



Oslo

Næringsetaten

Veileder for god drift av serverings- og skjenkesteder

Foto: Nikolai Kobets Freund / Oslo kommune



POLITIET



Skatteetaten



Arbeidstilsynet



Likestillings- og
diskrimineringsombudet





2. Veileder for serverings- og skjenkesteder

Innhold

Forord.....	side 5
--------------------	---------------

Til dere som driver et serverings- og skjenkested i Oslo

Næringsetaten.....	side 6
---------------------------	---------------

Vil dere bidra til en trygg by med seriøs drift av serverings- og skjenkestedene?

Politiet.....	side 10
----------------------	----------------

Sørger dere for ro og orden på stedet?

Skatteetaten.....	side 12
--------------------------	----------------

Kjenner dere reglene for kassaapparat, dagsoppgjør og merverdiavgift?

Betaler dere skatt og avgift?

Arbeidstilsynet.....	side 16
-----------------------------	----------------

Hvordan er arbeidsmiljøet hos dere?

Brann- og redningsetaten.....	side 18
--------------------------------------	----------------

Er serverings- og skjenkestedet brannsikkert?

Likestillings- og diskrimineringsombudet.....	side 20
--	----------------

Hvem slipper inn hos dere?

Mattilsynet	side 22
--------------------------	----------------

Passer dere på mattryggheten?



Til dere som driver et serverings- og skjenkested i Oslo

Oslos mangfoldige restaurant- og uteliv er en viktig vekstbransje som skaper mange arbeidsplasser, gir store inntekter og legger til rette for gode og varierte opplevelser for innbyggere og tilreisende.

Et av Oslo kommunes hovedmål er at Oslo skal ha et trygt, attraktivt og inkluderende by- og uteliv. Salg og skjenking av alkohol skal skje på like konkurransevilkår og med seriøse næringsdrivende. For at vi skal gjennomføre dette på en god og forsvarlig måte, samarbeider vi med andre etater som Oslo politidistrikt, Skatteetaten, Arbeidstilsynet, Brann- og redningsetaten, Ligestillings- og diskrimineringsombudet og Mattilsynet.

Alle som skal drive et serverings- eller skjenkested må følge regelverket. Vi forstår at det er mye å passe på, men vi håper at denne veilederen kan gjøre det lettere å få oversikt.

Lykke til med driften!

Britha Røkenes
direktør
Oslo kommune
Næringsetaten



Vil dere bidra til en trygg by med seriøs drift av serverings- og skjenkestedene?

Næringsetaten jobber for at Oslo skal være en trygg by med seriøs drift av serverings- og skjenkestedene. Vi behandler søknader om bevillinger, gjennomfører vandels- og skjenkekontroller og sanksjonerer eventuelle brudd på regelverket. Vi tilbyr også etablerer- og kunnskapsprøver og holder Salutt-kurs for utelivsansatte.

Drifter dere stedet på en forsvarlig måte?

Gode interne rutiner er det viktigste verktøyet for å sikre forsvarlig drift. Hvis alle ansatte følger en fastlagt plan for internkontroll, er det stor sjanse for at driften blir god. Rutiner for internkontroll, som alle skjenkesteder skal ha, handler om å organisere den daglige driften av stedet slik at kravene i regelverket overholdes. Dette innebærer kartlegging av virksomhetens risikosituasjoner, og å utarbeide en skriftlig plan for oppfølging av avvik.

For å sikre at internkontrollen følges og at stedet drives forsvarlig, må dere til enhver tid ha en styrer, stedfortreder og daglig leder ved stedet. Alle ansatte har ansvar for at internkontrollen blir fulgt, mens styrer og stedfortreder har hovedansvaret for at skjenkebevillingen utøves på en forsvarlig måte. Når styrer ikke er til stede, er det stedfortreder som overtar styrers rolle og ansvar.

Styrer og stedfortreder skal arbeide på stedet og være registrert i arbeidstakerregisteret.

Man kan vanligvis bare være styrer eller stedfortreder for ett sted av gangen. Stedet skal også ha en daglig leder som har det reelle ansvaret for den daglige driften.

Har de ansatte på skjenkestedet tatt Salutt-kurs?

Salutt-kurset er obligatorisk for både heltids- og deltidsansatte som jobber på utesteder etter klokken 01:00, og som har med skjenking av alkohol å gjøre. Salutt står for «sammen lager vi utelivet tryggere». Kurset er en kompetansedag for ansatte i utelivsbransjen. Målet er å gjøre utelivet i Oslo trygt, både for ansatte og gjester. Godt samarbeid og dialog mellom kommunen og utelivsbransjen er viktig for å få dette til.

Hvordan foregår kontrollen av serverings- og skjenkesteder?

Næringsetaten foretar lovbestemte kontroller av serverings- og skjenkestedene i Oslo.

Kontrollene omfatter vandelsvurderinger i forbindelse med søknadsbehandlingen og i driftsperioden. De som er ansvarlige for bevillingen får vandelen sin løpende vurdert. Vi mottar også rapporter fra politiet på hendelser som kan være relevante for bevillingen.

Vi gjennomfører skjenkekontroller for å se om

alkoholsalget er forsvarlig og i samsvar med regelverket. Skjenkekontrollene gjennomføres åpent eller anonymt. Etter kontrollen legitimerer kontrollørene seg overfor ansvarshavende ved stedet. Ved overtredelser av regelverket varsler vi bevillingshaveren. Hvis vi etter en kontroll konkluderer med brudd på alkoholoven, er vi forpliktet til å tildele prikker.

Hvis et skjenkested i løpet av to år får tolv prikker, er vi forpliktet til å inndra skjenkebevillingen i en uke. Når bevillingen er inndratt, kan ikke stedet servere alkohol.

Prikktildelingssystemet

Ved brudd på alkohollovgivningen tildeler vi prikker

8 prikker ●●●●●●●●

- Skjenking til mindreårige
- Brudd på bistandsplikten
- Brudd på kravet om forsvarlig drift
- Hindring av kontroll

2 prikker ●●

- Åpenbart påvirket person i lokalet
- Mangler ved internkontrollsystemet
- Manglende levering av omsetningsoppgave
- Manglende betaling av gebyr
- Brudd på regler om styre og stedfortreder
- Gjentatt diskriminering
- Gjentatt narkotikaomsetning

4 prikker ●●●●

- Skjenking til åpenbart påvirket person
- Brudd på tidsbestemmelsene
- Skjenking av sprit til person mellom 18 og 20 år
- Brudd på alderskrav til den som skjenker alkohol

1 prikk ●

- Brudd på reglene om alkoholfrie alternativer
- Brudd på reglene om skjenkemengde for brennevin
- Brudd på vilkår i bevillingsvedtaket
- Konsum av medbrakt alkohol
- Gjester tar med alkohol ut
- Brudd på reklameforbudet

Vet dere hva skjenkekontrollørene ser etter?

Skjenkekontrollørene ser særlig etter

- at dere ikke skjenker alkohol til personer som er åpenbart påvirket av rusmidler, eller at personer skjenkes slik at det må antas at de blir åpenbart påvirket
- at dere ikke skjenker alkohol til mindreårige
- at dere overholder skjenketiden



Grader av alkoholpåvirkning



Hvor påvirket er personen du snakker med nå?

Lett påvirket

- Oppstemt
- Færre hemninger
- Mer pratsom
- Hever stemmen

Bevisstløs

- Fare for dødelig alkoholforgiftning

Åpenbart påvirket

- Uoppmerksom
- Vanskeligheter med å feste blikket
- Snakker utydelig
- Problemer med å gå rett
- Sleppehendt
- Ofte høyrøstet
- Kan virke forstyrrende på andre gjester

Kraftig påvirket

- Problemer med å fokusere
- Sløret tale
- Sjanglende gange
- Kan sovne
- Kan kaste opp

Kilde: Helsedirektoratet

Husker dere å melde fra til oss om endringer som får betydning for bevillingen?

Hvis dere endrer noe som avviker fra bevillingsvedtaket, er det viktig at dere melder fra til Næringsetaten. Dette gjelder for eksempel endringer i eierstrukturen, endring av styre, stedfortreder eller daglig leder, og utvidelse av arealet hvor det serveres mat og drikke.



Hvis dere ikke melder fra, kan dere miste bevillingen. Se Næringsetatens nettsider for mer informasjon og bruk [søknadsskjema på nettsidene](#).

Leverer dere omsetningsoppgave og betaler bevillingsgebyr?

Alle som har en skjenkebevilling, må hvert år betale et lovbestemt bevillingsgebyr til kommunen. Størrelsen på gebyret avhenger av hvor mye alkohol som selges. Opplysninger om alkoholsalget skal dere oppgi i omsetningsoppgaven. Næringsetaten sender hvert år ut et eget brev om dette til alle skjenkesteder.

Informasjon

Næringsetaten kan inndra en skjenkebevilling midlertidig eller permanent, og suspendere midlertidig eller tilbakekalle en serveringsbevilling hvis regelverket ikke overholdes.

Ta kontakt med Næringsetaten for gratis veiledning, og inviter oss gjerne til personalmøter. Slik får de ansatte god opplæring i alkoholloven og forståelse for hva som bidrar til trygg og god drift.

Alle søknadsskjemaer og mer informasjon finnes på Næringsetatens nettsider. For informasjon om internkontroll, se www.helsedirektoratet.no.

Viktige lover og regler

- Alkoholloven
- Alkoholforskriften
- Serveringsloven
- Oslo kommunes åpningstidsforskrift
- Skatte-, avgifts- og regnskapslovgivningen

Kontakt Næringsetaten

Telefon 21 80 21 80
postmottak@nae.oslo.kommune.no
oslo.kommune.no/nae

Sørger dere for ro og orden på stedet?

Oslo politidistrikt arbeider for å opprettholde ro, orden og sikkerhet. Politiet uttaler seg i forbindelse med søknader om serverings- og skjenkebevilling, og kan pålegge skjenkesteder å ha godkjente ordensvakter.

Har dere tenkt nøye over stedets konsept?

Dere som har serverings- og skjenkebevilling har et selvstendig ansvar for ro og orden på og utenfor stedet.

Konseptet deres har innvirkning på ordenssituasjonen. Dere kan i stor grad kontrollere hvilke typer gjester dere får gjennom valg av konsept, for eksempel musikkprofil. Det er ikke lov å spille musikk via høyttaler utendørs uten tillatelse fra bydelsoverlegen og/eller politiet. Musikk som spilles innendørs må ikke forstyrre offentlig ro og orden, for eksempel ved at lyd bærer ut gjennom åpne dører eller vinduer.

Har dere gode nok tiltak for sikkerhet og mot kriminalitet?

Av brannsikkerhetshensyn skal det være satt en øvre grense for hvor mange personer som kan være samlet i lokalet. Det er Brann- og redningsetaten som fastsetter persontallet.

Ta forholdsregler for å hindre lommetyverier og bruk og omsetning av narkotika på stedet. Det innebærer både tilpasninger i lokalene og å ha nok folk på jobb til å holde oversikten.

Har dere nødvendig vakthold?

Alle som har en serverings- og skjenkebevilling har ansvar for å ivareta ro og orden på stedet, og sørge for nødvendig vakthold når forholdene tilsier det. Dere kan leie inn ordensvakter fra et godkjent vaktelskap. Om nødvendig kan politiet pålegge et skjenkested å ha ordensvakter.

Overholder dere søknads- og meldeplikt for arrangementer?

Hvis dere skal ha et større arrangement på et offentlig sted, må dere søke om tillatelse fra politiet. I søknaden må dere blant annet forklare hvordan ro, orden og publikums sikkerhet skal ivaretas.

Dere må melde fra til politiet om arrangementer som er allment tilgjengelige og som kan føre til at politiet må være til stede. Det gjelder selv om arrangementet ikke skjer på et offentlig sted. Meldingen skal være skriftlig og sendes til den lokale politistasjonen i god tid før arrangementet.

Politiet kan stoppe arrangementer dere ikke har søkt om, eller ikke har meldt fra om på riktig måte. Politiet kan, for arrangørens regning, sette inn nødvendige tiltak som arrangøren ikke har sørget for.



Informasjon

Gjentatte ordensforstyrrelser som kan knyttes til et skjenkested kan få følger for serverings- og skjenkebevillingen, selv om det har skjedd utenfor stedet. I medhold av serveringsloven kan politiet stenge stedet umiddelbart, om nødvendig.

Hva kan dere gjøre for å hindre at det begås kriminalitet i lokalene deres? Politiet kan gi råd og veiledning.

Viktige lover og regler

- Lov om vaktvirksomhet med tilhørende forskrift
- Serveringsloven
- Forskrift om politivedtekt for Oslo

Kontakt Oslo politidistrikt

Telefon 22 66 90 50
post.oslo@politiet.no
[Politiet.no](https://www.politiet.no)



Foto: Espen Strai / Politiet

Kjenner dere reglene for kassaapparat, dagsoppgjør og merverdiavgift?

Skatteetatens oppdrag er å sikre inntekter for å finansiere fellesskapet. Etaten skal opprettholde og styrke legitimiteten til skattesystemet. Skatteetaten kontrollerer også at serverings- og skjenkesteder fører personalliste og håndterer kontantomsetningen korrekt.

Bruker dere kassaapparatet riktig?

Når dere driver salg og mottar betaling med kontanter, bankkort eller kredittkort må dere ha et produkterklært kassasystem. Dere skal registrere alle salg i kassasystemet med en gang salget skjer, enten kunden betaler med kontanter, bankkort eller vippsoverføring. Alle salg skal vises på kassaruller eller elektronisk journal. Husk også å registrere inngående vekselkasse.

- Pass på å lagre og ta sikkerhetskopi av den elektroniske journalen.
- Ta vare på dagsoppgjør, kassaruller og elektronisk journal i fem år.
- Brukermanualen til kassasystemet skal være lett tilgjengelig.
- Hvis beløpet som registreres på kassaapparatet ikke er lett synlig for kunden, skal dere alltid skrive ut kvittering og gi den til kunden.

Foretar dere dagsoppgjøret riktig?

Hver dag må dere skrive ut eller lagre summeringsstrimler (Z-rapporter) fra kassaapparatet ved dagens slutt. Når dere serverer alkohol, skal Z-rapporten tas ut straks

etter stengetid. Z-rapporten skal vise alle registreringer som er foretatt på kassaapparatet, både omsetning, korrigeringer og opplæring.

Z-rapporten skal være nummerert og vise dato og klokkeslett for utkjøring. Rapporten skal kunne lagres i systemet og skrives ut til enhver tid, eller skrives ut ved dagens slutt.

Dere må telle kontantbeholdningen i kassa ved slutten av dagen. Dokumentasjon av kontantsalget sammenlignet med faktisk opptalt kassabeholdning, skal være datert og vise hvem som har foretatt opptelling av kassabeholdningen. Dere må huske på å forklare eventuell differanse.

Bruker dere riktig sats for merverdiavgift?

Selger dere mat og drikke i et serveringslokale, skal dere beregne 25 prosent merverdiavgift hvis kundene spiser og drikker på stedet. Det gjelder uansett om det er plasser ute eller inne.

Tar kundene deres med seg mat og drikke bort fra serveringsstedet, skal dere beregne 15 prosent merverdiavgift.

Fører dere personallister?

Dere må føre personalliste som viser hvem som er på jobb til enhver tid.

Personallisten skal gi en oversikt over personer som arbeider i virksomheten, også ulønnet og innleid personale. Personallistene skal oppbevares i 3,5 år.

Betaler dere skatt og avgift?

Skatteetaten veileder og kontrollerer arbeidsgivere, slik at alle betaler skatt og avgift som myndighetene har vedtatt.

Trekker dere skatt og setter beløpet på skattetrekkskonto?

De fleste som driver et serverings- eller skjenkested er arbeidsgivere, siden de betaler lønn til de som jobber i virksomheten.

Som arbeidsgivere har dere flere plikter:

- Hver gang dere utbetaler lønn skal dere trekke skatt etter arbeidstakerens skattekort. Det samme gjelder når ansatte mottar andre godtgjørelser og ytelser (varer, tjenester, rimelige lån, dekning av utgifter til bil og så videre).
- Skattekort for de ansatte må dere hente elektronisk på www.skatteetaten.no. Hvis de ansatte ikke har skattekort fra før, må de selv bestille skattekort før arbeidsgiver kan hente det.
- Hvis dere ikke har skattekort ved lønnskjøringen, må dere trekke 50 prosent i skatt. I januarlønnen kan dere trekke etter forrige års skattekort hvis nytt skattekort mangler.

Betaler dere skatt og avgift?

Skattetrekket er ikke selskapets egne midler, og skal oppbevares på en egen skattetrekkskonto i banken. Fra skattetrekkskontoen kan dere bare overføre penger til skatteoppkreveren.

Skattetrekket skal settes inn på skattetrekkskonto senest første virkedag etter lønnsutbetalingen.

Beregner dere arbeidsgiveravgift?

Dere må betale arbeidsgiveravgift for hver ansatt. Avgiften beregner dere av den ansattes lønn og de godtgjørelsene og ytelsene som dere trekker skatt fra.

I Oslo er satsen for arbeidsgiveravgift 14,1 prosent.



Betaler dere inn skattetrekk og arbeidsgiveravgift?

Skattetrekket og arbeidsgiveravgiften skal dere innbetale til skatteoppkreveren seks ganger i året; 15. mars, 15. mai, 15. juli, 15. september, 15. november og 15. januar (fristen forskyves til første virkedag hvis datoen er en helg eller helligdag).

Kontonummer, KID-nummer og beløp som skal betales står i tilbakemeldingen som kommer etter at dere har levert a-meldingen (se under). Betalingsinformasjonen i tilbakemeldingen gjelder samlet for en kalendermåned, og summen fra de to månedene i terminen må dere derfor summere før betaling.

Sender dere inn a-melding?

Hver måned skal dere sende inn a-melding med opplysninger om alle ansatte, status på deres arbeidsforhold, utbetalt lønn, ytelser osv.

A-meldingen skal leveres elektronisk fra lønnssystemet eller direkte i Altinn.

Fristen for å levere a-meldingen er den 5. i måneden. Det betyr at alle utbetalinger i en kalendermåned skal rapporteres i a-meldingen senest den 5. i måneden etter.

Utbetalingsdatoen bestemmer hvilken måned dere skal rapportere ytelser i a-meldingen. For eksempel skal lønn opparbeidet i februar som utbetales etterskuddsvis 3. mars, rapporteres i a-meldingen for mars, med frist 5. april.

Se www.altinn.no/a-ordningen for mer informasjon.



Informasjon

Finner Skatteetaten alvorlige feil og mangler ved en kontroll, kan det få betydning for bevillingen.

Viktige lover og regler

- Skattebetalingsloven med tilhørende forskrifter
- Folketrygdloven med tilhørende forskrifter
- Skatteloven med tilhørende forskrifter
- Ligningsloven
- Forvaltningsloven
- Bokføringsloven
- Merverdiavgiftsloven

Kontakt Skatteetaten

Telefon 800 80 000
skatteetaten.no



Foto: Nikolai Kobets Freund / Oslo kommune



Hvordan er arbeidsmiljøet hos dere?

Arbeidstilsynet kontrollerer om arbeidsmiljøet er i henhold til arbeidsmiljøloven, allmenngjøringslovgivningen og annet regelverk som er tillagt Arbeidstilsynets myndighet.

Vi tilbyr også råd og veiledning om for eksempel arbeidskontrakter, vaktlistene, arbeidstid, lønn og HMS-arbeid.

Er skriftlig arbeidsavtale og innmelding i Aa-registeret i orden?

Som arbeidsgiver må dere inngå skriftlig arbeidsavtale med alle ansatte i alle arbeidsforhold. Det gjelder uten unntak, uavhengig av om det er en fast stilling eller en midlertidig ansettelse, og uavhengig av arbeidsforholdets varighet.

Arbeidsmiljøloven stiller krav til hva som minimum skal stå i en arbeidsavtale.

De ansatte må meldes inn i arbeidstakerregisteret (Aa-registeret).

Sørger dere for riktig lønn og lønnsslipp?

Det er ikke lov å betale mindre per time enn satsene fastsatt i allmenngjøringsforskriften.

Alle som utfører arbeid i en overnattingsvirksomhet, serveringsvirksomhet, cateringvirksomhet og lignende, skal ha minstelønn.

Alle ansatte skal ha en skriftlig lønnsslipp for å kunne se grunnlaget for utregningen av lønn, skatt, feriepenger og eventuelle trekk som er gjort.

Det er ikke lov å betale lønn kontant, utbetaling skal skje via bank.

Sørger dere for forsvarlig arbeidsmiljø?

Arbeidstid og overtid

All tid hvor arbeidstaker står til disposisjon for arbeidsgiver, skal registreres som arbeidstid. Regelverket har grenser for arbeidstiden og krav om pauser og daglig og ukentlig fri.

Samlet arbeidstid må ikke overstige 13 timer i løpet av 24 timer. Samlet arbeidstid skal ikke overstige 48 timer i løpet av 7 dager, i gjennomsnitt over 8 uker.

Lag en arbeidsplan eller vaktliste hvis ansatte jobber til ulike tider på døgnet. Planen skal lages i samarbeid med de tillitsvalgte og være tilgjengelig og kjent minimum 14 dager før den iverksettes.

Planen skal:

- hjelpe arbeidsgiver til å fordele arbeidstiden
- hjelpe arbeidsgiver til å overvåke og kontrollere at arbeidstiden til arbeidstakerne er innenfor de rammene som arbeidsmiljøloven fastsetter
- gjøre det mulig for tillitsvalgte og Arbeidstilsynet å kontrollere om arbeidstidsbestemmelsene overholdes

Registreringen skal skje fortløpende for alle arbeidstakere. Registreringen skal vise dato, start- og sluttidspunkt for hver enkelt dag, pauser og om arbeidstakeren har arbeidet overtid.

Overtid er arbeid ut over arbeidsmiljølovens grenser for alminnelig arbeidstid. Ved overtidarbeid har arbeidstaker krav på et tillegg på minst 40 prosent av avtalt timelønn. Det er mulig å avspasere overtid time mot time, men overtidstillegget på minst 40 prosent skal likevel alltid utbetales.

Hvis det er et særlig og tidsbegrenset behov, kan arbeidsgiver pålegge overtidarbeid i inntil 10 timer i løpet av 7 dager, 25 timer i løpet av 4 sammenhengende uker og 200 timer i løpet av 52 uker.

Bedriftshelsetjeneste

Bedriftshelsetjeneste er en fagkyndig og rådgivende tjeneste innen forebyggende HMS-arbeid. Tjenesten skal bistå arbeidsgiver og arbeidstakere med å følge opp arbeidsmiljøet i virksomheten.

Inngå avtale om bedriftshelsetjeneste. Dette er pålagt for serverings- og skjenkesteder.

Verneombud

Dere må sørge for at verneombud blir valgt og får nødvendig opplæring. Verneombudet skal delta aktivt i virksomhetens HMS-arbeid.

Kartlegge risiko

Dere må kartlegge risiko knyttet til arbeidet og lage en plan for forebyggende tiltak.

Risiko begrenser seg ikke til fysiske farer.

Risikovurderingen må også handle om eksempelvis vold og trusler, muskel- og skjelettplager, psykiske plager, seksuell trakassering og opplæring.

Tre enkle spørsmål er kjernen i risikovurderingen:

- Hva kan gå galt?
- Hva kan vi gjøre for å forhindre dette?
- Hva kan vi gjøre for å redusere konsekvensene hvis det skjer?



Informasjon

Hvis Arbeidstilsynet finner alvorlige feil eller mangler ved en kontroll, kan det føre til pålegg om tiltak, overtredelsesgebyr eller stengning. For mer informasjon om regelverket, se våre nettsider.

Viktige lover og regler

- Arbeidsmiljøloven
- Allmenngjøringsforskriften
- Ferieloven

Kontakt Arbeidstilsynet

Telefon: 73 19 97 00

[Arbeidstilsynet.no](https://arbeidstilsynet.no)

facebook.com/arbeidstilsynet

Er serverings- og skjenkestedet brannsikkert?

Brann- og redningsetaten i Oslo bidrar med informasjon og kontroller for å hjelpe dere som driver utesteder å forebygge og ivareta deres og gjestenes sikkerhet i tilfelle brann.

Har dere funnet riktig lokale?

Lokalet skal være registrert som forsamlingslokale hos Plan- og bygningsetaten.

Få eieren av lokalet til å dokumentere at lokalet er bygget og utstyrt etter plan- og bygningslovens krav til forsamlingslokaler.

Kontroller at lokalet har det nødvendige branntekniske utstyret, som for eksempel brannalarmanlegg, nød- og ledelys og brannslanger.

Få dokumentasjon fra eier på hvor mange personer dere maksimalt kan ha i lokalet.

Vet dere hva som gjelder ved overtagelsen?

Eieren av lokalet må etablere samarbeidsordninger med dere for å ivareta brannsikkerheten. Bygningseieren kan ikke fraskrive seg ansvaret sitt, men kan delegere oppgaver videre. En avtale må si noe om hvem som skal sørge for at de ulike oppgavene blir ivaretatt og dokumentert, og hvordan dette skal gjøres.

Få opplæring fra bygningseieren om hvordan det branntekniske utstyret som finnes i lokalet fungerer.

Pass på at dere ikke reduserer brannsikkerheten når dere innreder lokalet.

Hva må dere passe på i den daglige driften?

De ansatte skal ha fått opplæring i brannvern og det skal øves på rømning og evakuering.

Dere skal gå kontrollrunder for å sjekke at det branntekniske utstyret fungerer og at dette dokumenteres skriftlig. Varsle bygningseier når installasjoner og utstyr ikke fungerer.

Brannalarmanlegget skal være i normal drift, uten utkoblinger og feilmeldinger.

Branndører skal fungere etter sin hensikt, markeringslys skal lyse og rømningsveier skal være frie.

Ordensvaktene skal vite hva som er maksimalt persontall, hvordan dette kontrolleres og hvor mange personer som er inne i lokalet til enhver tid.

Noen forhold som kan redusere brannsikkerheten

- Fjerne, dekke til eller ødelegge detektorer, markeringslys og ledelys.
- Fjerne/endre brannløser eller sette disse i åpen stilling ved hjelp av kiler.
- Lage hull i brannskiller (tak, gulv og enkelte vegger) uten å branntette. Spør alltid eier før dere lager hull.
- Innrede lokalet slik at det blir uoversiktlig og vanskelig å ta seg frem i.
- Blokkere rømningsveier.



Informasjon

Hvis Brann- og redningsetaten finner alvorlige feil og mangler ved brannsikkerheten, kan dette føre til vedtak om pålegg, tvangsmulkt og i verste fall stenging av stedet.

Viktige lover og regler

- Forskrift om brannforebygging, kapittel 2

Kontakt Brann- og redningsetaten

Telefon: 21 80 21 80

postmottak@bre.oslo.kommune.no

oslo.kommune.no/bre



Foto: Elina Szapóva / Pexels

Hvem slipper inn hos dere?

Likestillings- og diskrimineringsombudet (LDO) skal fremme likestilling og bekjempe diskriminering på alle samfunnsområder, uavhengig av blant annet kjønn, etnisitet, språk, religion, funksjonsevne, alder, seksuell orientering, kjønnsidentitet og kjønnsuttrykk. Vi får dessverre ofte henvendelser om diskriminering og trakassering på serverings- og skjenkesteder.

Hva er deres ansvar?

Dere som har fått bevilning ved et serverings- eller skjenkested har et lovpålagt ansvar for å sørge for at alle mennesker blir behandlet på en likeverdig og ikke-diskriminerende måte på stedet deres.

Dette betyr for eksempel at:

- det ikke er lov til å ha ulik inngangspris for kvinner og menn, eller ulik praksis for å slippe inn kvinner og menn
- personer som bryter med normer for kjønn, for eksempel med klær, kroppsspråk eller sminke, ikke skal behandles dårligere enn andre
- ingen kan nektes adgang eller behandles dårligere på grunn av eksempelvis hudfarge, nasjonal opprinnelse, religion, funksjonsevne eller kjønnsidentitet
- personer med en funksjonsnedsettelse skal ha samme rett til servering som andre
- det som klar hovedregel ikke er lov til å ha andre aldersgrenser enn de som følger av alkoholloven (18 eller 20 år er tillatt).

Hvordan kan dere unngå å diskriminere?

Gjør medarbeiderne godt kjent med hva som er diskriminering, og snakk om situasjoner hvor dere står i fare for å diskriminere.

Ha klare, uttalte regler når det gjelder krav til kleskode, identifikasjon, alder og oppførsel og sørg for at disse gjelder for alle. La reglene være godt synlige for gjestene slik at en eventuell avvisning kan begrunnes.

Overholder dere plikten til universell utforming?

Utesteder og restauranter har en plikt til universell utforming slik at flest mulig skal kunne bruke serveringsstedet på lik linje, uavhengig av funksjonsevne og uten assistanse fra personalet eller andre. Det betyr blant annet at hovedinngangen og området gjestene har tilgang til, også toalettet, skal kunne brukes av flest mulig.

Diskrimineringsnemnda kan pålegge serveringssteder å gjøre lokaler tilgjengelige gjennom bygningsmessige tilpasninger.

Trakassering og seksuell trakassering

Husk også at dere som arbeidsgiver har ansvar for å forebygge og hindre trakassering og seksuell trakassering. Dette innebærer at dere må organisere arbeidet på en slik måte at ansatte ikke blir trakassert av gjester eller av andre ansatte, og at gjestene ikke blir trakassert av ansatte.



Informasjon

Om serverings- eller skjenkestedet har til hensikt å diskriminere eller ikke, har ingen betydning for vurderingen av om diskriminering har skjedd. Det avgjørende er at en handling eller unnlatelse faktisk virker diskriminerende. Det er bevilingshaveren som regnes som ansvarlig for eventuelle tilfeller av diskriminering.

Diskrimineringsnemnda kan avgjøre om et serverings- eller skjenkested har brutt loven. Den som har blitt diskriminert kan kreve oppreisning eller erstatning. Å nekte noen varer eller tjenester på grunn av hudfarge, nasjonal eller etnisk opprinnelse, religion, livssyn, funksjonsevne, seksuell orientering, kjønnsidentitet eller kjønnsuttrykk kan dessuten være straffbart.

Kontakt oss hvis dere ønsker veiledning, eksempler på saker eller tips til hva dere kan gjøre for å hindre diskriminering og trakassering.

Viktige lover og regler

- Likestillings- og diskrimineringsloven §§ 6, 13 og 17
- Straffeloven § 186

Kontakt Likestillings- og diskrimineringsombudet

Telefon: 23 15 73 00

E-post: post@ldo.no

ldo.no

facebook.com/mittOmbud

Passer dere på mattryggheten?

Mattilsynet har tilsyn med mattryggheten på serverings- og skjenkesteder. På tilsyn undersøker vi om dere oppfyller kravene i matregelverket og har rutiner som gjør at dere serverer trygg mat.

Har dere registrert serverings- eller skjenkestedet?

Alle som driver bar, restaurant, kafe eller et annet serveringssted må melde fra til Mattilsynet før oppstart. Dere registrerer stedet i Mattilsynets skjematjenester på www.mattilsynet.no

Smilefjes?

Alle bedrifter som lager mat på stedet og har lokaler hvor det er lagt til rette for å sitte og spise, er med i smilefjesordningen. Barer uten matservering og rene take away-steder uten sitteplasser er ikke med i ordningen. Alle smilefjesbedrifter får en plakat som viser resultatet av tilsynet i form av smilefjes, og plakaten må henges opp. Les mer om ordningen og hva vi ser etter på smilefjestilsyn på våre nettsider: mattilsynet.no/mat-og-drikke/matservering/smilefjes-tilsyn

Passer kjøkkenet til driften?

Regelverket stiller krav til kjøkkenlokalet. Det skal være enkelt å rengjøre, passe til driften og være stort nok. Husk også nok lagringsplass til varer og utstyr.

Et godt planlagt kjøkkenlokale gjør det enklere å

ha god hygiene i det daglige. Pass på å legge til rette for håndvask, oppvask og råvarehåndtering.

Har dere gode arbeidsrutiner for å sikre trygg mat?

System er det motsatte av tilfeldigheter. Dere må ha rutiner som sikrer at dere ivaretar mattryggheten og kravene i regelverket i det daglige.

Dere må ha rutiner for:

- renhold og vedlikehold av lokalet
- kontroll med kjøle- og fryselagring
- kontroll med nedkjøling av mat, slik som for eksempel supper, sauser og gryteretter
- bruk av arbeidstøy og håndvask
- sporbarhet av matvarene, og hvordan finne den aktuelle varen ved en eventuell tilbaketrekking fra leverandør
- hvordan hindre at matvarer forurenses ved tilberedning og lagring, for eksempel bruk av ulike fjøler eller arbeidsområder for ulike råvarer
- å sikre at skadedyr ikke har tilgang til lokalene

Hvis det oppstår feil eller mangler må dere straks rette feilen. Dere må alltid vurdere om avviket har konsekvenser for mattryggheten, og hva dere skal gjøre med maten som er berørt.

Daglig leder har ansvaret for at alle ansatte har fått god nok opplæring i mathygiene og bedriftens rutiner til å utføre oppgavene sine på riktig måte.



Foto: Mattilsynet

Informasjon

Tilbud til dere som starter ny matbedrift

I startpakken for nye matbedrifter kan dere

- se videoer med teksting på ulike språk
 - lese om ulike krav på temasider på mattilsynet.no
 - ringe svartjenesten på 22 40 00 00
 - eller kontakte oss for å få et veiledningsmøte.
- Les mer her: mattilsynet.no/mat-og-drikke/startpakke-for-nye-matbedrifter

Sanksjoner ved avvik

Hvis Mattilsynet finner mangler eller alvorlige feil kan dette føre til vedtak om pålegg, tvangsmulkt og i verste fall stengning på grunn av helsefare.

Viktige lover og regler

- Matloven
- Matlovsforskriften
- Næringsmiddelhygieneforskriften
- Internkontrollforskriften for næringsmidler

Kontakt Mattilsynet

Telefon: 22 40 00 00

E-post: postmottak@mattilsynet.no
mattilsynet.no



Oslo

Kontakt Næringsetaten

Telefon 21 80 21 80

postmottak@nae.oslo.kommune.no

oslo.kommune.no/nae