

Virksomheten skal også oppfylle *Felles kriterier*.
Kriterier merket med § er pålagt i henhold til lov/forskrift.
Se veileder for utfyllende informasjon.

Skrevet ut: 23.06.2016

Kriterie-Id	Arbeidsmiljø
46 §	Virksomheten skal ha bedriftshelsetjeneste i henhold til FOR 2011-12-06 nr 1355: Forskrift om organisering, ledelse og medvirkning, §13-1. Bedriftshelsetjenesten skal være godkjent i henhold til FOR-2011-12-06-1360, Forskrift om administrative ordninger på Arbeidstilsynets område (forskrift om administrative ordninger), kap.2.
82	Det skal være teppefrie rom for allergikere.
85	Hotellet skal arbeide for et lavest mulig støynivå både internt i bedriften og i forhold til bebyggelse i nærmiljøet. Bedriften skal i samarbeid med bedriftshelsetjenesten vurdere om FOR 2011-12-06 nr 1357: Forskrift om utførelse av arbeid, bruk av arbeidsutstyr og tilhørende tekniske krav, kap.14 er ivaretatt.
86	Minst 60 % av rommene skal være røykfrie.
627 §	Dersom virksomheten tilbereder mat som serveres til andre enn dem som har tilberedt maten skal virksomheten være registrert hos Mattilsynet i henhold til FOR 2008-12-22 nr 1623: Forskrift om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften), § 16; Krav til registrering av virksomhet. Virksomheten skal ha innført Internkontroll Mat i henhold til IK-mat forskriften, FOR-1994-12-15-1187, § 4.
Kriterie-Id	Innkjøp
87	Hotellet skal tilby et sortiment av økologiske matvarer (minst fem varer), for eksempel ved frokost-, lunsj- eller middagsbuffeter. Også ved annen matservering bør økologiske ingredienser benyttes. (Se veiledning om økologiske matvarer og markedsføring av økologisk mat under kravmatrisen).
88	Ved resertifisering skal virksomheten kunne vise til at andelen økologiske matvarer er økende.
90	Alt forbruk av kjemikalier til rengjøring og vask skal registreres. (Beregnes per gjestedøgn)
91	Minst halvparten av rengjøringskjemikaliene og såpe/sjampo-typene hotellet bruker skal ha tredje parts miljømerking.
93	Hotellgjester skal informeres om at de kan fortsette å bruke håndklær i stedet for automatisk bytt hver dag. Rutiner skal innarbeides i arbeidsinstruks.
94	Ved bruk av dobbeltrom som enkeltrom, bør det være en rutine at rommet tilpasses en bruker (ett håndkle, ett sengesett osv.).
95	Det skal ikke kjøpes tekstiler som inneholder bromerte flammehemmere.

115	Virksomheten skal vurdere å bruke råvarer som er produsert lokalt.
1013	Virksomheten skal ha vannmåler og registrere vannforbruk månedlig.
Kriterie-Id	Energi
162	Eget energiforbruk skal registreres og følges opp hver uke.
Kriterie-Id	Transport
643	Virksomheten skal tilby oppdatert informasjon om evt. kollektivtilbud og/eller andre miljøvennlige transportmuligheter for å nå overnattingsstedet.
Kriterie-Id	Avfall
104	Det skal ikke være engangskopper på hotellrommene.
105	Det skal ikke være papir til å tørke hendene på hotellrom. (Dette gjelder ikke Kleenex, eller annet spesialpapir til fjerning av sminke).
107	Avfall fra rommene skal kildesorteres i minimum tre fraksjoner, enten av gjesten eller av personalet.
118	Engangsartikler (som tallerkener, kopper, glass og bestikk), og porsjons- eller småforpakninger skal ikke brukes i matsalen eller andre serveringssteder (som gjesterom og lobby).
Kriterie-Id	Utslipp til vann
109	Fettutskiller skal kontrolleres og tømmes regelmessig, minst hvert halvår, f.eks i forbindelse med vernerunder.

Veiledning

Kriterie-Id	<u>Arbeidsmiljø</u>
86	Se innkjøpspaneletts anbefalte kriterier for hotell: http://www.innkjopspanelet.no/kriteriedok/hotell.pdf
627	Registrering skal foregå via www.mattilsynet.no . Benytt skjematjenester, et grått felt øverst på mattilsynets hovedside. For å komme inn dit må man gå inn via www.altinn.no . http://www.mattilsynet.no/skjema/mat Se også regelhjelp: http://regelhjelp.no/ og søk på din bedrift for å se hva om du har meldeplikt til mattilsynet. Unntak fra registrering kan være skolekjøkkener, de tilbereder mat men spiser den selv. Da er det ikke behov for å være registrert hos mattilsynet.
Kriterie-Id	<u>Innkjøp</u>

87	<p>Veiledning om økologisk mat: Dersom et hotell skal markedsføre matvarer og/eller matretter som økologiske, må det innhentes en godkjenning / sertifisering gjort av Debio. Hotell kan selvsagt bruke økologiske matvarer uten godkjenning.</p> <p>Godkjenning fra Debio innebærer: -at hotellet kan tilby økologisk mat og retter fra sine meny -at hotellet kan bruke Ø-merket i sin markedsføring av den økologiske maten -at forskrifter om økologisk mat er imøtekommet. - at markedsføringen av økologisk mat er klargjørende og ikke villedende - at hotellet får inspeksjon fra Debio en gang i året.</p> <p>For mer informasjon ta kontakt med Debio, hjemmeside: www.debio.no</p>
90	Har virksomheten eget vaskeri kan vaskeriets kjemikalieforbruk trekkes fra det totale kjemikalieforbruket.
91	<p>Her er det snakk om antall produkter som er kjøpt inn. Forbruket igjen skal rapporteres inn i miljørapporten.</p> <p>Eksempler på tredjparts miljømerking; Svanen, EU-blomsten og Bra Miljøval</p>
1013	<p>Hensikten med kravet er å redusere vannforbruket. Tiltak bør settes inn for eksempel i forbindelse med vask, matlaging, rengjøring, dusj, bad og basseng.</p> <p>Det skal føres logg over vannforbruket.</p>
<u>Kriterie-Id</u>	<u>Avfall</u>
118	<p>Unntak: • Take away, romservice, catering, uteservering og enkle spiseferdige måltider/fast food • servietter, tannpikere, søtningsmiddel (ikke sukker) og teposer • varer som kun selges i porsjonspakning, f.eks. is, sjokolade og drikkevarer • sugerør og drinkpinner som kun gis ut personlig, f.eks. i barer.</p>
<u>Kriterie-Id</u>	<u>Utslipp til vann</u>
109	<p>Lokal forskrift om påslipp av olje- og fettholdig avløpsvann skal sikre at olje og fett fjernes ved kilden, og ikke blir ført inn på kommunalt ledningsnett til et avløpsrensaneanlegg eller ut i terreng. Flere kommuner krever at fettutskiller registreres på eget skjema. Det skal alltid søkes kommunen om tillatelse ved påslipp til kommunalt nett. Dette gjelder ny virksomhet, eksisterende virksomhet og ved bruksendringer av eksisterende bygninger.</p> <p>Påslippstillatelsen søkes av og gis til virksomheten. Det er virksomheten som står ansvarlig ovenfor kommunen for at vilkårene i tillatelsen overholdes.</p> <p>Hjemmelshaver skal ha kopi av påslippstillatelsen.</p>