

Handläggare
Elif Topcu
Telefon: 08-50825068
Lotta Persson
Telefon: 08-50825057

Till
Socialnämnden
2024-02-20

Tillsynsplan för serveringstillstånd 2024

Tillsyn av restauranger med serveringstillstånd

Förvaltningens förslag till beslut

1. Socialnämnden antar tillsynsplan för serveringstillstånd avseende år 2024.
2. Tillsynsplanen översänds till Länsstyrelsen i Stockholms län.

Sammanfattning

Av 9 kap 2 § tredje stycket alkohollagen (2010:1622) framgår att kommunen ska upprätta en tillsynsplan för serveringstillstånd. Tillsynsplanen ska lämnas till länsstyrelsen. Tillsynsplanen ska vara antagen och följas upp av ansvarig nämnd.

Tillståndsenheten inom socialförvaltningen lämnar härmed beskrivning av hur tillsynsarbetet genomförs och förslag på en tillsynsplan för år 2024. Förvaltningen föreslår att nämnden godkänner den.

Bakgrund

Alkohollagen är en social skyddslagstiftning och syftet är att begränsa alkoholkonsumtion och att motverka alkoholskador. Detta ska uppnås genom att ordning och nykterhet råder på serveringsställen och att servering sker på ett sätt så att gäster inte kommer till skada. Överservering ska undvikas och underåriga gäster får inte serveras. Verksamhetsutövare som inte uppfyller lagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet bör nekas serveringstillstånd.

Förvaltningens tillståndsenhet genomför regelbundet tillsynsbesök på serveringsställen som har serveringstillstånd. Tillsynsbesöken genomförs i egen regi eller tillsammans med andra tillsynande myndigheter. Syftet är att kontrollera efterlevnaden av alkohollagen.

Av 9 kap 2 § tredje stycket alkohollagen framgår att kommunen ska upprätta en tillsynsplan som ska överlämnas till länsstyrelsen.

Av förarbetena framgår att syftet med att upprätta en tillsynsplan är att öka förutsättningarna för att tillsynsverksamheten fungerar på ett effektivt sätt över hela landet, ge mindre utrymme för utebliven eller otillräcklig tillsyn och att bidra till ökad kostnadseffektivitet. Det uttalas även att tillsynsplanerna kan vara årliga eller fleråriga men bör revideras vid behov. De ska tillsändas länsstyrelsen efter att de upprättats eller reviderats och fungera som ett stöd i dialogen mellan länsstyrelserna och kommunerna. Arbetet med att ta fram planerna och att kommunicera dessa med länsstyrelserna bör dock inte ta mer resurser i anspråk än vad som är rimligt inom de ramar som finns. Det centrala är att den direkta tillsynen faktiskt bedrivs i den utsträckning som behövs för en effektiv kontroll av att bestämmelserna efterlevs.

Ärendet

Syftet med tillsynen är att förebygga och korrigera brister som kan uppstå vid servering av alkoholdrycker. Tillsynsplanen ska bidra till att tillsynsarbetet sker strukturerat med mätbara och uppföljningsbara mål. Dessa mål framgår av VP 2024 och följs upp i samband med tertialrapporter samt verksamhetsberättelse.

Tillsynsarbetet kan samtidigt även bidra till att den upplevda tryggheten i alla stadsdelar ökar enligt stadens vision 2040. I vision 2040 slås bland annat fast att ingen ska behöva vara rädd för våld eller utsättas för förtryck. Inom ramen för tillsynsarbetet kan till exempel en tryggare krogmiljö uppnås genom utbildningsinsatser, information, samverkan och tillsyn.

Tillsynsarbetet ska även bedrivas i enlighet med näringslivspolicyn och målsättningen att Stockholm ska vara en stad där näringsidkare kan få bra stöd och hjälp för att bedriva sin verksamhet enligt de regler som gäller. Förvaltningens tillståndsenhet ska därför alltid fokusera på att vara både rättssäker och ge ett gott bemötande.

Tillsynen bedrivs på olika sätt och består av förebyggande tillsyn, samt inre- och yttre tillsyn.

Förebyggande tillsyn

Syftet med den förebyggande tillsynen är att informera och göra tillståndshavaren uppmärksam på de krav som alkohollagen ställer så att brister i verksamheten inte uppstår. Genom information, utbildning och samarbete kan problem undvikas, både för den enskilde restaurangägaren och för kommunen.

Förebyggande tillsyn består av:

- ”Första samtalet” – handläggaren ringer upp sökanden och informerar om handläggningen och gällande regler

- Kontinuerlig översyn av skriftlig information som riktar sig till tillståndshavare (stadens webbplats/hemsida, foldrar mm.)
- Regelbundna nyhetsbrev ("TillståndsNytt") till tillståndshavarna med aktuell information.
- Regelbundna informationsmöten samt fortbildning av stadens kontaktcenter (KC) och tillståndsenhetens restauranginspektörer.
- Regelbunden samverkan med näringslivet (tillståndshavare/ branschorganisationer).
- Regelbundna utbildningsinsatser inom ramen för samarbetet med STAD (Stockholm förebygger alkohol- och drogproblem). Utbildningarna riktar sig främst till serveringspersonal, men även till tillståndsenhetens egna handläggare och poliser.
- Nära samarbete kring med Göteborg och Malmös tillståndsenheter – inom ramen för det så kallade "Storstadssamarbetet".

Inre tillsyn

Med inre tillsyn avses kontroll av uppgifter från olika myndigheter i syfte att säkerställa att förutsättningarna för serveringstillståndet fortfarande är uppfyllda. Det kan till exempel vara om företaget som har tillståndet sköter sig ekonomiskt. Mellan vissa myndigheter finns en upplysningsskyldighet. Polismyndigheten ska till exempel underrätta kommunen om förhållanden som är av betydelse för tillsynen. Inre tillsyn görs kontinuerligt.

Det sker också kontroll av om tillståndshavarna har sänt in företagets försäljningssiffror genom den så kallade restaurangrapporten. Rapporten och siffrorna ska redovisas senast den 1 mars varje år. Underlåtenhet att insända restaurangrapport leder till påminnelseavgift. Om restaurangrapport inte inkommer trots påminnelse kan åtgärd enligt alkohollagen komma ifråga.

För att den inre tillsynen ska kunna fungera tillfredställande är det nödvändigt med upparbetade kontakter med andra myndigheter. En särskild samverkan med polisens regionala underrättelsetjänst har etablerats. Syftet är att motverka den svarta ekonomin och den organiserade brottsligheten i samband med tillståndsgivning och tillsyn.

Inre tillsyn består av:

- Kontroll av tillståndshavare/person med betydande inflytande (så kallad PBI) vad gäller dennesandel (remisshantering till Polismyndigheten).

- Bevakning av PBl:s ekonomiska lämplighet med hjälp av kreditupplysningsföretag och remisshantering till Skatteverket.
- Alltid göra en kontroll mot Creditsafe av bolaget vid stadigvarande ändringar.
- Samverka med andra rättsvårdande myndigheter (Polismyndigheten, Ekobrottsmyndigheten och Tullverket).
- Bevakning av om tillståndshavaren försätts i konkurs.
- Bevakning av om tillståndshavaren byter företrädare.
- Bevakning av affärs- och släktrationer hos tillståndshavare för att upptäcka bulvanförhållanden.
- Bevakning i samarbete med brandmyndigheten av att restaurangen uppfyller brandskyddsbestämmelser.
- Bevakning i samarbete med miljöförvaltningen av att restaurangen inte är störande för närboende samt att verksamheten upprätthåller kraven i alkohollagen avseende kök och matutbud.
- Bevakning av restaurangernas marknadsföring i sociala och tryckta medier.
- Bevakning av att restaurangrapporter lämnas in i tid.
- Medverka i nätverk med andra myndigheter för att utbyta erfarenheter och kunskap.
- Hantera tips från allmänhet och media.
- Omvärldsbevakning – bevaka vad som sker på krogar genom t.ex. ändring av inriktning eller tillfälliga event.

Yttre tillsyn

Den yttre tillsynen innebär en regelrätt inspektion/tillsynsbesök av serveringsstället då det kontrolleras att restaurangens alkoholservice sker i enlighet med dess tillstånd och inte i strid mot gällande lag i övrigt. Tillsynen sker under pågående verksamhet och kan ske i samverkan med andra myndigheter.

Följande bör kontrolleras vid tillsynsbesök:

- Att servering av alkoholdrycker sker med återhållsamhet och följer gällande tillstånd.
- Att servering av alkoholdrycker inte sker till personer under 18 år.
- Att berusningsgraden hos gästerna inte är för hög.
- Att mat tillhandahålls i den omfattning som alkohollagen förutsätter.
- Att ordningen är god i och utanför serveringslokalen.
- Att serveringsansvarig person finns tillgänglig på serveringsstället.
- Att köks- eller serveringspersonal, eller den som har uppgifter som är av betydelse för ordning och nykterhet, är

anställd av tillståndshavaren eller inhyrd av ett bemanningsföretag.

- Att marknadsföringen av alkoholdrycker inte är påträngande, uppsökande eller uppmanande till bruk av alkoholdrycker.
- Att kontrollera prissättningen av alkoholdrycker.
- Att uppsyn hålls över hela serveringsytan.
- Att nödutgångar inte är blockerade.
- Att serveringstider följs.
- Att villkor i serveringstillståndet följs.

Dokumentation

Tillsynspersonal äger rätt till tillträde i serveringslokalerna. De har rätt att ta del av bokföring och andra handlingar som rör verksamheten. Inspektörerna ska visa upp tjänstekort med foto. Tillsynsbesöket ska genomföras så att olägenhet för verksamheten i möjligaste mån begränsas.

Vid misstanke om alkoholserving till underåriga eller påverkad gäst ska det säkerställas att det verkligen var en alkoholdryck som serverades och inte lättdryck eller lättöl. Vid misstanke om alkoholserving till underåriga ska gästernas ålder kontrolleras genom att tillståndshavaren eller den serveringsansvarige ber gästen att visa sin legitimation.

Bedöms servering ske till märkbart påverkad gäst ska graden av påverkan och gästens beteende beskrivas i tillsynsprotokollet. Allmänna bedömningar om brister i ordning och nykterhet på serveringsstället ska på motsvarande sätt beskrivas i tillsynsprotokollet.

Förekomsten av brottslig verksamhet på serveringsstället, till exempel narkotikabrott, är exempel på brister i ordningen som måste beskrivas noga.

Även goda förhållanden ska dokumenteras eftersom det ofta är helhetsintrycket över tid som är avgörande för om någon åtgärd mot serveringstillståndet enligt alkohollagen ska vidtas eller inte. Återkoppling till tillståndshavaren eller den serveringsansvarige bör också ske även då allt varit i sin ordning.

Åtgärder vid uppmärksammade brister

Allvarligare missförhållanden eller förekomst av missförhållanden kan föranleda åtgärd mot serveringstillståndet enligt alkohollagen. De åtgärder som följer av alkohollagen är erinran, varning eller återkallelse av serveringstillståndet.

Förvaltningens åtagande avseende yttre tillsyn

Alla serveringsställen ska få minst ett tillsynsbesök under året. De serveringsställen som har serveringstid efter klockan 01, samt de serveringsställen som har meddelats en åtgärd med anledning av ordning och nykterhet tillsynas med högre frekvens. Samordnad tillsyn tillsammans med andra myndigheter och förvaltningar, som till exempel Polismyndigheten, Skatteverket och miljöförvaltningen, är prioriterad och planeras utifrån alla myndigheters möjligheter att delta. Förvaltningen deltar även aktivt i det stadsövergripande projektet om samordnad tillsyn.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom Avdelningen för strategi och utveckling. Förvaltningsgruppen har behandlat ärendet den 24 februari 2024 och funktionshinderrådet har haft möjlighet att behandla ärendet den 15 februari 2024.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen föreslår att socialnämnden antar förslag på tillsynsplan för serveringstillstånd för år 2024.

Veronica Wolgast Carstorp
Socialdirektör
Socialförvaltningen

Lina Blombergsson
Avdelningschef
Socialförvaltningen

Bilaga

1. Stockholms stads tillsynsplan för år 2024, tillsyn av restauranger med serveringstillstånd.

Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Veronica Wolgast Carstorp, Socialdirektör	2024-02-07
Maria Karlsson, Verksamhetsutvecklare	2024-02-07