



Alkoholijuomien anniskelun omavalvontaopas

Omavalvonnan tarkoitus

Omavalvonta on laadun apuväline

Omavalvonta on ravintolan itsensä suorittamaa anniskelun suunnittelua ja valvontaa. Se on osana ravintolan muuta omavalvontaa toiminnan laadun tehokas apuväline. Omavalvonnalla vähennetään riskiä epäkohtien syntymiseen sekä lisätään asiakkaiden ja henkilökunnan viihtyvyyttä ja turvallisuutta.

Alkoholijuomien anniskelun omavalvonnan tarkoituksena on varmistaa, että anniskelussa noudatetaan alkoholilakia sekä siitä annettuja säännöksiä ja määräyksiä ja siten estetään alaikäisten alkoholijuomien saanti ja aikuisten alkoholin liiallisesta käytöstä aiheutuvia haittoja ja häiriöitä.

Omavalvontasuunnitelma voidaan laajentaa käsittämään myös muita asioita, joilla varmistetaan palvelun häiriötön sujuminen.

Tavoitteena rikkeetön anniskelu

Anniskelupaikassa tulee aina olla paikalla luvanhaltijan määräämä vastaava hoitaja huolehtimassa siitä, että ravintolassa noudatetaan alkoholilain säännöksiä. Vastuullinen alkoholijuomien anniskelu on jokaisen työntekijän velvollisuutena. Esimerkiksi ovella tehty ikätarkistus ei vapauta tarjoilijaa veloitteesta varmistaa nuoren henkilön ikä anniskeltaessa.

Luvanhaltijan ja vastaavan hoitajan tulee varmistua siitä, että liikkeen toiminta-ajatus, asiakasmäärä ja anniskelun valvontatarve huomioiden henkilökuntaa on riittävästi tehokkaan valvonnan toteuttamiseksi ja anniskelupaikan järjestyksen ja anniskelukiellojen noudattamiseksi. Henkilökunnan tulee tuntea keskeiset anniskelusäännökset ja noudattaa niitä.

Tehokkaan omavalvonnan hyöty

Omavalvonnalla estetään rikkeitä ja häiriöitä ennakolta. Jos kuitenkin anniskelurikkomus sattuu, lupaviranomainen voi antaa huomautuksen, varoituksen, asettaa anniskelun valvonnan kannalta tarpeellisia ehtoja tai rajoittaa myöntämäänsä lupaa supistamalla anniskeluaikaa, anniskelualuetta tai anniskeltavien alkoholijuomien lajeja taikka peruuttaa myöntämänsä luvan joko määräajaksi tai pysyvästi. Poliisi voi alkoholilain nojalla antaa rangaisutusvaatimuksen anniskelurikkeen tekijälle. Häiriötapausten huolellisesta kirjaamisesta ravintolan pitämään päiväkirjaan on hyötyä esimerkiksi silloin, kun alkoholiviranomainen pyytää anniskeluluvan haltijalta vastinetta häiriöstä sen selvittämiseksi, onko samalla tapahtunut anniskelurikkomuksia.

Huolellisesti suunniteltu ja toteutettu alkoholijuomien anniskelun omavalvonta ja selkeät sovitut ohjeet toiminnasta häiriötilanteissa vähentävät riskiä anniskelurikkomuksiin ja häiriöihin, vahvistavat asiakkaiden saamaa mielikuvaa hyvin hoidetusta ravintolasta ja lisäävät henkilökunnan turvallisuutta ja varmuutta omasta osaamisestaan vaihtelevissa ja vaativissa asiakastilanteissa.



Omavalvonnan toteuttaminen

Ravintolakohtainen anniskelun omavalvonta

Tässä oppaassa esitetty anniskelun omavalvonta sisältää toimipaikan omavalvontasuunnitelman laatimisen ja sen toteuttamisen päiväkirjaa käyttäen. Mukana on myös omavalvontasuunnitelman esimerkkilomake (liite 1) ja henkilökunnan koulutuksen tueksi tehty aineisto tärkeimmistä anniskelusäännöksistä selityksineen.

Anniskelun omavalvontasuunnitelman laatiminen

Aluksi kartoitetaan ravintolan alkoholijuomien anniskeluun liittyvät riskit ja uhkatekijät. Sellaisia voivat ravintolan liikeideasta ja toimintaympäristöstä johtuen olla esimerkiksi:

- o nuori asiakaskunta, jopa alaikäisiä pyrkimässä asiakkaiksi
- o voimakasta humalaa tavoittelevat asiakkaat
- o asiakkaat, jotka ovat aiheuttaneet häiriöitä ja turvattomuutta
- o vaikeasti valvottavat anniskelualueet
- o häiriöaltis sijainti lähellä asukkaita
- o tilapäishenkilöiden puutteellinen ammattitaito, jne.

Suunnitellaan toiminta ja tilojen käyttö niin, että mahdollisia ongelmia pystytään ehkäisemään ennakolta. Toimenpiteitä voivat olla esimerkiksi:

- o lisätään pöytiintarjoilua
- o muutetaan ravintolan liikeidea ja palveluvalikoima
- o nostetaan sisäänpääsyn ikäraja
- o terassin aukioloaika rajoitetaan
- o palvelupisteet sijoitetaan niin, että käytössä olevat alueet tulevat tehokkaasti valvotuiksi
- o käytetään tarvittaessa järjestyksenvalvoja
- o käytetään tarvittaessa kulmapeilejä tai kameroita
- o varmistetaan valvonnan kannalta riittävän henkilömäärän saanti.

Valitaan ne kohdat anniskeluun liittyvistä riskeistä, joihin kiinnitetään erityistä huomiota. Tällaisia asioita ovat alaikäisille anniskelun ja liian päihtyneille ja häiriköille anniskelun esittäminen. Tehdään yhteistyössä henkilökunnan kanssa ravintolan toimintaohje näissä tilanteissa esimerkiksi seuraavasti:

- o nuorten ikä tarkistetaan viranomaisen antamasta kuvallisesta henkilöllisyystodistuksesta. Vaikka ikä olisi tarkistettu ovella, tulee se tarkistaa myös anniskeltaessa alkoholijuomia
- o sovitaan millä tavalla anniskelu lopetetaan päihtynyttä asiakasta loukkaamatta
- o sovitaan miten toimitaan järjestyshäiriön sattuessa
- o paikkakunnan poliisin kanssa sovitaan siitä millaisissa tilanteissa pitää kutsua poliisi paikalle

Päiväkirja omavalvonnan apuvälineenä

Anniskelun omavalvonnan toteuttamisessa suositellaan käytettävän päiväkirjaa, jonka liitteenä on ravintolan omavalvontasuunnitelma. Päiväkirjaa ylläpitää vuorossa oleva luvanhaltijan määräämä vastaava hoitaja tai hänen sijaisensa.

Päiväkirjaan kuvataan ravintolassa sattuneet poikkeukselliset tapahtumat. Kirjauksessa tulisi kuvata lyhyesti tapahtuma, tapahtuma-aika, ketkä siihen osallistuivat ja miten tapahtuma selvitettiin. Kirjauksista on aina hyötyä seuraaville työvuoroille.

Tarkat kirjaukset ovat hyödyksi myös silloin, jos tapahtuman johdosta joudutaan laatimaan vastine alkoholiviranomaiselle sen selvittämiseksi, onko tapahtuman yhteydessä rikottu alkoholisäännöksiä. On tarpeen kirjata myös ravintolan omavalvonnan toteuttamiseen ja ke-



hittämiseen liittyvät muut toimenpiteet. Tällaisia ovat esimerkiksi henkilökunnan koulutus ja omavalvonnassa ilmenneiden puutteiden korjaamiseksi tehdyt toimenpiteet.

Omavalvontasuunnitelman seuranta ja ylläpito

Ravintolan anniskeluvalvonnan kokemusten ja päiväkirjaan tehtyjen merkintöjen perusteella on tarpeellista määräajoin tarkistaa pitäisikö omavalvontasuunnitelmaan tehdä muutoksia tai täydennyksiä.

Tärkeimmät anniskelusäännökset selityksineen

Ikäraajat

Säännös Alkoholijuomaa ei saa anniskella kahdeksaatoista vuotta nuoremmalle, ei myöskään muuta juomaa, joka sisältää vähintään 1,2 tilavuusprosenttia etyylialkoholia (AlkoL 24§).
Nuori ostaja on velvollinen vaadittaessa todistamaan henkilöllisyytensä iän varmistamiseksi (AlkoA 26§).

Mitä se tarkoittaa?

Anniskeluhenkilökunnan tulee tarkistaa alkoholijuomia tilaavan henkilön ikä mikäli ei ole varma, että hän on täyttänyt 18 vuotta. Nuori on velvollinen todistamaan ikänsä. Ikä voidaan varmistaa vain virallisesta kuvallisesta henkilökortista, passista tai ajokortista. Jos nuori asiakas ei osoita olevansa täysi-ikäinen, hänelle ei saa anniskella alkoholijuomia. Ikä on tarkistettava anniskeltaessa, vaikka tarkistus olisi ollut myös ovelta.

Alkoholijuomien anniskelu alaikäiselle on vakava rikkomus, josta luvanhaltija voi jopa korvauksetta menettää anniskelulupansa määräajaksi tai pysyvästi ja virheen tehnyt tarjoilija voidaan tuomita sakkorangaistukseen.

Ravintolassa tulee valvoa, että alaikäinen ei voi nauttia myöskään toisen asiakkaan hänelle tuomaa alkoholijuomaa.

Anniskelusta kieltäytyminen saattaa aiheuttaa häiriötilanteen ja ravintolassa tulisi etukäteen sopia miten häiriötilanteessa toimitaan.

Ravintolan tapa toimia

Päihtyneet ja häiriköt

Säännös Alkoholijuomaa ei saa anniskella selvästi päihtyneelle tai häiritsevästi käyttäytyvälle (AlkoL 24§).

Päihtynyttä ei saa päästää anniskelupaikkaan. Asiakas, joka käyttäytyy häiritsevästi tai jonka päihtymys on selvästi havaittavissa, on poistettava anniskelupaikasta (AlkoL 23§).



Mitä se tarkoittaa?

Päihtyneen henkilön tuntomerkkejä ovat erilaiset toiminnalliset häiriöt kuten horjuminen, sammaltava tai kovaääninen puhe sekä epävarmat ja haparoivat liikkeet. Selvästi päihtyneen henkilön arvostelukyky on voimakkaasti heikentynyt ja hänen käyttäytymisensä voi olla arvaamatonta. Humala saa useat ihmiset riitaisiksi. Valtaosa pahoinpitelyistä tehdään päihtyneinä. Alkoholit vähentää tietoista kontrollia, ja käyttäytymistä säätelevät vaistomaiset reaktiot ja tunnetilat. Sen tähden on tärkeää, että anniskelumääriä rajoittamalla ja anniskelun alueen tehokkaalla valvonnalla hillitään päihtymistä. Tapahtumat anniskelun alueella tulee olla siten henkilökunnan hallittavissa, että viriävään häiriötilanteeseen voidaan puuttua ennen sen puhkeamista järjestyshäiriöksi. Jos ravintolassa on järjestyksenvalvoja, on hyvä sopia heidän ja tarjoilijoiden yhteistyöstä. Häiriötilanteet, niiden hoitaminen ja toistumisen ehkäiseminen tulisi kirjata omavalvonnan päiväkirjaan. Jos ravintolassa on usein järjestyshäiriöitä, sillä on vaikutusta myös anniskelun jatkoaikapäätöstä tehtäessä.

Myös asiakkaan tulisi tietää, että laki kieltää selvästi päihtyneelle anniskelun, josta luvan haltija saattaa menettää lupansa määräajaksi tai pysyvästi ja rikkeen tehnyttä tarjoilijaa saatetaan sakottaa. Anniskelun rajoittaminen tapahtuu myös asiakkaan omaksi turvaksi. Asiakkaan ei saa sallia juopuvan niin, että hän ei kykene ravintolasta turvalliseen kotimatkkaan.

Ravintolassa tulee olla yhteinen näkemys siitä millainen on selvästi päihtynyt asiakas, jolle ei saa anniskella, mitä keinoja tarjoilijalla on estää asiakasta päihtymästä liikaa sekä tehokkaat toimintatavat mahdollisissa häiriötilanteissa.

Ravintolan tapa toimia

Alkoholiannokset

Säännös Alkoholijuomaa saadaan anniskella kerrallaan vain yksi annos, perusannos. Anniskelu seurueille on sallittua pulloittain (AlkoA 24§).

Anniskellusta alkoholijuomasta on asiakkaalle annettava kuitti. Alkoholijuomia ei saa anniskella velaksi (AlkoA 25§).

Mitä se tarkoittaa?

Anniskella saa vain kyseisen ravintolan lupanumerolla hankittuja alkoholijuomia taikka alkoholilain 8 §:n mukaisesti hankittuja alkoholijuomia. Alkoholijuomat tulee annostella vaaditun mitta-astian tai mittalaitteen kautta. Asetuksella on säädetty perusannokset ehkäisemään asiakkaan nopea päihtyminen ja siitä koituvat haitat. Henkilökunnalla on edellytykset seurata asiakkaan päihtymisen tilaa, kun alkoholijuomat anniskellaan asetuksessa vahvistettujen määrien mukaisina ja vain yksi alkoholiannos kerrallaan. Ravintolalla on vastuu myös asiakkaan omasta turvallisuudesta.

Alkoholiannoksista täytyy olla hinnasto, josta ilmenee hinnan lisäksi annoskoko sekä juomasekoituksen sisältämä alkoholi-määrä. Alkoholijuomaa ei saa myydä velaksi. Henkilökunta ei saa lainata rahaa asiakkaan alkoholiosuudesta varten. Anniskellusta alkoholijuomasta on annettava asiakkaalle aina kuitti.



Ravintolan tapa toimia

Anniskelualueet

Säännös Anniskella saa vain alkoholiviranomaisen hyväksymällä anniskelualueella, jossa valvonta voidaan tehokkaasti järjestää Lupaviranomaiselle tulee esittää anniskelualueen rajaamista koskeva suunnitelma (AlkoL 21 c §).
Anniskeltujen alkoholijuomien kuljettaminen pois anniskelualueelta on kielletty (AlkoL 23§).
Muiden alkoholijuomien nauttiminen ravintolassa on kielletty (AlkoL 58§).

Mitä se tarkoittaa?

Anniskella voi vain sille anniskeluluvassa määrätyle alueelle, jonne voidaan samalla järjestää tehokas anniskelun valvonta. Kulkemista anniskelualueelle ja sieltä pois on voitava valvoa. Anniskelualueen tulee olla selkeästi rajattu ja anniskeltujen alkoholijuomien kuljettaminen pois anniskelualueelta tulee estää. Jos rajattu anniskelualue on erillään muista ravintolatiloiista niin, että välissä on katu- tai torialuetta, muuta liiketilaa tai käytävätilaa, on alueella oltava anniskelua hoitamassa ravintolan henkilökuntaa koko alueen aukioloajan. Anniskelualueen rajaamissuunnitelma tulee olla anniskelupaikassa lupaviranomaisten nähtävänä. Lupapäätöksessä on hyväksyty kullekin anniskelualueelle enimmäismäärä asiakaspaikkoja. Asiakaspaikkarajat on määritelty asiakkaiden turvallisuuden vuoksi ja jotta henkilökunta voisi valvoa anniskelua tehokkaasti.

Tehokkaan valvonnan varmistamiseksi asiakkaiden mahdolliset omat alkoholijuomat tulee jättää henkilökunnan valvontaan ravintolassa olon ajaksi.

Ravintolan anniskelualueet ja niiden käyttö

Anniskeluajat

Säännös Alkoholijuomien anniskelu saadaan aloittaa kello 9.00. Anniskelu tulee lopettaa kun anniskelupaikka suljetaan, kuitenkin viimeistään kello 1.30 edellyttäen, että alkoholijuomien anniskeluaikaa ei ole lupapäätöksellä jatkettu. Jos anniskelupaikka suljetaan kello 24:n jälkeen, anniskelu tulee lopettaa viimeistään puoli tuntia ennen sulkemisaikaa (AlkoA 23§). Ravintolan saa avata aikaisintaan kello 5.00 ja sen saa pitää auki kello 2.00 saakka. Uusia asiakkaita saa ottaa sisään viimeistään puoli tuntia ennen ravintolan sulkemista (MaRaA 4§).

Mitä se tarkoittaa?



Sulkemisajan jälkeen anniskelualueella ei saa olla asiakkaita, eikä ravintolassa saa nauttia alkoholijuomia. Myös yksityistilaisuuksien järjestäminen sulkemisajan jälkeen on kielletty. Jos anniskeluravintola toimii poliisille tehdyn ilmoituksen perusteella yökahvilana kello kahden jälkeen, ei tällöin saa anniskella alkoholijuomia ja kahdelta tulee korjata kaikki alkoholiannokset pois asiakastiloista.

Terassia saa käyttää anniskelualueena 1.4. - 31.10. välisenä aikana. Usein ravintolan terassilla on päivittäinen anniskelu-aika rajattu muista anniskelutiloista poiketen. Jos ravintolan läheisyydessä on asukkaita, on terassin päivittäinen anniskelu-aika usein rajattu päätymään viimeistään kello 22 lähiympäristön asumisrauhan vuoksi.

Ravintolan henkilökunnan tulee varmistua, että asiakkaat kykenevät turvallisesti lähtemään kotimatalle.

Ravintolan sulkeutuessa tulee myös huomioida, että lähialueen asukkaat nukkuvat.

Ravintolan tapa toimia

Vastaava hoitaja

Säännös Majoitus- ja ravitsemisliiketoiminnan tulee tapahtua vastaavan hoitajan valvonnassa ja johdolla (MaraA 6 §).

Anniskelupaikassa tulee olla vastaava hoitaja ja hänellä tarpeellinen määrä sijaisia, jotka anniskeluluvan haltija määrää. Vastaavan hoitajan ja hänen sijaisensa tulee olla sopivia tehtävään ja heillä tulee olla koulutuksen tai kokemuksen kautta hankittu ammattitaito. Vastaava hoitaja ja hänen sijaisensa ovat anniskeluluvan haltijan ohella velvollisia huolehtimaan siitä, että anniskelupaikassa noudatetaan tämän lain säännöksiä (AlkoL 21 b §).

Anniskeluluvan haltijan määräys vastaavasta hoitajasta ja tämän sijaisista tulee olla nähtävissä anniskelupaikassa. Jos vastaavan hoitajan sijaisia on useita, tulee määräyksestä käydä ilmi sijaisuusjärjestys. Vastaavan hoitajan ja tämän sijaisten koulutuksen tai kokemuksen kautta hankittu ammattitaito tulee voida viranomaisten pyynnöstä selvittää anniskelupaikassa (AlkoA 27a §).

Vastaavan hoitajan ja tämän sijaisten koulutuksen kautta hankittu riittävä ammattitaito edellyttää vähintään vuoden mittaista päätoimista ravitsemisalan koulutusta, jos opetusohjelmaan sisältyy alkoholijuomien anniskeluun liittyvää opetusta ja käytännön harjoittelua. Kokemuksen kautta hankittu riittävä ammattitaito edellyttää vähintään kahden vuoden päätoimista työskentelyä alkoholijuomien anniskelussa ja ravitsemisalan oppilaitoksen antamaa todistusta siitä, että henkilö hallitsee alkoholijuomien anniskelua koskevat säännökset (AlkoL 21 b §).



Mitä se tarkoittaa?

Vaadittavan koulutuksen saa ravintola-alan oppilaitoksissa tai lain mukaisessa oppisopimuskoulutuksessa. Koulutuksen tulee suuntautua tarjoilutehtäviin. Riittävä työkokemus edellyttää työskentelyä ravintoloissa Suomessa monipuolisissa anniskelutehtävissä sen mukaan kuin on säädetty anniskelusäännöksissä.

Ravintolassa tulee aina sen ollessa auki olla läsnä vastaavaksi hoitajaksi nimetty säännösten edellyttämällä tavalla pätevä henkilö vastaamassa alkoholisäännösten noudattamisesta. Hänen tulee olla tehtävässä, josta voi valvoa tehokkaasti kaikkia käytössä olevia anniskelutiloja.

Ravintolan tapa toimia



LIITE 1

Alkoholijuomien anniskelun omavalvontasuunnitelma

Ravintolan nimi _____

Omavalvonnan vastuhenkilö _____

IKÄRAJAT

Ravintolan tapa toimia ikärajojen valvonnassa

Toimenpiteet tilanteissa, joissa nuoren ikää ei voida luotettavasti varmistaa

Miten ravintolan toimenpitein voidaan etukäteen vähentää alaikäiselle anniskelun riskiä ?

LIIKA-ANNISKELU

Ravintolan tapa toimia liika-anniskelun ja säännösten vastaisten kerta-annosten välttämiseksi

Toimenpiteet häiriötilanteissa

Toimenpiteet, joilla ravintolassa vähennetään riskiä liika-anniskeluun



JÄRJESTYSHÄIRIÖT

Ravintolan toimintatapa järjestyshäiriön sattuessa

Toimenpiteet, joilla ravintolassa vähennetään riskiä järjestyshäiriöihin

ANNISKELUALUEIDEN TEHOKAS VALVONTA

Ravintolan palvelu- ja valvontapisteiden sijoittaminen ja miehitys

Toimenpiteet häiriötilanteissa ja silloin, jos asiakas aikoo viedä alkoholiannoksen alaikäiselle tai päihtyneelle

Toimenpiteet ennakolta anniskeluvalvonnan katvealueiden poistamiseksi ja anniskellun alkoholi-juoman poiskuljettamisen estämiseksi sekä riittävän ja ammattitaitoisen henkilökunnan varmistamiseksi

Anniskelualueiden rajaamista koskeva suunnitelma

VASTAAVA HOITAJA

Ravintolan vastaava hoitaja ja sijaiset, henkilöstön määrää ja tehtäviä koskeva suunnitelma



Valvira

Sosiaali- ja terveysalan
lupa- ja valvontavirasto

Alkoholijuomien anniskelun omavalvontaopas 10 (10)

Miten ravintolassa varmistetaan vastaavien hoitajien, sijaisten ja muun henkilöstön riittävä määrä, anniskelun ammattitieto ja – taito
