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



目次

目次 2

I. はじめに 4

II. 必須項目および努力項目 6

III. 基準項目 7

1. サステナブルマネジメント 7

環境戦略および経営陣の参画 7

企業の社会的責任 13

従業員の参画 40

2. ゲストの意識向上と参加 47

ゲストの参加 47

責任ある観光 57

3. 水 64

水管理 64

水質汚染の防止 83

4. エネルギーおよびカーボン 88

エネルギー管理 88
HVAC、設備および照明 106
温室効果ガス 123
5. 廃棄物 127
廃棄物管理 127
廃棄物削減 141
6. 調達 151
事務用品・その他の調達 151
食品・飲料 168
洗濯および清掃 185
7. 生活環境 197
室内環境 197
生物多様性の保全 207

I. はじめに

グリーンキーは、観光およびホスピタリティ施設を対象とした独立した第三者認証制度を提供しており、施設が定められたサステナビリティ基準に適合していることを検証する仕組みである。本プログラムでは、施設が以下の 7 分野：持続可能なマネジメント、ゲストの意識向上と参画 、水、エネルギーおよびカーボン、廃棄物、調達、生活環境 にわたる厳格なサステナビリティ基準を満たしていることを求める。

グリーンキーは、特定の施設区分を対象としており、それぞれの定義および認証対象要件は別途定められている。

略号	日本語名称
HH	ホテルおよびホステル
CHP	キャンプ場およびホリデーパーク
SA	小規模宿泊施設
CC	カンファレンスセンター
R	レストラン
A	アトラクション

グリーンキー認証の適用範囲（認証対象に含まれるサービスならびに対象外となるサービス、施設および活動）は、「Scope（適用範囲）」文書に定められている。

また、グリーンキー基準で使用される用語および概念の説明については、「用語集（Glossary）」に定められている。

II. 必須項目および努力項目

（I）が付された基準は必須項目（Imperative Criteria）、（G）が付された基準は努力項目（Guideline Criteria）である。申請施設は、すべての必須項目に適合しなければならない。さらに、認証を保持している年数に応じて、適用される努力項目について一定割合以上に適合することが求められる。

認証期間	認証年数	必須項目の準拠率	努力項目の準拠率
第 1 期	1〜2 年目	100%	0%
第 2 期	3〜4 年目	100%	10%
第 3 期	5〜6 年目	100%	20%
第 4 期	7〜8 年目	100%	30%
第 5 期	9〜10 年目	100%	40%
第 6 期以降	11〜12 年目以降	100%	50%

III.基準項目

1. サステナブルマネジメント 環境戦略および経営陣の参画、企業の社会的責任、従業員の参画		
環境戦略および経営陣の参画		
番号	**基準**	**解説**
1.1	経営層が関与し、かつ、施設の職員の中からグリーンキー施設責任者を任命するものとする。 (I) HH, CHP, SA, CC, R, A ⓘ	**関連性** グリーンキー施設代表者を任命することは、すべてのサステナビリティに関する取組における調整、継続性およびコミュニケーションを確保するうえで重要である。 **実施に関する期待事項** 施設の経営層は、サステナビリティに関する取組の運営に関与し、職員の中からグリーンキー施設代表者を任命するものとする。グリーンキー施設代表者の不在または休暇時における継続性を確保するため、経営層は指名された代替者（代理）も任命するものとする。グリーンキー施設代表者およびその代替者の氏名および連絡先は、申請手続きの際および変更が生じた場合にはその都度、グリーンキーに共有されるものとする。 グリーンキー施設代表者は、当該施設における常勤職員でなければならない。 グリーンキー施設代表者の主な役割には、以下が含まれる。

		• 経営層、職員、供給業者、グリーンキー、審査員および意思決定機関に対する、サステナビリティ事項に関する主たる連絡窓口としての役割。 • サステナビリティ事項に関して、他の職員を指導および支援すること（基準 1.20 参照）。 • サステナビリティに関する職員研修の調整（基準 1.21 参照）。 • グリーンキー申請に必要なすべての実績データおよび業務データ（清掃用化学薬品／清掃スケジュール、廃棄物、エネルギーおよび水の効率的利用を含む）を収集し、提出すること。 • 施設の戦略的サステナビリティ目標（基準 1.2 参照）および年次アクションプラン（基準 1.3 参照）の実施状況を監督すること。 • 職員およびゲストから提案されたサステナビリティ施策を収集し、処理すること。 • グリーンキーの申請または再申請に関するコミュニケーション全般を監督すること。 • グリーンキー施設代表者が経営層の一員でない場合には、サステナビリティの進捗状況を報告するため、定期的に経営会議に参加することを可能にすること。 すべての部門から代表者を選出したグリーン委員会を設置することが強く推奨される。グリーン委員会は、グリーンキー施設代表者と協力しながら、サステナビリティ施策および戦略の実施を監督し、職員に対して情報提供を行う。 グリーンキー認証に関する最終的な責任は、施設の上級経営層またはリーダーシップに帰属する。 ⓘ**国別適用要件**：デンマーク（DK）では、経営層は施設の職員の中から 2 名のグリーンキー施設代表者を任命する。 **審査証拠** 審査時の現地確認において、面接により、グリーンキー施設代表者（複数の場合あり）が、一般的なサステナビリティ事項およびグリーンキー基準に関して、当該施設で実施されている取組について説明できることが確認される。
1.2	施設は、戦略的サステナビリティ目標を策定するもの	**関連性** 戦略的サステナビリティ目標を策定することは、施設のサステナビリティ取組に対して、強固で目標指向型の枠組みを提供する。これにより、整合性の確保、継続的改善およびサステナビリティの中核業務への統合が可能となる。

	とする。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**実施に関する期待事項** 施設の経営層および職員は（例：グリーンキー施設代表者の監督の下で）、法令遵守の水準を上回る意欲を有し、継続的改善へのコミットメントとなる戦略的サステナビリティ目標を策定するものとする。 これらの目標は、進捗の把握・モニタリングおよび意思決定を導くためのものであり、具体的な行動内容や実施方法そのものに焦点を当てるものではない（これらは基準 1.3 で扱われる）。 戦略的サステナビリティ目標は、見直しのためのタイムラインを明示し、最大 6 年先までを対象として策定されるものとする。 また、各認証期間（2 年）ごとに評価され、継続的な妥当性および意欲が確保されるものとする。これらの目標は、年次アクションプラン（基準 1.3）と直接的に連動しており、アクションプランの成果および施設全体のサステナビリティ実績を評価するために用いられるものとする。 職員数が 50 名を超える施設では、最低 4 つの戦略的サステナビリティ目標を策定するものとし、 職員数が 50 名未満の施設では、最低 2 つの戦略的サステナビリティ目標を策定するものとする。 施設は、重点的に取り組む分野を選択することができるが、目標は少なくとも 2 つ以上の異なる分野を網羅しなければならない。 分野の例としては、エネルギー、水、廃棄物、社会的サステナビリティ／CSR（例：職員の公平性、インクルージョン、地域社会との関与等）、生物多様性保全、持続可能な調達、リスクおよび危機管理 等が含まれるが、これらに限定されない。 目標は、明確に定義された基準期間に基づく実績データまたは評価結果に根拠を置き、特定された課題、リスクまたは改善領域に直接対応するものとする。 基礎データの例としては、エネルギー、水、廃棄物または炭素データ、水リスクまたは生物多様性評価、CSR実績に関するゲストおよび職員からのフィードバック（例：基準 3.1、4.1、5.6、7.12）等が含まれる。 利用可能な場合には、地域ベンチマークを考慮し、目標の妥当性および意欲を確保することが推奨される。 初回申請施設で、まだ完全な年次データを保有していない場合には、入手可能な中で最も正確かつ代表性の高いデータ（例：他の基準で提出が求められる最低 3 か月分のデータ）に基づいて目標を設定するものとする。 戦略的サステナビリティ目標の例としては、以下が含まれる。

		a) 基準年 20XX と比較して、20XX 年までに温室効果ガス排出量（スコープ 1 および 2）を少なくとも 20%削減すること（パリ協定に整合する年間約 5%削減に相当）。 b) 20XX 年までに、施設敷地の少なくとも 20%（面積ベース）を自然または半自然的生息地へ再生すること（追加例は基準 7.11 参照）、または、地域的・国際的な生物多様性の保全を目的とする他の生物多様性目標。 c) 基準年 20XX と比較して、20XX 年までに暖房および冷房に係るエネルギー消費量を 15%削減すること。 d) 20XX 年末までに、すべての使い捨てプラスチック製品を廃止すること。 e) 基準年 20XX の実績データと比較して、20XX 年までに宿泊者 1 泊当たりの総水使用量を 10%削減すること。 f) 20XX 年までに、管理職におけるジェンダーバランス（女性 40%以上）を達成すること。 g) すべての職員を対象として、年 1 回のハラスメント防止およびセーフガーディング研修を実施し、特に子ども、女性および脆弱な立場にある人々の保護に重点を置くこと。 h) 年間利益または売上の少なくとも 1%を、地域社会プロジェクトまたはパートナーシップに拠出すること。 i) 地域雇用目標を採用し、常勤職員の少なくとも 60%を地域居住者とすること。 戦略的サステナビリティ目標は、経営層および職員が共同で策定するものとし、両者がサステナビリティの意欲の特定および優先順位付けに貢献することを確保する。 目標の正確性、実施およびフォローアップについては、経営層が責任を負うものとする。 目標が達成されなかった場合には、未達成の理由について批判的な振り返りを行い、正当と判断される場合には、次の期間において同一の目標に引き続き取り組むことができる。 目標は、職員に対して周知されるものとする（例：オンボーディング時）。また、適切な場合には、ゲストにも公開され得る（例：ウェブサイト、ロビー、客室内資料）。 地域との関連性を高めるため、地域住民等の関係するステークホルダーと共同で策定することが推奨される。 戦略的サステナビリティ目標を策定する際には、グリーンキー基準を参考とすることができる。 また、施設がサステナビリティに関するビジョンおよびミッションステートメントを策定することが推奨される。 目標は、これらの長期的方向性を支え、かつ整合している必要がある。 施設がチェーンの一部である場合には、チェーン全体の戦略的目標を参考とすることができるが、これらは個別施設レベルの具体的・地域的目標に落とし込む必要がある。 修正なく採用する場合には、その妥当性（例：期間、重点分野、割合目標）を正当化するものとする。 チェーン全体の文書は、当該施設において実施されており、かつ構造的・地理的・文化的文脈に適合していることが示され

		る場合に限り、証拠として認められる。 **審査証拠** 審査時に、施設は文書化され、日付が付された戦略的サステナビリティ目標を提示する。 これらについて、以下が確認される。 • 職員に内部共有され、利用可能であること。 • 上記に示した異なる分野のうち、少なくとも 2 分野を網羅していること。 • 策定から 2 年未満であること。 • 職員および経営層によって策定されたものであること。 • さらに、グリーンキー施設代表者は、目標の正確性およびフォローアップに関する責任を負う。
1.3	施設は、その戦略的サステナビリティ目標に整合したアクションプランを策定するものとする。 (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 施設の戦略的サステナビリティ目標（基準 1.2）を、測定可能で目標指向型の行動に落とし込むためには、アクションプランが必要である。 アクションプランは、戦略目標の実務的な実施を確保し、進捗管理および継続的改善のための枠組みを提供する。 **実施に関する期待事項** 施設は、戦略的サステナビリティ目標（基準 1.2）を実施するための具体的な手順を示したアクションプランを策定するものとする。 アクションプランは、施設のサステナビリティ・マネジメント・システムにおける中核的な運用ツールであり、当該施設の具体的な状況に対する妥当性を反映するものとする。 例えば、水不足が地域課題である場合には、アクションプランにおいて節水施策により重点を置く。 アクションプランは、認証期間全体（24 か月）を対象とし、進捗を把握し年次更新を可能とするため、各行動を年ごとに明確に区分するものとする。 職員数が 50 名を超える施設では、認証期間あたり最低 4 つの行動を含めるものとする。 職員数が 50 名未満の施設では、認証期間あたり最低 2 つの行動を含めるものとする。 行動は、少なくとも 2 つのグリーンキー分野（例：エネルギー、水、廃棄物、社会的サステナビリティ／CSR（例：職員の公平性、インクルージョン、地域社会との関与等）、生物多様性保全、持続可能な調達、リスクおよび

		危機管理等）を網羅し、各行動は少なくとも 1 つの戦略的サステナビリティ目標に関連付けられるものとする。 基準 1.2 の一環として策定されている場合には、アクションプランは、目標のビジョン、ミッションおよび重点テーマを反映し、一貫性のある目標指向型アプローチを確保するものとする。 年次アクションプランの策定にあたっては、グリーンキー基準を参考とすることが推奨される。 これは、未実施のガイドライン基準への適合や、すでに実施されている必須基準およびガイドライン基準への取組をさらに強化することを目的とする。 すでに達成されている行動は、年次アクションプランに含めないものとし、グリーンキーのガイドライン基準を行動として列挙するだけでは不十分である。 ただし、特定のガイドライン基準の将来的な達成に寄与する補助的行動（例：実現可能性調査の実施）を含めることは認められる。 すべての行動は測定可能でなければならない（例：数値、割合、数量、完了した作業等）。 各行動について、以下を明確に文書化するものとする。 • 行動の内容、タイムラインおよび想定される成果 • 担当部門または担当職員 • 支援する戦略的サステナビリティ目標との関連性 行動は、経営層および職員が共同で策定するものとする（例：グリーンキー施設代表者の監督の下で）。これにより、両者が行動の特定および優先順位付けに貢献することを確保する。 行動の正確性、実施およびフォローアップについては、経営層が責任を負うものとする。 行動が達成されなかった場合には、施設は、未達成の理由（例：財務的制約、構造的制約、状況による制約、タイミングの制約等）を説明する明確かつ文書化された正当化を提示し、 次の認証期間において同一の行動を完了するための具体的な行動計画、または、より実現可能な代替行動に置き換える計画を示すものとする。 施設がチェーンの一部である場合には、チェーン全体の行動を参考とすることができるが、これらは個別施設レベルの具体的・地域的行動に翻訳されなければならない。 修正なく採用する場合には、その妥当性を正当化するものとする。 チェーン全体の行動や文書は、当該施設において実施されており、かつ構造的・地理的・文化的文脈に適合していることが示される場合に限り、証拠として認め

		られる。 **審査証拠** 審査時に、施設は、次の認証期間に向けた文書化された年次アクションプランを提示する。 これについて、以下が確認される。 • 職員数が 50 名を超える施設では最低 4 つ、50 名未満の施設では最低 2 つの行動が、認証期間あたり含まれていること。 • 1 つ以上の戦略的サステナビリティ目標に関連付けられた行動が含まれていること。 • タイムラインおよび担当部門または担当職員が明記されていること。 • 内部で共有され、職員が利用可能であること。 再申請施設の場合には、前回のアクションプランに関する進捗または完了の証拠を提示する。 これには、報告書、写真、契約書、パートナーシップ契約、研修記録、その他検証可能な文書が含まれ得る。 例としては、以下が含まれる。 a) 職員向けサステナビリティ関連イベント（例：ボランティア活動、啓発活動）への招待状または記録 b) NGO またはサステナビリティ関連団体との契約、パートナーシップ契約または覚書 c) サステナビリティ行動に関連する取組への加盟証明 d) 行動に関連する報告書、議事録または活動記録 行動が達成されなかった場合には、再申請施設は、文書化された正当化理由および、当該未達成行動を次の認証期間に実施するか（およびその方法）、または実現不可能と判断した理由を説明する計画を提示するものとする。
企業の社会的責任		
1.4	施設は、書面による雇用契約、同一労働同一賃金、ならびにすべての職	**関連性** 公正な労働慣行を確保することは、職員の福祉を守り、平等を促進し、責任ある事業運営を育むうえで不可欠である。 多様な労働力から成る職場において、透明性があり、かつ合法的な雇用条件は、不平等の是正および安全で尊重に基づく職場環境の形成に寄与す

	員および下請労働者に対する生活賃金以上の報酬を含む、公正な労働慣行を確保するものとする。 (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	る。 **実施に関する期待事項** 施設は、すべての職員（下請職員、外部委託職員[13]および施設内で業務を行うサービス提供者を含む）に対して、公正な労働慣行を確保するものとする。 これには、書面による雇用契約、同一労働同一賃金、ならびにすべての職員および下請労働者に対する生活賃金以上の報酬が含まれる。 本基準に適合するため、施設は以下を確保するものとする。 • すべての職員に対し、時間当たりの法定最低賃金以上を支払うこと。 法的な基準が存在しない場合には、国際労働機関（ILO）の生活賃金算定原則に基づいて算出された最低生活賃金以上を支払うこと。 • すべての職員に対して、賃金、労働時間（または該当する場合は年間の労働日数）および職務内容を明記した書面による雇用契約を提供すること。 雇用契約は、職員が理解できる言語または形式で説明され、必要に応じて翻訳または口頭による補足が提供されるものとする。また、職員は、実労働時間または計上日数、支払賃金および時間外労働または代休を明示した給与明細を受領するものとする。 • 性別、民族性または障がいの有無にかかわらず、同一労働に対して同一賃金を保証し、賃金体系が透明であることを確保すること（ただし、国の法令により別段の定めがある場合を除く）。経験年数や勤続年数等を反映した文書化された賃金体系（例：給与マトリクス、賃金表または報酬フレームワーク）を整備することが推奨される。 • 施設が内部的に管理するすべての下請サービス提供者との間で、同一の賃金水準および公正な労働原則が満たされていることを確認する契約を締結すること。施設内の一部が外部事業者によって運営されている場合には、当該事業者に対し、同一の基準に従うよう書面により正式に通知し、奨励するものとする。 **審査証拠** 審査時に、施設は、公正な労働慣行への適合を示す補足文書を提示する。 現地確認において、審査員は、補足文書のサンプリング[14]を実施し、3 件の雇用契約書を給与記録および賃金体系に関する文書[15]（例：給与一覧、給与マトリクス、賃金表または報酬フレームワーク）と照合することにより、すべての職員に対して書面による雇用契約が存在すること、賃金水準が法定最低賃金または生活賃金要件に適合していること、同一労働同一賃金が確保されていることを検証する（手法 C）。必要に応じて、文書は匿名化した形式で提示することができる。

		下請または外部委託職員が施設内で業務を行っている特定の状況においては、審査員は、3 件の書面契約のサンプリング[16]を確認し、同一の賃金および労働原則が遵守されていることを検証する（手法 C）。 審査員が不整合を認めた場合、または不正の疑いを抱いた場合には、少なくとも 1 名の匿名インタビューを、選定された職員および下請職員に対して実施し、法定最低賃金および生活賃金基準への適合を確認する。
1.5	施設は、児童労働を使用または容認せず、雇用における未成年者の保護を確保するものとする。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 児童労働を防止し、職場における未成年者を保護することは、責任ある事業運営および人権デューデリジェンスの中核的要素である。 児童が雇用されないこと、ならびに若年労働者が適切に保護されることを確保することは、社会的サステナビリティを支え、国際労働基準との整合性を確保し、地域社会における児童の保護および福祉に寄与する。 **実施に関する期待事項** 施設は、14 歳未満の児童を一切雇用しないこと、ならびに 18 歳未満の未成年者が職場に関与する場合には、その関与が厳格に規制され、保護的性質を有し、国内および国際的な児童保護基準に適合していることを保証するものとする。 さらに、施設は、児童労働を使用している供給業者と契約しないことを保証するものとする。 そのため、施設は以下を保証するものとする。 • いかなる状況においても、14 歳未満の児童を雇用しないこと。 • 国内法令を遵守すること。 ただし、国内法令が存在しない場合、または本基準よりも水準が低い場合には、児童の権利に関する国際連合条約および国際労働機関（ILO）第 138 号条約（最低年齢）および第 182 号条約（最悪の形態の児童労働）を遵守すること。 • 児童の権利を尊重し、性的搾取を含むあらゆる形態の搾取から児童を保護すること。 18 歳未満の者が雇用されている場合（例：インターンシップ、見習い、無償または有償の就業形態を含む）には、施設は以下を保証

		するものとする。 • 親または法定後見人からの書面による同意を取得していること、または 教育機関との間で、業務内容および労働時間を明記した書面による合意が締結されていること。 • 最大労働時間、最低休憩時間および休憩、休日および年次休暇、報酬および保険（必要な場合）を含む、適用されるすべての労働法令が遵守されていること。 国内法令が存在しない場合には、ILO ガイドラインに従うものとする。 **審査証拠** 審査時に、施設は以下を提示する。 • 14 歳未満の児童を雇用していないことを確認する署名済みの宣誓書。 これについては、現地確認により追加的に確認される。 • 該当する場合には、親または法定後見人による書面同意書、または教育機関との合意書、ならびに、18 歳未満の者が施設で就業している場合における労働法令遵守を示す記録。 これらの文書は匿名化した形式で提示することができるが、コピーは収集されず、確認は目視に限定されるため、匿名化は必須ではない。
1.6	施設は、搾取、差別およびハラスメントを通報するための、報復のない、かつアクセス可能な苦情処理および内部通報メカニズムを提供するものとする。 (I)	**関連性** 効果的な苦情処理および内部通報制度は、人権、職場の健全性および倫理的行動を保護するために不可欠である。施設は、すべての職員（下請職員を含む）およびゲストが、報復の恐れなく、搾取、差別およびハラスメントを通報できる、安全かつ機密性の高い仕組みにアクセスできることを保証する。 **実施に関する期待事項** 施設は、懸念事項を通報するための、基本的で、明確かつアクセスしやすい制度を実施するものとする。 最低限、施設は以下を備えるものとする。 • 懸念事項の通報方法、受理者、フォローアップおよび調査の手順、想定される対応期間、ならびに機密性および報復禁止の保証を説明した書面による苦情処理および内部通報手続。

	HH, CHP, CC, R, A	• 少なくとも 1 つの機密または匿名による通報手段（例：独立した外部内部通報ネットワーク〔FEE 内部通報プラットフォーム等〕、または同等の第三者による通報チャネル）。 • すべての職員（下請職員を含む）が、どこに、どのように懸念事項を通報すべきかを認識し、安全かつ機密性の高い通報を行う権利を理解できるようにするための、制度の利用方法に関する職員向け情報。 これらの情報は、すべての職員にとってアクセス可能かつ理解可能でなければならない。 • ゲストが目にした搾取または不正行為を機密に通報できる仕組みを可能とするゲスト向け通報手段。 この情報は、ゲスト向け資料（例：インフォメーションブック、デジタルウェルカムページ、掲示物等）に掲載されるものとする。 本基準は、職員数が 50 名を超える施設に適用される。 50 名未満の施設については、規模に応じた他の通報手段（例：簡易的な内部通報、職員代表による対応、オープンドア方針による報告慣行等）に取り組むことが奨励される。 **審査証拠** 審査時に、施設は以下を提示する。 • 書面による苦情処理および内部通報手続（通報手順、指定された責任者、機密保持措置および報復禁止規定を含む）。 • 職員に対して当該制度が周知され、利用方法が理解されていることを示す周知の証拠（例：オンボーディング資料、内部通知、研修記録）。 • 匿名または機密通報チャネルの存在を示す証拠（例：外部内部通報プラットフォームへのリンク、または同等の第三者メカニズムに関する文書）。 • ゲストに対して利用可能な通報手段が周知されていることを示すゲスト向け資料（例：スクリーンショット、写真、印刷物） 現地確認において、審査員は、審査時に在席している少なくとも 1 名の職員への面接を実施し、当該職員が制度を認識しており、報復の恐れなく制度を利用できると感じていることを確認する。
1.7	施設は、安全で健康的な労働環境を	**関連性**

	確保するための手続を整備しているものとする。 （I） HH, CHP, SA, CC, R, A	安全で支援的な労働環境は、職員の健康、満足度および業務遂行能力にとって不可欠であり、責任ある持続可能な事業運営の基盤を成す。 強固な労働安全衛生の実践を確保し、職員のウェルビーイングを促進することにより、施設は労働災害やストレスを予防し、職員およびサービス品質の双方に資する前向きな組織文化を醸成する。 **実施に関する期待事項** 施設は、以下を通じて、すべての職員の労働安全衛生を確保するものとする。 • 書面による安全衛生方針および緊急時対応手順を整備し、すべての職員がアクセスできる形で明確に周知すること。 • 安全衛生対策が、書面上の規定にとどまらず、日常業務の実践において確実に反映・実施されていること。 **審査証拠** 審査時に、施設は以下を提示する。 • すべての職員がアクセス可能な書面による安全衛生方針および緊急時対応計画。 • 当該手続が日常業務において周知・実施されていることを示す証拠（例：職員エリアにおける掲示物）。
1.8	施設は、環境または社会的な地域社会開発の取組に関して、定義された数の関連する外部ステークホルダーと積極的に協働するものとする。 （I） HH, CHP, SA, R,	**関連性** 施設とその周辺地域社会との意義ある関与を促進するため、本基準は、環境教育、地域の文化遺産および観光地の持続可能な発展を支援することを目的として、外部ステークホルダーとの測定可能かつ長期的な協働を促進するものである。 **実施に関する期待事項** 施設は、環境、社会、文化、教育、経済、品質、人権、健康、リスクおよび危機管理等の持続可能な開発課題に関して、関連する外部ステークホルダーと積極的に協働するものとする。該当する場合には、地域の歴史的、考古学的、文化的または精神的に重要な場所や伝統の保護および向上に関与するステークホルダーとの協働が奨励される。協働パートナーは、地域の背景　、または基準 1.2 において特定された課題、リスクもしくは改善領域に基づいて選定することが強く推奨される。 職員数が 50 名を超える施設では、最低 2 件の関連ステークホルダーとの有効な協働関係を有するものとする。 職員数が 50 名未満の施設では、最低 1 件の関連ステークホルダーとの有効な協働関係を有するものとする。少なくとも 1 件の協働は、施設周辺地域（地域

	A, CC	／ローカル）に焦点を当てるものとする。2 件の協働が求められる場合には、2 件目は他の地理的地域におけるプロジェクト支援を対象とすることができる。 協働は、環境教育または啓発、社会・文化的協働、または持続可能な地域開発に焦点を当てることができる。 関連ステークホルダーには、以下が含まれるが、これらに限定されない。 非政府組織（NGO）、地域コミュニティ団体、地方自治体、地域住民、地域の学校、保護地域の管理機関、文化遺産機関、またはサステナビリティに重点を置く市民社会組織 等。 本基準において認められる協働とは、施設と関連ステークホルダーとの間の、双方にとって有益な双方向の関係であり、認証期間中に少なくとも 1 回の相互的な関与を含むものとする。有効な協働の例としては、イベントまたは公共イニシアティブの共同企画、教育的または地域社会を基盤とするプロジェクトの共同開発および実施、就業時間内における職員ボランティア活動、共同の資金調達活動または現物支援（単発の寄付を超えるもの）が含まれる。 相互的な関与を伴わない支援（例：寄付のみ、製品の購入のみ、または一方向的な情報発信のみ）は、有効な協働とはみなされない。 施設がチェーンの一部である場合には、チェーン全体の戦略的協働に沿った取組とすることができるが、当該申請施設の具体的状況に適合するよう調整されなければならない。 有効な協働の例としては、以下が含まれる。 a) 自然環境および文化的に配慮が必要な地域の保護 b) 気候変動の影響に対処するプロジェクト c) 公共利用も可能な屋外インフラ（例：環境配慮型の係留施設、自然歩道）の整備 d) 環境または教育的取組に関わる学校や地域社会との活動 e) 追加的ニーズを有する人々（脆弱な立場にある人々、または十分な資源を有しない人々）との活動 f) 社会的正義および平等な権利を促進する活動 g) 地域社会における基本的な食料、水およびエネルギーサービス、ならびに保健・衛生サービスの提供支援 h) 地域の文化遺産を促進するための博物館支援 i) 観光地における持続可能な観光計画および管理、地域インフラおよび社会的地域開発プロジェクト（例：衛生分野）に関して、地域コミュニティ団体／DMO／行政機関との協働

		地域産品の購入のみ、または単独の生物多様性保全活動への支援のみに基づく取組は、本基準を満たさない（後者は基準 7.11 により扱われる）。 **審査証拠** 審査時に、職員数が 50 名を超える施設は、最低 2 件の有効な協働関係に関する証拠を提示する。 職員数が 50 名未満の施設は、最低 1 件の有効な協働関係に関する証拠を提示する。 証拠には、会議議事録、活動報告書、共同作成された資料等が含まれる。 提出された証拠は、認証期間中に少なくとも 1 回の文書化された相互的関与を含む、双方にとって有益な関係としての協働を示すものでなければならない。 初回申請施設については、特定の状況において、協働契約または合意書および計画された行動を提示する。
1.9	施設は、その運営および表現において、先住民族への敬意を示していること。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 観光およびホスピタリティ事業の運営は、意図せずして、文化的慣習の分断、土地や資源へのアクセス制限、あるいは先住民族の権利や知識体系の軽視を通じて、先住民族に悪影響を及ぼす可能性がある。先住民族が存在する地域においては、敬意ある関与と十分な情報に基づく意思決定が不可欠であり、文化の盗用を防ぎ、文化遺産、伝統的知識、ならびにコミュニティの福祉の保護を支援することが重要である。 **実施に関する期待事項** 事業者は、その運営、開発およびゲスト向け体験が、先住民族を尊重しつつ、その権利および不可欠な資源や文化的に重要な場所へのアクセスを確保していることを保証する。これには、文化的完全性への配慮、公平な利益配分、ならびに社会的・環境的福祉の保護に対するコミットメントが含まれる。 本基準に適合するため、事業者は、施設から半径 100km 以内に先住民族が存在するかどうかを評価する。評価にあたっては、以下を含む、公的に入手可能または地域で認知されている情報を参照してよい。 • 当該地域において認知されている先住民族または先住民族の領域

		• 先住民族に関連する文化的、歴史的、考古学的、または精神的に重要な場所、ルート、伝統、慣習 • 先住民族に関連するユネスコ世界遺産または無形文化遺産の指定 当該半径内に先住民族または先住民族に関連する文化的資産が存在しないことが確認された場合、本基準は 適用外（N/A） とする。 先住民族が確認された場合、事業者は、ゲスト向け活動、敷地管理および開発に関する意思決定が、先住民族の権利、文化および資源へのアクセスを尊重していることを保証する。具体的には、以下を確実にする。 • 先住民族に関するすべての表現（例：ゲスト向け資料、パフォーマンス、工芸品、ストーリーテリング、装飾）は、関係する先住民族との協議のもとで作成されていること。必要に応じて、書面による同意および公正な報酬が確保されていること。 • 該当する場合： 観光客に共有される先住民族の儀式、踊り、または祭祀の真正性および本質が、コミュニティにより承認された慣行に沿って保持および披露されていること（ユネスコ無形文化遺産として認識されているものを含む）。 • 該当する場合： コミュニティの空間設計や生物多様性関連の取組（例：緑地造成、在来種の植栽、生息地再生、自然体験型観光）が行われる場合、伝統的または先住民族の生態学的知識が統合され、文化的または社会的劣化（例：移住の強制、伝統の喪失）のリスクを特定・軽減するための協議が行われていること。 • 食料、水、医療、衛生、教育、生計手段、自然資源、または文化的に重要な場所など、不可欠なサービスおよび資源へのアクセスが、事業者の運営によって制限または阻害されていないこと。 • 該当する場合、土地や水資源の利用または取得にあたり、自由意思による、事前の、十分な情報に基づく書面同意（FPIC）が取得され、地域のゾーニング、文化遺産保護および環境保護に関する規制を厳格に遵守していること。 • 該当する場合、敷地内の不可欠なサービス（例：医療施設）が、他に利用可能な手段がない場合には周辺コミュニティと共有されていること。 **審査証拠**

		審査時に、事業者は、先住民族、文化的資産および遺産サイトを特定するために実施した評価の概要、または該当する先住民族等が存在しないことを示す合理的な説明を提示する。 マッピングの結果に応じて、以下の証拠の提示が求められる場合がある。 • ゲスト向け資料（例：パンフレット、ストーリーテリング要素、装飾）で、承認された先住民族の内容を正確に反映し、知識保持者や制作者を適切にクレジットしている例 • 該当する場合、伝統的儀式、踊り、祭祀の本質が保持されていることを示す証拠（例：先住民族との協議記録、議事録、書面合意、同意書） • 該当する場合、敷地図、ゾーニング適合書類、FPIC　合意書等により、事業者の運営が先住民族の不可欠な資源および文化的に重要な場所へのアクセスを妨げていないことを示す資料。審査員が不整合や疑義を認めた場合、少なくとも 1 名の先住民族関係者への匿名インタビューを実施し、アクセスに関する係争、法的苦情、記録された紛争が存在しないことを確認する。 • 該当する場合、コミュニティ空間の再設計や生物多様性関連の取組において、伝統的生態学的知識の統合および包摂的な計画プロセスを示す文書（例：設計図、プロジェクト説明） • 該当する場合、公衆向けサービス（例：医療施設、店舗）が先住民族に対しても利用可能であることの確認資料
1.10	施設は、民族性、性自認、障がい、年齢、性的指向、宗教、または社会経済的背景にかかわらず、公平な採用または公平な能力開発のいずれかに焦点を当てた手順を整備しているものとする。	**関連性** 採用や能力開発の機会への公平なアクセスは、健全な職場文化を支援し、排除や偏見のリスクを低減する。成長のための公正な道筋は、従業員のウェルビーイングと組織のレジリエンス（回復力）をさらに強化するのに役立つ。 **実施に関する期待事項** 施設は、「公平な採用」または「公平な能力開発」のいずれか 1 つの重点分野を選択し、管理職を含め、民族性、性自認、障がい、年齢、性的指向、宗教、または社会経済的背景にかかわらず公平性を確保する手順を、一般的な採用方針または雇用方針に組み込むものとする。さらに施設は、選択した重点分野に関連する文書化された行動を少なくとも 1 つ実施するものとする。実施された行動は文書化され、施設の状況（例：立地、労働力の構成）に関連したものであり、4 年ごとに評価または見直しが行われるものとする。

	（I/G） HH, CHP, CC, A (I) SA, R (G)	「公平な採用」を重点分野とする場合、施設は求人広告、書類選考、および面接における偏見を最小限に抑える、公正で差別のない採用プロセスを使用する。「公平な能力開発」を重点分野とする場合、施設は研修、スキル構築、および昇進の機会への公正なアクセスを確保し、昇進や福利厚生に関する決定がスキル、パフォーマンス、および経験のみに基づいて行われるようにする。この基準は、リーダーシップや管理職への昇進を含め、すべての雇用レベルに適用される。選択された重点分野は、差別を一切容認せず、関連プロセスにおける包摂性を確保するためのメカニズムの概要を示す、書面による機会均等方針によって裏付けられる。この方針は、独立した 1 ページの文書であるか、または他の内部文書（例：企業行動規範）の一部であってもよく、関連するスタッフ（例：経営陣、人事担当者）に共有され、経営陣によって正式に承認され、少なくとも 4 年に 1 回見直されるものとする。 受け入れ可能な行動の例： a) 書類選考における偏見を減らすため、氏名、性別、民族性、住所などの識別情報を削除する匿名での初回履歴書スクリーニングなど、ブラインド採用の慣行（公平な採用に適用）。 b) 包摂的な採用目標（法的に許容される場合）や能力開発目標の設定、または個人情報への配慮を行ったモニタリング制度（例：管理職の男女比、地元出身スタッフとそれ以外の比率など）の設定（公平な採用に適用）。 c) すべてのスタッフに対する基礎教育修了の促進と支援（正規の教育を修了していないスタッフにのみ関連）（公平な能力開発に適用）。 d) 昇進や役割の向上など測定可能な成果を伴う、過小評価されているグループを対象とした社内メンター制度やキャリア開発プログラム（公平な能力開発に適用）。 e) グリーンキー施設代表者または関連する人事担当者を対象とした、必須の年次 DEI（多様性、公平性、包摂性）研修。トピックには、無差別と包摂的な採用の原則、偏見の軽減（例：無意識の偏見）、包摂的なリーダーシップ、職場文化などが含まれる（両方の重点分野に適用）。 性別、地元雇用、障がい、または民族の代表性に関する数値データの収集は、法的に許可され、倫理的に適切であり、かつ自発的に開示された場合にのみ推奨される。データは集計され、匿名化されたままでなければならない。 この基準は、従業員 50 名以上の施設では必須（I）である。従業員 50 名未満の施設では、この基準はガイドライン（G）である。

		審査証拠 審査時に、施設は採用または専門能力開発のいずれかにおける公平性をどのように確保しているかを示す文書を提示する。文書には以下が含まれる： • 書面による方針（独立した文書、または利用可能な場合は CSR/行動規範内の記載）。 • 少なくとも 1 つの実施された行動の証拠。選択された行動に応じて、この証拠には以下が含まれる： a) DEI 研修の修了および取られた行動の証明。 b) スタッフの間での基礎教育レベル修了の促進および支援の証明。 c) 匿名化されたスクリーニングテンプレートや地元グループとのパートナーシップなど、公正なプロセスメカニズムを示す採用または人事の記録（1 つの行動として選択した場合）。 d) すべての従業員が研修、昇進、フィードバックへの平等なアクセスを有することを示す、研修およびキャリア開発の記録（例：研修カレンダー、参加記録、またはメンタープログラムの報告書）（1 つの行動として選択した場合）。 e) 実施されたキャリア開発プログラムによるスタッフの昇進または役割向上の数。
1.11	施設は、追加的なアクセシビリティ支援を必要とする人々の利用を可能にするため、少なくとも 1 つの定義されたアクセシビリティ区分に重点を置き、その区分に必要とされる最低限の措置を実施するものとする。（I/G）	**関連性** 追加的なアクセシビリティ支援を必要とする人々に包括的なアクセスを提供することは、物理的、感覚的、認知的障壁を取り除き、すべてのゲストがサービスや体験に完全かつ自立して参加できるようにするのに役立つ。これは社会的サステナビリティを支援し、国際的な人権原則と合致する。 **実施に関する期待事項** 施設は、追加的なアクセシビリティ支援を必要とする人々へのアクセスを提供するものとする。施設がすべての種類の障がいに対応できない可能性があることを認識し、施設はアクセシビリティ改善の焦点を、少なくとも 1 つの特定のニーズの区分（身体的移動能力、視覚障がい、または認知／聴覚障がい）に絞るものとする。 適合に達するためには、身体的アクセシビリティに重点を置く場合、以下の最低限のアクセシビリティ要素が整備されていなければな

	HH, CC, A (I) SA, CHP, R (G)	らない： • 勾配と幅の基準を満たしたスロープまたは段差のないアクセスを備えた、少なくとも 1 つのアクセシブルな入り口。 • 公共／共用エリアにおける、少なくとも 1 つのアクセシブルなトイレ。 • （宿泊施設が提供されている場合）バスルームを含む、少なくとも 1 つのアクセシブルな客室。 • アクセシブルなレストランの座席、または共用のダイニングエリア。 • （該当する場合）1 つのアクセシブルな会議室／多目的室。 さらに、移動が制限されているゲストのために、長距離を歩くエリア全体に休憩ポイント（例：ベンチ）を提供することが推奨される。入り口の勾配と幅、案内表示、および手すりの有無は、国内のアクセシビリティガイドライン、または利用可能な場合は国連／WHO のアクセシビリティ推奨事項に従って検証される。 適合に達するためには、視覚的アクセシビリティに重点を置く場合、以下の最低限のアクセシビリティ要素が整備されていなければならない： • 視覚障がいのニーズに応じた、主要エリア（例：入り口、受付、トイレ、廊下）におけるハイコントラストの案内表示、および／または触覚的な床マーカー、および／または適切な照明とグレア（まぶしさ）軽減。 • 公共／共用エリアにおける、少なくとも 1 つのアクセシブルなトイレ。 • （宿泊施設が提供されている場合）バスルームを含む、少なくとも 1 つのアクセシブルな客室。 • アクセシブルなレストランの座席、受付またはサービスデスク。さらに、音声による合図、口頭での案内、または点字／大文字のメニュー／情報ガイドのいずれか。

		• （該当する場合）1 つのアクセシブルな会議室／多目的室。 認知障がいまたは聴覚障がいの場合、適合に達するためには、以下の最低限のアクセシビリティ要素が整備されていなければならない： • 認知的または感覚的ニーズ（聴覚障がい）にどのように対処するかを概説したアクセシビリティ計画。 • 認知障がいおよび／または聴覚障がいに焦点を当てた、少なくとも 2 つの実施された具体的な行動： ○ 認知的アクセシビリティに焦点を当てた行動の例としては、主要エリア（受付、ダイニング、安全情報）での簡素化されたピクトグラムベースの指示。それを必要とするゲストのための静かなチェックインまたは行列のないサービス。認知障がいを持つ人々のニーズの感作（理解促進）に焦点を当てたスタッフ研修。感覚に優しい（センサリーフレンドリーな）マップやシンプルなオリエンテーションガイドの利用。ゲストに明確に伝えられるアクティビティの予測可能なルーティン。 ○ 聴覚障がいに対する行動の例としては、受付や会議室での携帯型ヒアリングループ（磁気ループ）の利用。主要エリアでのキャプション付きビデオと視覚的アラーム（可能な場合）。聴覚障がいを持つ人々のニーズの感作に焦点を当てたスタッフ研修（例：国際手話の訓練を受けたスタッフ）。 行動が承認されるためには、改善が実質的かつ機能的であり、アクセシビリティ計画に明確に文書化されていなければならない。また、施設は自社のウェブサイト上で、実施されている最低限のアクセシビリティ要素に関する情報を提供するものとする。 一般的にペットの同伴が施設で許可されていない場合でも、介助動物（例：盲導犬）は常に許可される。この点はすべてのスタッフによって尊重されるものとする。アクセスのレベルは、施設のウェブサイトで明確かつ正確に伝えられる。説明には、アクセシブルな設備（例：客室のレイアウト、手すり、段差のないアクセス、ハイコントラストの表示、視覚的アラームなど）と、施設が特定の基準（例：地域の建築基準やアクセシビリティ認証）に準拠しているかどうかが明記される。 施設は、アクセシビリティ機能を計画する際、国内または地域の障がい者団体に相談するか、承認を求めることが奨励される。入社時研修において、すべてのスタッフは、施設のアクセシビリティ規定、規制、および障がいを持つゲストの権利について訓練を受け、情

		報を提供される。経営陣およびその他のゲスト対応スタッフは、施設内で利用可能な機器に関する追加のフォローアップ研修を受ける。 **審査証拠** 審査時に、施設は以下の証拠を提示する： • アクセシビリティ手順に関するスタッフの認識と研修。 • ウェブサイト上のアクセシビリティに関する情報の利用可能性。 特定の状況において、施設が認知障がいのニーズまたは聴覚障がいを持つ人々へのアクセスを提供している場合、これらのニーズにどのように対処しているかを概説したアクセシビリティ計画が提示される。 現地確認において、審査員は（少なくとも上記のリストされたエリアについて）アクセシブルなインフラの存在と状態を確認する。この目的のため、審査員は用語集に記載されている手法 A に従って、少なくとも 1 つの公共トイレ、1 つの共用エリア／入り口、1 つのレストラン、1 つの会議室、および客室でサンプリングを実施する。
1.12	動植物、ならびに歴史的および考古学的遺物は、国際法に従ってのみ販売、取引、または展示されるものとする。 (I) HH, CHP, SA, CC,	**関連性** 絶滅危惧種や認可されていない遺物の取引や展示は、生物多様性の損失、違法な野生生物の取引、および文化の搾取につながる。このような慣行を禁止することで、施設は絶滅危惧種を保護し、文化遺産を守り、責任ある企業および環境の管理を示すことができる。 絶滅危惧種や認可されていない遺物の取引や展示は、生物多様性の損失、違法な野生生物の取引、および文化の搾取につながる。このような慣行を禁止することで、施設は絶滅危惧種を保護し、文化遺産を守り、責任ある企業および環境の管理を示すことができる。

	R, A	**実施に関する期待事項** 施設は、IUCN（国際自然保護連合）の絶滅危惧種レッドリストにおいて「絶滅危惧種」（すなわち、危急種、絶滅危惧種、絶滅寸前種）に指定されている動植物の種、またはその一部や製品を採取、販売、取引、または展示しないものとする。 これには、規制されている取引と規制されていない取引の両方、および野生の動植物の無認可の収集が含まれる。この禁止事項は、施設内のすべてのエリアで販売または展示されるアイテム（お土産、装飾品、伝統薬、または生きた標本などの製品）に適用される。 絶滅危惧種に関わる商業活動は、その種や製品の販売が国内法の下で合法である場合でも、国際的な保護ガイダンスの下で明示的に許可され、かつ教育的または啓発目的でのみ排他的に使用される場合を除き、許可されない。 さらに、文化遺産を保護するため、合法的に取得され、かつ教育的または文化的な目的で提示されない限り、歴史的および考古学的遺物を販売、取引、または展示してはならない。そのような場合、敬意と思いやりを持った解釈を確実にするため、関連機関（例：博物館、保護団体、または先住民族のグループ）との協力が奨励される。 **審査証拠** 審査時に、特定の状況（文化遺産、歴史的および考古学的遺物が展示されている場合）において、施設は合法的な出所を示し、その展示がどのように教育または保護の啓発に貢献しているかを説明する文書を提示する。 現地確認において、審査員は用語集に記載されている手法 A に従って、ギフトショップ、受付、装飾エリアなどの少なくとも 1 つの公共エリアでサンプリングを実施する。
1.13	施設は、動物の搾取または苦痛を伴	**関連性**

	うエンターテインメント、エクスカーション、またはアクティビティを提供、促進、または手配しないものとする。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	観光においてエンターテインメントのために動物を使用することは、動物の福祉を損ない、搾取を助長する慣行を伴う可能性がある。そのような活動を禁止することで、施設は動物の倫理的な扱いを保証し、世界的な福祉基準に合わせ、ゲストの間に自然への敬意を育むことができる。 **実施に関する期待事項** 施設は、動物の搾取または苦痛を伴うエンターテインメント、エクスカーション、またはアクティビティを提供、促進、または手配しないものとする。これは、敷地内でのアクティビティと、施設を通じて推奨、販売／契約、または手配されるサプライヤーや外部のアクティビティの両方に適用される。 エンターテインメント、取り扱い、または密接な交流のために野生動物を使用することは固く禁じられている。これには以下のものが含まれるが、これらに限定されない： • 動物のショーやパフォーマンス。 • 演出された写真撮影の機会。 • 飼育下にある野生動物との直接の接触や餌やり。 • 福祉を損なう動物の戦い、レース、または乗馬（例：象乗り、トナカイのレース、ロデオ）。 • 動物に害を及ぼすことが知られている敷地外のイベントやアトラクション（例：闘牛、野生動物を使うサーカス、狩猟サファリ）。 施設は外部の供給業者およびその活動を評価、またはこのような慣行を伴わない内容で第三者と契約する。 観光目的で使用する家畜 [1] は、敷地内または敷地外で行われる福祉に基づく教育的、または文化に根ざした活動（例：対話型の農場体験、ハスキーサファリ、乗馬）に参加させることができる。観光を目的として敷地内で飼育される動物は常に 1.14 に示す項目を含む動物福祉に関する法規制および基準に従うものとする。

		審査証拠 審査時に、特定の状況（動物関連のアクティビティが提供、促進、または手配されている場合）において、施設は以下を提示する： • 動物の搾取を伴うエンターテインメント、エクスカーション、またはアクティビティが提供、促進、または手配されていないことを確認する書面による声明、標準作業手順書（SOP）、または方針。および／または 、 • 利用可能な場合、ゲスト向けの社内エンターテインメント計画。 適切な場合、現地確認により敷地内の動物の存在を確認し、上記の教育基準に照らして評価する。
1.14	施設が敷地内で動物を飼育する場合、動物福祉ガイドラインに従う。(I) HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 観光における動物福祉に関する高度の基準を確実に順守することで、動物の苦しみを防ぎ、生物多様性を保全し、ゲストに倫理的な経験を提供できる。動物福祉の制度や国の法律に従うことで、施設はその敷地内で飼育する動物の身体的および精神的な福祉を保護し、責任と多様性を尊重していることを示すことができる。 **実施に関する期待事項** 施設が敷地内で動物を飼育する場合、動物福祉ガイドラインに従う。国の動物福祉に関する法律を確実に順守し、最低でも ABTA の観光における動物のためのグローバル福祉ガイドラインの 5 つのドメインモデルに従う。 5 つのドメインは動物の身体的および精神的な福祉に対応する。 • 確実に維持すべき肯定的な条件

		○ 良好な給餌：動物には常に清浄な水、ならびにその動物の栄養要求と自然界での摂食行動に合致する十分量の飼料が与えられる。 ○ 快適な生育環境：動物はその種に適した環境で飼育され、スペース、シェルター、適度な気温および充実した機会（例：天然素材、日陰、水浴エリア）が与えられる。 ○ 健全な身体：動物は身体的な健康を維持するために適切なケアを受け、怪我や病気は遅滞なく治療される。 ○ 自然界と同じように行動する自由：動物は自由に行動し、その種にとって正常な行動（例：社会的な行動、地面を掘る、飛翔する、木に登る、遊ぶ）ができる。 ○ 肯定的な経験および精神的な福祉：動物は、安心感や快適さを覚え、適度な刺激と充足感が得られる。 • 避けるべき否定的な条件 ○ 空腹または渇き：餌や水が奪われることがない。 ○ 劣悪な生活条件：不潔、過密、または過酷すぎる環境は認められない。 ○ 病気または怪我：動物の病気や怪我は放置しない。 ○ 行動の制限：鎖に繋ぐ、ケージに閉じ込める、または動物の正常な移動や行動を妨げてはならない。 ○ 苦しみまたはストレス：痛み、恐怖、退屈、欲求不満または精神的な抑圧は避ける。 1 年に 1 回以上、獣医の診察を受け、動物の健康と福祉の状態を確認する。 **審査証拠** 審査時に施設は以下を提示する。 • ABTA の最新ガイドラインを閲覧し理解した上で順守していること、および国の動物福祉法を順守していることを確認する書面（例：施設の動物福祉へのコミットメントまたは 5 つのドメインに基づくチェックリストを含む動物の維持とケアに関する標準操作手順書（SOP）の提示） • 獣医による動物の健康と福祉の状態を確認する年次評価の記録 可能であれば、目視検査を行って、敷地内の動物に 5 つのドメインで述べた否定的な条件にさらされている明確な兆候が認められないことを確認する。

1.15	*施設は、行動規範を策定し、実施するものとする。* *(G)* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***関連性*** *行動規範は、施設の企業の社会的責任フレームワークの基礎的な要素であり、組織全体で倫理的、合法的、かつ責任ある業務を確保し、ステークホルダーとの信頼を構築し、長期的な社会的サステナビリティを支援するのに役立つ。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、行動規範を策定し、実施するものとする。これは日付入りの内部文書であり、以下のすべての重要な側面を網羅している：* • *方針と企業文化：組織が倫理的な事業行動と誠実さ主導の企業文化をどのように育んでいるか。* • *腐敗防止と贈収賄防止：国際的な枠組み（例：国連腐敗防止条約）に整合した方針、および高リスク業務の特定。* • *ビジネス倫理：公平性、透明性、誠実性の価値観の維持。* • *コーポレート・ガバナンス：意思決定、説明責任、および統制を定義する構造。* • *人権と社会的セーフガード：世界人権宣言および児童の権利に関する国連条約へのコミットメント。虐待、搾取、およびハラスメントに対する保護（脆弱なグループへの配慮を含む）を含む。* • *動物福祉：該当する場合、敷地内の動物の福祉に対処する方針。* *行動規範は以下の要件を満たすものとする：* • *総支配人（ゼネラルマネジメント）によって正式に承認され、日付が付されていること。*

		• *少なくとも４年に１回は見直されること。* • *すべてのスタッフと共有され（例：入社時研修、ハンドブック、研修経由）、要請があれば一般に公開されること。* *チェーン全体の行動規範を使用してもよい。ただし、それが申請施設（該当するブランド、国、物件タイプ）に明らかに適用され、施設のスタッフがそれを認識してアクセスでき、施設レベルで実践において行動規範がどのように実施されているかを示せることを条件とする。チェーン全体の文書だけでは不十分であり、施設は審査中に認識と実施状況を依然として実証しなければならない。* ***審査証拠*** *審査時に、施設は必要なすべての側面を網羅した、日付入りで経営陣が承認した行動規範の文書を提示する。関連する場合、審査員は以下も検証する：* • *スタッフの認識と研修の証拠（例：入社時研修資料）。* • *実施または理解について審査員が疑念を持った場合の、経営陣およびスタッフとのインタビュー*
1.16	*施設は、従業員の身体的および精神的なウェルビーイングを積極的に推進するため、毎年少なくとも１つの具体的な取組を実施する、または従業員のウェルビーイングを支援する恒久的な無料もし*	***関連性*** *従業員のウェルビーイングは、健全な職場文化の形成、業務パフォーマンスの向上、および長期的な従業員満足度の向上に寄与する。従業員の身体的および精神的健康を支援することは、ストレスの軽減、燃え尽き症候群の予防、および前向きで回復力のある職場環境の醸成につながる。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、従業員の身体的または精神的なウェルビーイングを促進するため、毎年少なくとも 1 つの取組を実施する、または継続的な施設やサービスを提供している。* *受け入れ可能なウェルビーイング施策の例として、以下が挙げられる。* *a)　チームビルディングイベント、従業員感謝活動、ウェルネスデーの実施*

	くは補助付きの施設・サービスを維持している。 *（G）* *HH, CHP, CC, R, A*	*b) 勤務時間中または勤務後に利用できる運動施設、スポーツ活動、健康増進機器等への無料または補助付きアクセスの提供* *c) メンタルヘルス、ストレス管理、レジリエンス（回復力）、精神的健康、ワーク・ライフ・バランスに関する研修、ワークショップまたは説明会の実施* *d) 物質への依存、栄養管理、労働衛生または健康関連リスクに関する啓発キャンペーンやワークショップの実施* *e) 定期健康診断（実施可能な場合）、インフルエンザ予防接種、人間工学的評価（エルゴノミクス評価）などの予防的健康施策* *f) 授乳室、休憩室（静養室）、礼拝スペースなど、従業員のウェルビーイングを支援する施設の設置* *g) 健康的な生活習慣を促進するチャレンジやコンテストの実施（例：歩数チャレンジ、自転車通勤月間）* *h) 家族に配慮した施策の実施。これには、安全かつ適切な条件下で従業員が子どもを職場に同伴できる制度や、託児スペース、キッズクラブ、または近隣の保育サービス提供者との提携による保育支援の提供が含まれる。* ***審査証拠*** *審査時に、施設は以下のいずれかを提示する。* *a) ウェルビーイング施策が実施されていることを示す文書（例：人事部門からの案内、プログラム概要、施設の写真、イベント実施報告書、参加記録、外部パートナーとの契約書や協定書など）* *b) 該当する場合、現地確認において既存施設の存在を示す証拠（例：授乳室、運動スペース、静養室、託児スペース等）* *現地確認時に、審査員は、従業員が当該ウェルビーイング施策を認識していることを確認するため、従業員へのインタビューを実施する場合がある。*
1.17	*施設は、長期失業者または就業機会が限られている人々に対して、研修機会ならびにパートタイムまたは*	***関連性*** *社会的・経済的に脆弱な立場にある人々、障がいのある人々、または一般的な就業機会へのアクセスに障壁を抱える人々に雇用機会を提供することは、社会的公平性および地域社会の福祉に貢献する。これにより不平等の軽減、技能開発および労働市場への参加促進が図られ、より包摂的（インクルーシブ）で支援的な職場文化の醸成につながる。* ***実施に関する期待事項***

	柔軟な雇用機会を提供している。 *（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	*施設は、前回認証期間中（2 年間）、または初回申請施設の場合は過去 12 か月間において、以下のいずれか 1 つ以上の取組を実施している。* *a) 長期失業者を対象とした、少なくとも 3 か月間の実習生制度または職業訓練制度の実施* *b) 障がいのある従業員の採用、定着および能力開発を積極的に促進する取組* *c) 就業機会が限られている人々に対するパートタイム雇用契約または柔軟な勤務形態の提供（障がい、年齢、健康上の理由などによりフルタイム勤務が困難な場合があり、柔軟な働き方は労働市場への参加を支援する。）* *d) 語学能力が限定的な人々、または社会的・経済的に脆弱な立場にある人々（例：移住者、暴力被害者、ひとり親家庭の保護者、経済的困窮者など）に対する雇用または職業訓練の機会の提供* *e) 学校教育や社会的支援から就労への移行を支援するプログラムやパートナーシップへの積極的な参画* *さらに施設は、役割、勤務時間または労働条件を個々の能力やニーズに合わせて調整することにより（例：柔軟な勤務時間や業務内容の調整）、職場における包摂性（インクルーシブ）および平等な待遇を支援している。* ***審査証拠*** *審査時に、施設は実施した取組に応じて以下の証拠を提示する。* *a) 長期失業者向け実習・職業訓練制度の場合: 雇用または研修に関する記録（例：雇用契約書、出勤記録、修了証明書、人事報告書（法的に認められる場合））、過去の認証期間中（または初回申請の場合は過去 12 か月以内）に少なくとも 3 か月間実施されたことを示す記録、雇用機関や社会福祉機関との協力に関する文書* *b) 障がい者雇用促進の場合：合理的配慮に関する記録（例：業務環境の調整、柔軟な業務内容の設定）、障がい者の職場包摂を支援する研修資料、障がい者雇用支援団体、就労支援センターまたは NGO との協力を示す資料* *c) パートタイム・柔軟な勤務形態の場合：パートタイム勤務、柔軟な勤務時間または調整された勤務条件を示す雇用契約書、当該制度を利用している従業員数を示す人事資料、柔軟な働き方に関する社内方針、該当する場合、就労支援制度や社会的雇用制度への参加記録* *d) 社会的・経済的に脆弱な立場にある人々への支援の場合：雇用契約書または研修契約書（必要に応じ匿名化したもの）、語学支援または研修プログラムに関する資料、インターンシップ、初級研修またはメンター制度に関する記録、NGO、移住者支援団体または社会福祉サービス提供者との協定書や協力実績を示す資料*

		e)　学校や支援機関との連携の場合: 協力協定書、パートナーシップ契約書、参加記録、関連プロジェクトの概要説明資料 *現地確認時に、審査員は、上記の取組のうち少なくとも 1 つが実施されていること、および対象従業員に対する支援措置が提供されていることを確認するため、経営陣へのインタビューを実施する場合がある。*
1.18	*施設は、追加的なアクセシビリティ支援を有する人々の利用を可能にするため、少なくとも 2 つのアクセシビリティ区分に重点を置き、それぞれについて定められた最低要件を実施している。* *（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***関連性*** *追加的なアクセシビリティ支援を有する人々が利用しやすい環境を提供することは、身体的、感覚的および認知的な障壁を取り除き、すべてのゲストがサービスや体験に完全かつ自立して参加できるようにする。これは社会的持続可能性を促進するとともに、国際的な人権原則にも合致する。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、追加的なアクセシビリティ支援を有する人々が利用しやすい環境を提供している。* *施設がすべての種類の障がいに対応することが困難な場合があることを考慮し、施設はアクセシビリティ改善の対象として、身体的移動能力、視覚障がい、認知障がいまたは聴覚障がいの支援区分のうち少なくとも 2 つに重点を置いて取り組む。* *身体的アクセシビリティに重点を置く場合の最低要件に適合するためには、以下のアクセシビリティ要素が整備されていなければならない。* • *勾配および幅の基準を満たしたスロープまたは段差のない出入口を少なくとも 1 か所設置していること。* • *共用エリアにアクセシブルなトイレを少なくとも 1 か所設置していること。* • *宿泊サービスを提供している場合、浴室を含むアクセシブルな客室を少なくとも 1 室備えていること。* • *アクセシブルなレストランの座席、または共用の飲食スペースを備えていること。*

		• *該当する場合、アクセシブルな会議室または多目的ルームを少なくとも１室備えていること。* *さらに、移動に制限のあるゲストのために、長い移動経路に沿って休憩ポイント（例：ベンチ）を設置することが推奨される。 また、出入口の勾配および幅、案内表示、手すりの設置状況については、国内のアクセシビリティガイドライン、または利用可能な場合は国連（UN）および世界保健機関（WHO）のアクセシビリティに関する推奨事項に基づき確認される。* *視覚アクセシビリティに重点を置く場合の最低要件に適合するためには、以下のアクセシビリティ要素が整備されていなければならない。* • *ハイコントラストの案内表示、触知式床面表示、適切な照明および眩光防止対策のうち必要なものを主要エリア（入口、フロント、トイレ、廊下等）に設置していること* • *共用エリアにアクセシブルなトイレを少なくとも１か所設置していること* • *宿泊サービスを提供している場合、バスルームを含むアクセシブルな客室を少なくとも１室備えていること* • *利用しやすいレストラン座席および受付・サービスカウンターを設置し、さらに以下のいずれかを提供していること ；音声による案内、口頭による案内、点字または大活字によるメニュー・案内資料* • *該当する場合、アクセシブルな会議室または多目的ルームを少なくとも１室備えていること* *認知障がいまたは聴覚障がいに重点を置く場合の最低要件 に適合するためには、以下のアクセシビリティ要素が整備されていなければならない。* • *認知障がいまたは感覚障がい（聴覚障がい）への対応方法を示したアクセシビリティ計画を策定していること*

		• *認知障がいおよび／または聴覚障がいへの対応に関する具体的な取組を少なくとも２つ実施していること* ○ *認知障がいに関する取組例としてはフロント、レストラン、安全情報等の主要エリアにおける簡潔な説明やピクトグラムによる案内、必要とするゲストのための静かなチェックイン環境や待ち列のないサービス、認知障がいのある人々のニーズ理解に関するスタッフ研修、感覚特性に配慮した館内マップまたは簡易案内資料の提供、活動スケジュールを予測可能なものとし、明確に周知すること* ○ *聴覚障がいに関する取組例としてはフロントまたは会議室で利用可能な携帯型ヒアリングループの設置、 字幕付き映像および主要エリアでの視覚警報装置の導入（実施可能な場合）、聴覚障がいのある人々のニーズ理解に関するスタッフ研修 （例：国際手話の研修）* *これらの取組が承認されるためには、改善内容が実質的かつ機能的であり、アクセシビリティ計画に明確に文書化されていなければならない。施設は、自施設のウェブサイトにおいて、実施している最低限のアクセシビリティ対応について情報を提供している。* *一般的にペットの同伴を認めていない施設であっても、介助動物（例：盲導犬）は常に受け入れなければならない。この方針はすべての従業員によって尊重されている。施設は、アクセシビリティの状況をウェブサイト上で明確かつ正確に案内している。案内にはアクセシブルな設備の詳細、客室レイアウト、手すり、段差のない動線、ハイコントラストの表示、視覚警報装置　等そして準拠している基準 （地域の建築基準、アクセシビリティ認証制度　等）のような内容が含まれる。* *該当する場合、施設はアクセシビリティ設備を導入する際に、国または地域の障がい者支援団体へ相談し、助言や承認を得ることが推奨される。 すべての従業員は入社時の研修において、施設のアクセシビリティ設備、関連法令および障がいのあるゲストの権利について教育を受けている。経営陣およびゲスト対応を行う関連スタッフは、施設内の利用可能なアクセシビリティ機器に関する追加研修を受講している。* ***審査証拠*** *審査時に、施設は以下の証拠を提示する。*

		• *関連スタッフがアクセシビリティ対応手順を認識し、研修を受講していることを示す証拠* • *ウェブサイト上でアクセシビリティ情報を提供していることを示す証拠* *認知障がいまたは聴覚障がいへの対応を行っている場合は、それらのニーズへの対応方法を示したアクセシビリティ計画を提示する。* *現地確認時に、審査員はアクセシブルな設備（少なくとも上記で定められた設備）の設置および状態を確認する。そのため審査員は以下についてサンプリング（＊３１）を実施する：　共用トイレ１か所以上、共用エリアまたは出入口１か所以上、レストラン１か所以上、会議室１室以上、客室（用語集に規定された方法Aに従う）。これらの設備が利用可能であり、適切に維持管理されていることを確認する。*
1.19	*施設は、地域の自然・歴史・文化に基づく持続可能な製品を、地域の個人事業者または小規模事業者が販売できる機会を提供している。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***関連性*** *地域経済を強化し、文化遺産を保全するとともに、長距離サプライチェーンに伴う環境負荷を低減するため、施設は地域の個人事業者または小規模事業者を支援する。持続可能な方法で生産され、地域との関連性を有する製品の販売機会を提供することにより、施設は地域の社会・文化的および経済的発展を促進するとともに、企業の社会的責任に対する意識向上に貢献する。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、地域の自然、歴史および文化に基づく持続可能な製品を、地域の零細事業者または小規模事業者が販売できる機会を提供している。これには、施設内に小規模な店舗や販売ブースを設置する方法が含まれる。または、施設自らがそのような地域産品を購入し、ゲストに提供する形態でもよい。* *本基準が対象とするのは、通常のサービス運営（例：レストランにおける通常の飲食サービス）の一部ではなく、地域文化、伝統的な技術・工芸などの文化遺産を紹介することで付加価値を提供する製品およびサービスである。施設から半径 100km 以内で生産された製品は、地域産品とみなされる。*

		地域の個人事業者および小規模事業者の定義は、各国の基準に従う。そのような基準が存在しない場合は、以下のいずれかを適用する。 *a)　個人事業者: 従業員数 10 名未満* *b)　小規模事業者: 従業員数 50 名未満* *持続可能な製品およびサービスとは、以下の要件を満たすものをいう。* • *環境的、社会的および文化的な持続可能性の原則を尊重した方法で生産されていること。* • *地域の自然、歴史および文化に基づいていること。* • *国際的に絶滅危惧種または保護対象種として認識されている生物種を使用していないこと。* • *使い捨てプラスチックやその他の短寿命で持続可能ではない素材などを使用していないこと。* ***審査証拠*** *審査時に、施設は、施設によって、または施設を通じて製品を販売している地域の個人事業者または小規模事業者との契約書または協定書を提示する。* *現地確認において、審査員は以下の地域の個人事業者または小規模事業者が施設内で製品を販売できる仕組みがあること、それらの事業者が生産した製品が施設内でゲストに提供または販売されていること　のいずれかを確認する。*
従業員の参画		
1.20	施設は、施設のサステナビリティへの取組について、従業員に対して少なくとも年 2 回説明を行っている。	**関連性** 従業員との定期的なコミュニケーションと参画は重要である。これにより、従業員はサステナビリティにおける自身の役割を理解し、ゲストからの問い合わせに自信を持って対応できるようになるとともに、環境的および社会的な取組に主体的に貢献できるようになる。

	(I) HH, CHP, SA, CC, R, A	**実施に関する期待事項** 経営陣、グリーンキー施設責任者および／またはグリーン委員会は、継続的な情報共有を行い、従業員をサステナビリティ活動へ積極的に参画させている。従業員は、継続中の取組および新たなサステナビリティ施策について定期的な説明を受け、自らの役割および行動がもたらす影響を理解している。説明は以下の方法で実施される：　対面（例：従業員会議）、書面、e ラーニング 取り扱うテーマには通常、以下が含まれる：　水管理、エネルギー管理、廃棄物管理、清掃方法、食品・飲料（F&B）、サーキュラーエコノミーの原則（削減・再使用・再資源化）、地域の生物多様性、地域社会との連携、グリーンキープログラムに関する情報 経営陣は、従業員に対し少なくとも年 2 回説明を実施している。参加者の裾野を広げるため、季節雇用スタッフも含めることが考慮されている。この基準は、施設内で勤務する正規従業員および外部委託スタッフの両者に適用される。 季節営業施設および従業員数が 5 名以下の施設については、年 1 回以上の説明でよい。 初回申請施設については、審査前に少なくとも 1 回の説明を実施している。 **審査証拠** 審査時に、施設は以下を示す文書（書類、プレゼンテーション資料、またはデジタルプラットフォームからの図クリーンショットなど）による証拠を提示する。 • 説明した内容（テーマ） • 参加した部門（例：客室清掃部門） • すべての実施日

		現地確認において、審査員は、サステナビリティに関する取組に対する従業員の認識状況および定期的な情報共有の実施状況を確認するため、少なくとも１名の従業員に対して無作為抽出によるインタビューを実施する。 従員数が 5 名未満の施設については、サステナビリティ活動に関する情報提供を口頭で実施することも可能である。この場合、文書は不要であるが、従業員へのインタビューによって知識の確認を行う。
1.21	従業員に対して、毎年サステナビリティ研修が提供されている。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 環境およびサステナビリティに関する職務に応じた適切な研修を提供することで、従業員は施設のサステナビリティ戦略および日常業務の実施に効果的に貢献できるようになる。 **実施に関する期待事項** ホテル・ホステル（HH）およびキャンプ場・ホリデーパーク（CHP）は以下を実施する：常勤職員に対して年 1 回以上の一般的なサステナビリティ研修、年１回以上の部門別または職種別サステナビリティ研修 （例：客室清掃部門、厨房部門等） 小規模宿泊施設（SA）、レストラン・カフェ（R）、アトラクション（A）、会議施設（CC）、季節営業施設は以下を実施する：年 1 回以上のサステナビリティ研修 研修テーマ例 a) 廃棄物分別および削減（有害廃棄物を含む） b) 持続可能な食品・飲料（F&B） c) 環境配慮型清掃と化学物質の使用 d) サーキュラーエコノミーの原則（削減・再使用・再資源化）

		e) 気候変動 f) 生物多様性保全 g) 地域社会への参画 h) ゲストへの啓発とコミュニケーション i) 人権、平等および差別防止 毎年実施される研修は継続的な発展を示すものであり、従業員の知識が毎年深化・拡大することが求められる。そのため、毎年まったく同一内容の研修を繰り返すだけでは十分ではない。 研修は以下の方法で実施できる： 現地研修、オンライン研修（文書モジュール、e ラーニング）、または、社内講師もしくは外部講師による実施。新規採用者は通常、雇用開始後 4 週間以内に研修を受講する。外部委託スタッフおよび季節雇用スタッフについても、同様の研修へ参加することが強く推奨される。 グリーンキーでは、施設が地域事情や運営形態に合わせて活用できる標準的な研修計画フォーマットを提供している。 **審査証拠** 施設は以下を示す文書を提示する。 • 研修テーマ • 研修対象部門（部門全体が対象でない場合は対象職種） • すべての実施日 • 研修期間・時間 • 研修形式（社内研修、外部研修、オンライン研修 等）

		初回申請施設については、研修計画書の案を提示し、初回認証期間（24 か月）内に実施することを確約する。 現地確認時に、審査員は少なくとも 1 名の常勤従業員にインタビューを実施し、研修への参加状況、一般研修の理解度、部門別・職種別研修の理解度を確認する。
1.22	客室清掃担当者は、タオルおよびシーツ交換に関する手順を理解し、実施している。（I） HH, CHP, SA	**関連性** タオルおよびシーツの交換頻度を減らすことは、水、エネルギーおよび洗剤の使用削減につながる。 客室清掃担当者がゲストによるエコ清掃制度を正しく理解し実践することで、施設の環境負荷を低減できる。 **実施に関する期待事項** 施設は、ゲストにタオルおよびシーツの再利用オプションを提供している（基準 6.21）。これに加えて、客室清掃担当者は関連手順について周知されており、適切に実施している。 施設は担当者に対し、明確で、理解しやすい、利用しやすい手順書および指示を提供している。 客室清掃業務を外部委託している場合は、契約書の中に当該研修を含めている。 **審査証拠** 現地確認時に、審査員は少なくとも 1 回、客室清掃担当者へインタビューを行い、タオルおよびシーツ交換手順を理解していることを

		確認する。
1.23	従業員エリアにおいて、責任ある行動を促進するための情報提供および教育資料が掲示されている。（I） HH, CHP, CC, R, A	**関連性** 従業員エリアでの情報提供や教育資料の掲示は、サステナビリティへの理解と参画を強化する。また、環境面および社会面で責任ある行動を促し、施設の日常的なサステナビリティ活動を支援する。 **実施に関する期待事項** 施設は従業員エリアにおいて、サステナビリティへの理解と参加を促進する資料を掲示している。 内容には以下が含まれる：照明の消灯、節水、紙使用量の削減、設備の効率利用（食器洗浄機、洗濯機、掃除機等）。 必要に応じて以下のテーマも含まれる：地域生物多様性保全、社会的責任、差別の報告方法 コミュニケーション資料は、有益であること、視覚的に分かりやすいこと、最新情報に保たれていることが求められる。 資料の例：　掲示板、ポスター、ステッカー、リーフレット、ニュースレター、デジタルサイネージ、アプリ **審査証拠** 現地確認時に、審査員は従業員エリアに資料が掲示されており、上記要件を満たしていることを確認する。
1.24	*施設は、従業員が毎年施設の環境および社会的パフォーマンスを評価す*	***関連性*** *従業員が施設の環境・社会的パフォーマンスを評価できるようにすることは、積極的な参画と継続的改善を促進する。また、現場レベルにおける強み、課題および改善機会の把握にも役立つ。*

	る機会を提供しており、そのフィードバックへ対応するための手順を有している。（G） *HH, CHP, CC, R, A*	***実施に関する期待事項*** *施設は、従業員が環境・社会的パフォーマンスを評価するための年１回以上の体系的なフィードバックプロセスを実施している。* *フィードバックは収集・分析され、施策の実施や改善に活用される。このプロセスは、提案や意見を収集するだけでなく、サステナビリティおよび経営陣の取組に関する従業員の認識や満足度の傾向を把握することも目的としている。結果は従業員に共有され、フィードバックに対する対応方針は２か月以内に策定され、周知される。* *フィードバックは、定期的なアンケート、フィードバック会議、またはグリーンキー施設責任者もしくはその他の責任者が管理するデジタルまたは物理的な提案箱を通じて収集される。フィードバックは匿名で提出することもでき、包摂性を確保するために複数の提出方法が提供されている。* *グリーンキーは、従業員フィードバックのプロセスに活用または統合できる標準化された従業員アンケート（グリーンキー・ツールボックスで提供）を用意している。* *初回申請施設については、従業員フィードバックプロセスをどのように実施するのか、また、その結果をどのようにレビューし、改善活動の支援に活用するのかを記載した文書化された計画を作成している。* ***審査証拠*** *審査時に、施設は以下を提示する。* • *従業員フィードバック制度が導入されていることを示す証拠（フィードバックの収集方法を示す資料）* • *制度が定期的に運用されていることを示す証拠（例：実施日、参加率）* • *直近のフィードバック実施結果を分析し、主要な知見および改善すべき事項を特定した文書*

		• *従業員からのフィードバックに対応して実施した措置の概要（施設のサステナビリティ行動計画〔基準 1.3〕に関連付けることができる）* *初回申請施設の場合は、従業員フィードバックプロセスをどのように実施するのか、また、その結果をどのようにレビューし、改善活動に活用するのかを記載した計画書を提示する。* *現地確認において、審査員は、審査時に勤務している従業員のうち少なくとも 1 名に対してインタビューを実施し、フィードバックプロセスに関する認識、当該プロセスに対する満足度、および従業員からの意見や提案に対する経営陣の対応についての認識を確認する。*

2. ゲストの意識向上と参加

ゲストの参加、責任ある観光

ゲストの参加

番号	基準	解説
2.1	グリーンキー認証書および本プログラムに関する情報は、ゲストの目に	**関連性** グリーンキー認証書および標準的な情報を、ゲストの利用頻度が高い場所に掲示することは、 施設のサステナビリティへの取組に対する信頼性と透明性を高め、グリーンキー認証の可視性を強化する上で重要である。

	触れやすく、かつ頻繁に利用される場所に掲示されていなければならない。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**実施に関する期待事項** 施設は、グリーンキー認証書および本プログラムに関する標準的な情報資料を、レセプションデスクや主出入口など、ゲストが頻繁に利用し、容易にアクセスできる場所に掲示するものとする。認証書の追加コピーを、スタッフの認識向上を目的として、スタッフ用食堂や掲示板等の内部エリアに掲示することもできる。 グリーンキーに関する標準情報は、グリーンキー・ツールボックスにて提供される公式テンプレートと同一の要点を含むものとし、施設のブランドガイドラインに合わせてデザインを調整することは認められる。グリーンキーのロゴは、共有されている公式承認フォーマットを用いて表示するものとする。 標準情報に追加情報を併記する場合、施設は、すべてのサステナビリティ関連コミュニケーション（印刷物、口頭説明、デジタル媒体を含む）が、実際に実施されている取組を正確に反映し、誇張や誤解を招く表現を含まないことを確保しなければならない。 グリーンキーに関する情報は、以下のようなゲストエリアで提供することもできる：　ロビー、エレベーター等の公共エリア、客室または会議室、テレビモニター、デジタルスクリーン、印刷されたパンフレット、ゲストアプリ等 認証が停止、取消、または更新されなかった場合には、誤解を招くことを防ぐため、グリーンキー認証書および関連情報は、直ちに一般公開エリアから撤去しなければならない。 **審査証拠** 審査時に、施設は以下を提示する。現行の認証期間に有効なグリーンキー認証書および標準情報が、ゲストがアクセス可能で、明確に視認できる場所に掲示されていること。掲示物は、最新であり、良好な状態（色あせや破損がないこと）であることが確認される。 掲示されている情報が、グリーンキー・ツールボックスを通じて提供される公式内容と一致していること、明確に視認可能かつアクセス可能であること、ならびに、追加情報がある場合には、客観的かつ、当該施設で現在実施されている取組に限定されていることが確

		認される。 初回申請者の場合には、標準情報の書面によるドラフトおよび、将来的に認証書および情報を掲示する予定場所を提示する。
2.2	グリーンキーに関する情報は、施設のウェブサイト上で閲覧可能でなければならない。 （I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 施設のウェブサイト上にグリーンキー認証に関する情報を掲載することは、透明性の向上、ゲストの信頼醸成、ならびに施設のサステナビリティへの取組への関与促進に寄与する。また、公式情報源への参照を通じて、グリーンキー認証の信頼性を強化する。 **実施に関する期待事項** 施設のウェブサイトには、当該施設がグリーンキー認証を取得していることを示す簡潔な情報を掲載するものとする。情報には、国際グリーンキー公式ウェブサイト（www.greenkey.global）および／または国内グリーンキー公式ウェブサイトへのリンクを含める。グリーンキーのロゴは、共有され、かつ公式に承認されたフォーマットを用いて表示するものとする。 掲載情報は、施設のブランドガイドラインに沿った形式で表示することができるが、予約ページやトップページなど、ゲストの目に触れやすい場所に配置され、明確に視認可能でなければならない。 ウェブサイトでの情報提供に加え、ソーシャルメディア・チャネルを通じてグリーンキーに関する情報を発信することが推奨される。 施設は、グリーンキーに関するすべての情報発信が、現時点で実施されている取組を正確に反映し、誇張や誤解を招く表現を含まないことを確保しなければならない。情報の正確性および最新性を維持するため、公式グリーンキーウェブサイトを主要な参照元とする。

		審査証拠 審査員は審査の際に、施設のウェブサイト上に掲載されているグリーンキーに関する情報を確認し、当該情報が正確で、適切な位置に配置され、内容が妥当であること、ならびに、必要に応じて多言語で提供されていることを確認する。 初回申請者の場合には、ウェブサイト掲載情報の書面によるドラフトを提示し、認証取得後 6 か月以内に当該情報を公開する。
2.3	施設は、自らのサステナビリティ施策についてゲストに情報提供を行い、あわせてその取組への積極的な参加を促さなければならない。 （I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** サステナビリティに関する取組について、明確かつ分かりやすい情報をゲストに提供することは、施設の取組に対する理解と信頼を高め、ゲスト自身が責任ある行動を選択し、取組に参加することを促す。これは、施設におけるサステナビリティ施策の実効性および全体的な影響力を高めるうえで重要である。 **実施に関する期待事項** 施設は、自らのサステナビリティ施策に関する正確で、明確かつ理解しやすい情報をゲストに提供するものとする。当該情報は、以下を含む複数のゲストエリアにおいて、一貫して提示されるものとする：　ロビー、エレベーター等の公共エリア、客室または会議室、テレビモニター、QR コード、デジタルスクリーン、印刷されたパンフレット、ゲストアプリ等。「視認可能」とは、チェックインカウンター、客室内の案内資料、予約確認時のモバイル案内等、ゲストの目に触れ、関与が期待される場所に設置されていることを意味する。

		情報提供は、サステナビリティ方針や実績の説明にとどまらず、ゲストが参加できる具体的な行動を明確に示し、参加を促す内容を含むものとする。 ゲストに促される行動には、以下が含まれるが、これらに限定されない：水およびエネルギー使用量の削減、廃棄物の分別およびリサイクル、食品ロスの削減、地域の生物多様性保全活動への支援、社会的または環境的な慈善活動への協力。行動喚起は、明確かつ動機づけとなる表現で示され、ゲストが実行できる具体的かつ簡便な行動内容と、それによってもたらされる前向きな影響が示されるものとする。 ゲストの属性に応じ、複数言語で情報を提供すること、および、視覚的に訴求力があり、理解しやすい形式で提示することが推奨される。ゲストの参加をさらに促進するため、施設の責任ある取組に参加したゲストを評価するインセンティブ制度（例：ポイント制度、特典等）を導入することもできる。ただし、当該インセンティブ自体が持続可能であり、過剰消費を助長しないことを条件とする。 施設は、すべてのサステナビリティ関連コミュニケーション（印刷物、口頭説明、デジタル媒体を含む）が、現時点で実施されている取組を正確に反映し、誇張や誤解を招く表現を含まないこと、ならびに最新の状態に保たれていることを確保しなければならない。 **審査証拠** 審査時に、ゲストに提供されているサステナビリティ施策への参加を促すための資料を含むサステナビリティに関する情報を提示する。 初回申請者の場合には、ゲスト向け情報の書面によるドラフトを提示する。

2.4	接客業務を行うスタッフは、グリーンキーおよび施設における現在のサステナビリティ施策について、ゲストに対して説明できなければならない。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 接客業務を行うスタッフは、施設のサステナビリティに関する価値観や取組をゲストに伝えるうえで、重要な役割を担っている。スタッフがグリーンキーおよび施設固有のサステナビリティ施策について十分に理解していることにより、ゲストの信頼を高め、取組への関与を促進し、認証の信頼性を維持することにつながる。 **実施に関する期待事項** 接客業務を行うすべてのスタッフは、グリーンキーとは何かを明確に説明でき、かつ、施設において実施されている主なサステナビリティ施策について説明できるものとする。 スタッフは、少なくとも以下の内容について説明できるよう準備していなければならない。 • グリーンキーの概要および目的に関する基本的な説明 • 施設における主なサステナビリティ施策および方針（例：タオル再利用方針、地産地消、エネルギー節約の取組等） • ゲストが滞在中にこれらの取組へどのように貢献できるか チェックイン時に、簡潔な口頭または書面による「サステナビリティに関するウェルカムメッセージ」を提供することが強く推奨される。例えば、以下のような内容が考えられる。「当施設は、サステナビリティへの取組によりグリーンキー認証を取得しています。当施設の持続可能な取組については、この QR コードからご覧いただくか、節水方針や各種施策について、お気軽にスタッフまでお尋ねください。」 グリーンキー・ツールボックスを通じて提供される標準化され、かつカスタマイズ可能なコミュニケーション資料を活用することが強く推奨される。

		これらの資料は、地域の状況に合わせて調整され、視覚的にも分かりやすく設計されている。 施設は、サステナビリティ施策に関するすべての情報提供が正確で、明確かつ理解しやすいものであることを確保しなければならない。ゲスト対応スタッフは、施設のサステナビリティの取組や成果について、過大な表現や誤解を招く説明を行ってはならない。 **審査証拠** 現地確認において、審査員は、審査時に勤務しているゲスト対応スタッフのうち少なくとも 1 名へのインタビューを実施し、当該スタッフが以下を正確かつ自信をもって説明できることを確認する：　グリーンキーの基本的な内容、施設における主要なサステナビリティ施策。スタッフの説明は、正確で、明確かつゲストにとって理解しやすいものであることが求められる。
2.5	施設は、ゲストに対し、よりサステナブルな交通手段の利用を案内し、これを奨励しなければならない。 （I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** ゲストに対してサステナブルな交通手段の利用を促すことは、二酸化炭素排出量、大気汚染および資源消費の削減に寄与する。明確で分かりやすい情報を提供することにより、ゲストは滞在中により環境配慮型の移動手段を選択することが可能となる。 **実施に関する期待事項** 施設は、可能かつ安全な場合において、自家用車またはタクシーの代替となる持続可能な交通手段の利用をゲストに案内し、奨励するものとする。持続可能な交通手段には、以下が含まれるが、これらに限定されない。 a)　地域の公共または民間交通機関　（例：バス、鉄道、地下鉄、トラム、船舶等）

		b)　乗合タクシーまたはミニバス c)　環境方針を有するタクシー事業者　（例：EV 車を使用するタクシー） d)　施設が提供するシャトルバス e)　電動キックボード、自転車、電動自転車等のその他の移動手段 提供される情報は、正確で、明確かつ視覚的に分かりやすいものとする。当該情報は、以下のいずれか、または複数のゲストエリアを通じて提供されるものとする：　施設のウェブサイト、ウェルカムメール（施設所在地およびアクセス手段を含む）、レセプション、客室内案内、デジタルスクリーンまたは QR コード。 提供される交通情報は、少なくとも年 2 回、その正確性および最新性を確認するものとする。 地域の持続可能な交通手段に関する情報は、接客業務を行うスタッフによる口頭説明によって補足することもできる。 **審査証拠** 審査時に、施設は以下を提示する。ゲストに提供されている、持続可能な交通手段に関するコミュニケーション資料（例：掲示物、印刷物、デジタル表示、チェックイン用スクリプトまたはテンプレート等）。当該情報が、正確で、明確、視覚的に分かりやすく、かつ最新の内容であることが確認される。
2.6	*施設は、ゲストに対し、当該施設のサステナビリティ*	***関連性*** *ゲストからのフィードバックは、施設の運営品質およびサステナビリティ施策を理解し、改善するために不可欠である。評価の機会を*

	に関する取組について評価を行う機会を提供しなければならない。 *（G）* *HH, CHP, CC, R, A*	*提供することにより、透明性が高まり、ゲストの信頼が強化され、環境面および社会面における取組の継続的改善が促進される。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、ゲストが施設のサステナビリティ・パフォーマンスを評価し、意見または改善提案を提供できる、体系的なフィードバックプロセスを導入するものとする。フィードバックは、積極的に収集、分析され、施設のサステナビリティ・パフォーマンスの評価および改善に活用されるものとする。フィードバックプロセスの一環として、施設は、サステナビリティ施策に関するゲストの認識や満足度の傾向を把握し、必要に応じて改善措置を講じるものとする。フィードバックにより是正措置が必要な課題が特定された場合、実行可能な範囲で、当該課題に迅速に対応するものとする。* *ゲストは、滞在中、チェックイン時またはチェックアウト時に、対面またはデジタル手段（例：E メール、QR コード、アプリ等）を通じて、フィードバックプロセスへの参加を促されるものとする。* *グリーンキーが提供する標準化されたゲストアンケート（グリーンキー・ツールボックスにて提供）を、当該フィードバックプロセスに使用または統合することができる。* ***審査証拠*** *審査時に、施設は以下を提示する。* • *ゲストからのフィードバックを収集する仕組みが導入されていることを示す証拠（例：アンケート、デジタルフォーム、案内資料等）* • *直近のフィードバック結果を分析した文書（主要な示唆および改善点を含む）*

		• *ゲストからのフィードバックを踏まえて実施された改善措置の記録（必要に応じて、基準 1.3 に基づく行動計画との関連付けを含む）* *初回申請者の場合には、ゲストからのフィードバックをどのように収集、確認および活用するかを記載した書面による計画を提示する。*
2.7	*施設は、デジタルメディアを通じて、自らのサステナビリティ施策を積極的に発信するとともに、グリーンキーの取組に関与しなければならない。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***関連性*** *サステナビリティに関する取組をデジタルメディア上で発信することは、ゲストの意識向上、施設の信頼性強化、および観光分野全体における責任ある取組の普及に寄与する。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、自らが管理するデジタルメディア・チャネルを通じて、サステナビリティ施策、進捗状況およびグリーンキーへの関与について、積極的に情報発信を行うものとする。デジタルメディアには、以下が含まれるが、これらに限定されない：ソーシャルメディア、施設の公式ウェブサイト、ニュースレター、その他、施設が管理するデジタル媒体* *情報発信は、認証サイクルにおける重要な時点において計画的に行われるものとし、少なくとも以下を含む。* • *グリーンキー認証書の発行時* • *少なくとも 1 回の中間的な情報更新*

		施設は、公式グリーンキーのデジタルチャネル（例：LinkedIn、Instagram 等）をフォローし、関連投稿のリポスト、グリーンキーの啓発キャンペーンへの参加、サステナビリティに関するメッセージの拡散を行うことが奨励される。各認証年度において、施設は、少なくとも 1 件の検証済み「グッド・プラクティス」を、グリーンキー・インターナショナルまたは国内運営機関に提出し、情報発信および相互学習に資するものとする。グリーンキー・ツールボックスにて提供されるサステナビリティ啓発カレンダーおよび国際キャンペーン資料を、コンテンツ作成の参考として活用することが推奨される。 ***審査証拠*** *審査時に、施設は以下を提示する。 ソーシャルメディア投稿等のリンクまたはスクリーンショットを含む実施したデジタルコミュニケーション活動の概要。*
責任ある観光		
2.8	施設は、周辺の自然公園、ビーチおよびその他の生態学的に重要な自然地域に関する情報を、ゲストに提供しなければならない。（I／G） HH, CHP, SA, A (I) CC, R (G)	**関連性** 周辺の自然地域に関する情報をゲストに提供することは、環境意識の向上、責任ある観光行動の促進、ならびに施設のサステナビリティに関する取り組みの強化に寄与する。自然を基盤としたレクリエーションや学習機会を促すことにより、ゲストが地域の生態系への理解を深めると同時に、自然環境の保全および長期的な維持に貢献する行動を促すことができる。 **実施に関する期待事項** 施設は、周辺の自然地域に関する書面による情報をゲストに提供するものとする。これには、公園、景観地域、自然保護区域、ビーチ、その他の生態学的に重要な地域が含まれる。当該情報は、基準番号.2.9 に基づく情報と併せて提供されるものとする。

	ⓘ	提供される情報は、以下のような屋外活動または自然体験への参加を促す内容を含むものとする：ウォーキング、ジョギング、自転車、水泳、セーリング、カヌー、バードウォッチング、ピクニック、屋外遊具施設の利用 等 情報には、国際的および国内の優良事例ならびに地域の推奨事項への言及を含め、生物多様性への悪影響を最小限に抑え、地域への便益およびゲスト体験を高める行動を促す内容とする。 当該情報は、正確で、ゲスト体験に関連性があり、視覚的に分かりやすく提示されるものとし、以下のようなゲストエリアで配置されることが望ましい：　レセプションまたはコンシェルジュデスク、ロビー内の環境コーナー、公共エリアまたは会議エリアのテレビモニター、客室または会議室内の案内資料、QR コードまたはゲストアプリ。ゲストの属性に応じ、複数言語で情報を提供することが推奨される。 当該情報は主としてゲスト向けであるが、スタッフにも同様の情報を提供し、ゲストへの案内や意識向上を支援することが推奨される。 ⓘ**国別適用要件**：オランダ（NL）では、すべての施設において必須項目となる。 **審査証拠** 審査時に、施設は以下を提示する。周辺の自然地域に関してゲストに提供している情報資料（インタープリテーション、ビジターガイド、行動規範等を含む）。当該資料が、正確で、明確に掲示され、適切に多言語化されており、視覚的に分かりやすいことが確認される。
2.9	施設は、目的地における責任ある観	**関連性**

	光行動を促進する情報を、ゲストに提供しなければならない。（I／G） HH, CHP, SA, A (I) CC, R (G)	責任ある訪問者行動を促進することは、オーバーツーリズムによる負の影響を軽減し、地域コミュニティへの迷惑行為や負担を最小限に抑えるとともに、地域の文化や伝統に対する敬意を育むことにつながる。適切な行動や地域のガイドラインに関する情報をゲストへ提供することにより、施設は社会的に持続可能な観光を推進し、受入地域との良好な関係の構築を支援する。 **実施に関する期待事項** 施設は、目的地における責任ある行動を促す書面による情報を、ゲストに提供するものとする。当該情報には、適切な場合、国または地域の観光行動指針（観光庁、地方自治体、観光局等が提供するガイドライン）への言及を含めることが望ましい。コンテンツ作成にあたっては、公式な国・地域・自治体の関連ウェブサイトを参照することが推奨される。 情報で扱われる行動指針の例には、以下が含まれるが、これらに限定されない。 a) オーバーツーリズムの防止に資する一般的な行動規範 b) 地域社会および自然環境に対する敬意ある行動 c) 観光・見学時の適切なマナー d) 宗教施設や歴史的建造物を訪問する際の推奨行動 e) ポイ捨て防止および公共空間の保全に関する指針 当該情報は、明確で正確、かつ最新の内容であり、視覚的に分かりやすく、ゲストが容易にアクセスできる形式で提供されるものとする。情報提供の場所には、以下が含まれる： レセプション、客室内案内資料、デジタルプラットフォーム、予約確認メール等 グリーンキー・ツールボックスにて提供されるカスタマイズ可能なコミュニケーションテンプレートを活用することができる。

		審査証拠 審査時に、施設は以下を提示する。ゲストに提供されている、責任ある観光行動を促進するための資料。当該資料が、上記要件を満たし、かつ目的地の具体的な状況を反映していることが確認される。
2.10	*施設は、持続可能な発展、環境および地域社会に焦点を当てた啓発活動を、ゲスト向けに少なくとも 4 件実施し、積極的に推進している。* *（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***関連性*** *ゲストに対して啓発活動を提供し、積極的に参加を促すことは、持続可能な発展への理解を深め、責任ある行動を促進するとともに、観光地や地域社会に関連する環境的・社会的課題への関心と参画を高めることにつながる。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、認証期間ごとに少なくとも 4 件の啓発活動を実施し、積極的に推進している（例：暦年ごとに 2 件）。これには以下を含む。* • *環境課題に関する活動を 1 件実施していること　（例：アースデイ、清掃活動、生物多様性保全活動など）* • *社会的な課題に関する活動を 1 件実施していること　（例：慈善活動、記念イベント、募金活動など）* *啓発活動は、ゲストの参加および参画を伴うものであり、例えば以下が含まれる。*

		a) 各種イベントへの参加： Earth Hour（アースアワー）、Earth Day（アースデイ）、Energy Saving Week（省エネルギー週間）、Waste Reduction Week（廃棄物削減週間）、World Food Day（世界食料デー）、World Vegan Day（世界ヴィーガンデー）、World Vegetarian Day（世界ベジタリアンデー）、World Environment Day（世界環境デー） 等 *b) 自動車を利用しないアクティビティの推進、施設内または周辺での自然観察ツアー、植樹活動やその他の気候変動対策活動への参加* *c) 花粉媒介者（ポリネーター）に配慮した緑地の整備、生物多様性保全活動、地域の動植物保護活動* *d) 収穫体験や食材採取体験* *e) ビーチクリーン活動、学校と連携した教育活動、チャリティイベント* *収穫体験や食材採取体験を含むすべての活動は、適切に管理された活動として実施され、持続可能であり、地域・国・国際的な法令に適合していなければならない。* *ゲストの参加は積極的に奨励され、記録されている。従業員のみを対象とした活動は、本基準を満たさない。また、Earth Hour などの定期的な啓発キャンペーンについても、ゲストの参加が記録されている場合は認められる。* *施設は、内容の企画および国際的な取組との整合性を図るために、グリーンキーの「サステナビリティ啓発カレンダー（グリーンキーツールボックス提供）」および国際キャンペーン資料（グッドプラクティス等）を活用することが推奨される。* ***審査証拠***

		審査時に、施設は、直近の暦年に実施した啓発活動および今後 2 年間に予定している啓発活動について示す資料を提示する。審査証拠として有効なものには以下が含まれる。 *a)　活動一覧表（日付、実施場所および概算参加人数を含む）* *b)　広報・告知資料* *c)　日時が確認できる写真およびゲスト参加を促進するために使用した資料*
2.11	*施設は、ゲストに対して非動力式交通手段のレンタルを提供し、または利用できるよう手配している。* *（G）* *HH, CHP, SA, CC, A* ⓘ	***関連性*** *自転車その他の非動力式交通手段（例：カヌー、キックボード、スノーシュー、クロスカントリースキー等）の利用を促進または提供することは、温室効果ガス排出量の削減、持続可能な移動手段の促進、およびゲストの健康とウェルビーイングの向上につながる。特に自転車の利用機会を提供することで、観光地内における環境負荷の少ない移動が可能となり、ゲストによるよりサステナブルな交通手段の選択を支援する。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、ゲストが利用できる非動力式交通手段を提供、または利用できるよう手配している。 これには以下のいずれかを含む。* *a)　施設内において、自転車またはその他の非動力式交通手段（例：カヌー、キックボード、スノーシュー、クロスカントリースキー等）の貸出またはレンタルサービスを提供していること。* *b)　施設での提供が困難な場合、信頼できる外部レンタルサービスをゲストに紹介していること。*

		電動自転車および電動スクーターは、本基準の対象とはならない（基準 2.5 参照）。 *利用可能な非動力式交通手段に関する情報は、ゲストが容易に入手できるよう提供されている。情報提供場所の例： レセプションデスク、コンシェルジュデスク、環境情報コーナー、テレビモニター、宿泊者向けアプリ、QR コード、客室または会議室内の案内ファイル* *ⓘ**国別適用要件**：ベルギー（BE）では、必須項目となる。* ***審査証拠*** *現地確認において、審査員は以下のいずれかを確認する。* *a) 非動力式交通手段が利用可能であり、そのサービスが適切に案内されていること。* *b) ゲストを外部レンタルサービスへ案内する情報が、明確に提供されていること。*

3. 水

水管理および水質汚染防止

水管理

番号	基準	解説
3.1	総水使用量が少なくとも月 1 回記録されている。 （I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 環境負荷および運営コストを効果的に管理・削減するため、施設は水使用量を監視し、記録し、その状況を把握している。水使用量を毎月記録することにより、非効率な使用や漏水を早期に発見し、データに基づく判断を確実とする。サステナビリティ報告におけるグッドプラクティスに沿った管理が可能となる。 **実施に関する期待事項** 施設は、総水使用量を少なくとも月 1 回記録している。また、水使用量を月 1 回より高い頻度で記録すること、および／または水使用原単位（宿泊者 1 泊当たり、面積当たり、来訪者当たり等）を記録することが推奨される。これにより、効率性や運用のパフォーマンスをより適切に把握することができる。 記録は体系的に行われ、追跡可能な形式で保管されている。データ収集方法は文書化されている。（例）水道料金請求書、子メーター（サブメーター）、自動オンライン計測、手動検針 。水の供給源および用途も明示されている。（例）上水道（計量あり）、上水

		道（計量なし）、自家取水、その他の水源。これにより、水使用量の変化と水源の変化を区別して把握することが可能となる。 公共事業者から供給される水を利用していない場合、施設は、水供給が法的に認可されており、地域または国内の要件に適合していることを証明する文書を保有している。また、地域または国の当局により渇水、水不足または取水制限が公式に宣言されている地域や期間においては、施設は取水または水利用について所管当局の許可を得ており、環境または地域の水供給に悪影響を及ぼしていないことを確認している。 月次データを直接取得できない場合（例：構造上の制約、公共事業者の制約、計量設備のない地域、共用建物等）には、施設は可能な限り正確な月次推定値を算出する。認められる推定方法には以下のいずれかが含まれる。 a) 床面積、稼働率または類似ベンチマークに基づく配分計算 b) 貯水タンク容量および補給頻度 c) ポンプ運転記録または給水記録 このような場合には、将来的なデータ精度向上のため、独立した水道メーターの設置が強く推奨される。 著しい変化または大幅な水使用量の増加が発生した場合、施設はその原因を速やかに調査し、是正措置を実施している。本基準で収集された水使用データは、基準 1.2 および基準 1.3 におけるサステナビリティ目標を設定するためのベースラインデータとして活用することができる。 **審査証拠** 審査時に、施設は以下を提示する。 • 使用している各水源について、過去 2 暦年分の月別水使用量記録（初回申請施設または新規開業施設については、前年度分のデータ、または過去データがない場合は最低 3 か月分のデータ） • 使用したデータ収集方法を示す補足資料（水道料金請求書、手動記録簿、自動オンライン計測データ、記録簿がない場合はメーター表示の写真）。審査員は、補足資料についてサンプリング（手法 C）を実施し、関連する証拠を 3 件抽出して確認す

		る。複数の水源、年度、施設またはシステムが存在する場合は、それらを反映するようサンプルを選定する。 特別な状況における場合、施設は以下も提示する。 • 公共事業者以外から水供給を受けている場合、水供給が法的に認可され、地域または国内の要件に適合していることを示す文書（渇水、水不足または取水制限が公式に宣言されている地域または期間において、取水または水利用が環境や地域の水供給に悪影響を及ぼさないことを確認するための、所管当局による許可書または証明書） • 月次データを取得できない場合、推定データおよび推定方法を示す資料。
3.2	水の使用箇所は確実に監視されており、漏水は速やかに修理されている。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 公共エリア、客室および従業員エリアにおいて、水栓、シャワー、トイレ、屋内・屋外プールなどから水漏れや水滴の滴下が発生すると、不必要に水使用量が増加し、施設の環境負荷を高めることになる。 **実施に関する期待事項** 施設は、水の使用箇所を積極的に監視し、漏水が確認された場合には遅滞なく修理している。施設は、水漏れが確認できる給水設備等の定期点検および修理手順を定めた文書化された標準作業手順書（SOP）を整備し、運用している。 SOP には、水使用設備の種類および使用頻度に応じた点検頻度が以下のとおり定められている。 • 高頻度利用または高リスクの設備　（例：公共トイレ、客室、プール施設、屋外水栓）当該エリアの清掃を行うたびに点検する。 • 中程度の利用頻度の設備　（例：従業員用トイレ、バックヤードの厨房）少なくとも週 1 回点検する。 • 利用頻度の低い設備　（例：季節営業施設の屋外シャワー、保守管理用流し台）少なくとも月 1 回、または使用開始前に点検する。

		漏水が確認された場合、施設は速やかに是正措置を実施し、修理を行う。発見された漏水および対応措置は、事故記録簿または保守管理記録に記録されている。また、点検を担当する従業員（例：客室清掃担当者、設備管理担当者等）は、適用される手順を理解している。 自動漏水検知システムの導入、デジタル監査チェックリストの活用が推奨される。屋内または屋外プールについては、プール周辺の目視確認による監視も可能であるが、より望ましい方法として、プール専用の水道メーターを設置すること（基準 3.8 参照）、漏水検知装置を設置することが推奨される。 **審査証拠** 審査時に、施設は、上記の頻度に基づく水使用設備の点検手順を定めた文書化された SOP を提示する。 特別な状況では、漏水が発見された場合には、漏水記録（事故記録簿または保守管理記録）、実施した是正措置に関する記録を施設は提示する。 現地確認において、審査員は以下の場所についてサンプリング調査を実施する。公共エリア 1 か所以上 （例：ロビー、共用トイレ）、従業員エリアまたはバックオフィス 1 か所以上、用語集に定める手法 A に基づく客室サンプル。審査中に漏水を確認した場合、施設は是正措置が実施されていることを証明しなければならない。
3.3	シャワーの少なくとも 80%において、水量が毎分 9 リットルを超えていない。 (I)	**関連性** シャワーの水量を削減することは、水資源の保全を通じて環境負荷の低減につながる。特に日常的な使用量が多いゲスト向け施設においては、水の効率的な利用が重要である。 **実施に関する期待事項**

	HH, CHP, SA ⓘ	施設は、客室、共用エリア、従業員エリア、スパやジム・フィットネスセンターなどのその他のエリアに設置されたシャワーのうち、少なくとも 80%において、水量を毎分 9 リットル以下としている。多くの場合、シャワーの水量はさらに削減することが可能である。 本基準に適合するために、節水型シャワーヘッド、シャワーホースの根元に流量制限装置などを導入することができる。流量削減は、シャワーエアレーターによって水と空気を混合する方法により実現されることが多い。また、暫定的な運用措置として、流量要件を満たす恒久的な設備が導入されるまでの間、水道供給システム全体の水圧を下げることも認められる。 レインシャワーについては、一般的な流量制限装置の設置が技術的に難しい場合がある。この場合、認証を取得した低流量型レインシャワーヘッド、壁内設置型の流量制御バルブ、給水源側での水圧制御などの手法を活用して流量要件を満たすことができる。 特にジムやスパなど利用頻度の高いエリアでは、一部の低流量シャワーについて利用者の快適性や衛生状態を維持するための調整が必要となる場合がある（例：排水口の臭気防止、汚れの堆積防止）。施設は、実績と耐久性が確認された節水型シャワー設備を選定するとともに、調達および設置計画の段階で必要な保守管理や利用者体験への配慮を検討することが推奨される。 さらなる節水を促進するため、施設はゲストおよび従業員に対し、責任ある水利用を促す表示や行動変容を促進する仕掛け（ナッジ）を導入することが推奨される（例：シャワー時間の短縮を促す案内表示）。 ハンドシャワーとレインシャワーの両方が設置されている場合、本基準は両方に適用される。なお、シャワーと併設された浴槽用水栓は本基準の対象外である。 施設は、設置されているシャワーの総数を示した一覧を管理している。審査前には、水量に関する自己点検を実施し、本基準への適合を確認している。初回申請施設では、設置されているシャワー総数の少なくとも 80%について自己点検を実施し、それらのシャワーの流量が毎分 9 リットル以下であることを確認している。更新申請施設は、前回の 80%対象群に含まれていたシャワーのうち、少なくとも 50%を対象として自己点検を実施し、引き続き毎分 9 リットル以下であることを確認している。すべての測定結果は追跡可能な形式で記録されており、審査前 6 か月以内に更新されている。

		ⓘ**国別適用要件**：ベルギー（BE）、デンマーク（DK）、フィンランド（FI）、メキシコ（MX）、オランダ（NL）、ノルウェー（NO）、スウェーデン（SE）では、シャワーの少なくとも 90%が毎分 9 リットル以下でなければならない。 **審査証拠** 審査時に、施設は上記要件に基づいて実施した自己点検結果の一覧を提示する。 現地確認において、審査員は共用エリアのシャワー 1 か所以上、従業員エリアまたはバックオフィスのシャワー 1 か所以上で、サンプリング調査を実施し（手法 A）、各エリアのシャワー流量を実測確認する（手法 B）。審査員は、各サンプルにおいてシャワーの水量が基準値以内であることを確認する。
3.4	手洗い用水栓の少なくとも 80%において、水量が毎分 8 リットルを超えていない。 （I） HH, CHP, SA, CC, R, A ⓘ	**関連性** 手洗い用水栓の流量を削減することは、水資源を保全し、施設の環境負荷を低減することにつながる。利用頻度の高低にかかわらず、手洗い用水栓を効率化することは、ゲストエリアおよび従業員エリア全体における日常的な節水に重要な役割を果たす。 **実施に関する期待事項** 客室、従業員エリア、公共トイレ、スパエリア、ジム・フィットネスセンターなどの共用エリアに設置された手洗い用水栓（センサー式水栓を含む）の少なくとも 80%において、水量が毎分 8 リットルを超えていない。 多くの場合、水栓の流量はさらに削減することが可能である。本基準に適合するため、施設は流量制限機能を備えた水栓を設置する、または、水栓に流量制限装置を取り付ける方法を採用することができる。流量削減は、多くの場合、水栓用エアレーターによって水と空気を混合することで実現される。また、暫定的な運用措置として、流量要件を満たす恒久的な設備が導入されるまでの間、水供給シ

		ステムの水圧を低下させることも認められる。 一部の節水型水栓については、特に利用頻度の高いエリアにおいて、衛生状態や使用性を維持するために、より頻繁な清掃や調整が必要となる場合がある。施設は、性能が実証され、維持管理が容易な節水型水栓を選定するとともに、調達時に清掃要件や利用者の快適性を考慮することが推奨される。 さらなる節水行動を促進するため、施設はゲスト用洗面所および従業員エリアの水栓付近に、利用後に水を止めるよう促す表示や行動変容を促進するナッジを設置することが推奨される。 本基準は手洗い用水栓のみを対象とする。厨房用水栓および作業用水栓は本基準の対象外である。 施設は、設置されている手洗い用水栓（センサー式水栓を含む）の総数を示した一覧を管理している。審査前に、施設は手洗い用水栓の流量について自己点検を実施し、本基準への適合を確認している。初回申請施設は、手洗い用水栓総数の少なくとも 80%を対象に自己点検を実施し、それらの流量が毎分 8 リットル以下であることを確認している。更新申請施設は、前回確認した 80%対象群に含まれる水栓のうち、少なくとも 50%を対象に自己点検を実施し、引き続き毎分 8 リットル以下であることを確認している。すべての測定結果は追跡可能な形式で記録されており、審査前 6 か月以内に少なくとも 1 回更新されている。 ⓘ**国別適用要件** ：ベルギー（BE）、デンマーク（DK）、フィンランド（FI）、メキシコ（MX）、オランダ（NL）、ノルウェー（NO）、ポルトガル（PT）およびスウェーデン（SE）では、手洗い用水栓の少なくとも 90%が毎分 6 リットル以下でなければならない。 **審査証拠** 審査時に、施設は上記要件に基づいて実施した自己点検結果の一覧を提示する。 現地確認において、審査員は用語集に定める手法 A に基づき、共用エリア（ロビーまたは共用トイレ）1 か所以上、従業員エリアまたはバックオフィス 1 か所以上、客室でサンプリング調査を実施する。その後、各対象エリアに設置された手洗い用水栓について、水量を実測により確認する（手法 B）。

3.5	小便器にはセンサー、節水装置が設置されている、または無水式である。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 低流量型、センサー式または無水式の小便器を導入することは、水使用量を削減し、施設の環境負荷の低減に貢献する。従来型の小便器では、非効率な洗浄方式により大量の水が無駄に使用される場合がある。 **実施に関する期待事項** 施設内に小便器が設置されている場合、それらは以下のいずれかに該当している。個別の人感センサーを備えていること、押しボタン式であり、1 回当たりの洗浄水量が 3 リットル以下であること、無水式であること。無水式小便器を使用している場合は、製造者の仕様に従って適切に維持管理している。 一部の節水型または無水式小便器については、特に利用頻度の高い公共エリアにおいて、衛生管理や臭気対策を維持するため、より頻繁な保守管理や清掃が必要となる場合がある。 施設は、性能と耐久性が実証された小便器を選定するとともに、調達および設置の過程において、適切な保守計画、従業員研修を組み込むことが推奨される。 本基準は、施設内の公共エリアおよび従業員エリアに設置された小便器を対象とする（対象例：ロビー、レストラン、共用施設、従業員用トイレ）。 **審査証拠** 現地確認において、審査員は小便器が、各小便器に人感センサーが設置されている、洗浄水量が制限された押しボタン式洗浄システムである、または無水式小便器であることを確認する。

3.6	新たに購入するトイレは、1 回当たり最大 3/6 リットルのデュアルフラッシュ方式、またはセンサー式洗浄システムの場合は 1 回当たり最大 4.5 リットルとする。 (I) HH, CHP, SA, CC, R, A ⓘ	**関連性** 環境負荷を最小限に抑え、水使用量を削減するため、新たに設置されるトイレは高い節水性能を備えていなければならない。節水性能の高い設備は、淡水資源の保全および責任ある施設運営を支える上で重要な役割を果たす。 **実施に関する期待事項** 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（初回申請施設の場合）に購入された客室、共用エリアおよび従業員エリアのトイレは、以下のいずれかに該当している。 a) 1 回当たり最大 3/6 リットルのデュアルフラッシュ式トイレ b) 1 回当たり最大 4.5 リットルのセンサー式洗浄システムを備えたトイレ 求められる節水性能は、恒久的な技術仕様または設備に組み込まれた制限機能によって達成されていなければならず、一時的な利用者設定によるものではない。 また、以下のような同等以上の節水性能を有するトイレも認められる（例：高効率型トイレ、真空補助式トイレ）。ただし、技術仕様により、平均使用水量が以下と同等またはそれ以下であることを証明できなければならない。デュアルフラッシュ式：3/6 リットル以下、センサー式：4.5 リットル以下。 既存の旧型トイレにおいても節水を促進するため、可能な場合は洗浄水量を削減する物理的装置を設置することが推奨される。また、低水量洗浄の利用を促進するため、案内表示、行動変容を促すナッジを導入することも推奨される。 一部の節水型トイレについては、特に利用頻度の高い公共エリアにおいて、衛生基準を維持するためにより頻繁な清掃が必要となる場合がある。施設は、洗浄性能が実証された節水型トイレを選定するとともに、調達時に保守管理計画を考慮することが推奨される。 ⓘ**国別適用要件 ：**フランス（FR）およびポルトガル（PT）では、新たに購入するトイレは、1 回当たり最大 3/6 リットルのデュアル

		フラッシュ方式、または 1 回当たり最大 4.5 リットルのセンサー式洗浄システムを備えていることに加え、既存トイレ全体の 50%以上について、1 回当たりの洗浄水量が 6 リットル以下であることが求められる。 **審査証拠** 審査時に、施設は以下を記載した請求書または購入記録を提示する。過去 24 か月以内（更新申請施設）または過去 6 か月以内（初回申請施設）に購入したトイレの購入日、各トイレの洗浄水量（フラッシュ容量）。これにより、購入したトイレが本基準の節水要件を満たしていることを確認する。
3.7	新たに購入する食器洗浄機および洗濯機は、節水性能を有している。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 食器洗浄機および洗濯機は、宿泊・観光施設における主要な水消費源の一つである。新たに購入する機器が高い節水性能を有していることにより、環境負荷および運営コストを削減するとともに、持続可能な調達を推進することができる。 **実施に関する期待事項** 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（初回申請施設の場合）に購入した食器洗浄機および洗濯機は、機器の種類に応じて以下の節水要件を満たしている。 食器洗浄機 • 業務用カバータイプまたはトンネルタイプ食器洗浄機 ：1 ラック当たりの水使用量が 3.5 リットル以下であること。プログラム単位の水使用量のみが取得可能な場合は、平均使用量がラック換算で 3.5 リットル以下であることを示さなければならない。

		• 家庭用または小型食器洗浄機：1 サイクル当たりの水使用量が少ないことを、国際的または国内の認知された基準により証明していること。（例：市場で利用可能な上位 2 段階の省エネ・節水性能クラス、EU エネルギーラベルの節水性能区分、Energy Star の節水基準、その他の国内または地域の効率認証制度） 洗濯機 • 業務用洗濯機 ：リネン 1kg 当たりの水使用量が 7 リットル以下であること。この基準を満たす機種が市場で合理的に入手できない場合は、地域で入手可能な最も厳しい効率基準を満たしていること。 • 家庭用または小型洗濯機 ：1 サイクル当たりの水使用量が少ないことを、国際的または国内の認知された基準により証明していること（例：市場で利用可能な上位 2 段階の効率クラス、EU エネルギーラベルにおける Eco 40–60 プログラムの水使用量基準、Energy Star 節水基準、その他の国内または地域の効率認証制度）。リネン 1kg 当たりの水使用量データが取得可能である場合は、その性能が上記の高効率モデルまたは認証制度と同等以上であることを示さなければならない。 施設は、機器の種類および容量が施設の運営規模に適合していることを確認している。例えば、業務用厨房では業務用食器洗浄機を使用する、小規模厨房、アパートメント施設、または使用頻度の低い場面（例：食器洗浄が少ないバー、制服のみを洗濯する施設等）では、節水基準を満たす家庭用機器の使用も認められる。 設備本来の節水性能および耐用年数を維持するため、施設は製造者の指示に従い、適切な運用および保守管理を実施している。 本基準は、施設内のすべての関連エリア（共用厨房、共用ランドリー、アパートメント施設内の設備を含む）に適用される。 **審査証拠** 審査時に、施設は以下を提示する。 ・購入機器一覧：　過去 24 か月以内（更新申請施設）または過去 6 か月以内（初回申請施設）に購入した機器の一覧 ・節水性能を示す資料：以下のいずれかの資料を提示する（例：技術仕様書、効率ラベル・認証ラベル、1 サイクル当たりの水使用量

		またはリネン 1kg 当たりの水使用量を示すサプライヤー資料）。
3.8	*水使用量の多いエリアには、個別の水道メーターが設置されている。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***関連性*** *施設内の各エリアにおける水使用量をより正確に把握し、効果的な節水目標を設定するためには、より詳細なモニタリングが必要であり、特に水使用量の多いエリアではその重要性が高い。サブメーター（個別水道メーター）を設置することで、非効率な使用や漏水箇所を特定し、優先的に改善を行うための重要なデータを得ることができる。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、水使用量の多いエリア、またはサブメーターの設置が有意義な節水目標の達成に役立つエリアにおいて、少なくとも 2 台の追加の個別水道メーターを設置している。同等の機能を有する機器も認められる。（例：使用量を記録できるスマートシャワーヘッド、その他の水使用量測定機器）。ただし、それらが十分な規模で導入されていることが求められる。施設規模が大きく、客室数や会議室数が多い場合には、施設内の各棟、各エリア、または客室ごとに個別水道メーターを設置することも可能である。* *個別水道メーターを設置した場合は、各メーターの水使用量を取得し、記録している。理想的には、各メーターの使用量を月 1 回よりも高い頻度で記録することが推奨される。これにより、より詳細な分析が可能となる。* *個別水道メーターから得られるデータは、基準 3.1 で求められる総水使用量管理システムに統合されている。追加の個別水道メーターによって、より正確な水使用情報を把握することで、施設はより効果的な節水目標を設定することができる。また、本基準で収集したデータは、基準 1.2 におけるサステナビリティ目標設定のためのベースラインデータとして活用することができる。* ***審査証拠*** *現地確認において、審査員は個別水道メーター（サブメーター）が設置されていること、水使用量を監視するための手法・運用方法が整備されていることを確認する。*

3.9	*過去 6 年以内に、地域の状況および施設の運営規模に適した水リスク評価が実施されている。（G）* *HH, CHP, CC, A*	***関連性*** *持続可能な水資源管理のためには、水資源への長期的なアクセスの確保、共有資源を利用する地域社会のレジリエンス向上、および環境保全を実現するためには、地域における水関連リスクを理解することが重要である。包括的な水リスク評価を実施することにより、施設は水不足、水質汚染、洪水などの課題を事前に把握し、根拠に基づく予防的な対策を講じることが可能となる。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、自らの地域環境および運営規模に適した水リスク評価を実施している。評価では、施設内外に存在する水関連リスクを特定している。対象となるリスクには以下が含まれるが、これらに限定されない：　水不足または水ストレス（特に都市部や乾燥地域）、干ばつ、洪水、インフラの脆弱性、水質問題（汚染や塩水化等）、氷雪に関連するリスク、気候変動に伴うリスク、異常気象の増加、降雨パターンの変化　等。* *水リスク評価には、現在および将来予測される地域の水資源状況の分析が含まれる。分析にあたっては、以下を考慮する。季節変動、地域における水資源管理体制、周辺地域や産業による水需要、洪水リスクのある地域、汚染源となり得る要因。評価結果は、以下をまとめた報告書として作成される：　特定されたリスク、リスクへの曝露度、脆弱性の評価、推奨される緩和策または適応策。* *リスク評価により水関連リスクが特定された場合、施設は推奨事項を考慮した対応計画を策定または改訂する。その際、必要に応じて以下の関係者と連携する：地方自治体、水道事業者、地域団体、その他の関係機関。評価結果は、次の事項に関する意思決定にも活用される：水源の選定、インフラ投資、緊急時対応、節水施策。* *水リスク評価は、適切な知識および能力を有する機関または専門事業者によって実施される（例：認証を受けたコンサルタント、地域の水資源管理当局）。または、施設内に適切な専門知識および評価手法があり、それらが文書化されている場合には、施設自ら実施することもできる（例：グリーンキー施設責任者、技術者、同等の専門研修を受けた担当者）。評価手法の例：WWF Water Risk Filter、WRI Aqueduct Water Risk Atlas、CEO Water Mandate、ISO 14046:2014、国または地域が提供する水リスク評価手法。*

		該当する場合には、既存の国または地域の評価制度を活用することができる。（例：飲料水リスク評価制度、法令に基づく水資源評価制度、都市部などで、水供給や水質リスクが公共事業者によって管理されている場合には、地方水道当局が公表するデータや報告書を評価の基礎資料として利用することができる。 *水リスク評価は、少なくとも 6 年ごとに見直しおよび更新を行う。ただし、以下の場合には、それ以前であっても更新する： 地域環境に大きな変化があった場合、水資源の利用可能性に大きな変化があった場合、施設運営に重大な変更があった場合。* *本基準に基づき収集したデータは、基準 1.2 および基準 1.3 におけるサステナビリティ目標設定のためのベースラインデータとして活用することができる。* ***審査証拠*** *審査時に、施設は最新の水リスク評価報告書を提示する。* *水関連リスクが特定されている場合、施設は評価結果に基づいて実施した対応を示す文書を提示する（例：水リスクに対応するために策定した対応計画、緩和措置の実施記録、適応策の実施状況を示す資料）。*
3.10	*水および／または空調設備から発生する結露水を回収し、適切な用途に活用している。（G）* *HH, CHP, SA, CC,*	***関連性*** *雨水および／または空調設備から発生する結露水（AC condensate）を回収・再利用することは、飲用可能な淡水への依存を低減し、長期的な水資源保全に貢献する。この取組は、特に水不足の影響を受ける地域や空調需要の高い地域において重要であり、淡水資源への依存を低減することで、将来的な水資源の確保とレジリエンス向上につながる。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、雨水および／または空調設備から発生する結露水を、貯水タンク、貯水槽、池または貯水池などの開放型システムを用いて回*

	R, A	*収している。回収した雨水および／または結露水は、以下のような用途に利用している。* *a)　庭園および緑地の散水・灌漑* *b)　トイレ洗浄水* *c)　洗車、屋外エリアまたは各種表面部分の清掃* *d)　冷却システム* *e)　ランドリー用途　（国または地域の法令で認められている場合）* *f)　人の飲用・生活用水　（適切な処理を行い、国または地域の法令で認められている場合）* *雨水および／または結露水の回収および利用は、安全に実施され、適切な維持管理が行われている。また、その用途に応じた適切な管理を行うことにより、ゲスト、従業員、地域住民、環境に悪影響を及ぼさないよう配慮している。* *可能な場合には、施設は回収した雨水および／または結露水の量、利用した水量、利用用途を把握するための水道メーターを設置することが推奨される。これにより、節水効果を定量的に把握することができる。* ***審査証拠*** *現地確認において、審査員は雨水および／または空調設備の結露水を回収するための設備が設置されていることを確認する。* *回収した雨水または結露水を人の飲用・生活用水として利用している場合、施設は、当該水が適用される衛生および安全基準を満たしていることを示す所管当局の証明書または関連文書を提示する。*

3.11	*すべての手洗い用水栓の水量が毎分 5 リットル以下である。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A* ⓘ	***関連性*** *手洗い用水栓の流量を削減することは、水資源の保全を通じて施設の環境負荷を低減することにつながる。 節水性能の高い水栓設備は、利用頻度の高低にかかわらず、ゲストエリアおよび従業員エリアにおける日常的な節水において重要な役割を果たす。* ***実施に関する期待事項*** *客室、共用エリアおよび従業員エリアに設置されたすべての手洗い用水栓（センサー式水栓を含む）について、水量が毎分 5 リットルを超えていない。状況によっては、水量をさらに削減できる場合もある。* *本基準に適合するため、施設は以下のいずれかを採用することができる： 流量制限機能を備えた水栓を使用すること、水栓に流量制限装置を取り付けること。流量削減は、多くの場合、水栓用エアレーターによって水と空気を混合することで実現される。また、流量要件を満たす恒久的な対策を導入するまでの暫定措置として、水供給システムの水圧を下げることも認められる。 一部の高効率型水栓、特に超低流量型やセンサー式水栓については、衛生状態および使用性を維持するために、より頻繁な清掃や調整が必要となる場合がある。特に利用頻度の高いエリアではその傾向が強いため、施設は以下を考慮することが推奨される： 性能が実証された節水型水栓を選定すること、維持管理の容易さを考慮すること、調達時に清掃要件および利用者の快適性を考慮すること。* *さらなる節水行動を促進するため、施設はゲスト用洗面所および従業員エリアの水栓付近に、案内表示、行動変容を促すナッジを設置することが推奨される（例：使用後は水栓を閉めることを促す案内）。* *本基準は手洗い用水栓のみに適用される。厨房用水栓、作業用水栓は対象外とする。* *施設は、設置されているすべての手洗い用水栓（センサー式水栓を含む）の総数を示した一覧を管理している。審査前に、施設は本基準への適合を確認するため、手洗い用水栓の流量に関する自己点検を実施している。初回申請施設は、手洗い用水栓総数の少なくとも 80%について自己点検を実施し、対象となるすべての水栓の流量が毎分 5 リットル以下であることを確認する。更新申請施設は、前回確認した 80%対象群に含まれる水栓のうち少なくとも 50%について自己点検を実施し、それらが引き続き毎分 5 リットル以下である*

		ことを確認する。すべての測定結果は追跡可能な形式で記録され、審査前 6 か月以内に少なくとも 1 回更新されている。 *ⓘ**国別適用要件：**ベルギー（BE）、デンマーク（DK）、メキシコ（MX）、オランダ（NL）、ノルウェー（NO）、ポルトガル（PT）およびスウェーデン（SE）では、すべての手洗い用水栓の流量が毎分 4 リットル以下でなければならない。* ***審査証拠*** *審査時に、施設は上記要件に基づいて実施した自己点検結果の一覧を提示する。* *現地確認において、審査員は用語集に定める手法 A に基づき、共用エリア（ロビーまたは共用トイレ）1 か所以上、従業員エリアまたはバックオフィス 1 か所以上および各客室でサンプリング調査を実施する。その後、各対象エリアの手洗い用水栓について、水量を実測により確認する（手法 B）*
3.12	*すべての公共エリアの手洗い用水栓には、自動止水機能が設置されている。（G）* *HH, CHP, CC, R, A*	***関連性*** *公共トイレは、水栓が意図せず出しっぱなしにされることなどにより、水の浪費が発生しやすい場所である。自動止水機能付きの手洗い用水栓を設置することで、水使用量を大幅に削減できるとともに、時間制御式または非接触式の操作により衛生面の向上にもつながる。特に利用者数の多い大規模施設では、高い節水効果が期待できる。* ***実施に関する期待事項*** *すべての公共エリアに設置された手洗い用水栓には、自動止水機能が備えられている。対象となる設備にはセンサー式水栓、押しボタン式自動止水水栓が含まれる。これらの設備は、1 回の手洗いに必要な量の水のみを供給するよう設計されている。* *水栓は、利便性を損なうことなく節水効果を確保できるよう、適切な吐水時間に設定されている（例：1 回の作動につき 5〜10 秒程*

		度、施設は、設備の継続的な機能維持および正確な動作を確保するため、定期的な保守管理を実施している）。保守管理には電池交換、センサーの調整・校正、その他必要な点検が含まれる。 *本基準は客室内の専用洗面台、厨房用シンク、ビデシャワー（洗浄シャワー）は適用されない。* ***審査証拠*** *現地確認において、審査員は少なくとも 1 か所の公共エリア（例：ロビーまたは共用トイレ）についてサンプリング調査を実施し、手洗い用水栓に自動止水機能が設置されていること、および当該機能が正常に作動していることを確認する。*
3.13	*いずれの客室およびスイートルームにも、浴槽、ジャグジー、スパバスまたはプライベートプールが設置されていない。* *（G）* *HH, SA, CHP*	***関連性*** *客室内に設置された浴槽、ジャグジー、スパバスおよびプライベートプールは、1 回の利用当たり大量の水を消費する。一般的な浴槽では約 150～250 リットルの水を必要とし、ジャグジーやプライベートプールではさらに多くの水を使用する。一方、節水型シャワーでは、その半分以下の水量で済む。観光施設において、改修時に客室内の浴槽、スパバスおよびプライベートプールを低流量型シャワーへ転換することは、宿泊者 1 人当たりの水使用量を削減するための最も効果的な対策の一つである。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、いずれの客室およびスイートルームにも、浴槽、ジャグジー／スパバスまたはプライベートプールを設置していない。* *既存設備については、実際に使用できない状態とすることで適合とみなされる（例：浴槽の栓を取り外す、給水を停止する）。*

		審査証拠 *現地確認において、審査員は、浴槽、ジャグジー、スパバスまたはプライベートプールを備えた客室を予約することができないことを確認する。*
3.14	*大規模な屋外の水利用設備には、水使用量を削減するための対策が講じられている。* *（G）HH, CHP, SA, A* ⓘ	***関連性*** *蒸発による水の損失は、屋外の水利用設備において見過ごされがちな重大な水の浪費要因である。蒸発を抑制することにより、水利用効率を向上させることができる。特に、干ばつが発生しやすい地域、高温地域、強風地域、水ストレスの高い地域において重要である。蒸発抑制対策の実施は、水資源を責任をもって管理していることを示すものであり、気候変動への適応策にも貢献する。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、大規模な屋外水利用設備において、水の蒸発を最小限に抑えるための対策を実施している。 対象設備の例としては屋外プール、ジャグジー、スパ浴槽、雨水貯留設備、池、噴水、滝が含まれる。* *施設に存在する各設備について、少なくとも１つの蒸発抑制対策を導入している。 例：* *a)　断熱性の高いカバー：　営業時間外に使用する（例：手動式カバー、自動開閉式カバー）。* *b)　蒸発抑制システム　（例：蒸発防止液、蒸発防止ジェル）*

		c)　風よけ・断熱・日除け設備：　露出した水面設備に対して以下を設置する　（例：防風スクリーン、断熱設備、日除け設備、シェード）。 *d)　密閉型または閉鎖型の貯水設備　（例：密閉式雨水タンク、蓋付き貯水槽）* *施設は、地域気候、設備の種類、日射条件、風の影響、気温条件、設置場所の特性を考慮して対策を選定している。* *ⓘ**国別適用要件**：ベルギー（BE）、オランダ（NL）：本基準は 必須基準 である。* ***審査証拠*** *審査員は現地確認において、施設に存在する各屋外水利用設備について、少なくとも 1 つの蒸発抑制対策が実施されていることを確認する。*
水質汚染の防止		
3.15	すべての廃水が処理されている。 （I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 廃水の適切な処理および安全な排出は、施設の環境負荷を低減し、水域を保護するとともに、地域社会の安全を確保するために重要である。また、衛生管理および環境保全に関する法的・倫理的要件への適合を確保することにもつながる。 **実施に関する期待事項** 施設は、以下のいずれかの方法により、発生するすべての廃水を適切に処理している：公共下水道システムへの接続、あるいは施設内の廃水処理システム。施設内の廃水処理システムには、以下が含まれる：浄化槽、バイオダイジェスター（生物分解処理装置）、人工

		湿地、およびその他の生物学的廃水処理システム。 本基準の対象となる廃水には、以下のエリアから発生するものが含まれる：客室、厨房、浴室、ランドリー施設、プール、会議室、温浴施設、スパ・ウェルネス施設、その他の運営エリア。 すべての廃水は、国内法令および／または地域の法令に従って処理されている。廃水処理に関する法令が存在しない場合には、施設の状況において技術的および経済的に実行可能な範囲で、最も高度な処理方法を採用している。その際、少なくとも以下の主要汚染物質を十分に除去していることが求められる：生物化学的酸素要求量（BOD）、病原体、浮遊物質（SS）。処理後の水は、安全な再利用または放流が可能な水準に達していなければならず、地域住民および環境に悪影響を及ぼしてはならない。 施設が公共下水道へ接続している場合、以下のいずれかを提示できる：許可証、所管当局による書面確認、接続を証明する資料（例：公共料金請求書、サービス契約書、第三者による確認書）。審査員が不適切な状況を疑う場合、または法令で求められる場合には、施設は排水基準への適合も証明しなければならない。 施設が独自の廃水処理システムを使用している場合、法的認可および適切な運用を証明する資料を提示する（例：設置許可証、運転許可証、営業許可証、所管当局による確認書、保守管理記録）。これらの許可が発行されない地域では、施設は最近の水質検査結果を提出し、有効な処理が行われていることを証明する（例：BOD、pH、濁度）。これらの結果は、国内または国際的な排水基準もしくは再利用基準に適合していることを示さなければならない。 本基準は、グレイウォーター（洗面、シャワー、洗濯排水等）、ブラックウォーター（トイレ排水）を対象とする。雨水排水は対象外である。ただし、雨水が同一の排水システムで処理・排出される場合は対象に含まれる。 処理後の廃水については、可能な限り再利用することが求められる（基準 3.17 参照）。 **審査証拠** 審査時に、施設は以下のいずれかを提示する：許可証、適切な証明書類、その他関連する証拠資料。これらにより、施設が廃水処理、排水および／または下水道への排出に関する要件に適合していることを証明する。

		可能な場合、審査員は現地確認を実施し、施設が上記要件に適合していることを確認する。
3.16	業務用または商業用厨房には、少なくとも 1 基のグリストラップが設置されている。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 適切に機能するグリストラップ（グリースインターセプターとも呼ばれる）は、水や化学薬品の使用量削減に寄与するとともに、油脂類（FOG：Fat, Oil and Grease）が排水管を詰まらせることを防ぎ、施設の環境負荷の低減に貢献する。 **実施に関する期待事項** 施設は、油脂類（FOG）が排出される可能性のあるすべての排水設備に対応するグリストラップを少なくとも 1 基設置している。対象となる排水設備の例：シンク、食器洗浄機、調理エリアの床排水口。本基準は、業務用または商業用厨房を有する施設にのみ適用される。 グリストラップは、製造者の仕様および適用される国内・地域の法令に従って定期的に清掃・維持管理されている。また、機能維持および悪臭や溢れの防止のため、以下に応じて定期的に清掃されている：国内基準、使用頻度、排出量。必要に応じて、警報装置やセンサーを設置することもできる。 回収された油脂廃棄物（FOG Waste）は、基準 5.4 に従って適切に処理されている。 **審査証拠** 審査時に、施設は過去 2 暦年分のグリストラップ清掃記録または請求書 （初回申請施設は直近 1 暦年分）を提示する。 可能な場合、審査員は現地確認を実施し、厨房排水系統に適切に機能するグリストラップが設置されていることを確認する。審査員は以下を確認する：グリストラップが適切な容量で設置されていること、定期的に維持管理されていること、効果的に機能しているこ

		と。また、必要に応じて以下の部品等を確認する：シール部分、カバー、流入口および流出口配管、錆の有無、過剰な有機性廃棄物の堆積状況。以上により、施設が油脂類による排水設備への負荷を適切に管理していることを確認する。
3.17	*施設は、施設内または認可された外部システムにより処理された廃水を再利用しており、必要に応じて処理済み廃水を外部へ供給することができる。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***関連性*** *処理済み廃水を再利用することは、淡水資源への需要を削減し、施設の環境負荷を低減することにつながる。適切かつ安全に実施された廃水再利用は、水資源保全および気候変動への適応力（レジリエンス）の向上に貢献し、特に水資源が限られた地域において重要な取組である。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、施設内で発生した廃水を処理して再利用している、または認可された外部事業者が供給する処理済み廃水を利用している。また、施設内に廃水処理設備を有する場合には、処理済み廃水を自治体または認可された第三者の再利用システムに提供または供給することもできる。* *再利用する処理済み廃水は、国内または地域の法令および公衆衛生・環境安全基準に従って処理および利用されている（例：国内の廃水再利用基準、WHO（世界保健機関）ガイドライン、EU 水再利用規則（EU Water Reuse Regulation））。再利用は、安全な非飲用用途に限られる（例：緑地の灌漑、トイレ洗浄水、冷却システム）。処理済み廃水は、以下の用途には使用してはならない：飲用水、人との直接接触を伴う用途、食用作物の灌漑、食用植物の栽培エリアへの散水。ブラックウォーター（トイレ排水）については、必要な許可を取得し、その用途に応じた処理およびモニタリング要件を遵守している場合に限り、非飲用用途として再利用することができる。* *再利用システムは、以下を防止できるよう設計・維持管理されている：　飲料水配管網への混入、エアロゾル（飛沫）の発生による曝露、病原体の伝播経路の形成。再利用水は安全に取り扱われており、地域住民や環境に悪影響を及ぼしていない。また、可能な場合には、処理済み廃水を使用している場所において、明確な表示、安全管理手順を整備することが望ましい。*

		さらに、再利用した処理済み廃水の使用量を監視・記録することが推奨される（例：月別使用量（㎥）、流量メーターによる測定結果）。 ***審査証拠*** *審査時に、施設は以下を示す技術資料または文書化された手順書を提示する：処理済み廃水の供給源、施設内での処理方法、再利用方法、第三者システムへの供給方法（該当する場合）。* *法令により求められる場合、または許可制度が存在する場合は、施設は再利用が法的に認められていることを示す許可証または認可書を提示する。なお、ブラックウォーターを再利用する場合には、この許可証または認可書の提示が必須である。* *可能な場合、審査員は現地確認を実施し、処理済み廃水の再利用システムが実際に稼働していること、安全に運用されていることを確認する。*

4. エネルギーおよびカーボン

エネルギー管理、空調（HVAC）、設備・照明および温室効果ガス（GHG）

エネルギー管理

番号	基準	解説
4.1	エネルギー使用量が、エネルギー源別に少なくとも月 1 回記録されている。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** エネルギー源別にエネルギー使用量を追跡することは、環境負荷およびエネルギーコストの管理・削減に役立つ。 また、非効率な使用の早期発見、データに基づく意思決定の支援、およびサステナビリティ報告におけるグッドプラクティスとの整合にもつながる。 **実施に関する期待事項** 施設は、エネルギー使用量を監視し、記録し、その状況を把握している。エネルギー消費量は、エネルギー源別に少なくとも月 1 回記録されている。エネルギー源の例：電力、ガス、地域熱供給、燃料、再生可能エネルギー源。測定値は体系的に取得され、追跡可能な形式で保管されている。写真またはスクリーンショットのみは、受け入れ可能な記録形式とはみなされない。グリーンキー国際本部または国内事務局は、用語集に示されるとおり、データ提出にあたり特定の形式を求める場合がある。データ収集方法は文書化されている（例：公共料金請求書、建物管理システム（BMS）、サブメーター、手動検針）。 月次データを直接取得できない場合、施設は可能な限り正確な月次エネルギー消費量の推定値を提示する。該当する例：構造上の制約がある場合、公共事業者側の制約がある場合、計量設備のない地域である場合、共用建物である場合。認められる推定方法には、床面積に基づく配分、稼働率に基づく配分、定められたベンチマークに基づく推定が含まれる。このような場合には、将来的なデータ精度

		向上のため、個別のエネルギーメーターを設置することが強く推奨される。 本基準に基づき収集されたエネルギー使用量データは、基準 1.2 および基準 1.3 における施設のサステナビリティ目標を設定するためのベースラインデータとして活用することができる。 著しい変化または大幅なエネルギー使用量の増加が発生した場合、施設は直ちに原因を調査し、是正措置を実施している。 建物内の異なるエリアに個別のエネルギーメーターが設置されている場合、施設はそれらの測定値を分析し、基準 1.2 および 1.3 に基づき設定すべき関連する取組および目標について包括的に把握することが推奨される。 **審査証拠** 審査時に、施設は以下を提示する。 • 使用している各エネルギー源について、過去2 暦年分の月別エネルギー消費量記録（初回申請施設および新規開業施設は、直近の通年データ、または過去データがない場合は最低 3 ヶ月分のデータを提出する。） • データ収集方法を示す補足資料（例：公共料金請求書の抜粋、建物管理システム（BMS）の出力データ、手動記録簿）。データ記録簿がない場合、申請施設は消費量が確認できるメーターの写真を提出する。 月次データを取得できない場合、施設は推定データ、推定方法を示す資料を提示する。 現地確認において、審査員は補足資料についてサンプリングを実施する。報告期間内の異なる 3 ヶ月から、以下のような資料を 3 件抽出して確認する（手法 C）：公共料金請求書のデータ、建物管理システム（BMS）の出力データ、サブメーターの測定値、手動記録簿。複数のエネルギー源、年度、施設、またはシステムが含まれる場合、審査員はそれらの違いが反映されるようにサンプルを選定する。

4.2	施設は、冷房および暖房の標準設定温度を定めている。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 環境負荷を低減し、エネルギー効率に関するグッドプラクティスと整合させるとともに、エネルギー管理を向上させるためには、冷房および暖房の適切な設定温度を維持することが重要である。標準的な温度範囲を設定することで、快適性を確保しながら、不必要なエネルギー消費および温室効果ガス排出量を削減することができる。 **実施に関する期待事項** 施設は、客室および会議室を中心として、冷房および暖房の標準設定温度を定めている。レストラン／カフェ（R）、アトラクション（A）および会議施設（CC）の場合、本基準は施設全体のエリアに適用される。 一般的な基準として、外気温が 22°Cを超える場合、室内の冷房設定温度は 22°C未満に設定しない。 外気温が 22°C未満の場合、室内の暖房設定温度は 22°Cを超えて設定しない。 地域のエネルギー規制や気候区分に関する指針がある場合には、それらに基づき調整された基準値を適用することができる。設定温度は、快適性に関する一般的な国際基準の範囲内であることが求められる（例：ISO 7730、ASHRAE 55）。また、温度設定帯の考え方を採用することが推奨される。 標準設定温度（セットポイント）は、中央制御システム、各室での個別設定、のいずれかにより管理される。 ゲストは、客室または会議室内の操作パネルやフロントへの依頼により温度を調整することができる。ただし、ゲストによる温度変更は、標準設定温度から±3°C以内に制限することが推奨される。 エネルギー性能および快適性の向上のため、プログラム可能なサーモスタット、人感センサー、建物エネルギー管理システム（BEMS）の導入が推奨される。また、各国に建築物のエネルギー基準や指針が存在する場合には、それらを参照し、法令遵守および地域事情との整合を図ることが推奨される。

		審査証拠 審査時に、施設は、温度設定および管理方法を定めた標準作業手順書（SOP）を提示する（例：サーモスタットによる管理、中央制御システムによる管理、ゲスト用操作画面による管理）。 地域特有の基準や気候条件に基づく設定を採用している場合、その内容および根拠を文書化して提示する。 現地審査の際には以下を確認します。 ・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） 審査員は、用語集の手法 A に基づき、少なくとも 1 室の会議室、抽出した客室を確認し、標準設定温度が適用されていること、ゲストによる温度変更範囲が許容範囲内であること（オーバーライド制御）を確認する。 ・レストラン／カフェ（R）　アトラクション（A）　会議施設（CC） 審査員は、用語集の手法 A に基づき、各関連する公共エリアを少なくとも 1 ヶ所ずつ確認し、標準設定温度が適用されていること、温度変更機能が許容範囲内に制限されていること（オーバーライド制御）を確認する。
4.3	施設は、客室、貸別荘等のレンタル施設および会議室が無人時に、照明および電気機器を消灯・停止するための自動または手動の手順を有して	**関連性** 使用されていない客室や会議室において、暖房・冷房や電気機器の運転によるエネルギーの無駄を防ぐため、施設は照明および電気機器を停止するための手順を整備している。この取組は、エネルギー効率の向上、運営コストの削減、および電力使用に伴う温室効果ガス排出量の削減に寄与し、施設のサステナビリティおよび気候変動対策目標の達成を支援する。 **実施に関する期待事項** 施設は、客室、貸別荘等のレンタル施設および会議室が無人となった際に、不必要な照明および電気機器を停止するための自動または

	いる。（I） HH, CHP, CC	手動の手順を有している。 手動による管理の場合、施設は、無人時のエネルギー管理手順を定めた文書化された標準作業手順書（SOP）を整備している。手順書には、以下を含む。 • 短期間の空室・未使用時の対応　（例：2 泊または 2 日以内の空室）：一時的に使用されていない客室および会議室において実施する省エネルギー措置を定めている（例：すべての照明を消灯する、エアコン等の電気機器を停止する、可能な場合はテレビの主電源を切る。 • 低稼働率時の対応　（例：稼働率 75%未満）：低稼働率期間中に実施する追加の省エネルギー措置を定めている（望ましい例：　宿泊客を特定エリアへ集約する、棟単位またはフロア単位で閉鎖する、客室および会議室における使用エリアを限定する）。これによりエネルギー消費を最小化する。 SOP は実務的であり、従業員が理解しやすい内容で作成されている。また、運営状況や設備システムの更新に応じて見直しが行われている。 自動システムを使用する場合は、以下のようなシステムが認められる。 a)　在室センサー b)　人感センサー・体温検知センサー c)　客室管理システム（GRMS）または建物エネルギー管理システム（BEMS） d)　IoT およびスマートオートメーションと連携したモバイルアクセス制御システム 従来型のカードキー連動システムについても、本基準の目的上は認められる。ただし、より高い性能、柔軟性および宿泊者体験の向上を考慮し、最新のシステム導入が強く推奨される。

		該当する場合には、採用するシステムは国内または地域の省エネルギー基準やスマートビル要件と整合していることが望ましい（例：EU エネルギー効率指令（Energy Efficiency Directive）、地域のスマートビル基準、建築エネルギー基準）。 **審査証拠** 手動管理の場合は、審査時に、施設は以下を含む SOP を提示する：　短期間の空室（2 泊または 2 日以内）における省エネルギー手順、低稼働率（例：75%未満）時の省エネルギー手順、エリア閉鎖やシステム最適化に関する手順（該当する場合）。 また、現地確認において、無人エリアで省エネルギー対策が実施されていることを確認する。 自動制御システムを使用する場合は、審査員は、用語集に定める手法 A に基づき、以下についてサンプリング調査を実施する：貸別荘等のレンタル施設 1 ヶ所以上、会議室 1 室以上、客室。 そのうえで、照明が自動的に消灯されること、電気機器が自動的に停止されることを確認し、自動制御システムが適切に機能していることを検証する。
4.4	*施設は、暖房および冷房に使用するエネルギーの 50%を再生可能エネルギー源から生産または調達している。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***関連性*** *施設の環境負荷および温室効果ガス排出量を削減するため、暖房、冷房、給湯および調理に使用するエネルギーは、再生可能エネルギーへの転換を進めることが重要である。化石燃料由来のシステムから再生可能エネルギーへの移行は、気候変動対策の推進、エネルギー自立性の向上、および長期的に持続可能な施設運営に貢献する。* ***実施に関する期待事項*** *施設で暖房および冷房に使用するエネルギーの少なくとも 50%が、連続して最低 3 ヶ月間、再生可能エネルギー源によって供給されている。本基準は、給湯、調理に使用されるエネルギーにも適用される。* *再生可能エネルギーによる電力は、施設内で発電したもの、外部から調達したもののいずれでもよい。外部調達の場合は、可能な限り*

		近隣の供給事業者からの調達が望ましい。 *化石燃料または原子力を利用するシステムの代替として、以下の再生可能エネルギー源が認められる。* *a) 太陽熱利用システム （例：太陽熱温水器、太陽熱暖房システム）* *b) 地熱利用システムおよび大気熱ヒートポンプ （例：地中熱ヒートポンプ、空気熱源ヒートポンプ）* *c) バイオガスおよびバイオマス燃料の生分解性部分 （例：木質チップ、農業残渣）* *d) 風力発電* *e) 水力発電 ただし、関連する環境法令を遵守していること、水生生態系および生物多様性への影響を最小限に抑えていることを条件とする。* *f) 太陽光発電による電気を利用した暖房・冷房 （電力が認証済み再生可能エネルギー由来である場合）* *g) 再生可能電力を利用する空気熱源または地中熱源ヒートポンプ* *h) グリーン電力認証取得済み再生可能電力 （例：太陽光発電、風力発電、水力発電、その他の認証済み再生可能エネルギー、これらを空調設備の電力源として利用する場合を含む）* *i) 地域暖房・地域冷房システム 主たるエネルギー源が地熱、認証済み持続可能バイオマス、再生可能エネルギーの枠組みで利用される産業廃熱回収である場合。* *j) 認証済み持続可能バイオ燃料 （例：バイオディーゼル）。 EU 再生可能エネルギー指令（RED II / REDIII）、RSB、ISCC、などの国際的認証制度の基準に適合するもの。* *k) 高効率バイオマス燃焼設備 （例：木質ペレットストーブ、木質ペレットボイラー）。EN303-5 クラス 5、同等以上の省エネルギー・低排出基準の基準を満たすもの。*

		l) 認証済みバイオマス燃料 （例：木質ペレット、木質チップ、木質ブリケット）。FSC、PEFC 同等の認証制度により確認されたもの。 *泥炭は再生可能エネルギーとはみなされず、本基準における 50%には算入できない。ハイブリッドシステムを採用している場合、再生可能エネルギーの割合は、暖房・冷房に必要な年間総エネルギー需要に対する割合として算出する。算定には信頼できるデータ（公共料金請求書、スマートメーター、第三者評価）を用いる。* ***審査証拠*** *審査時に、施設は、暖房および冷房に使用するエネルギーの 50%以上を再生可能エネルギーから調達・生産し、同時に化石燃料の使用割合が 50%以下であることを示す最新の資料を提示する。 提示資料の例 としては* • *暖房設備、冷房設備、給湯設備および調理設備に関する仕様書、請求書または設置証明書* • *エネルギー供給契約書、燃料納品書、再生可能エネルギー証書、バイオ燃料の原産地証明* • *バイオマスまたはバイオ燃料設備に関する認証書または技術基準資料* • *再生可能エネルギー設備の技術仕様書、発電実績データ（メーター記録やシステム管理画面等）* • *敷地内発電の場合、暖房・冷房需要の 50%以上を再生可能エネルギーが賄っていることを示す計算資料* *敷地内で再生可能エネルギーを発電している場合、審査員は現地確認により、再生可能エネルギー設備が存在すること、設備が適切に機能していることを確認する。*

4.5	*施設は、暖房および冷房に使用するすべてのエネルギーを再生可能エネルギー源から生産または調達している。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***関連性*** *施設の環境負荷および温室効果ガス排出量を削減するため、暖房、冷房、給湯および調理に使用するエネルギーは、可能な限り再生可能エネルギー由来であることが望ましい。化石燃料を利用したシステムから再生可能エネルギーへの移行は、気候変動対策に貢献し、エネルギー自立性を高めるとともに、長期的に持続可能な施設運営を支援する。* ***実施に関する期待事項*** *施設において暖房および冷房に使用するすべてのエネルギーが再生可能エネルギー源により供給されている。本基準は、給湯、調理に使用されるエネルギーにも適用される。* *暖房および冷房に使用される再生可能電力は、施設内で発電されたものでも、外部から調達されたものでもよく、外部調達の場合は、できる限り近隣の供給事業者から調達することが望ましい。* *化石燃料または原子力を利用するシステムの代替として、以下の再生可能エネルギー源が認められる。* *a) 太陽熱利用システム （例：太陽熱温水器、太陽熱暖房システム）* *b) 地熱利用システムおよび大気熱ヒートポンプ （例：地中熱ヒートポンプ、空気熱源ヒートポンプ）* *c) バイオガスおよびバイオマス燃料の生分解性部分 （例：木質チップ、農業残渣）* *d) 風力発電* *e) 水力発電 ただし、関連する環境法令を遵守していること、水生生態系および生物多様性への影響を最小限に抑えていることを条件とする。* *f) 太陽光発電による電気を利用した暖房・冷房 （電力が認証済み再生可能エネルギー由来である場合）*

		g) 再生可能電力を利用する空気熱源または地中熱源ヒートポンプ *h) グリーン電力認証取得済み再生可能電力 （例：太陽光発電、風力発電、水力発電、その他の認証済み再生可能エネルギー、これらを空調設備の電力源として利用する場合を含む）* *i) 地域暖房・地域冷房システム 主たるエネルギー源が地熱、認証済み持続可能バイオマス、再生可能エネルギーの枠組みで利用される産業廃熱回収である場合。* *j) 認証済み持続可能バイオ燃料 （例：バイオディーゼル）。 EU 再生可能エネルギー指令（RED II／REDIII）、RSB、ISCC、などの国際的認証制度の基準に適合するもの。* *k) 高効率バイオマス燃焼設備 （例：木質ペレットストーブ、木質ペレットボイラー）。EN303-5 クラス 5、同等以上の省エネルギー・低排出基準の基準を満たすもの。* *l) 認証済みバイオマス燃料 （例：木質ペレット、木質チップ、木質ブリケット）。FSC、PEFC 同等の認証制度により確認されたもの。* *泥炭は再生可能エネルギーとはみなされず、本基準における１００％には算入できない。ハイブリッドシステムを採用している場合、再生可能エネルギーの割合は、暖房・冷房に必要な年間総エネルギー需要に対する割合として算出する。算定には信頼できるデータ（公共料金請求書、スマートメーター、第三者評価）を用いる。* ***審査証拠*** *審査時に、施設は以下を提示し、暖房および冷房に使用するすべてのエネルギーを再生可能エネルギーから調達または生産しており、これらの用途に化石燃料を使用していないことを証明する。提示資料 ：* • *暖房設備、冷房設備、給湯設備および調理設備の仕様書、請求書または設置証明書*

		• *エネルギー供給契約書、燃料納品書、再生可能エネルギー証明書* • *バイオ燃料または電力の再生可能エネルギー由来証明、バイオマスまたはバイオ燃料設備に関する認証書または技術基準資料* • *再生可能エネルギー設備の技術仕様書、発電実績データ（メーター記録や管理システムのダッシュボード等）* • *敷地内発電の場合、暖房・冷房需要の 100%を再生可能エネルギーが賄っていることを示す計算資料* *敷地内で再生可能エネルギーを発電している場合、審査員は現地確認を実施し、再生可能エネルギー設備が設置されていること、設備が正常に稼働していることを確認する。*
4.6	*施設は、使用する電力の少なくとも 50%を再生可能エネルギーおよび／または環境ラベル認証電力によって供給している。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***関連性*** *本基準は、よりクリーンなエネルギーシステムへの移行を促進し、施設の気候変動緩和への取組を示すものである。再生可能エネルギーおよび環境ラベル認証を受けた電力の利用は、エネルギー使用に伴う温室効果ガス排出量の削減に貢献する。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、総電力消費量の少なくとも 50%について、再生可能エネルギー由来の電力を使用している。対象となる再生可能エネルギー源の例：太陽光発電、風力発電、バイオマス、有機廃棄物由来バイオガス、水力発電、地熱発電など。* *暖房および冷房に使用される再生可能電力は、敷地内で発電したもの、外部から調達したもののいずれでもよい。外部調達の場合には、可能な限り近隣の供給事業者からの調達が望ましい。* *化石燃料および原子力由来の電力の代替として、以下が認められる。*

		a) 太陽光発電システム *b) 風力発電* *c) 水力発電 、* *適用される環境法令を遵守し、水生生態系および生物多様性への影響を最小限に抑えるよう設計・運用されているものに限る。* *d) 地熱発電* *e) バイオガスまたは生分解性バイオマス由来の発電* *f) 認証取得済み持続可能バイオマスによる発電* *g) 認証取得済み再生可能電力契約による電力供給* *例：太陽光発電、風力発電、水力発電、その他検証済み再生可能エネルギー* *施設は、可能な限り電力使用量のすべてを再生可能エネルギー由来とすることが強く推奨される。ただし、本基準への適合のためには、総電力消費量の少なくとも 50%が再生可能エネルギー由来であることが求められる。* *また、利用可能な場合には、第三者認証を取得した環境ラベル付き電力の購入も推奨される（このような電力は、通常、生物多様性への配慮、再生可能エネルギーインフラへの貢献、社会的価値の創出の持続可能性要件を満たしている）。国際的な環境ラベル認証電力や国内の環境ラベル認証電力は、化石燃料由来電力と比較して温室効果ガス排出量が大幅に少なく、EU 再生可能エネルギー指令（RED II／RED III）、および同等の国際的枠組みにおける再生可能エネルギーの定義と整合している。* ***審査証拠***

		審査時に、施設は以下を提示する。 *・電力供給契約書、認証書または第三者による証明書　（電力供給事業者名、再生可能エネルギーまたは第三者認証電力（環境ラベル電力等）の割合）* *・最新の電力料金請求書* *・再生可能エネルギー証書　例：GO（Guarantee of Origin：原産地保証証書）、REC（Renewable Energy Certificate）、I-REC（International REC）、その他同等の追跡制度により、施設が使用する電力に占める再生可能エネルギー割合を証明する証書。*
4.7	*施設は、使用する電力のすべてを再生可能エネルギーおよび／または環境ラベル認証電力によって供給している。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A* ⓘ	***関連性*** *本基準は、よりクリーンなエネルギーシステムへの移行を促進し、施設の気候変動緩和への取組を示すものである。再生可能エネルギーおよび環境ラベル認証を受けた電力の利用は、エネルギー使用に伴う温室効果ガス排出量を削減することができる。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、総電力消費量の 100%について、再生可能エネルギー由来の電力を使用している。対象となる再生可能エネルギー源の例：太陽光発電、風力発電、バイオマス、有機廃棄物由来のバイオガス、水力発電、地熱発電など。* *再生可能電力は、敷地内で発電したもの、外部から調達したもののいずれでもよい。外部調達の場合には、可能な限り近隣の供給事業者からの調達が望ましい。* *化石燃料および原子力エネルギー由来の電力の代替として、以下が認められる。* *a)　太陽光発電システム*

		b)　風力発電 *c)　水力発電　ただし、適用される環境法令を遵守していること、水生生態系および生物多様性への影響を最小限に抑えるよう設計・運用されていることを条件とする。* *d)　地熱発電* *e)　バイオガスまたは生分解性バイオマス由来の発電* *f)　認証取得済み持続可能バイオマスによる発電* *g)　認証取得済み再生可能電力契約に基づく電力供給　例：　太陽光発電、風力発電、水力発電、その他の検証取得済み再生可能エネルギー* *また、利用可能な場合には、第三者認証を取得した環境ラベル付き電力の購入も推奨される（このような電力は、通常、生物多様性への配慮、再生可能エネルギーインフラへの貢献、社会的価値の創出の持続可能性要件を満たしている）。国際的な環境ラベル認証電力や国内の環境ラベル認証電力は、化石燃料由来電力と比較して温室効果ガス排出量が大幅に少なく、EU 再生可能エネルギー指令（RED II／RED III）、同等の国際的枠組みにおける再生可能エネルギーの定義と整合している。* *ⓘ**国別適用要件：**スウェーデン（SE）　本基準は、すべての施設区分において必須項目とする。ノルウェー（NO）　本基準は、ホテルおよびホステル（HH）において必須項目 とする。* ***審査時の証拠*** *審査時に、施設は以下を提示する。* *・電力供給契約書、認証書または第三者による証明書　（電力供給事業者名、再生可能エネルギーまたは第三者認証電力（環境ラベル電力等）の割合）*

		・最新の電力料金請求書 *・再生可能エネルギー証書　例：GO（Guarantee of Origin：原産地保証証書）、REC（Renewable Energy Certificate）、I-REC（International REC）、その他同等の追跡制度により、施設が使用する電力に占める再生可能エネルギー割合を証明する証書。*
4.8	*現地に設置されている窓の 75%が、国内または地域の基準を上回る省エネルギー性能を有している。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A* ⓘ	***関連性*** *窓は、冬季の熱損失や夏季の熱取得により、施設のエネルギー消費を増加させる大きな要因となる場合がある。その結果、暖房や冷房の需要が増加する。特に断熱性能の低い窓や単板ガラス（シングルガラス）はエネルギー効率が低く、室内の快適性を維持するためにより多くのエネルギーを必要とする。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、地域の気候条件に応じて、熱損失または熱取得を抑制できる窓を設置またはそれらに改修している。寒冷地域の場合は、高い断熱性能を備えている（例：三重ガラス（トリプルガラス））。温暖・高温地域の場合は、日射による熱取得を抑制する省エネルギー対策を講じている（例：遮熱ガラス、遮熱フィルム、ブラインド、日よけ設備、その他の遮蔽設備）。極端な寒冷地または高温地域の場合は、必要に応じて、窓の開閉を制限する措置を講じることもできる。* *本基準に適合するためには、施設内の窓の少なくとも 75%について、国内または地域の法的基準を上回る断熱性能または省エネルギー性能を備えていることが求められる。すべての窓を更新することが困難な場合には、不適合となる窓に対し、以下のような補完的な断熱対策を実施することが推奨される（例：カーテン、断熱フィルム、その他の断熱補助材）。*

		*ⓘ**国別適用要件：**フランス（FR）　施設内の窓 75%以上について、複層ガラス（ダブルグレージング）以上の性能を有すること、またはそれ以上の省エネルギー性能を有することが求められる。さらに、本基準は必須項目である。* ***審査時の証拠*** *審査時に、施設は以下を含む概要資料を提示する。* *・窓の断熱性能または省エネルギー性能の説明　例：断熱未対応の窓の対策例としては、ガラスの仕様、遮熱フィルム、日よけ設備、ブラインドなどの断熱補助材の利用がある。* *・窓性能に関する証明　75%以上が国内または地域基準を上回っていること、または適切な補完措置が講じられていることが確認できる書類の提示をする。可能であれば、外部専門家（建築士、設備技術者、エネルギーコンサルタントなど）により、書類が作成されていることが望ましい。* *現地確認において、審査員は用語集に定める手法 A に基づき、少なくとも以下をサンプリング確認する：ロビー 1ヶ所、レストラン 1ヶ所、多目的ルーム 1ヶ所、廊下 1ヶ所、従業員エリア 1ヶ所、客室。その上で、窓の種類および断熱・省エネルギー対策の内容を確認する（手法 B）。*
4.9	*外部のエネルギー審査が少なくとも 6 年に 1 回実施されている。（G）*	***関連性*** *定期的に外部のエネルギー審査を実施することで、敷地内において「どこで」「どのように」エネルギーが消費されているかを包括的に把握することができる。その結果、省エネルギー対策に関する意思決定をより適切に行うことが可能となる。*

	HH, CHP, SA, CC, R, A	***実施に関する期待事項*** *施設は、少なくとも６年に１回、外部のエネルギー審査を受審している。エネルギー審査の目的は、施設全体のエネルギー消費量を削減すること、再生可能エネルギーの利用割合を向上させることである。* *エネルギー審査は、以下のような外部の有資格専門家によって実施される。例：独立したエネルギーコンサルタント、地方自治体または国の機関に所属する専門アドバイザー。なお、エネルギー証明書やエネルギー性能申告書のみでは、本基準の要件を満たさない。* *審査では、敷地内におけるエネルギー消費量の大きいエリアや設備を特定する。また、審査報告書には以下を含める：エネルギー削減に関する提言、改善のための行動計画、削減効果の推計、実施コスト、投資回収期間（Payback Period）の見込み。さらに、審査にはサーモグラフィ調査を含めることが強く推奨される。サーモグラフィ調査により、建物表面の温度差を可視化し、エネルギー損失が発生している箇所を特定することができる。例：断熱性能の低い壁、窓、ドア、屋根、HVAC（暖房・換気・空調設備）周辺など。* ***審査証拠*** *審査時に、施設は過去６年以内に実施されたエネルギー審査報告書を提示する。* *施設が大型複合施設や共有ビル内に所在し、共有インフラに対する管理権限や影響力が限定されている場合には、エネルギー審査の対象範囲を、施設が実際に運営・管理しているエリアおよび設備に限定することができる。*
4.10	*少なくとも１つのサステナブルな断熱対策が実施されている。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***関連性*** *断熱性能を向上させることは、熱損失および不要な熱取得を削減し、建物のエネルギー効率および熱的快適性を大幅に向上させる。効果的な断熱は、暖房および冷房のためのエネルギー消費量を削減し、運営コストの低減と温室効果ガス排出量の削減に貢献する。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、建物の断熱性能を向上させるため、少なくとも１つの断熱対策を実施している。例として以下が挙げられる。* *a)　配管・ダクトの断熱：給湯配管の断熱、給気・排気ダクトの断熱*

		b)　建物躯体の断熱：少なくとも１ヶ所において断熱工事を実施している。例：屋根裏（天井裏）、壁、床、天井 *c)　放熱防止対策：ラジエーター背面への反射パネルの設置* *断熱対策を選定または施工する前に、施設は専門的な評価を実施する、または文書化された専門家の助言に従っている。例：外部エネルギー審査の結果、建築士・設備技術者・エネルギー専門家の助言。その評価に基づき、施設の立地条件や建物特性に応じて最も効果的な対策を選定している。* *使用する断熱材は、サステナブルな材料でなければならない。例：木質繊維断熱材、コルク、ヘンプ（麻）、セルロースファイバー（セルロース断熱材）、その他、低排出・再生可能・再生材由来であり、環境性能が確認された材料。* ***審査証拠*** *審査時に、施設は断熱工事の実施および使用した材料を示す資料を提示する。* *認められる証拠の例：請求書、施工報告書、製品仕様書、写真。また、断熱対策の選定に際して実施した専門家による評価または助言を示す資料も提示する。*
4.11	*エネルギー管理上重要な箇所に、個別メーターが設置されている。* *（G）* *HH, CHP, CC, R, A*	***関連性*** *追加の個別メーター（サブメーター）を設置し、敷地内の各エリアにおけるエネルギー使用量をより正確に把握することで、エネルギー消費削減のための目標や戦略をより効果的に策定することができる。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、電力、ガス、またはその他地域で使用される関連エネルギー源（例：地域熱供給）について、追加の個別メーターを設置している。特に、エネルギー消費量の大きいエリアへの設置が求められる。例：厨房、加温式プール、ジムエリア、スパエリア、外部事業*

		者が運営する区画、その他高エネルギー消費エリア。 *ガスなど一部のエネルギー源は、国や地域によって一般的でない場合があることを考慮し、本基準では施設の状況に応じた適切なエネルギー源を対象とする。* *追加メーターを設置した場合、各メーターから取得されるエネルギー使用量データを収集し、記録している。また、各メーターの測定値を月１回以上の頻度で取得できる場合には、より詳細なエネルギー消費分析が可能となるため、そのような運用が推奨される。* ***審査証拠*** *現地確認において、審査員は、個別メーター（サブメーター）が設置されていること、各メーターのエネルギー使用量を監視するための手法および運用方法が確立されていることを確認する。*
HVAC、設備および照明		
4.12	換気、暖房および冷房を制御するシステムが導入されている。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 暖房、冷房および換気設備は、宿泊・観光施設において最も多くのエネルギーを消費する設備の一つである。これらの設備を効率的に制御することにより、エネルギー使用量を削減し、温室効果ガス排出量を低減することができる。スマートゾーニングおよび需要に応じた制御を行うことで、快適性を維持しながら不要なエネルギー消費を防ぐことができる。 **実施に関する期待事項** 施設は、エネルギー効率向上のために、換気、暖房および冷房を制御するシステムを導入している。施設は、以下のようなシステムを利用することができる。

		集中管理システム、分散管理システム、一部自動化システム、完全自動化システム、ビル管理システム。これらのシステムにより、換気設備、暖房設備および冷房設備を調整または停止し、省エネルギーを実現する。制御方法の例として以下が挙げられる。在室状況に応じた換気制御、CO_2濃度に応じた換気制御、運転時間の短縮、暖房および冷房の温度制御。一部のみコンピュータ化されたシステムを利用している場合は、その運用方法を明確に説明できなければならない。 手動制御の場合、施設は、換気、暖房および冷房の調整方法を定めた文書化された手順書（例：客室のサーモスタット設定調整、会議室の換気タイマー設定、空調運転時間の調整）を整備し、関係する従業員に周知している。また、補助的な省エネルギー対策として以下を実施することもできる。カーテンを閉める、ブラインドを下ろす、日射取得を抑制する、熱損失を防止する。 必要に応じて、施設は建物内を複数のゾーンに区分している（例：客室エリア、会議室エリア、スパ施設、その他の機能別エリア）。各ゾーンで、換気、暖房および冷房を独立して調整できることが望ましい。 制御システムは、季節による気候変動、利用状況の変化、未使用期間、エリアごと（対象例：客室、会議室、レストラン、その他の公共エリア）の利用特性を考慮して運用され、基準 4.2 で定める温度設定基準と整合していることが求められる。 **審査証拠** 手動制御の場合は、審査時に、施設は以下に関する文書化された手順を提示する。換気の制御、暖房の制御、冷房の制御、また、それらの手順が関係する従業員に周知されていることを示す。 現地確認において、審査員は自動化されたビル管理システムが導入されていること、または、手動による管理手順が運用されていることを確認する。
4.13	換気設備、暖房設備および冷房設備は、少なくとも年	**関連性** 適切に維持管理された換気設備、暖房設備および冷房設備は、エネルギー消費量を削減し、不必要な排出を防止するとともに、室内空

	1 回点検され、適切に維持管理されている。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	気環境および快適性を確保する。また、定期点検は設備の寿命延長につながり、エネルギー効率の低下や冷媒漏えいなどの問題を早期に発見することを可能にする。 実施に関する期待事項 施設は、換気設備、暖房設備および冷房設備について、少なくとも年 1 回の点検および保守管理を実施している。点検は、認定された外部専門業者による実施が望ましいが、施設内に十分な知識・技能を有する担当者がおり、かつ国内法令に適合している場合には、施設内部で実施することも認められる。 換気設備の点検には、少なくとも以下を含む。 • フィルターの交換 • ダクト、ディフューザーおよび目視可能な換気口の清掃 • 熱交換器、給気設備および排気設備の点検・清掃 • フィルターの密閉性および適切な空気分配の確認（該当する場合） 暖房・冷房設備の点検　（対象設備の例：ボイラー、ヒートポンプ、地域熱供給システム、チラー、空調設備（AC））　には、少なくとも以下を含む。 • 主要部品の点検（例：圧力、バルブ、液量、振動） • フィルターの清掃または交換、熱交換器の清掃 警報システムや自動監視システムを導入している場合であっても、手動による点検を実施している。点検の際に、漏えい、故障したサーモスタット、ダクトの詰まりなどの問題が発見された場合には、発見後 2 ヶ月以内に是正措置を完了している。

		審査証拠 審査時に、施設は以下を提示する。 • 保守管理手順書または標準作業手順書（SOP）：対象設備、点検頻度、責任者、修理・是正までの期間を含む • 過去 12 ヶ月以内の点検記録 （例：外部業者による点検報告書、内部点検チェックリスト）
4.14	施設内のすべての照明の少なくとも 80%が LED である、またはエネルギー効率、発光効率および寿命の面で LED と同等以上の性能を有している。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A ⓘ	**関連性** 高効率な照明技術を使用することは、電力消費量を大幅に削減し、温室効果ガス排出量を低減するとともに、長期的な運営コストの削減につながる。LED 照明または同等以上の高性能照明への移行は、サステナブルなエネルギー管理を促進し、建物全体のエネルギー効率向上に貢献する。 **実施に関する期待事項** 施設は、客室、公共エリア（ロビー、レストラン、多目的ルーム、廊下）で使用されるすべての照明は、少なくとも 80%が LED であること。従業員エリアにおいては、LED、もしくは LED と同等以上の性能（エネルギー効率、発光効率（消費電力当たりの明るさ）、定格寿命）を有していることが求められる。 新たに照明を購入する場合は、市場で入手可能な中で最も高いエネルギー効率を有する製品を選定することが推奨される。 白熱電球、ハロゲンランプ、コンパクト蛍光灯は、本基準で求める性能水準を満たさないため、段階的に廃止されつつある。 ⓘ**国別適用要件：** デンマーク（DK）、オランダ（NL）、ポルトガル（PT）：施設内の照明の少なくとも 90%が、LED であること、またはエネルギー効率、発光効率および寿命の面で LED と同等以上の性能を有していることが求められる。フランス（FR） 施設内の電球の少なくとも 80%が、LED であること、またはエネルギー効率、発光効率および寿命の面で LED と同等以上の性能を有していることに加え、国内当局により省エネルギー製品として認定されていることが求められる。 **審査証拠**

		審査時に、施設は以下を提示する。照明一覧表（施設内に設置された電球の概算数量を示す資料　例：LED　（XX 個）、CFL（XX 個）、その他（XX 個））、請求書等（購入記録や請求書により、LED 比率が 80%以上であることを証明する資料） 現地確認において、審査員は用語集に定める手法 A に基づき、少なくとも以下のエリアをサンプリング確認する。ロビー１ヶ所、レストラン１ヶ所、多目的ルーム１ヶ所、廊下 １ヶ所、従業員エリア １ヶ所、客室。 その上で、設置されている照明の種類を確認し（手法 B）、施設全体で LED または同等以上の高効率照明が 80%以上使用されていることを検証する。
4.15	屋外照明は最小限に抑えられており、かつ／または自動消灯センサーが設置されている。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A ⓘ	**関連性** 施設の環境負荷および運営コストを削減するため、屋外照明は不要なエネルギー使用を最小限に抑えるよう管理されている。適切な照明設計は、光害を低減し、地域の生物多様性への悪影響を抑えながら、安全性および必要な機能性を確保することができる。 **実施に関する期待事項** 施設は、屋外照明のエネルギー消費を削減するための仕組みを導入している。施設は、夜間の一定時間帯に照明を消灯、人の動きを感知したときのみ点灯するセンサーを設置、またはこの 2 つの方法の実施により屋外照明のエネルギー使用を最小限に抑えている。照明システムは、各屋外エリアの用途および安全要件に応じて設定されており、不必要な点灯を避けるよう運用されている。 施設は、建築物の省エネルギー性能に関する国内および国際基準（IEA 国際エネルギー機関の建築物向けエネルギー効率政策）に沿って照明管理を行うことが推奨される。これらの指針では、タイマー制御、スマート照明システムなどのデジタル制御技術により、照明エネルギー消費を最大 40%削減できるとされている。 生物多様性に配慮した照明設計：特に自然環境への影響が大きい地域では、光害を抑制するため、以下のような取組を実施している。 a)　遮光型照明器具の使用　光を下方向へ向け、不要な拡散を防ぐ

		b) 低照度かつ暖色系照明の使用　色温度 3000K 未満を推奨する c) 自然生息地や営巣地周辺の照明を最小限に抑える d) センサー式街路灯の導入 e) その他の適切な光害対策 ⓘ**国別適用要件：**フランス（FR）以下の条件を満たしていること。日中は、安全上および法令上支障のない範囲で屋外照明を消灯する。装飾照明は夜間の閑散時間帯に消灯する。通路照明は、安全要件を満たしたうえで、センサーまたはタイマーによって制御する。 **審査証拠** 現地確認において、審査員は採用されている屋外照明システム、制御方式（センサー、タイマー、自動制御等）、各屋外エリアにおける設置状況を確認する。また、施設が申告している屋外照明削減対策が、その場所の用途や状況に応じて適切に運用されていることを確認する。
4.16	施設で新たに購入する電子機器は、認知された国内または地域のエネルギーラベル制度において高い省エネルギー性能を有すると評価されている。（I/G）	**関連性** テレビ、電気ケトル/ポット、エアコン、ファンなどの電子機器は広く使用されており、施設のエネルギー消費に大きく寄与する可能性がある。省エネルギー性能の高い機器を選択することで、施設の環境負荷および運営コストを削減することができる。 **実施に関する期待事項** 施設が過去 24 ヶ月以内（更新申請施設の場合）または過去 6 ヶ月以内（初回申請施設の場合）に購入した電子機器は、認知された国内または地域のエネルギーラベル制度（EU Energy Label、Energy Star、韓国 EHS（Energy Efficiency Label and Standard Program）、その他同等の国内・地域制度）において、省エネルギー性能が高いものとして評価されている。

	HH, CHP, SA (I) CC, A, R (G) ⓘ	特定の機器についてエネルギーラベルやエネルギー評価制度が存在しない場合には、施設は現地市場で入手可能な製品の中から、最も省エネルギー性能の高い製品の一つを選定している。その際には、少なくとも 3 種類の同等製品を比較したうえで選定する。 ⓘ**国別適用要件** ：オランダ（NL）　本基準は、すべての施設区分において必須項目（I） である。 **審査時の証拠** 審査時に、施設は以下を提示する。 • 最近購入した電子機器の一覧または請求書　（更新申請施設：過去 24 ヶ月以内、初回申請施設：過去 6 ヶ月以内） 一覧には購入日、メーカー名、型番、設置場所（例：客室番号、棟名、エリア名）を含めること。 • 技術仕様書またはエネルギーラベル （1 日当たりの消費電力量（kWh/日）、もしくは、国内エネルギーラベル制度による等級・評価が含まれている事） 対象機器にエネルギーラベルが存在しない場合、施設は少なくとも 3 製品を比較した簡易な市場調査資料を提示する。その資料により、選定した製品のエネルギー消費量が、購入時に市場で入手可能であった同等製品と比較して同等以下であることを示さなければならない。
4.17	新たに購入するミニバーは、1 日当たりのエネルギー消費量が 0.6kWh 以下である、または認知された国内	**関連性** 本基準は、客室内の設備による不要なエネルギー消費を削減し、施設の環境負荷および運営コストを低減することを目的としている。ミニバーや小型冷蔵（保冷）庫は 24 時間継続して電力を消費するため、設置を最小限にすることや高効率モデルを選択することにより、施設全体の電力需要および温室効果ガス排出量を大幅に削減できる。 **実施に関する期待事項**

	もしくは地域のエネルギーラベル制度において高い省エネルギー性能を有すると評価されている。（I） HH ⓘ	施設は、可能な限り客室内へのミニバーや小型冷蔵（保冷）庫の設置を避けることが望ましい。ただし、過去 24 ヶ月以内（更新申請施設の場合）または過去 6 ヶ月以内（初回申請施設の場合）に客室へミニバーや小型冷蔵（保冷）庫を設置した場合、それらは以下のいずれかの要件を満たしている。1 日当たりのエネルギー消費量が 0.6kWh/日（219ｋWh/年）以下 であること。または、認知された国内または地域のエネルギーラベル制度において省エネルギー性能が高いと評価されていること。例：EU Energy Label、Energy Star、韓国 EHS、その他同等の制度 さらに、新たに導入する機器については、自然冷媒（例：R600a、R290）、または地球温暖化係数（GWP）が 100 未満の冷媒を使用することが強く推奨される。 エネルギーラベル制度が存在しない国や地域、または対象製品にラベルが付与されていない場合には、施設は以下を提示できる。製品のエネルギー消費量（kWh/日）を示す技術資料、現地市場で流通する同等製品 3 機種以上との比較資料。これにより、選定した製品が市場で入手可能な製品の中でも高効率な機種であることを示さなければならない。 ⓘ**国別適用要件：** フランス（FR）、オランダ（NL）、ノルウェー（NO）、スウェーデン（SE）　新たに購入するミニバーについては、 1 日当たりのエネルギー消費量が 0.3kWh 以下　または　認知された国内または地域のエネルギーラベル制度において高効率と評価されていることが求められる。 **審査時の証拠** 審査時に、施設は以下を提示する。 • ミニバー一覧　過去 24 ヶ月以内（更新申請施設）または過去 6 ヶ月以内（初回申請施設）に購入したミニバーについて、購入日、メーカー名、型番、設置場所（例：客室番号、棟名）を記載した一覧 • 技術仕様書またはエネルギーラベル　1 日当たりの電力消費量（kWh/日）、国内エネルギーラベル制度における等級

		エネルギーラベルが存在しない場合は、少なくとも 3 機種の同等製品との比較資料を提示し、選定したモデルのエネルギー消費量が、購入時に市場で利用可能であった同等製品以下であることを示さなければならない。 審査員が書類確認の結果、不整合や疑義があると判断した場合には、用語集の手法 A に基づいて客室をサンプリング調査し、実際に設置されているミニバーや小型冷蔵（保冷）庫の型式および仕様が提出資料と一致していることを確認する。
4.18	冷蔵設備および加熱設備は、国内法令および製造者の推奨事項に従い、定期的に保守管理されている。 （I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 冷蔵庫、冷蔵・冷凍保管設備、オーブンおよび保温庫は継続的に稼働する設備であり、宿泊・観光施設における大きなエネルギー消費源となる。定期的な保守管理（ドアパッキンの点検や霜取りを含む）は、設備を最適な状態で運用し、食品安全を確保するとともに、環境負荷を低減する。国内法令および製造者の推奨事項に基づく適切な管理手順は、安全性、法令順守および持続可能性の確保に不可欠である。 **実施に関する期待事項** 施設は、すべての冷蔵庫、冷蔵保管庫（コールドストア）、冷凍庫、保温庫（Heating Cupboards）、オーブンの設備について、少なくとも年 1 回（可能であればそれ以上の頻度）保守管理を実施している。定期保守の一環として、設備のドアシール（パッキン）が、正常に密閉されること、損傷がないこと、変形していないことを確認する。パッキンに不具合が認められた場合は、速やかに修理または交換する。冷凍設備に過剰な霜や氷の蓄積がないことを確認する。 保守管理手順は、食品安全、エネルギー性能、及び労働安全衛生に関する各法令に適合し、各設備についてメーカーが定める保守管理および点検要件に従っている。 **審査証拠**

		審査時に、施設は過去 1 年間に実施した保守管理記録を提示する。　例：メンテナンス記録簿、点検チェックリスト（ドアパッキン点検、霜取り作業の内容）、修理・交換記録（例：請求書、作業報告書、サービス報告書） 現地確認において、審査員は用語集に定める手法 A に基づき、少なくとも 1 ヶ所の厨房でサンプリング調査を実施する。ドアパッキンの状態は少なくとも 2 台の設備について確認する。冷却設備 1 台、加熱設備 1 台（該当する場合）。確認事項：ドアパッキンが損傷していないこと、適切に密閉されること。冷凍設備は少なくとも 1 台の冷凍設備について、過剰な霜や氷の蓄積がないことを確認する。または、自動霜取り機能が正常に作動していることを確認する（手法 B）。
4.19	新たに購入する冷凍・冷蔵設備、換気設備、暖房設備および冷房設備には、HCFC または CFC を含む冷媒が使用されていない。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** HCFC および CFC などのオゾン層破壊物質や高い地球温暖化係数を持つ冷媒を段階的に廃止することは、温室効果ガス排出量の削減につながり、国際的な環境保護条約への適合を支援する。また、環境負荷の低い安全な冷媒を使用する設備を選定することにより、冷凍・空調設備に伴う環境リスクを低減することができる。 **実施に関する期待事項** 施設が過去 24 ヶ月以内（更新申請施設の場合）または過去 6 ヶ月以内（初回申請施設の場合）に購入した冷凍・冷蔵設備、換気設備、暖房設備および冷房設備（例：チラー、ヒートポンプ、個別空調、パッケージエアコン、業務用冷蔵庫、業務用冷凍庫）には、HCFC 系冷媒が使用されていない。R-22、R-123 のような移行期冷媒も使用していない。これらは温室効果ガスであり、オゾン層破壊の原因となるためである。 中古設備を購入する場合についても、CFC 系冷媒を使用する設備は導入していない。 また、すべての設備は、冷媒の段階的廃止および環境安全性に関する国内法令および地域の規制に適合している。 **審査時の証拠**

		審査時に、施設は過去 24 ヶ月以内（更新申請施設）または過去 6 ヶ月以内（初回申請施設）に購入したすべての冷凍・冷蔵設備、暖房設備、冷房設備および換気設備について、技術仕様書、購入記録、システム仕様書、製品カタログ、設置資料を提示する。
4.20	冷媒を使用する設備について、年 1 回の冷媒漏えい点検が実施されており、前暦年に実施した冷媒補充量が記録されている。（I） HH, CHP, CC, R, A	**関連性** 冷媒には強力な温室効果ガスが含まれており、大気中へ放出されると地球温暖化の原因となる。冷媒補充の履歴を記録することにより、冷媒漏えいの発見、法令遵守の確認、気候変動への影響評価が可能となる。これは、温室効果ガス排出量の削減および環境負荷の低い冷媒への移行を進める上で重要な取組である。 **実施に関する期待事項** 施設は、冷媒を使用するすべての設備について、少なくとも年 1 回の漏えい点検を実施している。また、前暦年に実施したすべての冷媒補充について記録している。冷媒補充を行った場合、少なくとも以下を記録する。 • 使用した冷媒の種類　例：R404A、R134a、R600a、R290 • 補充した冷媒量　キログラム（kg）、または CO_2換算量（CO_2e）のいずれかで記録する。 これらの記録は、有資格技術者、法令に基づき認可された施設内担当者により確認されている。また、F ガス（フッ素系温室効果ガス）の取扱いおよび冷媒系統への作業に関する国内法令を遵守している。冷媒補充が行われた場合、その補充行為は漏えい事象として扱われ、その量は施設のカーボンフットプリント計算または気候変動影響算定（基準 4.27 参照）に反映される。 冷媒補充がなかった場合：前暦年中に冷媒補充が発生していない場合、施設は有資格技術者または認可された施設内専門担当者による証明書を提出する（証明内容：漏えいが確認されなかったこと、冷媒補充の必要がなかったこと）。漏えい点検義務の適用除外：冷媒充填量が 5 トン CO_2換算未満 の設備、密閉型設備で、冷媒充填量が 10 トン CO_2換算未満の設備の設備は、法令上の漏えい点検義務の対象外とされる。ただし、この場合であっても、予防保全のための定期点検を実施することが強く推奨される。

		施設は、可能な限り以下のような自然冷媒を使用する設備を優先的に導入することが推奨される。例：600a（イソブタン）、R290（プロパン）、または、地球温暖化係数（GWP）が 100 未満の冷媒 **審査証拠** 審査時に、施設は冷媒管理記録または点検報告書（記載内容：使用冷媒の種類、前年度に補充した冷媒量）を提示する。 前年度に冷媒補充がなかった場合には、点検実施を証明する資料、および、法令遵守を証明する資料を提示する。
4.21	*排熱回収システムまたは冷熱回収システムが導入されている。（G）* *HH, CHP, CC, R, A, SA*	***関連性*** *排熱回収システムまたは冷熱回収システムを導入することで、エネルギーを消費する設備から発生する余剰熱や冷熱を回収し、再利用することができる。これにより、大幅な省エネルギー効果が得られ、施設の環境負荷を低減することが可能となる。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、排熱回収システムまたは冷熱回収システムを導入している。回収システムは通常、熱交換器を利用し、以下のようなエネルギー消費量の大きい設備から発生する余剰熱または冷熱を回収する。例：換気設備、冷凍・冷蔵設備、プール設備、その他の高エネルギー消費設備。回収した熱または冷熱は、少なくとも以下のいずれかの用途に再利用されている。* *a)　寒冷地域における給気予熱　外気を建物内へ取り入れる前に予熱する。* *b)　温暖地域における給気予冷　外気を建物内へ取り入れる前に冷却する。* *c)　給湯加熱　生活用温水や施設用給湯の加熱に利用する。* *d)　空間暖房　例：屋内駐車場などの暖房に利用する。*

		審査時の証拠 *審査時に、施設は技術仕様書、またはシステム運転管理票の資料の提示により、排熱回収システムまたは冷熱回収システムが設置され、運用されていることを証明する。*
4.22	*換気、暖房および／または冷房は、需要に応じて自動制御されている。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***関連性*** デマンドコントロールシステムは、換気、暖房および冷房を必要な場所で、必要な時だけ稼働させることにより、環境負荷および運営コストを大幅に削減することができる。特に宿泊・観光施設では、客室稼働率や利用状況が頻繁に変動するため、このような需要応答型の制御は非常に効果的である。 ***実施に関する期待事項*** *施設は、換気、暖房および／または冷房設備について、現在の需要に応じてセンサーにより自動調整されるシステムを導入している。これにより、エネルギー消費を最適化している。* *換気のデマンドコントロールは、以下のような指標に基づいて制御される。* *a)　CO_2濃度　室内の二酸化炭素（CO_2）濃度が1,200ppmを超えた場合に換気量を増加させる。* *b)　相対湿度　相対湿度が70%以上となった場合に換気量を調整する。* *c)　在室状況　室内の利用者の有無に応じて換気を制御する。例：人感センサー、モーションセンサー* *暖房・冷房のデマンドコントロールは、対象地域の気候条件および季節に応じて設定された標準温度（セットポイント）から、±3℃以内となるよう自動制御されている。*

		単純な時間設定のみによる制御（例：毎日決まった時間に ON/OFF するタイマー制御）は、本基準ではデマンドコントロールとは認められない。その理由は、固定スケジュールによる制御が事前に設定された想定条件に基づくものであるのに対し、デマンドコントロールシステムは実際の利用状況や空気質に応じてリアルタイムに制御を行うためである。その結果、より正確な運転制御、大きな省エネルギー効果、利用者の快適性向上の利点がある。 ***審査時の証拠*** *審査時に、施設は、過去 12 ヶ月間におけるシステム運転ログ、もしくは同等の運転記録資料（システム運転状況が示されている建物管理システム（BMS）のスクリーンショット（繁忙期、閑散期））を提示する。*
4.23	*客室の窓および／またはドアが開いている場合には、暖房、冷房および換気システムが自動的に停止する。（G）* *HH, CC, R*	***関連性*** *暖房、冷房および換気システム（HVAC）は、窓やドアが開いた状態で運転されると大量のエネルギーを無駄に消費する。そのような状況では、設定温度を維持するために追加のエネルギーが必要となり、エネルギー効率が著しく低下する。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、客室および多目的ルーム（レストラン（R）の場合は主たる飲食エリアを含む）の暖房、冷房および換気システムについて、窓および／またはドアが開いた場合に自動的に停止する機能を備えている。* *本基準は、窓および／またはドアが恒久的に固定されており、開閉できない部屋には適用されない。* ***審査時の証拠*** *審査時に、施設は、技術仕様書、開閉センサーシステムの概要図、エリア別適合状況一覧を提示する。これらの資料により、すべての客室、すべての多目的ルーム、レストラン（R）の主たる飲食エリアにおいて、窓またはドアが開くと暖房、冷房および換気システム*

		が自動停止する仕組みが導入されていることを証明する。 *現地確認において、審査員は用語集に定める手法 A に基づき、少なくとも 1 つの多目的ルーム、抽出した客室、レストラン（R）の主たる飲食エリアをサンプリング調査する。その上で、窓またはドアを開放し、暖房、冷房および換気システムが適切に自動停止することを確認する（手法 B）。*
4.24	*公共エリアおよび従業員エリアのすべての照明器具には、人感センサー、タイマー、または無人時に照度を低減する仕組みが導入されている。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A* ⓘ	***関連性*** *本基準は、公共エリアおよび従業員エリアの照明が必要な場合にのみ点灯することにより、不必要な電力消費を削減することを目的としている。実際の利用状況に応じて照明を制御することで、温室効果ガス排出量の削減につながり、より効率的なエネルギー管理を実現することができる。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、公共エリアおよび従業員エリアにおいて、自動照明制御システムを導入している。対象となるエリアの例：ロビー、廊下、トイレ、従業員休憩室、厨房、バックオフィスエリア、倉庫、その他の関連エリア。安全面および法令上問題がない範囲において、人がいない場合には照明が消灯または減光される仕組みとなっている。本基準では、公共エリアおよび従業員エリアに設置されたすべての照明器具（エリア単位ではなく個々の照明器具）について、人感センサー、タイマー、自動調光・減光システムのいずれかの制御方式が導入されていることが求められる。* *赤外線人感センサー（PIR）、超音波センサー、複合型センサー、スマート照明制御システム、スケジュールタイマーのような技術が活用できる。また、代替手法として、無人時に照明を減光する、無人時に照度レベルを低下させるといった運用も認められる。* *施設は、本基準の適用範囲を超えて、より多くのエリアへ人感センサーやスマート照明制御システムを段階的に拡大することが推奨される。*

		*ⓘ**国別適用要件：** フランス（FR）　以下のエリアについて、本基準は必須項目とされる。対象：ホテル・ホステル（HH）キャンプ場・ホリデーパーク（CHP）、レストラン（R）。適用場所：公共廊下、公共階段、公共トイレ。ただし、安全上問題がないこと、法令上許可されていること、技術的に実現可能であること、経済的に実現可能であることを条件とする。* ***審査証拠*** *審査時に、施設は以下を記載した資料を提示する。* • *制御方式　各照明器具に導入されている方式　例：人感センサー、タイマー、調光制御、常時点灯* • *使用している制御技術　例：PIR センサー、超音波センサー、タイムスイッチ、スマート照明システム* *現地確認において、審査員は用語集に定める手法A に基づき、少なくとも公共エリア１ヶ所以上、従業員エリア １ヶ所以上をサンプリング確認する。*
4.25	*客室の少なくとも 90%には、ミニバーまたは小型冷蔵庫が設置されていない。（G）* *HH* ⓘ	***関連性*** *客室内のミニバーや小型冷蔵庫は、施設全体のエネルギー消費量の増加要因となる。これらの設備を削減または撤去することで、電力消費量およびそれに伴う温室効果ガス排出量を削減することができる。その代わりに、フロント、レストラン、カフェ、自動販売機、などの共用サービスを活用することで、より効率的に宿泊者のニーズに対応することが可能となる。* ***実施に関する期待事例*** *施設は、客室内のミニバーまたは小型冷蔵庫の設置を最小限に抑えている。代替手段として、自動販売機、フロントでの販売、レストランまたはカフェでの飲食提供を提供している。本基準に適合するためには、全客室の少なくとも 90%において、ミニバーまたは小型冷蔵庫が設置されていないことが求められる。* *ⓘ**国別適用要件：** 以下の国では、ミニバーまたは小型冷蔵庫は全客室で設置してはならない。ベルギー（BE）、デンマーク（DK）、*

		フィンランド（FI）、フランス（FR）、オランダ（NL）、ポルトガル（PT）。 ***審査時の証拠*** *審査時に、施設は客室一覧を提示する。一覧には、客室番号、フロア名または棟名、ミニバーまたは小型冷蔵庫の有無を含める。この一覧により、少なくとも 90%の客室にミニバーまたは小型冷蔵庫が設置されていないことを証明する。* *現地確認において、審査員は用語集に定める手法 A に基づき、客室をサンプリング調査する。そのうえで、ミニバーが設置されていないこと、小型冷蔵庫が設置されていないことを確認し、提出された客室一覧の内容と一致していることを検証する。*
4.26	*施設は、電気自動車（EV）を充電するためのアクセスを提供するものとする。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***関連性*** *EV 充電インフラへのアクセスを提供することは、持続可能なモビリティを支援し、輸送関連の排出量を削減し、気候に配慮した旅行の選択肢に対するゲストの期待の高まりに応えるものである。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、EV を充電するためのアクセスを提供するものとする。充電ステーションは施設の敷地内に設置されているか、施設が所有する駐車スペースが 10 台未満の場合、施設のゲストが利用可能であれば、敷地から 200 メートル以内に充電ステーションが配置されていてもよい。10 台以上の駐車スペースを有する施設は、敷地内に EV 用の充電ステーションを少なくとも 1 基備えているものとする。* *施設は、充電インフラが関連する国内法令に準拠していること、および施設のゲストとスタッフの両方が利用可能であることを確実にするものとする（基準 6.9 参照）。充電器が複数の車両ブランドと互換性を持つように配慮すること。* ***審査証拠*** *現地確認において、審査員は EV 充電ステーションの存在を確認する。*

温室効果ガス		
4.27	施設は、国際的に認知された GHG プロトコル（GHG Protocol）に準拠した炭素測定システムを用いて、Scope 1 および Scope 2 の温室効果ガス（GHG）排出量を算定している。（I/G） HH, CHP, CC, A (I) SA, R (G)	**関連性** 本基準は、施設が温室効果ガス（GHG）排出量を把握、算定および監視することにより、気候変動対策を推進することを目的としている。年間カーボンフットプリントを算定することで、施設は排出量の経年変化を把握し、継続的な排出削減に取り組むことができる。 **実施に関する期待事項** 施設は、自らの温室効果ガス排出源を特定し、年間のエネルギー消費量およびその他の排出源データを用いて、Scope 1 および Scope 2 における年間カーボンフットプリントを算定している。 カーボンフットプリントの算定には、GHG プロトコルに準拠した炭素測定ツールを使用する。施設は、以下の期間について排出量を算定する。更新申請施設：直近の報告年度、その前年度。初回申請施設：直近の報告年度。 施設は、少なくとも以下の情報を毎年報告している。 • 算定方法　使用した計算方法または算定手法 • 総排出量　年間総排出量（小数点以下を含む数値） • Scope 1 排出量　年間排出量（小数点以下を含む数値） • Scope 2 排出量　年間排出量（小数点以下を含む数値） 排出係数が利用可能な場合には、第三者機関によって検証された供給者固有の排出係数を使用することが望ましい。

		審査証拠 審査時に、施設はカーボンフットプリント算定結果（対象：直近の報告年度、前年度（更新申請施設の場合））を提示する。提出資料には、算定結果、請求書、入力データ、根拠資料、算定方法を含める。これらにより、審査員がデータの正確性および算定品質を確認できるようにする。 初回申請施設については、直近の報告年度におけるカーボンフットプリント算定結果のみの提出でよい。
4.28	*施設は、国際的に認知された GHG プロトコルに準拠した炭素測定システムを用いて、Scope 3 温室効果ガス（GHG）排出量を算定し、報告している。（G）* *HH, CHP, CC, A*	***関連性*** *施設は、バリューチェーン全体における間接的な温室効果ガス排出量を把握し、気候変動に対する説明責任を果たすため、重要な Scope 3 排出量を評価し、報告する。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、GHG プロトコル 企業バリューチェーン（Scope 3）算定・報告基準（Corporate Value Chain (Scope 3) Accounting and Reporting Standard）に基づき、重要な Scope 3 排出量を算定し、報告している。* *Scope 3 評価に含める内容* • *GHG プロトコルが定める関連カテゴリーを特定し、評価対象に含める　例：購入した製品およびサービス、従業員の通勤、発生した廃棄物、販売した製品など* • *自施設の重要性評価（マテリアリティ評価）に基づく施設は、自らの事業活動にとって重要な排出源を特定し、それらを優先的に評価対象としている。* • *算定方法を明示する 例：消費ベース手法、活動量ベース手法、サプライヤー固有データによる手法*

		• *排出係数および推計手法については、GHG Protocol Technical Guidance for Calculating Scope 3 Emissions を参考としている。* *施設は、以下を実施することが強く推奨される。* • *Scope 3 排出量に関する削減目標を設定する　（基準 1.2 参照）* • *サプライヤーや取引先との協働　排出量データの透明性向上、排出削減の取組推進の改善に向けて連携する。* • *気候変動対策計画への統合　Scope 3 データを気候変動対策計画および報告書へ反映する。* ***審査証拠*** *審査時に、施設は直近の報告年度、および、算定している場合はその前年度を含む Scope 3 カーボンフットプリント算定結果（すべての入力データ、算定方法または使用ツールを含む）を提示する。これには、消費量データ、関連する請求書や記録、推計方法および排出係数を含む。これらにより、審査員がデータの正確性および算定の妥当性を確認できるようにする。*
4.29	*施設は、自らのカーボンフットプリントを削減するための具体的な目標を設定し、毎年見*	***関連性*** *この基準は、施設が算定したカーボンフットプリントに基づき、明確かつ測定可能な温室効果ガス排出削減目標を設定することで、気候変動への影響を低減するための積極的な取り組みを促すものである定期的な見直しと戦略的な計画策定は、説明責任の確保と継続的改善を支える重要な要素となる。*

	直しを行うとともに、その達成のための行動を特定している。（G） *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***実施にあたっての期待事項*** *施設は、算定したカーボンフットプリントを基礎として、温室効果ガス排出量を一定割合削減するための目標を策定する。目標には、基準年、目標年、それぞれに対応する数値、対象となる排出範囲、目標の単位を明記する。目標は毎年更新・見直しを行う。また、Scope 3 排出量への対応を検討する前に、まず Scope 1 および Scope 2 排出量の削減を優先することが求められる。* *さらに、施設は目標達成のために必要な具体的な行動を特定する。例えば、エネルギー消費量の削減、省エネルギー対策の強化、再生可能エネルギー設備の敷地内導入などが含まれる。チェーン全体で策定された施策や文書についても、当該施設がそれらを施設レベルで実施していること、ならびに施設の構造的・地理的・文化的な状況に適していることを示せる場合には、証拠として認められる。* *なお、炭素除去や回避排出量は、総温室効果ガス排出量の削減としては算入できない。* ***審査時の証拠*** *審査時に、施設は年間の温室効果ガス排出削減目標、採用している算定・評価手法、目標達成のために定めた具体的な行動計画を提示する。これらの内容は、年間行動計画（基準 1.3 参照）に含めることができる。*

5. 廃棄物

廃棄物管理および廃棄物削減

廃棄物管理

番号	基準	解説
5.1	施設は、国内法令で定められた方法に従って廃棄物を分別しており、少なくとも 3 種類のリサイクル可能な区分に分別している。また、従業員は廃棄物の取扱いについて明確な指示を受けている。（I） HH, CHP, SA, CC,	**関連性** 適切な廃棄物分別は、リサイクル、再利用および責任ある資源管理を促進し、廃棄物処理に伴う環境負荷を低減する。また、循環型経済（サーキュラーエコノミー）の推進に貢献するとともに、国内および地域の廃棄物関連法令への適合を支援し、従業員や利用者に持続可能性への意識を醸成する。 **実施に関する期待項目** 施設は、国内法令（地域条例等を含む）に従って廃棄物を分別している。また、法令上の要件に加え、少なくとも 3 種類以上のリサイクル可能な区分（紙、ダンボール、金属、缶、ガラス、プラスチック、返金制度対象容器、生ごみ（有機廃棄物）、庭木・剪定ごみ、廃食油、木材、繊維製品、電子機器廃棄物など）に分別している。なお、一般ごみ、混合ごみ、その他のごみ、有害廃棄物（有害廃棄物は基準 5.4 で扱う）は分別カテゴリーとしてカウントされない。法令上、複数の資源ごみを一つの容器に投入し、後工程で分別する仕組みとなっている場合、その回収方法は 1 つのリサイクル区分としてのみ数える。 すべての廃棄物は、国内および地域の法令に従い安全に保管されている。また、廃棄物保管場所については、整理整頓、清潔な状態の維持が必須である。分別ステーションは、従業員が利用しやすい場所に設置されている。また、明確な表示、分別方法の案内、わかり

	R, A ⓘ	やすい標識を備えている。案内には文章による説明、ピクトグラム、イラストを含める。理解しやすくするため、点字表示を設置することも推奨される。審査前には、少なくとも 3 種類以上のリサイクル区分が確認できる分別ステーションの写真を提出する。写真には、実際の運用状況が分かるよう、分別容器、ラベル、標識、案内表示が写っていなければならない。 主たる分別ステーションに加えて、少なくとも 1 か所のバックオフィスエリアにおいても、同じ 3 区分以上の分別ができる仕組みを整備している。分別設備は、ごみ発生量の多いすべてのエリアへの設置が推奨される。厨房を有する施設の場合は、厨房内 または厨房の近くへの設置が望ましい。客室利用者がごみを分別できる場合、ハウスキーピング担当者も客室から回収したごみを同様に分別できる体制を整えている。例：清掃カート上の専用区画、分別回収容器。 地域の廃棄物処理インフラの制約により、すべての廃棄物を分別できない場合には、施設は環境影響の大きい廃棄物、地域資源の希少性、代替品輸送距離、地域事情を分析する。その分析に基づき、優先的に分別すべき廃棄物、従業員および利用者への説明内容を決定している。可能な場合、施設はリサイクルよりも再使用（リユース）のための分別を優先し、段ボール、ガラス、容器類などの資材について、第三者による直接的な再使用、再販売、または返却システムへの回収の機会を特定する。本基準は主に施設内における廃棄物の分別を対象としている。一方で、分別後の廃棄物の取扱いや運搬に関する事項については、基準 5.2 で扱われる。 法令上、複数の資源ごみを 1 つの容器で回収し、廃棄物処理事業者が後工程で分別する場合は、施設内での個別分別は必須ではない。ただし、その場合でも従業員は廃棄物管理に関する研修を受けていなければならない。 ⓘ**国別適用要件**：デンマーク（DK）少なくとも 10 種類以上のリサイクル区分に分別する。 フランス（FR）少なくとも 6 種類以上のリサイクル区分に分別する。 **審査証拠** 審査員は、分別設備を確認し、以下を検証する。 • 国内法令に従って分別されていること、少なくとも 3 種類のリサイクル区分に分別されていること、提出済み写真と一致していること • 主たる分別ステーションに加えて、少なくとも 1 か所のバックオフィスエリアにおいても、同じ 3 区分以上の分別ができる仕

		組みを整備していること • 分かりやすい表示や案内が設置されていること • 実際に適切な分別が行われていること　（適切な分別の確認のため、審査員は容器を開けて内容物を確認する）分別ミスが確認された場合には、廃棄物管理に関する追加研修の実施が必要となる。是正措置記録、研修実施記録、研修資料、その他関連文書の資料を補足証拠として活用できる。 法令により複数品目を一括回収し、処理事業者が後で分別する仕組みの場合、施設は行政機関からの通知、所管当局からの証明書、その他の公式文書を提示する。
5.2	分別されたすべての廃棄物区分は、地域または国の廃棄物処理機関、民間事業者、または施設自身の設備によって、それぞれ個別に処理されている。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 基準 5.1 に基づき分別された廃棄物について、資源の純度を維持し混入を防ぐなど、適切な取扱いを行うことは、高品質なリサイクルを実現する上で不可欠である。また、循環型経済（サーキュラーエコノミー）の推進にも貢献する。 **実施に関する期待事項** 施設は、施設内で分別されたすべての廃棄物が、回収後も個別かつ適切に取り扱われるようにしている。回収後の処理には、必要に応じて、追加の選別・分別、リサイクル、適切な処分が含まれる。これらは、それぞれの廃棄物区分に応じた方法で実施される。 施設は、分別廃棄物の回収および処理について、国または地方自治体の廃棄物管理機関、民間廃棄物処理事業者と契約することができる。施設は、一部の分別廃棄物を自ら処理することもできる。例：生ごみの堆肥化、剪定枝等の堆肥化 （基準 5.7 参照）。また、回収前に廃棄物の体積を削減する設備を利用することもできる。例：ダンボール圧縮機。 公的機関による回収の場合は、施設は、契約書、請求書を提示できる。これらにより、分別された廃棄物が区分ごとに個別回収・個別運搬されていることを証明する。 民間事業者による回収の場合、施設は、請求書に加えて以下のいずれかを提示する。

		a) 契約書　分別された廃棄物が個別に回収・運搬されることを示すもの b) 書面による確認書　民間廃棄物処理事業者が、環境基準、衛生基準に従って回収・処理していることを示すもの 施設は適用される法令を遵守しなければならない。法令で明確に定められていない場合でも、施設は以下を実施する。 • リスク評価　環境または健康への悪影響がないことを確認する。 • 適切な再利用・処理　廃棄物が適切にリサイクルまたは処理されていることを確認する。 廃棄物を海外へ輸送する場合も、施設から直接輸送する場合、廃棄物処理施設を経由する場合のいずれにおいても、分別された状態で回収・輸送されることを施設が確認する責任を負う。 施設の立地条件や地域インフラ不足により十分な処理が困難な場合は、法令で禁止されていない範囲で代替策を検討することが推奨される（例：施設内処理、個人による回収、他団体との共同回収システム）。個人または他団体と協力する場合には、協定書等を作成し、関係者の権利と責任、費用負担、報酬や精算方法、回収後の利用方法、その他の運用ルールを明文化する。 **審査証拠** 審査時に、施設は、分別されたすべての廃棄物が個別に回収・輸送され、必要に応じて適切に処理されていることを証明する資料を提示する。 a) 公的機関による回収の場合は、分別された廃棄物がそれぞれ回収され、運搬されていることを示す以下の書類を提示する。 • 更新申請施設：過去 24 か月以内の契約書または請求書を一部

		• 初回申請施設：過去 6 か月以内の契約書または請求書を一部 b) 民間事業者による回収の場合は、請求書および個別回収・個別輸送を定めた契約書、または環境・衛生基準に従って処理されていることを示す確認書を提示する。 • 更新申請施設：過去 24 か月以内の契約書または請求書を一部 • 初回申請施設：過去 6 か月以内の契約書または請求書を一部 c) 施設内処理の場合は、環境・健康への悪影響がないことを示すリスク評価書、および適切な処理を示す資料を提示する（例：標準作業手順書（SOP）、堆肥化手順書、処理記録）。加えて、審査時には設備の現地確認も実施される。 審査員は、廃棄物保管容器を確認し、回収頻度が適切であること、容器数が十分であること、分別廃棄物を適切に保管できていることを検証する。例えば、容器の溢れや容量不足が確認された場合には、回収頻度の増加、容器数の追加などの改善が必要となる。
5.3	施設は、ゲストが少なくとも 3 種類に廃棄物を分別できる実用的な仕組みを提供している。（I） HH, CHP, SA, CC, A	**関連性** ゲストに廃棄物分別およびリサイクルに対する意識を高めてもらうためには、目に見えやすく利用しやすい分別の仕組みを提供することが重要である。ゲストが適切な分別に参加することで、施設全体の廃棄物管理システムを支え、リサイクル品質の向上や埋立廃棄物の削減につながる。 **実施に関する期待事項** 施設は、ゲストが廃棄物を明確かつ実用的に分別できる仕組みを提供している。ゲストが分別した廃棄物は、適切に回収され、最終的

	ⓘ	に廃棄物管理ステーションに設置された対応する分別容器へ投入される。ゲスト向けの分別システムは、施設全体の廃棄物管理方針（基準 5.1）と整合していなければならない。 少なくとも 1 か所の主要な公共エリアにおいて、ゲストが廃棄物を分別できるようにしている（例：ロビー、会議エリア、多目的ルーム、廊下、レストラン）。少なくとも 3 種類の分別区分を提供している。そのうち、一般ごみを必ず 1 区分として含めなければならない。分別は、廃棄物種別ごとの個別容器、1 つの容器内を複数区画に分けた方式のいずれかの方法で実施できる。いずれの場合も、明確なラベル表示、文字による説明、ピクトグラム、イラストによって、分別方法が分かりやすく示されていなければならない。 施設は、客室内にも分別の機会を提供することが推奨される。また、共用トイレ、駐車場、その他の公共エリアへの設置も推奨される。客室内に複数の分別容器を設置しない場合でも、以下のような仕組みを採用できる。例：紙類や新聞をテーブル上に置く、缶やボトルをごみ箱の横に置く、その他のごみはごみ箱へ入れる。 この場合、どの廃棄物をどこへ置くかをゲストが理解できるように明示すること、法令で認められている場合は、従業員が正しく分別されているか確認することが求められる。その後、従業員が適切な分別容器へ移し替える。以下のような宿泊施設では、客室内での分別設備の提供が必要である。例：貸別荘、ホリデーホーム、アパートメントタイプ宿泊施設、宿泊者用キッチン付き施設。これらはゲストによる廃棄物発生量が多いためである。 廃棄物分別に関する情報は、施設の環境への取組紹介の一部としてゲストへ提供している（例：客室内インフォメーションブック、客室テレビ、デジタルサイネージ、公共エリアの案内掲示、多目的ルームエリアの案内（基準 2.3 参照））。施設は、提供する情報が正確で明確であり、容易に理解できるようにしている。 ⓘ**国別適用要件 ：**デンマーク（DK）フランス（FR）これらの国では法令により 3 区分以上の分別が求められているため、ゲストにも施設が実施している分別区分と同等の分別方法を提供しなければならない。 **審査証拠** 審査員は以下を確認する。

		• ゲストが利用できる分別設備が少なくとも 1 つの公共エリアに設置されていること • ゲストが少なくとも 3 区分（一般ごみを含む）に分別できること • 容器に適切なラベル表示があること、案内表示が分かりやすいこと（文字・ピクトグラム等） • 自炊型施設では客室内に分別設備が設置されていること • ゲスト向け分別システムが施設全体の廃棄物管理システムと整合していること
5.4	有害な化学物質および有害廃棄物は、安全に管理、保管され、認可を受けた受入施設へ安全に搬送されている。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 有害化学物質および有害廃棄物（液体・固体を問わない）は、適切に保管・取扱い・処分されなければ、人の健康および環境に重大なリスクをもたらす。観光施設において不適切な管理が行われた場合、従業員の化学物質曝露、漏えい、流出事故、土壌汚染、水質汚染、長期的な環境被害のような問題が発生する可能性がある。適切な取扱いおよび処分は、人々と環境を保護し、リスクを低減するとともに、法令順守を確保する。 **実施に関する期待事項** 施設は、通常発生する有害化学物質および有害廃棄物の種類を一覧化している。また、以下を確実に実施している。 • 適切な取扱い　すべての有害化学物質および有害廃棄物について、国内法令、地域条例、安全データシート（MSDS）に従い、特別な注意を払って取り扱う。 • 適切な保管　有害化学物質および有害廃棄物は、密閉容器、明確なラベル表示、を備えた容器で保管している。また、内容物と適合する材質の容器を使用する、化学反応を防ぐため種類別に分離する、必要に応じて受け皿（ドリップトレー）や防液堤（保持タンク）を設置することが求められる。保管場所は、化学物質の種類および法令に応じて、屋内、屋外のいずれでもよいが、環境汚染を防止する構造でなければならない。

		• 定期点検　保管容器および保管場所は、施設が定めた頻度で点検し、漏えい、損傷、劣化がないことを確認している。問題が確認された場合は是正措置を実施する。これらの点検は、安全管理または保守管理に関する SOP へ組み込むことができる。 • 専用保管場所（推奨） 有害化学物質および有害廃棄物については、施錠可能な部屋、十分な換気設備を備えた専用スペースで保管することが強く推奨される。また、他の資材、一般廃棄物とは分離して保管し、健康および安全上のリスクを回避する。さらに、屋根のない駐車場には油水分離槽を設置することが推奨される。 • 認可施設への搬送 有害化学物質および有害廃棄物は、国内・地域の法令に従い、認可を受けた処理施設へ安全に搬送する。 望ましくは、自治体、認可を受けた民間処理業者が搬送を担当する。あるいは、施設が有害化学物質および有害廃棄物の輸送について、環境面および健康面で安全な方法で実施でき、かつ有害化学物質および有害廃棄物の輸送に関する国・地域の法令を遵守できる場合には、施設自らがその輸送を管理することも認められる。 ホスピタリティおよび観光業界において、有害化学物質の一般的な例としては、アンモニアや漂白剤を含む洗剤、消毒剤、オーブンクリーナーなどの清掃用薬剤、塩素やその他の消毒剤などのプール用薬剤、施設内およびその周辺で害虫駆除のために使用される農薬（例外的な場合にのみ使用が認められる。基準 7.8 参照）、揮発性有機化合物（VOC）を含むことが多い研磨剤、ワックスおよび芳香剤、塗料やシンナー・剥離剤などの溶剤類が含まれる。また、使用済み食用油、ガソリン、ディーゼル燃料、潤滑油などの液体状の油脂類や、「危険」表示が付され、その有害性が示されているその他の化学物質も含まれる。 観光・ホスピタリティ施設において発生する有害な固形廃棄物の代表例としては、使用済み電池（例：リモコン、懐中電灯、宿泊客向けアメニティで使用されるもの）、蛍光灯、使用済みトナーやプリンターインク（有害な残留物やマイクロプラスチックを含む可能性がある）、固形状の油脂類（例：グリル、排水設備、グリーストラップから除去された廃棄物、廃油および使用済みオイルフィルターを含む）、有害物質を含む電子廃棄物（例：電池を内蔵した廃棄電気製品）、医薬品廃棄物（例：施設内で保管されている使用期限切れまたは未使用の医薬品）、ワニスや接着剤の残渣、スプレー缶、溶剤類、ならびに防腐・防虫処理などの薬剤が含浸された木材が挙げられる。 上記の一覧はあくまで代表例であり、すべてを網羅したものではないことに留意すること。有害化学物質および有害廃棄物の特定にあたっては、国または地域の法令・規制ならびに施設の事業内容や運営実態を踏まえて確認する必要がある。

		電球等の有害廃棄物について、地域事情により他の廃棄物と一括回収される場合は、その制約を示す証拠、代替方法を検討した記録を提示する。また、廃棄前の安全保管、新しい処理手法の情報収集を継続していることが求められる。施設間で共同回収を行うことも認められるが、安全性および適切な後処理が確保されている場合に限る。 有害な製品に代わる、より持続可能な代替手段（例：エコラベル認証を取得した電池、液体化学薬品、トナーおよびインク）の導入を検討することを強く推奨する。さらに施設は、使用している有害化学物質の種類および量、ならびに発生する有害廃棄物の種類および量を定期的に評価し、使用そのものの回避、より有害性の低い代替品への置換、またはより効率的な使用による廃棄頻度の削減といった改善の機会を特定することが推奨される。 **審査証拠** 施設は、通常発生する有害化学物質および有害廃棄物の一覧を提示する。さらに、有害化学物質および有害廃棄物が認可された受入施設へ輸送されていることを示す証拠として、以下のいずれか 1 種類を提示する。 a) 有害化学物質および有害廃棄物が、行政機関または当該廃棄物の取扱いについて認可を受けた民間事業者によって回収・輸送される場合：認可を受けた回収事業者との契約書、または協力関係を証明する書類 b) 有害化学物質および有害廃棄物の処理が国の環境法令によって規制されていない国：有害化学物質および有害廃棄物が、最寄りの認可された受入施設まで安全に輸送されることを示した標準作業手順書（SOP）さらに施設は、最終処理施設における処理方法、実施されている環境保護措置についても提示する。 c) 施設自らが有害化学物質および有害廃棄物の輸送を行う場合（例：スーパーマーケットや地域の集積所などの公共回収拠点への持込み）：搬入先の住所および回収拠点の種別（共同回収場所、リサイクルセンター等）を示す文書、または有害化学物質・有害廃棄物の自己輸送に関する許可証を提示し、有害化学物質および有害廃棄物の輸送に関する国および地域の法令を完全に遵守していることを証明する。 施設内の目視確認により、有害な固形・液体の化学物質および廃棄物の種類ごとに適切な専用容器が使用されていること、容器が耐久性を有していること、容器から漏えいが発生していないことを確認する。審査中に漏えい、または漏えいの懸念が認められた場合、審査員は関連する管理手順や定期的な漏えい点検記録の提示を求めることがある。

5.5	すべてのトイレの近くにごみ箱が設置されている。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 衛生用品をトイレへ流すと、下水道の詰まりや排水処理設備への損傷を引き起こし、河川・海洋などの自然水域の汚染につながる可能性がある。これらの製品にはプラスチックやその他の合成素材が含まれている場合が多く、生分解されず環境へ悪影響を及ぼすことがある。 **実施に関する期待事項** 衛生用品や医療・介護関連用品を安全かつプライバシーに配慮して廃棄できるようにするため、すべてのトイレから手の届く範囲（1メートル以内）にごみ箱を設置している。対象となるトイレ：客室内の浴室に設置されたトイレ、客室内の独立式トイレ、従業員用トイレ、公共トイレ また、便器の近く、もしくは、客室内やトイレ周りにおいて、生理用品、ウェットティッシュ、綿棒などの衛生用品や水に流せない廃棄物をトイレへ流さず、近くのごみ箱へ捨てるように掲示を設置することが強く推奨される。 **審査証拠** 審査員は、用語集の手法 A に基づき、公共トイレ 1 か所以上、従業員用トイレ 1 か所以上、客室をサンプリング確認する。そのうえで、各トイレから 1 メートル以内にごみ箱が設置されていることを確認する（手法 B）。
5.6	施設は、廃棄物総量、残渣／混合廃	**関連性**

	棄物および食品廃棄物の量を記録している。（I/G） HH, CHP, CC, R, A (I) SA (G) ⓘ	廃棄物の発生量を種類別に追跡することは、環境負荷の管理および削減に役立つ。また、異常の早期発見、リサイクル品質の向上、データに基づく意思決定の支援、およびサステナビリティ報告におけるグッドプラクティスとの整合にもつながる。本基準に基づき収集された廃棄物追跡データは、基準 1.2 および基準 1.3 における施設のサステナビリティ目標および行動計画を支援するためのベースラインデータとして活用することもできる。 **実施に関する期待事項** 施設は、廃棄物総量（追跡しているすべての廃棄物区分を合算したもの）、残渣／混合廃棄物（リサイクルできない廃棄物）、食品廃棄物の廃棄物量について、月次および年次の記録を有している。さらに、基準 5.1 に基づき分別・回収を実施しているその他の廃棄物、または国内法令により記録が求められる廃棄物（例：ガラス、紙、ダンボール、金属、プラスチックなど）についても、月次および年次データを記録することが推奨される。報告される「廃棄物総量」には、どの廃棄物区分が計算に含まれているかを明確に示している。有害廃棄物の追跡は必須ではないが、強く推奨される。 廃棄物データは、追跡する各廃棄物区分について、一貫した測定単位を用いて記録されている。使用できる単位の例：重量（例：kg、トン）、容積（例：リットル、立方メートル）。少なくとも、廃棄物総量、残渣／混合廃棄物および食品廃棄物について、過去 2 暦年分の月次および年次データを提示する。初回申請施設については、直近の通年データ、または過去データがない場合には少なくとも 3 か月分のデータを提出する。 廃棄物処理業者が月次または四半期データを提供している場合、施設はそのデータを使用しなければならない。月次データを直接取得できない場合、施設は利用可能なデータに基づき、可能な限り正確な推定値を提示する（該当する例：構造上の制約がある場合、処理業者側の制約がある場合、共有建物である場合、近隣施設と回収場所を共有している場合）。認められる推定方法には以下が含まれる： a) 四半期データの月割り 廃棄物処理業者が提供する四半期データを 3 か月で按分する方法。

		b) 「追跡週（四半期ごとに1週間）」に基づく推定　実際の廃棄物量を測定し、その結果を基に推定する方法。この場合、年間で少なくとも4回、各四半期に1回ずつ文書化された「追跡週」が存在していなければならない。 c) 回収回数に基づく追跡　廃棄物区分ごとの回収回数に基づいて推定する方法。 上記のいずれの方法も実施できず、かつ処理業者から月次または四半期データが提供できないことを示す文書を施設が提出する場合には、年次データのみの提出も認められる。ただし、既知の年間総量を単純に 12 で割って月次データとするような推定方法は、十分とはみなされない。 キャンプ場やホリデーパークなど、一部の施設では、ゲスト自身が他の事業者や住宅と共有する回収場所へ廃棄物を持ち込む場合がある。そのような場合でも、施設は自施設内で発生する運営由来の廃棄物について追跡責任を有している。対象例としては、厨房廃棄物、従業員エリアの廃棄物、メンテナンス廃棄物、清掃廃棄物など。 施設は、使用量の多い運営用品について、品目単位での使用量追跡を開始することが強く推奨される（例：ごみ袋、ラップフィルム、清掃用品容器、使い捨てスリッパ、使い捨て飲料水ボトル）。年間購入数量、対応する重量およびコストを追跡することで、施設は全体の使用量を押し上げている品目を特定し、優先的な改善策を検討することができる。 ⓘ**国別適用要件：** フランス（FR）、ポルトガル（PT）、フィンランド（FI）、デンマーク（DK）施設は、廃棄物総量、残渣／混合廃棄物、食品廃棄物、リサイクル可能廃棄物を記録している。デンマーク（DK）およびフィンランド（FI）さらに、各リサイクル廃棄物区分または廃棄物種類ごとの詳細も記録している。 **審査証拠**

		審査時に、施設は以下の月次および年次データを提示する。廃棄物総量（追跡しているすべての廃棄物区分を合算したもの）、残渣／混合廃棄物（リサイクルできない廃棄物）、食品廃棄物また、廃棄物総量がどのように算定されたかを明確に示す。 該当する場合、施設は以下を提示する。 • 月次または四半期データが利用できない場合、処理業者が提供可能なデータ内容を示す書面確認　例：年次データのみ、四半期データのみ。 • 推定を用いた場合、その方法（四半期データの 3 か月按分、追跡週に基づく推定）を示す資料。追跡週を用いた場合は、その記録も含む。 • 新規開業施設または初回申請施設で過去データが限られる場合、少なくとも 3 か月分のデータ 必要に応じて、審査員は現地確認により、施設内での廃棄物回収および測定の実施状況を確認する。
5.7	*有機性廃棄物は堆肥化されるか、またはその他の用途に活用されている。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A* ⓘ	***関連性*** *有機性廃棄物は、宿泊・観光施設において発生する廃棄物の大きな割合を占める。適切に管理することで、有機性廃棄物は価値ある資源として活用することができる。その結果、土壌の健全性向上、埋立処分によるメタンガス排出の削減、堆肥化、家畜飼料化、バイオガス化など、循環型経済（サーキュラーエコノミー）への貢献が可能となる。有機性廃棄物を分別し再利用することは、施設の環境負荷を低減し、運営の持続可能性を向上させる。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、有機性廃棄物を分別し再利用する仕組みを有している。有機性廃棄物には以下が含まれる。食品廃棄物、庭園ごみ、コーヒー*

		かす、野菜くず、果物の皮、茶葉、堆肥化可能な包装材（該当する場合）。食品廃棄物と庭園ごみが適切に処理できるよう、施設は処理方法を選択する前に、発生源ごとに明確に分別している。対象となる処理方法の例：堆肥化、バイオガス化、外部回収。 *施設は、少なくとも以下のいずれかの方法を採用している。* *a) 施設**内**で堆肥化する： 施設**内**堆肥化は推**奨**されており、堆肥化に適した食品**廃**棄物および庭園ごみを**対**象とする。この場合、施設は堆肥化プロセスの責任者を任命している。責任者は、堆肥化手順、安全管理について適切な**研**修または指導を受けており、その記**録**が文書化されている。施設は、堆肥の利用方法を**説**明できる（例：造園、園芸、地域農業）。特に、施設**内**の植栽や菜園への肥料利用が**強**く推**奨**される。* *b) 外部事業者へ引き渡す： 有機性**廃**棄物を外部事業者へ回**収**してもらい、堆肥化、バイオガス製造、その他環境に配慮した方法で**処**理する（例：堆肥化施設、メタン**発**酵施設、エネルギー・肥料製造事業者）。この方法を採用する場合、施設は以下を示す資料を提示する。回**収**事業者名、回**収対**象となる有機性**廃**棄物の種類（例：食品**廃**棄物、庭園ごみ、生分解性容器）、および最終**処**理方法（堆肥化、バイオガス化、農業利用など）。* *c) 家畜飼料として活用する： 食品**残**渣など適切な有機性**廃**棄物を地域の農場へ提供し、家畜飼料として利用する。ただし、食品**廃**棄物の飼料利用が**国内**または地域法令で認められている場合に限る。その場合、施設は、衛生基準、保管基準、輸送基準に適合している。また、それらを証明する文書を保有している。法令で禁止または制限されている場合は、その法令に**従**う。* *施設内で堆肥化を行う場合は、国内法令および以下の実践を遵守する。* • *適切な炭素・窒素バランスにおいて、窒素分の多い「グリーン材」、炭素分の多い「ブラウン材」を適切に組み合わせる。* • *定期的な切り返しは、施設が定めた頻度で堆肥を攪拌し、十分な酸素供給を行う。* • *水分管理は、嫌**気状**態、乾燥**状**態を防ぐ。* • *害**虫**および降雨**対**策は、カバー、密閉容器、保護設備を使用する。*

		• *設置場所への配慮は、堆肥置場は、**悪臭**を**発**生させないこと、ゲストや**従**業員の利用エリアへ影響しないことが求められる。* *ⓘ**国別適用要件：**フランス（FR）本基準は必須項目である。* ***審査時の証拠*** *施設は、採用している方法に応じて以下を提示する。* *a) 施設**内**堆肥化の場合： 堆肥設備（堆肥置場、コンポスター等）、現地確認、責任者の氏名、**研**修受講記**録**、堆肥利用方法の**説**明* *b) 外部**処**理の場合： 外部事業者との契約書、回**収対**象**廃**棄物の種類を示す資料、**処**理方法を**説**明する資料 例：堆肥化、バイオガス製造* *c) 家畜飼料利用の場合： 法令上認められていることを示す資料、運用記**録**、地域農場との協力記**録*** *すべてのケースにおいて、審査員は発生源別の有機性廃棄物分別システムが存在すること、実際の運用が選択した処理方法と整合していることを確認する。これにより、施設が有機性廃棄物を適切に分別し、再利用または資源化していることを確認する。*
廃棄物削減		
5.8	館内で提供する飲食サービスにおいて、使い捨ての飲食提供用品は使用	**関連性** 使い捨ての飲食提供用品は、多くの資源を消費し、宿泊・観光施設における廃棄物発生の大きな要因となっている。また、十分にリサイクルされることは少ない。これらを排除することにより環境負荷を軽減でき、より持続可能で循環型の消費行動への転換を促進する。再利用を優先し、使い捨てを避けることは、廃棄物削減および気候変動対策とも整合する。

	していない。 （I） HH, CHP, SA, CC, R, A ⓘ	**実施に関する期待事項** 施設は、館内で提供する飲食サービス（Food & Beverage：F&B）において、使い捨ての飲食提供用品を使用していない（対象例：カップ、グラス、皿、カトラリー、ストロー、マドラーなど）。本基準は以下を含むすべての館内飲食サービスに適用される。レストラン、バー、多目的ルーム、スナックバー、ルームサービス、ウォーターサーバー、客室、浴室、コーヒー・ティーステーション、その他ゲスト向けエリア。 以下の場合に限り、使い捨て用品の提供が認められる。 テイクアウト用途（例：テイクアウト用コーヒー、テイクアウト用紅茶、テイクアウト用食品、朝食弁当）、100 名を超える立食ビュッフェ、安全上または法令上必要な場合（例：プールエリア、衛生管理上使い捨てが必要な場所）。使用する使い捨て用品は、従来型プラスチック製であってはならない。代わりに以下を使用する。認証済み生分解性または堆肥化可能プラスチック（第三者認証機関による認証を受けているもの）、または非プラスチック素材　（例：紙（可能な限りプラスチックコーティングなし）、段ボール、木材、コーンスターチ、植物由来素材）。さらに、代替素材についても、生分解性または堆肥化可能であることが認証されていることが推奨される。テイクアウト用品は、常設配置・標準提供を唯一の選択肢として提供しないために、使い捨てカップや蓋を自由に取れる状態で置かないなど、使用量を積極的に削減する。 テイクアウト用品または安全上やむを得ない使い捨て用品については、以下の方法で、数量計測とモニタリングを実施することが推奨される。 • 年間使用数の削減目標 • 長期目標としてすべての使い捨て用品を廃止（堆肥化可能製品を含む） • 例外利用の記録　例：プールエリアで使用した数量、特別イベントで使用した数量 ⓘ**国別適用要件：** スウェーデン（SE）フランス（FR）以下は認められない。認証済み生分解性プラスチック、認証済み堆肥化可能プ

		ラスチック、（第三者認証付きであっても不可）。このため、テイクアウト用品は以下の非プラスチック素材のみ使用できる。紙（可能な限りプラスチックコーティングなし）、段ボール、木材、コーンスターチ、その他の植物由来生分解性素材。 **審査証拠** 審査員は、以下のゲスト利用エリアにおいて、使い捨て飲食提供用品が使用されていないことを確認する（例：客室、レストラン、バー、多目的ルームエリア、その他の共用エリア）。また、用語集の手法 A に基づき、少なくとも 1 か所の保管場所をサンプリング確認し、基準への適合を検証する。 テイクアウト用品、100 名超の立食ビュッフェ、安全上使い捨て用品が必要な場合には、審査員が以下の追加確認を行う。 • 従来型プラスチック製の使い捨て用品を使用していないこと • 使用されている使い捨て用品が認証済み生分解性、堆肥化可能素材、または非プラスチック素材（紙（可能な限りプラスチックコーティングなし）、段ボール、木材、コーンスターチ、その他植物由来の生分解性素材）であること。 必要に応じて、審査員は製品認証書、SDS（安全データシート）の提示を求めることができる。これにより、生分解性または堆肥化可能性、およびその適用条件を確認する。
5.9	各飲食提供サービスにおいて、個包装された使い切りサイズの飲食製品は 5 種類以下である。（I） HH, CHP, SA, CC,	**関連性** 個包装された使い切りサイズの飲食製品（F&B 製品）は、多くの包装廃棄物を発生させる。その使用を制限することにより、廃棄物発生の抑制、飲食サービスに伴う環境負荷の低減、再利用可能な容器や資源効率の高い提供方法への移行を促進することができる。 **実施に関する期待事項** 施設は、主要な飲食サービスエリアにおいて、個包装された使い切りサイズの飲食製品の使用を制限している。1 回の飲食提供サービス（ケータリングオファー）では、個包装された使い切りサイズの飲食製品は 5 種類以下でなければならない。

	R, A ⓘ	本基準は、レストラン、カフェ、バー、従業員食堂、ルームサービス（客室内のコーヒー・ティーステーションを含む）に適用される。テイクアウトサービス、売店・キオスク、ミニバーは本基準の対象外である。ただし、これらの場所においても使い捨て製品の使用を削減することが推奨される。 対象となる飲食製品の例：ミルク/クリーム、砂糖、バター、はちみつ、ジャム、ヨーグルト、チーズ、塩/こしょう、紅茶、ケチャップ、マヨネーズ等のその他ソース類。 1種類として数えることができる例： 同じ機能区分に属する場合はまとめて1種類として数えることができる。例：コーヒー（全種類）、ジャム（全種類）、紅茶（全種類）、塩・こしょう（全種類）、砂糖類（全種類） 計算対象外となる製品：市販の密封飲料（例：炭酸飲料、ビール、ワインボトル）アレルギー・食事制限対応食品（例：グルテンフリー製品、ラクトースフリー製品、医療上必要な特別食）、ケータリング業者から納品される弁当・配膳トレー、そのまま販売される軽食類（例：アイスクリーム、子ども向けデザート、包装済みスナック）は「5 種類」の計算に含めない。さらに、24 時間厨房サービスがない、厨房が営業時間外で閉鎖されている場合には、ルームサービス向けの使い切り製品が認められる。ただし、ゲストへ提供される製品について、個包装された状態で納品されたものを、施設側で詰め替えて再利用容器へ移し替えて提供することは認められない。本基準では、ゲストにそのまま提供されるすべての製品が対象となる。 施設は、すべての個包装製品を段階的に廃止することが強く推奨される（代替例：小型グラスのような再利用可能な容器による提供）。使い捨てプラスチックの使用は推奨されない。ただし、法令上必要な場合、衛生および安全上必要な場合には使用できる。その場合、施設は使用を義務付ける法令等の証拠を提示できなければならない。個包装製品については、包装材のリサイクルを確保することが強く推奨される。 さらに施設は以下を実施することが推奨される。 • すべての使い切り F&B 用製品の段階的廃止 • 年間使用量の定量的な把握、削減率のモニタリング、使い切り製品削減目標の設定 ⓘ**国別適用要件：** オランダ（NL）上記要件に加え、以下の製品は個包装で提供してはならない。ミューズリー、コーンフレーク チーズ、食肉製品（ハム等）、コーヒーミルク、牛乳ヨーグルト

		審査時の証拠 審査員は施設内の飲食サービスを確認し、飲食提供サービス 1 回ごとに、個包装された使い切りサイズの飲食製品が 5 種類以下であることを確認する。
5.10	石けん、シャンプー、コンディショナーおよびボディソープは、ディスペンサーで提供されている。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 個包装された石けん、シャンプー、コンディショナーおよびボディソープは、大量のプラスチック廃棄物および製品ロスを発生させ、宿泊施設の環境負荷を増加させる。詰め替え式ディスペンサーを利用することで、使い捨て包装を大幅に削減できるとともに、衛生基準を維持しながら資源の効率的な利用を促進できる。 **実施に関する期待事項** 施設は、石けん、シャンプー、コンディショナーおよびボディソープを、使い捨てのトラベルサイズ容器ではなく、詰め替え可能なディスペンサーで提供している（対象場所：客室内浴室、公共エリアのトイレ、従業員用トイレ、従業員用シャワー室）。また、ディスペンサーで提供している製品と同じ種類のトラベルサイズの個包装アメニティを客室内に追加で設置してはならない。 ディスペンサーとは、恒久的に設置された設備 または　繰り返し再充填して利用する容器を指す。補充は、施設自身 または　製品メーカーが行うことができる。可能な場合には、回収、洗浄、再利用、再充填を行うメーカーとの協力が推奨される。 一部の国では法令上、詰め替え式ディスペンサーが使用できない場合がある。その場合、使い切りの大容量容器（セミリユース型容器）の使用が認められる（例：ディスペンサーと容器が一体化した製品、内容物使用後に容器ごと廃棄するタイプ）。ただし、以下の条件を満たさなければならない。 • 容器をリサイクルしていること • ハウスキーピング SOP に以下が明記されていること　容器は完全に空になった場合のみ廃棄する

		• メーカー回収システムがある場合　施設は請求書、契約書、回収記録/トレーサビリティ記録を提示し、メーカーによる回収・再利用・再充填が実施されていることを証明する。 固形石けんは、紙や段ボールの包装材（プラスチック包装不可）を使用しており、使用済み石けんのリサイクルについて協力体制または実施計画を有している場合に限り使用できる（※石けん再利用が法的に認められている国に限る）。 **審査証拠** 審査員はディスペンサーの設置状況を確認するとともに、以下を確認する。 • ディスペンサーの種類は、詰め替え式ディスペンサー、認められた大容量セミリユース容器のいずれかが使用されていること。セミリユース容器の場合、施設は容器のリサイクル証拠、ハウスキーピング SOP を提示する。SOP には、容器は完全に空になってから廃棄することが明記されていなければならない。 • 必要に応じて、関連法令への適合を証明する資料を提示する。 • 追加の使い捨てアメニティが置かれていないこと：審査員は、少なくとも 1 か所の保管エリア、客室（用語集の手法 A によるサンプリング）を確認し、ディスペンサーで提供されている製品と同種の使い捨てアメニティが追加で設置されていないことを確認する。
5.11	*バニティキットおよびその他の使い捨てアメニティは、客室の最大 50%までにのみ設置されている。*	***関連性*** *バニティキットやその他の使い捨てアメニティを、必要な場合のみ提供する方式にすることで、不必要な消費や包装廃棄物を大幅に削減できる。この取組は、持続可能な宿泊施設運営の考え方と一致し、利用者に対して資源を大切に使う意識を促すことにもつながる。* ***実施に関する期待事項***

	（2028 年 12 月 31 日まで G、2029 年 1 月 1 より I） *HH, CHP, SA* ⓘ	*2028 年 12 月 31 日までは本基準への適合は努力項目（ガイドライン）だが、2029 年 1 月 1 日以降は義務（必須項目）となる。* *施設は、客室の少なくとも 50%において、バニティキットおよびその他の使い捨てアメニティを設置していない。ただし、施設全体でこれらを客室に設置しないことが強く推奨される。これらのアメニティは、フロント、その他のサービス拠点において、ゲストからの要望があった場合のみ提供する。施設の標準作業手順書（SOP）には、アメニティを設置している客室、アメニティを設置していない客室が明確に記載されていなければならない。* *本基準の対象には以下が含まれる（これらに限定されない）。シャワーキャップ、くし、カミソリ、歯ブラシ、歯磨き粉、綿棒、メイク落としパッド、爪やすり、デンタルフロス、保湿剤、靴磨き用品、スリッパ、ソーイングキット、シェービングキット、デンタルキット、生理用品キット、その他の使い捨てアメニティなど。歯ブラシのみフロント配布、その他は客室設置といった運用は適合とは認められない。つまり、対象アメニティ全体について同じ運用を適用しなければならない。* *以下が推奨される。* • *可能な限りプラスチックを避けること（代替例：再生プラスチック、木材、紙、エコラベル認証製品、生分解性素材）* • *利用**状**況の把握： 施設は、利用者からのアメニティ要求**数**を記**録**することが推**奨**される。これにより、**実**際の需要把握、**廃**棄物削減機**会**の特定が可能となる。* • *ゲストへの周知： 施設は、バニティキットおよび使い捨てアメニティに**関**して、資源の有**効**利用と**廃**棄物削減のための取組であることをゲストへ**説**明することが推**奨**される。* • *再利用製品の活用： 可能な場合は、使い捨て製品の代わりに再利用可能な製品を提供することが推**奨**される。例：回**収**して洗**浄**・再利用するスリッパなど。* *施設は、これらの使い捨てアメニティの提供自体を段階的に廃止することが推奨される。なお、対象となる使い捨てアメニティを一切提供していない施設は、自動的に本基準へ適合している（現地審査により確認される）。*

		*ⓘ**国別適用要件：**ベルギー（BE）バニティキットおよびその他の使い捨てアメニティは、すべての客室において提供してはならない。* ***審査証拠*** *施設は、標準作業手順書（SOP）を提示する。SOP にはアメニティ設置客室一覧、アメニティ非設置客室一覧を明記する。* *審査員は、客室の少なくとも 50%で、バニティキット、その他の使い捨てアメニティが設置されていないことを確認する。また、これらが要望時のみ提供されていることを確認する。さらに、用語集に定める手法 A に基づき客室をサンプリング調査し、SOP に記載された内容と実際の運用が一致していることを検証する。* *施設の分類上、すべての客室にバニティキットその他の使い捨てアメニティの提供が求められる特別な場合には、施設は分類基準チェックリストの抜粋と、その分類の承認を証明する書類を組み合わせて提示するなどの方法により、その要件への適合を証明する。*
5.12	*テイクアウト用の飲食物について、施設はゲストが自分の容器を持参する、または返却可能な容器を利用できる仕組みを提供している。*	***関連性*** *テイクアウト用の飲食サービスは、使い捨て包装廃棄物の大きな発生源であり、その多くは施設外で適切に回収・リサイクルされないまま廃棄される。再利用可能または返却可能な容器を提供することにより、廃棄物の大幅な削減、循環型システムの推進、ゲストの持続可能な行動への参加促進につながる。* ***実施に関する期待事項*** *法令で禁止されていない限り、施設は施設内外で提供するテイクアウト飲食物について、以下のいずれかの仕組みを提供している。* *a) ゲストによるマイ容器の利用　ゲストが持参した再利用可能な容器を利用できるようにしている。*

	（G） HH, CHP, SA, CC, R, A ⓘ	*b)　返却式容器システム　再利用可能な容器（ガラス容器、ステンレス容器、その他耐久性の高い素材の容器）をデポジット（預り金）方式で提供する。* *施設は、この取組について利用者に分かりやすく周知している（例：ポスター、メニュー表、デジタル案内、ウェブサイト、アプリ）。本基準は、テイクアウト食品の提供が一般的であり、包装廃棄物の発生量が多くなりやすいオールインクルーシブホテル、キャンプ場、売店やフードコートを備えたホリデーパークにおいて特に重要であるが、施設内外を問わずテイクアウト用の飲食物（F&B）を提供するすべての施設に原則として適用される。* *ゲストの参加を促進するため、施設はデポジット制度の導入、リユース容器ネットワークとの連携、再利用可能な容器を持参したゲストへのインセンティブの提供を行うことが推奨される。* *ⓘ**国別適用要件：** フランス（FR）　オランダ（NL）　本基準は 必須項目 である。* ***審査証拠*** *審査時に、施設は再利用可能容器または返却式容器に関する仕組みを説明する。審査員は表示の掲載、メニューの記載、ウェブサイトの案内、その他の周知資料を確認する。*
5.13	*ベッドリネンおよびバスルームリネンは使い捨てではなく、プラスチック包装された状態で納品されていない。（G）*	***関連性*** *使い捨てプラスチック製品および使い捨て資材は、世界的な廃棄物の発生、資源の枯渇、ならびにあらゆる環境における汚染の大きな要因となっている。プラスチック製の使い捨て包装および使い捨てリネンを排除することにより、施設は循環型かつ持続可能な経済への移行を積極的に支援する。* ***実施に関する期待事項***

	HH, CHP, SA	*現地の衛生関連法令等により本基準が適用できない場合を除き、施設は使い捨てのベッドリネンおよびバスルームリネンを使用または提供しない。これには、使い捨てシーツ、枕カバー、アンダーケース（枕保護カバー）、マットレスプロテクター、掛け布団カバー、タオル（ハンドタオルを除く）、バスマットが含まれる。* *さらに、リネンの管理・洗濯が外部事業者によって行われている場合（例：レンタルリネン）、リネンは使い捨てプラスチックで包装された状態で納品されてはならない。代わりに、カバー付き運搬用トロリー、再利用可能な布製バッグ（テキスタイルバッグ）のような再利用可能な方法が使用される。* ***審査証拠*** *保管場所の目視確認において、審査員は使い捨てリネンが使用されていないことを確認する。また、外部委託されたリネンが使い捨てプラスチックで包装されていないことを確認するため、納品プロセスも確認する。* *さらに、審査員が不整合を確認した場合や不適切な運用が疑われる場合には、適合性を確認するため、用語集に記載された手法 A に従って客室のサンプリング調査を実施する。* *特別な状況として、審査時にベッドリネンおよびバスルームリネンの納品状況を目視で確認できない場合、施設はサプライヤーによる確認資料（写真等）、リネンサービス契約書のような証拠を提示する。これらにより、リネンの納品がプラスチックフリーであることを示す。また、施設が「現地の衛生関連法令により本基準は適用できない」と主張する場合には、その主張を裏付ける証拠を提示しなければならない。審査員は、引用された衛生関連法令の適用範囲を確認し、適合性を検証する。*

6. 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） HH, CHP, SA, CC, R, A	**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、文化的および経済的な持続可能性の観点を、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。 • 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、廃棄物発生の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ている。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**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	**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**

	エコラベル製品である。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A ⓘ	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。 ⓘ**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る。 (I) HH, CHP, SA, CC, A ⓘ	**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** 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。 ⓘ**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)	**関連性** 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*	***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*

	取得している。（G） *HH, CHP, SA, CC, R, A* ⓘ	*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。* *ⓘ**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 以内に所在しているか、または環境認証を取得している。* *（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A* ⓘ	***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 km^2 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。* *ⓘ**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*	***関連性*** *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* ⓘ	***関連性*** *従業員の通勤方法は、地域の大気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、以下のようなものがあるが、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。* *ⓘ**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*	***関連性***

	ムによる環境負荷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*	*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たらす。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、アップサイクルまたは寄付されている。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***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。* **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、	**関連性** 本基準は、CO_2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、化学物質および農薬による汚染、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**

	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 ⓘ	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 km^2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、アレルゲン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。

		ⓘ**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	**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。

	び食肉を購入していない。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**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 ⓘ	**関連性** 飲食サービスによる環境負荷を低減し、不必要な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の削減。

		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、ペストリー等）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。 ⓘ **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ている。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**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。 **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／または地域産である。* *（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A* ⓘ	***関連性*** *本基準は、CO_2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。* *ⓘ**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、施設で使用されるすべての食品・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* ⓘ	***関連性*** *本基準は、CO_2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。* ⓘ**国別適用要件：** デンマーク（DK）では、施設で使用されるすべての食品・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, R, A*	***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、ビュッフェ（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。* *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）*	***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*

	HH, CHP, SA, CC, R, A ⓘ	*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。* ***ⓘ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	**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。

	いる。（I） HH, CHP, SA	**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	**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**

	提供している。 （l）	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浄剤の少なくとも 75%	**関連性**

	が、認知されたエコラベルを取得している。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A ⓘ	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。 **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。 ⓘ**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 ⓘ	**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。

		ⓘ**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, R, A* *HH, CHP, SA, CC, R, A* ⓘ	***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*** *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。*

		*ⓘ**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。* *（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A* ⓘ	***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。* ***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。 *ⓘ**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、安全な希釈システムを導入している。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A (G)*	***関連性*** *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、従業員エリアで使用さ*

		れる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。

7. 生活環境

室内環境、生物多様性の保全

室内環境

番号	基準	解説
7.1	屋内のレストランエリアは禁煙とし、その他すべての共用エリアについては、禁煙とするか、または喫煙エリアを明確に区分して設けている。 (I)	**関連性** ゲストおよび従業員の健康と快適性を保護し、喫煙または電子たばこによる室内空気汚染および環境への影響を軽減するため、すべての屋内レストランを禁煙とし、施設内の共用エリアについても禁煙とするか、または禁煙エリアを明確に区分して管理する。明確な禁煙方針を設けることは、室内空気の質の向上、受動喫煙の防止、およびすべての利用者にとってより健康的な環境の実現に寄与する。 **実施に関する要件** 屋内のレストランエリアは禁煙とする。その他の共用エリアについては、禁煙とするか、または禁煙エリア（屋内・屋外を問わない）と喫煙エリアを明確に物理的に区分し、禁煙エリアを利用する人が喫煙者の影響を受けないようにする。

	HH, CHP, SA, CC, R, A	物理的な区分には、構造物による仕切り（壁、スクリーン、フェンス等）、適切な距離を確保した固定の明確な喫煙区域、または喫煙者が禁煙エリアの利用者のすぐ隣に座ったり立ったりすることを防ぐその他の措置を含むことができる。禁煙エリアおよび喫煙エリアは、誰にでも分かりやすい表示によって明確に示されている。また、施設は指定喫煙エリアに灰皿または火災防止対策が施された明確に表示された吸い殻回収容器を設置している。なお、禁煙エリアは喫煙エリアより広く設けることが推奨される。 **審査証拠** 現地審査において、審査員は以下を確認する。 • 屋内のすべてのレストランにおいて喫煙が禁止されていること。 • その他のすべての共用エリアについて、禁煙であること、または喫煙エリアと禁煙エリアの両方が存在する場合には、両者が物理的に区分されており、さらに喫煙エリアおよび禁煙エリアを示す標識が設置されていること。 • すべての指定喫煙エリアに灰皿または吸い殻回収容器が設置され、それらが適切に利用されていること。すなわち、喫煙エリア周辺に吸い殻のポイ捨てが見られないこと。吸い殻の散乱が確認された場合、施設は適切な利用および維持管理を確保するための研修またはその他の措置を実施しなければならない。
7.2	すべてのミーティングルームおよび客室は禁煙としている。 (I)	**関連性** 屋内環境を禁煙とすることは、健康リスクを低減し、受動喫煙への曝露を防ぐとともに、清潔で快適な宿泊施設環境の維持に寄与する。客室およびミーティングルームを禁煙とすることは、利用者満足度の向上につながるほか、屋内喫煙によって蓄積する臭いや残留物の発生を防止する。

	HH, CHP, SA, CC, A ⓘ	**実施に関する期待事項** すべての客室および会議室を禁煙とする。 ただし、法的要件または文化的要件によりこれが実現できない国においては、ミーティングルームは例外なく禁煙とし、客室の少なくとも 75%を禁煙とする。このような場合には、禁煙エリア・客室の利用者に悪影響（例：バルコニーを通じた煙の流入）を及ぼさないよう、喫煙可能な客室は施設内の別棟や別フロアなど、物理的に明確に区分された場所に配置することを強く推奨する。また、新たなゲストの到着前に、すべての喫煙客室を十分に換気（少なくとも 1 時間）することを確保する。禁煙客室エリアおよび喫煙客室エリアは、誰にでも分かりやすい標識によって明確に表示されている。さらに、施設はすべての客室を禁煙化することを目指した計画を策定している。 また、施設は指定喫煙エリアに灰皿または火災防止対策が施された明確に表示された吸い殻回収容器を設置している。 ⓘ**国別適用条件：**ベルギー（BE）およびスウェーデン（SE）では、すべてのミーティングルームおよび客室を例外なく禁煙としなければならない。 **審査証拠** 現地審査において、審査員はすべての客室およびミーティングルームが禁煙であることを確認する。 法的要件または文化的要件によりこれが実現できない国においては、施設は以下を提示する。 • 客室一覧表や客室台帳等の文書により、すべてのミーティングルームおよび少なくとも 75%の客室が禁煙であることを示していること。 • すべての客室の禁煙化に向けて取り組むための計画を示す証拠を提示していること。

		この場合、現地審査において、喫煙客室と禁煙客室の間に明確な物理的区分が設けられていること、それを示す標識が視認可能な状態で設置されていること、さらに指定喫煙エリアに灰皿または火災防止対策が施された吸い殻回収容器が設置されており、その周辺に吸い殻の散乱がないことを確認する。
7.3	施設は、勤務時間中の喫煙に関する従業員向け方針を定めている。 (I) HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 従業員およびゲストの健康と快適性を保護するためには、勤務時間中の喫煙を明確な内部方針によって管理することが重要である。明確な方針と指定喫煙エリアを設けることで、非喫煙者が受動喫煙にさらされることを防ぎ、安全で健康的な職場環境を確保することができる。 **実施に関する期待事項** ゲスト向けエリアおよび従業員向けエリアは禁煙とする。従業員の喫煙を認める場合には、施設は勤務時間中の喫煙に関する従業員向け方針を定めている。この方針には、従業員がいつ、どこで喫煙できるかに関する規定を含め、紙巻たばこやパイプを含むすべての喫煙製品に適用する。従業員は、喫煙による煙が禁煙エリアや禁煙客室のゲストおよび従業員に悪影響を及ぼさないよう、明確に物理的に区分された場所でのみ喫煙することが認められる。また、施設は指定喫煙エリアに灰皿または火災防止対策が施された明確に表示された吸い殻回収容器を設置している。 さらに、勤務時間中の喫煙を段階的に制限するなど、喫煙方針を徐々に強化していくことを強く推奨する。また、喫煙が健康および環境に及ぼす悪影響について、従業員を対象とした意識向上研修を毎年実施することも推奨される。 公共エリアおよび従業員エリアでの喫煙を規制する法令がある国においては、施設はあらゆる状況において当該法令を遵守する。 **審査証拠** 審査において、施設は従業員向けの書面による喫煙方針を提示する。これには、勤務時間中の喫煙が許可される時間および場所に関

		する情報、ならびに非喫煙の従業員およびゲストに対して健康上のリスクや迷惑を生じさせないために施設が講じている措置に関する情報を含む。 現地審査においては、従業員用の指定喫煙エリアが設置されていること、それらが物理的に区分されていること、ならびに禁煙エリアのゲストおよび従業員に悪影響を及ぼしていないことを確認する。
7.4	*施設内の少なくとも 2 か所において、室内空気の質を年 1 回以上モニタリングしている。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***関連性*** *室内空気の質は、従業員およびゲストの健康、快適性、およびウェルビーイングに直接影響する。定期的なモニタリングは、汚染物質や換気上の問題を早期に特定するのに役立ち、安全で健康的な室内環境を確保するとともに、呼吸器系の問題、カビの発生、化学物質への曝露といった長期的なリスクを防止する。* ***実施に関する要件*** *施設内の室内空気の質を定期的にモニタリングしている（スパエリア、プールエリア、および地下の作業管理エリアを含む）。そのため、施設内の少なくとも 2 か所において、定期的なモニタリングシステム（少なくとも年 1 回の測定）を導入している。モニタリング対象エリアの選定にあたっては、空気の質の悪化による影響を受けやすい場所を優先的に考慮する。* *モニタリングする項目には、地域の状況および特定されたリスクに応じて、以下の項目のうち少なくとも 3 項目を含める。* *a) 1 時間当たりの換気回数* *b) カビの発生を防止するための温度および相対湿度* *c) 二酸化炭素（CO_2）*

		d) 揮発性有機化合物（VOC）。これは家具、備品・設備（FF&E）、洗浄剤、芳香剤および合成香料から一般的に発生する物質である。 *e) 浮遊粉じん、煙、外部からの大気汚染に起因する粒子状物質（$PM_{2.5}$またはPM_{10}）* *f) ラドン、特に地下エリアにおいて。（地域の地質条件および法規制に応じる）* *g) 窒素酸化物（NOx）。主に厨房、駐車場、または交通量の多い場所に近接するエリアで発生する。* *地域および国の法令・規制を遵守し、モニタリング結果は関連する国内または国際基準（例：WHO 大気質ガイドライン、国内の労働安全基準等）が定める基準値を超えてはならない。* *基準値を超過した場合には、対応措置を講じる。その際には、省エネルギーで環境負荷の低い解決策を優先する（例：定期的な窓開け換気、換気設備の設定変更、空気清浄機や空気浄化・除菌装置の設置、適切な場合には空気浄化植物の活用等）。* *家具、備品および設備（FF&E）を更新する際には、低排出型製品を優先する。ただし、耐用年数終了前の早期交換は避けるべきである。また、洗剤や芳香剤などの消耗品については、補充時に低 VOC 製品または無香料製品へ切り替えることが推奨される。* ***審査証拠*** *審査において、施設は室内空気環境モニタリングの結果を示す文書を提示する。* *基準値を超過した場合には、実施した対応措置に関する証拠を提示する。*

7.5	*施設運営、改装工事または建設工事において、地域文化の本質的な要素を取り入れている。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***関連性*** *文化遺産を保護し、社会的持続可能性を支えるために、施設は地域固有の真正な素材、伝統および知識を施設運営や建築構造に取り入れている。これにより、地域コミュニティのアイデンティティが強化され、地域の文化遺産が尊重されるとともに、開発が地域の文化的基盤を損なうのではなく、むしろその価値を高めることができる。* ***実施に関する期待事項*** *施設は、施設運営、改装工事または建設工事において、地域の特性に適した持続可能な慣行および資材を取り入れている。その際、地域の伝統文化または現代文化の本質的な側面、社会的・文化的遺産、地域の工芸技術、芸術的表現、または地域特有のデザイン文化を尊重し、それらを統合することに重点を置く。* *有形文化遺産（例：資材や建築工法）と無形文化遺産（例：伝統的知識や文化的表現）の両方を重視し、特に改装工事や建設工事における環境面での持続可能性と、文化的・社会的遺産としての価値とのバランスに配慮する。* *施設は、持続可能な改装または建設に使用する資材、技術および工具に関して、地域の教育機関、知識および専門性を活用し、関係者の参画を促すことが推奨される。文化的表現を利用する場合には、その利用が適切かつ敬意をもったものであることについて、地域の関連団体または専門家から確認を得るよう努める。さらに、施設は改装工事や新築工事に関連する国および地域の法令・規制を常に遵守する。* *また、使用する資材および建築構造の耐久性についても考慮し、文化遺産を尊重するだけでなく、耐久性および長期的な持続可能性の向上にも寄与するよう配慮する。ただし、本基準は施設の物理的な存在および運営慣行における文化的・社会的持続可能性の側面に焦点を当てたものであり、環境面の持続可能性（例：エネルギー効率や節水対策）については別途扱われる。* ***審査証拠*** *審査において、施設は以下を提示する。*

		• *使用されている資材または手法が、地域文化、社会的遺産または文化的遺産に関連していることを示す証拠。* • *該当する場合には、地域の専門家、職人、文化団体または地域コミュニティとの協力や協議に関する記録。* • *地域の文化遺産または地域固有の知識が、施設運営、改装工事または建設工事にどのように取り入れられたかを示す写真、設計図、供給業者の説明資料または文書による説明。* • *文化的要素が適切かつ敬意をもって利用されたことを確認する簡潔な説明文（施設または協議した専門家による声明等）。*
7.6	*新たな開発、拡張、または大規模な建設・改修工事を実施する前に、環境および生物多様性への影響を評価し、対応している。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***関連性*** *土地利用による環境への影響を最小限に抑え、生物多様性、健全な土壌および自然の水循環を支えるために、施設は新規開発および改修プロジェクトの双方において、地域の生態系、生態学的な連続性（生物多様性の維持における土壌の連続性の重要性を認識したグリーンインフラ、ブルーインフラ、ブラウンインフラの原則）および環境の健全性に配慮して計画・実施する。* ***実施に関する要件*** *新たな開発、拡張、または大規模な建設/改修工事を実施する前に、施設は環境および生物多様性への潜在的な影響をどのように評価し、対応したかを示す。* *通常、これは国または地域の行政機関によって求められる生態学的評価（例：環境影響評価、生物多様性調査、またはこれに相当する評価）の形で実施される。その場合、施設は当該手続きに従い、関連文書を保管する。行政機関による評価が求められていない場合、またはその評価に生物多様性への影響が明示的に含まれていない場合には、施設は生物多様性（例：植生区域の保全、地域固有の動植物や生息・生育環境への影響回避、敷地内の既存生態回廊の維持等）、土壌および水循環への影響をどのように考慮したかを文書化する。これには、関係する専門家（例：保護地域管理者、環境機関・環境 NGO、認定コンサルタント等）との協議や、公的に*

		利用可能な生物多様性マップ、種の登録情報、計画支援ツールの活用を含めることができる。 *すべてのプロジェクトにおいて、施設は透水性のある舗装または未舗装の地表（例：砂利舗装、透水性舗装、植生による地表被覆）の利用を優先する。アスファルトやコンクリートなどの不透水性舗装は、可能な限り回避する。技術的または安全上の理由によりその使用が正当化される場合には、レインガーデン、雨水浸透帯、植生緩衝帯などの代償措置を実施する。* ***審査証拠*** *審査において、施設は新たな開発、拡張、または大規模な建設/改修工事に関して、施設または外部専門家が実施した生態学的評価、またはそれに相当する評価プロセスに関する文書を提示する。* *不透水性舗装が存在する場合には、現地審査において、その使用が技術的または安全上の理由により正当化されていること、ならびに代償措置（例：レインガーデン、雨水浸透帯、植生緩衝帯）が実施されていることを確認する。*
7.7	*過去 24 か月以内に開始および／または完了した改装工事または建設工事において、サステナブルな資材を使用している。（G）* *HH, CHP, SA, CC, R, A*	***関連性*** *ホスピタリティ業界における改装工事および建設工事は、使用する建築資材の選択を通じて、エネルギー使用量、排出量、廃棄物発生量および室内空気の質に影響を及ぼし、環境に大きな影響を与える可能性がある。持続可能で環境負荷が低く、耐久性の高い資材を優先的に使用することにより、施設は環境への悪影響を軽減し、人々の健康を保護するとともに、より責任ある資源利用を促進することができる。* ***実施に関する期待事項*** *過去 24 か月間（更新申請施設の場合）または過去 6 か月間（新規申請施設の場合）に実施した改装工事または建設工事について、施設は持続可能な建築資材および仕上げ材を使用していることを示す。施設は、工事で使用した資材のうち少なくとも 2 種類（例：塗料・コーティング材・ワニス、木材および植物由来資材、床材、断熱材、接着剤・シーリング材、その他関連資材）が、以下に示す*

		持続可能な製品要件を満たしていることを確保する。この要件は、塗料、コーティング材、ワニス、木材、床材、断熱材、接着剤、シーリング材、および工事に使用されるその他の製品に適用される。 *認められるサステナブルな製品には、以下を含む。* *a) 国内または国際的に認知されたエコラベルを取得している、または低 VOC（揮発性有機化合物）排出が認証されており、かつ重金属を含まない塗料およびコーティング材* *b) 持続可能な伐採が行われていることを保証する認証を取得し、可能な場合には地域調達された木材および植物由来資材* *c) 一般に認知されているエコラベルを取得している、低化学物質排出性である、または再生材を含む床材、断熱材、接着剤、シーリング材およびその他の建設・改装資材* *使用する製品は国の法令を遵守していなければならず、その選定にあたっては、利用者および作業者への健康リスクを最小限に抑えるとともに、環境への悪影響を軽減することを基準とする。* *安全性が確保され、用途に適しており、かつ長期的な影響を合理的に評価できる場合には、資源消費および廃棄物発生量を削減するため、中古資材または再生資材を優先的に利用することが推奨される。ただし、一部の資材（例：断熱材や難燃性製品）は、安全性または性能上の要件により、再利用またはリサイクルに適さない場合がある。* ***審査証拠*** *審査において、施設は以下を提示する。* • *過去 24 か月または 6 か月間（認証年度に応じる）において、選択した 2 種類の資材について購入または使用したサステナブルな資材の一覧。*

		• *当該資材が、上記に示したエコラベル、認証、またはその他の検証された低環境負荷特性を確認できる文書（例：請求書、製品仕様書、認証書等）。* *必要に応じて、現地審査において、エコラベルまたはサステナビリティ認証を取得した製品が実際に使用されていることを確認する。*
生物多様性の保全		
7.8	農薬・肥料等の農業用化学製品の使用を最小限に抑え、厳格に管理している。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 生態系、生物多様性および人の健康へのリスクを軽減するため、施設は農業用化学製品の使用を制限する。施設は、有機的または天然由来の代替手段を優先することにより、生態学的な均衡の維持、より健全な緑地環境の形成、および、より責任ある土地管理を推進する。 **実施に関する期待事項** 農薬（除草剤、殺虫剤、殺菌剤、殺鼠剤、軟体動物駆除剤、線虫駆除剤、植物成長調整剤、落葉剤および乾燥剤を含む）、肥料および植物成長調整剤などの農業用化学製品を日常的に使用することは認められない。 施設は、総合的病害虫管理（Integrated Pest Management：IPM）または同等の管理システムを導入し、以下の優先順位に基づいて対応する。 • まず、機械的な除草、火炎除草、堆肥化による土壌健全性の向上など、予防的かつ化学物質を含まない方法を優先する。 • それでもなお、衛生上または安全上のリスク、あるいは特定の土壌肥沃度の確保など、明確な必要性がある場合には、有機または天然由来の代替手段（例：有機肥料、天然土壌改良材、有機基準で認められた害虫忌避剤等）を使用する。

		• 有機または天然由来の代替製品が利用できない場合に限り、農業用化学製品の使用を認める。この場合、使用できるのは使用準備済みの製品のみとし、できる限り緩効性製品を選択し、最小限の量で年 1 回を上限として使用する。 グリホサートおよび森林理協議会（FSC）が「高危険性農薬」として指定するすべての製品の使用は厳格に禁止される。 農業用化学製品の取扱いは、その目的のための訓練または資格を有する従業員または外部業者のみが行うことができる（基準 1.21 参照）。使用にあたっては、個人用保護具の着用や推奨使用量が記載された安全データシート（SDS）の活用など、あらゆる安全対策を講じなければならない。また、年間の使用計画を作成し、使用した製品および使用量を含む記録を書面で保管しなければならない。化学物質は適切に保管し（基準 5.4 参照）、空容器は関連する国および地域の法令に従って適切に処分する。 さらに、肥料管理および土壌の健全性を継続的に把握するため、外部専門家による土壌分析を毎年実施することを強く推奨する。 施設が緑地管理を外部業者へ委託している場合であっても、本基準は引き続き適用される。 **審査証拠** 審査において、施設は総合的病害虫管理（IPM）または同等の管理システムに関する文書を提示し、農業用化学製品は、明確な必要性があり、有機または天然由来の代替手段が存在しない場合にのみ、最終手段として使用されることを示す。 必要に応じて、次の資料を提示する。 • 農業用化学製品を使用している場合には、製品名、使用目的、使用量および使用頻度を含む使用記録 • 緑地管理を外部業者が実施している場合には、施設敷地内での農業用化学製品の使用に関する当該業者の方針書 現地審査においては、該当する場合、審査員は 3 件の使用記録のサンプルを実際の管理状況と照合し、農業用化学製品が施設の IPM 方針に従い、必要な場合にのみ、かつ最終手段として使用されていることを確認する（手法 C）。

7.9	新たに購入する庭園・緑地管理用機器は、電動または手動式である。 （I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 従来の燃料駆動式の庭園管理機器は、温室効果ガス（GHG）の排出、騒音公害および大気質の悪化の原因となり、環境、従業員、ゲストおよび周辺地域社会に悪影響を及ぼす。手動式または電動式の機器を選択することにより、施設は二酸化炭素排出量を削減し、作業環境を改善するとともに、緑地のより持続可能な管理を推進することができる。 **実施に関する要件** 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）に購入したすべての庭園・緑地管理用機器（芝刈り機、草刈り機、ブロワーおよびこれらに類する機械を含む）は、省エネルギー性能が高く、低騒音であり、かつ低炭素排出であることを満たす。機器は手動式または電動式であってよい。 ロボット芝刈り機については、野生生物への影響を最小限に抑えるため、夜間に稼働させず、日中または夕方早い時間帯にのみ稼働させることを強く推奨する。 本基準は、芝生面積が 4,000 ㎡以下の施設については必須項目（I）である。より広い面積を有する施設については、ガイドライン基準（G）として適用する。 施設が緑地管理を外部業者へ委託している場合であっても、本基準は引き続き適用される。 **審査証拠** 審査において、施設は、施設自らまたは第三者委託業者が過去 24 か月または 6 か月以内（認証年度に応じる）に購入した庭園・緑地管理用機器が、電動式または手動式であることを示す文書を提示する。 外部業者が管理業務を実施している場合には、必要に応じて、当該業者が施設敷地内で使用する機器・機械類に関する方針書を提示し、それらが上記のガイドラインに従っていることを示す。

7.10	施設は、緑地の管理においてエコロジカルマネジメントの原則に基づく維持管理の取り組みを実施している。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A	**関連性** 緑地は、ゲストの体験価値を高めるとともに生物多様性を支える重要な要素であるが、不適切に管理された場合には、不必要な水使用や環境への悪影響を引き起こす可能性がある。責任ある維持管理は、健全な植生の維持を図りながら、資源の保全、屋外空間の景観品質および機能の維持、さらには地域生態系の保全に貢献する。 **実施に関する要件** 施設は、敷地内の緑地および景観植栽を、エコロジカルマネジメントの原則に基づいて維持管理している。維持管理の方法は、地域の気候、環境条件および季節変化に適応しつつ、生態学的多様性を支え、地域の野生生物への攪乱を避けるよう計画されている。 以下の(a)は必ず実施しなければならず、さらに少なくとも 1 つの追加的な取り組みを実施することが推奨される。追加的な取り組みの例として(b)～(f)を示す。 a) 効率的かつ対象を絞った潅水方法（例：点滴潅水、水分センサーの活用、特に高温または乾燥地域における早朝・夕方・夜間の潅水）を採用している。潅水方法は、地域の気候、環境条件および季節性に合わせて調整し、水利用効率を最適化するとともに、不必要な水の損失を防止する。 b) 堆肥化またはマルチングによる土壌の健全性の維持に取り組んでいる。 c) 剪定、芝刈りおよび植栽管理を、植物の健全性を高め、資源使用を削減できる時期に実施している。例えば、人の立入りが不要な場所では背の高い草地を維持する、高めの芝刈り設定を採用する、植生の成長状況や利用状況に応じて芝刈り頻度を調整するなどの方法を活用する。また、これらの作業計画は地域の動物相の生活環を考慮し、営巣期や繁殖期などの重要な時期への影響を避ける。

		d) 地域環境に適応した耐乾性植物を利用している。植物種の選定は、地域特性、気候および環境条件に応じて柔軟に行う。また、地域固有種を複数取り入れ、異なる高さや階層構造（垂直的な植生構造）を組み合わせ、開花期や結実期が年間を通じて分散するよう計画することで、花粉媒介者や野生生物を支える生態学的多様性を促進する。 e) 人や車両の移動を適切に管理し、土壌の締固め、植生の損失および侵食を防止している。例えば、指定歩道や進入路の設定、車両通行区域の限定、標識や自然の障壁による立入制限などを実施する。特に砂丘、マングローブ林、森林、ウミガメの産卵地などの脆弱な生態系が存在する場合には、UNWTO（UN Tourism 国連世界観光機関）の「Responsible Tourist」などの公的情報源を参考とした行動規範を掲示することが推奨される。 f) 侵略的な外来種の適切な識別、モニタリングおよび状況に応じた対策を通じて、侵略的な外来種の侵入防止および管理を実施している。緑地管理の担当者は、侵略的な外来種を識別し、その生態系への影響を理解し、適切な管理措置を講じることができるよう訓練を受けている。種の特性に応じて、拡散防止措置、封じ込め、選択的除去または重点的なモニタリングなどを実施する。種の同定にあたっては、地域または国の侵略的な外来種リスト、データベースまたは公的ガイドラインを活用し、必要に応じて法令上の報告義務を遵守する。 本基準は、施設の直接雇用者だけでなく、施設が緑地管理を委託している外部の造園業者または維持管理業者にも適用される。 **審査証拠** 審査において、施設は緑地の維持管理の実践状況や設備（例：潅水システム、マルチング、地域固有植物を用いた植栽エリア等）を示す写真またはその他の視覚的証拠を提示する。実施状況が写真や視覚的証拠のみでは十分確認できない場合には、それらの取り組みがどのように実施されているかについての簡潔な説明または確認書を添付する。 外部業者が維持管理を実施している場合には、必要に応じて、当該業者による施設敷地内の緑地管理方針に関する文書を提示する。 現地審査においては、必要に応じて、審査員は効率的かつ対象を絞った潅水方法を実施している区域を少なくとも 1 か所、さらに追加的な取り組みを実施している区域を 1 か所以上抽出してサンプリング調査を行い、維持管理方法および植生の健全性を確認する。

7.11	施設は、敷地内またはその周辺における地域の生物多様性を保護し、支援するための取り組みを実施している。（I） HH, CHP, SA, CC, R, A ⓘ	**関連性** 生物多様性は、生態系の回復力、地域の食物連鎖、気候の調整機能、そして環境全体の健全性を維持するうえで不可欠である。施設が敷地内およびその周辺において積極的に生物多様性の向上に取り組むことにより、単なる環境負荷の軽減にとどまらず、生態系の再生、生息・生育環境の保全、および自然環境の適切な管理（エコロジカル・スチュワードシップ）を支援することができる。これらの取り組みは、自然環境の価値を純増させること（ネイチャーポジティブ）に貢献する可能性がある。 **実施に関する要件** 施設は、敷地内またはその周辺における生物多様性にとって好ましい環境を創出するための実質的な取り組みを実施している（基準 1.2 および 1.3 も参照）。これらの取り組みは、地域固有（在来種・固有種・希少種を含む）の動植物を常に支援するものであり、施設の立地条件および規模に応じて適切に実施される。 • 緑地を有する施設は、少なくとも 2 つの生物多様性保全活動を実施し、そのうち少なくとも 1 つは施設の緑地内で行わなければならない。 • 都市部に所在する施設、または緑地を有しない施設は、少なくとも 1 つの生物多様性保全活動を実施しなければならない。 実施例には以下を含む。 a) 施設の状況に応じて、屋外エリアの少なくとも 10%を自然再生区域とすること（例：管理を最小限に抑えた自然区域、自然遷移を促す植生空間、低木地、植林区域等）。

		b) 屋外エリア全体の少なくとも 10%において、花粉媒介者に配慮した緑地を整備または維持すること。 c) 屋根面または壁面の少なくとも 10%を対象として、屋上緑化および／または壁面緑化を整備または維持すること。 d) 屋上緑化、壁面緑化、庭園およびその他の屋外空間において、在来種または地域の気候に適応した非侵略性植物種を使用すること。 e) 地域の生物種にとって好ましい環境を提供すること（例：巣箱、単一種のインセクトホテル、養蜂箱、野生生物回廊や通路等）。これらの設備は地域の生物種に適したものであり、適切な場所に設置し、生態学的に適切な状態を維持するために定期的な管理を行う。 f) 地域の生物種の生息地（陸域または水域・海域）を保護すること。例として、ウミガメの産卵地、マングローブ林、サンゴ礁、花粉媒介昆虫（蝶）のための草地、枯木およびその他の自然環境要素が含まれる。その際、照明や騒音を最小限に抑える（自然生息地内またはその近隣に位置する屋外ウェルネスエリアも含む）。保護対象の生息地を特定し、適切な保護措置を明確に実施しなければならない。 g) エコロジカル・トラップとなり得る要因を特定し除去すること（例：野生動物が危険な場所へ誘引される可能性のある構造上の空洞や隙間、小規模な閉鎖空間を埋める、または覆うなど）。 h) 地域または国内で生物多様性保全活動を行う団体を少なくとも年 1 回支援すること。 i) 地域の公園または公共緑地の自然再生、維持管理または修復活動に参加すること。 j) 地方自治体、行政機関または NGO と協力し、都市緑化プロジェクト（例：植樹活動、花粉媒介者回廊の整備、屋上庭園の設置等）に参加すること。 k) 生物多様性に関するセミナー、啓発イベントまたは専門家によるワークショップのために会場を提供または貸与すること。

		一部の環境（例：都市部の一部地域）では、養蜂箱や大型のインセクトホテルは特定の生態学的条件および法規制の下でのみ適切であり、その場合には、小規模で自然的または分散型の取り組みを優先し、他の代替策を優先的に実施することが望ましい。 また、施設は外部の専門機関や団体の支援を受けて生物多様性保全活動を計画・実施すること、およびその活動を生物多様性および自然関連リスク・機会評価（基準 7.12）に基づいて進めることが推奨される。 本基準は、施設の直接雇用者だけでなく、施設が緑地の維持管理を委託している外部業者または造園業者にも適用される。 ⓘ**国別適用条件：**スウェーデン（SE）では、以下を適用する。 • 緑地面積が 1,000 ㎡未満の施設は、少なくとも 2 つの生物多様性保全活動を実施し、そのうち少なくとも 1 つを施設の緑地内で実施しなければならない。 • 緑地面積が 1,000 ㎡を超える施設は、少なくとも 3 つの生物多様性保全活動を実施し、そのうち少なくとも 2 つを施設の緑地内で実施しなければならない。 • 都市部に所在する施設または緑地を有しない施設は、少なくとも 1 つの生物多様性保全活動を実施しなければならない。 **審査証拠** 審査において、以下の証拠を提示する。 • 施設は地域の生物多様性を支援するための標準作業手順書（SOP） • 生物多様性保全活動の実施記録と年 2 回の見直しを行ったことを示す証拠（更新申請施設の場合） 外部業者が維持管理を実施している場合には、必要に応じて、施設敷地内における地域生物多様性の保護に関する当該業者の方針書を提示する。

		現地審査において、可能な場合には、審査員は用語集に記載された手法 A に従い、生物多様性保全活動が実施されている少なくとも 1 か所の緑地を対象としてサンプリング調査を行い、地域の生物多様性にとって好ましい環境がどのように創出されているか、または地域生物種の生息地がどのように保護されているかを確認する。
7.12	*施設は、敷地内における生物多様性および自然関連のリスクと機会を評価している。（G）* *HH, CHP, SA, CC, A*	***関連性*** *敷地内の生物多様性および自然関連リスクを理解することは、責任ある土地管理を行うための前提条件である。体系的な評価を実施することにより、生態学的価値、生態系サービスへの依存関係、および積極的な改善の機会を特定することができ、環境パフォーマンスおよび施設のレジリエンスの向上につながる。* ***実施に関する要件*** *施設は、生物多様性および自然関連のリスクと機会に関する評価を実施する。この評価は、生物多様性の現状を把握するための基準点を設定し、生態学的に重要な区域や改善の可能性がある領域を明らかにするものである。この評価は、施設のサステナビリティ目標（基準 1.2）および行動計画（基準 1.3）の基礎として活用することができ、生物多様性に関する他の基準に先立って実施することも可能である。* *この評価には以下を含む。* • *敷地内に存在する生物種（例：樹木、低木、花粉媒介者に適した植物、鳥類およびその他の目視可能な動物相）、主要な生息地、生態学的回廊（green, blue, black）、湿地および生態学的機能を有する土壌の特定。* • *人間活動による圧力の特定（例：造園管理方法、光害・騒音公害、外来侵略種、生息地への攪乱）。* • *生態系サービスへの依存関係および潜在的リスクの検討（例：受粉機能、水の利用可能性、洪水調整機能、干ばつ）。* • *改善機会の特定（例：生息地の復元、自然を活用したゲスト向け体験の提供）。*

		• *敷地マップの作成（推奨事項）。* *本評価は施設の管理下にある区域のみを対象とし、周辺の私有地または公有地は対象外とする。5 ヘクタールを超える緑地を有する施設は、外部の専門家またはコンサルタントを活用して評価を実施する。より小規模な緑地を有する施設については、地域または国の生物多様性マップ、生物種データベース、公的な地図作成ツール、NGO が提供するツールキットなどの公開情報を活用し、施設内部で評価を実施することができる。* ***審査証拠*** *審査において、施設は、生物多様性評価および自然関連のリスク・機会評価に関する文書を提示する。この評価は、敷地規模に応じて施設内部または外部専門家によって実施されたものであり、必要な評価項目を網羅するとともに、地域・国の生物多様性マップ、生物種データベース、NGO ツールキット等の参考資料または使用したツールを明記していること。* *必要に応じて、生息地や生物種に関する写真資料、図面またはマッピング資料を提示する。*
7.13	*施設は、敷地内またはその周辺に存在する、生物多様性を支える生息地および生物種をモニタリングしている。（G）* *HH, CHP, SA, CC,*	***関連性*** *生物種および生息地を定期的に観察し記録することにより、施設は生態学的な学習を促進し、従業員やゲストのネイチャーポジティブな取り組みへの参加を促すとともに、国や地域の生物多様性データの蓄積にも貢献することができる。* ***実施に関する期待事項***

	R, A	*施設は、敷地内またはその周辺に存在する、生物多様性を支える環境要素および生物種について、定期的な観察と記録を行う。この生態学的モニタリングでは、生物種、生息地および時間の経過に伴う生態学的変化を観察し、記録する。施設レベルでは、生物多様性を支援する設備や環境要素（例：屋上緑化、在来種植栽、花粉媒介者向け庭園、野生生物のためのシェルター等）が地域の野生生物にどの程度、寄与しているかを評価し、改善の機会を特定する。* *モニタリングは少なくとも年１回実施し、その方法として以下のような多様な取り組みが考えられる。* *a) 緑地の維持管理を担当する従業員が、簡易的な生物多様性評価シートを用いて、敷地が地域の生物種にとってどの程度良好な環境であるか（例：植生の多様性、マイクロハビタットの存在、人為的攪乱の低減等）を年 1 回自主的に評価すること。* *b) 市民科学プロトコルに参加すること（例：鳥類調査、昆虫調査、生物多様性デー関連イベント等）。* *c) 観察記録または写真を公開プラットフォームへ投稿すること。* *d) 国の生物多様性データベースまたはモニタリングプログラム（例：全国的な鳥類調査や花粉媒介者モニタリング制度等）へデータを提供すること。* *e) 従業員またはゲストを対象とした自然観察会、生物種モニタリング活動の日、または生態観察ワークショップを開催すること。* *f) 生態学者、生物多様性ガイド、自然保護団体（例：地域の NGO）または民間の生態学コンサルタントを招き、非公式または公式の評価を実施すること。*

		本基準の目的は、特定の成果（例：確認された種数）を示すことではなく、継続的な観察と学習の習慣を育むことにある。そのため、適合性の判断は観察結果そのものではなく、施設が生物多様性の存在や機能について継続的に観察し、記録し、振り返りを行っているかどうかに基づいて行われる。 *また、地域で観察される可能性の高い生物種の識別を支援するため、国または地域の生物種カタログ、生物多様性データベース、または国際的な参考資料（例：IUCN レッドリスト、鳥類図鑑、花粉媒介者識別ガイド、関連アプリケーション等）を活用することが推奨される。* ***審査証拠*** *審査において、施設は実施した生物多様性モニタリング活動の証拠を提示する（例：施設内の観察記録、記入済みのモニタリングシート、生物種リスト、写真、アプリケーションまたは市民参加型科学プラットフォームのスクリーンショット等）。これらの資料により、施設が選択したモニタリング手法に沿って観察を実施し、その結果を適切に記録していることを示す。*
7.14	*施設は、サステナブルな食の実践を推進するため、敷地内の緑地において少なくとも１つの取り組みを実施している。（G）* *HH, CHP, SA, CC,*	***関連性*** *食料システムは、気候変動、生物多様性の喪失および資源消費に大きく影響している。施設がゲスト、従業員および地域社会に対してサステナブルな食の実践に関する意識向上と参加促進を行うことにより、より責任ある生産と消費への行動変容を後押しし、長期的な環境的・社会的利益の創出に貢献することができる。* ***実施に関する要件***

	R, A	*施設は、敷地内の緑地において少なくとも 1 つの啓発活動を実施し、従業員、ゲストおよび／または地域社会に対して、サステナブルな食の実践の重要性について働きかけている。これらの取り組みは、食料生産、食品廃棄、生物多様性または地域調達に関連するテーマと結びついており、理解の促進と具体的な行動につなげることを目的とする。* *取り組みの例としては、以下のようなものがある。* *a) 果樹園、ハーブガーデンまたは菜園を設置していること。当該ガーデンは恒久的なものであり、ハーブまたは食用となる植物・樹木を含む。可能な場合には、教育目的で地域住民や学校の訪問を受け入れる。* *b) 温室、花壇またはコンテナ栽培システムを利用して食用植物または在来植物を栽培していること。特に、解説サインを設置したり、ガイドツアー、ワークショップ、ゲスト・従業員向けの参加型活動に組み込んだりする場合が該当する。* *c) 屋外キッチン、調理スペースまたは食品調理エリアを設け、菜園や温室で収穫した食材を活用して料理教室、サステナビリティに関する試食体験、ガーデン・トゥ・テーブルの食事体験などの参加型プログラムを実施していること。* *d) 地域の生物多様性に貢献し、食用または教育的価値のある植物種を含む野草地またはフードフォレストを設置していること。* *e) 在来種または地域の気候に適応した植物を用いた庭園、解説サイン付きの植栽エリア、サステナビリティ・ワークショップや学校訪問に利用される空間など、意識向上を目的としたその他の緑地を整備していること。* *f) 養蜂箱を設置し、そこで得られた蜂蜜や蜜ろうを施設内で活用していること。設置にあたっては生態学的ガイドラインに従い、野生または在来の花粉媒介者に悪影響を与えないことを確保する。また、地域の専門家または養蜂家との協力のもとで管理する。*

		これらの取り組みは、施設運営の一部として明確に位置付けられていなければならない。また、その存在や収穫物は教育的な役割を果たし、宿泊体験の一部として活用されることが求められる。例えば、収穫物を施設内の飲食物に利用する、売店で関連商品として販売する、ゲストが収穫体験に参加できるようにするなどの方法が考えられる。あるいは、従業員向けの食事に活用することもできる。緑地がゲストから見えない場所にある場合であっても、フロントでの短い動画の上映や宿泊案内資料への掲載などにより、その存在および目的を明確に伝える。 *緑地の管理は、農薬および肥料の使用に関する基準（基準 7.8）および維持管理手順に関する基準（基準 7.10）に従って実施しなければならない。また、この緑地の管理および収穫された果実、野菜、ハーブその他の農産物の利用については、関連する国および地域の法令を遵守しなければならない。* *なお、ブドウ園やオリーブ農園など、農業活動そのものが施設の主たる収入源または主要な収入源の一部となっている事業は、Green Key の適用範囲外であり、認証対象とはならない。* ***審査証拠*** *審査において、施設は実施している取り組みに関する記録を提示する。これには、栽培している植物種（該当する場合）および、当該取り組みを通じてゲスト、従業員および／または地域社会に対して持続可能な食に関する教育や啓発をどのように実施しているかを示す証拠を含む。* *現地審査においては、当該取り組みが実際に存在し、恒常的に維持されており、施設の提供価値や利用者体験の中に組み込まれていることを確認する。*