Svanemerking av

Serveringssteder og konferanser



Versjon 5.0 • dato – dato

Høringsforslag

Nordisk Miljømerking

Innhold

Hva er Svanemerket serveringssted og konferanser? 4
Hvorfor velge Svanemerking? 4
Hva kan Svanemerkes? 5
Hvordan søker man? 6
1 Generelle krav til virksomheten 9
2 Miljøledelse 9
3 Energikrav til serveringssteder og/eller konferansevirksomheter 11
4 Vannkrav til serveringssteder og/eller konferansevirksomheter 12
5 Avfallskrav 13
5.1 Restavfall, grenseverdi samt avfallshåndtering 13
5.2 Matsvinn 16
5.3 Engangsartikler 18
6 Bærekraftig mat og drikke 19
7 Kjemikalieforbruk 24
8 Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester 29
9 Poengsammenstilling 31
Regler for Svanemerking av tjenester 31
Etterkontroll 31

Bilag 1 Tips til tiltak for reduksjon av matsvinn
Bilag 2 Krav til bærekraftig fisk og skalldyr på nordiske språk
Bilag 3 Kjemikalier som skal benyttes fremover
Bilag 4 Bilag for produsent av ikke miljømerkede kjemikalier

055 Serveringssteder og konferanser, versjon 5.0, 9. september 2020

Adresser

Nordisk ministerråd besluttet i 1989 å innføre en frivillig offisiell miljømerking, Svanemerket. Nedenstående organisasjoner/foretak er tildelt ansvaret for det offisielle miljømerket Svanemerket, av respektive lands regjering. For mer informasjon se nettsidene:

Danmark
Miljømærkning Danmark
Fonden Dansk Standard
Göteborg Plads 1, DK-2150 Nordhavn
Fischersgade 56, DK-9670 Løgstør
Tel: +45 72 300 450
info@ecolabel.dk
www.ecolabel.dk

Island
Norræn Umhverfismerking
á Íslandi
Umhverfisstofnun
Suðurlandsbraut 24
IS-108 Reykjavik
Tel: +354 591 20 00
ust@ust.is
www.svanurinn.is

Dette dokument kan bare kopieres i sin helhet og uten noen form for endring. Sitater fra dokumentet kan benyttes hvis kilden, Nordisk Miljømerking, oppgis.

Finland
Miljömärkning Finland
Urho Kekkosen katu 4-6 E
FI-00100 Helsingfors
Tel: +358 9 61 22 50 00
joutsen@ecolabel.fi
www.ecolabel.fi

Norge
Miljømerking Norge
Henrik Ibsens gate 20
NO-0255 Oslo
Tel: +47 24 14 46 00
info@svanemerket.no
www.svanemerket.no

Sverige
Miljömärkning Sverige
Box 38114
SE-100 64 Stockholm
Tel: +46 8 55 55 24 00
info@svanen.se
www.svanen.se

Hva er Svanemerket serveringssted og konferanser?

Et Svanemerket serveringssted og konferanser oppfyller de strengeste miljøkrav innenfor sin bransje, og har tatt et helhetsgrep om sitt miljøarbeid.

Virksomheten arbeider strukturert og aktivt med å redusere sitt forbruk av ressurser og optimere sin drift. Svanemerket er et effektivt redskap for å redusere virksomhetens miljø- og klimaavtrykk.

Kravene som stilles omfatter blant annet:

- Krav til energieffektivitet og energireduserende tiltak
- Krav til effektiv bruk av vann
- Krav til effektiv kildesortering, som sikrer materialgjenvinning og utnyttelse av ressurser
- Omfattende krav til reduksjon av matsvinn, som bidrar til å oppfylle FNs bærekraftsmål om at alt matsvinn skal halveres innen 2030
- Forbud mot unødvendige engangsartikler
- Krav til bærekraftig mat som belaster miljøet mindre, som bidrar til å nå FNs bærekraftsmål som krever omlegging til mer bærekraftig mat og landbruk
- Krav til høy andel økologisk mat og drikke
- 100 % av kjemikaliene til generell rengjøring, oppvask og tekstilvask er miljømerket
- Krav til miljømerkede innkjøp og bruk av tjenester

Hvorfor velge Svanemerking?

- Svanemerkede serveringssteder kan bruke varemerket Svanemerket i sin markedsføring. Svanemerket har høy troverdighet og er meget godt kjent i Norden.
- Svanemerket er en enkel måte å kommunisere sitt miljøarbeid og miljø-engasjement til kundene.
- Svanemerket synliggjør hvilke miljøbelastninger som er viktigst og viser dermed hvordan virksomheten kan redusere utslipp, ressursforbruk og avfallsbelastning.
- En mer miljøtilpasset produksjon gir et bedre utgangspunkt for fremtidige miljøkrav fra myndighetene.
- Svanemerkingen kan betraktes som en guide til arbeidet med miljøforbedringer i virksomheten.
- Svanemerking omfatter ikke bare miljøkrav, men også kvalitetskrav fordi miljø og kvalitet ofte går hånd i hånd. Det betyr at en Svanemerkelisens også kan ses som et kvalitetsstempel.

Hva kan Svanemerkes?

Definisjon på hva som kan bli Svanemerket:

Serveringssteder

Serveringssteder er alle virksomheter som serverer mat, som for eksempel restauranter, lunsjrestauranter, personalrestauranter, kantiner, storkjøkken på for eksempel skoler eller sykehus, gatekjøkken, kaféer og lignende. Catering-, take away- og fast food-restauranter kan også Svanemerkes.

Konferansevirksomhet

Konferanse er en virksomhet med tilgang til møtelokaler, møtesaler, eller samlingsrom som gjør det mulig for kunden å gjennomføre en konferanse med foredrag, seminarer, informasjon, diskusjoner eller lignende. Hovedinntekten kommer fra denne type virksomhet.

Konferansevirksomheter uten overnatting, ofte kalt dagkonferanser, kan Svanemerkes om en av følgende forutsetninger for matservering oppfylles:

1. Lisensen inkluderer Svanemerket matservering i egen regi
2. Ved at de har en underleverandør av mat som er Svanemerket
3. Underleverandøren av mat oppfyller alle obligatoriske krav til matleverandør, se tabell 1 for detaljer.

For konferansevirksomheter som benytter ikke-svanemerket underleverandør av mat (punkt 3.), kreves:

- Samtlige obligatoriske krav til matleverandør, i henhold til tabell 1 skal oppfylles. Kravene gjelder kun for leveransen av mat som leveres til den Svanemerkede konferansevirksomheten
- Dokumentasjonen skal innhentes av konferansevirksomheten, og være kontrollert av Nordisk Miljømerking
- Nordisk Miljømerking skal kontrollere matleverandør på stedet
- Årlig oppfølging av matleverandør

Søknadsavgiften inkluderer kontroll av én matleverandør. Hvis konferansen ønsker kontroll av flere matleverandører, må det søkes om utvidelse av lisensen. En leverandør av mat, som ikke selv er Svanemerket kan ikke benytte Svanemerket i sin markedsføring.

Med konferanse menes det ikke virksomheter som konsertlokaler, teater, messelokaler, utstillingslokaler og lignende, der hovedinntekten kommer i fra andre arrangement enn sammenkomster med foredrag, seminarer, informasjon, diskusjoner eller lignende. Det er heller ikke mulig å svanemerke et event eller et arrangement, som for eksempel en årlig konferanse eller festival, etter disse kriteriene.

Kombinasjoner av virksomheter

Om det finnes flere ulike delvirksomheter i samme virksomhet, eller at virksomhetene markedsføres som en enhet, må samtlige delvirksomheter inkluderes i lisensen. Det vil si at et serveringssted med konferanse, må søke om Svanemerket for begge virksomhetstypene samlet i én søknad.

De ulike kombinasjonene av virksomheter kan være konferanse med tilhørende serveringssted, samt konferansevirksomhet med ekstern matleverandør.

Se tabell 1, under "Hvordan søker man?", "Hva kreves?" for en oversikt over hvilke krav de ulike virksomhetskombinasjonene skal oppfylle.

Geografisk begrensning

Nivåene på Svanemerkets krav, er satt med bakgrunn i nordiske forhold, men virksomheter utenfor Norden kan likevel søke om Svanemerket.

Hvordan søker man?

Søknad og kostnader

For informasjon om søknadsprosessen og avgifter for denne produktgruppen henvises det til respektive lands nettside. For adresser se side 2.

Hva kreves?

Søknaden skal bestå av et søknadsskjema/webskjema samt dokumentasjon som viser at kravene er oppfylt.

Kriteriene for serveringssteder og konferanser består av en kombinasjon av obligatoriske krav og poengkrav. De obligatoriske kravene markeres med O + nummer i parantes bak overskriften og skal alltid oppfylles. Numrene til de obligatoriske kravene referer til kravnumrene til kriteriene for "Hotell, servering og konferanse". Poengkravene markeres P + nummer og for hvert poengkrav som oppfylles gis et visst antall poeng. Poengene regnes sammen og for at lisens skal oppnås må en viss poengsum oppfylles.

I de tilfeller der flere delvirksomheter oppfattes eller markedsføres som en enhet, må samtlige delvirksomheter inkluderes i søknaden og lisensen. For eksempel skal et serveringssted med tilhørende konferanse oppfylle de obligatoriske kravene og poengkravene for kombinasjon av " servering og konferanse".

Tabell 1 gir en oversikt over hvilke obligatoriske krav som skal oppfylles for de ulike kombinasjonene av virksomheter, hvilke poengkrav de kan oppfylle, samt minimum poeng de må oppfylle.

For hvert krav er det beskrevet hvordan kravet skal dokumenteres. Det finns også ulike symboler som brukes for å lette arbeidet. Symbolene er:

✉	Send inn
⇪	Skal dokumenteres ved årlig oppfølging av lisensen, hvis Nordisk Miljømerking etterspør informasjon.
🖱	Bekreft/signer i Svanemerkets digitale søknadsverktøy
🔑	Kravet kontrolleres på stedet.

For å få Svanemerkelisens kreves at:

- Samtlige obligatoriske krav oppfylles

- Minimum antall poeng i henhold til poengsammenstilling i obligatorisk krav til oppnådde poeng, O47
- Nordisk Miljømerking har kontrollert på stedet

All informasjon som sendes til Nordisk Miljømerking blir konfidensielt behandlet. Underleverandører kan sende dokumentasjon direkte til Nordisk Miljømerking som også behandles konfidensielt.

Tabell 1 Oversikt over hvilke krav virksomheten og ulike kombinasjoner av viksomheter skal oppfylle, hvilke poengkrav de kan velge imellom. Det benyttes forkortelser for serveringssted (S), konferanse (K), og mat levererandør (Mat Lev), i tabellen.

Kravnr.	Krav	SK	S	K	Mat Lev
O1	Beskrivelse av virksomheten	X	X	X	X
	Miljøledelse				
O2	Lover og forordninger	X	X	X	X
O3	Ansvarlig person	X	X	X	X
O4	Årlig oppfølging av lisens	X	X	X	
O5	Krav til kontinuerlige forbedringer	X	X	X	
O6	Endringer og uforutsette avvik	X	X	X	X
O7	Kommunikasjon med personalet	X	X	X	
	Energikrav til serveringssteder og/eller konferansevirksomheter				
O14	Nyinnkjøp av energikrevende utstyr	X	X	X	
O15	Opplæring i effektiv bruk av energikrevende utstyr	X	X	X	
O16	Energi- og CO_2-reduserende tiltak	X	X	X	
	Vannkrav for serveringsvirksomheter og/eller konferanser				
O21	Nyinnkjøp	X	X	X	
O22	Opplæring i effektiv bruk av vann	X	X		
	Avfallskrav				
O23	Mengde restavfall	X	X	X	
O24	Grenseverdi for restavfall	X	X	X	
O25	Kildesortering	X	X	X	
O26	Avfallssortering for gjester	X	X	X	
O27	Arbeid med matsvinn	X	X	X	
O28	Tiltak for å redusere matsvinn	X	X		
O29	Forbud mot engangsartikler hos hele virksomheten	X	X	X	
O31	Engangsartikler i kontakt med mat og drikke, ved take away, catering og «fast food»	X	X	X	
	Bærekraftig mat og drikke				
O32	Servering av vann	X	X	X	
O33	Minimumsgrense for andel økologisk mat og drikke	X	X		X
P4	Økologisk mat og drikke (maks 5 poeng)	X	X		

P5	Lokalprodusert mat og drikke (maks 2 poeng)	X	X		
O34	Vegetarisk rett	X	X		X
O35	Tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning	X	X		
O36	Bærekraftig fisk og skalldyr	X	X		X
O37	Palmeolje	X	X		X
O38	Forbud mot genmodifisert mat (GMO)	X	X		X
P6	Ingen bruk av genmodifisert fôr (1 poeng)	X	X		
	Kjemikalieforbruk				
O39	Kjemikalieinnkjøp	X	X	X	
O40	Informasjon om kjemikalier	X	X	X	
O41	Miljømerkede kjemikalier	X	X	X	
O42	Dosering	X	X	X	
P7	Svanemerket tekstilvask (3 poeng)	X	X	X	
O43	Krav til virksomheter med ikke-miljømerket eksternt vaskeri	X	X	X	
O44	Øvrige kjemikalier	X	X	X	
	Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester				
O46	Innkjøp av miljømerkede trykksaker, mykpapir og kopipapir	X	X	X	
P8	Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester (maks poeng varierer)	X	X	X	
	Poengsammenstilling				
O47	Obligatorisk krav til oppnådde poeng	X	X	X	
	Oppsummering av tabellen				
	Maksimalt mulige poeng	21	19	12	0
	Minimumsgrense, oppnådde poeng	7	6	4	0
	Antall krav, obligatoriske og poeng	41	40	29	9
	Antall obligatoriske krav	36	35	27	9
	Antall poengkrav	5	5	2	0

Lisensens gyldighetstid

Miljømerkingslisensen gjelder så lenge kriteriene oppfylles og så lenge kriteriene er gyldige. Kriteriene kan forlenges eller justeres. I slike tilfeller forlenges lisensen automatisk og lisensinnehaveren meddeles dette.

Senest ett år før kriteriene utløper, skal det meddeles hvilke kriterier som deretter skal gjelde. Lisensinnehaveren tilbys da muligheten til å fornye lisensen.

Kontroll på stedet

I forbindelse med søknad har Nordisk Miljømerking kontroll på stedet, for å sikre at kravene oppfylles. Ved kontrollen skal underlag for beregninger, original til innsendt dokumentasjon, målinger og registreringer, innkjøpsstatistikk og lignende som bekrefter at kravene oppfylles kunne fremvises.

Spørsmål

Ved spørsmål, kontakt gjerne Nordisk Miljømerking, se kontaktinformasjon på side 2. Mer informasjon og hjelp ved søknad kan være tilgjengelig. Besøk det respektive lands nettsider for ytterligere informasjon.

1 Generelle krav til virksomheten

Beskrivelse av virksomheten (O1)

Søkeren skal gi følgende informasjon om virksomheten:

- Navn, adresse
- Definisjon og kombinasjon av virksomheten: serveringssted, eller konferanse?
- Beskrivelse av virksomheten (tekst)
- Har virksomheten bar?
- Har virksomheten catering-virksomhet?
- Tilbyr virksomheten take away? Hvilken type take away?
- Total årlig omsetning
- Prosentandel serveringsomsetning (% restaurantomsetning/food and beverage), av total årlig omsetning av hele virksomheten.
- Antall serveringsgjester, inkludert catering- og take away-porsjoner, pr. år.

  Catering- og take away-porsjon er en matrett som tilberedes for å konsumere et annet sted enn der den tilberedes.
- Antall konferansegjester pr. år
- Spesielle forhold, eller annet dere vil opplyse om?

✉ Legg inn informasjon digitalt, i henhold til punktlisten ovenfor.

✉ Dokumentasjon av antall gjester, prosentandel serveringsomsetning, totalt oppvarmet areal og prosent losji/belegg.

2 Miljøledelse

Lover og forordninger (O2)

Virksomheten skal sikre at gjeldende bestemmelser for arbeidsmiljø, ytre miljø, økonomi, hygiene og helse følges. Virksomheten får ikke ha noen form for negativ myndighetsanmerkning som ikke har blitt korrigert innen fristen overvåkende myndighet har gitt. Hvis kravet ikke oppfylles, kan Nordisk Miljømerking inndra lisensen.

Bekreftelse på at virksomheten følger gjeldende lover og forordninger

✉ Underskrevet søknadsskjema

Ansvarlig person (O3)

Virksomheten skal ha en person som er hovedansvarlig for søknadsprosessen, samt årlig oppfølging av lisensen, som sikrer at virksomheten oppfyller Nordisk Miljømerkings krav i lisensperiodens gyldighetstid.

Virksomheten skal informere Nordisk Miljømerking dersom ansvarlig person byttes ut.

Navn, epost, telefonnummer og stillingstittel på ansvarlig person

Årlig oppfølging av lisens (O4)

Følgende krav skal rapporteres årlig:

- Generell informasjon O1. Antall serverings- og konferansegjester.
- Krav til minimumsgrense for andel økologisk mat og drikke
- Krav til mengde restavfall
- Krav til arbeid med matsvinn
- Krav til informasjon om kjemikalier
- Krav til matleverandør (gjelder kun for konferansevirksomheter, uten eget serveringssted)

Nordisk Miljømerkings årlige oppfølging av virksomheten kan omfatte en gjennomgang av samtlige krav, eller kun utvalgte. Informasjon om oppfølging og tidsfrist for innrapportering gis på forhånd.

Bekreftelse på at virksomheten gjennomfører årlig oppfølging av lisensen.

Krav til kontinuerlige forbedringer (O5)

Virksomheten skal en gang i året sette egne miljømål for året som kommer. Samtidig skal det utføres en revisjon av forrige års miljømål, for å sikre at de har blitt fulgt opp. "Ansvarlig person" har ansvar for at revisjonen gjennomføres.

Miljømålene skal som utgangspunkt fokusere på forbedringer i minst to av følgende kategorier:

- Energi
- Vann
- Avfall
- Matsvinn
- Økologisk mat og drikke
- Kjemikalier
- Innkjøp

Bekreftelse på at det årlig vil bli gjennomført en revisjon av miljøarbeidet, hvor nye målsetninger blir satt.

Referat/rapport fra revisjonsarbeidet som inneholder virksomhetens gjeldende miljømål.

Endringer og uforutsette avvik (O6)

Planlagte endringer, eksempelvis bytte av kjemikalieleverandør, som påvirker Svanemerkets krav skal godkjennes av Nordisk Miljømerking. Uforutsette avvik som påvirker Svanemerkets krav, skal rapporteres skriftlig til Nordisk Miljømerking.

Rutine for endringer og uforutsette avvik.

Kommunikasjon med personalet (O7)

Alle ansatte som deltar i den daglige driften av virksomheten skal ha god miljøkunnskap for å sikre at Svanemerkets krav oppfylles. Virksomheten skal gjennomføre en grunnleggende opplæring av de ansatte, som minimum skal inneholde

- informasjon om virksomhetens miljøarbeid
- hva det vil si at virksomheten er Svanemerket
- hva de ansatte kan og skal bidra med i miljøarbeidet

Opplæringen skal skje senest to måneder etter lisensiering. Alle ansatte skal deretter årlig orienteres om generelle miljøspørsmål, virksomhetens miljøarbeid og Svanemerket. Nyansatte skal få nødvendig opplæring innen to måneder.

Nordisk Miljømerking kan bidra med opplæringsmateriell om ønskelig.

✉ Beskrivelse av hvordan personalet skal opplæres i virksomhetens miljøarbeid og hva det vil si å være Svanemerket.

Bekreftelse på at personalet får opplæring senest to måneder etter lisensiering

Bekreftelse på at nyansatte får opplæring innen to måneder.

Bekreftelse på at personalet får årlig oppdatering på virksomhetens miljøarbeid og Svanemerket.

3 Energikrav til serveringssteder og/eller konferansevirksomheter

Enkeltstående serveringssteder, serveringssteder i kombinasjon med en konferansevirksomhet, og enkeltstående konferansevirksomheter skal oppfylle energikravene i dette kapitlet.

Nyinnkjøp av energikrevende utstyr (O14)

Serveringsteder skal ha rutiner som sikrer at dokumentasjon innhentes fra produsent/leverandør, og at energiforbruket tas hensyn til på lik linje med pris, ved nyinnkjøp av energikrevende utstyr. Dokumentasjonen skal arkiveres.

✉ Rutiner for innkjøp av energikrevende utstyr.

Opplæring i effektiv bruk av energikrevende utstyr (O15)

Serveringsstedet skal ha rutiner for opplæring av ansatte i effektiv bruk av energikrevende utstyr, med målsetning om å redusere energiforbruket. Nyansatte skal opplæres i løpet av de tre første månedene.

Opplæringen skal minimum inneholde:

- Bruk og vedlikehold av kjøkkenets utstyr
- Energieffektiv bruk av oppvaskmaskin
- Effektiv bruk av kjøkkenets utstyr, blant annet behovsstyring og sparefunksjoner om det finnes
- Når skal utstyr være helt avslått, avhengig av antall gjester
- Energieffektiv bruk av kjølere og frysere

✉ Rutine for opplæring av ansatte i effektiv bruk av energikrevende utstyr.

Energi- og CO_2-reduserende tiltak (O16)

Virksomheten skal oppfylle minst fire energi- og CO_2-reduserende tiltak i tabellen under. Tiltak som godkjennes er tiltak som gjennomføres i lisensieringsprosessen, eller tiltak som allerede er innført.

Tabell 2 Energi- og CO_2-reduserende tiltak

Tema	Tiltak
Egne tiltak	Virksomheten har egne energireduserende tiltak. Tiltakene skal kunne estimeres, og kunne vise at man sparer minimum 5 % av det totale energibehovet pr. tiltak.
Energimåling med tilhørende handlingsplan	Serveringsstedet beregner sitt energiforbruk ved å installere faste el-målere for energikrevende utstyr (kjøl/frys, komfyr, oppvaskmaskin etc.), der det er mulig. Resten av energiforbruket kan estimeres. Det skal gjennomføres årlig oppfølging av forbruket, og en handlingsplan med målsetninger for å redusere energiforbruket skal opprettes.
Energianalyse med tilhørende handlingsplan	Serveringsstedet har gjennomgått en energianalyse i løpet av de siste tre årene, enten i henhold til EN 16247-1, eller utført av en uavhengig energiekspert, med fokus på energibesparelser. Basert på analysen, skal virksomheten ha en handlingsplan som inneholder målsetninger for å redusere sitt energiforbruk
Egen-produksjon av energi	Virksomheten har egen-produksjon av energi i form av f.eks. solceller eller annet, som dekker minimum 10 % av det totale energibehovet. Dette gjelder ikke varmepumper.
Varmeproduksjon	Virksomhetens varmeproduksjon er behovsstyrt. *Med behovsstyring menes her varmeproduksjon tilpasset antall personer i lokalene, og sensorstyring. Tidsstyring godtas ikke.*
Ventilasjonsanlegg	Virksomhetens ventilasjonsanlegg er behovsstyrt. *Med behovsstyring menes her lufttilførsel tilpasset antall personer i lokalene, som for eksempel CO_2-styring, og sensorstyring. Tidsstyring godtas ikke.*
Varmeveksler	Virksomheten har varmevekslere som håndterer overskuddsvarme som benyttes på andre områder i virksomheten, eller til nærliggende lokaler/bygninger.
Lyskilder	Alle lyskilder i serveringslokalet og/eller konferanselokalet har minst energiklasse A++ (for eksempel LED).
Energieffektive armaturer, ved nyinnkjøp	Samtlige kjøkkenarmaturer, har energiklasse A. *Energimerkingen skal være i henhold til standarden SS 820000:2010. "Sanitetsarmatur – Metod för att bestämma energieffektivitet hos mekaniska tvättställs- och köksblandare"*
Avtrekk på kjøkken	Slås av og på automatisk, ved hjelp av sensorer.
Utendørs oppvarming ved servering	Virksomheten har ikke utendørs oppvarming ved uteservering av mat og drikke.
Elbil-ladning	Virksomheten tilbyr sine gjester å lade sine elbiler.
Transport	Virksomheten har redusert antallet varetransporter med 25 %, i løpet av de siste 12 månedene.
Miljøtilpasset kjøring	100 % av sjåførene til en av virksomhetens tre største leverandører, har gjennomført kurs i miljøtilpasset/økonomisk kjøring.
Bærekraftig drivstoff	100 % av bilene til en av virksomhetens tre største leverandører er el-biler, benytter Svanemerket drivstoff eller hydrogen.

✉ Beskrivelse og dokumentasjon på hvilke tiltak som utføres.

4 Vannkrav til serveringssteder og/eller konferansevirksomheter

Enkeltstående serveringssteder, serveringssteder i kombinasjon med en konferansevirksomhet, og enkeltstående konferansevirksomheter skal oppfylle vannkravene i dette kapittelet.

Nyinnkjøp (O21)

- **Hovedoppvaskmaskin**: Ved nyinnkjøp skal maksimalt vannforbruk være:
  - Hettemaskin: 3,0 liter/kurv
  - Tunellmaskin: 2,0 liter/kurv
  - Underbenkmaskin: 2,5 liter/kurv

  Med hovedoppvaskmaskin menes de/den oppvaskmaskin som vasker minst 70 % av virksomhetens oppvask.

  For tunellmaskiner skal vannforbruket oppgis i forhold til kontakttid på 2 min. i henhold til DIN 10510.
- **Blandebatteri**: Nyinnkjøp av blandebatterier til offentlige områder skal enten være sensorstyrt eller ha et maksimalt vannforbruk på 3,5 liter pr. minutt.
- **Toalett**: Ved nyinnkjøp av sisterner og toalett, skal sisternen ha to spylemuligheter, eller maks forbruk 3 liter pr. spyl.

✉ Rutiner som bekrefter at virksomheten oppfyller kravene til nyinnkjøp av hovedoppvaskmaskin, blandebatteri og toalett.

Opplæring i effektiv bruk av vann (O22)

Virksomheten skal ha rutiner for opplæring av ansatte i effektiv bruk av vann. Nyansatte skal opplæres i løpet av de to første månedene.

Opplæringen i effektiv bruk av vann skal minimum inneholde temaene:

- Oppvask
- Matlaging
- Rengjøring av kjøkkenet

✉ Rutine for opplæring av ansatte i effektiv bruk av vann.

5 Avfallskrav

5.1 Restavfall, grenseverdi samt avfallshåndtering

Mengde restavfall (O23)

Virksomheten skal oppgi mengde restavfall i kg pr. år, som genereres fra den daglige driften. Opplysningene skal komme fra avfallsentreprenør.

Med restavfall menes alt usortert avfall som oppstår fra daglig drift, som går til deponi eller forbrenning.

Virksomheter som ikke har mulighet til å få opplysninger om mengden restavfall i kg pr. år, skal få en skriftlig bekreftelse fra avfallsentreprenør på at det ikke er mulig å få opplysninger om restavfall og vekt. Virksomheten skal da opprette en handlingsplan som inneholder målsetninger med tilhørende tiltak for å kontinuerlig fokusere på å redusere mengden restavfall fra daglig drift. Handlingsplanen skal godkjennes av Nordisk Miljømerking. "O24, Grenseverdi restavfall" vil ikke være relevant.

Årlig oppfølging: virksomheten skal dokumentere sitt restavfall (kg/år), og sammenligne med året før**,** hvis Nordisk Miljømerking etterspør dette ved årlig oppfølging.

✉ Dokumentasjon på siste års mengde restavfall i kg, for eksempel fra faktura eller informasjon fra avfallsentreprenør.

⇪ Årlig rapportering av restavfall, hvis Nordisk Miljømerking etterspør dette.

Eventuelt, hvis virksomheten ikke har mulighet til å få opplysninger om mengden restavfall i kg pr. år

✉ Dokumentasjon fra avfallsentreprenør som bekrefter at det ikke er mulig å få opplysninger om restavfall og vekt.

✉ Handlingsplan som inneholder målsetninger og tiltak for å redusere mengden restavfall fra daglig drift.

Grenseverdi for restavfall (O24)

Virksomheten skal oppfylle grenseverdien til årlig mengde restavfall pr. gjest, i henhold til tabellen under. Kravet gjelder alt restavfall som oppstår fra den daglige driften.

Hvis grenseverdien ikke oppfylles ved søknadstidspunktet / fornyelse av lisens, gis det 12 måneders forbehold etter lisensen er gitt, med mulighet til å oppnå grenseverdien. Det skal da etableres en handlingsplan med tiltak og mål om å oppnå grenseverdien. Handlingsplanen blir fulgt opp av Nordisk Miljømerking i løpet av perioden, og grenseverdien kontrollert etter 12 måneder.

Tabell 3 Grenseverdi for restavfall

Virksomhet	Grenseverdi
Serveringssted	0,30 kg/servert gjest
Catering	0,20 kg/cateringporsjon
Konferanse	0,10 kg/konferansegjest

Dersom det inngår flere virksomheter i kombinasjon, beregnes restavfallet etter følgende formel: Grenseverdi for hele virksomheten samlet = 0,30 kg/gjest * antall serveringsgjester + 0,20 kg/cateringporsjoner * antall cateringporsjoner + 0,10 kg/gjest * antall konferansegjester.

🖱 Beregninger som viser at grenseverdien oppfylles.

Eventuelt

✉ Handlingsplan med tiltak og mål om å oppnå grenseverdien til restavfall.

Kildesortering (O25)

Virksomheten skal kildesortere alt avfall som oppstår i alle fraksjoner som avfallsentreprenør tilbyr, ut ifra det som er relevant for den enkelte virksomhet.

Tabell 4 Obligatoriske fraksjoner pr. land

Sverige	Norge	Danmark	Finland	Island
Ofärgat glas	Glass og metall	Ufarvet og farvet glas blandes sammen	Blandat glas	Gler
Färgat glas				
Metall förpackningar		Metalaffald	Metall förpackningar	Málmumbúðir
Organiskt avfall	Matavfall/ (organisk avfall)	Organisk affald	Bioavfall/organiskt avfall	Lífrænn úrgangur
Trädgårdsavfall	Park- og hageavfall (organisk)	Have	Trädgårdsavfall	Garðaúrgangur
Papper	Papir	Papir	Papper	Pappír
Papp och kartong	Papp (wellpapp og kartong)	Pap	Papp (wellpapp och kartong)	Pappi
Pappersförpackningar				
Hård plast	Hardplast	Hård og blød plast samlet, men kan også være enkelt fraktioner	Hård plast inom blandat avfall/restavfall	Plast
Mjuk plast	Folieplast (mykplast)		Folieplast, plastförpackningar	
Porselin	Porselen	Porselen, Deponi	Porslin inom blandat avfall	Porselín / óvirkur úrgangur
Matfett	Frityrolje	Madfedt/olie	Stekningsfett/-olje	Matarolía

- Matavfall og øvrig organisk avfall skal gå til biologisk behandling/gjenvinning, som for eksempel biogassproduksjon eller kompost.
- Øvrige fraksjoner skal materialgjenvinnes. Om utvalgte fraksjoner ikke kan samles inn av avfallsentreprenør, kan det unntas fra kravet.
- Det er lovpålagt for alle å sortere farlig avfall, dette er derfor ikke nevnt i fraksjonslisten over. Dette inkluderer for eksempel elektrisk avfall, små-elektronikk, lyspærer og batterier, som er avfall det kan oppstå mye av i løpet av et år.

Bekreft hvilke fraksjoner som sorteres.

✉ Bekreftelse fra avfallsentreprenør som viser hvilke fraksjoner som kan-, og eventuelt ikke kan, sorteres.

✉ Dokumenter behandlingen av matavfall og øvrig organisk avfall.

Kontrolleres på kontrollbesøk.

Avfallssortering for gjester (O26)

- **Konferanse:** Gjestene skal som minimum ha mulighet til å sortere papir og restavfall. Serveres det mat, skal gjestene også ha mulighet for å sortere ut matavfall.
- **Serveringssted**: Om gjestene sorterer oppvasken sin selv, skal de ha mulighet til å sortere ut både matavfall og restavfall, som et minimum. Det skal finnes tydelige sorteringsinstrukser for avfallet.

✉ Beskrivelse mulighetene for sortering av ulike fraksjoner i ulike deler av virksomheten. Kravet kan også dokumenteres med bilder.

✉ Kopi av sorteringsinstruksene til gjestene, hvis relevant.

🔑 Kontrolleres på kontrollbesøk.

5.2 Matsvinn

Arbeid med matsvinn (O27)

Virksomheten skal jobbe aktivt for å redusere sitt matsvinn. Nordisk Miljømerking krever følgende:

- **Ansvarlig**: Serveringsstedet skal ha en person som er hovedansvarlig for matsvinn.
- **Måling**: Serveringsstedet skal måle mengden matsvinn* som oppstår. Matsvinn skal måles i vekt og relateres til antall serverte gjester. Målingen av matsvinn skal gjennomføres minst to ganger i året, minimum to uker hver gang.

  ** Matsvinn omfatter alle nyttbare deler av mat, produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde, fra tidspunktet når dyr og planter er slaktet eller høstet.*[1]
- **Årlig oppfølging av matsvinn:** Serveringsstedet skal dokumentere sitt matsvinn (vekt pr. serverte gjest), og sammenligne med året før, hvis Nordisk Miljømerking etterspør dette ved årlig oppfølging. Målingen skal skje i de samme ukene/periodene hvert år.
- **Analysering**: Serveringsstedet skal gå igjennom matsvinnsdata og se på trender for hvor matsvinnet oppstår.
- **Informasjon**: Gjennom tydelig informasjon, skal serveringsstedet bevisstgjøre gjestene sine omkring matsvinn, og om mulig oppfordre gjestene til å bidra til å redusere matsvinnet.
- **Opplæring**: Serveringsstedet skal lære opp personalet** med en målsetning om å redusere sitt matsvinn. Opplæringen skal minimum inneholde:
  - Opplæring i forskjell på matsvinn og matavfall
  - Opplæring i å måle og rapportere matsvinn
  - Opplæring i å analysere/undersøke hvor matsvinnet oppstår
  - Opplæring i kommunikasjon med gjester angående hvordan det jobbes med matsvinn hos serveringsstedet.

  ***Med personale menes alle som jobber med innkjøp, menyplanlegging, matlaging, servering, oppvask og opprydding.*

[1] Bransjeavtale om reduksjon av matsvinn mellom myndighetene og matbransjen i Norge: https://www.regjeringen.no/contentassets/1c911e254aa0470692bc311789a8f1cd/matsvinnavtale.pdf

Nordisk Miljømerking kan bidra med kommunikasjonsmateriell, om ønskelig.

Matsvinn på et serveringssted kan f.eks. oppstå på grunn av feil lagring, feil tilberedning, overproduksjon, ved servering- eller tallerkensvinn.

Matavfall kan bestå av både nyttbar og ikke-nyttbar mat. Ikke-nyttbart matavfall er uspiselige deler, som f.eks. benrester, skall, skrell, kjerner, etc. Matsvinn omfatter alle nyttbare deler av mat produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde.

Kontaktinfo: Navn, e-post, stillingstittel/rolle til hovedansvarlig for matsvinn.

✉ Beskrivelse av hvordan måling av matsvinnet utføres og journalføres. Beskrivelse av hvordan måleperiodene ansees å være representative.

✉ Dokumentasjon på mengde matsvinn pr. gjest.

Årlig rapportering av matsvinn, vekt relatert til serverte gjester, hvis Nordisk Miljømerking etterspør dette ved årlig oppfølging.

✉ Beskrivelse av analysering av matsvinnsdata, som fokuserer på hvor matsvinnet oppstår.

✉ Kopi av informasjon til gjestene som synliggjør utfordringene rundt matsvinn, at serveringsstedet jobber for reduksjon av matsvinn, og eventuelt hvordan gjestene kan bidra.

✉ Beskrivelse av hvordan serveringsstedet lærer opp sitt personale.

Tiltak for å redusere matsvinn (O28)

Tiltak: Serveringsstedet skal gjennomføre minimum to matsvinnsreduserende tiltak i henhold til tabellen under.

Tabell 5 Tiltak for å redusere matsvinn

Tiltak	Beskrivelse av tiltak
Egne tiltak	Serveringsstedet utfører egne tiltak som reduserer matsvinnet. Tiltakene skal være målbare.
Benytte overflødige råvarer	Serveringsstedet benytter overflødige råvarer fra produsenter eller dagligvarebutikker, enten regelmessig eller ved fast avtale.
Salg av overflødig mat	Serveringsstedet selger overflødig mat, fra sin vanlige virksomhet, til en lavere pris, eller salg gjennom alternative salgskanaler.
Donasjon	Serveringsstedet har en fast avtale med en organisasjon for å donere overflødig mat.

Egne tiltak godkjennes etter en vurdering av Nordisk Miljømerking. Tiltakene skal være målbare. Se "Tips til tiltak for reduksjon av matsvinn" i Bilag 1 for inspirasjon. Flere egne tiltak, vil telle som flere matsvinnsreduserende tiltak.

De matsvinnsreduserende tiltakene skal holdes ved like / oppdateres.

✉ Beskrivelse av hvilke tiltak serveringsstedet utfører.

5.3 Engangsartikler

Forbud mot engangsartikler hos hele virksomheten (O29)

Det er ikke tillatt å benytte engangsartikler.

Med engangsartikler menes her:

- Tallerkener, skåler, kopper, glass og bestikk
- Sugerør, drinkpinner, og tannpirkere i plast
- Porsjons- og småpakker (smør, syltetøy, leverpostei, kaffemelk, kaffekapsler, m.m.)

For virksomheter med take away, catering og «fast food» gjør vi enkelte unntak fra kravet, se krav O31.

Bekreftelse på at det ikke benyttes engangsartikler hos virksomheten.

Kontrolleres på kontrollbesøk.

Engangsartikler i kontakt med mat og drikke, ved take away, catering og «fast food» (O31)

Engangsartikler av metall, som for eksempel aluminium, godkjennes ikke.

Engangsartikler av bionedbrytbar/komposterbar plast som ikke kan materialgjenvinnes, godkjennes ikke, eksempelvis polylactic acid, PLA.

Kartong/papirprodukter med vindu i bionedbrytbar/komposterbar plast, er unntatt fra kravet.

Engangsartiklene som benyttes av virksomheten ved take away, catering og fast food skal:

- være Svanemerket. Svanemerkede engangsartikler premieres i "Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester"

  Og/eller

- bestå av fornybare råvarer som for eksempel papir, papp, bagasse, palmeblader, m.m.

  Og/eller

- bestå av plast som er biobasert*, som kan materialgjenvinnes i dagens gjenvinningssystemer for plast

  Og/eller

- bestå av minimum 50 % resirkulert fossilbasert plast**, som kan materialgjenvinnes i dagens gjenvinningssystemer for plast

**Biobasert plast er plast som er basert på fornybare råvarer, for eksempel biobasert polyetylen (PE). Resirkulerbar biobasert plast er plast som kan materialgjenvinnes i dagens gjenvinningssystemer for plast.*

***For engangsartikler som inneholder resirkulert fossilbasert plast, skal det kunne dokumenteres minimum 50 % resirkulert råvare, samt være merket med symbolet for kontakt med næringsmidler, «glass- og gaffelsymbol».*

Bekreftelse på at det ikke benyttes engangsartikler av metall eller bionedbrytbar plast som ikke kan materialgjenvinnes.

Oversikt over alle engangsartiklene som kjøpes inn, og opplysninger om Svanemerket og lisensnummer, inngående materiale som fornybare råvarer og andel resirkulerte råvarer, samt «glass- og gaffelsymbol».

Kontrolleres på kontrollbesøk.

6 Bærekraftig mat og drikke

Bordservering av vann (O32)

Servering av flaskevann er forbudt ved bordservering av mat og drikke. Med flaskevann menes stille vann tappet på flasker på et bryggeri. Kravet gjelder ikke vann som er tilsatt kullsyre.

Unntak fra kravet: Salg av flaskevann over disk, ved take away, catering, fast food.

Serveringssteder som både har bordservering og take away, tillates å selge vann, men skal i tillegg ha springvann som et godt synlig alternativ til sine gjester.

Bekreftelse på at det ikke serveres flaskevann tappet på flasker på et bryggeri.

Kontrolleres på kontrollbesøk.

Minimumsgrense for andel økologisk mat og drikke (O33)

På grunn av ulik tilgang på økologiske* varer i de nordiske landene, stilles det differensierte krav på dette punktet:

- **Danske serveringssteder:** Minst 30 % av det årlige innkjøpsvolumet skal være økologisk, beregnet ut fra innkjøpsverdi eller vekt.
- **Svenske serveringssteder:** Minst 20 % av det årlige innkjøpsvolumet skal være økologisk, beregnet ut fra innkjøpsverdi eller vekt.
- **Norske serveringssteder:** Minst 10 % av det årlige innkjøpsvolumet skal være økologisk, beregnet ut fra innkjøpsverdi eller vekt.
- **Finske serveringssteder**: Minst 20 økologiske produkter skal være faste produkter i daglig servering.
- **Islandske serveringssteder**: Minst 10 økologiske produkter skal være faste produkter i daglig servering.

Med økologisk menes mat og drikke merket med EUs forordninger EG834/2007, KRAV finske «Solmärket» (Luomu), Nyckelpigan, Debio, Statskontrollert økologisk (Ø-merket), Demeter og Tún-lífrænt.*

***1.1.2021 erstattes forordning EG 834/2007, med (EU) 2018/848*

Gjeldende beregning av andelen økologisk mat og drikke for serveringssteder i Danmark, Sverige og Norge:

- *MSC-merket fisk og skalldyr kan ikke merkes som økologisk, men kan tas med i beregningen om serveringsstedet ønsker, men kan ikke overstige 50 % av beregnet andel.*
- *Det er valgfritt om man vil ta med drikke i beregningen. Som drikke regnes, måltidsdrikker som brus, saft, juice, vin, øl og sider, med og uten alkohol, samt sprit.*

- *Mineralvann og andre produkter som ikke kan merkes som økologisk, skal tas ut av beregningen.*
- *Om serveringsstedet kjøper inn viltkjøtt, så kan dette unntas fra den totale innkjøpsverdien. Hjort, villsvin, rein og andre dyr som er oppdrett/drift, regnes ikke som vilt.*

Gjeldende beregning av økologiske produkter for Island og Finland:

- *Et økologisk produkt skal være et fast produkt i daglig servering for å telles som 1 produkt.*
- *Man kan telle flere ulike økologiske produkter innen en produktkategori (f.eks. to typer ost/juice/brød/vin, m.m.).*
- *Ulike sorter krydder og alle varianter av te telles kun som 1 produkt.*
- *Ulike melketyper som havremelk og mandelmelk, telles hver for seg som produkter, mens melk fra samme type merke/produsent, som lettmelk, ekstra lett melk, telles som 1 produkt.*
- *MSC-merket fisk og skalldyr kan ikke merkes økologisk, men kan tas med i beregningen om serveringsstedet ønsker det, men kan ikke overstige 50 % av antall produkter.*
- *Sesongvarer som kun er tilgjengelig deler av året, skal erstattes av andre økologiske produkter for å kunne telle.*

✉ **Danske serveringssteder:** Beregning som viser at minst 30 % av det årlige innkjøpsvolumet er økologisk. Beregningen skal inneholde data fra minst 3 måneders innkjøp, enten i kr, eller kg. Om serveringsstedet er godkjent av Det Økologiske Spisemærke, gull, sølv eller bronse, kan dette benyttes som dokumentasjon.

✉ **Svenske serveringssteder**: Beregning som viser at minst 20 % av det årlige innkjøpsvolumet er økologisk. Beregningen skal inneholde data fra minst 3 måneders innkjøp, enten i kr, eller kg. Om serveringsstedet er KRAV-sertifisert med nivå 1 (i henhold til KRAVs prosent-alternativ), eller nivå 2, kan dette benyttes som dokumentasjon.

✉ **Norske serveringssteder**: Beregning som viser at minst 10 % av det årlige innkjøpsvolumet er økologisk. Beregningen skal inneholde data fra minst 3 måneders innkjøp, enten i kr, eller kg. Om serveringsstedet er Debio valørmerket med sølv eller gull, kan dette benyttes som dokumentasjon. Om serveringsstedet er godkjent med Debio valørmerket bronse, godkjennes dette hvis det er benyttet Debios prosent-alternativ.

✉ **Finske serveringssteder:** Dokumentasjon som viser hvilke økologiske produkter som er faste produkter i daglig servering. Se "Eksempler på hvordan man skal telle produkter".

✉ **Islandske serveringssteder:** Dokumentasjon som viser hvilke økologiske produkter som er faste produkter i daglig servering. Se "Eksempler på hvordan man skal telle produkter".

✉ Hvis søker ikke klarer kravet ved søknadstidspunktet, kreves det en handlingsplan godkjent av Nordisk Miljømerking, som viser at grenseverdien oppfylles innen ett år frem i tid. Kravet og dokumentasjon vil bli fulgt opp av Nordisk Miljømerking.

🔑 Kontrolleres på kontrollbesøk.

Økologisk mat og drikke (maks 5 poeng) (P4)

Danmark, Sverige og Norge:

Serveringsstedet gis poeng etter hvor stor andel økologisk mat og drikke som er innkjøpt på årsbasis.

Finland og Island:

Serveringsstedet gis poeng etter hvor mange produkter økologisk mat og drikke som er faste produkter i daglig servering.

Tabell 6 Poengtabell for økologisk mat og drikke

POENG	NORGE, %	SVERIGE, %	DANMARK, %	FINLAND, ANTALL	ISLAND, ANTALL
5	>30	>40	>60	>50	>40
4	≥25–<30	≥35–<40	≥50–<60	41-50	31-40
3	≥20–<25	≥30–<35	≥40–<50	31-40	21-30
2	≥15–<20	≥25–<30	≥35–<40	25-30	16-20
1	>10–<15	>20–<25	>30–<35	20-25	10-15

Lokalprodusert mat og drikke (maks 2 poeng) (P5)

Serveringsstedet får poeng for hver kategori de har ett eller flere lokalproduserte* produkter innenfor. For å være poenggivende skal produktene være tilgjengelig hele året. Sesongvarer som kun er tilgjengelig deler av året, skal erstattes av andre lokalproduserte produkter for å være poenggivende, øvrige deler av året.

Hver kategori gir 0,5 poeng:

- Meieriprodukter (melk, ost, m.m.)
- Egg
- Korn og bakevarer
- Frukt og bær
- Grønnsaker, rotfrukter og sopp
- Drikke (juice, øl, m.m.)
- Fjærkre (kylling, kalkun, m.m.)
- Fisk og sjømat
- Kjøtt (storfe, gris, sau, geit, vilt, m.m.)
- Annet (Honning, olje, urter, m.m.)

**For at mat og drikke skal regnes som lokalprodusert, må all produksjon, dyrking, fangst, høsting, plukking, bearbeiding og lagring foregå inntil 250 km fra virksomheten. For virksomheter nord for 62°N er grensen 500 km. For fisk regnes avstanden til fiskehavna. Det skal være full sporbarhet i leverandørkjeden fra serveringsstedet tilbake til produsenten/produksjonsstedet. Dersom produktet er foredlet (hel/halvfabrikat), er det nok at hovedingrediensen dokumenteres.*

🖱 Bekreftelse og oversikt over poenggivende innkjøpte nærproduserte produkter og kategorier.

✉ Bekreftelse fra leverandør, som viser opphavet til produktene.

🔑 Kontrolleres på kontrollbesøk.

Vegetarisk rett (O34)

Serveringsstedet skal ha en eller flere vegetariske* hovedretter på menyen, både til lunsj og til middag.

**med vegetarisk menes matvarer fra planteriket som kornprodukter, grønnsaker, frukt, bær, poteter, nøtter og frø, men også melkeprodukter, egg, honning og lignende.*

✉ Kopi av meny og/eller beskrivelse av hva som serveres.

Tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning (O35)

Serveringsstedet skal utføre minimum to tiltak i henhold til tabellen under.

Serveringssteder som kun serverer vegetarmat eller fisk oppyller kravet.

Tabell 7 Tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning

Tiltak	Beskrivelse
Egne tiltak	Egne målbare tiltak
Vegetarisk dag	En eller flere vegetariske dager i uken
Reduksjon av kjøtt	Reduksjon av kjøtt i faste oppskrifter
Reduksjon av porsjon	Reduksjon av porsjoner (for eksempel redusere størrelsen på hamburgeren eller biffen som serveres, og øke mengden grønsaker)

Egne tiltak godkjennes etter en vurdering av Nordisk Miljømerking. Tiltakene skal være målbare.

✉ Beskrivelse av hvilke tiltak serveringsstedet utfører for å fremme mat med lav miljøbelastning,

Eventuelt

🖱 Bekreftelse på at serveringsstedet kun serverer fisk eller vegetarmat.

Bærekraftig fisk og skalldyr (O36)

A: Disse artene, som er truet, får ikke serveres på et Svanemerket serveringssted:

- hai
- alle arter av rokke, skate
- viltfanget stør
- makrellstørje og sørlig blåfinnet tunfisk
- ål

Unntak gis på Island for tradisjonell servering av haiarten Somniosus microcephalus, og rokkearten Dipturus batis / Raja batis og Raja Amblyraja radiata.

B: Disse artene, som er truet, får ikke serveres dersom de er fisket i det nevnte landet (status på landets rødliste i parentes):

Tabell 8 "B-listen" (Kritisk truet (CR), sterkt truet (EN))

Fiskeart	Land
Steinbit	Sverige (EN)
Kveite	Sverige (EN)
Uer	Norge (EN)
Sjøørret	Finland (EN)
Ørret	Finland (EN)
Havmus, havkatt	Sverige (EN)
Skolest*	Sverige (CR)
Lange*	Sverige (EN)
Lyr*	Sverige (CR)
Blålange*	Norge (EN)
Dyndsmerling (dk) / Misgurnus fossilis*	Danmark (CR)
Sik*	Finland (EN)
Innsjølaks*	Finland (CR)
Røye *	Finland (CR)
Harr *	Finland (CR)

C: Tropisk reke, dvs. scampi, får ikke serveres.

Bifangst av arter på A-, B- eller C-lista får ikke serveres. MSC-merket fisk og skalldyr får alltid serveres.

Merking etter andre standarder enn MSC kan benyttes hvis Nordisk Miljømerking har godkjent dem. Standardene må oppfylle Nordisk Miljømerkings krav til bærekraftmerking av råvarer fra fisk og skalldyr. ASC er i dag ikke godkjent.

Listene over ikke bærekraftige råvarer kan revideres hvis det kommer ny informasjon.

For å få oversikt over alle fiskearter på ulike nordiske språk, se Bilag 2.

✉ Beskriv hvilke rutiner serveringsstedet har for at kravet følges. For servering av fisk på B-lista kreves full sporbarhet til fiskeplassen.

🔑 Kontrolleres på kontrollbesøk.

Palmeolje (O37)

Palmeolje skal ikke inngå i frityroljen serveringsstedet benytter.

🖱 Bekreftelse på at frityroljen serveringsstedet benytter er fri for palmeolje.

🔑 Kontrolleres på kontrollbesøk.

Forbud mot genmodifisert mat (GMO) (O38)

Det er forbudt å bruke eller servere genmodifisert mat* på et Svanemerket serveringssted.

Serveringsstedet skal ha rutiner som sikrer at det ikke kjøpes inn genmodifisert mat.

**Genmodifisert mat vil si mat som etter nasjonal lovgivning er merket med at den inneholder genmodifiserte ingredienser eller ingredienser produsert fra genmodifiserte organismer (GMO). Aktuelle produkter er produkter der råvarene er soya, mais, raps eller sukkerbete.*

☒ Rutine som sikrer at virksomheten ikke serverer mat som etter nasjonal lovgivning er merket med at den inneholder genmodifiserte ingredienser eller ingredienser produsert fra genmodifiserte organismer (GMO).

Ingen bruk av genmodifisert fôr (1 poeng) (P6)

Serveringsstedet får poeng dersom alle basisvarene melk, egg og kjøtt* kommer fra dyr som ikke har fått genmodifisert fôr**: 1 poeng.

**Rene kjøttprodukter, inkluderer ikke bearbeidet kjøtt, som pålegg og lignende.*

***Fôr som etter nasjonal lovgivning er merket med at det inneholder genmodifiserte ingredienser eller ingredienser produsert fra genmodifiserte organismer (GMO).*

Dette vil si:

- Mat som er merket med økologisk merking, Svenskt Sigill, VLOG / Ohne gentechnik eller tilsvarende merker, oppfyller kravet.
- Mat fra produsenter som har kontrakter med bønder om å bruke GMO-fritt fôr
- Mat fra bønder som kan dokumentere at de bruker GMO-fritt fôr
- Mat fra land der det ikke brukes genmodifisert fôr. Dette gjelder melk, egg og kjøtt fra Norge og Sverige, melk fra Finland og sauekjøtt fra Island. Dette er land der de aktuelle produsentene har tatt en landsomfattende beslutning om å bruke GMO-fritt fôr. (I Norge er ikke noe genmodifisert fôr godkjent)

☒ Rutine som sikrer at det bare kjøpes inn melk, kjøtt og egg som enten er merket med økologisk merking, Svensk Sigill, VLOG / Ohne gentechnik eller tilsvarende merker, er fra produsenter som har kontrakter med leverandørkjeden om å bruke GMO-fritt fôr, er fra bønder som kan dokumentere med faktura/følgeseddel at de bruker GMO-fritt fôr, eller er produsert i land der det ikke brukes genmodifisert fôr. (gjelder melk, egg og kjøtt fra Norge og Sverige, melk fra Finland og sauekjøtt fra Island)

7 Kjemikalieforbruk

Kjemikalieinnkjøp (O39)

- **Ansvarlig person:** Virksomheten skal ha en person som er hovedansvarlig for innkjøp av kjemikalier.
- **Innkjøpsrutiner**: Virksomheten skal ha rutiner for innkjøp av kjemikalier, som sikrer at virksomheten kun benytter godkjente kjemikalier og doseringsutstyr i henhold til kapitlet "kjemikalieforbruk". Rutinene skal også sikre at virksomheten informerer Nordisk Miljømerking ved bytte av ansvarlig person.

Navn, epost, telefonnummer og stillingstittel på ansvarlig person.

Innkjøpsrutine for kjemikalier.

Informasjon om kjemikalier (O40)

Oversikt over samtlige kjemikalier som er aktuelle å benytte fremover. Angi kjemikalienes navn, produsent, funksjon, brukshyppighet og miljømerke, der det er relevant. Bilag 3 kan benyttes.

Sikkerhetsdatablader og brukerinformasjon skal være tilgjengelig der kjemikaliene brukes.

Årlig oppfølging: Virksomheten skal rapportere samtlige kjemiske produkter som kjøpes inn, hvis Nordisk Miljømerking etterspør dette ved årlig oppfølging.

Oversikt over samtlige kjemikalier virksomheten benytter. Navn, produsent, funksjon, brukshyppighet og miljømerke (for de det er aktuelt for). Bilag 3 eller regneark kan benyttes.

Bekreftelse på at brukerinformasjon og sikkerhetsdatablader (i henhold til bilag II REACH forordning 1907/2006/EF) er være tilgjengelig hos virksomheten.

Kontrolleres på kontrollbesøk.

Årlig rapportering av innkjøpte kjemikalier.

Miljømerkede kjemikalier (O41)

100 % av produktene som benyttes til generell rengjøring, oppvask og intern tekstilvask, skal være miljømerket.

Miljømerkede kjemikalier er produkter merket med Svanemerket, EU Ecolabel eller Bra Miljöval.

***Gjeldende rengjøring**: Kravet gjelder produkter som benyttes til generell rengjøring, minst 2 ganger i uken på alle gulv og generelle overfalter, som for eksempel serveringslokale , kjøkken, toaletter og personalrom.*

***Følgende regnes ikke som generell rengjøring:** Gulvbehandling, avkalkingsmiddel, bassengkjemikalier, rengjøringsmiddel til oppvaskmaskin og kaffemaskiner/traktere, avløpsåpner, kobberpuss, rengjøringsmiddel for fryserom, polering av rustfrie overflater, ovnsrens, grillrengjøring, stålglans, tyggegummifjerner, flekkfjerner til matter og interiør.*

***Gjeldende oppvask**: Kravet gjelder samtlige oppvaskmidler som benyttes i oppvaskmaskiner og til manuell oppvask. Bløtleggingsmiddel og avkalkningsmiddel unntas.*

***Gjeldende intern tekstilvask:** Kravet gjelder for samtlige vaskekjemikalier (inkludert skyllemiddel) som benyttes til vask av tekstiler, som virksomheten vasker selv.*

Miljømerkede kjemikalier dokumenteres som en del av «O40 Informasjon om kjemikalier».

Dosering (O42)

Samtlige kjemikalier som benyttes til generell daglig rengjøring, oppvask og tekstilvask, skal doseres automatisk eller manuelt med doseringsutstyr.

✉ Oversikt/beskrivelse over hvilket doseringsutstyr som benyttes for de ulike kjemikaliene. Bilag 3 kan benyttes. Bilder kan også benyttes som dokumentasjon.

🔑 Kontrolleres på kontrollbesøk. Servicerapporter fra kontroll av automatisk doseringsutstyr, skal kunne legges frem.

Svanemerket tekstilvask (3 poeng) (P7)

Virksomheter som benytter et Svanemerket vaskeri, oppnår 3 poeng.

For å oppnå poeng skal hoveddelen av virksomhetens tekstilvask vaskes på det Svanemerkede vaskeriet. Intern vask av mopper og kluter er ok.

Ved bruk av et ikke-miljømerket vaskeri skal krav O43 oppfylles.

🖱 Bekreftelse på avtale med et Svanemerket eksternt vaskeri.

✉ Lisensnummer og navn på vaskeriet.

Krav til virksomheter med ikke-miljømerket eksternt vaskeri (O43)

- **Begrunnelse**: Virksomheter som ikke har mulighet til å benytte et Svanemerket vaskeri, skal begrunne hvorfor.
- **Kjemikalier**: Ikke-miljømerkede kjemikalier som benyttes av vaskeriet, til vask av virksomhetens tekstiler, skal oppfylle krav til øvrige kjemikalier, O44. Kjemikaliekvavene i O44 må dokumenteres av kjemikalieprodusent.
- **Rutine**: Virksomheten skal ha en rutine på å etterspørre Svanemerket tekstilvask i anbudssammenheng.

✉ Begrunnelse på hvorfor virksomheten ikke kan benytte et Svanemerket vaskeri, samt navn på anvendt vaskeri.

✉ Oversikt over de kjemikaliene som benyttes av det ikke-miljømerkede vaskeriet, til vask av virksomhetens tekstiler, navn og kjemikalieleverandør skal oppgis.

✉ Rutine som viser at det etterspørres Svanemerket tekstilvask i anbudssammenheng.

Øvrige kjemikalier (O44)

Øvrige kjemikalier* som benyttes regelmessig av virksomheten skal oppfylle krav til fareklassifisering, samt krav til innholdsstoffer. Kravet gjelder også tekstilvaskemidler benyttet av ikke-miljømerkede vaskerier. (Ved vask hos Svanemerkede vaskerier er dokumentasjon ikke nødvendig.)

** Øvrige kjemikalier som benyttes regelmessig av virksomheten er bløtlegging, avkalkning, avløpsåpner, gulvbehandlingsmidler, desinfeksjon, ovn- og grillrengjøringsmiddel, samt luftfrisker.*

Unntak: Rengjøringsprodukter som benyttes til vedlikehold, som f.eks. rengjøringsmiddel til oppvaskmaskin, kaffemaskiner, kobberpuss, rengjøring til

fryserom, polering av rustfrie overflater, gulvpleiemidler, flekkfjerning til matter og interiør er unntatt fra kravet.

Fareklassifisering:

Øvrige kjemikalier skal ikke være klassifisert i henhold til tabellen under.

Tabell 9 Klassifisering av kjemikalier

CLP-forordning 1272/2008		
Fareklasse	**Farekategori**	**Farekode**
Farlig for vannmiljøet	Akutt kategori 1 Kronisk kategori 1-4	H400*, H410*, H411, H412, H413
Akutt giftighet	Kategori 1-4	H300, H310, H330, H301, H311, H331, H302** H312**, H332**
Spesifikk målorgantoksisitet med enkelt eller gjentatt eksponering	STOT SE kategori 1-2 STOT SE kategori 3 (gjelder kun sprayprodukter) STOT RE kategori 1-2	H370, H371, H372, H373 H335 (gjelder kun sprayprodukter***)
Alvorlig øyeskade/ øyeirritasjon	Kategori 1 (gjelder kun sprayprodukter)	H318 (gjelder kun sprayprodukter***)
Aspirasjonsfare	Kategori 1	H304
Sensibiliserende ved innånding eller hudkontakt	Kategori 1/1A/ 1B	H334, H317 eller merket med EUH 208: «Inneholder (navnet på det sensibiliserende stoffet). Kan forårsake allergisk reaksjon.»****
Kreftfremkallende egenskaper	Kategori 1A/1B/2	H350, H351
Kjønnscellemutagenitet	Kategori 1A/B/2	H340, H341
Reproduksjonstoksisitet	Kategori 1A/1B/2	H360, H361, H362

*Unntak gis for produkter som er klassifisert miljøskadelig med bakgrunn i innhold av kvartære ammoniumforbindelser.

**Alle profesjonelle produkter kan merkes med H302, H312 og H332 hvis emballasjen er utformet slik at brukeren ikke kommer i kontakt med produktet.

Dette gjelder også for tekstilvaskemidler hvor klassifiseringen skyldes innhold av oksalsyre (CAS 144-62-7) eller pereddiksyre (CAS 79-21-0). Disse er unntatt fra kravet.

***Produkter i sprute flasker eller tilsvarende utstyr med dyser som ikke danner spray-sky kan merkes med H335 og H318.

****Tekstilvaskemidler som blir klassifisert med H334, H317 eller merket med EUH 208 setningen «Inneholder (navnet på det sensibiliserende stoffet). Kan forårsake allergisk reaksjon.» på grunn av enzyminnholdet er unntatt. Det forutsettes dog at enzymene er innkapslet eller er i en slurry.

Stoffer som ikke kan inngå:

Øvrige kjemikalier skal ikke inneholde følgende stoffer:

- Organiske klorforbindelser og hypokloritter

Klorforbindelser som kreves brukt av myndighetene, for eksempel til rens av dusjhoder i Norge, unntas fra kravet.

- Alkylfenoletoksylater (APEOs) og/eller alkylfenolderivat (APD)
- Lineære alkylbenzensulfonater (LAS)
- BHT (butylated hydroxytoluene, CAS 128-37-0)

  Undantaget är BHT i parfymer i mängden ≤100 ppm förutsatt att mängden i rengöringsmedlet inte överstiger 1 ppm.
- EDTA og dets salter

  Faste såpeprodukter (slik som f.eks. såpespon/sæbespåner/tvålflingor) kan inngå med et maksimalt sammenlagt innehold på opp til 0,06 % EDTA og fosfonater.
- DTPA
- Nanomaterial/-partikler.

  Nanomateriale/-partikler defineres i henhold til EU-kommisjonens definisjon av nanomateriale datert 18. oktober 2011 "et naturlig, tilfeldig oppstått eller fremstilt materiale, som består av partikler i ubundet tilstand eller som et aggregat eller som et agglomerat, og hvor minst 50 % av partiklene i den antallsmessige størrelsesfordeling i en eller flere eksterne dimensjoner ligger i størrelsesintervallet 1-100 nm". Eksempel er ZnO, TiO2, SiO2, Ag og laponitt med partikler i nanostørrelse i konsentrasjon over 50 %. Polymeremulsjoner regnes ikke som nanomateriale.
- Perfluorinerede og polyfluorinerede alkylerede forbindelser (PFAS)

  Gulvpleiemidler unntas fra kravet.
- Metyldibromoglutaronitrile (MG)
- Mikroplast

  Mikroplaster defineres som partikler som er mindre enn 5 mm av uløselig makromylekylær plast, som dannes gjennom en av følgende prosesser:

  a) polymerisering, som polyaddisjon, polykondensering eller en lignende prosess ved bruk av monomerer eller andre utgangsemner

  b) Kjemisk forandring av naturlige eller syntetiske makromolekyler

  c) Mikrobiell fermentering
- Nitromusker og polysykliske muskforbindelser
- Stoff som anses å være potensielt hormonforstyrrende i kategori 1 eller 2 på EUs offisielle prioritetsliste. Listen finnes i sin helhet på http://ec.europa.eu/environment/chemicals/endocrine/pdf/final_report_2007.pdf (bilag L, side 238 og framover)
- Stoff som har blitt evaluert i EU å være PBT (Persistent, bioaccumulable and toxic) eller vPvB (very persistent and very bioaccumulable), i henhold til kriteriene i bilag XIII i REACH samt stoff som ikke er vurdert ennå, men som oppfyller disse kriterier.
- Stoffer på Kandidatlisten: http://echa.europa.eu/candidate-list-table
- Stoff som klassifiseres som CMR (kategori 1 og 2) i henhold til CLP.

Kravene gjelder for samtlige inngående stoffer i produktet, men ikke for forurensninger om ikke annet fremgår i spesifikke krav. Inngående stoffer og forurensninger er definert under.

***Inngående stoffer**: Alle stoffer i det kjemiske produktet, inklusive tilsatte additiver (f.eks. konserveringsmidler og stabilisatorer) i råvarene. Kjente*

avspaltningsprodukter fra inngående stoffer (f.eks. formaldehyd, arylamin, in situ-genererte konserveringsmidler) regnes også som inngående.

***Forurensninger**: Rester fra produksjonen og råvareproduksjonen som inngår i det ferdige produktet i konsentrasjoner under 100,0 ppm (0,01000 vektprosent, 100,0 mg/kg).*

Forurensninger i råvaren i konsentrasjoner over 1,0 % regnes alltid som inngående stoffer.

Eksempler på forurensninger er rester av reagenser, rester av monomerer, katalysatorer, biprodukter, «scavengers» (dvs. kjemikalier som anvendes for å eliminere/ minimere uønskede stoffer), rester av rengjøringsmidler til produksjonsutstyret, samt "carryover" fra andre produksjonslinjer.

✉ Se krav til «Informasjon om kjemikalier».

✉ Bilag 4, erklæring fra produsent, for hvert kjemikalie som benyttes

✉ Sikkerhetsdatablad henhold bilag II i REACH (Forordning 1907/2006/EF), for hvert kjemikalie som benyttes

✉ Hvis produktet er merket med H302, H312, H332 skal en beskrivelse eller bilde av emballasjens utforming vedlegges.

✉ Erklæring om at produkter klassifisert som H318 og H335 ikke skal benyttes på sprayflasker, hverken fortynnet eller ufortynnet (se Bilag 4).

8 Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester

Innkjøp av miljømerket trykksaker, mykpapir og kopipapir (O46)

- **Trykksaker**: 100 % av innkjøpte trykksaker som virksomheten bestiller, skal være fra et miljømerket trykkeri. Virksomheten skal ha rutiner for å etterspørre miljømerkede trykksaker ved bestilling.

Med trykksaker menes for eksempel informasjonsmateriell til gjester, reklame, brosjyrer, skriveblokker og brevpapir med logo. Kravet gjelder også trykksaker som kjedevirksomheter bestiller sentralt.

- **Mykpapir**: 100 % av innkjøpt mykpapir, som toalettpapir, kjøkkenruller, husholdningspapir og tørkepapir skal være miljømerket.
- **Kopieringspapir**: 100 % av innkjøpt kopipapir til daglig drift skal være miljømerket.

Med miljømerket menes her produkter merket med Svanemerket eller EU Ecolabel.

Bekreftelse på avtale med Svanemerket trykkeri.

✉ Lisensnummer og navn på trykkeriet.

✉ Rutiner eller annen dokumentasjon som bekrefter at Svanemerkede trykksaker etterspørres.

✉ Dokumentasjon på innkjøpt mykpapir og kopipapir, som viser at innkjøpet er miljømerket.

🔑 Kontrolleres på kontrollbesøk.

Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester (P8)

Ulike virksomheter kan oppnå ulik maksimal poengsum, definert i tabellen under.

Tabell 10 Maksimal poengsum pr. virksomhetstype (serveringsted (S), konferanse (K)

Virksomhetstype	SK	S	K
Maksimalt mulige poeng, P6	10	8	6

Virksomheten får poeng for innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester i henhold til tabellen under. For å være poenggivende skal 100 % av hver kategori være miljømerket, med mindre annet er spesifisert i tabellen.

Med miljømerket menes produkter merket med Svanemerket eller EU Ecolabel.

Svanemerket tekstilvask premieres med poeng i krav P7, i kapitlet for kjemikalier. Produkter som er obligatoriske i andre krav i kriteriene er ikke poenggivende i dette kravet.

Tabell 11 Poenggivende miljømerkede produkter og tjenester

Miljømerkede produkter og tjenester	Poeng
Rengjøringstjeneste	3
Svanemerket serveringssted (kun relevant for dagkonfreanser)	3
Renseri	1
Kaffetjeneste/service	1
Tøyhånduksruller	1
Håndsåpe	1
Engangsartikler	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Servietter	1, pr. kategori/størrelse (maks 2 kategorier)
Mikrofibermopper og kluter	1
Batterier	1
Tonerkassetter	1
Flippoverblokker	1
Penner, whiteboardtusjer, tusjer til flippoverblokk og lignende	1
Stearinlys	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Kontorapparater (PC, datamaskiner, kopieringsmaskin etc.,)	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
TV apparater	1
Møbler	2, pr. kategori (maks 3 kategorier)
Gulv	2
Tekstiler (laken, sengesett, håndklær, duker og servietter)	2, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Arbeidsklær, minst én personalkategori	1
Svanemerket drivstoff til virksomhetens biler	1
Annet	1, pr. tjeneste/kategori maksimalt 2 p

✉ Oversikt over innkjøpte produkter og tjenester, leverandør og lisensnummer.

🔑 Kontrolleres på kontrollbesøk.

9 Poengsammenstilling

Obligatorisk krav til oppnådde poeng (O47)

Virksomheten skal oppfylle minimum poengsum i henhold til virksomhetstype i tabellen under. Tabellen viser også hvor mange poeng det er å mulig å oppnå i de forskjellige poengkravene.

Tabell 12 Poengsammenstilling, serveringsted (S), konferanse (K)

Poengkrav	SK	S	K
P4 Økologisk mat og drikke	5	5	
P5 Lokalprodusert mat og drikke	2	2	
P6 Ingen bruk av genmodifisert fôr	1	1	
P7 Svanemerket tekstilvask	3	3	3
P8 Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester	10	8	9
Poengsammenstilling			
Maksimalt mulige poeng	21	19	12
Minimum poengsum, obligatorisk	**7**	**6**	**4**

Oppsummering av poeng.

Regler for Svanemerking av tjenester

For enkelt å kunne identifisere Svanemerkede tjenester, skal lisensnummeret og en beskrivende undertekst stå sammen med Svanemerket.

Den beskrivende underteksten for 055 Serveringssteder og konferanser er:
Restaurant/Kafé/Kantine/Konferansesenter

Mer informasjon om regler, avgifter og grafiske retningslinjer finnes på www.svanemerket.no/regelverk/

Etterkontroll

Nordisk Miljømerking kan kontrollere at virksomheten oppfyller Svanemerkets krav også etter at lisens er bevilget. Det kan f.eks. skje gjennom besøk på stedet eller ved stikkprøvekontroll.

Viser det seg at virksomheten ikke oppfyller kravene kan lisensen inndras.

Bilag 1 Tips til tiltak for reduksjon av matsvinn

"Nudging" eller "dulting", som vil si å legge til rette for adferd som fører til mindre matsvinn uten at gjestene tenker over det (mindre tallerkener er for eksempel et nudge/dult).

Tallerkensvinn kan f.eks. reduseres ved å servere mindre porsjoner, valgfritt tilbehør i mindre porsjoner, la gjestene få velge om de vil ha brød til maten, benytte mindre tallerkener, tilbud om «doggie-bag», kommunikasjon med gjestene og lignende.

Buffetsvinn kan minskes ved å redusere tilbudet i buffeten, redusere størrelsen på serveringsfatene, optimere rutiner for påfyll, pris per vekt eller størrelse, god oversikt over antall besøkende gjester, riktig temperatur ved servering og lignende. Man kan også selge overskuddsmat til en redusert pris, eller gjennom alternative salgskanaler. Et annet alternativ er å gi bort maten til veldedige formål.

Tilberedningssvinn kan reduseres ved god menyplanlegging, og god utnyttelse av råvarene. Oppfinnsomhet i forbindelse med gjenbruk av mat er også en viktig faktor. I slike tilfeller er matsikkerhet viktig å forholde seg til.[2]

Lagersvinn kan forhindres ved å ha gode innkjøpsrutiner, og ha god oversikt over hvilke varer man allerede har. Optimal oppbevaring er også viktig, for å forhindre at emballasje blir ødelagt, og at frukt og grønnsaker blir klemt i stykker.

Det fokuseres ofte på hva serveringsstedet kan gjøre for å redusere sitt avfall. Man kan også tenke motsatt og hjelpe noen andre som har for mye matsvinn, ved benytte seg av overskuddsmat fra produsenter eller butikker.

[2] Veileder for trygg gjenbruk av mat i serveringsbransjen: https://www.matvett.no/uploads/documents/Veileder-for-trygg-gjenbruk-av-mat.pdf

Bilag 2 Krav til bærekraftig fisk og skalldyr på nordiske språk

A: Disse artene, som er truet, får ikke serveres på en Svanemerket restaurant:

- alle arter av haj (sv) / haj (dk) / hai (fi) / hai (no) / hákarl (is)
- alle arter av rocka (sv) / rokke (dk) / rauskut (fi) / rokke, skate (no) / skata (is)
- vildfångad stör (sv) / stør (dk) / sampikalat (fi) / stør (no) / styrja (is) (Acipenseriformes)
- tunfiskartene blåfenad och sydlig (sv) / blåfinnet og sydlig tun (dk) / tonnikala ja eteläntonnikala (fi)/ makrellstørje og sørlig blåfinnet tunfisk (no) / túnfiskur (is) (Thunnus thynnus og Thunnus maccoyii)
- ål (sv) / ål (dk) / ankerias(fi) / ål (no) / áll (is) (Anguilla anguilla)

Unntak gis på Island for tradisjonell servering av haiarten Somniosus microcephalus og rokkearten Dipturus batis / Raja batis.

B: Disse artene, som er truet, får ikke serveres dersom de er fisket i det nevnte landet (status på landets rødliste i parentes, kritisk truet (CR) og sterkt truet (EN)):

Fiskeart	Land
havskatt (sv) / havkat (dk) / merikissa (fi) / steinbit (no) / steinbítur (is) (Anarhichas lupus)	**Sverige (EN)**
hälleflundra (sv) / hellefisk, helleflyndre (dk) / ruijanpallas, pallas (fi) / kveite (no) / lúða (is) (Hippoglossus hippoglossus / Reinhardtius hippoglossoides)	**Sverige (EN)**
kungsfish, rödfisk, uer (sv) / rødfisk (dk) / punasimppu, puna-ahven (fi) / uer (no) / karfi (is) (Sebastes mentella, Sebastes marinus)	**Norge (EN)**
havsöring (sv) / havørred (dk) / meritaimen, merivaelteiset kannat (fi) / sjøørret (no) / sjóbirtingur (is) (Salmo trutta m. trutta)	**Finland (EN)**
öring i insjövatten söder om latituden 67°00'n (sv) / taimen sisävesissä 67°00'n leveyspiirin eteläpuolella (fi), ørred (dk), ørret (no), urriði (is) (Salmo trutta)	**Finland (EN)**
havsmus (sv) / havmus (dk), sillikuningas (fi) havmus, havkatt (no) / hámús (is) (Chimaera monstrosa)*	**Sverige (EN)**
storfjällig skolest (sv) / skolæst (dk) / lestikala (fi) / skolest (no) / slétthali (is) (Coryphaenoides rupestris)*	**Sverige (CR)**
långa (sv) / lange (dk) / molva (fi) / lange (no) / langa (is) (Molva molva)*	**Sverige (EN)**
lyrtorsk (sv) / lubbe, lyssej (dk) / lyyraturska (fi) / lyr (no) / lýr (is) (Pollachius pollachius)*	**Sverige (CR)**
birkelånga (sv) / blålange (dk) / tylppäpyrstömolva (fi) / blålange (no) / blálanga (is) (Molva dypterygia)*	**Norge (EN)**
dyndsmerling (dk) / (Misgurnus fossilis)*	**Danmark (CR)**
anadromiskt vandringssik (sv) / sik (dk) / merialueen vaellussiika (fi) / sik (no) / tjarnasíld (is) (Coregonus lavaretus)*	**Finland (EN)**
insjölax (sv) / (dk) / järvilohi (fi) / innsjølaks (no) / lax í stöðuvötnum (is) (salmo salar m. sebago)*	**Finland (CR)**
röding i Vuoksens vattendrag (sv) / fjeldørred, rødding (dk) / nieriä Vuoksen vesistössä (fi) / røye (no) / silungur í vatnasviði Vuoksens (is) (Salvelinus alpinus)*	**Finland (CR)**
harr i Östersjön (sv) / stalling (dk) / harjus Itämeressä (fi) / harr (no) / harri í Eystrasalti (is) (thymallus thymallus)*	**Finland (CR)**

**Arter som er nye på lista i versjon 5.0 av kriteriene.*

C: Tropisk reke, dvs. scampi, tigerräkor, kungsräkor, jätteräkor (sv) / tropisk reje (dk) / jättikatkarapu (fi) / tropisk reke (no) / trópísk risarækja (is) (Penaeus sp., Litopennaeus sp. og Metapenaeus sp. i familien Penaeidae og Macrobrachium rosenbergii) får ikke serveres.

Bifangst av arter på A-, B- eller C-lista får ikke serveres. MSC-merket fisk og skalldyr får alltid serveres. Merking etter andre standarder enn MSC kan benyttes hvis Nordisk Miljømerking har godkjent dem. Standardene må oppfylle Nordisk Miljømerkings krav til bærekraftmerking av råvarer fra fisk og skalldyr. ASC er i dag ikke godkjent.

Listene over ikke bærekraftige råvarer kan revideres hvis det kommer ny informasjon.

✉ Beskriv hvilke rutiner serveringsstedet har for å kontrollere at kravet følges. For servering av fisker på B-lista kreves full sporbarhet til fiskeplassen,

🔑 Kontrolleres på kontrollbesøk

Bilag 3 Kjemikalier som skal benyttes fremover

Produktnavn	Funksjon/ bruksområde	Kjemikalie-leverandør	Miljømerke og lisens-nummer (hvis miljømerket)	Brukshyppighet Daglig bruk, regelmessig, eller til vedlikehold	Doserings-anordning: beskrivelse, automatisk eller manuell

Bilag 4 Bilag for produsent av ikke miljømerkede kjemikalier

Produktets/produktenes navn: _____

_____

_____

Produsentens navn:_____

Denne erklæring er basert på den kunnskap vi har tilgjengelig om produktet basert på tester og/eller erklæringer fra råvareprodusenter, ved søknadstidspunktet. Med forbehold om utvikling og ny kunnskap. Skulle slik kunnskap fremkomme, er undertegnede forpliktet til å sende inn en oppdatert erklæring til Nordisk Miljømerking.

Klassifiseres vaskekjemikaliet med følgende fareklasser/ risikosetninger? (krav O5)

CLP-forordning 1272/2008				
Fareklasse	**Farekategori**	**Farekode**	**Ja (sett kryss)**	**Nei (sett kryss)**
Farlig for vannmiljøet	Akutt kategori 1 Kronisk kategori 1-4	H400*, H410*, H411, H412, H413	☐	☐
Akutt giftighet	Kategori 1-4	H300, H310, H330, H301, H311, H331, H302** H312**, H332**	☐	☐
Spesifikk målorgantoksisitet med enkelt eller gjentatt eksponering	STOT SE kategori 1-2 STOT SE kategori 3 (gjelder kun sprayprodukter) STOT RE kategori 1-2	H370, H371, H372, H373 H335 (gjelder kun sprayprodukter***)	☐	☐
Alvorlig øyeskade/ øyeirritasjon	Kategori 1 (gjelder kun sprayprodukter)	H318 (gjelder kun sprayprodukter***)	☐	☐
Aspirasjonsfare	Kategori 1	H304	☐	☐
Sensibiliserende ved innånding eller hudkontakt	Kategori 1/1A/ 1B	H334, H317 eller merket med EUH 208: «Inneholder (navnet på det sensibiliserende stoffet). Kan forårsake allergisk reaksjon.»****	☐	☐
Kreftfremkallende egenskaper	Kategori 1A/1B/2	H350, H351	☐	☐
Kjønnscellemutagenitet	Kategori 1A/B/2	H340, H341	☐	☐
Reproduksjonstoksisitet	Kategori 1A/1B/2	H360, H361, H362	☐	☐

Vi gjør oppmerksom på at produsentene av råvarer/produkt er ansvarlig for klassifiseringen.

*Unntak gis for produkter som er klassifisert miljøskadelig med bakgrunn i innhold av kvartære ammoniumforbindelser.

**Profesjonelle produkter kan merkes med H302, H312 og H332 hvis emballasjen er utformet slik at brukeren ikke kommer i kontakt med produktet. Tekstilvaskemidler hvor klassifiseringen skyldes innhold av oksalsyre (CAS 144-62-7) eller pereddiksyre (CAS 79-21-0) er unntatt fra kravet.

*** Produkter i sprute flasker eller tilsvarende utstyr med dyser som ikke danner spray-sky kan merkes med H335 og H318.

****Tekstilvaskemidler som blir klassifisert med H334, H317 eller merket med EUH 208 setningen «Inneholder (navnet på det sensibiliserende stoffet). Kan forårsake allergisk reaksjon.» på grunn av enzyminnholdet er unntatt. Det forutsettes dog at enzymene er innkapslet eller er i en slurry.

Inneholder vaskekjemikaliet følgende stoffer? (krav O5):

	Ja (sett kryss)	Nei (sett kryss)
Organiske klorforbindelser og hypokloritter	☐	☐
Klororganiske forbindelser	☐	☐
Alkylfenoletoksylater (APEOs) og/eller alkylfenolderivat (APD)	☐	☐
Lineære alkylbenzensulfonater (LAS)	☐	☐
•BHT (butylated hydroxytoluene, CAS 128-37-0	☐	☐
EDTA** og dets salter	☐	☐
DTPA	☐	☐
Nanomaterial/-partikler***	☐	☐
Perfluorinerede og polyfluorinerede alkylerede forbindelser (PFAS)****	☐	☐
Metyldibromoglutaronitrile (MG)	☐	☐
Mikroplast	☐	☐
Optisk hvitt	☐	☐
Nitromusker og polysykliske muskforbindelser	☐	☐
Stoff som anses å være potensielt hormonforstyrrende i kategori 1 eller 2 på EU's prioritetsliste over stoff som skal undersøkes nærmere for hormonforstyrrende effekter. Listen finnes i sin helhet på http://ec.europa.eu/environment/chemicals/endocrine/pdf/final_report_2007.pdf (bilag L, side 238 og framover)	☐	☐
Stoff som har blitt evaluert i EU å være PBT (Persistent, bioaccumulable and toxic) eller vPvB (very persistent and very bioaccumulable), i henhold til kriteriene i bilag XIII i REACH samt stoff som ikke er vurdert ennå, men som oppfyller disse kriterier	☐	☐
Stoffer på Kandidatlisten: http://echa.europa.eu/candidate-list-table	☐	☐
Stoff som klassifiseres som CMR (kategori 1 og 2) i henhold til CLP	☐	☐

* Klorforbindelser som kreves brukt av myndighetene, for eksempel til rens av dusjhoder i Norge, unntas fra kravet

**Faste såpeprodukter (slik som f.eks. såpespon/sæbespåner/tvålflingor) kan inngå med et maksimalt sammenlagt innehold på opp til 0,06 % EDTA og fosfonater.

***Nanomateriale/-partikler defineres i henhold til EU-kommisjonens definisjon av nanomateriale datert 18. oktober 2011 "et naturlig, tilfeldig oppstått eller fremstilt materiale, som består av partikler i ubundet tilstand eller som et aggregat eller som et agglomerat, og hvor minst 50 % av partiklene i den antallsmessige størrelsesfordeling i en eller flere eksterne dimensjoner ligger i størrelsesintervallet 1-100 nm". Eksempel er ZnO, TiO2, SiO2, Ag og laponitt med partikler i nanostørrelse i konsentrasjon over 50 %. Polymeremulsjoner regnes ikke som nanomateriale.

****Grunnpolish, gulvpolish og gulvvoks er unntatt.

Kravene gjelder for samtlige inngående stoffer i produktet, men ikke for forurensninger om ikke annet fremgår i spesifikke krav. Inngående stoffer og forurensninger er definert under.

Inngående stoffer: Alle stoffer i det kjemiske produktet, inklusive tilsatte additiver (f.eks. konserveringsmidler og stabilisatorer) i råvarene. Kjente avspaltningsprodukter fra inngående stoffer (f.eks. formaldehyd,arylamin, in situ- genererte konserveringsmidler) regnes også som inngående.

Forurensninger: Rester fra produksjonen og råvareproduksjonen som inngår i det ferdige produktet i konsentrasjoner under 100,0 ppm (0,01000 vektprosent, 100,0 mg/kg).

Forurensninger i råvaren i konsentrasjoner over 1,0 % regnes alltid som inngående stoffer.

Eksempler på forurensninger er rester av reagenser, rester av monomerer, katalysatorer, biprodukter, «scavengers» (dvs. kjemikalier som anvendes for å eliminere/ minimere uønskede stoffer), rester av rengjøringsmidler til produksjonsutstyret samt "carryover" fra andre produksjonslinjer.

Sted og dato	Firmanavn
Ansvarlig person	Ansvarlig persons underskrift
Telefon	E-post