

Joutsenmerkin kriteerit

Hotellit ja majoituspalvelut



Versio 5.7 • 19. marraskuuta 2021 – 31. elokuuta 2027

Mitä ovat Joutsenmerkityt hotellit ja majoituspalvelut?	4
Miksi valita Joutsenmerkki?	4
Mitä voidaan Joutsenmerkitä?	5
1 Yleiset vaatimukset	10
2 Ympäristöjohtaminen	10
3 Energiavaatimukset	12
3.1 Energiankulutusta koskevat vaatimukset	12
3.2 Energiatehokkuutta koskevat vaatimukset	15
4 Vedenkulutus	17
5 Jätevaatimukset	19
5.1 Sekajäte, raja-arvot ja jätteiden käsittely	19
5.2 Ruokahävikki	22
5.3 Kertakäyttöt tuotteet	25
6 Kestävällä tavalla tuotetut ruoat ja juomat	27
6.1 Vaatimukset luomuruoalle ja -juomalle	27
6.2 Muut vaatimukset kestäväälle ruoalle ja juomalle	29
7 Biodiversiteetti - Biologinen monimuotoisuus	32
8 Kemikaalit	32
9 Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnat	37
10 Yhteispistemäärä	39
Joutsenmerkin säännöt palveluille	40
Valvonta	40
Versiohistoria	40

Liite 1 Ilmastovyöhykkeet
Liite 2 Vinkkejä ruokahävikin vähentämiseksi
Liite 3 Vaatimus kestäväällä tavalla tuotetut kalat ja äyriäiset – Pohjoismaiset kielet
Liite 4 Suuntaviivat kalojen ja äyriäisten vastuullisuusmerkintöjen arvioimiseksi
Liite 5 Käytettävät kemikaalit
Liite 6 Muovirakeiden ja niiden maaperään hajoavuuden testaamisen ohjeet
Liite 7 Riskien arviointi Legionellan leviämisestä aerosolitartunnalla

055 Hotellit ja majoituspalvelut, versio 5.7, 20. toukokuuta 2025

Tämä on käännös norjankielisestä asiakirjasta. Ristiriitatapauksissa pätee alkuperäinen teksti.

Yhteystiedot

Pohjoismaiden ministerineuvosto perusti vuonna 1989 vapaaehtoisen virallisen ympäristömerkin, Joutsenmerkin. Seuraavat organisaatiot ja yritykset vastaavat virallisesta ympäristömerkistä, Joutsenmerkistä maiden hallituksen toimesta. Lisätietoa Joutsenmerkistä on saatavana organisaatioiden verkkosivustoissa.

Suomi

Ympäristömerkintä Suomi Oy
joutsen@ecolabel.fi
<https://joutsenmerkki.fi>

Tanska

Miljømærkning Danmark
info@ecolabel.dk
www.svanemaerket.dk

Ruotsi

Miljömärkning Sverige AB
info@svanen.se
www.svanen.se

Islanti

Norræn Umhverfismerking á Íslandi
svanurinn@uos.is
www.svanurinn.is

Norja

Miljømerking Norge
info@svanemarket.no
www.svanemarket.no

Tämän asiakirjan saa kopioida ainoastaan kokonaisuudessaan, eikä sen sisältöä saa muuttaa. Jos asiakirjan tekstiä lainataan, tulee mainita asiakirjan tekijä Pohjoismainen ympäristömerkintä.

Mitä ovat Joutsenmerkityt hotellit ja majoituspalvelut?

Joutsenmerkityt hotellit ja majoituspalvelut ottavat ympäristön kokonaisvaltaisesti huomioon ja täyttävät Joutsenmerkin tiukat vaatimukset. Tämä tarkoittaa, että ne ovat alansa parhaita ympäristön kannalta.

Yritys pyrkii järjestelmällisesti ja aktiivisesti vähentämään resurssien kulutusta ja optimoimaan toimintaansa. Joutsenmerkki on tehokas työkalu yrityksen ympäristö- ja ilmastokuormituksen vähentämiseen. Joutsenmerkki edistää aktiivisesti useiden YK:n kestävän kehityksen tavoitteiden, erityisesti vastuullisen kulutuksen, saavuttamista.

Joutsenmerkittyä yritystä koskevat muun muassa seuraavat vaatimukset:

- Rajoittaa energiankulutusta ja hiilidioksidipäästöjä.
- Fossiilisia öljyjä ei käytetä lämmitykseen.
- Energia- ja hiilidioksidipäästöjä vähentävät toimenpiteet ilmastovaikutusten rajoittamiseksi.
- Rajoittaa vedenkulutusta noudattamalla vedenkulutusta vähentäviä toimenpiteitä.
- Tehokasta syntypaikkalajittelua koskevat vaatimukset, jotka varmistavat materiaalin kierrätyksen ja resurssien hyödyntämisen sekä sekajätteen raja-arvot.
- Kertakäyttöt tuotteita ei käytetä päivittäisessä.
- Ehkäisee aktiivisesti ruokahävikkiä.
- Take away ja catering -annoksissa voi käyttää kertakäyttöt tuotteita, jotka täyttävät tiukat ympäristövaatimukset.
- Ruokatarjoilussa keskitytään ympäristöön ja kestävyys. Esim. tarjotaan kasvisruokaa, käytetään paikallisesti tuotettuja raaka-aineita, lisäksi vältetään uhanalaisia kala- ja äyriäislajeja. Palmuöljyä ei sallita paistoöljyssä.
- Luomuruuan ja -juoman suuri osuus tarjoiluissa.
- Varmistetaan, että puutarha/piha-alueiden luonnon monimuotoisuutta parannetaan.
- Käytetään ympäristömerkittyjä tuotteita yleispuhdistukseen, astianpesuun ja pyykinpesuun, näin vältetään ei-toivottujen kemikaalien käyttöä.
- Käytetään ympäristömerkittyjä tuotteita ja palveluita.
Koulutetaan henkilökunta, kaikki sitoutetaan ympäristötyöhön.

Miksi valita Joutsenmerkki?

- Hotellit ja majoituspalvelut voivat käyttää Joutsenmerkkiä markkinoinnissaan. Joutsenmerkki on erittäin tunnettu ja arvostettu Pohjoismaissa.
- Joutsenmerkki on kustannustehokas ja yksinkertainen tapa tiedottaa yrityksen ympäristötyöstä ja sitoutumisesta ympäristöasioiden hoitoon asiakkaille ja ostajille sekä tavaran hankkijoille/toimittajille.

- Yritys vähentää kustannuksiaan pyrkiessään johdonmukaisesti vähentämään energiankulutustaan sekä kemiallisten tuotteiden ja lajittelemattomien jätteiden määrää.
- Joutsenmerkki osoittaa mitkä ympäristövaikutukset ovat tärkeimpiä ja miten yritys voi vähentää päästöjä, luonnonvarojen kulutusta ja jätekuormaa.
- Ympäristöä säästävä palvelu antaa hyvät valmiudet tuleviin ympäristövaatimuksiin.
- Ympäristökysymykset ovat monimutkaisia ja erityisiin kysymyksiin paneutuminen voi viedä pitkän ajan. Joutsenmerkki opastaa yritystä ympäristötyössä.
- Joutsenmerkki asettaa vaatimuksia ympäristön kannalta tärkeimmille toiminnoille ja antaa parannusehdotuksia. Siksi Joutsenmerkin kanssa työskentely on yksinkertaista myös pitkän aikavälin ympäristötyötä ajatellen.
- Joutsenmerkki asettaa ympäristövaatimusten lisäksi vaatimuksia myös tuotteen laadulle. Hyvä laatu on ympäristöteko ja Joutsenmerkki on myös laadun tae.

Mitä voidaan Joutsenmerkitä?

Hotelleja, ravintoloita ja kongressikeskuksia (määritelmät alla) voidaan Joutsenmerkitä.

Hotellit ja muut majoituspalvelut

Majoituspalveluja tarjoava toiminta voidaan Joutsenmerkitä. Majoituspalveluilla tarkoitetaan pääasiassa hotelleja, mutta myös muita majoituspalveluita kuten hostelleja ja retkeilymajoja. Toimintaan voi kuulua myös ravintola ja kongressikeskus (kokoustilat).

Toimintojen yhdistäminen

Jos toimintakokonaisuuteen kuuluu useampia eri toimintoja tai sitä markkinoidaan yhtenä yksikkönä, niin kaikki toiminnot sisältyvät lupaan. Jos hotelli, ravintola ja kongressikeskus toimivat yhdessä, on kaikille kolmelle liiketoiminnalle haettava yhdessä Joutsenmerkkiä.

Hotellin tai majoituspalvelun toimintaan voi kuulua eri toimintojen yhdistelmiä: esimerkiksi hotelli tai muu majoituspalvelu ja siihen liittyvät:

- Hotelli tai majoituspalvelu, jossa ravintola ja kongressikeskus
- Hotelli tai majoituspalvelu, jossa ravintola
- Hotelli tai majoituspalvelu, jossa kongressikeskus
- Hotelli tai majoituspalvelu, jossa aamiainen (ilman ravintolaa)
- Hotelli tai majoituspalvelu ilman ruokapalvelua

Eri yhdistelmät ja niihin tarvittavat vaatimukset löytyvät kappaleesta Joutsenmerkin hakeminen taulukosta 1.

Kylpylätoiminta

Jos kylpylätoiminta on osa liiketoimintaa, jolle Joutsenmerkkiä haetaan, energiankulutus tulee ilmoittaa, ellei kylpylässä ole erillistä mittaria. Huomaa, että kylpylää ei saa markkinoida Joutsenmerkittynä kylpylänä, vaikka sen energiankulutus lasketaan mukaan, koska Joutsenmerkki ei aseta vaatimuksia kylpylätoiminnalle ja hoidoille. Kylpylän vedenkulutus voidaan eritellä, jos kylpylässä on erillinen vesimittari.

Maantieteelliset rajoitukset

Joutsenmerkin vaatimukset on laadittu pohjoismaisten olosuhteiden perusteella, myös Saksa ja Puola on otettu huomioon.

Pohjoismaiden lisäksi Saksalle ja Puolalle on kehitetty raja-arvot. Jos jokin muu maa hakee Joutsenmerkkiä, on harkittava mahdollisuutta kehittää vaatimuksia myös kyseessä olevalle maalle.

Joutsenmerkin hakeminen

Hakemus ja maksut

Tietoa hakemusprosessista, luvan kattavuudesta sekä tämän tuoteryhmän maksuista löytyy Joutsenmerkin kotisivuilta, katso yhteystiedot tämän asiakirjan alussa.

Hakemus tehdään Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän portaalissa.

Mitä vaaditaan?

Dokumentaatio, jotka osoittavat, että vaatimukset ovat täyttyneet.

Hotellien ja majoituspalveluiden kriteerit koostuvat pakollisten vaatimusten (O ja numero) ja pistevaatimusten (P ja numero) yhdistelmästä. Pakollisten vaatimusten on aina täyttyttävä ja pistevaatimus antaa tietyn määrän pisteitä. Pisteet lasketaan yhteen ja luvan saamiseksi on tietty määrä pisteitä saavutettava.

Jos eri toimintoja markkinoidaan yhtenä kokonaisuutena, jokainen toiminta on sisällytettävä hakemukseen ja lupaan. Esimerkiksi hotelli, jossa on ravintola ja kongressikeskus (kokoustilat) on täytettävä pakolliset vaatimukset ja pistevaatimukset yhdistelmälle Hotelli, ravintola ja kongressikeskus.

Termiä "hotelli" käytetään kaikissa kriteereissä. Tällä tarkoitetaan myös muuta majoituspalvelua.

Taulukossa 1 on yleiskatsaus siitä, mitkä pakolliset vaatimukset on täytettävä eri yhdistelmissä, mitä vaihtoehtoja pistevaatimuksissa on sekä vähimmäispistevaatimukset.

Jokaisen vaatimuksen kohdalla on kuvattu, miten vaatimus on dokumentoitava. Tekstissä on lisäksi erilaisia symboleja, joilla kuvataan dokumentointitavat.

Symbolit ovat:

-  Tarkistetaan paikan päällä.
-  Dokumentoitava vuosiseurannassa Pohjoismaisen ympäristömerkinnän pyytäessä.
-  Vahvista/kirjaudu Joutsenmerkin digitaaliseen portaaliin.

Joutsenmerkkiin vaaditaan:

- Pakollisten vaatimusten on aina täyttyvä
- Vähimmäismäärä pisteitä on saavutettu, katso vaatimus xx pisteiden yhteenlasku.
- Pohjoismainen ympäristömerkintä on tarkistanut paikan päällä vaatimusten täyttymisen.

Pohjoismainen ympäristömerkintä käsittelee kaiken saadun tiedon luottamuksellisesti. Alihankkijat lähettävät dokumentaatiota suoraan Pohjoismaiselle ympäristömerkinnälle, myös tämä tieto käsitellään luottamuksellisesti.

Taulukko 1 Hotellit (H), ravintolat (R) ja kongressikeskukset (K).

	Vaatus	HRK	HR	HK	H aamiaisella	H ei ruokaa
O1	Toiminnan kuvaus	X	X	X	X	X
	Ympäristöjohtaminen					
O2	Vastuhenkilö	X	X	X	X	X
O3	Luvan vuosiseuranta	X	X	X	X	X
O4	Jatkuva parantaminen	X	X	X	X	X
O5	Muutokset ja odottamattomat poikkeukset	X	X	X	X	X
O6	Asiakasreklamaatiot	X	X	X	X	X
O7	Joutsenmerkistä tiedottaminen henkilöstölle	X	X	X	X	X
	Energiavaatimukset					
O8	Fossiiliset polttoaineet	X	X	X	X	X
O9	Energiankulutus	X	X	X	X	X
O10	Energiankulutuksen raja-arvot	X	X	X	X	X
O11	Käytännöt päivittäiseen energian säästämiseen	X	X	X	X	X
O12	Energian ja hiilidioksidin vähentämistoimenpiteet	X	X	X	X	X
	Vedenkulutus	X	X	X	X	
O13	Vedenkulutus	X	X	X	X	X
O14	Vedenkulutuksen raja-arvo	X	X	X	X	X
O15	Veden ja resurssien säästö tekstiilien pesussa	X	X	X	X	X
O16	Hankinnat	X	X	X	X	X
P1	Vedenkulutusta vähentävät toimenpiteet	X	X	X	X	X
	Jätevaatimukset					
O17	Syntypaikkalajittelu	X	X	X	X	X

O18	Sekajätteen määrä	X	X	X	X	X
O19	Sekajätteen raja-arvot	X	X	X	X	X
O20	Asiakkaiden jätteiden lajittelu	X	X	X	X	X
O21	Ruokajätteen määrä	X	X		X	
O22	Ruokahävikin ehkäiseminen	X	X		X	
P2	Toimenpiteet ruokahävikin vähentämiseen	X	X		X	
O23	Kertakäyttötuotteet ja yksittäispakkaukset ovat kiellettyjä	X	X	X	X	X
O24	Ei kertakäyttötuotteita hotellihuoneissa	X	X	X	X	X
O25	Ruokiin ja juomiin kosketuksissa olevat kertakäyttötuotteet take-away -tilauksissa, catering-palveluissa ja pikaruokatuotteissa	X	X	X	X	X
O26	Käyttökielto PVC/PVDC sisältävälle muovikalvolle	X	X	X	X	X
Kestävällä tavalla tuotetut ruoat ja juoma						
O27	Luomuruokien ja -juomien osuus	X	X		X	
O28	Luomuruokien ja -juomien raja-arvot	X	X		X	
P3	Luomuruoka ja -juoma	X	X		X	
O29	Veden pöytiin tarjoilu	X	X	X	X	
P4	Lähialueella tuotetut elintarvikkeet ja juomat	X	X		X	
O30	Kasvisruoka	X	X			
O31	Kestävällä tavalla tuotetut kalat ja äyriäiset	X	X		X	
O32	Palmuöljy	X	X		X	
O33	Geenimuunneltujen elintarvikkeiden käyttökielto (GMO)	X	X		X	
Biodiversiteetti - Biologinen monimuotoisuus						
O34	Biodiversiteetin parantaminen hotellin ulkoalueilla	X	X	X	X	X
Kemikaalit						
O35	Kemikaalien hankinnat	X	X	X	X	X
O36	Kemikaalitiedot	X	X	X	X	X
O37	Ympäristömerkityt kemikaalit	X	X	X	X	X
O38	Annostelu	X	X	X	X	X
P5	Joutsenmerkitty tekstiilien pesu	X	X	X	X	X
O39	Muiden kemikaalien luokittelu	X	X	X	X	X
O40	Kielletyt aineet	X	X	X	X	X
O41	Rakeet astianpesussa	X	X		X	
O42	Vedenkäsittely	X	X	X	X	X
Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinta						
O43	Ympäristömerkittyjen painotuotteiden, pehmopaperien ja kopiopaperien hankinta	X	X	X	X	X
P6	Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnat	X	X	X	X	X
Yhteispistemäärä						
O44	Pakollisten vaatimusten saavutetut pisteet	X	X	X	X	X

	Yhteenveto taulukosta					
	Suurin mahdollinen pistemäärä	28	28	18	28	18
	Vähimmäispisteet	12	12	7	12	7
	Pakollisten vaatimusten lukumäärä	44	44	34	43	34
	Pistevaatimusten lukumäärä	6	6	3	6	3

Luvan voimassaoloaika

Ympäristömerkin käyttöoikeus on voimassa niin kauan kuin palvelu täyttää vaatimukset tai kunnes kriteerien voimassaoloaika päättyy.

Ympäristömerkinnällä on oikeus pidentää kriteerien voimassaoloaikaa sekä tarkistaa kriteerien sisältöä. Mikäli kriteereitä pidennetään, myös luvan voimassaoloaikaa pidennetään ja luvanhaltijaa tiedotetaan asiasta.

Ympäristömerkintä tiedottaa kriteerien vanhenemisesta viimeistään 12 kuukautta ennen kriteerien viimeistä voimassaolopäivää. Näin luvanhaltijalle annetaan mahdollisuus uusien käyttö lupansa.

Tarkistus paikan päällä

Hakemuksen yhteydessä Pohjoismainen ympäristömerkintä tarkistaa tavallisesti paikan päällä, että vaatimukset täytetään. Tarkistuksessa on esitettävä laskelmien perusteet, lähetettyjen todistuksien alkuperäiskappaleet, mittauspöytäkirjat ja rekisteröinnit, ostotilastot ja vastaavat, jotka vahvistavat vaatimusten täyttymisen.

Lisätiedot

Ympäristömerkintä antaa mielellään lisätietoja, katso yhteystiedot tämän asiakirjan alussa. Lisätietoa ja apua hakemiseen löytyy kunkin maan Ympäristömerkintäorganisaation kotisivuilta.

1 Yleiset vaatimukset

01 Toiminnan kuvaus

Hakijan on toimitettava seuraavat tiedot toiminnasta:

- Nimi, osoite ja maa
- Yrityksen määritelmä ja yhdistelmä: hotelli tai majoituspalvelu. Sisältyykö yritykseen ravintola tai kongressikeskus (kokoustilat)? Onko yrityksellä vain aamiaistarjontaa?
- Kuvaus toiminnasta (teksti)
- Baari?
- Uima-allas tai kylpylä?
- Catering-toiminta?
- Take away, minkä tyyppinen?
- Vuosittainen kokonaisliikevaihto
- Ravintolatoiminnan liikevaihdon prosenttiosuus (% ruoka ja juoma) koko yritystoiminnan vuosittaisesta liikevaihdosta
Ravintolan ruokien ja juomien liikevaihto (food and beverage F&B). Tähän kuuluu kaikki ruoka ja juoma esim. ravintola, myymälät, minibaarit, juhlat sekä kurssit ja kokoukset. Ruoka- ja juomamyynä ei saa sisältää tilavuokraa.
- Lämmitetty pinta-ala yhteensä, m² (lämpimämpi kuin 10°C)
- Hotellihuoneiden lukumäärä
- Hotelliyöpymisten lukumäärä per vuosi
- Käyttöaste prosentteina vuodessa (käyttöaste yhteensä % / vuosi)
- Ruokailijoiden määrä vuodessa, catering- ja take away -annokset (valmistetaan yrityksessä) mukaan lukien
Catering- tai take away -annos on ruoka-annos, joka valmistetaan nautittavaksi muussa kuin sen valmistuspaikassa.
- Kongressikeskuksen vieraiden lukumäärä per vuosi
- Mahdolliset muut tiedot?



Syötä tiedot digitaalisesti yllä olevan luettelon mukaan.



Tiedot asiakkaiden määrästä, ravintolatoiminnan liikevaihdon prosenttiosuus, lämmitetty pinta-ala yhteensä ja majoitus/käyttöaste prosentteina.

2 Ympäristöjohtaminen

02 Vastuuhenkilö

Yrityksessä on oltava henkilö, joka on vastuussa hakemusprosessista ja luvan vuosittaisesta seurannasta. Tällä varmistetaan, että yritys täyttää Pohjoismaisen ympäristömerkinnän vaatimukset luvan voimassaoloaikana.

Vastuuhenkilön vaihtumisesta on ilmoitettava Pohjoismaiseen ympäristömerkintään.



Vastuuhenkilön nimi, sähköposti, puhelinnumero ja työnimike.

O3 Luvan vuosiseuranta

Yrityksen on täytettävä Joutsenmerkkiluvan voimassaoloaikana kaikki kriteerien pakolliset vaatimukset.

Seuraavia vaatimuksia voidaan valvoa ja niistä voidaan pyytää dokumentaatiota vuosittain.

- Yleiset tiedot.
- Prosenttiosuus ravintolan ja majoituksen liikevaihdosta sekä majoitus-, ravintola- ja konferenssivieraiden määrä
- Energiankulutus
- Vedenkulutus
- Sekajätteen määrä
- Ruokahävikkiä koskevat toimenpiteet
- Raja-arvot luomuruuille ja -juomille
- Kemikaalitiedot
- Jatkuvan parantamisen vaatimus (lisätietoja O4 vaatimuksessa)
- PVC/PVDC:tä sisältävä muovikalvo

Pohjoismaisen ympäristömerkinnän luvan vuosiseuranta sisältää kaikkien, tai valittujen vaatimusten tarkistuksen. Tiedot seurannasta ja raportoinnin määräajasta annetaan etukäteen.



Vahvistus luvan vuosiseurannasta.

O4 Jatkuva parantaminen

Yrityksen tulee asettaa kerran vuodessa ympäristötavoitteet tulevalle vuodelle. Samalla arvioidaan edellisen vuoden ympäristötavoitteet sen varmistamiseksi, että ne on saavutettu. Arvioinnin toteuttamisesta vastaa vastuuhenkilö.

Ympäristötavoitteiden lähtökohtana tulee olla vähintään kahden seuraavan kategorian kehittäminen:

- Energia
- Vesi
- Jätteet
- Ruokahävikki
- Luomuruoka ja -juoma
- Kemikaalit
- Hankinnat



Kuvaus yrityksen omista ympäristötavoitteista.



Vahvistus, että ympäristötyötä arvioidaan vuosittain ja sen yhteydessä asetetaan uudet tavoitteet.



Pöytäkirja/raportti arvioinnista, joka sisältää yrityksen voimassa olevat ympäristötavoitteet.

O5 Muutokset ja odottamattomat poikkeamat

Pohjoismaiselle ympäristömerkinnälle tulee ilmoittaa suunnitellut muutokset, kuten kemikaalitoimittajan vaihtaminen. Pohjoismaisen ympäristömerkinnän tulee hyväksyä muutokset, jotka vaikuttavat Joutsenmerkin vaatimusten

täyttymiseen. Joutsenmerkin vaatimukseen vaikuttavista odottamattomista poikkeamista vastuuhenkilön tulee ilmoittaa kirjallisesti Pohjoismaiselle ympäristömerkinnälle.

- ☞ Vahvistus siitä, että vaatimus täyttyy, on annettu hyväksymällä Nordic Ecolabelling Portal -järjestelmän ehdot.

06 Asiakasreklamaatiot

Luvanhaltijan on taattava, että Joutsenmerkittyjen palvelujen laatu ei heikkene luvan voimassaoloaikana. Luvanhaltijan on säilytettävä/arkistoitava asiakkaiden reklamaatiot.

- ☞ Yrityksen ohjeet reklamaatioiden käsittelyä ja arkistointia varten.

07 Joutsenmerkistä tiedottaminen henkilöstölle

Yrityksen ympäristötyöhön ja Joutsenmerkkilupaan liittyvistä asioista tulee tiedottaa vuosittain kaikille päivittäiseen liiketoimintaan osallistuville työntekijöille. Yrityksen on suoritettava työntekijöiden koulutus, johon kuuluu vähintään:

- tietoa yrityksen ympäristötyöstä
- mitä tarkoittaa, että yritys on Joutsenmerkitty
- miten työntekijät voivat osallistua ympäristötyöhön

Koulutuksen on tapahduttava viimeistään kahden kuukauden kuluessa luvan myöntämisestä. Kaikille työntekijöille on tiedotettava vuosittain yleisistä ympäristöasioista, yrityksen ympäristötyöstä ja Joutsenmerkistä. Uusille työntekijöille on annettava tarvittava koulutus kahden kuukauden kuluessa.

Pohjoismainen ympäristömerkintä tarjoaa koulutusmateriaalia tarvittaessa.

- ☞ Kuvaus kuinka henkilöstöä koulutetaan ympäristötyöhön ja mitä Joutsenmerkki yrityksessä tarkoittaa.

- ☞ Vahvistus, että henkilökunta on saanut koulutusta kahden kuukauden kuluessa luvan myöntämisestä.

- ☞ Vahvistus, että uudet työntekijät ovat saaneet koulutusta kahden kuukauden kuluessa aloittamisestaan.

- ☞ Vahvistus, että henkilökunta saa vuosittain päivitystä yrityksen ympäristötyöstä ja Joutsenmerkistä.

3 Energiavaatimukset

3.1 Energiankulutusta koskevat vaatimukset

08 Fossiiliset polttoaineet

- Yritys ei saa käyttää fossiilista polttoainetta tilojen tai veden lämmittämiseen.

Jos vaatimus ei täyty luvan hakemisen/uusimisen yhteydessä, annetaan 18 kuukauden siirtymäaika, jolloin yrityksen on mahdollista poistaa öljykattila tai siirtyä biopolttoaineisiin. Näissä tapauksissa myönnetään ehdollinen lupa ja vaatimus tarkistetaan 18 kuukauden kuluttua.

- Yritys ei saa käyttää fossiilista kaasua tilojen (sisältää terassilämmittimet) tai veden lämmittämiseen.

Fossiilisen kaasun käyttö ruoanlaitossa ja huipputehokäytössä* on sallittua.

Jos vaatimus ei täyty luvan hakemisen / uusimisen yhteydessä, annetaan 36 kuukauden siirtymäaika, jolloin yrityksen on mahdollista vaihtaa lämmönlähdettä. Näissä tapauksissa myönnetään ehdollinen lupa ja vaatimus tarkistetaan 36 kuukauden kuluttua.

**Huipputehoa voidaan käyttää, kun lämmöntarve on niin suuri, ettei hotellin tavallinen lämmitysjärjestelmä riitä esim. kylminä päivinä.*



Vahvistus siitä, että yritys ei käytä fossiilista öljyä tilojen tai veden lämmittämiseen.



Vahvistus siitä, että yritys ei käytä fossiilista kaasua tilojen tai veden lämmittämiseen.



Vaatimuksen vuosiseuranta, jos se ei täyty hakemusta tehtäessä.

09 Energiankulutus

Yrityksen tulee ilmoittaa vuosittainen energiankulutus kilowattitunteina.

Lisäksi energiankulutusta tulee tarkastella suhteessa pinta-alaan ja asiakasmäärään, ja yrityksen tulee tehdä laskelmat seuraavista:

- kWh / neliometri
ja
- kWh / yöpymisvuorokausi

Energiankulutus lasketaan lähtökohtana per vuosi / 12 kuukautta. Jos hotellien toiminta on ollut epänormaalia, voidaan käyttää aikaisempien normaalien vuosien tietoja. Epänormaaliin toimintaan katsotaan esim. saneeraukset, pandemia tai vastaavat.

Energiankulutus tulee laskea ostoenergiana, kuten sähkön, kaukolämmön, kaukojäähdytyksen ja polttoaineen energiana. Uusiutuvaa itse tuotettua energiaa ei oteta mukaan laskelmaan. Itse tuotettu myytävä energia voidaan vähentää, jos se voidaan dokumentoida.

Sähköautojen lataukseen ja tekstiilien pesuun yrityksessä käytettävä sähkö sekä kylpylätoimintaan käytettävä energia voidaan vähentää, jos se voidaan dokumentoida omien mittausten, kolmannen osapuolen tekemän arvion tai muiden kvalifioitujen laskelmien avulla. Itse tuotetun energian tuotantoon käytettyä sähköä, kuten lämpöpumppujen kuluttamaa sähköä, ei vähennetä.

Pinta-ala neliömetreinä ja yöpymisvuorokausien määrä ilmoitetaan kohdassa O1. Pinta-ala tarkoittaa rakennuksen lämmitettäviä sisätiloja, joissa lämpötila on yli 10 °C.

***Ostettu energia:**

Energia (kWh), johon sisältyy yritykseen toimitettu sähkö, polttoaine, kaasu, kaukolämpö ja kaukojäähdytys. Uusiutuvaa itse tuotettua energiaa ei lasketa mukaan ostettuun energiaan.

****Uusiutuva itse tuotettu energia:**

Auringosta, tuulesta, maaperästä, ilmasta tai vedestä peräisin oleva energia, joka tuotetaan yrityksen rakennuksissa tai tontilla. Tällä tarkoitetaan

aurinkokennoilla saatavaa sähköä, tuuli- tai vesivoimaa, aurinkokerääjillä tai lämpöpumpuilla tuotettavaa lämpöä/lämmintä vettä sekä ilmanvaihdesta tai jätevedestä talteen otettua lämpöä.

Vuosiseuranta: Yrityksen tulee dokumentoida energiankulutuksensa neliometriä ja yöpymisvuorokautta kohti edelliseltä vuodelta.

☞ Tiedot ostetusta energiasta 12 edelliseltä kuukaudelta tai vastaavalta toimintajaksolta. Esimerkiksi lasku tai toimittajien vahvistus.

☞ Selvitys, josta käy ilmi vuosittainen energiankulutus neliometriä ja yöpymisvuorokautta kohti.

☞ Energiankulutuksen vuosiraportointi

O10 Energiankulutuksen raja-arvot

Vaatus "Energiankulutuksen raja-arvot" ei koske islantilaisia yrityksiä, eikä yrityksiä, jotka sijaitsevat suojelluissa rakennuksissa. Näiden yritysten tulee täyttää vaatimukset "Energiankulutuksen hallinta" sekä "Energian ja hiilidioksidin vähentämistoimenpiteet". Suojeltavilla rakennuksilla tarkoitetaan kansallisesti arvokkaita rakennuksia, jotka ovat Museoviraston suojelemissa kohteita tai kuntien tai kaupunkien suojelemissa maankäyttö- ja rakennuslain mukaisesti (1999/132).

Raja-arvot jaetaan kolmeen luokkaan riippuen yrityksen ravintolapalveluiden liikevaihdosta* ja/tai majoituksen käyttöasteesta, vuositasolla laskettuna.

- Energiankulutus ei saa ylittää taulukossa olevaa «yläraja».
- Jos energiankulutus on pienempi kuin taulukon alaraja, yritys katsotaan energiatehokkaaksi eikä vaatimuksia O11 ja O12 tarvitse täyttää.
- Jos energiankulutus on ylä- ja ala-raja-arvojen välissä, pitää seuraavat pakolliset vaatimukset täyttyä:
 - Käytännöt päivittäiseen energian säästämiseen.
 - Energiaa ja CO₂:a vähentävät toimenpiteet

Taulukko 2 Raja-arvo energia

Kategoria		Alaraja	Yläraja
Ei ravintolaa			
1	Yrityksellä ei ole ravintolatoimintaa Tai Yrityksellä on aamiaistarjoilu ja/tai yksinkertaisia ruoka-annoksia.	160 kWh/m ²	300 kWh/m ²
Sisältää ravintolapalvelut			
2	Yrityksen ravintolapalveluiden liikevaihto on alle 40 % koko yrityksen yhteenlasketusta liikevaihdosta. Ja Majoituksen käyttöaste on alle 60 %	190 kWh/m ²	350 kWh/m ²
3	Yrityksen ravintolapalveluiden liikevaihto on yli 40 % koko yrityksen yhteenlasketusta liikevaihdosta. Tai Majoituksen käyttöaste on yli 60 %	230 kWh/m ²	425 kWh/m ²

**Ravintolapalveluiden liikevaihdolla tarkoitetaan ruokien ja juomien muodostamaa liikevaihtoa. Tämä on kaikkien esimerkiksi yrityksille, à la carte -listalta, annoksina, myymälässä, minibaareista, juhlissa sekä kursseilla ja konferensseissa myytyjen ruokien ja juomien muodostama liikevaihto. Ruokien ja juomien muodostamaan liikevaihtoon ei lasketa tilavuokraa.*

**** Yläraja-arvoa korotetaan 5 % hotelleille, jotka sijaitsevat ilmastovyöhykkeellä 2, 15 % vyöhykkeellä 3 ja 10 % vyöhykkeellä 4. Ilmastovyöhykkeet on esitetty liitteessä 1.**

Ravintolapalveluiden liikevaihto ja majoitusaste ilmoitetaan kohdassa O1 Toiminnan kuvaus.



Vahvistus mihin kategoriaan yritys kuuluu.



Energiankulutus neliömetreinä kWh/m².

3.2 Energiatehokkuutta koskevat vaatimukset

Tässä luvussa mainitut vaatimukset koskevat yrityksiä, joiden energiankulutus on taulukossa 2 mainittujen energian alimman ja ylimmän raja-arvon välissä, sekä kaikkia islantilaisia yrityksiä.

O11 Käytännöt päivittäiseen energian säästämiseen

Yrityksellä tulee olla käytännöt päivittäiseen energiansäästöön.

- Jos hotellihuone ei ole käytössä, on valaistuksen ja muun elektroniikan oltava sammutettuina.
- Yleisten tilojen valaistus ei saa olla päällä tarpeettomasti sellaisilla alueilla, jotka eivät ole käytössä.
- Ulkovalaistuksen on oltava aika- tai tarveohjattua.
- Ulkolämmityksen tarveohjaukseen on oltava käytännöt.
- Uima-allas, poreallas ja sauna. Yrityksen ulkouima-altaan ja -porealtaan päällä tulee olla suojapeite ja saunassa ja porealtaassa tulee olla tarve- tai aikaohjaus.

Käytännöistä on oltava kuvaus, miten vaatimuksia noudatetaan ja vastuuhenkilön nimi.



Vahvistus, että yrityksellä on käytännöt päivittäiseen energiansäästöön sisä- ja ulkovalaistuksessa, ulkolämmityksessä, uima-altaassa, porealtaassa ja saunassa.



Kopio käytännöistä, tai kuvaus miten päivittäiset energian säästötoimenpiteet toteutuvat.



Tarkistetaan paikan päällä.

O12 Energian ja hiilidioksidin vähentämistoimenpiteet

Yrityksen on saatava vähintään 6 pistettä energian ja hiilidioksidin vähentämistoimenpiteistä alla olevan taulukon mukaisesti. Hyväksytyt toimenpiteet toteutetaan hakemusprosessissa tai ne on jo aikaisemmin toteutettu (vähintään 1 vuosi luvan myöntämispäivästä).

Taulukko 3 Energian ja hiilidioksidin vähentämistoimenpiteet

Teema	Toimenpide	Pisteet
Energia-analyysi	Yrityksellä on tehty energia-analyysi viimeisen kolmen vuoden aikana tai suunnitelmassa on analyysi tulevan vuoden aikana. Analyysin on oltava standardin EN 16247-1 mukainen tai sen on oltava puolueettoman energia-asiantuntijan tekemä ja energian vähentämiseen keskittyvä. Analyysin perusteella yrityksellä on oltava kirjallisesti käytännöt sisältäen tavoitteet ja toimintasuunnitelmat energiankulutuksen vähentämiseksi.	6

Omat toimenpiteet	Yrityksellä on omat energiaa vähentävät toimenpiteet. Toimenpiteiden on oltava mitattavia ja osoitettava, että niillä säästetään vähintään 5 % kokonaisenergiantarpeesta. 5 % vähennyksellä saa 2 pistettä, toimenpiteitä voi olla yksi tai useampi. Toimenpiteiden on oltava Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän hyväksymiä.	2
Oma energiantuotanto	Yrityksellä on oma energiantuotanto esim. Aurinkopaneelit (sähkö), aurinkokeräimet (lämpö) tai muuta. Tämä ei koske lämpöpumppuja.	2
Tarveohjattu lämmöntuotanto	Yrityksen lämmöntuotanto kongressitiloissa ja ruokasaleissa on tarveohjattu. <i>Tarveohjauksella tarkoitetaan lämmöntuotantoa tiloissa olevien henkilöiden määrän mukaan ja anturiohjausta. Aikaohjausta ei hyväksytä.</i>	2
Tarveohjattu ilmanvaihtolaitteisto	Yrityksen ilmanvaihtolaitteisto kongressitiloissa ja ruokasaleissa on tarveohjattu. <i>Tarveohjauksella tarkoitetaan ilmanvaihdon ohjausta tiloissa olevien henkilöiden määrän mukaan, esimerkiksi CO2-pitoisuuden perustuvaa ohjausta ja anturiohjausta. Aikaohjausta ei hyväksytä.</i>	2
Aikaohjattu lämmöntuotanto	Yrityksen lämmöntuotanto kongressitiloissa ja ruokasaleissa on aikaohjattu.	1
Aikaohjattu ilmanvaihtolaitteisto	Yrityksen ilmanvaihtolaitteisto kongressitiloissa ja ruokasaleissa on aikaohjattu.	1
Lämpöpumput	Yrityksellä on yksi tai useampi lämpöpumppu.	1
Lämmönvaihtimet	Yrityksellä on lämmönvaihtimet, jotka hyödyntävät uudelleen harmaan veden tai ilmanvaihdon ylimääräisen lämmön yrityksen energiankäytössä.	1
Valaistus, hotellihuoneet	Hotellihuoneissa on tarveohjattu valaistus.	1
Tehokkaat valaisimet	Kaikissa hotellihuoneissa ja käytävissä on LED-valot tai paras mahdollinen energialuokka.	1
Energiatehokkaat vesikalusteet	Yhden kategorian (majoitushuoneiden sekoitushanojen ja suihkujen sekä yleistilojen sekoitushanojen) kaikkien tuotteiden energialuokka on A tai B. <i>Energiamerkinnän tulee noudattaa standardia SS 820000:2010/2020 tai SS 820001:2010.</i>	1
Keittiöpuhaltimien ohjaus	Puhaltimet sammuvat ja käynnistyvät automaattisesti anturin tai ajastimen avulla.	1
Sähköautojen lataus	Yritys tarjoaa asiakkaiden käyttöön sähköautojen latausasemia.	1
Vähennetty kuljetus	Kuljetusten määrää on vähennetty 25 prosentilla viimeisen 12 kuukauden aikana.	1
Ympäristöystävällinen ajo	Kaikki yrityksen kolmesta suurimmasta toimittajasta on sellaisia, jonka kaikki kuljettajat ovat suorittaneet ympäristöystävällisen/taloudellisen ajon kurssin.	1
Kestävä polttoaine	Yksi yrityksen kolmesta suurimmasta toimittajasta on sellaisia, jonka kaikki autot ovat sähköautoja tai niissä käytetään Joutsenmerkittyä polttoainetta tai vetyä.	1
CO2 laskenta	Yritys suorittaa CO2-laskennan seuraavasti: • CO2-laskenta perustuen GHG- protokollaan, kuten laskentamenetelmä «Hotel Carbon Measurement Initiative» (HCMI). • Yritys päättää itse mitkä päästölähteet lasketaan mukaan. Samat päästölähteet on otettava mukaan joka vuosi, jotta päästöjen kehitys näkyy. • CO2-laskelman viestinnässä on selkeästi käytävä ilmi mitkä päästölähteet ja CO2-kertoimet lasketaan mukaan.	1



Kuvaus ja dokumentaatio mitkä toimenpiteet ovat käytössä.

4 Vedenkulutus

O13 Vedenkulutus

Yrityksen tulee ilmoittaa päivittäisessä toiminnassa käytetty veden määrä vuodessa kuutiometreinä, m³. Tiedot selvitetään vedentoimittajalta tai oman mittarin mittaustulosten avulla. Jos vedenkulutus mitataan itse, yrityksellä on oltava käytännöt, joissa kuvataan vedenkulutuksen mittaaminen.

Kylpylän vedenkulutus voidaan eritellä, mikäli kylpylässä on erillinen vesimittari.

Sisäisen tekstiilien pesun vedenkulutus, moppeja ja siivousliinoja lukuun ottamatta, voidaan vähentää, mikäli se voidaan dokumentoida.

Vuosiseuranta: Yrityksen tulee dokumentoida vedenkulutuksensa (m³/vuosi) ja verrata kulutusta edellisvuoteen.

☞ Dokumentointi edellisen vuoden vedenkulutuksesta kuutiometreinä, laskujen tai vedentoimittajan antamien tietojen pohjalta. Mahdolliset omat mittaukset ja niihin liittyvät käytännöt.

☞ Vedenkulutuksen vuosiraportointi.

O14 Vedenkulutuksen raja-arvo

Yrityksen on täytettävä vuosittaisen vedenkulutuksen raja-arvo vierasta kohti alla olevan taulukon mukaan. Vaatimus koskee kaikkea päivittäin käytettyä vettä.

Jos raja-arvot eivät täyty hakuhetkellä tai lupaa uusittaessa, raja-arvot on mahdollista saavuttaa 12 kuukauden kuluessa luvan vanhenemisesta. Tässä tapauksessa on laadittava toimintasuunnitelma, jossa tavoitteena on raja-arvojen saavuttaminen.

Kylpylän vedenkulutus voidaan vähentää, mikäli se voidaan dokumentoida omilla mittauksilla, kolmannen osapuolen tekemillä arvioinneilla tai muilla päteillä laskelmilla. Jos nämä eivät onnistu, voidaan käyttää Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän laskentataulukkoa "kylpylän vedenkulutus", joka löytyy Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän portaalista. Tässä laskelmassa huomioidaan suihkut, haihtuminen, suodattimen puhdistus ja sisäuima-altaiden vedenvaihto. Laskelmat ovat arvioita, eivätkä ota huomioon kaikkia kylpylän vettä kuluttavia laitteita. Tarkat mittaukset ovat siksi aina etusijalla.

Sisäisen tekstiilien pesun vedenkulutus, moppeja ja siivousliinoja lukuun ottamatta, voidaan vähentää, mikäli se voidaan dokumentoida.

Taulukko 4 Vedenkulutuksen raja-arvo

Toiminto	Raja-arvo
Hotelli	150 litraa/asiakas
Hotelli, jossa uima-allas	200 litraa/asiakas
Ravintola	30 litraa/asiakas
Catering	20 litraa/asiakas
Kongressikeskus	15 litraa/asiakas
Ulkopuolinen kylpylävieras	50 litraa/asiakas

Jos yritykseen kuuluu useita toimintoja, lasketaan raja-arvo seuraavalla kaavalla:

Koko toiminnan vedenkulutuksen raja-arvo = (150 litraa/asiakas x hotelliasiakkaiden lukumäärä) + (30 litraa/asiakas x ravintola-asiakkaiden lukumäärä) + (20 litraa/catering annos x catering annosten lukumäärä) + (15 litraa/asiakas x kokousasiakkaiden lukumäärä) + (50 litraa/asiakas x ulkopuolisten uima-altaan tai kylpylän käyttäjien lukumäärä).

Hotellit, joissa uima-allas 200 litraa/vieras, muuten 150 litraa/vieras.

🏠 Laskelmat, joista selviää, että raja-arvot täyttyvät.

Vaihtoehtoisesti

🏠 Toimintasuunnitelma ja tavoite raja-arvon saavuttamiseksi

O15 Veden – ja resurssiensäästö tekstiilien pesussa

- Pyyhkeet vaihdetaan ainoastaan asiakkaiden pyynnöstä.
- Yrityksellä tulee olla toimintatavat työntekijöiden perehdyttämiseen vaatimuksen mukaisesti.

🔊 Vahvistus, että pyyhkeet vaihdetaan ainoastaan asiakkaiden pyynnöstä.

🏠 Toimintatavat työntekijöiden perehdytyksestä, joilla varmistetaan, että pyyhkeet vaihdetaan ainoastaan asiakkaiden pyynnöstä.

🔍 Tarkastetaan tarkastuskäynnillä

O16 Hankinnat

Uusien vedensekoittimien, suihkujen, wc-istuimien, urinaalien ja pääastianpesukoneiden hankinnoille on asetettu vaatimuksia alla olevan taulukon mukaan.

Vettä kuluttavat laitteet	Maksimi litramäärä
Vedensekoitin, käsienpesu hotellihuone	5 litraa/minuutissa yhdellä painalluksella 3 barin paineella
Vedensekoitin, käsienpesu, yleiset tilat	5 litraa/minuutissa yhdellä painalluksella 3 barin paineella, vaihtoehtoisesti liiketunnistin
Suihkut	9,5 litraa/minuutissa yhdellä painalluksella 3 barin paineella
WC:t	Kahdella huuhtelulla: 3/6 litraa/huuhtelu Yhdellä huuhtelulla: 4 litraa/huuhtelu
Urinaalit	3,5 litraa/minuutissa yhdellä painalluksella 3 barin paineella
Pääastianpesukone*	Huuvakone: 3,0 litraa/kori Tunnelikone: 2,0 litraa/kori Pöydäanaluskone: 2,5 litraa/kori

**Pääastianpesukoneella tarkoitetaan astianpesukonetta, jonka kapasiteetti on vähintään 70 % kaikesta yrityksen astianpesusta.*

Tunnelikoneiden vedenkulutustiedot tulee ilmoittaa suhteessa 2 minuutin kosketusaikaa standardin DIN 10510.

🏠 Menettelyt, jotka vahvistavat, että yritys täyttää sekoittimien, suihkujen, WC:iden, urinaalien ja pääastianpesukoneiden vaatimukset.

P1 Vedenkulutusta vähentävät toimenpiteet

Yritys saa pisteitä suorittamistaan vedenkulutusta vähentävistä toimenpiteistä. Jokaisesta toimenpiteestä saa yhden pisteen. Tästä vaatimuksesta on mahdollista saada maksimissaan kolme pistettä.

Taulukko 5 Vedenkulutusta vähentävät toimenpiteet

Teema	Toimenpiteet	Pisteet
Omat toimenpiteet	Oma toimenpide, joka vähentää vedenkulutusta vähintään 5 % toimenpidettä kohti. Esimerkiksi vedenkulutusta vähentävien laitteiden tekniset asennukset.	1
Vedensekoittimet	Vähintään 90 % vedensekoittimista on vettä säästäviä ja niiden virtaama on enintään 5 litraa minuutissa.	1
Suihkut	Vähintään 90 % suihkuista on vettä säästäviä ja niiden virtaama on enintään 9,5 litraa minuutissa.	1
WC-istuimet	WC-istuimista 90 %:ssa on oltava kaksoishuuhtelu tai vedenkulutus enintään 4 litraa/huuhtelu.	1
Urinaalit	90 % kaikista urinaaleista vedenkulutus on enintään 3,5 litraa/huuhtelu	1
Pääastianpesukone	Pääastianpesukoneen vedenkulutus on enintään: Huuwakone: 3,0 litraa/kori Tunnelikone: 2,0 litraa/kori Pöydänaluskone 2,5 litraa/kori	1

Omat mitattavissa olevat toimenpiteet hyväksytään Pohjoismaisen ympäristömerkinnän arvioinnin jälkeen.



Kuvaus ja dokumentaatio vettä säästävistä toimenpiteistä.

5 Jätevaatimukset

5.1 Sekajäte, raja-arvot ja jätteiden käsittely

O17 Syntypaikkalajittelu

- Yrityksen tulee syntypaikkalajitella kaikki syntyvä jäte olennaisesti, jätteenkuljetusyrityksen tarjoamiin jätejakeisiin yrityksen toiminnan perusteella. Katso alla olevasta taulukosta esimerkkejä jakeista.
- Orgaaniset jätteet tulee toimittaa biologiseen käsittelyyn/kierrätykseen, kuten biokaasun tuotantoon tai kompostointiin. Mikäli jätteenkuljetusyritys ei pysty tarjoamaan orgaanisen jätteen keräystä, tulee se dokumentoida.
- Vaarallisen jätteen lajittelu koskee lain mukaan kaikkia yrityksiä, joten sitä ei ole mainittu erikseen oheisessa jaeluettelossa. Vaaralliseksi jätteeksi luokitellaan esimerkiksi vaaralliset kemikaalit, elektroniikkajäte, pienelektroniikka, loisteputket ja paristot. Vaarallista jätettä voi syntyä paljon vuoden aikana.

Taulukko 6 Pakolliset jakeet maittain

Suomi	Ruotsi	Norja	Tanska	Islanti	Saksa	Puola
Sekalainen jätelasi	Ofärgat glas	Glass og metall	Ufarvet og farvet glas blandes sammen	Gler	Sekalainen jätelasi	Sekalainen jätelasi
	Färgat glas					
Metallipakkaukset	Metall förpackningar		Metalaffald	Málmumbúðir	Metallipakkaukset	Muovi ja metalli
Biojäte / orgaaninen jäte	Organiskt avfall	Matavfall/ (organisk avfall)	Organisk affald	Lífrænn úrgangur	Ruokajäte (orgaaninen jäte)	Ruokajäte (orgaaninen jäte)
Puutarhajäte	trädgårdsavfall	Park- og hageavfall (organisk)	Have	Garðaúrgangur	Puutarhajäte	Puutarhajäte
Paperi	Papper	Papir	Papir	Pappír		
Pahvi (aaltopahvi ja kartonki)	Papp och kartong	Papp (wellpapp og kartong)	Pap	Pappi	Paperi, pahvi (aaltopahvi ja kartonki)	Paperi, pahvi (aaltopahvi ja kartonki)
	Pappersförpackningar					
Sekajätteeseen kuuluva kovamuovi	Hård plast	Hardplast	Hård og blød plast samlet, men kan også være enkelt fraktioner	Plast	Muovi	Muovi
Muovikeltu, muovipakkaukset	Mjuk plast	Folieplast (mykplast)				
Sekajätteeseen kuuluva posliini	Porselin	Porselen	Porselen, Deponi	Porselín / óvirkur úrgangur		
Paistinrasva/-öljy	Matfett	Frityrölje	Madfedt/olie	Matarolía	Paistinrasva/-öljy	Paistinrasva/-öljy
Tekstiilit	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstiilit/ takaisinottojärjestelmä leasingyhtiöstä	Tekstiilit/ takaisinottojärjestelmä leasingyhtiöstä

-  Yleiskatsaus käytettävistä jätelajeista.
-  Jätteenkuljetusyrityksen vahvistus, josta käy ilmi, mitä jakeita voidaan ja mahdollisesti ei voida lajitella.
-  Dokumentointi ruokajätteen ja muun orgaanisen jätteen käsittelystä.
-  Tarkistetaan paikan päällä.

O18 Sekajätteen määrä

Yrityksen tulee ilmoittaa päivittäisessä toiminnassa syntyvän sekajätteen määrä kiloina vuodessa. Tiedot selvitetään jätteenkuljetusyritykseltä.

Sekajätteellä tarkoitetaan kaikkea päivittäisessä toiminnassa syntyvää ei-lajiteltua jätettä, joka viedään jätteidenkäsittelyyn tai poltettavaksi.

Vuosiseuranta: Yrityksen on dokumentoitava sekajätteen määrä kiloissa per vuosi ja verrattava edelliseen vuoteen.

Yritysten, joiden ei ole mahdollista saada tietoa sekajättemäärästä jätteenkuljetusyritykseltä:

- Yrityksen tulee saada jätteenkuljetusyritykseltä kirjallinen vahvistus siitä, että tietoja sekajätteestä ja sen painosta per vuosi ei ole mahdollista saada.
- Yrityksen tulee tässä tapauksessa laatia toimintasuunnitelma, joka sisältää tavoitteet ja niihin liittyvät toimenpiteet koskien sekajättemäärän jatkuvaa vähentämistä päivittäisessä toiminnassa. Pohjoismaisen ympäristömerkinnän tulee hyväksyä suunnitelma. Kohtaa O19, sekajätteen raja-arvot, ei sovelleta.

☞ Dokumentaatio viime vuosien sekajättemäärästä, esimerkiksi lasku tai tieto jätteenkuljetusyritykseltä.

☞ Sekajätteen vuosittainen raportointi.

Vaihtoehtoisesti

☞ Jätteenkuljetusyrityksen dokumentaatio, josta näkee, että sekajätteestä ja sen painosta ei ole mahdollista saada tietoja.

☞ Toimintasuunnitelma, jossa on tavoitteet ja toimenpiteet päivittäisen sekajätteen määrän vähentämiseksi.

O19 Sekajätteen raja-arvot

Yritysten, joiden ei ole mahdollista saada tietoa sekajättemäärästä jätteenkuljetusyritykseltä on vapautettu tästä vaatimuksesta.

Yrityksen on täytettävä raja-arvo vuotuiselle sekajätteen määrälle per vieras alla olevan taulukon mukaan. Vaatimus koskee päivittäisestä toiminnasta syntyvää sekajätettä.

Jos raja-arvot eivät täyty hakuhetkellä tai lupaa uusittaessa, raja-arvot tulee saavuttaa 12 kuukauden kuluessa luvan myöntämisestä. Tässä tapauksessa on laadittava toimintasuunnitelma ja toimenpiteet, joiden tavoitteena on raja-arvojen saavuttaminen. Pohjoismainen ympäristömerkintä seuraa toimintasuunnitelmaa ajanjakson aikana, ja raja-arvot tarkastetaan 12 kuukauden kuluttua.

Taulukko 7 Sekajätteen raja-arvot

Toiminta	Raja-arvo
Hotelli	0,10 kg/hotellivieras
Ravintola	0,40 kg/ravintolavieras
Catering	0,40 kg/cateringannos
Kongressikeskus	0,10 kg/kokousvieras

Jos yritykseen kuuluu useampi eri osasto, sekajätteen määrä lasketaan seuraavan kaavan mukaan: Raja-arvo koko liiketoiminnalle = 0,10 kg/hotellivieras * hotellivieraiden määrä + 0,40 kg/ravintolavieras* ravintolavieraiden määrä + 0,40 kg/cateringannos * Cateringannosten määrä + 0,10 kg/kokousvieras *kokousvieraiden määrä.

☞ Laskelmat raja-arvon täyttymisestä

Vaihtoehtoisesti

- ☞ Toimintasuunnitelma, jossa on tavoitteet ja toimenpiteet sekajätteen raja-arvojen saavuttamiseksi.

O20 Asiakkaiden jätteiden lajittelu

- **Hotelli:** Asiakkailla tulee olla mahdollisuus lajitella jätteensä vähintään kahteen jakeeseen hotellin alueella. Tämä koskee vastaanottoa ja muita yleisiä tiloja.
- **Hotellihuone** Asiakkailla tulee olla mahdollisuus lajitella jätteensä vähintään kahteen jakeeseen sekajätteen lisäksi. Asiakkaita tulee informoida siitä, että muut jakeet, kuten vaarallinen jäte, pullot, tölkit, paperi ym. voidaan jättää omaan paikkaan. Jätteet lajitellaan henkilökunnan toimesta

Jos syntypaikkalajittelua ei ole mahdollista järjestää hotellihuoneissa kolmeen jakeeseen, työntekijöiden tulee lajitella jätteet syntypaikkalajittelua koskevan vaatimuksen mukaisiin jakeisiin. Työntekijöillä tulee tässä tapauksessa olla kirjalliset käytännöt jätteen käsittelyyn, asiakkaille tulee ilmoittaa, että heidän jätteensä lajitellaan.

- **Kongressikeskus:** Asiakkailla tulee vähintään olla mahdollisuus lajitella paperit ja sekajätteet. Ruokaa tarjoiltaessa pitää olla mahdollisuus lajitella myös ruokajätteet.
- **Ravintolat:** Jos asiakkaat lajittelevat jätteet itse, heillä olisi oltava mahdollisuus lajitella vähintään ruokajätteet ja sekajätteet. Jätteiden lajitteluun on oltava selkeät ohjeet.

- ☞ Selvitys siitä, mihin jakeisiin asiakkaat voivat lajitella jätteensä eri toiminnoissa. Vaatimuksen voi dokumentoida kuvin.

- ☞ Kopio hotellihuoneen ohjeista asiakkaille sekä jos henkilökunta suorittaa hotellihuoneissa jätteiden lajittelun, sitä koskevista käytännöistä.

- 🔍 Tarkistetaan paikan päällä.

5.2 Ruokahävikki

O21 Ruokajätteen määrä

Yrityksen tulee ilmoittaa päivittäisessä toiminnassa syntyvän ruokajätteen määrä kiloina vuodessa. Tiedot selvitetään jätteenkuljetusyritykseltä.

Yrityksen tulee mitata syntyvän ruokajätteen määrää. Ruokajätteen paino tulee mitata ja se tulee suhteuttaa asiakasmäärään.

Ruokajätteen vuosiseuranta: Yrityksen tulee dokumentoida ruokajätteen määrä (paino asiakasta kohti) ja verrata sitä edellisvuoteen.

Ruokajäte voi sisältää sekä syötäväksi kelpaavaa että syötäväksi kelpaamatonta ruokaa. Syötäväksi kelpaamatonta jätettä ovat esimerkiksi luut, kuoret ja siemenet. Ruokahävikki tarkoittaa kaikkea ihmisille tarkoitettun ruoan hyödynnettäviä osia, jotka joko laitetaan jätteeseen tai poistetaan ruokaketjusta muuhun tarkoitukseen kuin ihmisten ruoaksi.

Poikkeus vaatimukseen:

Yrityksellä, jolla ei ole mahdollista saada tietoja ruokajätteen painosta vuoden aikana, tulee saada jätteenkuljetusyritykseltä kirjallinen vahvistus siitä, että tietoja ei ole mahdollista saada.

- ☞ Dokumentaatio edellisen vuoden ruoanjätteen määrästä kiloissa, esimerkiksi lasku tai jätteenkuljetusyrityksen toimittamat tiedot.
- ☞ Ruokajätteen vuosiraportointi

Yritykset, joiden ei ole mahdollista saada tietoja jätteenkuljetusyritykseltä:

- ☞ Jätteenkuljetusyrityksen dokumentaatio, josta käy ilmi, että ruokajätteestä ja sen painosta ei ole mahdollista saada tietoja.

022 Ruokahävikin ehkäiseminen

Yrityksen on aktiivisesti vähennettävä ruokahävikkiään. Pohjoismainen ympäristömerkintä vaatii seuraavaa:

- **Vastuuhenkilö:** Ravintolalla on oltava ruokahävikistä pääsääntöisesti vastuussa oleva henkilö, joka varmistaa, että vaatimus ”Ruokahävikin ehkäiseminen” toteutuu.
- **Mittaaminen:** Ravintolan tulee mitata syntyvän ruokahävikin* tai ruokajätteen määrää. Paino tulee mitata ja se tulee suhteuttaa asiakasmäärään. Mittaamisessa on kaksi vaihtoehtoista tapaa:

- **Vaihtoehto 1:** Ruokahävikki tulee mitata vähintään kaksi kertaa vuodessa, vähintään kahden viikon ajan kerrallaan. Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän sähköistä ”Ruokahävikin raportointipohjaa” voidaan hyödyntää.
- **Vaihtoehto 2:** Ruokajätteen päivittäinen mittaaminen.

** Ruokahävikki tarkoittaa kaikkia ihmisille tarkoitettun ruoan hyödynnettäviä osia, jotka joko laitetaan jätteeseen tai poistetaan ruokaketjusta muuhun tarkoitukseen kuin ihmisten ruoaksi, siitä hetkestä alkaen, kun eläimet on teurastettu tai kasvit poimittu.*

Ravintolassa voi syntyä ruokahävikkiä esimerkiksi virheellisen varastoinnin tai valmistuksen tai ylituotannon takia tai tarjoilu- tai lautashävikkinä.

Ruokahävikkiä ei tule sekoittaa ruokajätteeseen.

Ruokajätteeseen kuuluu syömäkelpoinen ja ei syömäkelpoinen ruoka. Ei syömäkelpoiseen kuulu esim. luut, kuoret, siemenet.

- **Ruokahävikin vuosiseuranta:** Ravintolan tulee dokumentoida ruokahävikki/jäte- määrä (paino asiakasta kohti) ja verrata sitä edellisvuoteen. Vaihtoehto 1: Mittaus tulee tehdä vuosittain samoilla viikoilla / saman ajanjakson aikana.
- **Analysointi:** Ravintolan tulee läpikäydä ruokahävikkitiedot ja miksi ja miten ruokahävikkiä syntyy.
- **Tiedottaminen:** Ravintolan tulee tiedottaa asiakkaita tekemästään työstä ruokahävikin vähentämiseksi ja näin se voi lisätä asiakkaiden tietoisuutta ruokahävikistä ja mahdollisesti kannustaa asiakkaita ruokahävikin vähentämiseen.
- **Perehdyttäminen:** Ravintolan tulee järjestää työntekijöille** perehdytys, jonka tavoitteena on ruokahävikin vähentäminen. Perehdytyksen tulee sisältää vähintään seuraavat asiat:
 - Ruokahävikin ja ruokajätteen erot.
 - Ruokahävikin/ruokajätteen mittaaminen ja sen ilmoittaminen.
 - Ruokahävikin syntymisen analysointi/tutkiminen.
 - Ruokahävikkiä ehkäisevät ja vähentävät toimenpiteet.

- Ruokahävikin käsittelyä ravintolassa koskeva viestintä*** asiakkaille.

***Työntekijöillä tarkoitetaan kaikkia hankintojen, ruokalistan suunnittelun, ruoanvalmistuksen, tarjoilun, astianpesun ja siivouksen parissa työskenteleviä henkilöitä.*

****Pohjoismainen ympäristömerkintä voi tarvittaessa toimittaa viestintämateriaalia.*

Mikäli ravintola on sitoutunut hyväksytyyn kansalliseen ruokahävikkiohjelmaan, esimerkiksi ravintola-alan ja viranomaisten väliseen sopimukseen, voidaan sen dokumentaatiota hyödyntää ja vaatimuksen katsotaan täyttyvän. Hyväksytyjä sopimuksia ovat norjalainen "Tilslutningserklæring, bransjeavtale om reduksjon av matsvinn" ja tanskalainen "Danmark mod madspild".

Muita ohjelmia voidaan hyväksyä pyynnöstä ja Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän tarkistuksen jälkeen.



Yhteystiedot: Ruokahävikistä vastaavan henkilön nimi, sähköpostiosoite ja tehtävänimike.



Kuvaus siitä, miten ruokahävikin tai -jätteen mittaaminen suoritetaan ja kirjataan. Vaihtoehto 1: Kuvaus siitä, miten mittausjaksot ovat edustavia.



Vaihtoehto 1: Dokumentaatio ruokahävikin määrästä per asiakas. Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän sähköistä «Ruokahävikin raportointipohjaa» voidaan hyödyntää



Vaihtoehto 2: Dokumentaatio ruokajätteen määrästä per asiakas.



Ruokahävikin tai ruokajätteen vuosiraportointi, paino suhteessa asiakasmäärään.



Kuvaus ruokahävikin tai ruokajätteen tietojen analysoinnista, jossa keskitytään siihen, miten ja miksi ruokahävikkiä syntyy.



Kopio asiakasviestinnästä, jossa kerrotaan ravintolan toimista ruokahävikin vähentämiseksi sekä siitä, miten asiakkaat voivat edistää ruokahävikin vähentämistä.



Kuvaus siitä, miten ravintola perehdyttää työntekijänsä ruokahävikin syntymisen ehkäisyyn ja vähentämiseen.

P2 Toimenpiteet ruokahävikin vähentämiseen

Ravintola saa pisteitä toimenpiteistä ruokahävikin vähentämiseksi ja/tai ehkäisemiseksi. Jokaisesta toimenpiteestä saa yhden (1) pisteen. Tästä vaatimuksesta voi saada enintään kolme pistettä.

Toimenpiteet hyväksytään Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän arvioinnin jälkeen. Katso "Vinkkejä ruokahävikin vähentämiseksi" liitteestä 2.



Kuvaus ravintolan käyttämisestä toimenpiteistä.

5.3 Kertakäyttötuotteet

O23 Kertakäyttötuotteet ja yksittäispakkaukset ovat kiellettyjä

Seuraavat kertakäyttötuotteet ja yksittäispakkaukset ovat kiellettyjä:

- Lautaset, kulhot, kupit, lasit ja ruokailuvälineet
- Muoviset pillit, cocktailtikut ja hammastikut ja ruokailu- ja sekoitustikut
- Annos- ja pienpakkaukset (voi, hillo, maksapasteija, kahvimaito, kahvikapselit jne.)

Vaatus koskee koko yritystä, poikkeuksena hotellihuoneet. Hotellihuoneita koskee oma vaatimus «Ei kertakäyttötuotteita hotellihuoneissa».

Yrityksissä, joissa on take away, catering tai pikaruokaa tekee Pohjoismainen Ympäristömerkintä poikkeuksen vaatimukseen. Katso vaatimus «Ruokiin ja juomiin kosketuksissa olevat kertakäyttötuotteet take away -tilauksissa, catering-palveluissa ja pikaruokatuotteissa».



Todistus, että kertakäyttötuotteita tai yksittäispakkauksia ei käytetä.



Tarkistetaan paikan päällä.

O24 Ei kertakäyttötuotteita hotellihuoneissa

Seuraavia kertakäyttötuotteita ei sallita hotellihuoneissa:

- Shampoo, hoitoaine, saippua, kosteusvoide jne., ei uudelleen täytettävissä pakkauksissa.
- Tuotteet, joita ei voi käyttää uudelleen esim. aamutossut*, suihkumyssyt, pumpulipuikot, harjat, kynsiviilat, kenkäpussit jne.
- Kertakäyttökupit, -lasit, -lautaset, -kulhot ja aterimet
- Muoviset pillit, cocktailtikut, hammastikut ja sekoitustikut

**Vaatumukseen voidaan tehdä poikkeus koskien hotelleja, joilla on viisi tähteä hotelstars.eu 2020-2025 kriteerien mukaan. Maissa, joissa ei ole hotelstars.eu-jäsenyyttä, hyväksytään 5 tähden tasoa vastaavat asiakirjat.*

Poikkeus:

- *Pydyttäessä voidaan tarjota kertakäyttötuotteita ja niitä voi olla saatavilla esim. vastaanotossa.*
- *Annospusseissa voi olla kaakaota, teetä, pikakahvia, sokeria ja maitokorvikkeita.*
- *Huonepalvelussa sallitaan annospakkaukset, esimerkiksi suola, pippuri, ketsuppi, sinappi tai vastaavat.*
- *Kahvikoneiden kertakäyttökapseleita saa käyttää hotellihuoneessa ja/tai käytävällä. Alumiinikapseleita käytettäessä on varmistettava materiaali kierrätys. Yrityksellä on oltava menettelyt alumiinikapseleiden käsittelyyn, joissa kuvataan prosessi ja vahvistus kierrätävyydestä.*

Todistus, että kertakäyttötuotteita ei ole hotellihuoneissa.



Tarkistetaan paikan päällä.

Alumiinikahvikapseleiden käyttö



Toimintatavat kertakäyttökapseleiden käsittelyyn, sekä kuvaus niiden kierrättämisestä.

🏠 Vahvistus kapseleiden kierrätystoiminnosta

O25 Ruokiin ja juomiin kosketuksissa olevat kertakäyttötuotteet take away -tilauksissa, catering-palveluissa ja pikaruokatuotteissa

Ruokiin ja juomiin kosketuksissa olevat kertakäyttötuotteet take away -tilauksissa, catering-palvelussa ja pikaruokatuotteissa:

- Ovat Joutsenmerkittyjä. Joutsenmerkityt kertakäyttötuotteet esitellään kohdassa Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinta.
Ja/tai
- Koostuvat uusiutuvista raaka-aineista, kuten esimerkiksi paperista, pahvista, sokeriruokojätteestä tai palmunlehdistä*.

**Biopohjainen muovi on uusiutuviin raaka-aineisiin pohjautuvaa muovia, esimerkiksi biopohjainen polyeteeni (PE). Kierrätettävä biopohjainen muovi on muovia, joka voidaan kierrättää materiaalina nykyisissä muovin kierrätysjärjestelmissä. Biohajoavasta/kompostoitavasta muovista, kuten polylaktidista (PLA), valmistettuja kertakäyttötuotteita, joita ei voida toimittaa materiaalinkierrätykseen, ei hyväksytä.*

Ja/tai

- Koostua vähintään 50 % kierrätetystä muovista**.

***Kierrätettyä muovia sisältävien kertakäyttötuotteiden osalta on voitava osoittaa, että ne sisältävät vähintään 50 % kierrätettyä raaka-ainetta, ja niissä tulee olla symboli, joka osoittaa, että niitä voidaan käyttää elintarvikkeiden kanssa (lasi ja haarukka -symboli).*

Poikkeus:

- Laminaatti- ja muovipinnoitteet ovat sallittuja paperi- ja pahvipohjaisissa tuotteissa tai «ikkunoissa», koska ne ovat erotettavissa materiaalinkierrätyspaikoissa.
- Vaatimus ei koske kansia, mikäli ne ovat helposti erotettavissa pakkausmateriaalista ja mikäli kannet on valmistettu PET/PE tai PP:stä, ilman lisättyjä väriaineita. Muut materiaalit eivät ole sallittuja.
- Alumiinivuokien käyttö useiden annosten tarjoilussa on sallittua catering-toiminnoissa, mikäli asiakkaan ei ole mahdollista palauttaa tarjoiluastioita.

📄 Vahvistus siitä, että käytössä olevat kertakäyttötuotteet täyttävät vaatimukset luvan voimassaoloaikana.

🏠 Yleiskuva kaikista hankittavista kertakäyttötuotteista sekä mahdollinen Joutsenmerkintä ja luvan numero, tuotteiden sisältämät materiaalit, kuten uusiutuvat raaka-aineet ja muut kierrätetyt raaka-aineet sekä lasi ja haarukka -symboli. Kertakäyttötuotteet, jotka ovat vaatimuksen mukaan poikkeuksia, tulee olla merkittynä yleiskuvaukseen.

🔍 Tarkistetaan paikan päällä.

O26 Käyttökielto PVC/PVDC:tä sisältävälle muovikalvolle

1.1.2025 lähtien kaikki pakkaamisessa käytettävät muovikalvot, tulee olla PVC/PVDC vapaita

PVC/PVDC:tä sisältävien muovikalvojen käyttö on lopetettava asteittain 1.1.2025 mennessä.

Vuosiseuranta: Vuoden 2025 vuosiseurannassa yrityksen on dokumentoitava, ettei PVC-pitoista muovikalvoa käytetä.

Yritykset, jotka käyttävät vain PVC/PVDC-vapaata muovikalvoa, täyttävät vaatimuksen.

☞ Vahvistus siitä, että PVC/PVDC:tä sisältävien muovikalvojen käyttö lopetetaan asteittain 1.1.2025 mennessä.

☞ Vahvistus että kaikki käytettävät muovikalvot eivät sisällä PVC:tä tai PVDC:tä.

☞ Käytettävän muovikalvon nimi.

6 Kestävällä tavalla tuotetut ruoat ja juomat

Hotellit, joilla on vain aamiaistarjoilu, välipaloja ja yksinkertaisia ruokannoksia vapautetaan vaatimuksesta ”Kasvisruoka”.

6.1 Vaatimukset luomuruoalle ja -juomalle

Vaatimukset ovat yrityksille, jotka tarjoavat ruokaa joko ravintolassa tai vain aamiaisen.

O27 Luomuruokien ja -juomien osuus

Yrityksen vuosittaisista elintarvike- ja juomaostoista tietyn osuuden tulee olla luomutuotteita*.

Luomutuotteella tarkoitetaan elintarvikkeita ja juomia, jotka on merkitty EU:n asetuksella EG834/2007, KRAV suomalainen «aurinkomerkki» (Luomu), Nyckelpigan, Debio, Statskontrollert ekologisk (Ø-merket), Demeter, Biosiegel ja Tún-lífrænt.*

Minimissään kolmen kuukauden dataa voidaan hyödyntää.

Suomalaiset yritykset voivat valita raportoivatko ne vakituksessa päivittäisessä tarjoilussa olevien tuotteiden lukumäärät, tai hankintamäärät prosenteissa joko euroissa tai kiloissa.

Luomuruokien ja -juomien osuuksien vähimmäisrajat hankintamääristä kasvavat asteittain vuosina 2022 ja 2024. Määrät tulee raportoida Pohjoismaiselle Ympäristömerkinnälle vuositarkastuksen yhteydessä 2023 ja 2025, katso vaatimus «Luomuruokien ja -juomien vähimmäisrajat».

Luomutuotteiden laskeminen Suomessa:

- Luomutuotteen on oltava mukana päivittäisessä tarjoilussa, jotta se lasketaan yhdeksi tuotteeksi.
- Yhdessä tuotekategoriassa voi olla useampi luomutuote (esim. kaksi eri juustoa/mehua/leipää/viiniä jne.).
- Eri mausteet ja eri teelaadut lasketaan yhdeksi tuotteeksi.
- Eri maitotyytit kuten kauramaito ja mantelimaito, rasvaton maito ja kevyt maito lasketaan eri tuotteiksi
- MSC-merkityt kalat ja äyriäiset eivät ole luomutuotteita, mutta ne voidaan ottaa mukaan laskelmaan ravintolan niin toivoessa, ne eivät kuitenkaan saa ylittää 50 % tuotteiden määrästä.
- Kausituotteet, joita on saatavana vain osaa aikaa vuodesta, tulee muuna aikana korvata muilla luomutuotteilla laskennassa.



Luettelo ja laskelmat edellisvuonna hankituista luomutuotteista

O28 Luomuruokien ja -juomien raja-arvot

Luomuruokien ja -juomien raja-arvot nousevat kahdessa vaiheessa. Raja-arvojen tulee täyttyä vuosina 2022 ja 2024, tiedot tarkastetaan vuosien 2023 ja 2025 vuositarkastuksien yhteydessä alla olevan taulukon mukaan.

Tämä tarkoittaa sitä, että vuoden 2022 ostot tarkastetaan vuoden 2023 vuositarkastuksessa ja vuoden 2024 ostot tarkastetaan vuonna 2025. Vuoden 2024 raja-arvot ovat voimassa luvan voimassaoloajan loppuun asti.

Minimissään voidaan hyödyntää kolmen kuukauden ostotietoja.

Luvan saaneet yritykset, jotka eivät saavuta raja-arvoja vuosien 2023/2025 tarkastuksissa, menettävät lupansa.

Hakijoille, joilla ei vielä ole riittäviä tietoja ostoista, raja-arvojen täyttämiseen hakemustilanteessa, voidaan myöntää lupa sillä ehdolla, että vaatimus täyttyy tietyn ajanjakson aikana (minimissään kolme kuukautta). Tämä voi olla tarpeellista esimerkiksi silloin, kun yritys on juuri avattu tai toiminta on ollut epänormaalia remontoinnin, pandemian tai vastaavien syiden vuoksi.

Raja-arvot ovat vähimmäisrajoja hankittaville luomuruoille ja -juomille.

Pohjoismaissa luomutuotteiden saatavuus vaihtelee, jonka takia myös raja-arvot ovat eri maissa vaihtelevat.

Taulukko 8 Luomutuotteiden määrä prosentteina tai määränä

	Raja-arvo 1: Vuoden 2022 hankinnat, jotka ilmoitetaan vuoden 2023 vuosiseurannasta	Raja-arvo 2 Vuoden 2024 hankinnat, jotka ilmoitetaan vuoden 2025 vuosiseurannasta
Suomi	13 tuotetta tai 5 %	19 tuotetta tai 7 %

Mikäli ravintola on mukana Portaat luomuun -ohjelmassa ja Joutsenmerkin edellyttämät raja-arvot täyttyvät, voidaan Portaat luomun laskelmia käyttää dokumentointina.



Vahvistus, että ravintola on sitoutunut noudattamaan raja-arvoja.



Vuosiseuranta 2023 ja 2025. Vaatimusten mukainen dokumentaatio/laskenta, joka osoittaa vaatimuksen täyttymisen.

P3 Luomuruoka ja -juoma

Ravintola saa pisteitä siitä, kuinka monta luomuruokaa ja -juomaa on säännöllisesti mukana ravintolan päivittäisessä tarjoilussa. Pisteitä voi tästä vaatimuksesta saada enintään viisi.

Taulukko 9 Pistetaulukko luomuruoalle ja -juomalle

Suomi	2 pistettä	3 pistettä	4 pistettä	5 pistettä
Prosentteina	≥7–<15	≥15–<50	≥50–<90	≥90
Lukumääränä	≥19–<25	≥25–<30	≥30–<35	≥35



Dokumentaatio vaatimuksen O27 Luomuelintarvikkeiden ja -juomien vähimmäisrajat.

6.2 Muut vaatimukset kestäväälle ruoalle ja juomalle

029 Veden pöytiin tarjoilu

Pulloveden tarjoilu on kielletty kokoustiloissa, ruokien ja juomien pöytiin- ja buffettarjoilussa. Pullovedellä tarkoitetaan tehtaassa pullolettua hiilihapotonta vettä. Vaatimus ei koske hiilihapotettua vettä.

Vaatimusta koskeva poikkeus:

- Pulloveden myynti/tarjoilu take away -annosten, catering-palveluiden ja pikaruuan yhteydessä sekä hotellin myymälässä on sallittua.
- Pulloveden myynti/tarjoilu on sallittua epänormaaleissa tilanteissa, esimerkiksi jos on epävarmuutta veden laadusta, jossa infektion tartunnan torjunta on tarpeellista, tai vastaavissa tilanteissa.

Ravintolat, joissa on sekä pöytiintarjoilu että take away mahdollisuus, saavat myydä vettä, mutta asiakkaille on oltava näkyvällä paikalla tarjolla myös hanavettä.



Vahvistus, että tehtaassa pullolettua hiilihapotonta vettä ei tarjoilla.



Tarkistetaan paikan päällä.

P4 Lähialueella tuotetut elintarvikkeet ja juomat

Ravintola saa pisteitä kategoriasta, jossa tarjolla on yksi tai useampi lähituotettu* elintarvike. Tuotteista saa pisteitä vain, jos niitä on tarjolla kokonaisen kauden. Tästä vaatimuksesta on mahdollista saada enintään kaksi (2) pistettä.

Jokaisesta kategoriasta saa 0,5 pistettä:

- Maitotuotteet (maito, juusto, jne.)
- Muna
- Vilja ja leipomotuotteet
- Hedelmät ja marjat
- Vihannekset, juurekset ja sienet
- Juomat (mehu, olut, jne.)
- Siipikarja (kana, kalkkuna jne.)
- Kalat ja äyriäiset
- Liha (nauta, sika, lammas, vuohi, riista jne.)
- Muu (Hunaja, öljy, yrtit, jne.)

**Jotta elintarvikkeet ja juomat lasketaan lähituotetuiksi, kaiken tuotannon, viljelyn, pyydystyksen, sadonkorjuun, poimimisen, työstämisen ja varastoinnin tulee tapahtua 250 kilometrin säteellä yrityksestä. Jos yritys sijaitsee leveyspiirin 62°N pohjoispuolella, raja on 500 km. Kalan osalta lasketaan etäisyys satamaan. Toimitusketjun tulee olla jäljitettävissä kokonaan ravintolasta valmistajalle/valmistuspaikkaan. Jos tuote on esivalmistettu (täys- tai puolivalmiste), pääainesosien dokumentoiminen riittää.*



Vahvistus ja luettelo hankituista pisteisiin oikeuttavista lähituotteista ja tuoteryhmistä.



Toimittajan vahvistus, josta käy ilmi tuotteiden alkuperä.



Tarkistetaan paikan päällä

O30 Kasvisruoka

Ravintolan tulee tarjota pääruokana vähintään yhtä kasvisruokalajia* lounaalla ja päivällisellä. Ruokalistalla tulee olla kasvisruokalaji joka päivä.

**Kasvisruualla tarkoitetaan kasvikuntaan kuuluvia elintarvikkeita kuten viljatuotteita, vihanneksia, hedelmiä, marjoja, perunoita, pähkinöitä ja siemeniä, mutta myös maitotuotteita, kananmunia, hunajaa ja vastaavia tuotteita.*

Vaatus ei koske yrityksiä, joissa on tarjolla vain aamiaista, välipaloja ja/tai yksinkertaisia annoksia.



Vahvistus siitä, että vaatimus toteutuu.



Kuvaus siitä, miten ravintola täyttää vaatimuksen.



Tarkistetaan paikan päällä.

O31 Kestävällä tavalla tuotetut kalat ja äyriäiset

A: Joutsenmerkityssä ravintolassa ei saa tarjoilla näitä uhanalaisia lajeja:

- hai
- kaikki rauskut
- vapaana kasvanut sampi
- eteläntonnkala ja sinievätonnikala
- ankerias

Islanti on poikkeus, jossa saa tarjota perinteistä ruokaa hailajeista Somniosus microcephalus, ja rokkearten Dipturus batis / Raja batis ja Raja Amblyraja radiata.

B: Joutsenmerkityssä ravintolassa ei saa tarjoilla näitä uhanalaisia lajeja, jos ne on kalastettu ko. maassa (sulkeissa maan punaisen listan tila) :

Taulukko 10 "B-lista" (äärimmäisen uhanalainen (CR), erittäin uhanalainen (EN))

Kalalajit	Maa
Meritaimen (Merivahteiset kannat)	Suomi (EN)
Taimen (Sisävesissä)	Suomi (EN)
Siika* (Merialueen vaellussiika)	Suomi (EN)
Järvilohi	Suomi (CR)
Nieriä* (Vuoksen vesistöissä)	Suomi (CR)
Harjus (Itämeressä)	Suomi (CR)
Monni	Ruotsi (EN)
Ruijanpallas	Ruotsi (EN)
Punasimppu, puna-ahven	Norja (EN)
Merikissa	Ruotsi (EN)
Lestikala	Ruotsi (CR)
Molva	Ruotsi (EN)
Lyyraturkska	Ruotsi (CR)
Tylppäpyrstömolva	Norja (EN)
Mutakala / Misgurnus fossilis	Tanska (CR)

C: Joutsenmerkityssä ravintolassa ei saa tarjota jättikatkarapuja.

*A-, B- tai C-listalla olevien lajien sivusaaliina tulleita kaloja ei saa tarjoilla.
MSC-merkittyä kalaa ja äyriäisiä saa aina tarjoilla.*

*Muiden kuin MSC-standardien mukaisia merkintöjä voidaan käyttää, jos Pohjoismainen ympäristömerkintä on hyväksynyt ne. Standardien on täytettävä Pohjoismaisen ympäristömerkinnän vaatimukset kalan ja äyriäisten raaka-aineiden kestävyysmerkinnöistä. **ASC:tä ei hyväksytä.***

Ei-kestävien raaka-aineiden luetteloita voidaan tarkistaa, jos uutta tietoa ilmenee.

Tarkempi listaus kalalajeista pohjoismaisilla kielillä löytyy liitteestä 3.

🏠 Kuvaile kuinka ravintola noudattaa vaatimuksia. B-luettelossa olevien kalojen tarjoamiseksi vaaditaan täydellinen jäljitettävyysskalastusalueelle.

🔑 Tarkistetaan paikan päällä

O32 **Palmuöljy**

Ravintola ei saa käyttää paistoöljyä, joka sisältää palmuöljyä.

🏠 Vahvistus siitä, että ravintolan käyttämässä paistoöljyssä ei ole palmuöljyä.

🔑 Tarkistetaan paikan päällä.

O33 **Geenimuunneltujen elintarvikkeiden käyttökielto (GMO)**

Geenimuunneltujen elintarvikkeiden* käyttö tai tarjoaminen on kielletty Joutsenmerkityssä ravintolassa.

Ravintolassa on oltava menettelytavat, jotka varmistavat, että geenimuunneltuja elintarvikkeita ei osteta.

**Geenimuunnelluilla elintarvikkeilla tarkoitetaan elintarvikkeita, jotka on kansallisen lainsäädännön mukaan merkitty sisältävän geenimuunneltuja ainesosia tai geenimuunnelluista organismeista (GMO) valmistettuja ainesosia. Tällaisia tuotteita ovat tuotteet, joiden raaka-aineena on soijaa, maissia, rapsia tai sokerijuurikasta.*

🏠 Käytännöt, joilla varmistetaan, että yritys ei tarjoa elintarvikkeita, jotka on kansallisen lainsäädännön mukaan merkitty sisältävän geenimuunneltuja ainesosia tai geenimuunnelluista organismeista (GMO) valmistettuja ainesosia

7 Biodiversiteetti - Biologinen monimuotoisuus

Tämä vaatimus koskee hotelleja joiden puutarha/piha-alueet ovat suurempia kuin 1000 m².

O34 Biodiversiteetin parantaminen hotellin ulkoalueilla

Hotellit, joilla on puutarha/piha-alue tulee varmistaa, että luonnon monimuotoisuutta parannetaan. Vaatimukset ovat:

- Kemiallisia rikkaruohomyrkkyjä (tuholaismyrkkyjä) ei käytetä puutarhassa/piha-alueilla.
- Vieraslajit, joita esiintyy tontilla, tulee hävittää ja torjua. Vieraslajeja ei myöskään tule istuttaa.

Tämä koskee lajeja, joita ei saa tuoda maahan eikä kasvattaa. Tiedot löytyvät oheisesta dokumentista: Kansallinen vieraslajiluettelo ja kaikkia Pohjoismaita koskeva EU:n vieraslajiasetus EU 2016/1141.

<https://vieraslajit.fi/lajit?EuList=false&FiList=true&invasiveSpeciesMainGroups=HBE.MG2>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32016R1141&from=FI>

- Hyväkuntoisia Yli 100-vuotiaita puita sekä luonnonmukaisia vesiuomia tulee suojella mahdollisuuksien mukaan.

Esimerkkinä vanhat tammet ja muut isot puut, kuten koivut ja lehmukset sekä luonnonmukaiset lammet ja purot.

Vaatimuksesta voidaan poiketa, mikäli puut tai vesiuomat ovat vaaraksi asiakkaille tai henkilökunnalle.



Vahvistus että kemiallisia tuholaismyrkkyjä ei käytetä.



Kuvaus siitä millaisia vieraslajeja tontilta löytyy, ja miten niitä hävitetään ja torjutaan, sekä miten varmistetaan että niitä ei istuteta tulevaisuudessa.



Kuvaus tontilta löytyvistä yli satavuotiaista puista ja vesiuomista sekä miten niitä suojellaan.

8 Kemikaalit

O35 Kemikaalien hankinnat

- **Vastuuhenkilö:** Yrityksessä on henkilö, joka on vastuussa kemikaalien hankinnoista.
- **Hankintakäytännöt:** Yrityksellä on oltava kemikaalien hankintakäytännöt, joilla varmistetaan, että yritys käyttää vain hyväksytyjä kemikaaleja ja annostelulaitteita luvun "kemikaalien kulutus" mukaisesti. Käytännöissä varmistetaan myös, että yritys ilmoittaa vastuuhenkilön vaihtumisesta Pohjoismaiseen ympäristömerkintään.



Vastuuhenkilön nimi, sähköposti, puhelinnumero ja työnimike.



Kemikaalien hankintakäytännöt.

O36 Kemikaalitiedot

Luettelo kaikista jatkossa käytettävistä kemikaaleista. Kemikaalin nimi, valmistaja, käyttötarkoitus ja mahdollinen ympäristömerkki tulee mainita. Tähän voidaan käyttää liitettä 5.

Käyttöturvallisuustiedotteen ja käyttöohjeiden tulee olla saatavilla kemikaalin käyttöpaikassa, joko sähköisesti tai paperilla.

Vuosiseuranta: Yrityksen tulee ilmoittaa kaikki hankittavat kemialliset tuotteet.



Luettelo kaikista yrityksen käyttämistä kemikaaleista. Nimi, valmistaja, käyttötarkoitus, käyttömäärä ja mahdollinen ympäristömerkki. Liitettä 5 tai laskentataulukkoa voidaan käyttää.



Vahvistus siitä, että käyttöohjeet ja käyttöturvallisuustiedote (REACH-asetuksen EY N:o 1907/2006 liitteen II mukaisesti) ovat saatavilla yrityksessä.



Tarkistetaan paikan päällä.



Vuosiraportti hankituista kemikaaleista.

O37 Ympäristömerkityt kemikaalit

100 % yleiseen siivoukseen, astianpesuun ja sisäiseen tekstiilien pesuun käytettävistä tuotteista on oltava ympäristömerkittyjä.

Ympäristömerkityt kemikaalit ovat tuotteita, joilla on Joutsenmerkki, EU-ympäristömerkki, Blue Angel tai Bra Miljöval.

Siivous: Vaatimus koskee tuotteita, joita käytetään yleispuhdistukseen kaikille lattioille ja pinnoille, esimerkiksi hotellihuoneissa, konferenssituloissa, keittiössä, lasseissa, peileissä, kylpyhuoneessa, WC-tiloissa, yleisissä tiloissa ja henkilökunnan tiloissa.

Otsonoitua vettä (Ozone water) ja sähkökemiallisesti aktivoitua vettä (ECA-vesi) ei saa käyttää yleispuhdistukseen tai desinfiointiin.

Seuraavia ei katsota yleispuhdistusaineiksi: lattioiden käsittelyaineet, kalkinpoistoaineet, uima-allaskemikaalit, astianpesukoneen ja kahvinkeitinien/suodattimien puhdistusaineet, viemäriavaajat, kuparinpuhdistusaineet, kylmähuoneiden puhdistusaineet, ruostumattoman teräksen kiillotusaineet, uuninpuhdistusaineet, grillinpuhdistusaineet, teräspintojen kiillotusaineet, purukumin poistoaineet sekä mattojen ja tekstiilien tahrannoistamineet.

Astianpesu: Vaatimus koskee kaikkia astianpesukoneissa ja astioiden käsinpesussa käytettäviä pesu- ja kuivausaineita. Vaatimus ei koske liuotusaineita ja kalkinpoistoaineita, niissä sovelletaan vaatimuksia muista kemikaaleista.

Tekstiilien pesu yrityksessä: Vaatimus koskee kaikkia pesuaineita (myös huuhteluaineita, valkaisuaineita ja tahrannoistamineita), joita käytetään tekstiilien omaan pesuun yrityksessä.



Ympäristömerkityt kemikaalit dokumentoidaan osana vaatimusta O40 Kemikaalitiedot.

O38 Annostelu

Kaikki päivittäiseen yleispuhdistukseen, astianpesuun ja tekstiilien pesuun käytettävät kemikaalit tulee annostella automaattisesti tai käsin annostelulaitteella.

 Kuvaus eri kemikaaleille käytettävistä annostelulaitteista. Liitettä 5 voidaan käyttää. Dokumentoinnissa voidaan käyttää myös kuvia.

 Tarkistetaan paikan päällä. Automaattisen annostelulaitteen tarkastuksen huoltoraportti tulee esittää tarvittaessa.

P5 Joutsenmerkitty tekstiilien pesu

Yritykset, jotka käyttävät Joutsenmerkittyä pesulaa, saavat kolme (3) pistettä.

Pisteiden saamiseksi pääosa (yli 50 %)yrityksen tekstiileistä tulee pestä Joutsenmerkityssä pesulassa. Mopit ja siivousliinat voidaan pestä yrityksessä.

 Vahvistus sopimuksesta ulkopuolisen Joutsenmerkityn pesulan kanssa.

 Pesulan nimi ja lupanumero.

O39 Muiden kemikaalien luokittelu

Yrityksen säännöllisesti käyttämät muut kemikaalit eivät saa olla luokiteltuja alla olevan taulukon 11 mukaan.

Yrityksen säännöllisesti käyttämiin muihin kemikaaleihin kuuluvat liotusaineet, kalkinpoistoaineet, viemärinavaajat, pintojen desinfiointiaineet, uunin- ja grillinpuhdistusaineet, ilmanraikastimet sekä lattianhoitoaineet. Lattianhoitotuotteisiin kuuluvat pohjustevaha, lattian kiillotusaine, lattiovaha, puhdistuskiilloke, vahaa sisältävät pesuaineet, kiillotusaineen poistoaine ja vahanpoistoaine.

Joutsenmerkkiä hakevan yrityksen tulee dokumentoida luvan voimassaoloaikana käytettävien muiden kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteet.

Ympäristömerkityt kemikaalit ovat tuotteita, joilla on Joutsenmerkki, EU-ympäristömerkki, Blue Angel tai Bra Miljöval.

Poikkeus:

Vaatus ei koske huoltotöissä käytettäviä puhdistusaineita, kuten astianpesukoneiden, kahvinkeitinien ja kylmähuoneiden puhdistusaineita, kuparin puhdistusaineita, ruostumattoman teräksen ja huonekalujen kiillotusaineita, imeytysaineita, purukumin poistoaineita eikä mattojen ja sisätekstiilien tahranoistoaineita.

Taulukko 11 Ei sallitut muiden kemikaalien luokitukset

CLP-asetus 1272/2008		
Vaaraluokka	Vaarakategoria	Vaarakoodi
Vesiympäristölle vaarallinen	Kategoria: akuutti kategoria 1 Krooninen kategoria: krooninen 1-4	H400*, H410*, H411*, H412*, H413*
Akuutti myrkyllisyys	Kategoria 1-4	H300, H310, H330, H301, H311, H331, H302** H312**, H332**
Elinokohtainen myrkyllisyys (STOT): kerta- ja toistuva altistuminen	STOT SE kategoria a1-2 STOT SE kategoria 3 (vain spraytuotteet) STOT RE kategoria 1-2	H370, H371, H372, H373 H335 (vain spraytuotteet***)
Vaurioittaa vakavasti silmiä/silmien ärsytys	Kategoria 1 (vain spraytuotteet)	H318 (vain spraytuotteet***)
Voi olla tappavaa nieltynä ja joutuessaan hengitysteihin	Kategoria 1	H304

Herkistävyys (hengitystiet, iho)	Kategoria 1/1A/ 1B	H334, H317 tai EUH 208: «Sisältää (herkistävän aineen nimi). Voi aiheuttaa allergisen reaktion.»
Syöpää aiheuttava	Kategoria 1A/1B/2	H350, H351
Sukusolujen perimää vaurioittava	Kategoria 1A/B/2	H340, H341
Lisääntymiselle vaarallinen	Kategoria 1A/1B/2	H360, H361, H362

Huom! Valmistaja on vastuussa oikeasta luokittelusta.

*Poikkeuksena tuotteet, jotka on luokiteltu ympäristölle haitallisiksi niiden sisältämien kvaternääristen ammoniumyhdisteiden takia. Poikkeuksena sallitaan myös klooriyhdisteet, joita on viranomaisten vaatimuksesta käytettävä. Myös sellaiset klooriyhdisteet sallitaan, joita on käytettävä tartuntatautien tai homeen leviämisen estämiseksi tai jos niitä tarvitaan saneerausten yhteydessä.

**Kaikki ammattikäyttöön tarkoitettut tuotteet voidaan merkitä merkinnällä H302, H312 ja H332, jos pakkaus on sellainen, että käyttäjä ei joudu kosketuksiin tuotteen kanssa.

***Suihkepulloissa ja vastaavissa annostelupakkauksissa olevat tuotteet, jotka eivät muodosta sumupilveä, voidaan merkitä merkinnöillä H335 ja H318.

☰ Käyttöturvallisuustiedote REACH-asetuksen liitteen II (asetus 1907/2006 / EY) mukaisesti jokaisesta käytetystä kemikaalista.

☰ Mikäli tuotteet on merkitty H302, H312 tai H332, tulee toimittaa kuvaus tai kuva pakkauksesta.

☞ Vahvistus siitä, että tuotetta luokituksilla H318 ja H335 ei käytetä suihkepulloissa, jotka muodostavat sumupilven.

O40 Kielletyt aineet

Lattianhoitotuotteet:

Lattianhoitotuotteet eivät saa sisältää seuraavia aineita:

- Perfluoratut ja polyfluoratut alkyloidut yhdisteet (PFAS)

Vaatus voidaan dokumentoida tilaamalla perfluoratuista ja polyfluoratuista alkyloiduista yhdisteistä (PFAS) vapaita lattianhoitotuotteita. Vakuudeksi riittää esimerkiksi kopio sopimuksesta tai sopimuksesta kemikaalien toimittajan kanssa.

Lattianhoitotuotteisiin kuuluvat pohjustevaha, lattian kiillotusaine, lattiavaha, puhdistuskiilloke, vahaa sisältävät pesuaineet, kiillotusaineen poistoaine ja vahanpoistoaine.

Pintojen desinfiointiaineet:

- Otsonoitua vettä (otsonivettä) ei saa käyttää desinfiointiaineena.

Huomaa, että otsonoitua vettä ei myöskään saa käyttää yleispuhdistukseen.

- Pintojen desinfiointiaineet eivät saa sisältää seuraavia ainesosia sellaisina pitoisuuksina, jotka mainitaan tuotteen käyttöturvallisuustiedotteessa (vaatus ei koske käsien desinfiointiaineita):
 - Reaktiiviset klooriyhdisteet, kuten natriumhypokloriitti
 - Orgaaniset klooriyhdisteet

Elektrokemiallisesti aktivoitu vesi (ECA-vesi) muodostaa hypokloriittia eikä ole siksi sallittua.

Poikkeus: Klooriyhdisteet, joita on viranomaisten käskystä käytettävä esimerkiksi Norjassa suihkupäiden puhdistamiseen, vapautetaan vaatimuksesta. Vaatimuksesta voidaan myöntää poikkeuksia myös tartuntatautien puhkeamisen, homeongelmien ja peruskorjauksen yhteydessä.

- 🔒 Yrityksen vahvistus siitä, että yritys tilaa aina lattianhoitotuotteita, jotka ovat PFAS vapaita. Esimerkiksi kopio sopimuksesta tai sopimuksesta kemikaalien toimittajan kanssa.
- 🔒 Käyttöturvallisuustiedote kaikille pintojen desinfiointiaineille, tällä osoitetaan, että aineet eivät sisällä reaktiivisia ja orgaanisia klooriyhdisteitä. Dokumentoitu vaatimuksessa O39: ”Muiden kemikaalien luokittelu”

O41 Rakeet astianpesussa

Vaatimus koskee ainoastaan yrityksiä, joissa on käytössä raeastianpesukone.

- Raeastianpesukoneita käsittelevät työntekijät on koulutettava ehkäisemään huollon ja rakeiden uudelleentäytön yhteydessä syntyviä päästöjä.
- Ei-hajoavien muovirakeiden käyttö on lopetettava 1.4.2024 mennessä. Rakeet, joita käytetään tämän jälkeen, tulee olla todistetusti maaperässä hajoavia ISO-standardin 17556:2019 mukaisesti.

- 🔒 Vahvistus siitä, että työntekijät saavat perehdytystä granulaattien käyttöön.
- 🔒 Vahvistus että ei biohajoavien granulaattien käyttö lopetetaan ennen 1.4.2024.
- 🏠 Dokumentaatio, josta käy ilmi, että granulaatit, joita käytetään 1.4.2024 jälkeen ovat biohajoavia, ISO-standardin 17556:2019 mukaan.

O42 Vedenkäsittely

Itsesuoritettava vedenpuhdistus yrityksessä ei ole sallittua. Puhdistamisella tarkoitetaan kemikaalien, biosidien tai ionisoinnin käyttöä, kuten hopea- ja kupari-ionisointia.

Poikkeus:

Vaatimuksesta voidaan poiketa, mikäli on tehty riskiarviointi Legionella viruksen leviämisestä ilman välityksellä, ja on dokumentoitu, että vettä tulee käsitellä. Riskiarviointi tulee tehdä liite 6:n mukaan

Vaaditaan kuvaus käsittelystä ja informaatio käytettävistä kemikaaleista.

Mikäli käytetään hopea- ja kupari-ionisointia tulee hakea päästölupaa, mikäli kunta/kaupunki sitä vaatii. Tämä vaihtelee kunnittain/kaupungeittain.

- 🔒 Vahvistus siitä, että yritys ei käytä kemikaaleja vedenkäsittelyyn.

Tarvittaessa

- 🏠 Riskinarviointi tai vastaava, josta käy ilmi vedenkäsittelytarve.
- 🏠 Tietoa käytetystä vedenkäsittelystä

- 🏠 Käyttöturvatieote jokaisesta käytettävästä kemikaalista liittyen REACH-asetuksen (1907/2006/EY) liitteeseen II.
- 🔗 Päästötodistus kunnalta/kaupungilta mikäli käytetään hopea- ja kupari-ionisointia ja se on oleellista.

9 Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnat

O43 Ympäristömerkittyjen painotuotteiden, pehmo- ja kopiopaperien hankinnat

- **Painotuotteet:** 100 % hankituista painotuotteista tulee tilata Joutsenmerkitystä painotalosta, olla EU-ympäristömerkittyjä tai Blue Angel. Yrityksellä tulee olla käytännöt ympäristömerkittyjen painotuotteiden huomioimiseen tilausvaiheessa.

Painotuotteilla tarkoitetaan esimerkiksi asiakkaille tarkoitettua infomateriaalia, mainoksia, esitteitä sekä yrityksen logolla varustettuja muistivihkoja ja kirjepaperia. Vaatimus koskee myös ketjuyritysten keskitetysti tilaamia painotuotteita.

- **Pehmopaperi:** 100 % hankituista pehmopapereista kuten WC-paperit, talouspaperit, kuivauspapereit tulee olla ympäristömerkittyjä.
- **Kopiopaperi:** 100 % hankituista kopiopapereista tulee olla ympäristömerkittyjä.

Ympäristömerkillä tarkoitetaan tässä Joutsenmerkkiä, EU-ympäristömerkkiä tai Blue Angelia.

- 🔗 Vahvistus sopimuksesta Joutsenmerkityn painotalon tai EU-ympäristömerkittyä painotuotteita toimittavan painotalon kanssa.

- 🏠 Painolaitoksen nimi ja lupanumero.

- 🏠 Käytännöt tai muu dokumentointi, jossa vahvistetaan Joutsenmerkittyjen painotuotteiden huomioiminen

- 🏠 Dokumentaatio, että hankitut pehmopaperit ja kopiopaperit ovat ympäristömerkittyjä.

- 🔗 Tarkistetaan paikan päällä.

P6 Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnat

Eri yritykset voivat saavuttaa erilaisia enimmäispisteitä, jotka on määritelty seuraavassa taulukossa.

Yritys saa pisteitä ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnasta oheisen taulukon mukaisesti. Pisteiden saamiseksi kaikkien kategorian tuotteiden tulee olla ympäristömerkittyjä, jos taulukossa ei toisin ilmoiteta. Pohjoismainen yritys voi saada tästä vaatimuksesta enintään 12 pistettä.

Ympäristömerkityllä tarkoitetaan, että tuotteilla tai palveluilla on Joutsenmerkki, EU-ympäristömerkki, Blue Angel tai Bra miljöval.

Joutsenmerkityt tekstiilipesulat ja niistä saatavat pisteet esitellään vaatimuksessa P5, kemikaaleja koskevassa luvussa. Tuotteista ja palveluista, jotka ovat pakollisia kriteereiden muissa vaatimuksissa, ei saa pisteitä tässä vaatimuksessa.

Taulukko 12 Pisteet ympäristömerkityistä tuotteista ja palveluista

Ympäristömerkityt tuotteet ja palvelut	Pisteet
Siivouspalvelut ja/tai ikkunoiden pesu	3
Kemiallinen pesula	1
Joutsenmerkitty kahvipalvelu	3
Käsipyhyherullapalvelu	1
Saippua ja shampoo hotellihuoneissa ja hotellin yleisissä tiloissa	3
Kertakäyttötuotteet	1 per. kategoria (enintään 2 kategoriaa)
Lautasliinat	1 per kategoria (enintään 2 kategoriaa)
Mikrokuituliinat ja -mopit	1
Kynttilät	1 per kategoria (enintään 2 kategoriaa)
TV:t	1
Huonekalut	2 per kategoria (enintään 3 kategoriaa)
Ulkokalusteet	2 per kategoria (enintään 3 kategoriaa)
Lattiat	2
Tekstiilit (peitot, tyynyt, lakanat, vuodevaatteet, pyyhkeet, pöytäliinat, lautasliinat)	2 per kategoria (enintään 2 kategoriaa)
Työvaatteet, vähintään yksi henkilöstöluokka	1
Muut ympäristömerkityt tuotteet, kuten paristot, värikasetit, lehtiä taulut, valkotaulutussit ym.	1 per palvelu/kategoria enintään 3 p
Joutsenmerkitty polttoaine yrityksen autoihin	1
Ympäristömerkityn sähkön hankinta, esim. Bra Miljöval, EKOEnergy tai vastaava. Sähkön ympäristömerkinnän tulee täyttää Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän määritelmät sertifiointijärjestelmille. Bra Miljöval ja EKOEnergy täyttävät ja ovat hyväksytyjä.	
Muu	Pisteet
Huonekalujen, materiaalien, tekstiilien ja muiden tuotteiden uudelleen käyttö mikäli määrä on merkittävä. Pohjoismainen ympäristömerkintä päättää oikeuttaako määrät pisteisiin.	1 per kategoria enintään 2 pistettä



Katsaus tuotteiden ja palveluiden hankintoihin, toimittaja ja lupanumero.



Tarkistetaan paikan päällä.

10 Yhteispistemäärä

O44 Pakollinen vaatimus saavutettaville pisteille

Pohjoismaisten yritysten on saatava vähintään 12 pistettä taulukon 13 mukaan. Taulukko osoittaa myös, kuinka monta pistettä on mahdollista saavuttaa eri pistevaatimuksissa.

Taulukko 13 Pohjoismaisten yritysten yhteispistemäärä

Pistevaatimus	Maksimipisteet
P1 Toimenpiteet vedenkulutuksen vähentämiseksi	3
P2 Toimenpiteet ruokahävikin vähentämiseksi	3
P3 Luomuruoka- ja juoma	5
P4 Lähialueella tuotettu ruoka ja juoma	2
P5 Joutsenmerkitty tekstiilienpesu	3
P6 Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palvelujen hankinta	12
Maksimipisteet	28



Yhteispistemäärä.

Joutsenmerkin säännöt palveluille

Joutsenmerkittyjen palveluiden yhteydessä on käytettävä Joutsenmerkkilogoja, lupanumeroa ja ko. tuoteryhmän nimeä.

Alateksti tuoteryhmälle 055 Hotellit ja majoituspalvelut on:

Hotellit/ Hotellit ja ravintolat/ Hotellit, ravintolat ja kongressikeskukset/ Hotellit ja kongressikeskukset/ Majoituspalvelut/ Majoituspalvelut ja ravintolat

Lisätietoa Joutsenmerkin säännöistä, maksuista ja logonkäytöstä löytyy osoitteesta: <http://joutsenmerkki.fi/saannot/>

Valvonta

Pohjoismainen ympäristömerkintä valvoo, että luvanhaltija täyttää vaatimukset myös luvan myöntämisen jälkeen, esimerkiksi valvontakäynnillä tai pistokokeella.

Jos osoittautuu, että toiminta ei täytä vaatimuksia, voidaan Joutsenmerkin käyttöoikeus perua.

Versiohistoria

Pohjoismainen ympäristömerkintä vahvisti kriteerit hotelleille ja majoituspalveluille 19.11.2021 ja ne ovat voimassa 31.12.2026 saakka.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 13.5.2022 muuttaa kahta vaatimusta. Vaatimusta « Ruokahävikin ehkäiseminen » on päivitetty niin että ruokahävikin mittauksella on kaksi vaihtoehtoa. Vaatimusta « Muiden kemikaalien kielletyt aineet » on muutettu niin että vaatimukset koskevat ainoastaan lattianhoitotuotteita ja pintojen desinfiointiaineita. Uusi versio on 5.1.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 7.10.2022 muuttaa vaatimusta O24 ”Ei kertakäyttöt tuotteita hotellihuoneissa”. Tästä eteenpäin on sallittua käyttää kahvikapseleita, jotka koostuvat 100 % uusituvista materiaaleista, mikäli niiden kierrätys on varmistettu. Selvennys siitä, että huonepalvelussa on sallittua käyttää annospakkauksia, on lisätty. Uusi versio on 5.2.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 6.6.2023, että myös saksalaiset ja puolalaiset yritykset voivat hakea Joutsenmerkkiä ja mukautti kriteerejä (englanninkielinen kriteeriversio). Lisäksi vaatimukseen ”O40 Kielletyt aineet” lisättiin selvennys vaatimusten dokumentoinnista. Uusi versio on 5.3.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 10.10.2023 lisätä kemikaalivaatimukseen O37 selvennyksen, että otsonivesi ei ole sallittua. Lisäksi kertakäyttöt tuotteiden vaatimukseen O24 poikkeus hotelleille, jotka eivät ole hotelstars.eu jäseniä, mutta ovat viiden tähden hotellien tasolla. Uusi versio on 5.4.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 14.11.2023 muuttaa vaatimuksia O26 Käyttökielto PVC/PVCD:tä sisältävälle muovikalvolle ja O41 Rakeet astianpesussa. Vaatimuksessa O26 PVD/PVDC:n käyttökielto on voimassa 1.1.2025 alkaen. Vaatimuksessa O41 rakeiden kielto on voimassa 1.4.2024 alkaen, tämän päivän jälkeen käytettävät rakeet tulee olla maaperässä hajoavia ISO 17556:2019 -standardin mukaisesti. Uusi versio on 5.5.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 5.3.2024 muuttaa vuosittaista seurantavaatimusta (O3) selkeämmäksi ja joustavammaksi. Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 28.5.2024 muuttaa Norjan ja Ruotsin pisteytystä ja prosenttiarvoja luomuruuissa ja -juomissa. Tämä ei vaikuttanut suomenkieliseen kriteeriversioon. Uusi versio on 5.6.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 13.5.2025 muuttaa huoneissa ja käytävissä tarjolla olevien kahvikapseleiden vaatimusta. Kapseleiden ei enää tarvitse olla kierrätysmateriaalia. Jos käytössä on alumiinikapselit, niiden materiaali kierrätys on varmistettava.

Pohjoismainen ympäristömerkintä jatkoi 20.5.2025 kriteerien voimassaoloaikaa 31.8.2027 asti. Uusi versio on 5.7.

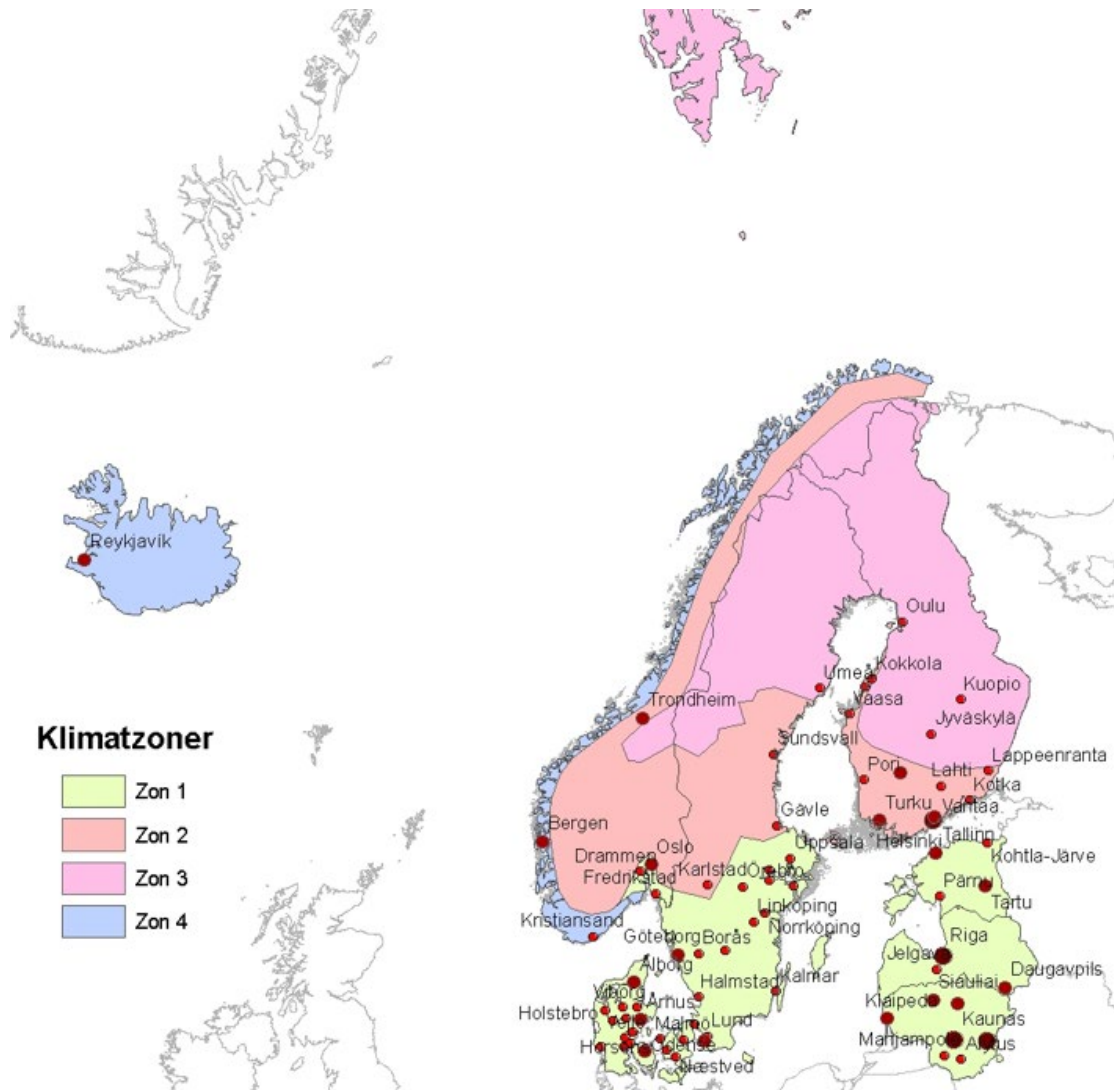
Liite 1 Ilmastovyöhykkeet

Energiankulutuksen raja-arvo on mukautettu eri ilmastovyöhykkeisiin.

Ylärajojen nosto:

- 5 % vyöhyke 2
- 15 € vyöhyke 3
- 10 % vyöhyke 4

Tanska, Etelä-Ruotsi, Saksa ja Puola sijaitsevat vyöhykkeellä 1.



Liite 2 Vinkkejä ruokahävikin vähentämiseksi

”Nudging” tai tuuppaus tarkoittaa sellaisia toimia, joiden tarkoituksena on johtaa ruokahävikin vähenemiseen ilman, että asiakkaat kiinnittävät siihen huomiota (esimerkiksi pienempien lautasten käyttö).

Lautashävikkiä voidaan vähentää esimerkiksi tarjoamalla pienempiä annoksia, valinnaisia lisätuotteita pienempinä annoksina, antamalla asiakkaiden valita, haluavatko he ruoan kanssa leipää, käyttämällä pienempiä lautasia, tarjoamalla ylijääneen ruoan ottamista mukaan ja viestimällä aiheesta asiakkaille.

Buffet-tarjoilun hävikkiä voidaan pienentää esimerkiksi vähentämällä buffetin tarjontaa, katsaus yhteenkuuluvista ruuista, pienentämällä tarjoilulautasten kokoa, optimoimalla täyttökäytännöt, käyttämällä painoon tai määrään perustuvaa hinnoittelua, seuraamalla asiakasmäärää ja pitämällä ruoan lämpötilan sopivana. Ylijäänyt ruoka voidaan myydä alennettuun hintaan tai muissa myyntikanavissa. Ruokaa voidaan myös lahjoittaa hyväntekeväisyyteen.

Ruoan valmistuksessa syntyvää hävikkiä voidaan vähentää ruokalistan hyvän suunnittelun ja raaka-aineiden tehokkaan käytön avulla. Ylijääneen ruoan hyödyntämisessä luovuus on myös tärkeä tekijä. Tässä tapauksessa on tärkeä noudattaa elintarviketurvallisuutta.¹

Varastohävikkiä voidaan estää hyvien hankintakäytäntöjen avulla ja seuraamalla tarkasti, mitä tuotteita varastossa jo on. Tuotteiden optimaalinen säilytys on myös tärkeää pakkausten rikkoutumisen sekä hedelmien ja vihannesten kolhiintumisen estämiseksi.

Usein keskitytään siihen, mitä ravintola voi tehdä jätemääränsä vähentämiseksi. Ajattelu voidaan kääntää myös päinvastaiseksi ja auttaa muita ruokahävikin vähentämisessä hyödyntämällä tuottajien tai myymälöiden ylijäämäruokaa.

Esimerkkejä vähentämistoimenpiteitä:

Käytä ylijäämäainesosia: Ravintola voi käyttää säännöllisesti tai sopimuksella valmistajien tai ruokakauppojen ylijäämäruokia.

Ylijäämäruuan myynti: Ravintola voi myydä ylijäämäruokaa halvemmalla tai vaihtoehtoisten myyntikanavien kautta.

Lahjoitus: Ravintolalla voi olla sopimus organisaation kanssa ylimääräisen ruuan lahjoittamisesta.

Linkkejä:

Luke: <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruokahavikki/>

HSY: <https://www.hsy.fi/jatteet-ja-kierratys/vahenna-jatetta/>

Mara: <https://www.mara.fi/toimiala/vastuullisuus/ruokahavikin-vahentaminen.html>

¹ Ohjeet ruoan turvalliseen uudelleenkäyttöön ravintolapalvelualalla:

<https://www.matvett.no/uploads/documents/Veileder-for-trygg-gjenbruk-av-mat.pdf>

Liite 3 Vaatimus kestäväällä tavalla tuotetut kalat ja äyriäiset – Pohjoismaiset kielet

A: Joutsenmerkityssä ravintolassa ei saa tarjota seuraavia uhanalaisia lajeja:

- Kaikki hailajit hai (fi) / alle arter av haj (sv) / haj (dk) / hai (no) / hákarl (is)
- Rauskut (fi) / alle arter av rocka (sv) / rokke (dk) / rokke, skate (no) / skata (is)
- Sampikalat (fi) / vildfångad stör (sv) / stør (dk) / stør (no) / styrja (is) (Acipenseriformes)
- Eteläntonnikalat ja sinievätonnikalat (fi) / tunfiskartene blåfenad och sydlig (sv) / blåfinnet og sydlig tun (dk) / makrellstørje og sørlig blåfinnet tunfisk (no) / túnfiskur (is) (Thunnus thynnus og Thunnus maccoyii) Syk
- Ankerias (fi) / ål (sv) / ål (dk) / ål (no) / áll (is) (Anguilla anguilla)

Poikkeuksena Islanti, jossa saa tarjota perinteisesti *Somniosus microcephalus* ja rokkearten *Dipturus batis* / *Raja batis*.

B: Joutsenmerkityssä ravintolassa ei saa tarjota seuraavia lajeja, jos ne kuuluvat ns. Punaiseen listaan uhanalaisista lajeista siinä maassa, missä ne on kalastettu. Äärimmäisen uhanalainen (CR) ja erittäin uhanalainen (EN):

Kalalajit	Maa
Meritaimen, sjøørret (no) / sjóbirtingur (is), merivaeltiset kannat (fi) / havsöring (sv) / havørred (dk) / (Salmo trutta m. trutta)	Suomi (EN)
Taimen sisävesissä 67°00'n leveyspiirin eteläpuolella (fi) / öring i insjövattnen söder om latituden 67°00'n (sv) / ørred (dk), ørret (no), urriði (is) (Salmo trutta)	Suomi (EN)
Meriläteen vaellussiika (fi) / anadromiskt vandringsik (sv) / sik (dk) / sik (no) / tjarnasild (is) (Coregonus lavaretus)*	Suomi (EN)
Järvihoi (fi) / insjöläx (sv) / (dk) / innsjøläks (no) / lax i stöðuvötnum (is) (salmo salar m. sebago)*	Suomi (CR)
Nieriä Vuoksen vesistöissä (fi) / röding i Vuoksens vattendrag (sv) / fjeldørred, rødding (dk) / røye (no) / silungur í vatnasviði Vuoksens (is) (Salvelinus alpinus)*	Suomi (CR)
Harjus Itämeressä (fi) / harr i Östersjön (sv) / stalling (dk) / harr (no) / harri i Eystrasalti (is) (thymallus thymallus)*	Suomi (CR)
Merikissa (fi) / havskatt (sv) / havkat (dk) / steinbit (no) / steinbitur (is) (Anarhichas lupus)	Ruotsi (EN)
Ruijanpallas, pallas (fi) / hälleflundra (sv) / hellefisk, helleflyndre (dk) / kveite (no) / lúða (is) (Hippoglossus hippoglossus / Reinhardtius hippoglossoides)	Ruotsi (EN)
Punasimppu, puna-ahven (fi) / kungsfisk, rödfisk, uer (sv) / rødfisk (dk) / uer (no) / karfi (is) (Sebastes mentella, Sebastes marinus)	Norja (EN)
Sillikuningas (fi) / havsmus, (sv) / havmus (dk), havmus, havkatt (no) / hámús (is) (Chimaera monstrosa)*	Ruotsi (EN)
Lestikala (fi) / storfjällig skolest (sv) / skolæst (dk) / skolest (no) / sléttali (is) (Coryphaenoides rupestris)*	Ruotsi (CR)
Molva (fi) / långa (sv) / lange (dk) / lange (no) / langa (is) (Molva molva)*	Ruotsi (EN)
Lyyraturka (fi) / lyrtorsk (sv) / lubbe, lyssej (dk) / lyr (no) / lýr (is) (Pollachius pollachius)*	Ruotsi (CR)
Tylppäpyrstömolva (fi) / birkelånga (sv) / blålange (dk) / blålange (no) / blålånga (is) (Molva dypterygia)*	Norja (EN)
Mutakala / (Misgurnus fossilis)*	Tanska (CR)

*Kriteeriversiossa 5.0 olevat uudet lajit.

C: Joutsenmerkityssä ravintolassa ei saa tarjota jättikatkarapuja Tropisk reke, dvs. scampi, tigerräkor, kungsräkor, jätteräkor (sv) / tropisk reje (dk) / tropisk reke (no) / trópísk risarækja (is) (Penaeus sp., Litopennaeus sp. og Metapenaeus sp. i familien Penaeidae og Macrobrachium rosenbergii).

A-, B- ja C-listalla olevien lajien sivusaaliita ei saa tarjoilla. MSC-merkittyjä kaloja ja äyriäisiä saa aina tarjoilla. Myös muita kuin MSC-standardien mukaan merkittyjä kaloja voidaan tarjoilla, jos Pohjoismainen ympäristömerkintä on hyväksynyt merkinnät. Standardien on täytettävä Pohjoismaisen ympäristömerkinnän kalan ja äyriäisten raaka-aineiden kestävyysmerkintävaatimukset. ASC-sertifikaatti ei ole hyväksytty.

Jos uutta tietoa tulee, tarkistetaan ei-kestävien raaka-aineiden listaa.

Liite 4 Suuntaviivat kalojen ja äyriäisten vastuullisuusmerkintöjen arvioimiseksi

Pohjoismainen Ympäristömerkintä asettaa vaatimuksia sertifioidun kalan ja äyriäisten standardeille. Tiivistelmä vaatimuksista löytyy tästä dokumentista, jota päivitetään jatkuvasti. Jokainen yksittäinen standardi ja sertifiointijärjestelmä on tarkastettu Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän toimesta, jotta voidaan varmistaa, että vaatimukset täyttyvät.

Yleiset vaatimukset standardeille kalan ja äyriäisten vastuullisuusmerkinnöissä

Seuraavat vaatimukset koskevat niin kasvatettua kuin villinä pyydettyä kalaa:

Standardin tulee noudattaa kaikkia oleellisia lakeja ja suuntaviivoja, sekä vastata FAO:n ja YK:n sopimuksia ja suosituksia.

- 1982 UN Convention on the Law of the Sea
- 1995 UN Fish Stocks Agreement
- FAO:n suositukset villinä pyydettyjen kalojen ja kalatuotteiden ympäristömerkinnälle.
- FAO:n tekniset suositukset vedenkäytön sertifiomiselle.
- FAO:n eettinen ohje vastuulliselle kalastamiselle

Standardin tulee tasapainottaa ekonomisia ja ekologia intressejä. Standardi tulee kehittää avoimessa prosessissa, jossa ekologiset, ekonomiset ja sosiaaliset sidosryhmät on kutsuttu osallistumaan. Tämä tarkoittaa minimissään sitä, että standardia kehitettäessä tulee pitää kaikille avoin konsultaatio.

Standardi ja siihen liittyvä dokumentaatio tulee olla kaikille avoimesti luettavissa.

Standardi tulee arvioida ja tarkastaa säännöllisesti niin että prosessi kehittyy ja ympäristövaikutukset vähenevät menestyksekkäästi.

Pohjoismainen Ympäristömerkintä pitää tärkeää sitä, että standardissa on pakollisia vaatimuksia, jotka suojelevat laitonta kalastusta ja biologisen moninaisuuden köyhtymistä vastaan.

Vaatimukset standardeille, koskien villinä pyydettyä kalaa ja äyriäisiä

Standardissa tulee olla vaatimus, josta käy ilmi, että kalastuskantaa ei liikakalasteta, sekä tavoite, jossa kalastusmäärät pysyvät kestäväällä tasolla pidemmällä aikavälillä.

Kalakannan tilan arviointi ja trendit sekä kalastuksen vaikutus ekosysteemiin, tulee perustua asianmukaiseen ja tieteelliseen dataan/informaatioon.

Standardissa tulee olla vaatimus, jossa otetaan huomioon ekosysteemit, toisin sanoen kalastuksen negatiiviset vaikutukset tulee arvioida.

Standardin tulee sisältää vaatimus, jossa minimoidaan sivusaalis/hävikki.

Vaatimukset viljellylle kalalle ja äyriäisille

- Standardi sisältää vaatimuksia ympäristönäkökulmasta, joilla varmistetaan kestävä viljely sisältäen rehukalat.
- Eläinterveys ja eläintensuojelu
- Elintarviketurvallisuus

Vaatimukset sertifiointijärjestelmälle ja -elimelle

Sertifiointijärjestelmän tulee olla avoin, olla uskottava kansallisesti tai kansainvälisesti ja pystyä todistamaan, että standardin vaatimukset täyttyvät.

Sertifiointielimen tulee olla puolueeton ja uskottava, toisin sanoen valtuutetun toimivaltaisen kolmannen osapuolen elimen tulee suorittaa sertifiointi.

Sertifiointijärjestelmän tulee olla sellainen, että sen avulla voidaan varmistaa, että standardiin liittyvät vaatimukset täyttyvät. Sertifiointinnissa käytettävien metodien tulee olla sellaisia, että ne ovat toistettavissa ja sopivat kalastukseen ja kalankasvatukseen. Sertifiointin tulee liittyä tiettyyn standardiin.

Ennen sertifikaatin myöntämistä tulee kalastus/kalankasvatus tarkastaa standardin mukaisesti.

Sertifioitu kalastus/kalankasvatus tulee tarkastaa/uusia säännöllisesti.

Alkuperäketjun sertifiointi vaatimukset (CoC, Chain of Custody)

CoC -vaatimuksia voidaan mahdollisesti arvioida, jos viranomaisvaatimuksia on täydennettävä:

- Tuotteesta on oltava jäljitettävissä koko jalostusketju, ainakin pyyntialue, kauppanimi (tieteellinen nimi) sekä tuotantomenetelmä (viljelty/luonnonvarainen). (Katso: Asetus 104/2000/EY, jota sovelletaan vain jalostumattomiin tuotteisiin).
- Alkuperäketjun sertifiointin on oltava akkreditoidun toimivaltaisen kolmannen osapuolen suorittama sekä täyttää kalastusta koskevat sertifiointivaatimukset.
- Järjestelmän on asetettava vaatimukset alkuperäketjulle, joka takaa tuotantoketjun jäljitettävyyden, dokumentoinnin ja valvonnan.

Dokumentaatio

- Kopio standardista.
- Standardin ja auditointiraportin laatineen organisaation yhteystiedot (nimi, osoite ja puhelinnumero).
- Viittaukset osapuolia ja eturyhmiä edustaviin henkilöihin, jotka on kutsuttu osallistumaan standardien kehittämiseen.

Huomaa, että Pohjoismainen Ympäristömerkintä voi vaatia lisäasiakirjoja tarkistaakseen, että standardien ja sertifiointijärjestelmien vaatimukset täyttyvät.

Liite 5 Käytettävät kemikaalit

Tuotteen nimi	Kemikaali-toimittaja	Käyttötarkoitus /käyttöalue	Käyttö: Yleispuhdistuksessa, astianpesussa tai tekstiilien pesussa	Ympäristö-merkki Kyllä/ei	Ympäristömerkki ja lupanro (jos ympäristömerkitty)	Muu tuote,käyttötarkoitus	Onko tuotteella poikkeus vaatimuksista? Ilmoita käyttötarkoitus	Annostelulaitteen kuvaus: automaattinen vai manuaalinen

Liite 6 Muovirakeiden ja niiden maaperään hajoavuuden testaamisen ohjeet

Yritykset, joissa käytetään raepesukoneita tulee varmistaa, että ei hajoavien muovirakeiden käyttö lopeteta ennen 1.1.2024.

Rakeet, joita käytetään tämän jälkeen, tulee olla todistettavasti maaperässä hajoavia tämän liitteen mukaisesti. Tämän vaatimuksen tavoitteena on rajoittaa mikromuovien leviämistä luonnossa.

ISO-standardi 17556:2019 on hyvä pohja muovin biohajoavuuden testaukseen maaperässä. Standardia ei kuitenkaan voi suoraan soveltaa pohjoismaissa. Tämä johtuu siitä, että standardi ei ota huomioon pohjoisia lämpötiloja ja erilaisia maaperätyyppejä.

Ohjeet muovirakeiden ja niiden maaperään hajoavuuden testaamiseen

Jotta voi hyväksytysti käyttää muovia sisältäviä rakeita, tulee dokumentoida, että muovi on:

- Aerobisesti biohajoava ISO Standardin ISO 17556:2019: ”Plastics – Determination of the ultimate aerobic biodegradability of plastic materials in soil by measuring the oxygen demand in a respirometer or the amount of carbon dioxide evolved” mukaisesti.

Tässä vaaditaan:

- Testit tulee suorittaa vähintään neljässä eri maaperätyypissä, jotka ovat oleellisia pohjoisissa olosuhteissa. Kuten esimerkiksi savi- ja hiekkamaaperä ja maaperät, joissa on erilaisia orgaanisia materiaaleja.
- Testit tulee suorittaa pohjoisille olosuhteille oleellisissa lämpötiloissa.

Testiolosuhteiden valintojen (maaperä ja lämpötilat) tulee olla perusteltuja.

Liite 7 Riskien arviointi Legionellan leviämisestä aerosolitartunnalla

Yritys on velvollinen tarjoamaan suojan Legionellan leviämiseen aerosolitartunnan kautta. Aerosolitartunnan voi saada vaikka vain oleskelisi etäällä samassa huoneessa.

Parhaat keinot Legionella-bakteerin kasvua vastaan ovat hyvä suunnitelma ja vakiintuneet toimintatavat, vedellä pitää olla hyvä kierto, riittävän korkea lämpimän veden lämpötila ja alhainen kylmän veden lämpötila.⁹

Jos sisäisessä riskiarvioinnissa putkistossa todetaan tarvetta vedenpuhdistuksen lisätoimenpiteisiin vakiintuneiden toimintatapojen ulkopuolelta, niitä on toteutettava.

Jos riskinarvioinnissa dokumentoidaan tarve vedenpuhdistukseen kemikaaleilla, biosideilla tai ionisaatiolla, kuten hopean ja kuparin ionisaatiolla, sovelletaan poikkeusta vaatimuksen O42 «Vedenkäsittely» -mukaisesti.

Pohjoismainen Ympäristömerkintä edellyttää, että riskinarvioinnin tulee sisältää alla olevat kohdat perustuen Legionellaa oppaan kappaleeseen 10. Riskikartoitus ja ennaltaehkäisevät toimenpiteet¹⁰. Hotelleille on tehnyt tarkennuksia.

Riskiarvioinnissa yrityksen on:

1. Annettava yleiskatsaus/luonnos rakennuksen putkistosta.
Tätä käytetään kohdissa 2-4
2. Tunnistettava kohdat/paikat, jotka voivat aiheuttaa riskin Legionella-bakteerien kasvulle.
Tärkeimmät riskitekijät ovat nesteen lämpötila ja bakteerien pääsy ravinteisiin. Likaantumisen (biofilmi), sedimentin, lietteen kertymien, kalkkikerrostumien ja korroosiotuotteiden määrillä, jotka voivat edistää bakteerien kasvua, on suuri merkitys arvioitaessa Legionellan kasvuriskiä.
3. Tunnistettava, missä paikoissa Legionella bakteereja sisältäviä aerosoleja saattaa levitä.
Hotelleissa näitä paikkoja ovat esim. suihkut ja paljut.
4. Kartoita mahdolliset Legionellan riskialueet asiaankuuluvissa laitoksissa ja arvioi järjestelmän käyttökelpoisuus.
Onko rakennuksessa paikkoja/alueita, jotka ovat vähemmässä käytössä. Paikat, joissa ei ole virtaavaa vettä, ovat suotuisia kasvualustoja Legionellalle.
5. Arvioi Legionellan esiintymistodennäköisyys.
Legionellaa on kaikissa vesistöissä (ei meri). Tässä keskitytään kasvu- ja leviämispotentiaalin arvioimiseen.

6. Arvioi altistumisaste (vakavuusaste).
Ketkä käyttävät järjestelmää? Yksilöt vai ryhmät, jotka kuuluvat yhteen tai useampaan riskiryhmään. Hotelleissa tartunnan saajilla voi olla erilaisia riskejä saada Legionella-tartunta.
7. Kartoita, mitä ennalta ehkäiseviä toimenpiteitä teillä on Legionella-bakteerin ehkäisemiseksi aerosolin kautta.
Esim. näytteenotto, suihkupään ja letkun puhdistus ja desinfiointi, vähän käytettyjen hanojen huuhtelu (nykyiset käyttö- ja huoltorutiinit) ja toimenpiteiden tulokset sekä toimenpiteet, joita noudatetaan taudin tai taudinepäilyn yhteydessä.
8. Mittaa kylmän ja kuuman veden lämpötilat järjestelmän edustavissa kohdissa.
Lämpötila voi kertoa Legionellan kasvusta. Kasvuun Legionella-bakteerin pitää päästä orgaaniseen materiaaliin, veteen ja ilmaan. Bakteeri kasvaa eniten 20-50 °C:ssa.
9. Ota vesinäytteitä Legionellan varalta. Vesinäytteet tulee ottaa Legionellan kasvuriskialueilta (kohta 4).
Analyysitulokset voi kertoa Legionellan esiintymisestä rakennuksessa(?). Huomaa, että erilaiset analyysit antavat erilaisia vastauksia (viljelytekniikka näyttää elävät bakteerit, kun taas PCR-tekniikan vastaukset näyttävät sekä kuolleet että elävät bakteerit). Valittuja testipisteitä on seurattava vielä riskinarvioinnin jälkeen. Jos Legionellaa havaitaan, näytteenotto voi kertoa jotain yksittäisen pisteen haasteista tai siitä, että järjestelmä on saanut tartunnan. Yksittäisistä näytteistä saadut pitoisuudet eivät ole todiste siitä, että järjestelmä on saastunut, myöskään negatiivinen Legionella-testi ei ole todiste, etteikö Legionellaa ole. Jos yli 30 %:ssa sisäisen vesijärjestelmän näytteistä löytyy Legionellaa, se viittaa Legionella-oppaan mukaan siihen, että koko järjestelmä voi olla saastunut.

Yllä olevien kohtien kokonaisvaltaisen arvioinnin pitäisi kertoa kyseisin laitoksen kokonaisriskistä ja siitä, onko käyttö- ja kunnossapitotoimenpiteitä tarvetta muuttaa ja mitä toimenpiteitä pitäisi tehdä. Tekniset muutokset, jotka poistavat bakteerin kasvuolosuhteet yhdistettynä hyviin käyttö- ja kunnossapitotoimenpiteisiin. Jos tämä ei riitä, on syytä harkita veden puhdistamista Legionellan kasvun hillitsemiseksi.

Riskinarviointi tulee mukauttaa jokaiseen yksittäiseen järjestelmään, eivätkä yllä olevat kohdat välttämättä koske kaikkia ja ne ovat ensisijaisesti ohjeita.

Pohjoismainen Ympäristömerkintä suosittelee keskustelua puolueettomien konsulttiyritysten kanssa, joilla on asiantuntemusta Legionellan tarkastuksesta.