



**HÖGANÄS
KOMMUN**

TILLSYNSPLAN FÖR HÖGANÄS KOMMUN ÅR 2022-2023

Tillstånds- och tillsynsmyndighetens tillsynsplan över Höganäs kommuns serveringsställen med serveringstillstånd och detaljhandeln med folkölsförsäljning

Uppdraget

Enligt 9 kap. 2 § Alkohollagen har kommunen och Polismyndigheten tillsyn över efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker och över detaljhandel med folköl. Kommunen har enligt samma lagrum en skyldighet att upprätta en tillsynsplan och att inge den till Länsstyrelsen. I Höganäs kommun utförs tillsynen av Socialnämnden genom kommunens alkoholhandläggare.

Genom olika tillsyn kontrollerar alkoholhandläggaren att serverings- och försäljningsställena följer alkohollagen. Tillsynen ökar även förutsättningarna för en sund konkurrens och en trevlig krogmiljö. En årlig avgift tas normalt ut för tillsynen.

Serveringstillstånd

Tillsynen består av förebyggande, inre och yttre tillsyn.

Förebyggande tillsyn

Förebyggande tillsyn är både rådgivande och förebyggande.

Syftet med den förebyggande tillsynen är att informera och göra sökande och tillståndshavare uppmärksamma på de krav som alkohollagen ställer. Genom kunskap och samarbete kan problem undvikas, både för den enskilde krögaren och för kommunen. Förebyggande tillsyn består av:

- Rådgivning via telefon eller besök.
- Besök av handläggare på krogen.
- Utbildning som utgår från alkohollagens regler och riktar sig till de som arbetar på krogen.

Under 2022 kommer en kortare avgiftsfri utbildning att hållas för restauranganställda med utgångspunkt i alkohollagen. Från och med 2023 återgår vi till en uppköpt extern utbildning men i lite annan skepnad. Tidigare år har kommunen haft en tvådagarsutbildning där den andra dagen bestod av konflikthantering. Den andra dagen anses dock inte vara relevant för Höganäs då få serveringsställen har den riskprofil som dag två riktar sig till. Tanken är därför att fortsättningsvis bara ha ansvarsfull alkoholservering en dag. Behovet av utbildning bedöms vara som störst på våren när många säsongsrestauranger har nya anställda och innan högsäsongen börjar. Planen är därför att ha utbildningen under våren 2023. Deltagandet på utbildningen avgör om man ska ha den igen 2024 eller om man fortsättningsvis ska ha den vartannat år. Alkoholhandläggaren har också upptäckt ett behov av en kortare utbildning i alkohollagen riktad till sommarjobbade skolungdomar som inte kan delta dagtid på den externa utbildningen. Under 2023 kommer därför



**HÖGANÄS
KOMMUN**

en sådan utbildning riktad till skolungdomar att hållas på kvällstid innan säsongen börjar. Tanken är att den ska vara kostnadsfri.

Inre tillsyn

Inre tillsyn betyder att alkoholhandläggaren kontrollerar både bolaget och dess företrädares personliga och ekonomiska lämplighet enligt alkohollagen. Man hämtar då in uppgifter från olika myndigheter som Polisen och Skatteverket. En viktig del av den löpande inre tillsynen sker genom verksamhetens tillgång till kreditupplysningstjänsten SYNA. Där inhämtas kontinuerligt information om ändringar i bolag samt betalningsanmärkningar.

Tillsynen kan också påbörjas utifrån underlag från andra myndigheter.

Tillsynen är för det mesta rutinmässig. Kontrollerna kan variera beroende på om företaget och dess företrädare har haft betalningsuppsmaningar, skulder, fått kontrollbeslut, omprövningsbeslut med mera.

Yttre tillsyn

Yttre tillsyn innebär i regel oanmälda kontroller av ett serveringsställe. Man kontrollerar att verksamheten bedrivs enligt alkohollagen och att serveringen sker som det står i tillståndsbeviset. Tillsyn ska i största möjliga utsträckning göras när serveringsställen har mest verksamhet.

Om prioriteringar av den yttre tillsynen behöver göras, bör tillsynen inriktas på verksamheter där det förekommer särskild anledning att befara brister.

Alkoholhandläggarens tillsyn bedrivs öppet och krögaren eller den serveringsansvarige kontaktas alltid under tillsynsbesöket. Vid besöket följer tillsynen ett protokoll för att säkerställa att tillsynen genomförs på så likartat sätt som möjligt på de olika serveringsställena.

Den yttre tillsynen genomförs av kommunens alkoholhandläggare med hjälp av socialsekreterare från Vuxenheten.

Meddelande om hur tillsynen har gått skickas alltid ut till tillståndshavaren efter genomförd tillsyn.

Åtgärder vid uppmärksammade brister

Om små brister upptäcks på serveringsstället bör de i första hand påtalas, så att tillståndshavaren bereds en möjlighet att omedelbart rätta till dem. Dessa brister dokumenteras dock då de kan ha betydelse för framtida ärenden.

Allvarigare missförhållanden eller förekomst av missförhållanden som, trots påpekande, inte rättas till bör leda till sanktion enligt alkohollagen. De sanktioner som följer av alkohollagen är erinran, varning och återkallelse.

Beslut om att meddela tillståndshavaren en erinran fattas av enhetschef på Socialförvaltningen.

Beslut om att meddela tillståndshavaren en varning fattas av arbetsutskottet eller socialnämnden i Höganäs kommun.

Beslut om återkallelse av serveringstillstånd fattas av socialnämnden i Höganäs kommun.

Samtliga utredningar avseende sanktioner enligt alkohollagen utförs av alkoholhandläggaren.



**HÖGANÄS
KOMMUN**

Tillsynens omfattning

Inre tillsyn ska genomföras årligen för samtliga tillståndshavare i kommunen.

De yttre tillsynsbesöken är för det mesta rutinemässiga men kan också följa upp tidigare brister. Ambitionen är att alla serveringsställen med stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten ska få åtminstone ett besök per år. Vid tillsyn på serveringsställen som har oregelbundna öppettider kan besök bokas in i förväg.

Gällande tillfälliga tillstånd görs en bedömning om besök ska göras baserat på målgrupp, typ av tillställning, serveringstider och liknande.

Tillsynen kan även ske tillsammans med andra myndigheter, till exempel Polisen, miljöavdelningen, Räddningstjänsten och Skatteverket.

Tillsyn över försäljning och servering av folköl

Vid tillsynen över försäljning och servering av folköl görs endast yttre tillsyn. Vid tillsynen kontrolleras att reglerna för försäljning och servering av folköl följs.

Tillsynen dokumenteras i ett protokoll för att säkerställa att tillsynen genomförs på så likartat sätt som möjligt på de olika försäljningsställena.

Kommunens kontrollant äger rätt till tillträde till rörelsens lokaler, för att kunna utföra tillsynen.

De har också rätt att ta del av de handlingar som behövs för tillsynen. Tillsynsbesöket skall genomföras på sådant sätt, att olägenhet för verksamheten i möjligaste mån begränsas.

Tillsynen utförs av kommunens alkoholhandläggare och/eller socialsekreterare från Vuxenheten.

Åtgärder vid uppmärksammade brister

Om felaktigheter i hanteringen på försäljnings- eller serveringsstället uppmärksammas bör bristerna i första hand påtalas, så att den som bedriver försäljningen eller serveringen, bereds en möjlighet att omedelbart rätta till dem.

Om brister uppmärksammas vid tillsynen, kan kommunen förbjuda den som bedriver försäljningen att fortsätta verksamheten. Sådant förbud kan meddelas för en tid om sex eller tolv månader räknat från det att den som bedriver försäljningen fått del av beslutet. Om förbud är en för ingripande åtgärd, kan en varning istället meddelas.

Samtliga utredningar avseende sanktioner enligt alkohollagen utförs av alkoholhandläggaren.

Tillsynens omfattning

Samtliga försäljnings- och serveringsställen inom kommunen ska få minst ett tillsynsbesök per år.