

Руководство по охране окружающей среды, здоровья и труда для индустрии туризма и гостеприимства

Введение

Руководства по охране окружающей среды, здоровья и труда (ОСЗТ) представляют собой технические справочники, содержащие примеры надлежащей международной отраслевой практики (НМОП)¹ как общего характера, так и относящиеся к конкретным отраслям. Если в реализации проекта участвует один член Группы организаций Всемирного банка или более, применение настоящего Руководства осуществляется в соответствии с принятыми в этих странах стандартами и политикой. Такие Руководства по ОСЗТ для различных отраслей промышленности следует применять в сочетании с **Общим руководством по ОСЗТ** – документом, в котором пользователи могут найти указания по общим вопросам ОСЗТ, потенциально применимым ко всем отраслям промышленности. При осуществлении комплексных проектов может возникнуть необходимость в использовании нескольких Руководств, касающихся различных отраслей промышленности. С полным перечнем Руководств для отраслей промышленности можно ознакомиться по адресу: <http://www.ifc.org/ifcext/sustainability.nsf/Content/EnvironmentalGuidelines>

¹ Определяется как применение профессиональных навыков и проявление старательности, благоразумия и предусмотрительности, чего следует с достаточным на то основанием ожидать от квалифицированного и опытного специалиста, занятого аналогичным видом деятельности в таких же или сходных условиях в любом регионе мира. При оценке применяемых в ходе реализации проекта способов предотвращения загрязнения окружающей среды и средств борьбы с ним квалифицированный и опытный специалист может выявить обстоятельства, такие, например, как различные уровни экологической деградации и ассимилирующей способности окружающей среды, а также различные уровни финансовой и технической осуществимости.

В Руководствах по ОСЗТ приводятся такие уровни и параметры эффективности, которые, как правило, считаются достижимыми на вновь введенных в эксплуатацию объектах при современном уровне технологии и приемлемых затратах. Применение положений Руководств по ОСЗТ к уже существующим объектам может потребовать разработки особых целевых показателей для каждого объекта и соответствующего графика их достижения.

Применение Руководств по ОСЗТ следует увязывать с факторами опасности и риска, определенными для каждого проекта на основе результатов экологической оценки, в ходе которой принимаются во внимание конкретные для каждого объекта переменные, такие как особенности страны реализации проекта, ассимилирующая способность окружающей среды и прочие факторы, связанные с намечаемой деятельностью. Порядок применения конкретных технических рекомендаций следует разрабатывать на основе экспертного мнения квалифицированных и опытных специалистов.

Если нормативные акты в стране реализации проекта предусматривают уровни и параметры, отличные от содержащихся в Руководствах по ОСЗТ, то при реализации проекта надлежит в каждом случае руководствоваться более жестким из имеющихся вариантов. Если в силу особых условий реализации конкретного проекта целесообразно применение менее жестких уровней или параметров, нежели те, что представлены в настоящем

Руководстве по ОСЗТ, в рамках экологической оценки по конкретному объекту надлежит представить подробное и исчерпывающее обоснование любых предлагаемых альтернатив. Такое обоснование должно продемонстрировать, что выбор любого из альтернативных уровней результативности обеспечит охрану здоровья населения и окружающей среды.

Применение

Руководство по ОСЗТ для индустрии туризма и гостеприимства включает информацию, имеющую непосредственное отношение к объектам индустрии туризма и гостеприимства, включая бизнес-отели и городские гостиницы, курорты, экожилье и другие объекты, обеспечивающие проживание и питание. Описание видов деятельности, относящихся к данной отрасли экономики, содержится в Приложении А. В настоящем документе не рассматривается сфера активного туризма; он также не касается круизных судов и других морских путешествий.

Настоящий документ состоит из следующих разделов:

Раздел 1.0 – Воздействие отраслевой деятельности и управление им

Раздел 2.0 – Показатели эффективности и мониторинг

Раздел 3.0 – Справочная литература и дополнительные источники информации

Приложение А – Общее описание видов деятельности, относящихся к данной отрасли

1.0 Воздействие отраслевой деятельности и управление им

В данном разделе приводится обзор проблем ОСЗТ, возникающих в сфере индустрии туризма и гостеприимства, и содержатся рекомендации по их решению.

1.1 Окружающая среда

Экологические проблемы, возникающие в процессе реализации проектов по строительству объектов индустрии туризма и гостеприимства, особенно в черте города, общие для всех видов безопасной производственной деятельности и рассматриваются, наряду с рекомендациями по их предотвращению и контролю, в **Общем руководстве по ОСЗТ**. Сюда входят проблемы, связанные с образованием отходов на строительной площадке, борьбой с эрозией почвы и наносами из районов происхождения материалов, а также с подготовительными работами на стройплощадке, образованием летучей пыли и другими выбросами (например, от автомобильного транспорта, расчистки местности от вырубки деревьев и их вывоза, складирования материалов), с шумом от тяжелого оборудования и грузового транспорта, возможностью наличия вредных материалов и разливов нефти в связи с эксплуатацией тяжелого оборудования и заправкой горючим. Развитие туристических объектов в отдаленных и уязвимых местностях связано с дополнительными трудностями, специфическими для таких проблем, как поддержка инфраструктуры и организация пользования природными биотопами.

На стадии выбора/разработки и строительства проектов в области индустрии туризма и гостеприимства потенциальные проблемы ОСЗТ включают повышенную

нагрузку на ограниченную местную инфраструктуру, включая дороги, водоснабжение, мощности для удаления жидких сточных и твердых отходов, а также усиленную нагрузку на экологически уязвимые районы.

Рекомендуются, в частности, следующие методы контроля с целью сокращения последствий в период выбора/разработки площадки и строительства:

- площадь строительства и морфологические изменения (например, выемка, засыпка грунта) должны сводиться к минимуму в соответствии с уровнем уязвимости окружающей среды и возможных геотехнических рисков;
- следует брать строительные материалы из надлежащим образом и устойчиво эксплуатируемых и управляемых источников (например, согласно **Руководству по ОСЗТ для добычи строительных материалов**) при максимальном использовании вторичных строительных материалов;
- использование токсичных веществ в строительных технологических процессах или в качестве строительных материалов **следует** сводить к минимуму, либо вообще избегать их использования, особенно там, где предполагается их частое соприкосновение с людьми (например, поверхности или зоны отдыха), или если их дальнейшее удаление будет представлять трудности материально-технического или технологического характера ввиду отсутствия специализированного, лицензированного оборудования для обработки или удаления опасных материалов.

Возникающие в связи с объектами индустрии туризма и гостеприимства в период эксплуатации экологические проблемы включают:

- Потребление ресурсов
- Выбросы в атмосферу
- Сточные воды
- Обращение с опасными материалами
- Обращение с отходами
- Сохранение биологического разнообразия
- Шум
- Использование пестицидов

Потребление ресурсов

Сохранение водных ресурсов

Потребление воды связано с личным потреблением воды гостями и с удовлетворением потребностей в отношении зданий и сооружений для ведения хозяйства, стирки, приготовления пищи, обслуживания бассейнов, помещений для оздоровительных водных процедур, а также на содержание территории. Общий объем потребления воды в гостиницах может составлять от менее 200 литров в день на человека до более 1200 литров. Самый высокий показатель потребления воды на один номер обычно отмечается в отелях и гостиницах класса люкс, имеющих ресторан с полным комплексом обслуживания и свою прачечную. В крупных отелях при наличии плавательного бассейна потребление пресной воды может возрастать на 10 процентов. Помимо сезонных факторов, на объемы потребляемой воды влияют, главным образом, наличие помещений для оздоровительных водных процедур (например, бассейна, сауны, паровой бани) и установка оборудования для сокращения потерь воды. Значительные потребности в воде испытывают курорты с площадками для гольфа; там также применяются пестициды.

Эффективности водопользования способствует целесообразность выбора места строительства, проекта и ведения строительных работ. В тех случаях, когда вода берется из естественных водоемов, кроме резервуаров для сбора дождевой воды, необходим анализ устойчивости водных ресурсов (на основе оценки текущих и будущих потребностей отбора воды за счет местных населенных пунктов и оценки проекта с учетом климатических колебаний), свидетельствующий об устойчивом наличии необходимых объемов воды и о том, что отбор воды не скажется на местных населенных пунктах и экосистемах.

Потребление воды может быть значительно сокращено благодаря применению надлежащей практики при проектировании и эксплуатации. Строительство гостиниц и развитие индустрии гостеприимства, особенно в засушливом климате или в экологически уязвимой местности, должно предусматривать в проекте элементы сокращения потерь воды, которые обычно включают:

- коллективное использование и сбор дождевой воды через систему желобов и труб и направление ее в цистерну или водосборный бассейн. Собранная дождевая вода может использоваться для полива, в установках испарительного охлаждения и для восполнения естественных потерь воды в бассейне, либо безвозвратных потерь за счет испарения ;
- применение биологической обработки для обеспечения повторного использования сточных вод, которые могут вторично применяться для полива территории или других хозяйственных целей. Сточная вода из ванн, раковин и кухонь малотоксична, требует минимальной очистки, вполне пригодна для повторного использования и легко отделяется от других стоков. Требуется тщательный мониторинг потоков сточных вод, используемых в этих целях, обеспечивающий

отсутствие потенциально опасных ситуаций за счёт смешения воды для повторного использования с другими сточными водами;

- садово-парковый дизайн и выбор растений, обеспечивающие возможность полива за счет дождевой воды и просачивания природной воды в почву;
- водосберегающее оборудование, в том числе туалеты со сверхслабым напором спуска воды, распылительные насадки, писсуары, насадки-аэраторы, а также души с низким напором воды, инфракрасные и ультразвуковые датчики, затычки для раковин и клапаны регулировки давления воды;
- дополнительные рекомендации по сохранению водных ресурсов, применимые в промышленных и коммерческих системах водоснабжения, содержатся в

Общем руководстве по ОСЗТ.

Экономия энергии

Индустрия гостеприимства потребляет значительные объемы энергии в виде тепла и электричества. Выбор места строительства, характер проекта, строительства и эксплуатации – все это в значительной степени влияет на использование энергии. Следующие аспекты проектирования зданий могут при правильном применении обеспечить экономию энергии:

- применение конструкций для пассивного использования солнечной энергии, позволяющих пользоваться преимуществами естественного освещения и воздушных потоков;
- оптимальное расположение зданий;
- применение систем прямого нагрева и дневного освещения, обеспечивающих проникновение в здание

солнечного света для освещения и естественного обогрева внутренних помещений;

- использование солнечных коллекторов – стен Тромба (стеклянная стена с воздушным пространством между ней и массивной стеной);
- установка систем альтернативных источников энергии там, где позволяют местные условия (например, гелиоводоподогревательные системы, фотоэлементы, геотермальные тепловые насосы, малые гидроэлектростанции, ветряки и использование биотоплива).

Сократить потребление энергии на обслуживание гостиничных зданий возможно следующими путями:

- сокращение потребления энергии, связанного с эксплуатацией систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха (HVAC) за счет:
 - технического требования, касающегося надежной изоляции строительного материала для минимизации утечки тепла;
 - возврата энергии от отработанного воздуха к поступающему воздуху в вентиляционных системах зданий;
 - систем кондиционирования воздуха с объемным регулированием;
 - применения вентиляторов с переменной скоростью на инвертерном приводе;
 - внедрения терморегуляторов, не допускающих одновременного нагрева и охлаждения;
 - разделения здания на зоны в соответствии с необходимыми температурами и притоками тепла (например, северная зона и южная зона);
 - применения контроля за теплосодержанием в целях регулирования объемов свежего и

циркулирующего воздуха в соответствии с условиями внутри здания и внешними условиями;

- установления относительно высокой ($\sim +10^{\circ}\text{C}$) температуры потока охлажденной воды и насосов охлажденной и горячей воды на инвертерном приводе, с регулируемым напором;
- выбора охладителей, эффективных в самых разных условиях эксплуатации и нагрузки (например, с уровнем эффективности не менее 0,60 кВт/тонна охлаждения, то есть коэффициентом полезного действия [КПД], равным примерно 5,9);
- сокращение расхода энергии на освещение за счет:
 - использования датчиков присутствия;
 - использования по возможности высокоэкономичных электроламп (например, компактных люминесцентных ламп);
 - автоматического управления естественным освещением (например, для регулировки внутреннего освещения исходя из поступающего естественного освещения, с помощью фотоэлектрических датчиков);
 - уменьшающих силу света модификаций люминесцентных, высокоинтенсивных разрядных ламп и ламп накаливания;
 - внедрения систем управления и регулирования потребления энергии, в том числе централизованного мониторинга и отчетности по потреблению энергии и воды, графиков включения, оптимизации охладительных установок, перенастройки в зависимости от нагрузки, регулирования максимума нагрузки;
- сокращение расхода энергии в связи с приготовлением пищи и работой холодильного оборудования за счет:
 - подбора горелок кухонных плит в соответствии с потребностями данного объекта;

- использования соответствующих крышек;
- выбора высокоэкономичных холодильников и холодильных камер;
- использования систем вытяжки, в которых автоматически регулируется скорость вентилятора;
- дополнительные рекомендации по решению проблем экономии энергии, применимые для промышленных и коммерческих потребителей, содержатся в **Общем руководстве по ОСЗТ**.

Выбросы в атмосферу

Возможные выбросы в атмосферу, производимые туристическими объектами, включают продукты горения (например, углекислый газ, оксиды азота и серы, углеводороды) и твердые частицы из бойлеров, печей и генераторов, работающих на ископаемом топливе. На туристических объектах возможны выбросы летучих органических соединений (ЛОС) службами химчистки, холодильными установками и кондиционерами воздуха. Следует избегать применения охлаждающих веществ, вызывающих истощение озонового слоя², при этом следует выбирать охлаждающие вещества с низким потенциалом глобального потепления (ПГП). Рекомендации по регулированию выбросов малых источников горения с мощностью потребления энергии до 50 МВт тепловой энергии содержатся в **Общем руководстве по ОСЗТ**.

Сточные воды

Самый большой объем сточных вод на объектах индустрии туризма и гостеприимства составляют хозяйственно-бытовые сточные воды из ванн и туалетов, однако значительные объёмы стоков образуются в прачечных и

химчистках, хозяйственных подразделениях, при работе, отделов материально-технического обслуживания и кухонь. Эти стоки могут включать чистящие вещества, дезинфицирующие средства, моющие средства для стирки постельного белья, в том числе жидкие отбеливатели, ионогенные и неионогенные моющие средства, которые могут быть источниками повышенного содержания фосфатов в стоках и вызывать эвтрофикацию природных водных объектов. Стоки кухонь могут содержать масла и жиры.

Рекомендуемые стратегические меры по вопросам регулирования сточных вод включают:

- сведение к минимуму объемов загрузки прачечной путем обращения к проживающим с просьбой о повторном использовании полотенец и постельного белья;
- контроль за потреблением химических чистящих веществ катов;
- замена, по возможности, химических чистящих веществ биологически разлагаемыми средствами;
- отказ от использования или сведение к минимуму использования химических чистящих веществ, содержащих фосфаты, нитрилтрёхуксусную кислоту или любые ее соли, этилендиаминтетраацетатную кислоту (ЭДТА) или любые ее соли, этоксилат алкилфенола, галогенизированные органические растворители (например, 1,1,1-трихлорэтан и другие озоноразрушающие вещества (ОРВ)), бутоксиэтанол и ЛОС, в количествах более 10 процентов по массе.

Указания по очистке хозяйственно-бытовых и дождевых стоков, не содержащих специфических загрязняющих веществ, бытовых отходов и сточной воды, пригодной для повторного использования, содержатся в **Общем**

² Полный перечень озоноразрушающих веществ (ОРВ) см. в Монреальском протоколе (<http://ozone.unep.org/>).

руководстве по ОСЗТ. Загрязненные потоки должны направляться в систему очистки сточных вод.

Обращение с опасными материалами

Объекты индустрии туризма и гостеприимства предполагают использование различных опасных материалов, в том числе растворителей (например, для сухой химчистки) и пестицидов (см. ниже). Рекомендации по обращению с опасными материалами содержатся в **Общем руководстве по ОСЗТ.**

Обращение с отходами

Отходы, которые образуются на объектах индустрии туризма и гостеприимства, обычно включают бумажные и картонные предметы, изделия из стекла и алюминия, пластмассу, органические отходы, строительные материалы и мебель, а также отработанные масла и смазочные материалы. Опасные отходы могут включать батарейки, растворители, краски, защитные средства и некоторые отходы от упаковки. Обычно у туристов образуется почти вдвое больше отходов в расчете на одного человека, чем у местных жителей, что создает повышенную нагрузку для местной инфраструктуры обращения с отходами.

В рамках официального Плана организации сбора и удаления отходов необходимо рассмотреть следующие принципы сокращения количества отходов на объектах индустрии туризма и гостеприимства:

- закупки по возможности оптовых партий в крупной расфасовке;
- использование крупных емкостей многоразового использования (например, для туалетных средств) вместо индивидуальных упаковок;

- взаимодействие с поставщиками в целях сокращения использования упаковок и обеспечения их переработки;
- отказ от использования полистирола во всех операциях;
- обеспечение внутренней утилизации и наличия соответствующих сборников отходов;
- использование изделий из стекла или долговечного пластика вместо одноразовых пластмассовых предметов (например, соломинки, чашки);
- компостирование органических отходов;
- удаление отходов только после того, как будут испробованы и оптимизированы все меры по предотвращению образования отходов и их переработке.

Объекты индустрии туризма и гостеприимства должны проводить тщательную оценку мощности и качества местной инфраструктуры обращения с отходами и их удаления с учетом потенциальной возможности образования у них отходов в значительных объемах. В местностях с ограниченной инфраструктурой от объектов индустрии туризма и гостеприимства может потребоваться транспортировка таких отходов на большие расстояния до лицензированных предприятий, способных удалять эти отходы экологически допустимым способом, либо взаимодействие с местными органами власти по созданию таких мощностей. Может потребоваться вывоз опасных отходов в другие места в соответствии с постановлениями местных или национальных органов³. Дополнительные рекомендации по вопросам сокращения объемов и

³ Дополнительные требования могут включать обязательства страны, где реализуется проект, по Базельской конвенции о контроле за трансграничной перевозкой опасных отходов и их удалением (<http://www.basel.int/>) и Роттердамской конвенции о процедуре предварительного обоснованного согласия в отношении отдельных опасных химических веществ и пестицидов в международной торговле (<http://www.pic.int/>).

организации сбора и удаления отходов содержатся в **Общем руководстве по ОСЗТ.**

Сохранение биологического разнообразия

Строительство объектов индустрии туризма и гостеприимства может сказаться на состоянии местной фауны и флоры, последствия для растительности возможны также в результате присутствия в экологически уязвимых зонах туристов, занятия которых (например, сбор цветов, рубка молодых деревьев, повреждение коралловых рифов) могут нанести ущерб биоразнообразию. Со временем при таком воздействии выживают только наиболее выносливые виды, при этом могут вселяться некоторые адвентивные виды что воздействует на местные экосистемы и сокращает разнообразие видов. Уплотнение грунтов (вызванное эрозией и потерей влаги и биогенных веществ) также может оказать воздействие на рост растений и возрастную структуру растительности.

Рекомендуемые методы предотвращения и борьбы с причинением ущерба биоразнообразию включают:

- своевременное выявление уязвимых биотопов и осуществление охранных мер (например, создание буферных зон или коридоров) в целях поддержания связей между природными системами внутри и за пределами данного участка, ограничение фрагментации среды обитания;
- недопущение вселения адвентивных видов в период строительства, озеленения и эксплуатации туристических объектов;
- после завершения строительства – восстановление среды обитания с помощью местных видов растений;
- сокращение воздействия, которое гостиница, находясь в данной местности, оказывает на состояние окружающей среды в ночное время, избегая

освещения, выходящего за пределы участка или направленного в ночное небо;

- определение потенциальных последствий, связанных с мигрирующими видами и трансграничными экосистемами, и участие в региональной координации действий, направленных на обеспечение управления ими;
- установление ограничений (например, количества посетителей) на экскурсии в уязвимые зоны⁴;
- координация действий с поставщиками (например, поставщиками продуктов питания/фермерами, поставщиками строительных материалов, поставщиками товаров) в целях обеспечения устойчивых методов для сохранения биоразнообразия в цепочке поставок;
- осуществление надлежащих мер и планов по сохранению ландшафтов, культовых объектов, культурного и природного наследия;
- содействие надлежащему поведению гостей и персонала, а также разработка конкретных кодексов поведения в целях обеспечения устойчивых правил в отношении связанных с туризмом занятий (например, прогулки и походы, привалы и ночевки, использование автомобилей, судов и самолетов, подводное плавание с маской и трубкой и с аквалангом, верховая езда, наблюдение за дикими животными, рыболовство);
- разработка и осуществление чрезвычайных планов на случай аварийных ситуаций, которые могут создавать угрозу для окружающей среды, а также для сохранения и устойчивого использования биоразнообразия;
- проведение специализированных ревизий экологической и культурной устойчивости и проверок

⁴ Примеры международно признанных методик планирования, используемых в этих целях, включают систему Пределов приемлемых процессов изменений и диапазона рекреационных возможностей.

туристической деятельности с целью оценки эффективности мер по регулированию воздействия.

Шум

Зоны и источники шума включают технические помещения, кухни и прачечные, зоны обращения с отходами (в том числе прессовальные установки), гаражи, места проведения зрелищно-развлекательных мероприятий и вестибюли. Решение проблем шума во многом связано с качеством внутренней среды в зданиях и созданием комфортных условий для гостей. Важно, однако, включать меры по решению проблем шума в общую концепцию внешней части проекта с целью предотвращения потенциального воздействия на людей и окружающую среду в близлежащей местности. Указания по решению проблем шума содержатся в **Общем руководстве по ОСЗТ**.

Использование пестицидов

На туристических курортах с обширными территориями (например, площадками для гольфа, виноградниками и спортивными площадками) возможно применение химикатов в значительных количествах (например, химические удобрения и пестициды, в том числе гербициды, родентициды и инсектициды). Главной целью борьбы с вредителями должно быть не уничтожение всех организмов, а принятие мер против тех вредителей и болезней, которые способны оказать негативное воздействие на туристические объекты, сократив их популяцию до уровня ниже экономически и экологически опасного порога. При использовании пестицидов следует принять меры с тем, чтобы не допустить их проникновения в наземную и водную среду за пределами зоны их применения, поэтому их использование должно быть частью комплексной стратегии борьбы с вредителями растений (КСБВ) и документально зафиксированного плана по борьбе с вредителями растений (ПБВ). При разработке и

реализации КСБВ необходимо учитывать перечисленные ниже условия и отдавать предпочтение альтернативным методам борьбы с вредителями растений, прибегая к использованию синтетических пестицидов лишь в качестве последнего средства.

Альтернативы применению пестицидов

Необходимо рассмотреть возможность использования следующих альтернатив применению пестицидов:

- обеспечить обучение лиц, ответственных за принятие решений о применении пестицидов, методам идентификации вредителей растений и сорняков и проведения полевых исследований;
- использовать механические и/или термические способы борьбы с сорняками;
- поддерживать популяции полезных животных, например насекомых, птиц и клещей, а также микроорганизмов, и использовать их в целях биологического контроля численности вредителей;
- защищать естественных врагов вредителей, создавая благоприятные для них условия обитания: например, сохраняя кустарник в местах гнездовий и иную естественную растительность, в которой могут селиться животные, питающиеся вредителями растений;
- содержать животных на подножном корму в целях регулирования растительного покрова;
- использовать для уничтожения, перемещения либо отпугивания вредителей механические средства, например ловушки, барьеры и источники света и звуковых сигналов.

Применение пестицидов

В случае необходимости применения пестицидов пользователям следует принимать следующие меры предосторожности:

- обеспечить обучение работников методам применения пестицидов и получение ими соответствующих сертификатов или прохождение эквивалентного курса обучения в случае, если такие сертификаты не требуются⁵;
- ознакомиться с указанными изготовителем рекомендациями относительно максимальной дозировки или способа применения, а также с опубликованными отчетами о методах сокращения использования пестицидов без ущерба для эффективности и применять минимальные эффективные дозы;
- применять пестициды на основании критериев (таких, как полевые наблюдения, метеорологическая информация, время обработки и дозировка), вести журнал учета применения пестицидов и заносить в него упомянутую информацию;
- избегать использования пестицидов, относящихся к классам опасности 1a и 1b согласно рекомендованной Всемирной организацией здравоохранения Классификации пестицидов по степени опасности;
- избегать использования пестицидов, относящихся к классу опасности II согласно рекомендованной Всемирной организацией здравоохранения

⁵ Примерами программ сертификации могут служить модели, применяемые Агентством по охране окружающей среды (АОС) Соединенных Штатов Америки (2006 год), которое подразделяет пестициды на вещества "общего" и "ограниченного" пользования и требует от работников, применяющих пестициды "общего пользования", пройти обучение в соответствии со стандартом защиты работников от воздействия пестицидов, применяемых в сельском хозяйстве (Раздел 40 свода федеральных нормативных актов, Часть 170). Кроме того, АОС требует, чтобы работа с пестицидами "ограниченного пользования" проводилась только сертифицированным специалистом по их применению или в присутствии такого специалиста.

Классификации пестицидов по степени опасности, если в стране, где реализуется проект, не предусмотрены ограничения на распространение и использование этих химикатов или если они с большой долей вероятности будут доступны для персонала, не имеющего соответствующей подготовки, оборудования и снаряжения для надлежащего обращения, хранения, применения и удаления этих продуктов;

- избегать использования пестицидов, перечисленных в Приложениях А и В к Стокгольмской конвенции, за исключением их использования на условиях, предусмотренных конвенцией⁶;
- использовать только пестициды, произведенные лицензированными изготовителями, зарегистрированные и одобренные компетентным государственным органом в соответствии с Международным кодексом поведения в области распределения и использования пестицидов Продовольственной и сельскохозяйственной организации (ФАО)⁷;
- использовать только пестициды, маркированные в соответствии с международными стандартами и нормами, такими как Пересмотренное руководство ФАО по надлежащей практике маркирования пестицидов⁸;
- отбирать только те методики и способы применения пестицидов, которые предусматривают сокращение их непреднамеренного сноса или стока, согласно указаниям программы КСБВ, и применять их в контролируемых условиях;

⁶ Стокгольмская конвенция о стойких органических загрязнителях (2001 год) регулирует применение пестицидов СОЗ: альдрин, хлордана, ДДТ, диелдрин, индрин, гептахлор, гексахлорбензол, мирекс и токсафен.

⁷ ФАО (2002 год).

⁸ ФАО (2002 год).

- проводить техническое обслуживание и тарирование оборудования для применения пестицидов в соответствии с рекомендациями изготовителя;
- в целях защиты водных ресурсов создавать не обрабатываемые пестицидами буферные зоны или полосы вокруг водных источников, прудов и озер, вдоль рек, ручьев и прочих водотоков.

Обращение с пестицидами и их хранение

В целях предотвращения загрязнения почв, подземных вод или наземных водных источников вследствие случайных разливов пестицидов при их транспортировке, смешивании и хранении пестициды следует хранить и обращаться с ними в соответствии с рекомендациями по хранению опасных материалов и обращению с ними, изложенными в **Общем руководстве по ОСЗТ**. Помимо этого рекомендуется, в частности:

- хранить пестициды в оригинальной упаковке, в особо предназначенном для этой цели сухом, прохладном, не подверженном промерзанию и хорошо проветриваемом, запираемом и снабженном надлежащими опознавательными знаками помещения, в которое не допускаются посторонние⁹. В таком помещении нельзя хранить какие-либо продукты питания или корм для животных. Помещение для хранения должно быть оборудовано средствами для локализации проливов и размещено с учетом возможности заражения почвенных и водных ресурсов;
- смешивание и перевозку пестицидов должен осуществлять подготовленный персонал в условиях проветривания и хорошего освещения, с использованием специально сконструированных и предназначенных для этих целей контейнеров;

⁹ ФАО (2002 год).

- контейнеры не следует использовать для каких-либо иных целей (например, для хранения питьевой воды). С загрязненными контейнерами следует обходиться как с опасными отходами и подвергать их соответствующей обработке. Удаление загрязненных пестицидами контейнеров необходимо осуществлять в соответствии с Руководством ФАО и инструкциями изготовителя¹⁰;
- закупать и хранить пестициды следует в количествах, не превышающих необходимых объемов, и обновлять их запасы нужно сообразно очередности их приобретения, не допуская устаревания пестицидов¹¹. Кроме того, при любых обстоятельствах следует избегать использования устаревших пестицидов¹². Необходимо подготовить план организационной деятельности с перечислением мероприятий по ограничению объемов, хранению и конечному уничтожению всех запасов устаревших пестицидов в соответствии с Руководством ФАО и обязательствами страны по Стокгольмской, Роттердамской и Базельской конвенциям;
- следует собирать промывную воду после мойки оборудования для повторного использования (например, для разбавления аналогичных пестицидов до концентрации, необходимой для их применения);
- необходимо обеспечить, чтобы чистка или удаление защитной одежды, использовавшейся при применении пестицидов, производилась экологически ответственным способом;
- при применении и хранении пестицидов необходимо изолировать устьевое отверстие скважин,

¹⁰ См. Руководство ФАО по уничтожению остатков пестицидов и контейнеров.

¹¹ См. ФАО (1996 год).

¹² См. публикацию ФАО о хранении пестицидов и контроле запасов. FAO Pesticide Disposal Series No. 3 (1996).

обеспечивающих водоснабжение с использованием подземных вод;

- следует вести записи в отношении использования и эффективности пестицидов.

Применение удобрений

Применение удобрений в декоративных посадках и зонах отдыха, особенно на площадках для гольфа, должно производиться способами, направленными на предотвращение и сокращение загрязнения, а также на борьбу с загрязнением ресурсов подземных вод и эвтрофикацией поверхностных водных объектов в результате стока и вымывания излишков удобрений. Периоды максимального риска стока и вымывания удобрений наступают во время и после внесения удобрений и во время ливневых дождей, вызывающих быстрое образование поверхностных стоков. Рекомендуются следующие стратегические меры:

- избегать внесения чрезмерного количества удобрений путем проведения анализа почвы для определения потребностей в подкормке;
- определять сроки внесения подкормки для сельскохозяйственных культур с помощью метеорологических данных в целях предотвращения, по возможности, внесения удобрений во время или накануне выпадения осадков;
- создавать буферные зоны, полосы и другие "необработываемые" зоны вокруг водных источников, прудов и озер, вдоль рек, ручьев и прочих водоемов в качестве фильтра, задерживающего потенциальные стоки с поверхности земли;
- хранить пестициды в оригинальной упаковке, в особо предназначенном для этой цели запираемом и снабженном надлежащими опознавательными знаками помещении, в которое не допускаются посторонние.

1.2 Охрана и гигиена труда

Приведенные ниже указания касаются охраны и гигиены труда при выполнении операций, потенциально воздействующих на работников и, где это оговаривается, гостей объектов индустрии туризма и гостеприимства. Дополнительные рекомендации по вопросам охраны и гигиены труда, общим для индустрии туризма и гостеприимства и других видов коммерческой деятельности, содержатся в **Общем руководстве по ОСЗТ**.

К факторам, имеющим последствия для охраны и гигиены труда в процессе эксплуатации объектов индустрии туризма и гостеприимства, относятся, прежде всего:

- Шум
- Источники физической опасности
- Источники биолого-химической опасности

Шум

Работники и гости могут подвергаться воздействию шума из кухни, прачечной, от уборки помещений и из номеров других гостей. Что касается персонала, регулярное продолжительное воздействие шума может сказываться на состоянии слуха. Для гостей излишний шум в местах общего пользования и в номерах создает неудобства. Меры по регулированию уровня шума должны в значительной мере разрабатываться на этапах разработки проекта и строительства гостиниц.

Рекомендуемые методы борьбы с шумовым загрязнением в целях снижения уровня шума внутри помещений и на окружающей территории включают:

- установку двойных дверей между гостевыми номерами и между номерами и источниками шума (например, кухнями, прачечными);

- установку окон из шумоизолирующих материалов;
- размещение, отгораживание и изолирование шумного оборудования (например, выделение пространства или буферных зон вокруг двух стен между прачечной и местами общего пользования).

Источники физической опасности

Опасность скольжения и падения

Общие меры профилактики для работников содержатся в **Общем руководстве по ОСЗТ**. Гости могут подвергаться опасности скольжения или падения в душах гостиничных номеров или в местах общего пользования (например, в вестибюлях, ресторанах и зонах отдыха). Рекомендуемые меры профилактики и решения проблемы такой опасности включают:

- оснащение душевых кабин несколькими поверхностями или предохраняющими от скольжения дорожками, надежными ручками и быстрым доступом к аварийному телефону;
- установку нескольких поверхностей в местах с потенциально скользкими полами или подвергаемыми частому увлажнению (например, открытые переходы или бордюры плавательных бассейнов);
- поддержание, насколько это возможно, в сухом состоянии мест, часто используемых для прохода;
- размещение временных или постоянных знаков, предупреждающих о мокрых полах, во время уборки или после дождя.

Источники биологической/химической опасности

Качество воды и продуктов питания

Необходимо обеспечить безопасность продуктов питания и воды, которыми обеспечиваются работники и гости.

Следует принять следующие меры по обеспечению гигиены питания:

- соблюдение стандартов гигиены питания и качества воды, установленные центральными органами власти или, в случае отсутствия таковых, применение международных рекомендаций по обработке, приготовлению и хранению продуктов питания и качеству воды¹³;
- снабжение безопасной чистой водой для питья, принятия ванн, приготовления пищи и других целей, когда существует вероятность ее попадания в организм;
- регулярное взятие проб питьевой воды в соответствии как минимум со стандартами Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ).

Качество воздуха в помещениях

Качество воздуха в помещениях – это качество воздуха внутри зданий, показателем которого служит концентрация загрязняющих веществ и температурные условия, влияющие на здоровье, комфортность и активность проживающих и работников гостиницы. Обеспечение хорошего качества воздуха в помещениях имеет решающее значение для профилактики астмы и аллергии, а также предупреждения других последствий для здоровья и дискомфорта, например головной боли и тошноты. Типичные загрязнители воздуха в помещениях могут включать аммиак (от чистящих средств), ЛОС (от использования таких средств для внутренней обработки, как растворители, краски, клеи, средства для сухой чистки и косметические средства), запахи, пыль, формальдегид (от тканей, изоляции, мебели, табачного дыма), углекислоту и

¹³ Дополнительная информация о безопасности продуктов питания представлена на веб-сайте Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ): <http://www.who.int/en/>.

оксиды азота, а также бактерии и грибки (плесневой грибок и плесень от ковров, фильтров системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха).

Раздражение дыхательных путей вследствие вдыхания газов (например, хлора, гипохлорита, аммиака и сернистого газа) может оказывать потенциальное воздействие на здоровье работников прачечных.

Для борьбы с источниками загрязнения, связанными с ведением хозяйства и техническим обслуживанием помещений (такими, как чистящие вещества, воски и полирующие средства, освежители воздуха, очистители водосточных труб, растворители, пестициды, смазочные материалы, краски, а также средства, применяемые в соответствии с техническими нормами строительства, такие как строительные растворы, клей для ковровых покрытий, изоляционные материалы, винилпластовые покрытия для пола и облицовки стен, а также асбестовые изделия), рекомендуется:

- применять средства с низким уровнем выделения ЛОС (например, вместо масляных – водно-эмульсионные краски, клеящие материалы для покрытия полов и облицовки стен с низким содержанием ЛОС);
- избегать использования аэрозолей и распылителей;
- использовать хозяйственные и чистящие средства в отсутствие гостей, тщательно соблюдая меры предосторожности, в том числе правила проветривания;
- избегать использования освежителей воздуха;
- держать изделия на открытом воздухе или в проветриваемом помещении перед установкой и увеличивать вентиляцию во время и после установки.

В отношении источников загрязнения в номерах (например, табачный дым, приготовление пищи, занесенная с собой

грязь или пыль, а также средства личной гигиены [парфюмерия, лак для волос или дезодоранты]) рекомендуемые меры борьбы с загрязнением включают:

- введение политики запрета курения;
- использование для основных источников загрязнения вытяжной вентиляции с регулируемым уровнем давления;
- недопущение скопления бумаг;
- обеспечение специальной подготовки персонала и предоставление информации для гостей.

В отношении источников загрязнения, связанных с системой отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха (например, загрязненные фильтры, загрязненная футеровка канала, грязные поддоны, увлажнители, холодильные средства, технические помещения), рекомендуется:

- осуществлять программу периодической профилактики, в том числе чистку поддонов и смену фильтров;
- содержать футеровку канала в сухом состоянии;
- содержать в чистоте технические помещения;
- быстро устранять протечки и ликвидировать последствия разливов.

Применение химических чистящих средств

Одним из основных связанных с характером работы рисков для работников, занятых ведением хозяйства и в прачечных, является профессиональный дерматит, вызываемый химическими чистящими средствами. Профилактические меры состоят главным образом в применении нетоксичных, гипоаллергенных чистящих средств и ограничении воздействия на кожу за счет использования перчаток и других индивидуальных средств защиты. Дополнительные рекомендации по вопросам борьбы с профессиональными рисками, связанными с

применением химических средств, содержатся в **Общем руководстве по ОСЗТ**.

Воздействие пестицидов

Потенциальные риски воздействия пестицидов включают попадание на кожу (например, в складских помещениях или из протекающей тары) и вдыхание во время их приготовления, хранения и применения. Последствия такого воздействия могут усугубляться в результате неблагоприятных погодных условий: например, ветер может повысить вероятность непреднамеренного сноса распыленных пестицидов либо из-за жары оператор может отказаться от использования индивидуальных средств защиты (ИСЗ). Рекомендации по решению проблемы химической опасности, связанной с пестицидами, включают:

- обучение персонала применению пестицидов и обеспечение получения работниками соответствующих свидетельств¹⁴ или прохождения аналогичного курса обучения, если такие свидетельства не требуются;
- соблюдение временных интервалов после обработки во избежание остаточного воздействия остатков пестицидов на работников в случае их повторного выхода на обработанную территорию;
- обеспечение выполнения правил гигиены (в соответствии с рекомендациями ФАО и ПБВ) для предотвращения воздействия остатков пестицидов на членов семьи.

¹⁴ АОС США подразделяет пестициды на вещества "общего" и "ограниченного" пользования. Все работники, применяющие пестициды "общего пользования", обязаны пройти обучение в соответствии со стандартом защиты работников от воздействия пестицидов, применяемых в сельском хозяйстве (Раздел 40 свода федеральных нормативных актов, Часть 170 и 171). Пестициды "ограниченного пользования" применяются только сертифицированным специалистом по их применению или в присутствии такого специалиста. Более подробную информацию см. на сайте <http://www.epa.gov/pesticides/health/worker.htm>.

1.3 Охрана здоровья и безопасность местного населения

Многие последствия для здоровья и безопасности местного населения в период строительства объектов индустрии туризма и гостеприимства типичны для большинства видов неопасной промышленной и коммерческой деятельности и рассматриваются в **Общем руководстве по ОСЗТ**. Эти воздействия включают пыль, шум и вибрацию от движения строительной техники, а также заразные болезни и отрицательные последствия, связанные с притоком временных строительных рабочих.

Безопасность плавательных бассейнов

Экологические вопросы, связанные с эксплуатацией плавательных бассейнов, включают потребление воды и использование энергии для подогрева и рассматриваются в предыдущих разделах настоящего документа. Дополнительные проблемы, связанные с бассейнами, касаются здоровья и безопасности работников и гостей и включают санитарную обработку воды и опасность несчастных случаев.

Рекомендуемые методы решения проблем здоровья и безопасности включают:

- проектирование глубины и конфигурации бассейна с учетом снижения или устранения риска телесных повреждений или смертельных случаев, в том числе размещение предостерегающей информации о глубине;
- введение мер по обеспечению спасательной службы;
- осуществление программы санитарной обработки воды в бассейне в целях предотвращения развития микроорганизмов, которые могут вызывать расстройство желудка, диарею и инфекции в ушах, носу или горле. Борьбу с бактериями может обеспечить

добавление дезинфицирующих средств (обычно на основе хлора, например, гипохлорита натрия и кальция, а также хлорированных изоциануратов, хотя получают распространение также системы на озоновой и ультрафиолетовой основе), какого-либо хлопьеобразующего агента, помогающего собрать твердые частицы и бактерии в воде, и фильтрация для их удаления. Программа санитарной обработки воды в бассейнах должна включать мониторинг качества воды для определения потребностей в очистке и ее периодичности¹⁵.

Пожарная безопасность

Пожар создает аналогичный риск для безопасности работников гостиниц и гостей. Рекомендации по пожарной безопасности, применимые к зданиям, открытым для публики, включая объекты индустрии туризма и гостеприимства, содержатся в разделе "Жизнь и пожарная безопасность" **Общего руководства по ОСЗТ**.

2.0 Показатели эффективности и мониторинг

2.1 Окружающая среда

Нормативы выбросов и сбросов

Нормативы выбросов от источников горения, связанных с производством пара и электроэнергии, с тепломкостью, равной или ниже 50 МВт тепл., рассматриваются в **Общем руководстве по ОСЗТ**, выбросов от более крупных источников энергии – в **Руководстве по ОСЗТ для тепловой энергии**. Рекомендации по экологическим

вопросам на основании общей нагрузки выбросов содержатся в **Общем руководстве по ОСЗТ**.

Очистка и сброс стоков от объектов индустрии туризма и гостеприимства должны быть организованы на уровне, соответствующем обычной практике для хозяйственно-бытовых сточных вод, рассматриваемой в **Общем руководстве по ОСЗТ**.

Использование ресурсов

В таблицах 1 и 2 приводятся примеры показателей потребления энергетических и водных ресурсов, а также образования отходов в данной отрасли. Контрольные показатели приводятся только для сравнения, при этом конкретные проекты должны быть нацелены на постоянное улучшение показателей в этих областях.

¹⁵ Дополнительная информация о качестве воды для использования в рекреационных целях и по другим вопросам здоровья и безопасности в связи с плавательными бассейнами представлена ВОЗ (2000 год).

Таблица 1. Потребление ресурсов и энергии

Потребление энергии (кВтч/м ² обслуживаемой площади)	Отлично	Удовлетворительно	Много	Чрезмерно
Гостиницы класса люкс ^а			Умеренный климат	
Электричество	<135	135–145	145–170	>170
Другие виды энергии	<150	150–200	200–240	>240
ВСЕГО	<285	285–345	345–410	>410
			Средиземноморский климат	
Электричество	<140	140–150	150–175	>175
Другие виды энергии	<120	120–140	140–170	>170
ВСЕГО	<260	260–290	290–345	>345
			Тропический климат	
Электричество	<190	190–220	220–250	>250
Другие виды энергии	<80	80–100	100–120	>120
ВСЕГО	<270	270–320	320–370	>370
Потребление энергии (кВтч/м ² обслуживаемой площади)	Отлично	Удовлетворительно	Много	Чрезмерно
Гостиницы среднего размера			Все климатические зоны	
Электричество	Недостаточно данных	70–80	80–90	>90
Другие виды энергии	Недостаточно данных	190–200	200–230	>230
ВСЕГО	Недостаточно данных	260–280	280–320	>320
Небольшие гостиницы			Все климатические зоны	
Электричество	Недостаточно данных	60–70	70–80	>80
Другие виды энергии	Недостаточно данных	180–200	200–210	>210
ВСЕГО	Недостаточно данных	240–270	270–290	>290
Гостиницы класса люкс ^а				
Умеренный климат	<0,50	0,50–0,56	0,56–0,90	>0,90
Средиземноморский климат	<0,60	0,60–0,75	0,75–1,10	>1,10
Тропический климат	<0,90	0,90–1,00	1,00–1,40	>1,40

Гостиницы среднего размера				
Умеренный климат	<0,35	0,35–0,41	0,41–0,75	>0,75
Средиземноморский климат	<0,45	0,45–0,60	0,60–0,95	>0,95
Тропический климат	<0,70	0,70–0,80	0,80–1,20	>1,20
Небольшие гостиницы				
Умеренный климат	<0,20	0,20–0,21	0,21–0,31	>0,31
Средиземноморский климат	<0,22	0,22–0,25	0,25–0,38	>0,38
Тропический климат	<0,29	0,29–0,30	0,30–0,46	>0,46

Источник: Conservation International and IBLF (2005).

^a Гостиница класса люкс в данном контексте – крупный отель (около 400 номеров) с кондиционированием воздуха (электрическими охладителями) и прачечной.

Таблица 2. Образование отходов

Образование отходов (кг на одного проживающего в сутки)	Отлично	Удовлетворительно	Много	Чрезмерно
Гостиницы класса люкс ^a	<0,60	0,60–1,20	1,20–2,00	>2,00
Гостиницы среднего размера	<0,40	0,40–1,00	1,00–1,50	>1,50
Небольшие гостиницы	<0,60	0,60–0,80	0,80–1,50	>1,50

Источник: Conservation International and IBLF (2005).

^a Гостиница класса люкс в данном контексте – крупный отель (около 400 номеров) с кондиционированием воздуха (электрическими охладителями) и прачечной.

Мониторинг состояния окружающей среды

Программы мониторинга состояния окружающей среды для данной отрасли следует выстраивать с учетом необходимости охвата всех видов деятельности, у которых выявлен потенциал существенного воздействия на состояние окружающей среды как в нормальном, так и в нештатном режиме. Мониторинг состояния окружающей среды следует вести по применимым к данному проекту прямым или косвенным показателям выбросов, стоков и потребления ресурсов.

Частота проведения мониторинга должна быть достаточной для получения репрезентативных данных по параметру, мониторинг которого проводится. Мониторинг должны осуществлять специально подготовленные лица, соблюдающие порядок проведения мониторинга и ведения учета и использующие оборудование, проходящее надлежащее тарирование и техническое обслуживание. Данные мониторинга следует регулярно анализировать и изучать, сопоставляя их с действующими стандартами в целях принятия при необходимости мер по исправлению ситуации. Дополнительные указания по применимым

методикам отбора проб и анализа выбросов и стоков содержатся в **Общем руководстве по ОСЗТ**.

2.2 Охрана и гигиена труда

Соблюдение норм охраны и гигиены труда следует оценивать исходя из опубликованных международных рекомендаций по показателям воздействия вредных производственных факторов, примерами которых являются, в частности, указания по значениям пороговых пределов (TLV®) воздействия на рабочем месте и показателям биологического воздействия (BEIs®), публикуемые Американской конференцией государственных специалистов по гигиене труда (ACGIH)¹⁶, Карманный справочник по источникам химической опасности, публикуемый Национальным исследовательским институтом техники безопасности и охраны труда (NIOSH) Соединенных Штатов Америки¹⁷, показатели допустимых уровней воздействия (ДУВ), публикуемые Управлением охраны труда (OSHA) Соединенных Штатов Америки¹⁸, индикативные показатели предельно допустимой концентрации в воздухе рабочей зоны, публикуемые странами – членами Европейского союза¹⁹, или данные из иных аналогичных источников.

Показатели травматизма и частота несчастных случаев со смертельным исходом

Исполнителям проектов следует стремиться к полному искоренению несчастных случаев на производстве с участием занятых в проекте работников (нанятых непосредственно исполнителями проекта либо

субподрядчиками), особенно несчастных случаев, способных привести к потере рабочего времени, инвалидности различной степени тяжести или даже смертельному исходу. Показатели частоты несчастных случаев на объекте можно сопоставлять с опубликованными показателями предприятий данной отрасли в развитых странах, которые можно получить из таких источников, как, например, Бюро трудовой статистики США и Инспекция по промышленной гигиене и охране труда Соединенного Королевства²⁰.

Мониторинг соблюдения норм охраны и гигиены труда

Следует вести мониторинг рабочей среды на предмет наличия вредных производственных факторов, характерных для данного проекта. Процесс мониторинга должны разрабатывать и осуществлять уполномоченные специалисты²¹. Предприятиям следует также вести журналы учета случаев производственного травматизма и профессиональных заболеваний, а также опасных ситуаций и несчастных случаев. Дополнительные указания по программам мониторинга соблюдения норм охраны и гигиены труда содержатся в **Общем руководстве по ОСЗТ**.

¹⁶ См. <http://www.acgih.org/TLV/> и <http://www.acgih.org/store/>.

¹⁷ См. <http://www.cdc.gov/niosh/npg/>.

¹⁸ См. http://www.osha.gov/pls/oshaweb/owadisp.show_document?p_table=STANDARDS&p_id=9992.

¹⁹ См. http://europe.osha.eu.int/good_practice/risks/ds/oel/.

²⁰ См. <http://www.bls.gov/iif/> and <http://www.hse.gov.uk/statistics/index.htm>.

²¹ К таким уполномоченным специалистам могут относиться сертифицированные специалисты по промышленной гигиене, дипломированные специалисты по гигиене труда, сертифицированные специалисты по охране труда или специалисты аналогичной квалификации.

3.0 Справочная литература и дополнительные источники информации

Allianz Risk Service. 2005. Human Factor Key to Hotel Fire Safety. Allianz Risk Service.

AH&LA (American Hotel & Lodging Association). 2005. Lodging Profile Report. AH&LA.

Conservation International and IBLF (International Business Leader Forum). 2005. Sustainable Hotel — Siting, Design, Construction.²²

Consultancy and Research for Environmental Management and CH2H HILL. 2000. Feasibility and Market Study for a European Ecolabel for Tourist Accommodation. European Commission, DG ENV.

Dodds, Rachel, and Marion Joppe June. 2005. CSR in the Tourism Industry? The Status of and Potential for Certification, Codes of Conduct and Guidelines. CSR Practice Foreign Investment Advisory Service Investment Climate Department.

EC (European Commission). 2002a. Directive 2002/31/EC. Energy Labeling of Household Air-conditioners. EC.

EC (European Commission). 2002b. Directive 2002/91/EC of the European Parliament and of the Council of 16th December 2002 on the Energy Performance of Buildings. EC.

EC (European Commission). 2003. Decision of 14 April 2003 Establishing the Ecological Criteria for the Award of the Community Eco-label to Tourist Accommodation Service (2003/287/EC). EC.

EC (European Commission). 2004. Regulation No. 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the Hygiene of Foodstuffs. EC.

EC (European Commission). Recommendation 86/666/EEC on a Minimum Level of Fire Safety in Community Hotels. EC.

EC (European Commission). Directive 89/564/EEC on Minimum Safety and Health. Requirements for the Workplace. EC.

European Ecolabel. 2005. Studies and Reports on the Tourism and Accommodation Service Sector. Доступно по

адресу: http://europa.eu.int/comm/environment/ecolabel/product/pg_tourism_en.htm

FAO. 1995. Revised Guidelines on Good Labeling Practice for Pesticides. Rome: FAO. Доступно по адресу: <http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/AGRICULT/AGP/AGPP/Pesticid/r.htm>

FAO. 1996. Pesticide Storage and Stock Control Manual. FAO Pesticide Disposal Series N°3. Rome: FAO. Доступно по адресу: http://www.fao.org/AG/AGP/AGPP/Pesticid/Disposal/ind_ex_en.htm
http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/docrep/V8966E/V8966E00.htm

FAO. 1999. Guidelines for the Management of Small Quantities of Unwanted and Obsolete Pesticides. FAO Pesticide Disposal Series N°7. Rome: UNEP/WHO/FAO. Доступно по адресу: http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/docrep/X1531E/X1531E00.htm

FAO. 2002. International Code of Conduct on the Distribution and Use of Pesticides (revised version November 2002). Rome: FAO. Доступно по адресу: <http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/AGRICULT/AGP/AGPP/Pesticid/Code/Download/Code.doc>

FHRI (Federation of Hotel and Restaurant in India). Clean Technology Initiative. Доступно по адресу: <http://www.fhrai.com/BenchMark/>

Green Globe 21. 2004a. Design and Construct Standard.

Green Globe 21. 2004b. International Ecotourism Standard. August 2004.

Green Globe 21. 2004c. Travel and Tourism Industry Benchmarking Methodologies.

Hawkins, D. E., M. Epler Wood, and S. Bittman (eds). 1995. The Ecodge Source Book for Planners and Developers. The International Ecotourism Society.

Hitesh Mehta, Asla Riba, Ana L. Baez, and Paul O'Loughlin. International Ecodge Guidelines.

Hotel and Catering International Management Association. Доступно по адресу: www.hcima.org.uk

²² Помимо уже указанных в сносках стандартов воздействия деятельности на окружающую среду, многие принципы, изложенные в данном Руководстве, сформулированы на основе этого богатого плодотворными идеями справочного материала по устойчивому выбору местоположения, проектирования и строительства гостиниц.

ILO (International Labour Office). 2001. Report on the Tripartite Meeting on Human Resources Development, Employment and Globalization in the Hotel, Catering and Tourism Sector, 2–6 April.

MOT (Международная организации труда). Конвенция № 172 об условиях труда в гостиницах, ресторанах и аналогичных заведениях.

MOT (Международная организации труда). Рекомендация № 37 о регламентации рабочего времени в гостиницах, ресторанах и аналогичных заведениях.

Institute of Natural Resources. 2001. Framework for Environmental Guidelines for Sustainable Tourism. Greenwich, UK.

Sanders, Ed, and Elizabeth Halpenny. 2004. The Business of Ecotourism: A Survey of Ecotourism Economics and Finance. The International Ecotourism Society.

Secretariat of the Convention on Biological Diversity. 2004. Guidelines on Biodiversity and Tourism Development.

SPTO (The South Pacific Tourism Organization). Environmental Management Guide for Small Hotels and Resorts. SPTO.

UK Environmental Agency. 2003. NetRegs, Hotels and Restaurants. London: UK Environment Agency.

UK HSE (Health Safety Executive). Health and Safety in Catering and Hospitality. London: HSE. Доступно по адресу: <http://www.hse.gov.uk/catering/>

UNEP (United Nations Environment Programme). 2003. A Manual for Water and Waste Management: What the Tourism Industry Can Do to Improve Its Performance. UNEP.

UNEP (United National Environment Programme). 2001. Sowing the Seeds of Change, An Environmental Teaching Pack for the Hospitality Industry. UNEP.

US BLS (Bureau of Labor Statistics). NAICS 71 & 72: Leisure and Hospitality. Washington, DC: Bureau of Labor Statistic. Доступно по адресу: <http://www.bls.gov/iag/leisurehosp.htm>

WHO (World Health Organization). 2000. Guidelines for Safe Recreational Waters. Vol. 2: Swimming Pools, Spas and Similar Recreational-water Environments. Geneva: WHO.

World Tourism Organization. 2004. Indicators of Sustainable Development for Tourism Destinations.

Приложение А. Общее описание видов деятельности, относящихся к данной отрасли

Индустрия туризма и гостеприимства обеспечивает временное проживание с ночевкой (основная услуга), организацию досуга и развлечений для туристов, включая отдыхающих и лиц, совершающих деловые поездки.

Потенциально значительные последствия и риски для окружающей среды, здоровья и труда (ОСЗТ) связаны с объектами индустрии туризма и гостеприимства на протяжении всего периода их эксплуатации. Особое значение этап выбора места расположения и строительства имеет в экологически уязвимых зонах. Строительство обычно включает подготовку и разработку строительной площадки, удаление существующей растительности, если таковая имеется, выравнивание и выемку грунта для закладки фундамента и прокладки инженерных сетей, характерных для гостиниц, курортов и проектов коммерческого высотного строительства. Эту деятельность определяет целый ряд факторов, в том числе топографические, гидрологические характеристики, а также желательная планировка участка.

Туристические объекты

Индустрия туризма и гостеприимства включает самые разные сооружения, оборудование и услуги. В зависимости от места расположения, размеров (количество зданий и номеров), а также типа оборудования и услуг, проекты в области туризма и строительства можно примерно подразделить на три широкие категории, а именно гостиницы, курорты и экожилье.

Гостиницы

Гостиница представляет собой заведение, предоставляющее жилье, обычно на короткий срок, туристам и лицам, совершающим деловые поездки. Гостиницы часто предоставляют ряд дополнительных услуг и объектов (например, рестораны, плавательные бассейны, оздоровительные водные процедуры, присмотр за детьми). Некоторые гостиницы предоставляют услуги по обслуживанию конференций и помогают в проведении на своей территории собраний и совещаний.

Бизнес-отели часто располагаются в центре города вблизи деловых районов и основных транспортных узлов (например, аэропортов и вокзалов). Какой-либо общемировой классификации типичных размеров зданий или размеров гостиниц (по числу номеров) не существует.

Курорты

Курорт представляет собой центр отдыха, обычно под управлением одной компании, цель которого состоит в оказании всех или большинства туристических услуг. Обычно для курорта характерно предложение широкого спектра услуг и занятий (например, рестораны, бары, жилье, спортивные площадки и сооружения, оздоровительные водные процедуры, зрелищные мероприятия и развлечения, торговые центры). Курорты иногда называются "комплексными", если некоторые или все указанные услуги предоставляются на территории курорта, так что у отдыхающих с момента прибытия практически нет необходимости ее покидать. Виды курортов варьируются в зависимости от местоположения (например, горные курорты, пляжные курорты) и предлагаемых

отдыхающим видов досуга или спортивных занятий (например, гольф-курорты и курорты с минеральными водами). Они обычно имеют большую вместимость – от сотен до тысяч номеров.

Экожилье

Термин "экожилье" представляет собой используемое в индустрии туризма обозначение определяемого природной средой туристического объекта, который отвечает принципам экологического туризма. Экожилье определяется конкретными аспектами проекта, направленными прежде всего на слияние с природной средой. Устойчивая планировка территории требует комплексных, экологически обоснованных подходов к созданию проектов, предполагающих не изменение природных систем местности (например, экосистем, почв и гидрологических условий), а, напротив, в случае необходимости восстановление этих систем. В эстетическом плане экожилье обычно вписывается в окружающую природную среду и отражает культурные особенности. Вместимость экожилья часто находится в пределах от 25 до 100 проживающих, а типичное экожилье имеет достаточно небольшие размеры (до 50–70 номеров).

Эксплуатация оборудования

С точки зрения эксплуатации, гостиницы, курорты и экожилье схожи между собой, поэтому в этом разделе они совместно упоминаются как отели. Обслуживание обычно обеспечивают отдельные подразделения, которые занимаются вопросами инженерно-технического и материально-технического обеспечения, ведения хозяйства, стиркой, закупкой потребительских товаров, а также продуктов/напитков.

Инженерно-технический и административно-хозяйственный отдел занимается эксплуатацией и обслуживанием систем

отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха (HVAC), освещением, системами подачи горячей воды и пара, кухонным оборудованием и оборудованием для приготовления пищи, а также системами охлаждения, ремонта и материально-технического обслуживания и другими. Рекреационные объекты отеля (например, плавательные бассейны, аквапарки, игровые комнаты, помещения для оздоровительных водных процедур и спортзалы) нуждаются в энергетических и других ресурсах и могут оказывать прямое и косвенное воздействие на ОСЗТ. Фитнес-центрам необходимы большие объемы электроэнергии для освещения, кондиционирования и вентиляции воздуха. Плавательным бассейнам требуются значительные объемы чистой воды, а, следовательно, системы очистки и циркуляции воды с непрерывным потреблением электроэнергии. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха могут воздействовать на качество воздуха в помещениях зон отдыха, что представляет собой важную проблему для туристического объекта. На курортах с площадками для гольфа необходимо обеспечивать водный режим почвы и вести борьбу с вредителями/сорняками.

Хозяйственный отдел обеспечивает чистоту в отеле и содержание номеров, административных помещений и мест общего пользования. Хозяйственный отдел применяет различные виды чистящих средств и собирает использованное постельное белье для прачечной.

Почти в каждом крупном отеле есть своя прачечная. Эксплуатация прачечной в отеле связана с потреблением значительных ресурсов (например, горячей и холодной воды, электричества, пара, химикатов) и приводит к большому объему сточных вод с возможным содержанием фосфатов и моющих средств.

Отдел закупок обычно расходует 10–30 процентов общих эксплуатационных расходов. Значение этого отдела определяется тем, что закупленная им продукция сказывается на воздействии отеля на окружающую среду в зависимости от характера упаковки и срока службы этих товаров (учитывая их производство, использование и последующее удаление).

Отдел продуктов питания и напитков занимается работой кухни и баров. Этот отдел часто заведует всеми ресторанами, барами, салонами, клубами, подачей еды и напитков в номера, банкетами, питанием на открытом воздухе, и на его долю приходится примерно 15–30 процентов общих эксплуатационных расходов отеля. Обычно это третий по уровню потребления энергии отдел после технического отдела и прачечной и на него приходится примерно 20–25 процентов общего объема потребляемой отелем энергии. Отдел продуктов питания и напитков потребляет электричество (для освещения и кухонного электрооборудования) и различные виды топлива.