

RIKTLINJER

Riktlinjer för serveringstillstånd och alkoholserving i Nacka kommun

Dokumentets syfte

Enligt alkohollagen (2010:1622) ska kommunen skriva riktlinjer för att på ett enkelt sätt tydliggöra alkohollagens regler, anslutande föreskrifter och vilka hänsyn till lokala förhållanden som Nacka kommun tar vid sin tillståndsprövning. Riktlinjerna ska vara en vägledning för att göra ansökningsprocessen förutsägbar. De ska också bidra till en likabehandling av serveringstillstånden inom kommunen. Det är dock viktigt att framhålla att det är alkohollagens rättsregler som ska följas samt att riktlinjerna endast ger en vägledning.

Dokumentet gäller för

Handläggare, beslutsfattare, allmänheten, sökande och innehavare av serveringstillstånd.

Innehåll

1	Bakgrund och förutsättningar	2
2	Alkohollagens syfte och mål	2
3	Grundläggande för serveringstillstånd.....	2
3.1	Beslutande nämnd.....	3
3.2	När behövs ett serveringstillstånd.....	3
4	Riktlinjer vid ansökningar.....	3
4.1	Handläggningstider	4
4.2	Kunskapskrav	4
4.3	Lämplighet enligt alkohollagen 8 kap 12 §.....	4
4.3.1	Remisser och remissvar	5
4.3.2	Serveringstider – inne och ute.....	5
4.4	Mat-, kökskrav, brandsäkerhet och lokalen.....	6
4.5	Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet alkohollagen 8 kap 17 §	7
4.6	Gemensamt serveringsutrymme	7
4.7	Tillfällig ändring i befintligt serveringstillstånd	7
4.8	Tillfälliga serveringstillstånd	8
4.9	Särskilt boende.....	8
5	Tillsyn	9
6	Sanktioner.....	10

Diarienummer	Fastställt/senast uppdaterad	Beslutsinstans	Ansvarigt politiskt organ	Ansvarig processägare
2014/046-709	2009/2014-03-25	Social- och äldre nämnden	Social- och äldre nämnden	Miljöenheten

I Bakgrund och förutsättningar

Sedan riktlinjerna senast reviderades 2009 har utvecklingen på alkohol- och drogområdet förändrats för såväl restauratörer som gäster. Nacka får fler och fler invånare och bebyggs kontinuerligt. Antalet restauranger ökar med byggandet. Nacka kommun har de senaste åren arbetat med proaktiv tillsyn och kommunen genomför utbildningar i ansvarsfull alkoholservice. Handläggarna har gått utbildning för att kunna hjälpa restauratörerna att skriva en policy för sin restaurangverksamhet.

Enligt alkohollagen (2010:1622) ska kommunen skriva riktlinjer för att på ett enkelt sätt tydliggöra alkohollagens regler, anslutande föreskrifter och vilka hänsyn till lokala förhållanden som Nacka kommun tar vid sin tillståndsprövning. Riktlinjerna ska vara en vägledning för att göra ansökningsprocessen förutsägbar. De ska också bidra till en likabehandling av serveringstillstånden inom kommunen. Det är dock viktigt att framhålla att det är alkohollagens rättsregler som ska följas samt att riktlinjerna endast ger en vägledning.

2 Alkohollagens syfte och mål

Alkohollagen är en skyddslagstiftning som är till för att skydda människors hälsa i ett antal avseenden.

I lagtexten kan bl a läsas:

Försäljning av alkoholdrycker ska skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras.

Den som tar befattning med försäljning av alkoholdrycker ska se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället.

Vid servering av alkoholdrycker ska ansvarig personal se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undviks.

Servering av alkoholdrycker får ske till den som har fyllt 18 år.

Alkoholdrycker får inte lämnas ut till den som är märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel.

Alkoholdrycker får inte lämnas ut om det finns särskild anledning att anta att varan är avsedd att olovligen tillhandahållas någon.

Den som lämnar ut alkoholdrycker ska förvissa sig om att mottagaren har uppnått den ålder som anges i 7 § (dvs 18 år)

Om alkoholservice på grund av serveringsställets geografiska läge eller andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa får serveringstillstånd vägras även om övriga krav som uppställs i lagen är uppfyllda. Det finns med andra ord ingen generell rätt att alltid beviljas serveringstillstånd.

3 Grundläggande för serveringstillstånd

På Nacka kommuns hemsida informeras på ett enkelt sätt om vilka serveringstillstånd som finns, ansökningsavgifter, handläggningstider, tillsynsavgifter mm. Se www.nacka.se/serveringstillstand för att få ingående och specifik

information. På hemsidan finns riktad information under varje ansökningsform för att göra det lättare att söka tillstånd. Hemsidan innehåller information om vad en tillståndshavare behöver göra när de väl har tillstånd liksom vad som ska anmälas eller ansökas om.

Alkoholhandläggarna kan hjälpa restauratörer med serveringstillstånd att utforma en policy för sin restaurang. Att ha en policy är bra både för restaurangens lönsamhet och för personalen som arbetar på restaurangen.

3.1 Beslutande nämnd

I Nacka kommun är det social- och äldrenämnden som fattar beslut i ärenden rörande serveringstillstånd, sanktioner och annat avseende servering av alkohol. Handläggarna har i vissa ärenden delegation och kan ta beslut för nämndens räkning. De beslut handläggarna kan fatta är beslut utan större vikt ur politiskt hänseende samt rutinmässiga beslut. Se delegationsordningen för social- och äldrenämnden http://www.nacka.se/web/politik_organisation/sa_styrs_nacka/sa_styrs/regelverk/Documents/delegationsordningar/delegationsordning_SAN.pdf

3.2 När behövs ett serveringstillstånd

I de flesta fall behövs ett serveringstillstånd. Det som avgör om tillstånd behövs eller inte är om ett arrangemang där alkohol serveras är privat eller om gästerna ska betala för alkoholen. Lokalens normala användning styr också om tillstånd behövs eller inte.

I en lokal som vanligen säljer kaffe, dricka eller där affärer äger rum krävs ett serveringstillstånd även om det rör sig om en liten privat fest. Exempel på sådana lokaler är en lunchrestaurang, en affär, ett café eller i vissa fall en föreningslokal.

4 Riktlinjer vid ansökningar

En ansökan bedöms huvudsakligen utifrån alkohollagens regler. Nacka kommun tillämpar förenklad delgivning rörande ärenden om serveringstillstånd. Vid dessa ärenden skickas information om delgivningsförfarandet. Förenklad delgivning innebär att personen/bolaget efter att ha fått information om förfarandet måste ha kontroll på sin post för att inte missa brev som t.ex. krav på yttranden eller beslut. Kommunen skickar två brev för att försäkra sig om att åtminstone ett ska komma fram. Beslut mm i ärendet anses delgivna senast 5 veckor efter att brev nummer två skickats.

Ansökningsavgifter tas ut för alla ansökningar. Ansökningar är bindande. Det står på blanketten vilken avgift som ska betalas och hur betalning ska ske. Betalning sker oftast genom faktura men för vissa tillstånd där tiden är knapp mellan ansökan och tillståndsbeslut kan det krävas betalning av avgiften innan utredning påbörjas. Avgiften innefattar kostnader för utredning. Återbetalning av avgift sker inte vid ett avslag på ansökan. Avgiften är till för att täcka utredningskostnader.

Varje år i mars-april fakturerar kommunen tillsynsavgift för ett helt år. Avgiften består av en fast och en rörlig del. Den rörliga är beroende av hur mycket alkohol restaurangen omsätter (inkl moms). Startas en helt ny restaurang (där det förut inte funnits en restaurang) kommer denna att faktureras för tillsyn de månader som den har öppet (rörlig avgift). Den fasta avgiften debiteras oavsett när rörelsen startar. Vid serveringstider utanför normaltiden (se nedan) debiteras en extra avgift. Se

kommunens taxa;

http://www.nacka.se/web/politik_organisation/sa_styrs_nacka/sa_styrs/regelverk/Documents/taxor_avgifter/alkoholtaxa.pdf

Nacka kommun strävar efter en likabehandling gällande serveringstider som beslutas i kommunen. Serveringstider efter normaltid (inomhus 01:00 utomhus 22:00) kan beviljas efter särskild prövning. Dessa regler avser att främja och förebygga ohälsa samt minska risk för störning i och kring Nacka kommun. Serveringstider ute förenas alltid med villkor om utrymning av uteserveringen 30 min efter att serveringstiden är slut. Se mer ingående nedan under serveringstider.

Alkoholservering ska ingå i ett seriöst sammanhang. Stor återhållsamhet bör gälla vid ansökningar om serveringstillstånd vid idrottsevenemang eller vid nöjesanläggningar som huvudsakligen riktar sig till barn och/eller ungdomar samt familjeevenemang. Restriktiviteten gäller även vid andra evenemang som riktar sig främst till ungdom. Verksamheter som inte överhuvud taget ska medges serveringstillstånd är sexklubbar och drogliberala rörelser.

4.1 Handläggningstider

För att utredningen ska kunna färdigställas och ett beslut i ärendet kunna fattas behöver handläggarna få de handlingar som efterfrågas och som lagen kräver. Alla uppgifter behöver styrkas (verifieras) och en ansökan blir komplett när handläggarna har alla handlingar som efterfrågas och behövs i det specifika ärendet.

Handläggningstider gällande stadigvarande serveringstillstånd är 4-8 veckor (vid komplett ansökan). För övriga tillstånd - se hemsidan för varje särskild ansökan; www.nacka.se/serveringstillstand

Enligt 5 § alkoholförordningen (2010:1636) ska en kommun fatta beslut i ett ärende om serveringstillstånd inom fyra månader från det att ansökan som inkommit till kommunen är fullständig. Om det är nödvändigt på grund av utredningen av ärendet får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader.

4.2 Kunskapskrav

Avseende kunskapskraven i alkohollagen 8 kap 12 § så måste näst intill alla skriva kunskapsprov. De som undantas från provskrivning är de (sökandebolag) som har ett nu gällande och välskött serveringstillstånd antingen i Nacka kommun eller annan kommun. Provavgiften ingår inte i ansökningsavgiften. Provet görs via dator hos kommunen. Hos Folkhälsomyndigheten har tanken med kunskapsprov varit att så många som möjligt ska skriva kunskapsprovet, allt för att öka kunskaperna hos alla restauratörer. Folkhälsomyndighetens inställning är att kunskaperna ska finnas i bolaget som söker tillstånd.

Information om kunskapsprovet i alkohollagen finns på Folkhälsomyndighetens och Nacka kommuns hemsidor.

4.3 Lämplighet enligt alkohollagen 8 kap 12 §

Enligt alkohollagen 8 kap 12 § får serveringstillstånd endast meddelas om sökanden visar att hon eller han med hänsyn till både sina personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheter i övrigt är lämplig att utöva verksamheten. Sökanden ska också visa att verksamheten kommer att drivas i enlighet med de krav som ställs i alkohollagen och andra lagar. Det är sökanden som ska visa att han eller

hon är positivt lämplig. Kommunen skickar remisser för att kontrollera både personlig och ekonomisk lämplighet.

4.3.1 Remisser och remissvar

Under utredningen av ett serveringstillstånd skickas remisser till skatteverket, polismyndigheten, brandförsvärsförbundet, miljöenheten och ibland till kronofogdemyndigheten.

Hos skatteverket kontrollerar kommunen de sökandes personliga ekonomi men även andra personers ekonomi om dessa anses som viktiga för rörelsen eller för de ekonomiska förutsättningarna att driva verksamheten och/eller bolaget. Skatteverket återger hur mycket varje person taxerat de senaste tre åren, hur kontrollerade personer skött sina företag dvs. betalat skatter och avgifter i rätt tid. Kommunen får uppgifter om sökandens skatter och avgifter gått till kronofogdemyndigheten, om kontrollavgifter påförts eller om kassaregister har missköts.

I polisens remissvar får kommunen vetskap om de personer som kontrolleras är misstänkta, har begått brott eller är dömda för brott. Har någon begått ett brott eller är misstänkt för ett brott så påverkar det bedömningen av lämpligheten i hög grad. De flesta brott påverkar möjligheten att beviljas serveringstillstånd. Polisen yttrar sig även om läget på restaurangen och dess närhet ex om den ligger i ett område där restaurangen kan påverka ordning eller nykterhet. Polisen yttrar sig också om ansökt serveringstid. Normaltiden är 11:00-01:00 inomhus och 11:00-22:00 utomhus. Andra tider kan anses störande för omgivningen på flera sätt. Polisen bedömer även om läget och serveringstiden på restaurangen kräver ordningsvakter och om villkor om förordnade ordningsvakter bör skrivas in i serveringstillståndet. En ordningsvakt ska garantera ordnings- och säkerhetsläge. För en restaurang är det viktigt att ha ansökt hos Polismyndigheten om danstillstånd eller andra offentliga tillstånd då detta kan påverka polisens krav gällande förordnade ordningsvakter. Polisens remissvar har enligt alkohollagen stor betydelse för kommunens bedömning av restaurangen och eventuella villkor.

4.3.2 Serveringstider – inne och ute

Vid ansökningar tar kommunen hänsyn till boende och byggandet av bostäder vid beslut om vilka serveringstider som ska beviljas.

Vid ansökningstider utanför normaltider (11:00-01:00 inomhus eller 11:00-22:00 utomhus) är ett beviljande beroende av remissvaren från miljöenheten och Polismyndigheten. Frågor som tas med i remissvaren är hur nära grannarna bor, hur störande en uteservering kan vara på grund av det geografiska läget på platsen mm. Musik får sällan spelas utomhus. Remissvaren har mycket stor betydelse för eventuella villkor eller ett nekande av ansökt serveringstid. Vid beviljande av serveringstider förutsätter kommunen att tillståndshavaren i alla lägen följer naturvårdsverkets riktvärden för den verksamhet som är tänkt att bedrivas, musik, dans eller dylikt. se

http://www.naturvardsverket.se/Documents/allmrad/ar_78_5.pdf

En serveringstid utomhus förenas alltid med villkor om utrymning 30 min efter att serveringstiden utomhus utgått. Detta innebär att gäster kan behöva lämna uteserveringen innan serveringstiden inomhus är slut.

För att få anlägga en uteservering behövs tillstånd från fastighetsägaren att använda marken (kan regleras i hyreskontrakt). Ska uteserveringen finnas på allmän plats eller kommunens mark behöver tillstånd sökas hos Polismyndigheten (för uteserveringen).

Nacka kommun meddelar oftast tillstånd tillsvidare men hos polismyndigheten behöver tillståndet förnyas. Uteserveringen kan komma att begränsas i tid så att uteservering endast får förekomma årligen mellan 15 april t o m 30 september.

Vid ansökningar om uteserveringar efter 22:00 skickas remisser till polismyndigheten samt kommunens miljö- och hälsoskyddsmyndighet. Remissvaren från dessa myndigheter väger tungt vid bedömning om serveringstiden ska beviljas och/eller om villkor ska sättas vid utökad serveringstid utomhus. Störning av närboende eller befarad störning har stor betydelse. Nacka bebyggs kraftigt i vissa områden och hänsyn kan också komma att tas till kommande boenden. Social- och äldrenämnden gör en särskild prövning i varje ärende.

4.3.2.1 Tillstånd för serveringstid efter klockan 01:00

För att serveringstillstånd efter 01:00 ska beviljas gör nämnden en särskild prövning i varje särskilt fall. För att serveringstid till allmänheten med senare serveringstid än klockan 01:00 ska beviljas gäller följande;

1. Serveringsverksamheten ska förenas med en effektiv tillsyn, såväl förebyggande som inre och yttre.
2. Polismyndighetens och miljöenhetens yttranden ska tillmätas stor betydelse vid besluten.
3. Vid ett beviljande av serveringstid efter 01:00 ställs villkor om att all serveringspersonal inom ett år från anställning ska ha genomgått (godkänt) utbildning om ansvarsfull alkoholserving (STAD-utbildning).
4. Restaurangen ska ha en policy för alkoholserving. Denna ska ange hur säkerhetsnivån i lokalen och dess närmaste omgivning ska kunna säkerställas. Tillståndshavaren ska kunna påvisa att det finns ett väl utvecklat säkerhetsarbete som omfattar brandskydd, gästernas säkerhet, hur man hanterar besvärliga gäster, kö etc.

4.4 Mat-, kökskrav, brandsäkerhet och lokalen

I alkohollagen 8 kap 15 § finns angivet vilka matkrav som ställs och när ett kök måste finnas. För catering till slutna sällskap finns kökskrav i alkohollagen 8 kap 4 §. Enligt alkohollagen 8 kap 14 och 16 §§ ska det finnas en lokal som disponeras av tillståndshavaren och lokalen ska vara brandsäker.

Två tillståndstyper kräver att det finns ett kök. Vid cateringtillstånd måste det finnas ett registrerat kök någonstans. För en restaurang som vill ha ett serveringstillstånd till allmänheten (stadigvarande) måste restaurangen ha ett kök i nära anslutning (dvs i lokalen eller precis intill) till restaurangen. Köket ska vara ett restaurangkök som är livsmedelsregistrerat. Köket ska kunna producera lagad mat (den som finns på menyn).

Den mat som ska finnas och serveras på en vanlig restaurang (stadigvarande tillstånd till allmänheten) ska bestå av ett flertal förrätter, huvudrätter och efterrätter.

Kraven på mat vid övriga serveringstillstånd är att det ska finnas lagad eller på annat sätt tillredd mat under hela tiden som alkohol serveras. Efter 23:00 kan en enklare meny tillåtas. Sallad och smörgås anses inte vara tillredd mat.

Vid serveringstillstånd till allmänheten (stadigvarande) gäller att lokalen ska till sin helhet uppfattas som en restaurang. Det ska finnas sittplatser till övervägande delen av de gäster som kan befinna sig i lokalen. Bordsservering ska ske. Lokalen ska ha en standard som kan ses av gemene man som en restaurang. Det ska finnas toalett eller

flera om lokalen är stor. Lokalen och den yta där servering ska ske ska vara överblickbar, avgränsad och inte endast bestå av en bar.

På en restaurang är det viktigt att det alltid finns alkoholfria drycker så att gäster kan välja detta alternativ.

Alla tillstånd kräver att sökanden har rätt att disponera lokalen genom hyresavtal eller på annat sätt har rätt att använda lokalen eller ytan.

Lokalen ska vara brandsäker för sitt ändamål. Vid serveringstillstånd skickar sökanden in en brandskyddsredogörelse som visar hur sökanden arbetar för att hindra brand eller om brand skulle uppstå. Brandförsvaret yttrar sig till kommunen över den inskickade brandskyddsredogörelsen och bedömer om lokalen ser ut att vara brandsäker för sitt ändamål. Ibland kan det behövas bilder på ex nödutgångar, utrymningsskyltar, brandsläckare eller liknande. Brandförsvaret meddelar kommunen om allt ser ut att vara i sin ordning. För att kommunen ska kunna bevilja tillstånd måste brandförsvaret ha yttrat sig om lokalens brandsäkerhet.

4.5 Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet alkohollagen 8 kap 17 §

Kommunen har rätt att neka tillstånd enligt alkohollagen 8 kap 17 §.

17 § ”Om alkoholservering på grund av serveringsställets belägenhet eller av andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa, får serveringstillstånd vägras även om övriga krav som uppställs i lagen är uppfyllda.”

Redan vid farhågor om att olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa ska uppstå kan kommunen komma att vägra tillstånd.

Kommunen kommer där olika intressen ställs mot varandra att alltid prioritera och begränsa alkoholens skadeverkningar. Alkohollagstiftningen är en skyddslagstiftning och kommunen beaktar i varje enskilt ärende risken för att det kan uppstå olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

Redan när olägenheter befaras kan kommunen komma att neka tillstånd.

Om polismyndigheten befarar att en restaurangetablering innebär risk utifrån allmänna ordningssynpunkter eller om kommunens miljömyndighet bedömer att etableringen innebär risk för störningar för närboende bör detta tillmätas stor betydelse.

4.6 Gemensamt serveringsutrymme

För att kunna ansöka om gemensamt serveringsutrymme behöver sökanden inneha eller ansöka om ett serveringstillstånd. Det kan inte vara flera som delar utrymmet och där någon inte har serveringstillstånd. Ansökan om gemensamt serveringsutrymme görs på en särskild blankett och är gemensam för alla som ska använda ytan. Ansökan remitteras till Polismyndigheten och polisens yttrande har stor betydelse för ett eventuellt beviljande eller avslag.

När och om ett beviljande av ansökan beslutas kan beslutet förenas med villkor som exempelvis att endast bordsservering får ske.

4.7 Tillfällig ändring i befintligt serveringstillstånd

Vid ändring i ett befintligt serveringstillstånd ska ansökan eller anmälan göras.

Kommunen behöver få vetskap om vilken ändring som ska ske då detta påverkar tillsyn, ordning, nykterhet eller annat.

4.8 Tillfälliga serveringstillstånd

Med tillfälligt avses när en tillställning inte sker fler än 10 gånger i en och samma lokal på ett år. Blir antalet fester/arrangemang fler än 10 gånger per år i en lokal anses lokalen utnyttjas mer stadigvarande varför ett stadigvarande serveringstillstånd kommer att behöva sökas för att servering av alkohol ska kunna ske.

Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap görs på blankett för max tre tillfälliga tillställningar per blankett. Här görs en begränsad bedömning och i vissa fall (beroende på sökanden eller arrangemangets storlek) genomförs remissförfaranden för kontroller av bolag och/eller personer. Kommunen behöver ingående information om arrangemanget/festen för att kunna göra en korrekt bedömning av ansökan. Slutet sällskap ska vara ett sällskap med ett gemensamt intresse som inte bara är skapat för festtillfället. Personerna som är bjudna till festen ska inte kunna bytas ut. Ett slutet sällskap är inte för stort. Vad som är stort varierar. En golfklubb som ska ha fest för sina medlemmar kan ses som ett slutet sällskap men om även anhöriga kan komma är slutenheten mer tveksam. Vid varje enskild fest/arrangemang måste slutenheten bedömas utifrån just den festen/arrangemanget. Gällande bedömning av tider ute och inne se vidare under rubriken serveringstider inne och ute.

Vid ansökan om tillfälligt tillstånd till allmänheten kan utredningen bli omfattande beroende på ansökan. På blanketten kan sökas antingen för en period mellan 1-3 dagar eller 3 dagar upp till cirka 2 månader. Ansökningstiden är mellan 2-8 veckor beroende på tillställningens art och omfattning.

Gällande ansökta serveringstider inne och ute se vidare under denna rubrik.

Dessa tillstånd kräver utredning och remisser av sökandebolaget, andra bolag och personer i bolagen. Remisserna tar cirka tre veckor, se vidare under rubriken Remisser och remissvar.

4.9 Särskilt boende

Särskilda boenden kan ansöka om serveringstillstånd antingen till slutna sällskap eller till allmänheten. För att kunna servera alkohol på ett boende där utomstående kan komma och äta måste boendet söka om serveringstillstånd.

Ett särskilt boende kan utan tillstånd servera alkohol till boende och anhöriga. Detta förutsätter dock att ingen utomstående (som regel) kan äta där, anhöriga till boende har möjlighet att äta på boendet utan att boendet måste ha ett serveringstillstånd.

Alla särskilda boenden kan få tillsyn av kommunen eller polisen (avseende sin servering av alkohol) även de som inte har serveringstillstånd. Ett boende utan tillstånd som vill servera alkohol ska ha ett egenkontrollprogram som visar hur serveringen sker enligt alkohollagen 8 kap 1b §.

Ett boende med serveringstillstånd kan köpa sin alkohol från leverantörer medan de utan tillstånd är hänvisade till att köpa sin alkohol på systembolaget. Priset för alkoholen som serveras ska vara inköpspris + skäligt påslag (cirka 25 %). Prisregeln gäller för alla boenden även för de som serverar utan serveringstillstånd.

5 Tillsyn

Information, kurser, tillsyn (förebyggande, inre och yttre) samt möjligheten till sanktioner är viktiga instrument för att restaurangverksamheten ska bedrivas inom ramen för gällande lagar och bestämmelser. Dessa faktorer är en förutsättning för att branschens aktörer i så hög grad som möjligt ska kunna konkurrera på sunda och lika villkor.

Det är en vedertagen uppfattning att serveringstillstånd ska kunna erhållas om vissa på förhand givna och kända kriterier är uppfyllda. Snabba och verkningfulla sanktioner ska vidtas om tillståndshavarna inte sköter sig. Detta synsätt är manifesterat i alkohollagen. Det är därför viktigt att tillsynen är effektiv.

Även om de flesta restauranger sköter sig utmärkt förekommer det att vissa restauratörer bryter mot centrala bestämmelser i olika lagar i sin verksamhet. Det förtjänar i detta sammanhang att påpekas att seriösa näringsidkare och branschorganisationer i olika sammanhang har framfört att tillsynen och sanktionerna bör skärpas ytterligare.

Tillsynen kan lite grovt delas upp i tre delar, den förebyggande tillsynen, den inre tillsynen och den yttre tillsynen. Mycket av den förebyggande och inre tillsynen kan göras på kontorstid medan den yttre tillsynen förutsätter inspektion på restaurangen.

Med förebyggande tillsyn avses möten, information per brev, i telefon, på hemsidan och genom utbildningar mm. I Nacka kommun är det förebyggande arbetet prioriterat och utvecklas hela tiden. I Nacka kommun genomförs krögarträffar för att ge information om det polisiära arbetet och alkoholtillsynen. Vid dessa träffar kan även information i speciella avseenden lämnas t.ex. vid lagändringar.

Nacka kommun anordnar varje år minst en utbildning i ansvarsfull alkoholservering (ofta kallad STAD). Utbildningen ordnas i samarbete med Värmdö kommun och Tyresö kommun.

Med inre tillsyn menas att kommunen kontrollerar uppgifter i bolaget, hos ägarna och andra personer med inflytande eller betydelse för rörelsen. Kommunen hämtar information och uppgifter från andra myndigheter. Det handlar om frågor av ekonomisk art, tillståndshavares vandel (belastningar i polisregistret), av andra myndigheters genomförda restauranginspektioner mm. Vidare undersöks företagets försäljningssiffror via restaurangrapporterna.

Upptäcker kommunen att det förekommer försenade betalningar av skatter och avgifter eller att skatteverket påfört kontrollavgifter av olika skäl kan kommunen komma att besluta om sanktioner för tillståndshavaren (se nedan under Sanktioner).
Samarbete med andra myndigheter

Folkhälsomyndigheten utövar enligt alkohollagen 9 kap. 1 § den centrala tillsynen över lagens efterlevnad. Länsstyrelsen utövar tillsyn inom länet. Den omedelbara tillsynen av restaurangerna utövas av kommunen och polismyndigheten, som också har tillsynsansvar över servering av och detaljhandel med öl klass II.

Om tillsynsverksamheten ska kunna bedrivas på ett effektivt sätt förutsätts ett gott samarbete med andra myndigheter. Det är ofta lämpligt och effektivt att utföra tillsynen tillsammans. De myndigheter som i första hand är berörda är Polismyndigheten, Skatteverket, livsmedelsinspektörer samt Brandförsvaret.

Det framgår av alkohollagens 9 kapitel att tillsynsmyndigheterna har rätt till tillträde av lokaler och rätt att ta del av bokföring och andra handlingar som berör verksamheten.

Arbetsmetodik och etik vid yttre tillsyn

Kommunens tillsynspersonal har en sorts legitimationskort (utan personnummer) med foto. Tillsynspersonalen bör vid en kontroll inledningsvis kunna uppträda anonymt, men ska innan de går regelmässigt kontakta den serveringsansvarige och då även påtala eventuella brister, som kan komma att resultera i ett efterföljande tillsynsärende. Om det gäller mindre allvarliga påpekanden kan dessa oftast omedelbart åtgärdas. De viktigaste uppgifterna vid den yttre tillsynen är kontroll av att alkoholservice inte sker till underåriga samt att serveringen bedrivs på ett sådant sätt att det inte medför problem med onykterhet och oordning. Restaurangtillsyn bör av rättssäkerhetsskäl och för personalens egen säkerhet aldrig utföras av endast en person. Tillsynen ska alltid dokumenteras skriftligt och kommuniceras med tillståndshavaren. I samband med yttre tillsyn uppkommer många frågor som i direkt anslutning eller i efterföljande brev informeras särskilt om.

Kommunen har ett stort ansvar när det gäller att förebygga och hindra alla förekommande former av diskriminering. Vid tillsyn kan kommunens handläggare komma att vidarebefordra uppgifter till berörda myndigheter.

En viktig uppgift för kommunens handläggare är att analysera tillsynsbehovet och prioritera arbetet därefter. Det är naturligt att de restauranger, som har många anmärkningar och/eller en hög alkoholförsäljning, inspekteras oftare än lugna utpräglade matrestauranger. En målsättning är att varje restaurang åtminstone en gång per år ska få ett besök. När det gäller vissa lokaler för slutna sällskap, båtar samt renodlade personalrestauranger kan det vara tillfyllest med förebyggande tillsyn och inre tillsyn.

6 Sanktioner

Kommunen har ett antal sanktioner att ta till om tillståndshavare inte följer alkohollagen.

Erinran är ett påpekande om misskötsamhet och är till för att tillståndshavaren ska kunna förändra sitt beteende och för att inte begå fler lagöverträdelser eller slarva i framtiden. Beslut om erinran fattas av handläggare enligt alkohollagen 9 kap 17 §. Beslutet fattas då lagöverträdelserna är av mindre allvarligt slag. Erinran kan beslutas exempelvis när inre tillsyn uppvisar oegentligheter som sena betalningar av skatter och avgifter eller att skatteverket vid kontroller upptäckt slarv med personalliggaren. Vid yttre tillsyn beslutas om erinran när handläggarna upptäcker små överträdelser av alkohollagen eller överträdelser som på grund av stället belägenhet eller tidpunkten för överträdelserna i övrigt ses som mindre allvarliga. Exemplet är inte uttömmande och domstolarna förändrar kontinuerligt kommunens bedömning genom sina avgöranden.

Beslut om varning eller återkallelse fattas av social- och äldrenämnden. Kommunen kan besluta om varning enligt alkohollagen 9 kap 17 § när ovan nämnda situationer är av mer allvarligt slag, högre belopp eller av mer systematiskt slag.

Återkallelser enligt alkohollagen 9 kap 18 § kan ske vid allvarliga överträdelser av alkohollagen. En återkallelse kan också ske efter att ett bolag med serveringstillstånd inte rättar till felaktiga förhållanden eller fortsätter att bryta mot alkohollagen trots att erinran eller varning beslutats.

Alla händelser eller information som skickats till kommunen från annan och som är till men (skada) för bolaget med serveringstillstånd kommuniceras med bolaget enligt

förvaltningslagen 17 §. Bolaget har alltid en möjlighet att yttra sig över händelser som kan leda till beslut om bland annat sanktioner.
Ett väl fungerande förebyggande arbete minskar sanktioner.