

Tillsynsplan för serveringstillstånd år 2026

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 § 3stycket att kommunen ska upprätta en tillsynsplan. Den fastställda tillsynsplanen ska skickas till Länsstyrelsen.

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

Mål och strategiska nyckeltal

Tillsynsområdet omfattas av kommunens övergripande mål och Miljö- och hälsoskyddsnämndens mål:

Under det övergripande målet *Österåkers verksamheter präglas av hög kvalitet* har Miljö- och hälsoskyddsnämnden två mål som direkt avser serveringstillståndsområdet. Det är *Kundnöjdhet inom miljö- och hälsoskyddstillsyn, livsmedelskontroll samt avseende serveringstillstånd ska vara hög*, målet följs upp med indikatorn *Företagsklimat enl. ÖJ (Insikt) - Serveringstillstånd - Totalt, NKI*. Det andra målet är *Tillgängligheten och enkelhet i kontakten med Miljö- och hälsoskyddsnämnden ska vara hög* målet följs upp med indikatorn *Andelen kompletta ansökningar om serveringstillstånd och anmälningar om ändrad bolagssammansättning som inkommer ska under 2026 vara minst 50 %*.

Tillsynsområdet omfattas även av nämndens mål: *Miljö- och hälsoskyddsnämndens verksamhet ska hålla hög rättssäkerhet* som följs upp med indikatorerna *Andel överklagade beslut där Miljö- och hälsoskyddsnämndens beslut har fastställts* och *Andel överklagade beslut som återförvisats till Miljö- och hälsoskyddsnämnden för fortsatt handläggning*.

Under det övergripande målet *Österåker är en trygg kommun för de som vistas, verkar och bor här* berörs tillsynsområdet även av nämndens mål *Miljö- och hälsoskyddsnämndens tillsyn ska leda till god lagefterlevnad*.

Resultatindikatorerna följs upp i månadsrapporteringen, vid delår och helår.

Behovsbedömning

I Österåkers kommun finns ca 41 serveringsställen som innehar stadigvarande serveringstillstånd. Årligen hanteras ca 30 ansökningar om serveringstillstånd, varav ca nio ansökningar gäller stadigvarande serveringstillstånd och resterande är tillfälliga serveringstillstånd och ändringar av befintliga tillstånd inklusive anmälan om ändrad bolagssammansättning. Alla serveringsställen med stadigvarande tillstånd erhåller yttre tillsyn och inre tillsyn vid minst ett tillfälle varje år. Några verksamheter med tillfälligt tillstånd erhåller en riskbaserad yttre tillsyn. Förutom dessa hanteras anmälningar om catering, anmälan av serveringsansvariga, anmälan om bolagsförändringar och utskick av restaurangrapporter.

Personella resurser

Tillsynen över serveringsställen och handläggning av ansökan och anmälan utgör ca en årsarbetskraft fördelade över tre handläggare.

Yttre tillsyn utförs oftast av två inspektörer gemensamt. Företrädelsevis alkoholhandläggaren och en livsmedelsinspektör, men även inspektörer inom annat tillsynsområde så som tex buller. Tillsyn av andra tillsynsområden kan till viss del ske parallellt med tillsynen av serveringsstället.

Finansiering

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

Tillståndsprövning

För att skapa en trygg och säker restaurangmiljö granskas det sökande bolaget och dess företrädares personliga och ekonomiska lämplighet. Att prövningen av en person med betydande inflytande ska ske regleras i alkohollagen. Där framgår bland annat att personen ska vara lämplig ur personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheterna i övrigt. Personen ska också visa att verksamheten kommer att drivas i enlighet med de krav som ställs i alkohollagen.

Förebyggande tillsyn

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

Utbildning i ansvarsfull alkoholservering hålls oftast i samarbete med andra 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.

Kortare utbildningar i delar av ansvarsfull alkoholservering och krogar mot knark erbjuds lokalt minst en gång under året. Inför 2026 planeras för en utbildning om marknadsföring lokalt, digitalt och i tryck.

Yttre tillsyn

Den yttre tillsynen innebär kontroll av att restaurangers alkoholservering sker i enlighet med tillståndet och att restaurangen inte bryter mot gällande lag i övrigt. Tillsynen sker i huvudsak på serveringsställen med stadigvarande tillstånd men tillsyn sker även på serveringsställen med tillfälligt tillstånd till allmänheten.

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.

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

Tillsynsbesök sker dagtid hos verksamheter som inte har kvällsöppet och kvälls- och nattetid hos kvällsöppna serveringsställen. Tillsynen ska så långt det är möjligt ske i samband med verksamhetens stängning. Under året genomförs sen kvällstillsyn vid minst fyra tillfällen.

Tillsynen ska protokollföras och återrapporteras muntligt och skriftligt till tillståndshavaren.

Inre tillsyn

Inre tillsyn innebär en granskning av om företaget och dess företrädare fortfarande uppfyller alkohollagens krav på ekonomisk och personlig lämplighet genom att hämta in uppgifter från Bolagsverket, kronofogdemyndigheten, Skatteverket och Polismyndigheten. I granskningen ingår att kontrollera om bolaget har anmält ändringar av ägarförhållanden eller styrelsen. En sådan granskning genomförs minst en gång per serveringsställe och år och tätare vid behov.

Granskning av restaurangrapporter och polisrapporter ingår också som en del 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 vara en trygg miljö för de som vistas, verkar och bor här.

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.

Brottsförebyggande arbete

Vid handläggning av ansökan och vid inre tillsyn ingår alltid en granskning av personer med betydande inflytande och alla de bolag som personerna har ett betydande inflytande över. Granskningen ska bland annat upptäcka och förhindra:

1. Penningtvätt,
2. Skattebrott,
3. Befattning med stöldgoods,
4. Befattning med smuggelgoods,
5. Bokföringsbrott,
6. Brott mot aktiebolagslagen,
7. Förekomst av näringsförbud,
8. Bulvanförhållanden.

Vid inre yttre tillsyn kontrolleras verksamhetens efterlevnad av alkohollagstiftningen, tillståndet och de alkoholpolitiska riktlinjerna. Dessutom kontrolleras att det är rätt bolag, att serveringstiderna efterlevs och att det inte förekommer olagliga aktiviteter i lokalen.

Utbildning

Kompetensutveckling kommer under 2026 främst att ske genom nätverksträffar och utbildningar anordnade av länsstyrelsen.

/LL 2025-12-16
/ML 2025-12-30