



PERSTORPS KOMMUN

SOC 2024/96

TILLSYNSPLAN

ENLIGT

ALKOHOLLAGEN

TILLSYNSPLAN ENLIGT ALKOHOLLAGEN

Inledning

Enligt 9 kap 2 § Alkohollagen har kommunen och Polismyndigheten tillsyn över efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker och över detaljhandel med folköl. Kommunen har enligt samma lagrum en skyldighet att upprätta en tillsynsplan och att inlämna den till Länsstyrelsen. Länsstyrelsen följer upp och utöva tillsyn över kommunernas arbete enligt alkohollagen och Folkhälsomyndigheten utövar tillsyn på nationell nivå.

Socialnämnden är ansvarig nämnd för beslut och tillsyn av serveringstillstånd och folköl. Handläggning och tillsyn är organiserad under individ- och omsorgsförvaltningen i Perstorps kommun.

Syftet med tillsynen är att förebygga och korrigera brister som kan uppstå vid servering av alkoholdrycker.

Tillsyn ska ske enligt tre olika former:

- Förebyggande tillsyn
- Inre tillsyn
- Yttre tillsyn

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

Förebyggande tillsyn

Med förebyggande tillsyn menas förebyggande arbete i form av att tillhandahålla information till tillståndshavare/sökande och ge möjlighet att delta i utbildningar.

Det förebyggande tillsynen sker genom att informationsmaterial om bestämmelser i alkohollagen är uppdaterat på hemsidan, och finns tillgängligt för tillståndshavare/sökande, anställda på restaurang och allmänheten, samt att handläggare finns tillgänglig för samtal och besök. Förebyggande tillsyn kan även ske genom att tillståndshavare/sökande och anställda på restaurang, erbjuds möjligheten att delta i utbildningen ”Ansvarsfull alkoholserving”, en gång årligen. Detta kan ske genom bland annat samverkan med andra kommuner.

Syftet med den förebyggande tillsynen är att informera och göra sökande och tillståndshavare uppmärksamma på de krav som Alkohollagen ställer, så att brister i verksamheten inte ska uppstå.

Inre tillsyn

Den inre tillsynen är av administrativ karaktär och består främst av kontroll och uppföljning av tillståndshavarnas personliga och ekonomiska förhållanden samt av kontroll och uppföljning personer med betydande inflytande i företaget. Det sker genom remissförfarande till/inhämtning av information från Skatteverket, Kronofogdemyndigheten, Polismyndigheten, Räddningstjänsten och Miljökontoret. Den inre tillsynen omfattar också granskning av den årliga restaurangrapporten från tillståndshavarna.

Yttre tillsyn

Den yttre tillsynen innebär en kontroll av att alkoholserveringen sker i enlighet med gällande tillstånd och inte sker i strid mot gällande lag i övrigt. Tillsynen dokumenteras i ett protokoll, vilket understödjer målsättningen att tillsynen ska genomföras på så likartat sätt som möjligt på alla serveringsställen.

Vid den yttre tillsynen ska tillsynspersonalen främst kontrollera;

- att ordning och nykterhet råder för serveringsstället.
- att servering inte sker till minderåriga.
- att servering inte sker till märkbart påverkade personer.
- att servering sker inom serveringsytan.
- att lagad mat kan tillhandahållas under hela serveringstiden.
- att det finns ett varierat matutbud.
- att serveringsansvarig finns på plats.
- att utbudet av alkoholdrycker överensstämmer med beviljat tillstånd.
- att det finns alkoholfria alternativ.
- att serveringslokalerna och kökets beskaffenhet överensstämmer med bestämmelserna i alkohollagen.
- att den som serverar alkohol är anställd av tillståndshavaren eller är inhyrd av ett bemanningsföretag.
- att marknadsföringen inte är påträngande.
- att animeringsförbudet respekteras (personal får inte uppmana gästerna att köpa alkoholdrycker eller mängdrabatter av typ ”köp två starköl så ingår den tredje”).
- att serveringen sker återhållsamt.
- att servering inte sker före eller efter beviljad serveringstid.
- att försäljningen bokförs enligt alkohollagens bestämmelser.
- att meddelandevillkor följs.
- att förvarings och förtäringförbuden efterlevs.
- att det finns alkoholfritt alternativ.

Den yttre tillsynen kan ske av kommunen separat eller i samverkan med andra myndigheter. Yttre tillsyn ska ske årligen och andra myndigheter t.ex. Skatteverket eller Polisen ska bjudas in för samordnad tillsyn. Socialnämndens handläggare/tillståndsinspektör äger rätt till tillträde till serveringslokalerna. De har rätt att ta del av bokföring och andra handlingar som rör verksamheten. De ska visa fotolegitimation. Tillsynsbesöket skall genomföras på sådant sätt, att olägenhet för verksamheten i möjligaste mån begränsas. Tillsynsprotokoll skickas alltid ut till tillståndshavaren efter genomförd tillsyn.

Samordnad tillsyn

Tillståndsverksamheten kan genomföra tillsynsbesök tillsammans med Polismyndigheten, Skatteverket, Miljökontoret, Räddningstjänsten och/eller eventuella andra berörda myndigheter. Tillståndsverksamheten ska aktivt arbeta för att samordnad tillsyn ska komma till stånd.

Åtgärder vid uppmärksammade brister

Om felaktigheter i hanteringen på serveringsstället uppmärksammas, bör bristerna i första hand påtalas, så att tillståndshavaren bereds en möjlighet att omedelbart rätta till dem.

Allvarligare missförhållanden eller förekomst av missförhållanden som, trots påpekande, inte rättas till bör föranleda sanktion enligt Alkohollagen. De sanktioner som följer av Alkohollagen är erinran, varning och återkallelse. Beslut om att meddela tillståndshavaren en erinran fattas av kommunens handläggare/tillståndsinspektör. Beslut om att meddela tillståndshavaren en varning eller beslut om återkallelse av serveringstillstånd (på grund av bristande efterlevnad av Alkohollagen) fattas av Socialnämndens arbetsutskott. Sådant förbud kan meddelas för en tid om sex eller tolv månader räknat från det att den som bedriver försäljningen fått del av beslutet. Om förbud är en för ingripande åtgärd, kan en varning i stället meddelas. Samtliga utredningar avseende sanktioner enligt Alkohollagen utförs av kommunens handläggare/tillståndsinspektör.

Uppföljande tillsynsbesök ska ske om tillsynen påvisat allvarligare brister i verksamheten. Besöket ska utgöra bedömning huruvida det är fråga om engångsföreteelse eller brister som är återkommande.

Utförande av tillsyn

Tillsyn kan ske både på plats hos verksamheterna (inspektion) och genom att granska handlingar och dokument (skrivbordstillsyn). Inspektioner sker oanmält. Resultatet av tillsynen dokumenteras och delges verksamheten.

Tillståndsverksamheten ska årligen besöka samtliga stadigvarande och tillfälliga serveringstillstånd inom kommunen. Inre tillsyn ska genomföras årligen för samtliga tillståndshavare i kommunen. Tillsyn ska i största möjliga utsträckning göras när serveringsställen har mest verksamhet. Om prioriteringar av den yttre tillsynen behöver göras, bör tillsynen inriktas på verksamheter där det förekommer särskild anledning att befara brister. Uppföljande tillsynsbesök ska genomföras på serveringsställen där brister har påtalats.

Tillsynsobjekten betalar en avgift för tillsyn. Kommunen har enligt alkohollagen rätt att ta ut en avgift för tillsyn. Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen som regleras närmare i kommunallag (2017:725). Avgiften består av en fast och en rörlig del, enligt beslut av kommunfullmäktige. Den rörliga delen grundas på omsättningen av alkoholförsäljningen och redovisas genom årlig restaurangrapport som lämnas till kommunen för registrering hos Folkhälsomyndigheten (FOHM) alternativt att verksamheten själv registrerar restaurangrapporten digitalt via rapportering.folkhalsomyndigheten.se.

I avgiften ingår förberedelsearbete, inläsning, bokning av besök, körtid, själva besöket, eventuella utredningar (exempelvis kontroll med centrala myndigheter, interna diskussioner, kontroll mot lagstiftning och prejudicerande domar), rapport- och beslutsskrivning, debitering, diarietföring och arkivering.

Tillsyn över försäljning och servering av folköl

Den som har ett serveringstillstånd får även servera folköl, utan att det behöver anmälas. Saknas serveringstillstånd, får folköl serveras om serveringen anmält detta till kommunen. Vid folkölsservering måste serveringsstället vara registrerat för livsmedelshantering och matutbudet ska motsvara restauranger som har serveringstillstånd.

Socialnämndens handläggare/tillståndsinspektör ska årligen besöka samtliga serveringsställen inom kommunen. Vid tillsynen över servering av folköl görs endast yttre tillsyn. Vid tillsynen kontrolleras att reglerna för servering av folköl följs. Tillsynen dokumenteras i ett protokoll, vilket understödjer målsättningen att tillsynen ska genomföras på så likartat sätt som möjligt på alla och serveringsställen.

Socialnämndens handläggare/tillståndsinspektör äger rätt till tillträde till rörelsens lokaler, för att kunna utföra tillsynen. De har också rätt att ta del av de handlingar som behövs för tillsynen. De ska visa fotolegitimation. Tillsynsbesöket skall genomföras på sådant sätt, att olägenhet för verksamheten i möjligaste mån begränsas. Yttre tillsyn utförs av kommunens handläggare/tillståndsinspektör, ibland tillsammans med en för ändamålet anlitad kontrollant.

Tillsynsprotokoll skickas alltid ut till tillståndshavaren efter genomförd tillsyn.

Tillsynen av försäljningsställen har överlåtits till Söderåsens miljöförbund, enligt beslut från kommunstyrelsen 2010-01-27.

Vägledning

- Statens Folkhälsoinstituts *Handbok i alkohollagen, handbok i tillsyn* är vägledning vid planering, genomförande dokumentation och uppföljning av tillsyn enligt Alkohollagen.
- Kommunens Riktlinjer för handläggning av serveringstillstånd
- Länsstyrelsens hemsida inklusive handbok för arbetar med ekonomiska bedömningar kopplat till serverings- och tobakstillstånd, så kallade *Lingonboken*. Lingonboken är en vägledning som har tagits fram i samarbete med Folkhälsomyndigheten, Skatteverket och Ekobrottsmyndigheten.