施設の立地条件により、100km 圏内に適切なランドリーサービス事業者が存在しない特別な場合には、次に最も近い事業者を利用することができる。この場合、当該事業者が利用可能な中で最寄りの事業者であることを示す証拠と、その選定理由（例：山岳地形、島嶼

		部の立地、道路事情による制約、サービス提供事業者の不在等）を提示しなければならない。また、国土面積が100万 km²を超える国に所在する施設については、一般的な許容距離の上限を500kmとする。 ランドリーサービスを外部委託している場合であっても、施設はランドリー事業者の選定において環境パフォーマンスを考慮する責任を有しており、継続的なモニタリングや定期的な見直しを通じて、その事業者の取り組み状況を評価しなければならない。なお、施設がランドリー業務をすべて自ら実施している場合、本基準は適用対象外（N/A）とする。 ①国別適用要件：ベルギー（BE）およびポルトガル（PT）では、ランドリーサービスを外部委託している場合、その委託先は施設から50km以内に所在していなければならない。 審査証拠 審査において、施設は外部ランドリーサービス事業者の名称、所在地、および契約書または請求書を提示する。さらに、以下のいずれかの証拠を提示する。 a) 当該事業者が施設から100km以内に所在していることを示す証拠。 b) 100kmを超える距離にある事業者を選定した理由を説明する資料。これには、より近い代替事業者が存在しないこと、および選定した事業者が最も近い代替選択肢であることを示す証拠（例：地図、地域の事業者との連絡記録、輸送上の制約に関する資料等）を含む。 c) ランドリーサービス事業者の環境認証証明書の写し。
6.8	施設が所有、賃借 またはリースして いる車両および移	関連性

動手段の少なくとも 75%が、電気自動車またはカーゴバイクである。 (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	動力付き輸送手段は、温室効果ガス排出、大気汚染およびエネルギー消費の主要な要因の一つである。施設が電気自動車またはカーゴバイクへ移行することにより、二酸化炭素排出量を削減し、騒音や大気汚染を軽減するとともに、サステナブルなモビリティの推進において先導的な役割を果たすことができる。 実施に関する期待事項 施設が所有、賃借またはリースしている車両および移動手段の少なくとも 75 %を、電気自動車またはカーゴバイク（電動カーゴバイクおよび非動力式カーゴバイクを含む）としている。 本基準は、自動車、スクーター、ゴルフカートその他の車両を含め、施設が所有、賃借、リースまたは運用管理しているすべての車両に適用される。これには、施設内での移動、ゲストまたは従業員の送迎、ならびに食品・飲料（F&B）の配送に使用される車両が含まれる。一方で、契約しているタクシーサービス、第三者によるシャトルサービス事業者、または公共交通機関については、当該サービスが施設によって継続的な契約のもとで専属的に手配されている場合を除き、本基準の対象外とする。ただし、そのような場合であっても、施設は可能な限り低排出またはゼロエミッション車両を運用する事業者を優先的に選定することが推奨される。 審査証拠 審査において、施設は利用しているすべての車両および移動手段（所有、賃借またはリースしているもの）について、車両の種類、動力源および利用目的を記載した一覧を提示する。 現地審査において、審査員は一覧に記載された車両および／または移動手段の中から 3 件を無作為に抽出して確認する。該当する場合には、異なる車両種別、動力源および利用目的を含むようにサンプルを選定する（手法 C）。
--	--

6.9	施設は、従業員に対して、サステナブルかつ健康に配慮した通勤手段を積極的に推進し、支援している。 (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	関連性 従業員の通勤方法は、地域の大气汚染や温室効果ガス排出に大きく影響する可能性がある。施設が低排出型かつ健康に配慮した移動手段の利用を推進することにより、環境負荷を軽減するとともに、従業員の健康、安全およびウェルビーイングの向上を支援することができる。 実施に関する期待事項 施設は、すべての従業員に対して、低排出型かつ健康に配慮した交通手段による通勤を積極的に奨励している。そのために、意識啓発活動、設備の整備および／またはインセンティブ制度を通じて、従業員への働きかけを積極的に行う。支援策の例としては、以下のものがあるが、これらに限定されない。 a) 電子メールや従業員向けプラットフォーム等のデジタル媒体を含む文書による情報発信を、少なくとも6か月に1回実施すること。 b) ポスター、インフォグラフィックまたはデジタル資料など、視覚的に分かりやすく魅力的な啓発資料を活用すること（可能であれば、Green Key Toolboxで提供される標準テンプレートの利用が望ましい）。 c) 従業員の目に付きやすい場所（従業員出入口、休憩室、更衣室など）に掲示物や案内資料を設置すること。 d) 安全で屋根付きの自転車駐輪場や電気自動車充電設備などのインフラを整備すること。 e) 公共交通機関の利用補助、電気自動車利用者向けの無料駐車場または充電設備の提供、シャトルバス運行、相乗り支援制度など、経済的または運営上の支援を提供すること。
-----	---	--

		すべての情報発信においては、サステナブルな通勤手段がもたらす二つの利点、すなわち環境負荷の低減と、個人および地域社会の健康向上を明確に伝える。 サステナブルな通勤手段には、徒歩や自転車などのアクティブモビリティ、公共交通機関（バス、鉄道、路面電車、地下鉄、船舶等）、電気自動車およびハイブリッド車、カーシェアリングや相乗り制度、施設が運営するシャトルバスなどが含まれる。 ①国別適用要件：ベルギー（BE）では、本基準は必須項目（I）として適用される。 審査証拠 審査において、施設はサステナブルな通勤を奨励するための社内周知資料（例：電子メール、ポスター、イントラネット掲載記事等）を提示し、それらが少なくとも6 か月に1 回従業員へ周知されていることを示す証拠を提出する。 設備整備またはインセンティブ制度（d）および／または（e）を実施している場合には、施設は導入した支援制度、促進策または設備に関する文書（例：社内通知、購入記録、設置記録、インセンティブ制度規程等）を提示する。 また、使用している掲示物や広報資料については、写真または現物により、それらが情報提供として有効であり、すべての従業員が容易にアクセスできる状態であることを確認できるようにする。
6.10	施設は、IT システムによる環境負荷	関連性 IT 機器、オンラインサービスおよびデータインフラを含むデジタルシステムは、そのライフサイクル全体を通じて大きな環境影響をも

	を低減するための取り組みを実施している。(G) HH, CHP, SA, CC, R, A	たらず。これには、エネルギー消費、原材料の採取、およびデータ利用に伴う排出（いわゆるデジタル汚染）が含まれる。施設がITを責任ある方法で管理することにより、物理的な環境負荷だけでなく、デジタル活動に起因する環境負荷も削減することができる。 実施に関する期待事項 施設は、エネルギー使用量の削減、機器寿命の延長、および不要なデータ通信・データ保存の削減を目的として、デジタル運用およびIT機器を責任ある方法で管理するための取り組みを実施する。 施設は、従業員数に応じて以下の最低限の取り組みを実施する。 - 従業員数が50名未満の施設は、少なくとも1つの取り組みを実施する。 - 従業員数が50名以上の施設は、少なくとも3つの取り組みを実施する。 取り組みの例としては、以下が挙げられる。 a) 一斉配信メールやニュースレターの配信頻度またはデータ容量の削減、利用していないプラットフォームやデジタルサービスの解約、不必要な自動再生機能やクラウド同期機能の停止などにより、デジタルコミュニケーションを最適化すること。 b) データサービスまたはウェブホスティング事業者を選定する際に、炭素排出量が少ない事業者や再生可能エネルギーで運営されるデータセンターを活用する事業者を優先すること。環境目標やサステナビリティ報告を公表している事業者を優先することが望ましい。
--	---	---

		c) 環境負荷の低いIT 機器を調達すること。 ○ Energy Star や EPEAT などの省エネルギー認証取得機器、 ○ 適切な性能を有する再生品または中古機器、 ○ 長寿命かつ修理可能性が保証された機器など d) 方針や社内啓発活動を通じて、従業員による責任あるデジタル利用を促進すること。 ○ 使用していないモニターや機器の電源を切ること、 ○ 不必要な動画配信の視聴を避けることや動画解像度を下げること、 ○ 不要なデジタルファイルや電子メールを整理・削除すること、 ○ ダークモードや省エネモードなどの省エネルギー設定を活用すること、 ○ AI ツールを責任ある方法で利用することなど e) ゲストによるデジタル利用に伴う排出を削減すること。 ○ 客室に高排出型の娯楽サービス（ストリーミングサービス等）を提供しないこと ○ または共用端末にエコモードや省エネルギー表示設定を導入すること f) スタッフに責任あるデジタル利用および IT システムの環境影響に関する啓発活動または研修を実施すること。必要に応じてゲス
--	--	---

		トも対象とし、掲示物、e ラーニング、デジタルガイド等を活用することができる。これらの活動では、デジタルサービスのエコデザイン、倫理的なデータ利用、包摂性およびアクセシビリティなどのテーマを扱い、施設内におけるデジタル責任文化の醸成を図る。 g) 施設のデジタルプレゼンスによる環境負荷を低減すること。 - 改善のためのツールや内部体制が整っている場合にはウェブサイトの環境性能を評価または認証 - 軽量設計、画像や動画データ容量の削減、再生可能エネルギー利用のホスティングサービス活用などにより、ウェブサイトのエネルギー効率の最適化 審査証拠 審査において、施設は以下を提示する。 - 選択したデジタル・サステナビリティ施策を記載した簡潔な説明文または内部方針書（従業員数 50 名未満の施設は少なくとも 1 施策、50 名以上の施設は少なくとも 3 施策）。 - 実施状況を証明するための調達記録、機器管理台帳、研修資料（該当する場合）またはその他の関連文書。 現地審査において、審査員は必要に応じて、画面設定、掲示物、使用中の機器等を目視確認し、または従業員へのインタビューを通じて実施状況を確認する。
6.11	家具、備品および消耗品は、寿命を延ばすために修繕、アップサイクル	関連性 家具、備品およびその他の耐久消費財の使用期間を延ばすことは、新たな製品製造の需要を抑制し、廃棄物の発生を削減するとともに、温室効果ガス排出量の低減に寄与する。施設内での再利用が難しくなった場合であっても、慈善団体や再利用を行う団体への適切な寄付を通じて製品寿命をさらに延ばすことができ、環境面および社会面の双方に価値をもたらす。

	ルまたは寄付されている。(G) HH, CHP, SA, CC, R, A	実施に関する期待事項 施設は、家具、備品、資材および消耗品などの耐久消費財について、以下の方法で、その寿命を延ばすことを優先する。 a) 施設内または外部事業者による修繕やアップサイクルを実施し、製品の使用期間を延長するとともに、新たな同等製品の購入を回避する。 b) 施設内で再利用できなくなった物品については、慈善団体または再利用・再販売・再製造を行う団体へ寄付し、継続的な利用を可能にする。 寄付にあたっては、特別な処理や準備を必要とする製品（例：IT 機器を寄付する際のデータ消去等）に十分配慮する。また、寄付する物品は、清潔で安全かつ正常に機能する状態であることが強く推奨される。これは、受入れ先団体へ廃棄負担を転嫁することを防ぐためである。 なお、食品の寄付については基準 6.15 で取り扱う。 審査証拠 審査において、施設は以下のいずれかを提示する。 a) 更新申請施設の場合は過去 24 か月以内、新規申請施設の場合は過去 6 か月以内に実施した修繕またはアップサイクル活動に関する記録。 b) 過去 6 か月以内の寄付に関する合意書、受領書、または受入れ団体との文書によるやり取りの記録。
--	---	--

食品・飲料

6.12	施設は、オーガニック、エコラベル、フェアトレード認証および／または地域産である食品・飲料 (F&B) 製品を、複数のカテゴリーにわたって調達し、積極的に促進している。(I) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	関連性 本基準は、CO₂排出量の削減、動物福祉の向上、および地域経済や小規模生産者の支援を通じて、持続可能な食料システムを促進するものである。認証を取得した食品・飲料 (F&B) 製品や地域産品を優先的に調達することは、土地・土壌の劣化、化学物質および農業による汚染、生物多様性の損失の主要な要因となる大規模工業型農業や集約的な食料生産に伴う環境負荷の低減に寄与する。 実施に関する期待事項 施設は、オーガニック、エコラベル、フェアトレード認証および／または地域産である食品・飲料 (F&B) 製品を調達し、積極的に促進している。ホテル・ホステル (HH)、キャンプ場・ホリデーパーク (CHP)、小規模宿泊施設 (SA)、会議施設 (CC) およびアトラクション施設 (A) は、該当する食品・飲料製品を少なくとも 5 品目調達する。レストラン・カフェ (R) は、少なくとも 10 品目調達する。 これらの製品は、日常的に使用される、または相当量が使用されるものであり、施設区分に応じて少なくとも 5 または 10 の異なる製品カテゴリーを網羅していなければならない。対象となる製品カテゴリーには、以下が含まれる。 a) 温かい飲料 (例：コーヒー、紅茶、ホットチョコレート) b) 冷たいノンアルコール飲料 (例：ジュース、コンブチャ) c) アルコール飲料 (例：ワイン、ビール、リキュール)
------	--	---

		d) 乳製品（例：牛乳、ヨーグルト、チーズ、植物由来代替品） e) パン・焼き菓子類（例：パン、ペストリー） f) 果物・野菜（乾燥品・保存品を含む） g) 穀類およびでんぷん質食品（例：パスタ、米、小麦粉、じゃがいも） h) 加工肉・魚介類・家禽類・卵類 i) 調味料・スプレッド類・甘味料（例：蜂蜜、ジャム、砂糖、各種ソース） j) 豆類、ナッツ類および種子類（例：豆類、レンズ豆、ひよこ豆、ナッツ、種子） k) 油類、食用酢類および調理用油脂類（例：オリーブオイル、菜種油（キャノーラ油）、ひまわり油、食用酢） l) ハーブ類、香辛料類および調味料類（例：生ハーブ、乾燥ハーブ、香辛料） オーガニック、エコラベル、フェアトレード認証を取得している製品は、国内または国際的な認証機関による認証を受けていなければならない。また、可能な限り地域で生産された製品を使用し、輸送に伴う環境負荷を低減するとともに地域経済の活性化を図る。地域産品とは、施設から 100km 以内で生産された製品を指す。これには、施設敷地内で栽培された農産物、ならびに同一半径内で野生採取または天然収穫された製品も含まれる。さらに、地域の生産者は、国内基準に基づく中小企業（SME）でなければならない。施設の立地条件により 100km 圏内に生産者が存在しない場合には、次に最も近い生産者を利用することができる。その際、施設は、当該生産者を選定した理由（例：生産者独自の優れたサステナビリティ方針など）について署名入りの文書による説明を提出しなければならない。国土面積が 100 万 km²を超える国に所在する施設については、一般的な許容距離の上限を 500km とする。また、可能な限り、持続可能
--	--	---

	な実践、動物福祉基準または認証を有する地域生産者を優先することが望ましい。 該当する場合には、認証製品の選定において、動物の飼育方法、繁殖環境、生活環境およびと畜方法も考慮する。ただし、持続可能な実践や動物福祉への配慮のみでは、本基準への適合とは認められない。さらに、施設は季節ごとの収穫時期や旬を考慮して製品選定を行うことが推奨される。 また、法律で禁止されていない限り、オーガニック、エコラベル、フェアトレード認証または地域産である製品を明確に表示することを強く推奨する。表示は、メニューやビュッフェの案内表示において、アイコンその他の分かりやすい方法により行うことができる。さらに、魚介類および食肉製品については原産地を表示し、アレルギー情報についてもメニューやビュッフェで明示することが推奨される。 施設は、これらの製品の種類および取扱量を段階的に拡大し、食品・飲料全体に占める割合を増やしていくことが強く推奨される。本基準は主としてゲスト向けの食品・飲料に関するものであるが、従業員食堂にも適用することが推奨される。なお、加熱のみを行う補助的な厨房で提供される調理済み食品については、本基準の対象外とする。 国の法令または国内レベルの規制により本基準への適合が不可能な場合には、基準 6.12 を適用除外（N/A）とし、基準 6.17 を必須項目として適用する。 ①国別適用要件：フランス（FR）、スウェーデン（SE）およびノルウェー（NO）では、オーガニック、エコラベル、フェアトレード認証および／または地域産の食品・飲料製品を調達し促進するという要件は、施設内の各飲食提供サービスに適用される。すなわち、各朝食ビュッフェまたはメニュー、各昼食・夕食ビュッフェまたはメニュー、およびルームサービスメニュー（外部委託または既製品提供の場合を除く）ごとに適用される。客室内のコーヒーステーションおよび軽食提供は対象外とする。 審査証拠
--	--

		審査において、施設は認証取得済みまたは地域産である食品・飲料製品について、少なくとも 5 品目または 10 品目（施設区分による）を記載した一覧を提示する。この一覧は、少なくとも 5 または 10 の異なる製品カテゴリーを網羅していなければならない。また、各製品について、オーガニック、エコラベル、フェアトレード認証および／または地域産であることを証明する情報、エコラベル情報またはその他の証拠を明確に記載する。 必要に応じて、100km を超える距離に所在する地域生産者から調達している場合には、その理由を説明する文書を提示する。 現地審査において、審査員は用語集に記載された手法 A に従い、保管場所またはレストランにおいてサンプリング調査を実施し、一覧に記載された食品・飲料製品が基準に適合していることを確認する。 また、審査員が不一致や不正の可能性を認めた場合には、請求書、発注書またはサプライヤーの所在地が記載された契約書等の提出を求める場合がある。これにより、当該製品がオーガニック、エコラベル、フェアトレード認証および／または地域産であること（例：国内外の認証機関による認証の有効性や、サプライヤーとの距離要件の適合性）を確認する。
6.13	施設は、絶滅のおそれのある種または保護対象種に由来する魚介類および食肉を購入していない。(I) HH, CHP, SA, CC,	関連性 絶滅のおそれのある種または保護対象種に由来する魚介類や食肉の消費は、生物多様性の損失および生態系の劣化に直接つながる。これらの製品を使用しないことにより、施設は脆弱な生物種を保護し、持続可能な調達を支援するとともに、国際的な自然保護の取り組みに整合した運営を実現することができる。 実施に関する期待事項 施設は、調達方針の一環として、絶滅のおそれのある種、または国際的もしくは国内の保護規則により取引が禁止または制限されてい

	R, A	る種に由来する魚介類および食肉製品を購入しない。 種の保全状況を確認するためには、IUCN（国際自然保護連合）レッドリストまたはCITES（ワシントン条約：絶滅のおそれのある野生動植物の種の国際取引に関する条約）の附属書を利用することが推奨される。施設は、「危急（Vulnerable）」、「危機（Endangered）」または「深刻な危機（Critically Endangered）」に分類される種、および商業取引が禁止または制限されている種を購入しない。魚介類については、地域の魚介類ガイド（例：Good Fish Guide、Mr. Good Fish、Seafood Watch、または同等の認知されたガイド）を、地域資源の持続可能性、漁業の状況および調達方法を評価する補助的な情報源として利用する。一般的に、「赤色の表示、避けるべきの表示」と評価されている種は使用しない。必要に応じて、WWF シーフードガイドなどの国際的なガイドも活用する。 さらに、生態系に対して本質的に有害な漁業・生産方法に由来する製品は使用しない。これには、生息地の直接的な破壊、高い混獲率、生物種の減少への寄与、または大規模な生態系改変を伴う方法（例：底引き網漁、シアン化合物漁法など）が含まれる。 調達、メニュー作成および調理に関わる従業員（例：購買担当者、シェフ・厨房管理者、食品飲料（F&B）マネージャー等）は、施設が絶滅のおそれのある種および保護対象種を購入しないという方針を理解している。また、発注や納品受入れの前に種の保全状況を確認できるよう、最新の参照リストまたはガイドを利用でき、それらを適切に活用する方法を理解している。 審査証拠 審査において、施設は以下を提示する。 - 最新のメニュー - メニューに使用されている魚介類および食肉の種を特定した一覧。この一覧には、可能な場合にはサプライヤーからの請求書または購買記録を添付し、種名および該当する認証情報を記載する。対象期間は、更新申請施設の場合は過去 24 か月以内、新規申請施設の場合は過去 6 か月以内とする。
--	------	---

		現地審査においては、冷蔵庫、冷凍庫および保管場所を確認し、本基準への適合を検証する。
6.14	少なくとも1種類のベジタリアン前菜、1種類のベジタリアン主菜、および1種類のヴィーガン前菜またはヴィーガン主菜を提供し、それらのメニューをメニュー表またはビュッフェにおいて明確に表示している。 (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	関連性 ベジタリアンおよびヴィーガンの選択肢を提供することは、飲食サービスの環境負荷を低減するうえで重要である。工業的な畜産業は、気候変動、森林破壊、生物多様性の喪失、水質汚染および土地劣化の主要な要因の一つである。一方で、植物由来の食事は一般的に必要なとする天然資源が少なく、温室効果ガス排出量も少ないため、より再生的かつ持続可能な食料システムの構築に寄与する可能性がある。また、本基準は、健康的で倫理的かつ環境に配慮した食事を求めるゲストおよび従業員の需要の高まりにも対応するものである。 実施に関する期待事項 少なくとも1種類のベジタリアン前菜、1種類のベジタリアン主菜、および1種類のヴィーガン前菜またはヴィーガン主菜を、朝食・昼食・夕食などすべての飲食サービスにおいて提供し、施設が直接運営するすべてのレストラン、売店およびスナックバーにおいて利用できるようにする。また、これらの選択肢はメニューまたはビュッフェで明確に表示しなければならない。表示は、アイコンその他の利用者にとって分かりやすい方法によって行う。さらに、従業員食堂においても、要望に応じてベジタリアン料理およびヴィーガン料理を提供する。 週替わりメニューを採用しているレストランでは、毎日ベジタリアンまたはヴィーガンの選択肢を提供し、さらに週ごとにメニュー内容を変更して、多様性と栄養バランスを確保する。コース料理など固定メニューを提供するレストランにおいても、ベジタリアン料理を提供することを明確に提示する。また、ベジタリアン料理を標準メニューとし、必要に応じて肉または魚料理を追加できる方式や、同一料理についてベジタリアン版と通常版を選択できる方式など、代替的なメニューシステムの導入も推奨される。 レストランは、植物由来の食事が環境および健康にもたらす利点について、メニュー上で簡潔に説明することが推奨される。さらに、

		植物由来の料理は、概ね 3 分の 1 を豆類またはその他のたんぱく質源（例：豆腐、テンペ、豆類、レンズ豆、藻類）、3 分の 1 を全粒穀物または穀類、残りの 3 分の 1 を野菜または果物とするなど、バランスの取れた食事構成に従うことが推奨される。また、資源集約的な加工工程を減らすため、できる限り未加工または加工度の低い食材を使用することが強く推奨される。 審査証拠 現地審査において、審査員は以下を確認する。 - 必要な数および種類のベジタリアン料理およびヴィーガン料理が提供されていること。また、それらがすべての飲食サービスおよび施設が直接運営するすべてのレストランにおいて、アイコンや表示サイン等により明確に示されていること。 - ベジタリアンおよびヴィーガン料理の内容が定期的に変更され、同じ料理の繰り返し提供を避けていること。
6.15	施設は、食品廃棄物の発生量を削減するための取り組みを実施している。(I) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	関連性 飲食サービスによる環境負荷を低減し、 unnecessary コストを削減するため、施設は発生する食品廃棄物の量を削減するための積極的な対策を講じる。優先順位は、まず食品廃棄物の発生防止（上流対策）に置かれ、その次に余剰食品の再利用や再分配（下流対策）を行い、リサイクルや堆肥化は最終的な手段として位置付けられる。 実施に関する期待事項 施設は、食品廃棄物削減に焦点を当てた取り組みを少なくとも 2 つ実施している。ホテル・ホステル（HH）、キャンプ場・ホリデーパーク（CHP）、カンファレンスセンター（CC）、レストラン・カフェ（R）およびアトラクション施設（A）は、さらに食品廃棄物削減計画を策定し、実施しなければならない。この計画では、施設内で発生する食品廃棄物の主な発生源を特定し、食品の調理および提供の各段階において食品廃棄物を削減するための具体的な取り組みを示すものとする。計画には、上流での発生防止策と下流での再利用・

		再分配方策の両方を含める。小規模宿泊施設（SA）については、このような計画の策定を推奨するが、必須ではない。 計画では、例えば以下のような事項を検討する。 a) 提供する食品の種類や量を調整。 b) 皿のサイズを小さくすることや、少量サイズを割安価格で提供。 c) 長期間利用できるように、食品の保存方法や提供方法の改善。 d) 継続的に補充するビュッフェ形式から、定量提供形式への変更。 e) 余った食品の再利用または寄付の方法。 また、発生した食品廃棄物の量、種類およびコストを把握するモニタリングシステムを計画に組み込み、各対策の効果を評価するための手段とすることが推奨される。 施設は、上流対策または下流対策の例として、以下のうち少なくとも2つの取り組みに重点を置くことができる。 a) 小さい皿の使用や少量サイズメニューの提供などのポーション管理。 b) 客室稼働率、事前チェックイン情報または団体予約状況を考慮した需要予測。
--	--	---

		c) 傷みやすい食材の有効活用と過剰生産の防止を目的としたメニュー計画の改善。 d) FIFO（先入先出）などの在庫管理システムによる食品ロス削減。 e) 食品保管、調理および在庫管理に関する従業員研修。これには、廃棄物を最小限に抑えるメニュー計画や、余った食材の創造的な再利用方法に関する内容も含まれる。 さらに、厨房スタッフに対して、食材の切れ端や残り物を活用したメニュー開発、適切な包装方法および効率的な在庫管理手法などを含む「ゼロ・フード・ウェイスト」に関する研修を実施することが推奨される。 認められる下流対策の例には、以下を含む。 a) 余った食材や調理済み食品の別の料理（例：スープ、煮込み料理、パストリー等）での活用 b) フードバンクや慈善団体などの外部団体へ余剰食品の寄付（地域の食品衛生法令に従うこと） c) 余剰食材を活用した「フードロス削減メニュー」の提供 d) 営業時間終了前の売れ残り商品を割引販売（例：朝食の余剰食材を活用したサンドイッチ等） e) 適切な場合には、残った食品を従業員に提供 f) 食品衛生規則で認められている場合には、基準 5.8 の要件に従ってゲストが食べ残した食品を持ち帰ることを認める。
--	--	--

		また、ゲストに対して食品廃棄物削減の取り組みを周知し、その活動への参加を促すことを強く推奨する。施設は、例えばビュッフェで「食べられる分だけ取るように」と促す表示、ポーション選択やフードロス削減メニューを紹介するメニュー表の情報、客室や朝食会場でのサステナビリティメッセージなどを通じて、食品廃棄物削減に向けた施設の取り組みを説明し、ゲストがその解決策の一部となれるよう、明確かつ積極的な情報提供資料を提供する。 ① 国別適用要件：スウェーデン（SE）、フィンランド（FI）およびオランダ（NL）では、施設は食品廃棄物削減に関する取り組みを最低 5 項目実施しなければならない。 審査証拠 審査において、施設は食品廃棄物削減のために実施した取り組みの証拠を提示する。これには、厨房スタッフ向け研修記録、ビュッフェで使用している案内表示の写真、食品寄付の記録などを含めることができる。 また、ホテル・ホステル（HH）、キャンプ場・ホリデーパーク（CHP）、カンファレンスセンター（CC）、レストラン・カフェ（R）およびアトラクション施設（A）は、食品廃棄物削減計画を提示する。 可能な場合には、現地審査において、実施されている取り組みを目視により確認する。
6.16	水質が適切な基準を満たしている場合、施設はゲストに水道水を提供し	関連性 ボトル入り飲料水に伴う環境負荷（輸送による排出、プラスチック・アルミニウム・ガラスなどの包装材の製造および廃棄を含む）を削減するため、施設は地域の水質が許容する場合にはゲストに水道水を提供する。

	ている。(I) HH, CHP, SA, CC, R, A	実施に関する期待事項 水道水は、少なくともレストラン、多目的ルームおよび従業員エリアで提供する。また、フロント、フィットネスジム等でも提供することができる。客室においては、施設内で直接補充する容器に入れた水道水を提供する、客室内にグラスを備える、または教育的な掲示物、客室内案内、デジタル情報資料を通じて水道水が飲用可能であることを案内する。なお、使い捨て容器入りのボトルウォーター（再利用可能なガラス瓶入りのものを含む）を購入・提供することは、本基準への適合とは認められない。 水道水の提供可否は、施設における水道水の品質および供給状況によって決まる。水道水の品質が十分である場合には、そのまま提供することも、ろ過したうえで提供することもできる。ボトルウォーターをゲストへの標準サービスとして提供することは認められないが、要望があった場合に購入できるようにすることは可能である。 水道水の品質が飲用に関する国内基準に適合しない場合（例：農薬、重金属等の濃度が基準を超えている場合）、本基準は適用対象外（N/A）となる。その場合、施設は直近の水質分析結果、所管官庁による報告書、または認定された水道事業者による報告書等の文書を提示しなければならない。また、国の当局が衛生規則と本基準との間に矛盾があると定めている場合には、施設は当該国内規則に従う。さらに、水道水が公式には飲用可能とされていても、地域特有の微生物組成の違いにより観光客が飲用に適応しにくい地域では、追加的なろ過が必要かどうかを判断するための認証済み水質分析結果を提示する。 水が飲用に適さないと判断された場合には、以下の方法が当てはまる。 施設は、飲用可能な水質へ改善するための適切な浄水システム（例：活性炭フィルター、逆浸透膜ろ過システム等）を導入することが推奨される。
--	---	---

		- 施設は、さらに、最も持続可能な代替手段（例：大容量の再利用可能なウォーターディスペンサー、国ごとのデポジット制度等）を特定するための評価を実施する。この判断過程は文書化し、地域のインフラ状況（例：デポジット制度や再利用システムの不在等）も考慮する。 - 可能な限り小容量のボトルウォーターの使用は避け、10～20 リットルの再利用可能な大型容器やウォーターファウンテンの利用を優先する。 施設が、自らの施設等級区分上（ランク・グレード等）の要件として客室内に無料の飲料水を追加提供しなければならないことを証明できる場合であっても、水道水を第一の選択肢として提供しなければならない。この場合、施設はボトルへの再補充が可能な給水設備、または安全な飲料水へのアクセス手段を提供し、再利用可能なウォーターボトルの利用を奨励する（例：販売または無償提供を行う）。 審査証拠 現地審査において、審査員は、ゲスト向けエリアおよび従業員向けエリアにおいて、水道水が利用可能であることを確認する。 必要に応じて、施設は以下を提示する。 - 施設が本基準を適用対象外（N/A）と主張する場合には、その根拠となる証拠（例：法令上の適用除外、水質分析結果等）。 - 施設等級制度の要件として客室内で追加の無料飲料水提供が求められていることを証明する資料（例：等級認定基準の該当箇所および等級認定証明書）。この場合、現地審査において、再補充可能な給水手段が存在し、その利用方法がゲストに適切に案内されていることを確認する。
--	--	---

6.17	施設で使用するすべての食品・飲料（F&B）製品の少なくとも10%が、オーガニック、エコラベル、フェアトレード認証および／または地域産である。 (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	関連性 本基準は、CO₂排出量の削減、動物福祉の向上、および地域経済や小規模生産者への支援を通じて、持続可能な食料システムを促進するものである。認証を取得した食品・飲料（F&B）製品や地域産品を優先的に使用することにより、輸送に伴う排出量を削減し、地域の食料供給基盤を強化するとともに、倫理的で環境に配慮した農業実践を支援することができる。 実施に関する期待事項 朝食、昼食、夕食、バー・カフェおよびルームサービス（施設が自ら運営している場合）を含む主要な飲食提供エリアにおいて使用されるすべての食品・飲料（F&B）製品の少なくとも10%が、オーガニック、エコラベル、フェアトレード認証および／または地域産でなければならない。これらの製品は、できる限り日常的に使用されるもの、または使用量の多いものであることが望ましい。ルームサービスを外部委託している場合には、ルームサービスで提供される製品は本基準の対象外とする。 10%という基準値は、更新申請施設の場合は過去24か月間、新規申請施設の場合は過去6か月間に購入した食品・飲料製品の総重量、総容量および／または総購入金額に基づいて算出する。本基準への適合を証明するため、施設は対象期間に購入した食品・飲料製品の総重量、総容量および／または総購入金額を示す文書ならびに、オーガニック、エコラベル、フェアトレード認証および／または地域産である食品・飲料製品について、その重量、容量および／または金額を示した請求書または一覧を提示する。 オーガニック、エコラベル、フェアトレード認証は、国内または国際的な認証機関によって認められたものでなければならない。また、可能な限り地域産品を利用し、輸送による環境負荷を低減するとともに地域経済の活性化を図る。地域産品とは、施設から100km以内に生産された製品と定義される。これには施設敷地内で栽培された農産物や、同一半径内で天然採取または天然漁獲された製品も含まれる。さらに、地域の生産者は、国内基準に基づく中小企業（SME）またはマイクロ企業に該当しなければならない。施設の立地条件により100km圏内に生産者が存在しない場合には、次に最も近い生産者を利用することができる。その場合、施設は当該生産者を選定した理由について署名入りの文書で説明しなければならない（例：当該生産者が特に優れたサステナビリティ方針を有している場合な
------	--	---

	ど)。また、国土面積が100万 km²を超える国では、一般的な許容距離の上限を500kmとする。 さらに、持続可能な農業実践、動物福祉基準または各種認証を有する地域生産者を優先することが望ましい。ただし、持続可能な取り組みや動物福祉への配慮のみでは本基準への適合とは認められない。該当する場合には、認証製品の選定に際して、動物の取扱い、繁殖方法、飼育環境およびと畜方法も考慮する。また、施設は季節性や地域の収穫時期を考慮して製品を選定することが推奨される。 施設は、このような製品の種類および使用範囲を段階的に拡大し、食品・飲料全体に占める割合を高めていくことが強く推奨される。本基準は主としてゲスト向けの飲食サービスを対象としているが、従業員食堂においても導入することが推奨される。 ①国別適用要件：スウェーデン（SE）では、本基準は必須項目（I）として適用される。デンマーク（DK）では、施設で使用するすべての食品・飲料製品の少なくとも15%が有機認証製品でなければならない。この場合、オーガニック、エコラベル、フェアトレード認証製品または地域産品のみでは、本基準への適合とは認められない。 審査証拠 審査において、施設は以下を示す文書（一覧表または請求書等）を提示する。 - 更新申請施設の場合は過去24か月間、新規申請施設の場合は過去6か月間に購入した食品・飲料製品の総重量、総容量および／または総購入金額。 - オーガニック、エコラベル、フェアトレード認証および／または地域産である食品・飲料製品の一覧であり、これにより10%基準を満たしていることを証明する。 該当する場合には、100kmを超える距離にある地域生産者から調達している理由を説明する資料も提示する。 現地審査において、審査員は用語集に記載された手法Aに基づき、少なくとも1か所の保管エリアまたはレストランにおいてサンプリ
--	--

		ング調査を実施し、一覧に記載された食品・飲料製品が基準に適合していることを確認する。
6.18	施設で使用されるすべての食品・飲料（F&B）製品の少なくとも 25% が、オーガニック、エコラベル、フェアトレード認証および／または地域産である。 (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	関連性 本基準は、CO₂排出量の削減、動物福祉の向上、および地域経済や小規模生産者への支援を通じて、持続可能な食料システムを促進するものである。認証を取得した食品・飲料（F&B）製品や地域産品を優先的に使用することにより、輸送に伴う排出量を削減し、地域の食料供給基盤を強化するとともに、倫理的かつ環境に配慮した農業実践を支援することができる。 実施に関する期待事項 本基準への適合のため、施設は、朝食、昼食、夕食、バー・カフェおよびルームサービス（施設が自ら運営している場合）を含む主要な飲食提供エリアで使用するすべての食品・飲料（F&B）製品の少なくとも 25 % を、オーガニック、エコラベル、フェアトレード認証および／または地域産の製品とする。これらの製品は、できる限り日常的に使用されるもの、または使用量の多いものであることが望ましい。ルームサービスを外部委託している場合は、ルームサービスで提供される製品は本基準の対象外とする。 25 % という基準値は、更新申請施設の場合は過去 24 か月間、新規申請施設の場合は過去 6 か月間に購入した食品・飲料製品の総重量、総容量および／または総購入金額に基づいて算出する。本基準への適合を証明するため、施設は対象期間中に購入した食品・飲料製品の総重量、総容量および／または総購入金額を示す資料に加え、オーガニック、エコラベル、フェアトレード認証および／または地域産である食品・飲料製品について、その重量、容量および／または金額を示した請求書または一覧表を提示する。 オーガニック、エコラベル、フェアトレード認証は、国内または国際的な認証機関によって認められたものでなければならない。また、可能な限り地域産品を利用し、輸送による環境負荷を低減するとともに地域経済の活性化を図る。地域産品とは、施設から 100km 以内で生産された製品と定義される。これには施設敷地内で栽培された農産物や、同一半径内で天然採取または天然収穫された製品も含ま

	れる。さらに、地域の生産者は、国内基準に基づく中小企業（SME）に該当しなければならない。施設の立地条件により100km 圏内に生産者が存在しない場合には、次に最も近い生産者を利用することができる。その場合、施設は、なぜその生産者を利用したのかについて署名入りの文書で説明しなければならない（例：当該生産者が特に優れたサステナビリティ方針を有している場合など）。また、国土面積が100 万km²を超える国では、一般的な許容距離の上限を500km とする。 さらに、持続可能な取り組み、動物福祉基準または各種認証を有する地域生産者を優先することが望ましい。ただし、持続可能な取り組みや動物福祉への配慮のみでは本基準への適合とは認められない。該当する場合には、認証製品の選定に際して、動物の取扱い、繁殖方法、飼育環境およびと畜方法も考慮する。また、施設は季節性や地域の収穫時期を考慮して製品を選定することが推奨される。 施設は、このような製品の種類および使用範囲を段階的に拡大し、食品・飲料全体に占める割合を高めていくことが強く推奨される。本基準は主としてゲスト向けの飲食サービスを対象としているが、従業員食堂においても導入することが推奨される。 ①国別適用要件：デンマーク（DK）では、施設で使用するすべての食品・飲料製品の少なくとも 25%が有機認証製品でなければならない。この場合、エコラベル認証製品、フェアトレード認証製品または地域産品のみでは、本基準への適合とは認められない。 審査証拠 審査において、施設は以下を示す文書（一覧表または請求書等）を提示する。 - 更新申請施設の場合は過去 24 か月間、新規申請施設の場合は過去 6 か月間に購入した食品・飲料製品の総重量、総容量および／または総購入金額。 - オーガニック、エコラベル、フェアトレード認証および／または地域産である食品・飲料製品の一覧であり、これにより 25%基準を満たしていることを証明する。
--	--

		必要に応じて、100km を超える距離にある地域生産者から調達している場合には、その理由を説明する資料を提示する。 現地審査において、審査員は用語集に記載された手法 A に基づき、少なくとも 1 か所の保管エリアまたはレストランにおいてサンプリング調査を実施し、一覧に記載された食品・飲料製品が基準に適合していることを確認する。
6.19	施設で提供されるすべての前菜および主菜の少なくとも 30 %がベジタリアン料理である、または代替措置として、週に少なくとも 1 日はゲストおよび従業員の双方に対してベジタリアン料理またはヴィーガン料理のみを提供している。(G) HH, CHP, SA, CC,	関連性 食肉の消費頻度を減らし、植物由来の食品の選択肢を増やすことは、温室効果ガス排出量を削減し、土地資源および水資源への負荷を軽減するとともに、より健康的な食生活を支援するための重要な取り組みである。 実施に関する期待事項 施設は、以下のいずれかを実施している。 a) すべての前菜および主菜のうち 30%をベジタリアン料理として提供する。この要件は、施設が直接運営するすべてのレストラン、buffet（提供される料理の 30%がベジタリアン料理でなければならない）および従業員食堂に適用される。 b) または、代替措置として、週に少なくとも 1 日、朝食・昼食・夕食を含むすべての食事において、施設が直接運営するすべてのレストランおよび従業員食堂で、ベジタリアン料理および／またはヴィーガン料理のみを提供する。さらに、朝食、ハーフボードの食事、会議向けケータリングなど、宿泊サービスの中核を構成する飲食サービスが存在する場合には、それらが外部委託で運営されている場合であっても、この「ベジタリアン／ヴィーガンデー」の要件を満たさなければならない。

	R, A	敷地内で営業するすべての外部運営レストランについては、施設は書面により本取り組みを通知し、その趣旨に沿った取り組みを行うよう働きかける。 ベジタリアン料理の提供割合またはベジタリアンデーの実施については、すべてのメニューに明確に反映させるとともに、ゲストおよび従業員に対して、案内表示、メニューボードまたはデジタルメニュー等を通じて、前向きで分かりやすく魅力的な方法で周知する。施設は、本基準への適合を証明するため、ベジタリアン料理またはベジタリアンデーの案内を示したメニューや掲示物の写真を提出しなければならない。 審査証拠 審査においては、以下のいずれかの証拠が認められる。 a) 現地審査により、施設が直接運営するすべてのレストラン、ビュッフェおよび従業員食堂において、前菜および主菜の少なくとも30%がベジタリアン料理であることを確認する。 b) または、施設が週ごとのメニューを提示し、週に少なくとも1日、朝食・昼食・夕食においてベジタリアン料理またはヴィーガン料理のみを提供していることを示す。 さらに、施設は従業員向け食事についても本基準に適合していることを示す証拠（例：メニュー計画書または経営者による説明文書）を提示する。外部運営レストランについては、本取り組みを通知し参加を促したことを示す書面（例：電子メール）を提示する。 審査員は、必要に応じて、ベジタリアンデーまたは30%のベジタリアン料理提供を周知するための掲示物、メニュー表示またはデジタルメニューの写真やスクリーンショットの提出を求めることができる（これらは施設が直接運営するすべてのレストランのメニューまたはビュッフェにおいて明確に表示されていなければならない）。
--	------	--

6.20	施設は、少なくとも 1 種類のヴィーガン前菜、1 種類のヴィーガン主菜および 1 種類のヴィーガンデザートを提供している。 (G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	関連性 ヴィーガンの食事は、肉類および乳製品を使用した食事と比較して環境負荷が小さいことから、施設はヴィーガンの選択肢を提供する。本基準はまた、従来の肉料理や乳製品を使用したメニューに代わる選択肢に対するゲストの需要の高まりにも対応するものである。 実施に関する期待事項 施設は、少なくとも 1 種類のヴィーガン前菜、1 種類のヴィーガン主菜および 1 種類のヴィーガンデザートを提供する。この要件は、施設が直接運営するすべてのレストランおよびビュッフェに適用され、各施設において少なくとも 1 種類のヴィーガン前菜、1 種類のヴィーガン主菜および 1 種類のヴィーガンデザートを提供しなければならない。また、従業員食堂においても導入することが推奨される。 ヴィーガンメニューは、メニュー表またはビュッフェの表示において明確に示されていなければならない。また、施設は本基準への適合を証明するため、メニューの写真を提出しなければならない。表示は、アイコンその他の利用者にとって分かりやすい方法により行う。 さらに、朝食ビュッフェにおいて追加のヴィーガン料理を導入または提供することが推奨される。 ①国別適用要件：オランダ (NL) では、少なくとも 2 種類のヴィーガン前菜、2 種類のヴィーガン主菜および 2 種類のヴィーガンデザートを提供しなければならない。 審査証拠

		現地審査において、審査員は施設が少なくとも 1 種類のヴィーガン前菜、1 種類のヴィーガン主菜および 1 種類のヴィーガンデザートを提供していることを確認する。さらに、施設が直接運営するすべてのレストランのメニューまたはビュッフェにおいて、ヴィーガン料理が明確に表示されていることを確認する。
洗濯および清掃		
6.21	ベッドリネンおよびタオルは、原則として毎日交換せず、交換方法に関する案内を客室内に明確に表示している。(I) HH, CHP, SA	関連性 ベッドリネンやタオルの頻繁な交換および洗濯は、水、エネルギーおよび洗剤の過剰な使用につながり、環境負荷を高める要因となる。施設はゲストに適切な情報を提供することで、不必要な洗濯を削減しながら、ゲストの希望にも配慮したサービスを提供することができる。 実施に関する期待事項 浴室にはタオル交換に関する案内を、寝室にはベッドリネン交換に関する案内を表示する。案内には、ベッドリネンおよびタオルは原則として毎日交換されないこと、および一定の交換サイクル（例：3 泊ごと）で交換される、またはゲストからの要望があった場合のみ交換されることを明記する。また、ゲストは、フロントへの連絡または施設が指定する連絡手段を利用することで、標準的な交換頻度よりも多い、または少ない頻度での交換を依頼できることについても案内する。この情報は、客室内の掲示だけでなく、テレビモニター、ゲスト向け案内ファイル、QR コードなどの方法によって提供してもよい。新規申請施設については、申請時に当該案内文の案を提出しなければならない。 ゲストに対して適切かつタイムリーに情報を提供するため、予約時、チェックイン時および／または来館前の案内においても同様の情

		報を提供することが推奨される。また、施設はチェックイン時にベッドリネンおよびタオル交換に関する希望をゲストへ確認することもできる。 さらに、予約人数に応じてのみベッドメイクおよびタオルの準備を行うことが強く推奨される（例：シングルルームは1名利用を前提として準備する）。 審査証拠 現地審査において、審査員は客室内に設置されたベッドリネンおよびタオルの交換に関する案内表示または情報を確認する。
6.22	施設は、ゲストに対して客室清掃を行わない選択肢、または一部のみの清掃サービスを選択できる仕組みを提供している。 (1)	関連性 毎日の客室清掃は、多量の水、エネルギーおよび化学製品を消費する。施設がゲストに対して客室清掃を省略する選択肢や部分的な清掃サービスを提供することにより、環境負荷を大幅に低減することができる。 実施に関する要件 施設は、ゲストに対し、客室清掃（客室清掃、ベッドメイク、タオル交換等）を行わない選択肢、または部分的な清掃サービスを選択できる仕組みを提供している。部分的な清掃サービスには、ベッドメイクのみを行い、ベッドリネンは交換しないといった対応を含めることができる。この選択肢は、予約時またはチェックイン時（対面または予約確認メールを含む）、ドアハンガー、QRコード、客室内の案内表示、その他の目立つ場所に設置された分かりやすく情報量のある案内媒体など、ゲストとのさまざまな接点において提供することができる。

		すべての案内資料は、明確で最新の内容であり、視覚的に分かりやすく、容易に理解できるものでなければならない。新規申請施設については、申請時に当該案内文の案を提出しなければならない。 ゲストの参加を促進するため、施設はクーポンの提供やサステナビリティ活動への寄付などのインセンティブを設けることが強く推奨される。 また、国の当局が本基準よりも厳しい衛生規則を定めている場合、または本基準と相反する衛生規則を定めている場合には、施設は当該国の公式な規則に従う。 審査証拠 審査において、施設は、ゲストに対して客室清掃を行わない選択肢または部分清掃の選択肢について案内していることを示す証拠を提示する。これには、ドアハンガー、QR コード、案内表示、予約時またはチェックイン時のメッセージ、インセンティブ制度の案内等を含む。 新規申請施設については、必要に応じて、申請時点で当該案内文の案を提示する。
6.23	日常清掃に使用する化学洗剤の少なくとも 75% が、認知されたエコラベルを取得している。(I)	関連性 環境負荷を低減し、有害物質の使用を最小限に抑えるため、施設は効果的であると同時に環境への配慮がなされた清掃製品の使用を優先する。これには、化学製品への依存を全体として削減すること、および使用する製品が人と環境の双方に対して可能な限り安全であることを確保することが含まれる。

	HH, CHP, SA, CC, R, A ①	実施に関する期待事項 施設内のすべてのエリアにおいて、日常清掃（例：毎日、2 日に 1 回、ゲストのチェックアウト後など）に使用する化学洗浄剤の少なくとも 75%が、国際的または国内で認知されたエコラベルを取得していなければならない。これには、客室、多目的ルーム、レストラン、共用エリア（プールを除く）および従業員エリア（厨房およびランドリーエリアを除く）の日常清掃に使用する製品が含まれる。 さらに、持続可能な調達の一貫性を確保するため、使用頻度の低い清掃製品（例：週 1 回または月 1 回使用する製品）についても、可能な限りエコラベル製品を購入することが推奨される。 本基準への適合性は、報告期間中に購入した日常清掃用製品の数量（容量または重量）に基づいて評価する。計算にあたっては購入記録を根拠資料とする。報告期間は、更新申請施設の場合は審査前 24 か月間、新規申請施設の場合は審査前 6 か月間とする。 ①国別適用要件：フランス（FR）およびオランダ（NL）では、施設内で日常清掃に使用する化学洗浄剤の 100%が、国際的または国内で認知されたエコラベルを取得していなければならない。デンマーク（DK）、フィンランド（FI）、スウェーデン（SE）およびノルウェー（NO）では、施設内で日常清掃に使用する化学洗浄剤の 90%が、国際的または国内で認知されたエコラベルを取得していなければならない。これには、客室、会議エリア、レストラン、共用エリア（プールを除く）および従業員エリア（厨房およびランドリーエリアを除く）の日常清掃に使用する製品が含まれる。また、フランス（FR）では、本基準はランドリーエリアで使用する製品の 100%および厨房で使用する製品の 75%にも適用される。 審査証拠 審査において、施設は以下を示す文書（一覧表または請求書等）を提示する。 過去 24 か月間または 6 か月間（認証年度に応じる）に日常清掃で使用した化学洗浄剤の総数量（容量または重量）。
--	-----------------------------------	--

		国際的または国内で認知されたエコラベルを取得している製品と、そのエコラベルの名称を示す資料。これにより、75%基準を満たしていることを証明する。 現地審査において、審査員は無作為に3種類の清掃製品を抽出して確認し、選定された製品に対応するエコラベルが実際に表示されていることを確認する（手法C）。
6.24	消毒剤の使用は、衛生上または健康上の重大なリスクが明確に存在する場合に限定している。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A ①	関連性 消毒剤は、過剰に使用されたり不適切に使用されたりした場合、環境および健康に深刻な影響を及ぼす可能性がある。そのため、化学物質による汚染、薬剤耐性の発生および不必要な曝露を防ぐ観点から、使用は明確な必要性がある場合に限定しなければならない。より安全な代替手段を優先し、正当な理由がある場合にのみ消毒を行うことは、環境への配慮と人の健康保護の双方に資する。 実施に関する期待事項 客室、共用エリアまたは一般的な表面であって、衛生上重大なリスクを伴わない場所の日常清掃には、消毒剤を使用しない。消毒剤の使用は、昆虫、カビ類、細菌またはウイルスが安全上の懸念を生じさせる場合など、衛生上または健康上の重大なリスクが明確に認められ、かつ他の方法によって代替できない場合に限る。このような場合には、その必要性を文書化しておかなければならない。 消毒剤は国の法令および規制に適合していることを条件とし、製品の安全データシート（MSDS）および／またはその他の技術資料に記載された所定の濃度および接触時間に従ってのみ使用する。消毒作業は、適切な訓練を受けた従業員または当該業務のための資格を有する外部委託業者のみが実施できる。また、施設は、これらの消毒剤の適切な保管、取扱いおよび廃棄を確実に行わなければならない（基準 5.4 参照）。

		なお、手指消毒剤は本基準の対象外とする。 ①国別適用要件：フランス（FR）では、上記のように消毒剤の使用が認められる場合においても、使用できるのは環境認証を取得した製品または非化学的な代替手段に限られる。 審査証拠 審査において、施設は、どの消毒剤を、どこで、どのような目的で使用しているかを明記した標準作業手順書（SOP）、または清掃・衛生管理手順書に統合された文書を提示する。
6.25	使用するすべてのティッシュペーパー製品がエコラベル認証を取得している。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	関連性 ティッシュペーパー製品はホスピタリティ業務の中で広く使用されており、原材料の消費、水使用量および化学処理によって環境負荷を増加させる要因となる。エコラベル認証を取得したティッシュペーパー製品を使用することにより、これらの製品がより持続可能な方法で調達・製造されていることを確保でき、責任ある調達を推進するとともに、施設全体の環境負荷の低減に貢献する。 実施に関する要件 使用するすべてのティッシュペーパー製品（例：ペーパータオル、フェイシャルティッシュ、トイレットペーパー、サウナ用ペーパー、ナプキン、キッチンペーパー等）は、国際的または国内で認知されたエコラベル認証を取得していなければならない。

		市場においてエコラベル認証製品が入手できない場合には、その入手困難性を文書で証明できることを条件として、塩素漂白を行っていない紙製品を代替品として認める。 本基準への適合性は、報告期間中に購入したティッシュペーパー製品に基づいて評価する。計算にあたっては購入記録を根拠資料とする。報告期間は、更新申請施設の場合は審査前 24 か月間、新規申請施設の場合は審査前 6 か月間とする。 審査証拠 現地審査において、審査員はティッシュペーパー製品の中から無作為に 3 種類を抽出し、該当する場合には、選定された製品に対応するエコラベル認証が実際に表示されていることを確認する（手法 C）。 エコラベル認証製品が市場で入手できないため、塩素漂白を行っていない紙製品を使用している場合には、施設は市場における入手困難性を示す文書を提示する。これには、サプライヤーからの説明文書、地域の販売業者のカタログやウェブサイトの画面コピー、エコラベル製品の選択肢が存在しないことを示す調達記録等を含めることができる。
6.26	すべての食器洗浄用洗剤およびリンス剤が、認知されたエコラベル認証を取得している。 (G) HH, CHP, SA, CC,	関連性 食器洗浄用洗剤およびリンス剤は、過剰に使用されたり、環境への配慮なく選定されたりした場合、水質汚染や資源の枯渇につながる可能性がある。適正な用量で使用し、エコラベル認証を取得した製品を利用することにより、化学物質の排出を削減し、より安全な洗浄方法を推進するとともに、清掃業務全体の環境負荷を低減することができる。 実施に関する期待事項

	R, A HH, CHP, SA, CC, R, A ①	食器洗浄用洗剤およびリンス剤は、適正使用量を守り、使用量を最小限に抑えなければならない。また、これらの製品はすべて、国際的または国内で認知されたエコラベル認証を取得していなければならない。本基準は、手洗い用洗剤および食器洗浄機用洗剤の両方に適用される。ただし、浸漬剤、乾燥促進剤および除石灰剤（スケール除去剤）は対象外とする。 本基準への適合性は、報告期間中に購入した日常清掃用製品の数量（容量または重量）に基づいて評価する。計算にあたっては購入記録を根拠資料とする。報告期間は、更新申請施設の場合は審査前 24 か月間、新規申請施設の場合は審査前 6 か月間とする。 ①国別適用要件：フランス（FR）では、本基準は必須項目（I）として適用される。デンマーク（DK）、フィンランド（FI）、ノルウェー（NO）およびスウェーデン（SE）では、食器洗浄用洗剤およびリンス剤の 90%が認知されたエコラベル認証を取得していることが必須要件となる。 審査証拠 現地審査において、審査員は食器洗浄用洗剤および／またはリンス剤の中から無作為に 3 製品を抽出し、選定された製品に対応するエコラベル認証が実際に表示されていることを確認する（手法 C）。
6.27	使用するすべてのランドリー用洗剤が、認知されたエコラベル認証を取得している。	関連性 ランドリー用洗剤は、適切に使用されない場合、水質汚染や化学物質の排出につながる可能性がある。使用量を最適化し、エコラベル認証を取得した製品を選択することにより、より安全で持続可能なランドリー業務を実現し、洗浄性能を維持しながら環境負荷を低減することができる。

	(G) HH, CHP, SA, CC, R, A ①	実施に関する期待事項 ランドリー用洗剤は、適正使用量を守り、使用量を最小限に抑えなければならない。また、使用するすべてのランドリー用洗剤は、国際的または国内で認知されたエコラベル認証を取得していなければならない。ただし、本基準には、洗浄補助剤、モップ洗浄用洗剤、カーペット洗浄用洗剤、柔軟剤およびしみ抜き剤などの特殊用途製品または補助剤は含まれない。 本基準は、自施設内で実施するランドリー業務のみに適用される。ランドリー業務を外部委託している場合には、施設は委託先のランドリー事業者に対し、認知されたエコラベル認証を取得した洗剤を使用するよう働きかけることが望ましい。 本基準への適合性は、報告期間中に購入した日常清掃用製品の数量（容量または重量）に基づいて評価する。計算にあたっては購入記録を根拠資料とする。報告期間は、更新申請施設の場合は審査前 24 か月間、新規申請施設の場合は審査前 6 か月間とする。 ①国別適用要件：フィンランド（FI）、フランス（FR）、ノルウェー（NO）およびスウェーデン（SE）では、本基準は必須項目（I）として適用される。 審査証拠 現地審査において、審査員はランドリー用洗剤の中から無作為に 3 製品を抽出し、選定された製品に対応するエコラベル認証が実際に表示されていることを確認する（手法 C）。
6.28	日常清掃には濃縮型の化学洗浄剤を使用し、安全な希	関連性

	釈システムを導入している。(G) HH, CHP, SA, CC, R, A (G)	濃縮型の化学洗浄剤を使用することにより、プラスチック包装廃棄物を削減し、輸送に伴う排出量を低減するとともに、洗剤使用量の管理精度を向上させることができる。施設内で適切に希釈を行うことで、必要な量だけを使用することが可能となり、化学物質の過剰使用およびそれに伴う環境負荷を削減できる。また、従業員の化学物質への曝露リスクを低減し、安全性と業務効率の向上にもつながる。 実施に関する期待事項 日常清掃（例：毎日、2 日に 1 回、ゲストのチェックアウト後など）に使用する化学洗浄剤は、濃縮状態で納入され、施設内で希釈して使用する。洗浄剤は、化学物質との直接接触や漏洩を防止するクローズドループシステムで提供されることが望ましい。 施設は、化学物質の過剰使用を防止し、効果的かつ効率的な洗浄を実現するために、効果的で安全な希釈システムを導入している。自動計量・自動希釈システムの導入が望ましいが、正確な希釈を確保し、化学物質への曝露を最小限に抑えられる場合には、管理された手動方式も認められる（例：密閉式または定量ポンプ式で、化学物質に直接触れない仕組み）。 タブレット型（固形タイプ）の洗浄剤についても、特に自動希釈システムを備えていない小規模施設においては認められる。その場合、製造者の希釈指示に従って使用し、可能な限り再利用可能な容器で溶解して使用する。 清掃担当者およびランドリー担当者には、製品の正しい使用方法および適正な使用量について周知する。また、手作業による薬剤投入が必要な場合には、化学物質を取り扱う従業員に対して、正しい使用方法および安全管理に関する文書化された研修を実施する。 審査証拠 審査において、施設は、日常清掃用製品が濃縮タイプまたはタブレット型（固形濃縮タイプ）で購入されていることを示すサプライヤー資料または製品資料（例：製品情報シート、技術データシート、購入記録等）を提示する。
--	--	--

		手動で計量・希釈を行っている場合には、化学物質の安全管理および取扱いに関する従業員研修の記録も提示する。 現地審査においては、有効な希釈システムが設置され、正常に機能しており、製造者の指示に従って適切に校正されていることを確認する。
6.29	使用するすべての化粧品類が、国内または国際的に認知されたエコラベル認証を取得している。(G) HH, CHP, SA, CC, R, A	関連性 化粧品類は、化学物質による汚染を引き起こし、施設の環境負荷を増加させる可能性がある。エコラベル認証を取得した製品を選択することにより、有害な成分の使用を削減し、より安全な製品処方を推進するとともに、持続可能な生産の推進に貢献することができる。 実施に関する期待事項 施設で使用するすべての化粧品類（石けん、シャワージェル、シャンプー、ローションおよびコンディショナー）は、国内または国際的に認知されたエコラベル認証を取得していなければならない。本基準は、客室の浴室に設置されている製品、従業員エリアで 사용되는製品および共用エリアで提供される製品に適用される。 さらに、エコラベル認証を取得していることに加え、化粧品類については、パラベンを含まず、ラウリル硫酸ナトリウム（SLS）および持続可能でない方法で生産されたパーム油を含まない製品であることが強く推奨される。 審査証拠 現地審査において、審査員は化粧品類の中から無作為に3製品を抽出し、選定された製品に対応するエコラベル認証が実際に表示されていることを確認する（手法C）。

6.30	化学物質の使用を削減した、または化学物質を使用しない清掃方法を導入している。 (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	関連性 従来の化学洗浄剤は、過剰に使用されたり不適切に使用されたりした場合、生態系に悪影響を及ぼし、室内空気の質を低下させるとともに、従業員やゲストの健康へのリスクとなる可能性がある。化学物質の使用を削減した、または化学物質を使用しない清掃方法を導入することにより、施設は高い衛生基準を維持しながら、環境負荷を大幅に低減し、職場の安全性を向上させることができる。 実施に関する期待事項 施設は、少なくとも1つの特定されたエリア、業務またはサービスにおいて、定期的（例：毎日または毎週）に、化学洗浄剤の使用を最小限に抑える、または不要とする清掃方法を採用している。これらの方法には、純水（脱イオン水）洗浄、高圧水洗浄、スチーム洗浄、または従来の化学洗浄剤への依存を低減できるその他の効果的な代替手法が含まれる。 本基準は、共用エリア、客室、多目的ルームなどにおける一般的な表面清掃に適用される。厨房、トイレ、プールおよびスパエリアについては、特定の衛生規制が適用されるため、本基準の対象外とする。 審査証拠 審査において、施設は対象となるエリア、業務またはサービスの定期清掃に関する標準作業手順書（SOP）を提示し、化学物質の使用を削減した、または化学物質を使用しない清掃方法を採用していることを示す。 または、現地審査において、化学物質の使用を削減した、または化学物質を使用しない清掃機器が実際に導入されていることを確認す

		る。
6.31	洗濯、清掃およびルームケアに使用する製品は、すべて無香料・無香水製品である。 (G) HH, CHP, SA, CC, R, A	関連性 香料を含む製品は、室内空気汚染の原因となるほか、アレルギー反応のリスクを高め、不要な化学物質を環境中に放出する可能性がある。日常清掃および洗濯業務において無香料・無香水製品を使用することにより、施設はゲストおよび従業員の健康を保護し、化学物質による環境負荷を低減するとともに、より安全な室内環境を実現することができる。 実施に関する期待事項 施設は、スプレー製品、洗剤および表面洗浄剤を含め、香料または香水成分を含有する洗濯用品、清掃用品およびルームケア用品を使用しない。 本基準は、客室、ランドリーエリア、共用エリアおよび多目的ルームを含む施設内のすべてのエリアに適用される。また、洗濯および清掃業務を施設の従業員が実施する場合だけでなく、第三者事業者へ外部委託している場合にも適用される。 審査証拠 現地審査において、審査員は洗濯、清掃およびルームケアに使用される製品の中から無作為に 3 製品を抽出し、選定された製品に香料または香水成分が表示されていないことを確認する（手法C）。 洗濯または清掃業務を外部委託している場合には、施設は、委託先事業者が使用する洗濯用品および清掃用品に香料または香水成分が含まれていないことを証明する文書を提示する。

--	--	--