

Tillsynsplan av serveringstillstånd 2019

Dnr SOCN/2018:93-702 Antagen av socialnämnden 2019-01-23, § 19



Katrineholms kommun



Flen
kommun



Vingåkers kommun

Innehåll

Innehåll.....	2
Bakgrund och beskrivning av tillsynsplanens innehåll.....	3
Inledning.....	3
Alkohollagens huvudsyfte	3
Vad innebär tillsynsansvaret?.....	3
Hur bedrivs tillsyn?.....	3
Prioriteringar.....	5
Tillsynsaktiviteter.....	7
Uppföljning.....	7
Riktlinjer för alkoholtillstånd	7

Bakgrund och beskrivning av tillsynsplanens innehåll

Inledning

Tillståndsenheten har tagit fram denna skrivelse i syfte att beskriva och informera om hur tillsyn på alkohollagens (nedan kallad AL) område bedrivs/kommer att bedrivas under år 2019 i Katrineholm, Flen och Vingåkers kommuner.

Alkohollagens huvudsyfte

Alkohollagen är en skyddslagstiftning vars huvudmål är att begränsa alkoholens skadeverkningar, till exempel överkonsumtion av alkohol och alltför tidig alkoholdebut. Kravet på ordning och nykterhet har också en framskjuten plats i lagstiftningen. En väl fungerande tillsynsverksamhet är en hörnsten i det alkoholskadeförebyggande arbetet.

Bestämmelserna om administrativa ingripanden, såsom erinran, varning och återkallelse av serveringstillstånd, är till för att få bort missförhållanden och för att förhindra att nya uppstår. Åtgärder mot en tillståndshavare är inte avsedda att vara ett straff utan är ett medel för att skapa en god restaurangmiljö.

Det är tillståndsenhetens målsättning att arbeta enligt lagstiftarens ovan angivna synsätt samt de kommunala riktlinjerna, det vill säga att dels bedriva tillsyn av att de alkoholpolitiska syftena med lagen upprätthålls samt dels att bevaka att alkohollagens krav på tillståndshavarens lämplighet alljämt är uppfyllda.

Vad innebär tillsynsansvaret?

Servering av alkoholdrycker får endast ske i sådan omfattning och i sådana former att skador eller brister i ordning och nykterhet på serveringsställena inte uppstår. Som ett särskilt skydd för ungdomen finns åldersgränser. Dessutom ska, som ovan nämnts, förutsättningarna för att få tillstånd vara uppfyllda även sedan tillstånd meddelats, det vill säga det finns krav på tillståndshavarens fortsatta lämplighet.

Kommunen ska enligt lagen bedriva tillsyn över att alkohollagens bestämmelser följs. Om missförhållanden föreligger har kommunen att i första hand meddela en erinran. Vid återfall och/eller upprepade överträdelser kan en varning meddelas. Om varning inte bedöms som tillräcklig åtgärd finns möjligheten till att återkalla serveringstillståndet (9 kap. 17,-18 §§ AL).

Hur bedrivs tillsyn?

Det finns flera former för tillsyn, som för överskådlighetens skull kan indelas som följer:

- Förebyggande tillsyn
- Inre tillsyn
- Yttre tillsyn

Nedan följer en beskrivning av vad de olika formerna av tillsyn normalt sett innebär:

Förebyggande tillsyn

Förebyggande tillsyn kan röra vitt skilda områden men grundtanken är ändå att genom sådan tillsyn förebygga överträdelser av alkohollagen. Tillståndshavaren kan till exempel vända sig till tillsynsmyndigheten för svar på sina frågor för att kunna vara säkra på vad som förväntas.

Även om en tillståndshavare förutsätts ha kunskap i alkohollagen för att vara lämplig att inneha ett serveringstillstånd, är det tillsynsmyndighetens uppgift att informera samtliga tillståndshavare om till exempel kommunala riktlinjer, aktuella lagändringar och/eller ny rättspraxis.

Vidare är det myndighetens uppgift att tillhandahålla informationsmaterial och blanketter samt att sammanställa statistik. Myndigheten kan även arrangera krögarmöten eller utbildningar för restaurangpersonal. KfV-regionens kommuner genomför därför en krögarträff respektive en utbildning i metoden "Ansvarfull alkoholservice" årligen. Utbildningen vänder sig till restaurangägare, restaurangpersonal och ordningsvakter. Metoden har utvecklats för att minska alkohol- och drogrelaterade brott på krogen. Utbildningen ger även restaurangpersonalen nyttiga verktyg för att bli stärkta i sin yrkesroll och bli bättre på konflikthantering. Under dagarna ligger fokus även på de lagar och förordningar som reglerar alkoholservice i Sverige.

En del i det förebyggande arbetet är givetvis också en effektiv och regelbunden yttre och inre tillsyn.

Inre tillsyn

Inre tillsyn är administrativ och innebär kontroll och uppföljning av tillståndshavarens personliga och ekonomiska förhållanden. Tillsynen ifråga sker genom remisser och kontakt med andra myndigheter samt övervakning av marknadsföring. Sådan tillsyn bör ske på regelbunden basis minst en gång per år och tillståndshavare.

Tillståndsenheten tar varje år emot tillståndshavarnas restaurangrapporter. På basis av denna tas tillsynsavgift ut. Restaurangrapporten granskas avseende eventuella avvikelser; till exempel att en orimligt stor del av omsättningen härrör från alkoholförsäljning.

Uppgift om hur en tillståndshavare sköter sig i ekonomiskt hänseende inhämtas från skattemyndigheten eller kronofogdemyndigheten.

Uppgift om huruvida personlig lämplighet består kan inhämtas ur belastnings- och misstankeregister via polisen.

Uppgift kan även hämtas från Bolagsverket för kontroll av huruvida den personkrets som lämplighetsprövades inför tillståndsgivningen består eller om förändringar i denna har skett utan att anmälas till tillsynsmyndigheten.

Information inkommer också till tillståndsenheten via samverkande myndigheter och från andra källor såsom allmänhet och media.

Samverkande myndigheter gör kontroller utifrån sina egna ansvarsområden men Skatteverket kan också anlitas av kommunen för sakkunniguppdrag.

Uppföljning ska ske av uppgifter som indikerar att en tillståndshavarens lämplighet ur personlig eller ekonomisk synvinkel kan ifrågasättas.

Yttre tillsyn

Yttre tillsyn innebär besök på serveringsstället som kan genomföras av kommunala tjänstemän på egen hand eller i samverkan med andra myndigheter såsom polis, räddningstjänst, miljöförvaltning, skattemyndighet med flera.

Yttre tillsynsbesök kan uppdelas i rutinbesök, påkallade besök och uppföljningsbesök. Det är tillståndsenhetens målsättning att genomföra minst ett rutinbesök per tillståndshavare och år. Påkallade besök görs då inre tillsyn ger anledning till det eller vid annan indikation på missförhållanden. Uppföljningsbesök blir aktuella då missförhållanden förelegat vid tidigare besök. Tillståndsenheten kontrollerar att de alkoholpolitiska kraven i lagen följs genom observationer av hur verksamheten bedrivs vad gäller ordning och nykterhet.

Kontroll av att servering inte sker till underåriga och/eller märkbart påverkade personer sker.

Vidare kontrolleras förekomsten av lagad mat samt att serveringsansvarig finns på plats. Kontroll sker också av att försäljningen sker i enlighet med tillståndet som det framgår av tillståndsbeviset. Hit hör frågor som rör vilka slag av alkoholdrycker som serveras, om servering sker till allmänheten eller till slutet sällskap, serveringslokalernas och kökets beskaffenhet, matutbud, serveringstid och, i förekommande fall, om meddelade villkor för tillståndet följs. Vidare kontrolleras att förvarings- och förtäringförbudet följs, tillgången på lättdrycker och att de särskilda bestämmelserna i 7 kap. AL om marknadsföring följs.

De observationer som görs vid tillsynsbesök dokumenteras. Även goda förhållanden ska dokumenteras. Tillståndshavaren ska få kopia av tillsynsprotokollet och ges tillfälle att yttra sig över det.

Prioriteringar

En del i tillsynsarbetet är frågan om vilka objekt som ska tillsynas och vilka ärenden som ska prioriteras. Arbetet sker efter följande modell:

Mycket hög prioritet

De tillståndshavare som har tillstånd för servering till allmänheten och ett återkommande nöjesutbud för unga och/eller vuxna och/eller de tillståndshavare som har haft allvarliga och/eller återkommande brister. Något av följande kriterier ska vara uppfyllda:

- Serveringsstället vänder sig till unga och/eller vuxna
- Nöjesrestaurang/disco/pub med låg matförsäljning och hög alkoholförsäljning
- Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten
- Återkommande störningar
- Återkommande brister och förseelser enligt alkohollagen
- Tillståndshavaren har meddelats erinran och/eller varning
- Sena serveringstider

Hög prioritet

De tillståndshavare som har tillstånd till allmänheten eller har haft mindre allvarliga brister. Något av följande kriterier ska vara uppfyllda:

- Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten
- Matrestaurang med hög alkoholförsäljning
- Nöjesutbud förekommer tillfälligt eller under viss period. Brister av mindre allvarlig karaktär har förekommit under den senaste treårsperioden.

Låg prioritet

De tillståndsinnehavare som vänder sig till slutna sällskap, föreningar som återkommande ansöker om serveringstillstånd till slutet sällskap, lunchrestauranger eller restauranger med serveringstillstånd till allmänheten med hög kostnadsbild och där familjer och äldre gäster är huvudsakliga besökare. Något av följande kriterier ska vara uppfyllda:

- Låg försäljning
- Inget nöjesutbud
- Inga kända störningar

Mycket låg prioritet

- De tillståndshavare som endast vänder sig till ett slutet sällskap och där inga ordningsstörningar är kända.

Kommunerna ska varje år kategorisera tillståndshavarna enligt ovanstående riskbedömning. Kategoriseringen utgör underlag för detaljplanering av tillsynsarbetet. Kategoriseringen kan komma att ändras under innevarande verksamhetsår om till exempel brister uppmärksammas på ett mindre prioriterat serveringsställe.

Tillsynsaktiviteter

Aktivitet	Beskrivning	Uppföljning
Genomföra inre och yttre tillsyn löpande under året i enlighet med alkohollagen	Se beskrivning och prioriteringsordning enligt ovan. Målsättningen är att objekt med mycket hög/hög prioritet får fyra tillsynsbesök per år. Objekt med normal prioritet får ett tillsynsbesök per år.	Planerat/utfört Åtgärd /återkoppling
Genomföra AAS-utbildning	Utbildning för serveringspersonal i metoden "Ansvarsfull alkoholservice"	Planerat/utfört
Anordna krögarträff	Ett forum för information och diskussion med krögare. Ofta medverkar andra myndigheter också såsom Skatteverket, Polismyndigheten, Räddningstjänsten, Miljöenheten m.fl.	Planerat/utfört
Samverkan med myndigheter	Samverkansmöte KfV regionen med Skatteverket, Polismyndigheten, Samhällsbyggnadskontoret och Räddningstjänsten	Planerat/utfört
Nyhetsbrev till krögare	Information skickas till krögare vår och höst inför sommar- respektive julsäsong gällande handläggningstider, rutiner och annat aktuellt	Planerat/utfört

Uppföljning

En årlig återrapportering om hur stor del aktiviteter som genomförts och resultat av tillsynen på en övergripande nivå ska ske till respektive socialnämnd i Katrineholm, Vingåker och Flens kommuner.

Riktlinjer för alkoholtillstånd

Kommunen har antagit Riktlinjer för handläggning av serveringstillstånd där information rörande kommunens syn på tillstånd för alkoholservice redovisas.