

## Tillsynsplan för serveringstillstånd år 2022

Syftet med tillsynsplanen är att skapa en struktur för att effektivt, ändamålsenligt, och rättssäkert genomföra tillsynsarbetet. I planen framgår det på vilket sätt och hur ofta tillsyn skall genomföras på olika typer av verksamheter.

Av alkohollagen (2010:1622) framgår enligt 9 kap. 2 § 3 st. att kommunen ska upprätta en tillsynsplan. Den färdiga tillsynsplanen ska skickas till Länsstyrelsen.

Alkohollagen är en skyddslagstiftning med syfte att bland annat begränsa alkoholens skadeverknings. Den som söker serveringstillstånd ska uppfylla högt ställda krav för att få tillstånd att servera alkoholdrycker.

### Behovsbedömning och finansiering

I Österåkers kommun finns ca 40 serveringsställen som innehar stadigvarande serveringstillstånd. Årligen hanteras ca 18 ansökningar om serveringstillstånd, varav ca 8 stycken ansökningar gäller stadigvarande serveringstillstånd och resten tillfälliga serveringstillstånd. Dessutom hanteras anmälningar om cateringstillstånd och ändringar av bolag.

Tillsynen över serveringsställen och handläggning av ansökningar utgör ca 80 % av en årsarbetskraft.

<b>Alkohol</b>	Antal objekt/händelser	Antal inspektioner/år	Antal inre tillsyn	Behov totalt i timmar	Behov 2021 i timmar	Varav Styrd tillsyn	Varav Behovsprioriterad tillsyn	Varav Händelsestyrd tillsyn
Tillsyn enligt alkohollagen serveringstillstånd.	45	50	40	770	770	X		
Serveringstillstånd stadig-tillfälligt inklusive bolagsförändringar, påminnelser och kunskapsprov.	50	-		200	200			X
Ansvarsfull alkoholservering	1			30	30		X	
Kurs/konferens				40	40		X	
<i>Allmänt alkohollagen</i>				20	20		X	
<b>Summa tid alkohol</b>				<b>1060</b>	<b>1060</b>			

### **Finansiering**

Tillsynen finansieras med årsavgifter. För handläggning av ansökningar tas fasta avgifter ut. Miljö- och hälsoskyddsämnden kan besluta om att påföra en extra tillsynsavgift i de fall extra tillsyn behöver utföras, till exempelvis om ordningsstörningar konstaterats på ett serveringsställe.

### **Förebyggande tillsyn**

Genom information, rådgivning och utbildning skapas en grund för dialog, förståelse och samarbete mellan alkoholhandläggare och krögare.

Utbildning i ansvarsfull alkoholservering hålls i samarbete med angränsande kommuner. Utbildningens innehåll är: alkoholens medicinska effekter, Alkohollagen, nöjesrelaterat våld, narkotikaproblem på restauranger, konflikthantering samt gemensamma diskussioner och erfarenhetsutbyten. Utbildningen riktar sig till krögare och serveringspersonal.

### **Yttre tillsyn**

Den yttre tillsynen innebär en kontroll av att restaurangers alkoholservering sker i enlighet med tillståndet och att restaurangen inte bryter mot gällande lag i övrigt.

Den yttre tillsynen består främst av besök på restaurangen.

Varje år bör minst en tillsyn genomföras hos varje tillståndshavare av serveringstillstånd i kontrollsyfte. Vid detta besök utförs kontroll av ordning och nykterhet i och utanför restaurangen, åldersgräns, matutbud, respekt för serveringstidens slut och marknadsföring av alkoholdrycker inne i lokalen.

Tillsynen kan vara samordnad med andra myndigheter såsom Polismyndigheten, räddningstjänsten, miljö- och hälsoskyddsavdelningen och Skatteverket.

Tillsynsbesök sker dagtid hos verksamheter som inte har kvällsöppet och kvälls- och nattetid hos kvällsöppna serveringsställen. Under året genomförs kvällstillsyn vid minst tre tillfällen.

Tillsynen ska protokollföras och återrapporeras till tillståndshavaren eller butiksföreståndaren.

### **Inre tillsyn**

Granskning av om företaget och dess företrädare fortfarande uppfyller alkohollagens krav på ekonomisk och personlig lämplighet genom att hämta in uppgifter från Bolagsverket, Kronofogden, Skatteverket och Polismyndigheten. En sådan granskning genomförs minst en gång per serveringsställe och år och tätare vid behov.

Granskning av restaurangrapporter och polisrapporter ingår också i den inre tillsynen.

### **Extra tillsyn**

En intensifierad tillsyn genomförs om ett serveringsställe meddelats en varning eller om miljö- och hälsoskyddsavdelningen har information om att alkohollagens regler eventuellt inte följs. Serveringsställen som nyligen fått serveringstillstånd är också prioriterade vid tillsyn. När det gäller tillsyn där kommunen beviljat tillfälliga tillstånd till allmänheten eller slutna sällskap kommer miljö- och hälsoskyddsavdelningen att prioritera tillställningar som rör en yngre publik.

Österåkers kommun ska enligt riktlinjerna tillämpa nolltolerans vad gäller alkoholrelaterade misshandelsfall som har direkt koppling till ett serveringsställe. Det framgår även av kommunens målstyrning att ingen ordningsstörning eller överservering ska ske på eller i anslutning till serveringsställen. Detta som ett led i kommunens inriktningsmål att Österåker ska ha en trygg miljö.

Tillsynen kommer fortsatt att fokusera på kontroll av ordning och nykterhet på serveringsställena i synnerhet i områden där risken bedöms vara förhöjd. Miljö- och hälsoskyddsavdelningen kommer att fortsätta samarbetet med Polisen för en trygg miljö i kommunen. Inom alkoholområdet sker ett samarbete över kommungränsen för att bedömningar och tillsyn ska ske på ett likvärdigt sätt och att samsyn ska råda.

---

/LL 2021-12-27

/ML 2022-01-05