

Tillsynsplan 2014/2015

Kommunen har enligt 9 kap 2§ alkohollagen (2010:1622) skyldighet att upprätta en tillsynsplan, planera tillsynen samt lämna en tillsynsplan till länsstyrelsen. Tillsynsplanen ska revideras vid behov. Tillsynsplanen är ett stöd för verksamheten i att tillsynen bedrivs i den utsträckning som behövs för att få en effektiv kontroll av att alkohollagens bestämmelser följs.

Enligt prop. 2009/10:125 kan tillsynsplanen vara årlig eller flerårig, men ska revideras vid behov.

Tillsynsplan

Kommunen ansvarar enligt 8 kap 1§ alkohollagen (2010:1622) för prövning av tillstånd att servera alkoholdrycker.

Kommunen ska tillsammans med polismyndigheten enligt 9 kap 2§ alkohollagen utöva tillsyn över att alkoholserveringen följer alkohollagens bestämmelser. Enligt samma paragraf har kommunen tillsammans med polismyndigheten också ansvar för tillsynen över detaljhandeln med folköl.

Kommunen ska genom sin tillsyn kontrollera att alkohollagens bestämmelser följs. Om missförhållanden skulle upptäckas kan kommunen meddela den som har serveringstillstånd en erinran eller i allvarigare fall, eller vid upprepade mindre överträdelser, en varning. Kommunen har också möjlighet att under vissa förutsättningar återkalla ett tillstånd. Vid missförhållanden vid försäljning av folköl kan kommunen meddela varning eller försäljningsförbud.

Uppdraget att utöva tillsyn avser såväl stadigvarande tillstånd som tillfälliga tillstånd och både tillstånd för servering i slutna sällskap och servering till allmänheten.

Serveringstillstånd

Stadigvarande tillstånd

I Markaryds kommun finns 12 stadigvarande tillstånd (2014-04-02) för servering till allmänheten. Tillstånden avser i huvudsak matrestauranger och endast ett fåtal har återkommande nöjesutbud.

I kommunen finns 2 stadigvarande tillstånd till slutna sällskap.

Tillfälliga tillstånd

Under 2013 beviljades 5 tillfälliga tillstånd. Av dessa avsåg 2 stycken servering till allmänheten och 3 stycken servering till slutna sällskap.

Försäljning och servering av folköl

I kommunen finns (2014-04-02) 8 registrerade försäljningsställen av folköl samt 0 registrerade serveringsställen.

Tillsyn av alkoholservering

Alkohollagen ger kommunen och polismyndigheten i uppdrag att tillse att alkoholagens bestämmelser om servering av alkoholdrycker följs och att servering sker på ett ansvarsfullt sätt. En ansvarsfull alkoholservering syftar till att minska det alkoholrelaterade våldet, att minska berusningsgraden bland restauranggäster och förhindra servering till minderåriga. Detta bygger på tre delar:

- en ansvarsfull tillståndsprövning,
- utbildning för serveringspersonal, råd och information till tillståndshavare
- tillsyn (inre tillsyn resp. yttre tillsyn)

Tillståndsprövning

Socialnämnden antog 2014-02-12 nya riktlinjer för serveringstillstånd. Riktlinjerna utgör ett komplement till de regler som följer av alkohollagen samt föreskrifter på området.

Utbildning, information m.m.

Inom ramen för "Stökfritt" (Ansvarsfull alkoholservering) erbjuds serveringspersonal utbildning om alkohollagens bestämmelser, tillsyn, konflikthantering m.m. Utbildningen genomförs under två dagar och genomförs i samverkan mellan Älmhult, Ljungby och Markaryds kommuner och i samarbete med polis och räddningstjänst.

Kommunen har ambitionen att minst en gång per år bjuda in innehavare av serveringstillstånd till informations- och dialogträff.

Kommunens hemsida har information om serveringstillstånd, gällande riktlinjer, anvisningar och blanketter för ansökan m.m.

Inre tillsyn

Det ställs höga krav på sökandens lämplighet. Den som erhållit serveringstillstånd har uppfyllt de krav som framgår av 8 kap. 12 § alkohollagen. Dessa krav gäller även efter det att tillstånd lämnats.

Den inre tillsyn som bedrivs är av administrativ karaktär och består av uppföljning och kontroll av tillståndshavarens ekonomiska och personliga förhållanden. Detta sker genom inhämtning av uppgifter från exempelvis Skatteverket, polisen och Kronofogden, genom kontroll av andra myndigheters inspektionsrapporter och genom granskning av de årliga restaurangrapporterna.

Yttre tillsyn

Servering av alkoholdrycker ska skötas så att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undviks. Servering får endast ske i enlighet med det tillstånd som lämnats och får inte ske till minderåriga.

Yttre tillsyn, som sker genom besök på serveringsstället, tar i första hand sikte på kontroll av att serveringen sker i enlighet med dessa regler. Yttre tillsyn kan ske

dagtid, kvälls- eller nattetid och kan också genomföras i samverkan med annan kommun, polisen, miljö- och byggförvaltningen, räddningstjänsten, Länsstyrelsen eller Skatteverket. Alla typer av alkoholservering kan bli föremål för yttre tillsyn.

All tillsyn, såväl yttre som inre, dokumenteras på ett sätt som följer förvaltningslagens regler.

Tillsyn av folköl

Kommunen svarar tillsammans med polismyndigheten för tillsyn över detaljhandel och servering av folköl.

Den som bedriver detaljhandel eller servering av folköl ska anmäla detta till kommunen. Den som gjort sådan anmälan ska också bedriva egentillsyn över sin försäljning och ansvarar för att det finns ett program för detta.

Kommunens tillsyn tar i första hand sikte på att kontrollera om egentillsynsprogram finns och att folköl inte lämnas ut till personer under 18 år eller som är märkbart berusade. Kunder ska på lämpligt sätt informeras om åldersgränsen och personalen ska ha kännedom om reglerna för försäljning.

Samverkan bör ske med polisen och miljö- och byggförvaltningen. All tillsyn dokumenteras på ett sätt som följer förvaltningslagens regler.

Plan för tillsyn 2014

Utbildning, information m.m.

- Utbildningen "Stökfritt" ska årligen erbjudas serveringspersonal. Utbildningen organiseras i samverkan med Ljungby och Älmhults kommuner.
- Ambitionen är att innehavare av serveringstillstånd liksom personer som har för avsikt att söka tillstånd ska minst en gång per år inbjudas till informations- och dialogträff.
- Kommunens hemsida med information om serveringstillstånd m.m. ska kontrolleras och uppdateras minst två gånger per år.
- Kommunens alkoholhandläggare ska erbjuda sakkunnig information i alkohollagstiftningen.

Serveringstillstånd, inre tillsyn

- Kontroll av samtliga stadigvarande tillstånd ska göras minst en gång per år. Sådan tillsyn kan innebära granskning av restaurangrapporter och inhämtande av uppgifter från t.ex. Kronofogden och Skatteverket. Tillsyn ska dokumenteras.
- Tillsyn kan inledas efter anmälan från tillståndshavare (t.ex. vid förändring av ägarstrukturen), från annan myndighet eller från allmänheten och ska då dokumenteras. Särskilt fokus ska läggas vid kontroll av den personliga lämpligheten hos tillståndshavaren och personer med betydande inflytande över verksamheten samt vid ekonomiska förhållanden.
- Kontroll av marknadsföring i press och andra medier ska ske kontinuerligt. Vid tveksam marknadsföring ska tillsynsutredning inledas.

Serveringstillstånd, yttre tillsyn

- Alla verksamheter med stadigvarande tillstånd ska besökas varje år. Tillsyn kvällstid ska alltid genomföras av minst två personer. Urvalet av tillsynsobjekt ska grundas på en riskbedömning och dokumenteras separat ("Plan för yttre tillsyn"). Uppgift om planerad tillsyn omfattas av sekretess enligt 17 kap. 1 § OSL. Tillsynen ska främst avse kontroll av
 - Ordning och nykterhet
 - Att servering inte sker till minderåriga
 - Att serveringsansvarig finns på plats
 - Tillhandahållande av lagad eller tillredd mat och hur länge mat erbjuds.
 - Eventuella rabatterbudanden och marknadsföring
 - Att kvitto erbjuds
- Plan för yttre tillsyn fastställs av förvaltningsledningen.
- Alla nya verksamheter med stadigvarande tillstånd ska besökas inom 3 månader.
- Minst en fjärdedel av de verksamheter som beviljas tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten eller slutet sällskap ska besökas årligen och därvid ska tillstånd för servering till allmänheten prioriteras.

Tillsyn av folköl

- Kommunens register över försäljningsställen ska uppdateras kontinuerligt.
- Minst hälften av försäljnings- och serveringsställen ska besökas varje år. Fokus för tillsynen ska vara: egentillsynsprogram anpassat efter den egna verksamheten, skyltar om åldersgräns, försäljning av matvaror, exponering och marknadsföring. Urvalet ska grundas på en riskbedömning och dokumenteras separat. Uppgift om planerad tillsyn omfattas av sekretess enligt 17 kap. 1 § OSL.
- Alla nya försäljnings- eller serveringsställen ska besökas inom 3 månader.

Emma Hartell
Alkoholhandläggare