Dette eksempelet kan være til hjelp når internkontrollsystemet skal lages. Overtredelser som skal forebygges er rangert etter alvorlighet, synliggjort ved henvisning til det antall prikker et brudd normalt vil medføre etter prikksystemet som tredde i kraft 1.1.2016. Mal finnes på helsedirektoratet.no/alkohol

|  |
| --- |
| Eksempel på Internkontroll for skjenkested – «navn» |
| 1 Kartlegging av utfordringer og beskrivelse av tiltak  |
| RegelAlkoholloven (AL)Alkoholforskriften (AF)  | Overtredelse og antall prikker som tildeles etter regler som trådde i kraft 1.1.2016  | Utfordringer i forbindelse med forebygging av overtredelserForebyggende tiltak og rutiner (innhold i tiltak/rutine, oppfølging ved evt. problemer o.a.) Hvilke ansatte som har ansvar for å følge rutiner eller iverksette tiltak, eventuelle frister o.a. |
| AL § 1-5 | Skjenking til person som er under 18 år - åtte prikker  | Utfordringer: Falsk og lånt legitimasjon. Viser et lånt/falsk legitimasjon i døren og betaler med sitt eget bankkort. Mindreårige kommer av og til sammen med en eldre vennegjeng. Vanskelig å gjette alder. Kommer ofte tidlig på kvelden før vakten er på plass. Mindreårige får alkohol av eldre gjester. Personalet sjekker ikke legitimasjon fordi de regner med at vaktene har gjort det. Ved visse typer arrangement er det mange mindreårige som prøver å komme inn. |
| Tiltak/rutiner: Personalet har instruks om å sjekke legitimasjon på alle som ser ut som de er under 25 år. Oppslag i baren om at vi ber om legitimasjon fra alle som ser yngre ut enn 25 år. Heng opp en oversikt som viser de ansatte hvilket årstall man må være født i for å være over 18 og 20 år. Er personalet i tvil om alder, har den ansatte rett plikt til å spørre om (men ikke kreve) legitimasjon. Hvis personen ikke viser legitimasjon, skal salg nektes. Steg-for-steg rutiner for hva man ser etter ved legitimasjonskontroll: Hold legitimasjonen i hånden. Sjekk om det er helt, og kjennes ekte ut. Ved å stryke tommelen diagonalt over ID-kortet kjenner man om det er i flukt eller forhøyet på riktige steder. Bruk god tid. Ligner bildet? Stemmer alderen? Spør evt. om stjernetegn. Særskilt fokus på bord med mindreårige. Skilt i døra om at det er 18 års grense etter kl. 2000 og 29-årsgrense i helgene. Dersom de under 18 år blir sittende etter kl. 2000, ber vi dem om å gå, og sier at de er velkomne tilbake ved en annen anledning. Avvik logges i vaktboka. Ha vurdering i forkant på sjansene for at det kommer mange mindreårige. Ha ekstra vakter de kveldene og briefe dem på å sjekke legitimasjon ekstra nøye. |
| Ansvar: Styrer, bartendere og dørvakt. Fortløpende. |
| AF § 4-1 | Brudd på plikten til å sørge for at personer som trenger det, får nødvendig bistand – åtte prikker | Utfordringer: Gjester drikker for mye, blir syke, får skader, atypisk rus og blir ute av stand til å ta vare på seg selv og får ikke den hjelpen de trenger. Skjer ofte på travle tidspunkter når personalet har veldig mye å gjøre. |
| Tiltak/rutiner: Dersom noen blir ute av stand til å ta vare på seg selv, skal en eller flere av de ansatte hjelpe personen. Hjelpen kan bestå i å sørge for at personen blir ivaretatt av en venn/venninne (NB ikke la gutter ta vare på jenter du ikke er helt sikker på at de kjenner godt fra før), yte førstehjelp, ringe ambulanse, taxi eller politi. Stedet må, selv i travle perioder, kunne frigjøre ansatte til å hjelpe i slike situasjoner, f.eks. ansvarshavende, ryddehjelp, dørvakt. Pass på at personen ikke har tilgang til alkohol. |
| Ansvar: Styrer informerer nye ansatte på personalmøter. Alle ansatte. Fortløpende |
| AL § 4-7 | Brudd på kravet om forsvarlig drift – åtte prikker | Utfordringer: Utfordrende å holde oversikt over alle plikter som følger av regelverket. Utfordrende å sikre at alle ansatte følger opp stedets rutiner. Besøkstall kan variere kraftig, vanskelig å sikre at det til enhver tid er nok ansatte på jobb. For mange gjester, for få ansatte på jobb. Utfordrende klientell kan kreve ekstra oppfølging og ta oppmerksomheten bort fra andre oppgaver. Ikke tilstrekkelig gode forundersøkelser kan føre til at man kjører et risikoarrangement og mister kontrollen over skjenkingen og gjestenes sikkerhet. Ikke nok ryddehjelp til å ta unna tomme glass, risiko for at de knuses og kan medføre skade. |
| Tiltak/rutiner: Sikre at alle får tilstrekkelig opplæring knyttet til sine oppgaver. Bruke arbeidsavtaler, medarbeidersamtaler, personalmøter mv. til å understreke viktigheten av å følge regelverket og våre rutiner. Ved uventede hendelser skal styrer/stedfortreder tilkalles/kontaktes for å vurdere situasjonen og sette i verk nødvendige tiltak. Tilkalle flere ansatte. Stenge innslipp, stenge baren, stenge stedet. Styrer må ved spesielle arrangementer gjøre grundige undersøkelser med hensyn til hvem som vil komme og organisere arrangementet deretter. |
| Ansvar: styrer/stedfortreder, ansvarshavende |
| AL § 1-9 | Hindring av kommunal kontroll - åtte prikker | Utfordringer: Manglende kunnskap om kravet/usikkerhet om egne plikter kan medføre at ansatte ønsker å konferere med overordnede før de gir adgang til lokalet eller samarbeider med kontrollørene.  |
| Tiltak/rutiner: Opplæring til alle ansatte. Kontrollørene skal aldri nektes adgang til lokalet, selv om de kommer utenom åpningstiden eller ved private fester. De skal ikke vente eller stå i kø. De skal ikke nektes hjelp ved behov for informasjon eller ved legitimasjonskontroll.  |
| Ansvar: Styrer/stedfortreder. Fortløpende |
| AF § 4-2 | Skjenking til person som er eller må antas å bli åpenbart påvirket av rusmidler – fire prikker | Utfordringer: Drikkekultur som forventer fyll. Arbeidsforholdene gir dårlige muligheter for vurdering av rusnivå (lys, musikk, fullt). Serveringsnekt skaper dårlig stemning og tar tid. Bartendere prioriterer heller å få unna køen enn å vurdere rusnivå. vanskelig å avvise/bortvise stamgjester. Når mange er åpenbart påvirket er det vanskelig å peke ut enkeltpersoner. Vanskelig å vurdere rusnivå når en gjest sitter. Gjester kjøper til hverandre, vanskelig å kontrollere hvor alkoholen skal. Personer kommer fra vorspiel eller bar med stigende rus. |
| Tiltak/rutiner: Legge arbeidsforholdene til rette, slik at det blir gode muligheter for vurdering av rusnivå, og være tydelig på at dette må prioriteres: God belysning, maksgrense for lydnivå på musikk, maks antall personer i lokalet etter kl. 2400: 50. Dørvakt tar vurdering i døra når dørvakt er på jobb. Barpersonalet skal være oppmerksom på hver enkelt som skjenkes selv når det er dørvakt. Dersom de er i tvil, må personen nektes alkohol. Dersom personen er åpenbart påvirket, må personen forlate lokalet. Det skjenkes heller ikke til resten av et bord før personen har forlatt lokalet. Henvis til alkohollov og at bevilling kan ryke. Be om hjelp fra annet personell /dørvakt dersom gjesten er kranglete. |
| Ansvar: Styrer/stedfortreder + alle ansatte på jobb. |
| AL § 4-4 | Brudd på skjenketidsbestemmelsene – fire prikker | Utfordringer: Tar imot bestilling før kl. 0230, rekker ikke å dele ut alkoholen før kl. 02.30. Skjenker mye helt frem til kl. 0230, spiller høy musikk og har dunkel belysning frem til kl. 0215 og rekker ikke å få fjerne all alkohol og få ut gjestene før 0300. Gjester er i lokalet og/eller drikker alkohol etter 0300.Personalet kan bli fristet til å invitere gjester til personalpils etter 0300. |
| Tiltak/rutiner: Stoppe bestillingen 02.15, stoppe utdelingen av alkohol før 02.20. Rolig og lav musikk fra kl. 02.30, samt slå på lyset. Si ifra til gjestene at de må begynne å trekke ut kl. 02.50, og at alle må være ute før 03.00.Ikke tillate personalpils etter jobb.  |
| Ansvar: alle ansatte på jobb |
| AL § 1-5 og AF § 4-3 | Skjenking av alkoholholdig drikk gruppe 3 til person på 18 eller 19 år – fire prikker | Utfordringer: Dersom 18-/19-åringer slipper inn i lokalet, kan det tenkes at de vil prøve å bestille shots/drinker eller at de ber eldre venner om å kjøpe for seg.  |
| Tiltak/rutiner: Aldersgrense for inngang 20 år (eller ikke ha spritservering). Be om leg. om personen ser ut til å være under 25 år. Ikke tillate runder med shots/drinker. Følge med på hva skjer i lokalet. Se ellers punkt om skjenking av mindreårige. |
| Ansvar: Dørvakter/barpersonale |
| AL § 1-5, AF § 2-3 | Brudd på alderskravet til den som skjenker alkoholholdig drikk – fire prikker | Utfordringer: Manglende kjennskap til innholdet i kravene.  |
| Tiltak/rutiner: Ikke tilsette personer under 20 år i stillinger som vil medføre skjenking.  |
| Ansvar: Daglig leder |
| AF § 4-1 | Det gis adgang til lokalet til person som er åpenbart påvirket av rusmidler, eller bevillingshaver sørger ikke for at person som er åpenbart påvirket av rusmidler forlater stedet, - to prikker | Utfordringer: Vanskelig for dørvakt å bedømme beruselsesnivå. Når det ikke er dørvakt på jobb, kan man risikere at åpenbart påvirkede går rett inn, uten at barpersonale eller andre ansatte oppdager det. Lokalet er uoversiktlig og det er mulig å gjemme seg unna. Åpenbart påvirkede personer kommer i følge med mange som ikke er det.  |
| Tiltak/rutiner: Dørvakt bruker lengre tid, stiller spørsmål eller småprater for å sjekke alkoholnivå. Jevnlige rydderunder i lokalet for å avdekke eventuelle åpenbart påvirkede personer. Enhver som er på vakt sier fra til en kollega, og får personen ut så raskt som mulig. |
| Ansvar: Ansatte på jobb. |
| AL § 1-9, AF kap. 8 | Mangler ved bevillingshavers internkontroll – to prikker | Utfordringer: Manglende kunnskap om innholdet i kravet. Ikke tydeliggjort hvem som har ansvaret for utarbeidelsen. Vanskelig å vite hvilke utfordringer man vil møte før stedet har vært i drift en tid. Oppgaven oppfattes som vanskelig/byråkratisk. Når systemet er ferdig utarbeidet, legges det bort og glemmes. De ansatte føler ikke eierskap til systemet. Vanskelig å huske alle rutiner. Stor turnover – utfordrende å sikre at alle nye kjenner innholdet i rutiner til enhver tid. Ansatte opplever at rutiner ikke fungerer optimalt, men informerer ikke styrer/stedfortreder.  |
| Tiltak/rutiner: Bruke tid på å tenke gjennom mulige utfordringer og laget gode rutiner for dette. Involvere de ansatte ved utarbeidelsen av systemet. Opplæring av ansatte og nyansatte i relevante deler av systemet. Alle ansatte må lese og underskrive en utskrift av beskrivelsen, samt relevante vedlegg. Oppslag med rutiner bak bar/personalrom osv. Oppslag med viktige rutiner rettet mot gjester. Ansvarshavende skriver logg ved hver vaktslutt over uønskede hendelser, problemer, behov for endringer i rutiner/tiltak. Ha internkontrollsystemet som punkt på jevnlige personalmøter. Gjøre jevnlige nye vurderinger av risiko for å overtre alkoholloven. Sjekke om noen rutiner må endres. |
| Ansvar: Styrer. Før åpning av stedet, deretter fortløpende.  |
| AF kap. 6 | Manglende levering av omsetningsoppgave innen kommunens frist – to prikker | Utfordringer: Vanskelig å vurdere forventet omsetning. Det kan være krevende å holde god oversikt over totalomsetning av alkohol. |
| Tiltak/rutiner: Forventet omsetning baseres på fjorårets omsetning, med mindre det er åpenbart at det vil skje store endringer (avregning vil uansett skje ved årets slutt). Sikre at all alkoholomsetning registreres, og er lett tilgjengelig. Arbeid med omsetningsoppgaven legges inn i årshjul med tilstrekkelig tid til forberedelse.  |
| Ansvar: Daglig leder |
| AF kap. 6  | Manglende betaling av bevillingsgebyr innen kommunens frist – to prikker | Utfordringer: Manglende likviditet på betalingstidspunktet/ikke satt av midler. |
| Tiltak/rutiner: Legges inn i årshjul med tilstrekkelig tid til forberedelse. |
| Ansvar: Daglig leder |
| § 1-7 c, AF § 2-2 | Brudd på krav om styrer og stedfortreder – to prikker | Utfordringer: Stor turnover. Det kan være vanskelig å finne styrer/stedfortreder med riktig kompetanse/bestått kunnskapsprøve. |
| Tiltak/rutiner: Utlyse stillingen/rekruttere personer i god tid før åpning. Be om dokumentasjon for bestått kunnskapsprøve i alkoholloven, evt. melde på vedkommende til kunnskapsprøven. Melde i fra til kommunen ved endringer/skifte av styrer/stedfortreder. |
| Ansvar: Bevillingshaver/daglig leder.  |
| AL § 1-8 | Gjentatt diskriminering på skjenkestedet – to prikker | Utfordringer: Ansatte som oppfatter at stedet kun retter seg mot en bestemt type klientell. |
| Tiltak/rutiner: Policy om at alle gjester behandles likt uansett etnisitet, nasjonal opprinnelse, avstamning, hudfarge, språk, religion eller livssyn. Informere nyansatte om hva diskriminering er og ha det som eget tema på personalmøte en gang årlig. Vise tydelig at dette ikke er akseptert. |
| Ansvar: Daglig leder. Løpende |
| Al § 1-8 | Gjentatt narkotikaomsetning på skjenkestedet – to prikker | Utfordringer: Kan være vanskelig å oppdage. |
| Tiltak/rutiner: Fortelle nyansatte om hva de skal se etter. Sjekke toaletter og mørke kroker jevnlig. Følge med på om flere går på do samtidig, ev. banke på og spørre om alt er ok, spørre om de trenger toalettpapir slik at det er tydelig at de er observert, men på en vennlig måte. Be ryddepersonalet ha et våkent øye for dette. |
| Ansvar: Daglig leder og ansatte. Fortløpende |
| AF § 4-6 | Brudd på kravet om alkoholfrie alternativer – én prikk | Utfordringer:  |
| Tiltak/rutiner: Sikre at alle hovedkategorier av alkohol har et reelt alternativ, for eksempel alkoholfritt øl/cider til øl, alkoholfri vin eller fruktdrikker til vil, alkoholfrie drinker osv. Vurdere hvilke alkoholfrie alternativer som etterspørres, be de ansatte om å merke seg dette.  |
| Ansvar: Daglig leder/styrer/innkjøpsansvarlig |
| AF § 4-5 | Brudd på regler om skjenkemengde - én prikk | Utfordringer: |
| Tiltak/rutiner: Drikk med mer enn 22 volumprosent alkohol skjenkes kun i mengder á 2 og 4 cl, med unntak for cocktails som er godkjent av den internasjonale bartenderforeningen (www.iba.com). Egenkomponerte drinker kan ikke ha innhold av slik drikk som overstiger til sammen 4cl.  |
| Ansvar: Styrer |
| AF § 4-4 | Konsum av medbrakt alkoholholdig drikk - én prikk | Utfordringer: Gjester gjemmer lommelerker på kroppen, flasker o.l. i vesker og bager, på toalettet o.l.. Dette skjer særlig i julebordstider og på spesielle arrangementer.  |
| Tiltak/rutiner: Sjekke toaletter, be om å se i bager og på innerlommer dersom det er mistanke. Gjesten kan nekte å vise/tømme, men må da forlate stedet eller kommer ikke inn.  |
| Ansvar: Styrer, alle ansatte. Fortløpende |
| AF § 4-4  | Gjester medtar alkohol ut av lokalet - én prikk | Utfordringer: At noen tar med seg en halvliter «på innerlomma», at gjester prøver å kjøpe med seg alkohol til nachspiel. |
| Tiltak/rutiner: Holde et godt øye med dem som forlater stedet. Ha skilt rett innenfor døra om at det ikke er tillatt. Eget bord man kan sette fra seg drikke på når man skal ut, som dørvaktene passer på. Ikke selge alkohol som ikke skal nytes på stedet. |
| Ansvar: Alle ansatte på jobb, spesielt dørvaktene |
| AL § 9-2, AF kap. 14 | Brudd på reklameforbudet - én prikk | Utfordringer: Manglende kunnskap om innholdet i forbudet. Lett å se hen til hva andre steder gjør, uten at det er sikkert at det de gjør er tillatt. |
| Tiltak/rutiner: All informasjon rettet mot kunder vurderes opp mot reklameforbudet. Sjekke at serveringsutstyr og andre artikler med logo o.l. er i tillatt. Vurdere informasjon på nettsider opp mot reklameforbudet. Ikke markedsføre alkohol, alkoholholdige produkter, rabatter osv. i sosiale medier.  |
| Ansvar: Styrer |
| AL § 4-3 | Brudd på vilkår i bevillingsvedtaket - én prikk | Utfordringer: *(knyttet til hvert enkelt vilkår)* |
| Tiltak/rutiner: *(knyttet til hvert enkelt vilkår)* |
| Ansvar: *(knyttet til hvert enkelt vilkår)* |
|  | Andre overtredelser som omfattes av alkoholloven § 1-8 første ledd, blant annet 4-1 annet ledd (krav om leverandør av alkohol) og spesielle forbud i alkoholloven kapittel 8 (bruk av alkohol som gevinst/premie, utdeling av alkohol i markedsføringsøyemed, innførsel/omsetning av alkohol over 60 volumprosent) | Utfordringer: Holde oversikt over alle regler.  |
| Tiltak/rutiner: Sjekke alle nye tiltak knyttet til alkohol opp mot alkoholloven, evt. be kommunen om råd.  |
| Ansvar: Styrer |
| 2 | Beskrivelse av praksis: opplæring og oppfølging av internkontrollen |
|  | Her beskrives:1. Virksomhetens opplæringsplan, herunder hvem som har ansvar for opplæring av ulike grupper ansatte, hva opplæringen skal inneholde, når opplæringen skal være gjennomført, hvordan gjennomført opplæring skal dokumenteres, mv. Eventuelle krav om kvalifikasjoner før eller etter ansettelse (eks Kunnskapsprøve for styrer og stedfortreder, e-læringsprogram for ansatte på skjenkesteder, deltakelse på Ansvarlig Vertskap-kurs mv)
2. Fordeling av ansvar og oppgaver knyttet til internkontrollsystemet og overholdelse av regelverket, særlig i risikoperioder
3. Hvordan rutiner og tiltak skal følges opp i praksis, herunder rutiner for tilbakemelding om utfordringer som oppstår og uønskede hendelser, feil som har skjedd i forbindelse med praktiseringen, rutiner som ikke virker etter sin hensikt mv. Plan for revidering av internkontrollsystemet og beskrivelse av hvilke endringer som er foretatt for å sikre at internkontrollen til enhver tid fungerer tilfredsstillende
 |
|  | a) |
| b) |
| c) |
|  |  |
|  |  |