

Bilaga 1

PROTOKOLL nr 10/2007
2007-10-25

STOCKHOLMS STAD	
Kommunstyrelsen	
KF/KS Kansli	
Ink.	2007-11-12
Dnr	329-4549/2007
Till	R VII

Justerat 2007-11-06
Ulf Kristersson och Karin Rågsjö

§ 9

Reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad
Dnr 445-0143/2007

Socialtjänstnämndens beslut

1. Socialtjänstnämnden godkänner för egen del reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad.
2. Förslag till reviderade riktlinjer överlämnas till kommunfullmäktige för beslut.

Ärendet

Socialtjänstnämnden godkände vid sammanträdet den 14 juni 2007 förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på förvaltningsuppdrag daterat den 13 mars 2007 om nya riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad. Förvaltningen fick i uppdrag att utifrån redovisningen i tjänsteutlåtandet utarbeta förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd. I tjänsteutlåtandet lämnas förslag till förändringar i riktlinjerna avseende kravet på kök för allsidig matlagning, bestämmelserna om sena serveringstider och kraven på förordnade ordningsvakter.

Förvaltningen hade redovisat ärendet i ett tjänsteutlåtande daterat den 4 oktober 2007.

Förslag till beslut

Ordföranden Ulf Kristersson m.fl. (m), ledamoten Lena Kling (fp) och ledamoten Dikran Dison (kd) föreslog att nämnden skulle besluta enligt förvaltningens förslag till beslut.

Vice ordföranden Karin Rågsjö (v) ledamöterna Elisabeth Brandt Ygeman m.fl. (s) och ledamoten Gertrud Brorsson (mp) framlade ett annat förslag till beslut och föreslog att nämnden skulle besluta enligt detta förslag.

Beslutsgång

Ordföranden ställde förslagen till beslut mot varandra.

Nämnden beslutade utan omröstning enligt ordföranden Ulf Kristersson m.fl. (m), ledamoten Lena Kling (fp) och ledamoten Dikran Dison (kd) förslag till beslut.

Reservation

Vice ordföranden Karin Rågsjö (v), ledamöterna Elisabeth Brandt Ygeman m.fl. (s) och ledamoten Gertrud Brorsson (mp) reserverade sig mot nämndens beslut enligt följande.

Socialtjänstnämnden föreslås besluta följande.

1. Socialtjänstnämnden beslutar att delvis godkänna förvaltningens förslag till beslut.
2. 5-tillstånd ska ges med restriktivitet.
3. Inspektioner mot nattöppna krogar ska öka.
4. I serveringstillståndet ska det tydligt framgå att tillståndshavaren åtar sig att se till att överträdelser mot gällande lagar mot diskriminering inte förekommer inom verksamheten samt riskerar indragning av tillståndet vid överträdelser av dessa lagar.
5. Socialtjänstnämnden beslutar att krogar som fällts för diskriminering i brottsmål eller civilmål inte ska beviljas serveringstillstånd eller få sitt redan beviljade tillstånd indraget enligt gängse regler.
6. Villkor ska meddelas, där så är påkallat, om synlig räknare vid entrén som visar hur många gäster restaurangen tar in och hur många gäster som vistas i lokalen.
7. Socialtjänstnämnden beslutar att förvaltningen ska verka för en "STAD-modell" för att förebygga diskriminering på liknande sätt som idag förekommer när man testar åldersgränser och nykterhet.
8. Därutöver anføres följande.

Vi anser att det är av största vikt att staden på bästa möjliga sätt arbetar för att förverkliga intentionerna i alkohollagen och i Stockholms Tobaks- Alkohol- och narkotikapolitiska program. Det alkoholpolitiska skyddsintresset får inte urvattnas utan ska tillvaratas.

Vi godkänner att den årliga omprövningen av 5-tillstånd utgår eftersom öppettider efter normaltid alltid föregås av 1 års prövotid och 5-tillstånd inte ges innan man har haft ett 3-tillstånd utan anmärkning. I praktiken innebär detta att man har haft två års prövotid innan man får 5-tillstånd. De pengar som frigörs när vi tar bort de årliga omprövningarna ska användas till ökade inspektioner - främst mot de 5-öppna krogarna.

Sociala hänsyn ska ha företräde vid prövningen av serveringstillstånd/ serveringstider framför näringspolitiska eller konkurrensmässiga förhållanden, enligt alkohollagens förarbeten. Det ska råda en restriktivitet om öppettider till 5. Vi anser att längre öppettider än till 5 inte är motiverade.

Förvaltningen ska ha ett tätare samarbete med miljöförvaltningen i frågor som rör störningar. Ärenden om 5-tillstånd får inte avgöras innan yttrande från miljö- och hälsovårdsnämnden har inkommit, och stor hänsyn ska tas till deras yttrande.

Vi anser däremot att vissa av alkohollagens krav är otidsenliga och möjliga att förändra. Exempelvis instämmer vi med förvaltningen att kraven på kök för allsidig matlagning och tillhandahållande av lagad mat borde kunna modifieras.

Att alkohollagen är en social skyddslagstiftning får dock inte glömmas bort. Tillsyn av restauranger utifrån problem med överservering och servering till minderåriga har högsta prioritet, eftersom sådan misskötsel går stick i stäv med stadens ambitioner att minska missbruket bland de unga. Frågan om serveringstider och annat kan kopplas till såväl kvinnofrid och övriga våldsbrott som till människors hälsa. Vi vill också peka på att alltför krogtäta områden exempelvis på Södermalm är besvärande för de boende.


Vi vill också framhålla behovet av att restaurangerna arbetar aktivt med att minska köerna, eftersom dessa i sig skapar problem. Köer som marknadsföring bör inte förekomma, eftersom det kan leda till känslor av kränkning för dem som inte kommer in.

Diskriminering är tyvärr vanligt inom krogbranschen och staden behöver därför utveckla metoder för att förebygga diskriminering och göra det tydligt att krogar som fällts för diskriminering inte ska ha rätt att servera alkohol. På sitt sammanträde den 7 juni 2005 beslöt kommunfullmäktige, vid behandling av revidering av riktlinjer för serveringstillstånd, att tillståndshavaren åtar sig att se till att överträdelser mot gällande diskrimineringslagstiftning inte förekommer inom sin verksamhet samt ska vara införstådd med att överträdelser kan leda till indragning av tillståndet. Krogar som fällts i diskrimineringsmål, oavsett om det är i brottsmål eller civilmål, ska inte beviljas alkoholtillstånd alternativt få sitt redan beviljade tillstånd indraget. Det är viktigt att poängtera att det åligger dem som missköter sig och därför blir av med sitt alkoholtillstånd att bevisa att de har vidtagit åtgärder för att få tillbaka sitt tillstånd.

I villkor för serveringstillstånd ska det kunna ställas krav på tydliga och väl synliga skyltar om vilka insläppsregler som gäller, för att motverka diskriminering och andra former av oordning. Vid köbildning eller när det finns andra indikationer på behov ska krav på sådan skyltning ställas. Av samma skäl bör det också, när det är motiverat, ställas krav på synlig räknare vid entrén, som visar hur många gäster restaurangen tar in och hur många gäster som vistas i lokalen.

Kunskap om diskrimineringsfrågor bör infogas i vaktutbildningen och STAD-utbildningen. Förvaltningen ska verka för en "STAD-modell" för att förebygga diskriminering på liknande sätt som idag förekommer när man testar åldersgränser och nykterhet.

Vid protokollet


Lisbeth Westerlund
sekreterare



STOCKHOLMS SOCIALTJÄNSTFÖRVALTNING
KANSLIÄVDELNINGEN

9.
TJÄNSTEUTLÅTANDE
DNR 445-0143/2007
SOTN 2007-10-25
SID 1 (7)
2007-10-04

Handläggare: Lisbeth Westerlund
Telefon: 08-508 25 016

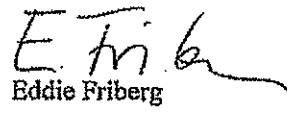
Till
Socialtjänstnämnden

Reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad

Förslag till beslut

1. Socialtjänstnämnden godkänner för egen del reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad.
2. Förslag till reviderade riktlinjer överlämnas till kommunfullmäktige för beslut.


Dag Helin


Eddie Friberg

Sammanfattning

Socialtjänstnämnden godkände vid sammanträdet den 14 juni 2007 förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på förvaltningsuppdrag daterat den 13 mars 2007 om nya riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad. Förvaltningen fick i uppdrag att utifrån redovisningen i tjänsteutlåtandet utarbeta förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd. I tjänsteutlåtandet lämnas förslag till förändringar i riktlinjerna avseende kravet på kök för allsidig matlagning, bestämmelserna om sena serveringstider och kraven på förordnade ordningsvakter.



Bakgrund

Socialtjänstnämnden godkände vid sammanträdet den 14 juni 2007 förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på förvaltningsuppdrag daterat den 13 mars 2007 om nya riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad.

Förvaltningen fick i uppdrag att utifrån redovisningen i tjänsteutlåtandet utarbeta förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd.

Socialtjänstnämnden beslutade därutöver att tillskriva regeringen och begära vissa ändringar och förtydliganden i alkohollagen och dess tillämpning utifrån redovisningen i förvaltningens tjänsteutlåtande.

Protokollsutdrag från sammanträdet den 14 juni 2007 bifogas.

Skrivelser till regeringen och regeringens beslut om översyn av alkohollagen.

Stockholms stad har vid flera tillfällen påtalat behovet av översyn av alkohollagen. Senast under 2006 har staden tillställt regeringskansliet två skrivelser där man påtalat behovet av förändringar av alkohollagens bestämmelser. Den ena skrivelsen handlade om alkohollagens bestämmelse om varning och staden föreslog bl.a. att det ska bli möjligt för en tillståndsmyndighet att meddela en erinran vid ringa fall av överträdelse av alkohollagen. I den andra skrivelsen begärde staden förtydliganden eller ändringar vad gäller alkohollagens tillämpning vid gemensamma serveringsområden/lokaler och mässor.

Socialborgarrådet har under sommaren 2007 tillsammans med företrädare för Malmö stad, Göteborgs stad och Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare tillskrivit regeringen med förslag att regeringen ska initiera en utredning med uppdraget att genomföra en fullständig översyn av alkohollagen (AL) mot bakgrund av att denna i flera avseenden är föråldrad och omodern. Skrivelsen bifogas.

I skrivelsen tar man upp några exempel där behovet av översyn är tydligt. Det gäller behovet av att se över kravet i 7 kap. 8 § AL att tillstånd för servering till allmänheten får meddelas endast om serveringsstället har ett kök för allsidig matlagning. Vidare pekar man på problemen i alkohollagstiftningen när det gäller att söka gemensamma serveringstillstånd vid food courts, mässor och festivaler. Även behovet av översyn av påföljdssystemet påtalas.

Vid regeringssammanträdet den 6 september 2007 beslutades att en särskild utredare ska göra en översyn av alkohollagen (1994:1738). Utgångspunkten för översynen är en restriktiv alkoholpolitik till skydd för folkhälsan. Uppdraget ska redovisas senast den 20 november 2008. Kommittédirektiven bifogas. Utredarens uppdrag är i huvudsak följande.



- göra en övergripande översyn av alkohollagen med en systematisk, språklig och redaktionell genomgång,

- utreda och analysera behovet av förändringar i bestämmelser som främstår som föråldrade och i behov av modernisering,

förtydliga regler och begrepp i alkohollagen som är otydliga,

- särskilt utreda och analysera behovet av förändringar i alkohollagen i fråga om

- detaljhandel med öl,
- förbud mot att bjuda underåriga på alkohol,
- sanktionssystemets utformning,
- tillstånd till servering av spritdrycker, vin och starköl,
- brandskydd på serveringsställe
- utreda och analysera behovet av frågor om alkoholhantering som idag är oreglerade som vinmässor och rumsservice
- utreda eventuella möjligheter för tillverkare av spritdrycker, vin och starköl att på den egna gården sälja egenproducerade drycker till konsumenter,
- överväga regelförenklningar som kan minska de administrativa kostnaderna för näringsidkare.

Förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd

Förvaltningen kan konstatera att det finns behov av en bred översyn av riktlinjerna för serveringstillstånd. Det är dock lämpligt att avvakta med en sådan översyn till dess utredningen om översyn av alkohollagen redovisat sitt uppdrag.

Nedan kommenterar förvaltningen förslagen till ändringar av riktlinjerna utifrån punkterna i nämndens uppdrag till förvaltningen. Vissa redaktionella justeringar har även gjorts som inte kommenteras i tjänsteutlåtandet. Förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd bifogas med ändringsförslagen markerade. Även nu gällande riktlinjer bifogas tjänsteutlåtandet.

Övergripande principer och allsidig matlagning

- *Förslag till övergripande principer för hur staden, inom ramen för gällande lagstiftning kan modernisera sina riktlinjer för serveringstillstånd. Principen bör bygga på att tillstånd ska vara lätta att få och lätta att mista. Riktlinjerna ska vara internationellt och matkulturellt inkluderande snarare än traditionsbundna till svensk matkultur.*

Förvaltningsuppdragets redovisade princip att serveringstillstånd ska vara lätta att få och lätta att mista är ingen fråga för riktlinjerna. Förvaltningen anser att det är relativt enkelt

att få serveringstillstånd om man uppfyller de krav som anges i alkohollagen och stadens riktlinjer samt delar uppfattningen att det ska vara lätt att mista tillståndet vid misskötsel. Det är angeläget att kunna tillmötesgå önskemålen om snabb handläggning av ansökningar om serveringstillstånd. I slutet av året planerar förvaltningen införa möjlighet till webb-baserad ansökan vilket kan korta handläggningstiden då kommunikationen med sökande kan ske snabbare. I dagsläget har Tillståndsenheten ett åtagande om tre månaders handläggningstid om den sökande lämnar en komplett ansökan. Den främsta orsaken till långa handläggningstider är att ansökan är ofullständig.

Socialtjänstnämnden godkände den 14 juni 2007 förslag till nya avgifter för tillsyn och service till restaurangerna enligt 7 kap. 13 § AL. Ärendet överlämnades till kommunfullmäktige för beslut. Om kommunfullmäktige fattar beslut om nya avgifter kan tillsynen hålla en fortsatt hög kvalitet samt även utökas och därmed skapa förutsättningar för ett bättre förebyggande arbete och bättre service till branschen.

Bestämmelserna i kap. 7 § 8 AL om att ett serveringsställe ska ha ett kök för allsidig matlagning har sedan lång tid tillbaka funnits i den svenska alkohollagstiftningen. Syftet är framför allt att minska berusningseffekten om man förtär alkoholen tillsammans med lagad mat. Kravet på köksutrustning har i praxis ofta fått en mycket restriktiv tolkning trots att det varken i lagstiftningen eller i förarbetena finns något krav på att exempelvis stekta rätter måste kunna serveras. Förvaltningen anser att det är angeläget att mer se till verksamhetens inriktning när det gäller kravet på kökets utrustning. På serveringsställe ska tillhandahållas ett varierat utbud av lagad mat utifrån verksamhetens inriktning och som också faktiskt kan beställas under hela den tid serveringsstället har öppet. Ett minimikrav är att det finns tre förrätter, tre huvudrätter och tre efterrätter.

Förvaltningen föreslår ett tillägg till riktlinjerna där Statens Folkhälsoinstituts (FHI) anvisningar om hur man ska se på kravet om kök för allsidig matlagning i alkohollagen skrivs in. Av dessa framgår att man måste kunna hantera råvaror. Serveringsställets inriktning på kött eller fisk bör tillmätas betydelse när man bedömer kökets utrustning. Den översyn av alkohollagen som ska göras kommer bland annat att ta upp frågan om kökets utrustning och kommer förhoppningsvis att leda fram till att man i lagen tydliggör att man mer ska se till verksamhetens inriktning när det gäller kravet på köksutrustning.

→ Förvaltningen föreslår följande riktlinjer om ett kök för allsidig matlagning:

För att det ska kunna anses vara fråga om ett sådant kök för allsidig matlagning som ger möjlighet till tillagning av ett varierat och komplett utbud av lagad mat från råvaror bör krävas att köket minst är godkänt för hantering av tvättade eller skalade rotfrukter, rensad och filead fisk och detaljstyckat kött. För renodlade köttrestauranger bortfaller kravet på att filead fisk ska kunna hanteras. För renodlade fiskrestauranger gäller motsvarande avseende detaljstyckat kött.

Vid bedömningen av köket ska man således ta hänsyn till verksamhetens inriktning. Lagad mat ska kunna beställas under hela den tid serveringsstället har öppet. Ett minimikrav är att det finns tre förrätter, tre huvudrätter och tre efterrätter.

Avskaffa den årliga omprövningen av serveringstillstånd till kl. 05.00 och revidera kraven på förordnade ordningsvakter

- Förslag om att avskaffa den årliga omprövningen av 05.00-tillstånd.
- Förslag till revidering av vaktkraven beroende på karaktären av sökt tillstånd, krogens geografiska placering och öppettider.

Bestämmelserna i riktlinjerna om årlig omprövning av serveringstillstånd till kl. 05.00 föreslås utgå. Mot bakgrund av detta omvandlas nuvarande serveringstillstånd med serveringstid till kl 05.00 till stadigvarande tillstånd. Dessa ärenden kommer således att prövas enligt alkohollagen och stadens riktlinjer om någon anmärkning riktas mot det tillståndshavande bolaget.

Årlig omprövning av dessa tillstånd har gjorts sedan försöksverksamhet med 05.00-tillstånd inleddes 1993. Det är oerhört resurskrävande att göra dessa omprövningar. Vidare bygger omprövningen på redovisade anmärkningar under ett års tid. I praktiken har det visat sig att uppgifterna ofta är för gamla, och i viss mån ofullständiga, för att kunna utgöra ett relevant beslutsunderlag. Om det vid tillsyn framkommer skäl att inleda utredning om åtgärder enligt alkohollagen uppnår man den effekt som eftersträvas med årliga omprövningar, att berörda serveringsställen följer bestämmelserna i alkohollagen och stadens riktlinjer. Förvaltningen menar att denna ordning sannolikt är effektivare, då den ger en tydligare koppling tidsmässigt mellan utredning och de anmärkningar som riktas mot tillståndshavaren.

I riktlinjerna har införts att kl.05.00 gäller som senaste serveringstid i Stockholms stad. En översyn av bestämmelserna om sena serveringstider har gjorts som innebär att kraven på den sökande har tydliggjorts.

De krav man ska ställa på serveringsstället för att om möjligt utesluta störningar för boende har förtydligats.

Bestämmelserna om förordnade ordningsvakter på serveringsställen med serveringstillstånd till kl. 05.00 föreslås ändras så att de anger att villkor om förordnade ordningsvakter ställs efter individuell prövning men att det finns en huvudinriktning för antalet förordnade ordningsvakter. Serveringstider till klockan 03:00 föreslås förenas med villkor om att minst två förordnade ordningsvakter tjänstgör, fredag-lördag.

→ Förvaltningen föreslår följande riktlinjer för sena serveringstider:



Tillstånd för serveringstid efter klockan 01.00

För att serveringstillstånd 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. *Stadsdelsnämndens, miljöförvaltningens och polismyndighetens yttranden ska tillmätas stor betydelse vid besluten.*
3. *Villkor ska meddelas att samtliga personer som arbetar med servering av alkoholdrycker på restaurangen (samtliga som inte enbart tillfälligt engageras oavsett anställningsform) ska genomgå STAD-utbildning i ansvarsfull alkoholservering.*
4. *Villkor ska meddelas, där så är påkallat, om tydliga och väl synliga skyltar, vid entrén, som anger för köande vilka insläppsregler som gäller för att förhindra diskriminering.*
5. *Varken servering eller förtäring av så kallade "helror" (helflaskor med spritdryck) får förekomma.*
6. *Serveringstillstånd med serveringstid efter klockan 01.00 ska förenas med villkor om att minst två förordnade ordningsvakter tjänstgör, fredag-lördag, från klockan 22.00 till samtliga gäster har lämnat lokalen.*
7. *Det ska vara en hög nivå av säkerhet i lokalen och i anslutning till denna. Tillståndshavaren ska kunna påvisa att det finns ett väl utvecklat säkerhetsarbete som omfattar brandskydd, gästernas säkerhet, hur man hanterar besvärliga gäster, kö etc. Villkor om exempelvis metalldetektorer kan bli aktuella.*

Tillstånd för serveringstid efter klockan 03.00

För att komma ifråga för senare serveringstid än klockan 03.00 gäller följande utöver de förutsättningar som gäller serveringstid efter klockan 01.00.

1. *Serveringsstället ska vara välskött. Serveringstillståndet får inte ha varit ifrågasatt under de senaste två åren avseende den restaurang som sökanden bedrivit till klockan 03.00.*
2. *Verksamheten ska under de senaste två åren ha bedrivits av juridisk person med i huvudsak samma fysiska personer. Enligt riktlinjerna ska sökanden kvalificera sig för serveringstid senare än klockan 03.00 genom att driva restaurang med serveringstid till klockan 03.00 under två år utan att serveringstillståndet har varit ifrågasatt.*



3. En restaurang med serveringstid senare än till klockan 03.00 får inte vara belägen i område där det finns risk för störningar för boende. Miljö- och hälsoskyddsnämndens remissvar har en avgörande betydelse för bedömningen.
4. Villkor om förordnade ordningsvakter ställs efter individuell prövning. Huvudriktningen är enligt följande: Serveringstider efter klockan 03.00 ska förenas med villkor om att minst fyra förordnade ordningsvakter tjänstgör från klockan 24.00 till dess samtliga gäster har lämnat lokalen. Antalet förordnade ordningsvakter utökas med en per hundra gäster från klockan 24.00 enligt följande: vid 401 gäster 5 vakter, vid 501 gäster 6 vakter osv.
5. Serveringstider efter klockan 03.00 ska förenas med villkor om system för kontroll av det exakta gästantalet i lokalen.

Ett mer nyanserat varningssystem

- Förslag på ett mer ändamålsenligt och mer nyanserat varningssystem före återkallelse av serveringstillstånd.

Den översyn av alkohollagen som ska göras kommer att ta upp frågan om sanktionssystemets utformning. Förvaltningen föreslår inga ändringar i riktlinjerna men vill framhålla att det i det förebyggande arbete som utförs inom tillståndsenheten finns en ärendekategori som benämns "tillsyn/information". I dessa ärenden föreligger brister/anmärkningar som inte är så allvarliga att serveringstillståndet kan återkallas och således inte heller varning meddelas. Det kan exempelvis handla om en enstaka incident med berusad person/er. En skriftlig kommunikering och/eller muntlig dialog företas om den aktuella problematiken/anmärkningen.

Denna ärendetyp beskrivs i riktlinjerna och skulle kunna utvecklas med utökade resurser för tillsyn.

Bilagor

1. Protokollsutdrag från sammanträdet den 14 juni 2007
2. Skrivelse till folkhälsominister Maria Larsson, Socialdepartementet
3. Översyn av alkohollagen, kommittédirektiv 2007:127
4. Förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad
5. Riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad



~~B.1292 7~~

Dnr 445-0143/2007

SotN 2007-10-25

Bilaga 2

Stockholms stads riktlinjer för serveringstillstånd

Staden har genom det av kommunfullmäktige (KF) antagna "Tobaks-, Alkohol- och Narkotikapolitiska programmet – STAN programmet" lagt grunden för hur de alkoholpolitiska målen ska uppnås. Med utgångspunkt från detta program har KF antagit riktlinjer för serveringstillstånd, enligt 7 kap. 9 § alkohollagen (AL). Där anges att kommunerna ska utarbeta alkoholpolitiska program. Detta program benämns i Stockholms stad riktlinjer för serveringstillstånd, i syfte att undvika förväxling med stadens olika program.

Riktlinjerna har sin utgångspunkt i "Handbok Alkohollagen" som Statens Folkhälsoinstitut (FHI) i sin egenskap av nationell tillsynsmyndighet utgivit till vägledning för kommunerna.

Denna sammanställning bygger på beslut om riktlinjer för serveringstillstånd antagna av KF 1995-10-16 och genomförda revideringar beslutade 1999-12-13, 2002-04-08 och 2005-06-07.

Riktlinjerna innehåller följande:

1. Alkohollagens grundläggande bestämmelser för serveringstillstånd och ramar för kommuner att utarbeta "egna regler" – riktlinjer för serveringstillstånd.
2. Övergripande ställningstaganden.
3. Serveringstider.
4. Tillfälliga serveringstillstånd.
5. Tillfälligt utökade serveringstider.
6. Uteserveringar.
7. Serveringstillstånd för cateringföretag.
8. Remissinstanser och lokalt inflytande.
9. Tillsyn och sanktioner.

1. Alkohollagens grundläggande bestämmelser för serveringstillstånd och ramarna för kommuner att utarbeta "egna regler" – riktlinjer för serveringstillstånd

En ansökan om serveringstillstånd bedöms utifrån alkohollagens krav. Av 7 kap 7 § AL framgår att servering endast får meddelas den som visar att han med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden är lämplig att utöva verksamheten. Av 7 kap 8 § AL framgår att serveringen ska ha ett kök för allsidig matlagning, att serveringsstället ska tillhandahålla lagad mat och att serveringsstället ska vara lämpligt för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt.

Något lägre krav gäller för tillfällig servering avseende lokalens beskaffenhet, ifråga om tillagningen och tillhandahållandet av lagad mat.

För att det ska kunna anses vara fråga om ett sådant kök för allsidig matlagning som ger möjlighet till tillagning av ett varierat och komplett utbud av lagad mat från råvaror bör krävas att köket minst är godkänt för hantering av tvättade eller skalade rotfrukter, rensad och filead fisk och detaljstyckat kött. För renodlade köttrestauranger bortfaller kravet på att filead fisk ska kunna hanteras. För renodlade fiskrestauranger gäller motsvarande avseende detaljstyckat kött.

Vid bedömningen av köket ska man således ta hänsyn till verksamhetens inriktning. Lagad mat ska kunna beställas under hela den tid serveringsstället har öppet. Ett minimikrav är att det finns tre förrätter, tre huvudrätter och tre efterrätter.

När ovanstående är klarlagt följer en prövning utifrån kommunens alkoholpolitiska program – 7 kap. 9 § AL (i Stockholm benämnt riktlinjer för serveringstillstånd). Serveringstillstånd får vägras även om de grundläggande kraven om lämplighet och lokal är uppfyllda om serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Det finns alltså ingen generell "rätt" att få serveringstillstånd.

Kommunen ska bedöma om serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Polismyndighetens yttrande om ordningsläget i området för den tilltänkta etableringen och miljöförvaltningens bedömning av risken för att störningar uppkommer för närboende ska tillmätas stor vikt i tillståndsprövningen.

Det ska för en kommun vara möjligt att förhindra restaurangetablering med servering av alkoholdrycker i särskilt känsliga områden, såsom i närheten av skolor, ungdomsgårdar eller där många ungdomar annars brukar samlas eller i områden med känd missbruksproblematik. Om antalet restauranger i ett område har ökat eller riskerar att öka i en sådan omfattning att påvisbara olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa är för

handen bör kommunen som tillståndsmyndighet kunna vägra nya serveringstillstånd i området.

Kommunen kan i det alkoholpolitiska programmet precisera vilka allmänna kriterier kommunen avser att tillämpa vid bedömningen av om servering kan orsaka olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. En individuell prövning måste dock alltid göras med hänsyn till omständigheterna i det enskilda fallet.

Ett avslag på en ansökan om tillstånd måste alltid motiveras, antingen med hänvisning till sökanden eller serveringsstället eller till att olägenheter i form av ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa kan befaras uppstå genom den tilltänkta etableringen. Skälen för bedömningen måste preciseras i beslutet. Ett avslag på en ansökan kan således inte enbart grundas på att det kommunala alkoholpolitiska programmet förbjuder etablering på ett visst angivet sätt eller en viss angiven plats. Ibland ingår svåra avvägningar vid tillståndsprövningen där olika intressen ställs mot varandra. Alkohollagstiftningen har dock tillkommit för att begränsa alkoholens skadeverkningar och är i första hand en social skyddslagstiftning. Av detta följer att i de fall alkoholpolitiska hänsyn ställs mot företagsekonomiska eller näringspolitiska ska de alkoholpolitiska hänsynen ha företräde.

Vid varje prövning av ett nytt tillstånd (ansökan) och vid varje väsentlig utökning av verksamheten (anmälan) i en befintlig restaurang, ska tillståndsmyndigheten beakta risken för att det kan uppstå olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

Exempel på förhållanden som kan behandlas i det alkoholpolitiska programmet/riktlinjerna är:

- serveringstider,
- restaurangens inriktning (till exempel etableringsprinciper vad gäller renodlade matrestauranger, restauranger med nöjesverksamhet eller restauranger som vänder sig till ungdom etc.),
- restaurangtäthet (när det blir fråga om överetablering),
- närhet till idrotts- eller nöjesanläggningar,
- hur ungdomar ska skyddas,
- etablering i närhet av trafikleder,
- etablering i områden med känd missbruksproblematik eller hög brottsbelastning
- restaurangetablering i bostadsområden.

Redan vid farhågor om att olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa ska uppstå kan tillstånd vägras. Det krävs dock att det redovisas vilka olägenheter det är fråga om. Dessutom måste tillståndsmyndigheten ange grunden för att olägenheter är att befara, till exempel sakförhållanden i närområdet, om alkoholpolitiska problem redan förekommer i området eller bedömningar från andra myndigheter. Om sålunda polismyn-

digheten befarar att en restaurangetablering innebär risk utifrån allmänna ordningssynpunkter eller om miljöförvaltningen bedömer att etableringen innebär risk för störningar för närboende bör detta tillmätas stor betydelse. Tillståndsmyndigheten måste dock i varje enskilt fall göra en egen bedömning och motivera varje beslut utifrån omständigheterna i det enskilda fallet. Enbart en hänvisning till det alkoholpolitiska programmet/riktlinjerna är således inte tillräckligt.

2. Övergripande ställningstaganden

Restaurangens inriktning ska vara avgörande vid etablering i områden med en hög brottslighet. Den inriktning en tillståndshavare väljer och den profil som skapas är ofta av avgörande betydelse för ordningsförhållandena i och kring en restaurang. Önskade beteenden i form av t.ex. berusningsdrickande eller användande av droger går erfarenhetsmässigt ofta hand i hand med viss inriktning och profil. Restaurangägarna är trendsättare. Etablering av restauranger som främst är inriktade på att servera mat förordas i den aktuella kategorin av områden framför restauranger med nöjesinriktning. En sådan *etableringsprincip* kan inverka positivt på ett redan brottsbelastat område.

Inga *serveringstider* efter den så kallade normaltiden klockan 01.00 bör ges i sådana områden där störningar för närboende redan föreligger vilka på grund av en hög restaurangtäthet inte kan härledas till någon enskild restaurang. Därutöver förordas provotider i dessa områden såväl vid medgivande av serveringstider före klockan 01.00 som fram till denna tidpunkt.

En *gemensam policy* bör råda i staden, det vill säga tillståndsmyndigheten bör följa de av *miljö- och hälsoskyddsnämnden* antagna riktlinjerna beträffande serveringstider i syfte att gemensamt förebygga ohälsa för stadens invånare.

Respektive remissinstans ska yttra sig utifrån sitt kompetensområde det vill säga miljö- och hälsoskyddsnämnden yttrar sig utifrån de omgivningshygieniska faktorerna, polismyndigheten utifrån ordnings- och säkerhetsförhållandena och stadsdelsnämnderna utifrån de sociala förhållandena.

Alkoholservering ska ingå i ett seriöst sammanhang. Stor återhållsamhet bör gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med *idrottsevenemang* eller *evenemang som riktar sig främst till ungdom*.

Sådana verksamheter som inte överhuvud taget ska medges serveringstillstånd är *sexklubbar* och *drogliberala rörelser*.

Det är mycket angeläget att de *sociala aspekterna* lyfts fram när ansökningar om serveringstillstånd ska avgöras. Stadsdelsnämndernas yttrande ska väga tungt vid den slutliga bedömningen.

Tillståndshavare åtar sig att se till att överträdelser mot gällande lagar om *diskriminering* inte förekommer inom sin verksamhet samt är införstådd med att överträdelse kan leda till indragning av serveringstillståndet.

3. Serveringstider

Frågan om serveringstider regleras dels av 6 kap. 4 § AL, dels av 7 kap 9 § AL (stadens riktlinjer för serveringstillstånd). I samband med beslut om serveringstillstånd eller senare får tillståndsmyndigheten enligt 7 kap 5 § 3 st AL meddela de villkor som behövs. Villkor om förordnade ordningsvakter kräver samråd med polismyndigheten.

I 6 kap. 4 § AL stadgas att servering av alkoholdrycker får påbörjas tidigast klockan 11:00 och avslutas senast klockan 01:00, om inte tillståndsmyndigheten beslutar annat. Detta är den så kallade normaltiden. I Stockholms stad gäller som senaste serveringstid kl. 05.00. Reglerna om serveringstider utgör enligt 6 kap. 4 § AL en inte oväsentlig del av den svenska alkoholpolitiken och sociala hänsyn ska därför ha klart företräde framför affärsmässiga eller konkurrensmässiga sådana. Remissinstansernas yttranden och inställning ska alltid tillmätas stor betydelse vid bestämmande av serveringstider.

Tillståndsmyndigheten måste i varje enskilt fall särskilt beakta sådana olägenheter och risker som avses i 7 kap. 9 § AL, i samband med utsträckning av serveringstiden. Med detta menas olägenheter ifråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

Tillstånd för serveringstid efter klockan 01.00

För att serveringstillstånd 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. Stadsdelsnämndens, miljöförvaltningens och polismyndighetens yttranden ska tillmätas stor betydelse vid besluten.
3. Villkor ska meddelas att samtliga personer som arbetar med servering av alkoholdrycker på restaurangen (samtliga som inte enbart tillfälligt engageras oavsett anställningsform) ska genomgå STAD-utbildning i ansvarsfull alkoholservering.
4. Villkor ska meddelas, där så är påkallat, om tydliga och väl synliga skyltar, vid entrén, som anger för köande vilka insläppsregler som gäller för att förhindra diskriminering.
5. Varken servering eller förtäring av så kallade "helror" (helflaskor med spritdryck) får förekomma.

6. Serveringstillstånd med serveringstid efter klockan 01.00 ska förenas med villkor om att minst två förordnade ordningsvakter tjänstgör, fredag-lördag, från klockan 22.00 till samtliga gäster har lämnat lokalen.
7. Det ska vara en hög nivå av säkerhet i lokalen och i anslutning till denna. Tillståndshavaren ska kunna påvisa att det finns ett väl utvecklat säkerhetsarbete som omfattar brandskydd, gästernas säkerhet, hur man hanterar besvärliga gäster, kö etc. Villkor om exempelvis metalldetektorer kan bli aktuellt.

Tillstånd för serveringstid efter klockan 03.00

För att komma ifråga för senare serveringstid än klockan 03.00 gäller följande utöver de förutsättningar som gäller serveringstid efter klockan 01.00.

1. Serveringsstället ska vara välskött. Serveringstillståndet får inte ha varit ifrågasatt under de senaste två åren avseende den restaurang som sökanden bedrivit till klockan 03.00.
2. Verksamheten ska under de senaste två åren ha bedrivits av juridisk person med i huvudsak samma fysiska personer. Enligt riktlinjerna ska sökanden kvalificera sig för serveringstid senare än klockan 03.00 genom att driva restaurang med serveringstid till klockan 03.00 under två år utan att serveringstillståndet har varit ifrågasatt.
3. En restaurang med serveringstid senare än till klockan 03.00 får inte vara belägen i område där det finns risk för störningar för boende. Miljö- och hälsoskyddsnämndens remissvar har en avgörande betydelse för bedömningen.
4. Villkor om förordnade ordningsvakter ställs efter individuell prövning. Huvudinriktningen är enligt följande: Serveringstider efter klockan 03.00 ska förenas med villkor om att minst fyra förordnade ordningsvakter tjänstgör från klockan 24.00 till dess samtliga gäster har lämnat lokalen. Antalet förordnade ordningsvakter utökas med en per hundra gäster från klockan 24.00 enligt följande: vid 401 gäster 5 vakter, vid 501 gäster 6 vakter osv.
5. Serveringstider efter klockan 03.00 ska förenas med villkor om system för kontroll av det exakta gästantalet i lokalen.

Serveringstid efter klockan 03:00 för restaurangverksamhet vid kasinon
Kasinoverksamhet regleras i kasinolagen (SFS 1999:355). I kasinolagen ställs hårda krav på kontroll och 20-års åldersgräns gäller. Den som är under 20 år får inte ges tillträde till kasino. Inte heller får den som inte är känd och inte legitimerar sig ges tillträde. Den som anordnar kasino ska föra ett register över besökarna på kasinot i syfte att förebygga brott. Registret ska innehålla uppgift

om besökarens namn, personnummer eller annat identifieringsnummer och postadress. Det ska också innehålla ett fotografi av besökare samt uppgift om tidpunkt för besöket. Regeringen är tillståndsmyndighet och Lotteriinspektionen tillsynsmyndighet. Om villkoren eller bestämmelserna i lagen inte följs eller det annars finns skäl för det så får regeringen återkalla eller ändra tillståndet.

Endast den som har registrerats på ovan angivet sätt och som är 20 år har tillträde till den serveringsverksamhet som bedrivs på kasinot.

Med anledning av den noggranna kontroll som lagen föreskriver och 20-årsgränsen har serveringsverksamhet i lokaler med tillstånd enligt kasinolagen, undantagits från kravet att de måste kvalificeras sig för serveringstid efter klockan 03:00 genom att bedriva verksamhet till klockan 03:00 i två år.

4. Tillfälliga serveringstillstånd

Serveringstillstånd kan enligt 7 kap 5§ AL meddelas för servering till allmänheten eller i förening, företag eller annat slutet sällskap. Tillståndet kan avses att gälla året runt eller årligen under en viss tidsperiod (stadigvarande tillstånd). Tillståndet kan även avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle.

Med enstaka tidsperiod avses enligt praxis några dagar upp till ett par månader. Tillfällig servering såväl till allmänheten som till slutna sällskap förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet varje vecka eller månad. Som riktmärke anges max 10 tillfällen per år. Också antalet tillståndstillfällen i en viss serveringslokal ska vara av betydelse. Anordnas ofta tillfällig servering till olika sällskap, vid fler tillfällen än 10 per år i samma lokal, bör ett stadigvarande serveringstillstånd sökas. Detta är bl.a. i syfte att möjliggöra tillsyn över verksamheten men även för att en verksamhetsinnehavare inte ska kunna friskriva sig från ansvar.

Om ett evenemang avser längre period än en månad ska det bedömas utifrån de kriterier som gäller för stadigvarande serveringsverksamhet. Om en vidare tolkning görs av begreppet tillfällig serveringsverksamhet innebär detta att de tillfälliga arrangörerna kan rycka undan de ekonomiska förutsättningarna för de etablerade restaurangerna.

De tillfälliga serveringstillstånden är av mycket skiftande karaktär. Det förekommer ansökningar om tillfälliga serveringstillstånd i samband med alltifrån den stora festivalen till den lilla vänkretsen som ska fira en bemarkelsedag.

Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten

Ansökningar om tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten handlar om allt ifrån stora till små festivaler och enstaka evenemang. Det mest kända årligen

återkommande evenemanget är Smaka på Stockholm/Restaurangernas Dag. Följande riktlinjer gäller för tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten.

1. Alkoholserveringen ska ingå i något evenemang, som i sig är seriöst. Stor återhållsamhet bör gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller arrangemang som riktar sig främst till ungdomar.
 2. Sökanden ska ha beviljats markupplåtelse.
 3. Sökanden ska ha beviljats rätt att disponera markytan/lokalen.
 4. Miljöförvaltningens krav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
 5. Lagad mat ska kunna tillhandahållas.
 6. Serveringen ska bedrivas i en avgränsad serveringsyta, med tillfredsställande antal sittplatser och acceptabla avgränsningar. Som huvudprincip gäller att serveringen ska bedrivas i en avgränsad serveringsyta av en tillståndshavare. Avsteg från detta kan göras om polismyndigheten bedömer att gemensam serveringsyta inverkar positivt på ordningsläget eller om tillståndsmyndigheten har sådan erfarenhet.
 7. Servering av alkoholdrycker bör avslutas senast klockan 01.00 om inte det ur ordnings- och/eller störningssynpunkt är motiverat med en tidigare/senare sluttid för serveringens bedrivande.
 8. Betyggande tillsyn över serveringen måste garanteras.
 9. Servering av spritdrycker bör inte medges med undantag av servering till slutna sällskap inom ramen för evenemanget.
 10. De personer som ska ansvara för serveringen ska vara lämpliga för uppgiften. I de flesta fall är detta liktydigt med att de är innehavare av serveringstillstånd.
 11. Sökanden ska vara såväl personligt som ekonomiskt lämplig i enlighet med vad som framgår av 7 kap. 7 § AL. Detta krav omfattar även festivalarrangör p.g.a. dennes betydande inflytande över festivalens bedrivande.
- När det gäller kopplingen till idrott har undantag gjorts för vissa internationella evenemang där riskerna för våld och överservering och andra negativa sociala konsekvenser bedöms som betydligt mindre än vid nationella evenemang. Emellertid ska en riskbedömning göras vid varje tillfälle och en allmän princip bör vara återhållsamhet även vid internationella evenemang. All erfarenhet på detta område visar att det främst vid inhemska ishockey- och fotbollsmatcher, som alkoholrelaterat våld har förekommit mellan olika supportergrupper. Även internationella fotbollsmatcher kan innebära avsevärda risker, men dessa mat-

cher spelas i regel inte i Stockholms stad, eftersom nationens huvudarena för fotboll är Råsunda Stadion i Solna kommun.

Sökanden ska uppvisa godkännande för hantering av livsmedel, aktuellt registreringsbevis, meritförteckning, mat- och dryckesutbud, intyg från kronofogdemyndigheten, dispositionsrätt och beskrivning av evenemanget. Remiss skickas i samtliga ärenden polismyndigheten (ordning/vandel), vid serveringstider efter klockan 22.00 även miljö- och hälskoskyddsförvaltningen (störningsrisken för närboende) och i vissa fall Skatteverket (skötsamhet vad gäller skatter och avgifter/moms- och arbetsgivarregistrering).

Tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap

Förutom vad som generellt gäller råder följande riktlinjer för tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap:

Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer med någon form av gemensamt intresse i företag, förening eller sammanslutning där arrangören på förväg kan ange vilka som kommer att delta. Det gemensamma intresset ska avse något mer än den tillställning där servering ska ske. Sökanden redovisar tillställningens art och till vem servering ska ske samt bifogar gästlista.

Sökanden ska vara såväl personligt som ekonomiskt lämplig i enlighet med vad som framgår av 7 kap. 7 § AL och utvecklad praxis. Underlaget för denna prövning är för förening dess stadgar, verksamhetsberättelse och styrelsesammansättning. För ett företag är underlaget registreringsbevis och för privatpersoner personbevis.

Lagad mat ska tillhandahållas vilket dokumenteras i samband med ansökan.

Priset för alkoholdrycker får inte understiga inköpspriset samt ska ett skäligt pålägg läggas till inköpspriset. Att försäljning av alkoholdrycker avses ske med skäligt pålägg ska intygas i samband med ansökan.

En ansökan omfattar ett tillfälle. Remiss skickas till polismyndigheten (ordning/vandel) och miljö- och hälskoskyddsförvaltningen (störningsrisken för närboende) vid ansökningar om serveringstillstånd efter klockan 01.00 och i övrigt när kontraindikationer föreligger. Då det kan antas att brister föreligger vad gäller den ekonomiska skötsamheten tas kontakt med kronofogdemyndigheten och/eller skattemyndigheten. Inget remissförfarande tillämpas i de fall när tillståndsmyndigheten på goda grunder kan anta att inga kontraindikationer föreligger.

5. Tillfälligt utökade serveringstider

Här avses tillståndshavare som bedriver stadigvarande serveringsverksamhet och som i vissa fall önskar en tillfällig utökning av serveringstiden. Även när det gäller denna kategori förutsätts att det inte är fråga om regelbundet åter-

kommande verksamhet varje vecka eller månad. Söker tillståndshavare tillfälligt utökad serveringstid fler än 10 gånger per år bör ansökan om stadigvarande senare tid lämnas in för prövning.

En ansökan omfattar ett tillfälle. Remissförfarande till såväl polismyndigheten (ordning) som miljöförvaltningen tillämpas (störningens risk för boende).

6. Uteserveringar

I ordningslagen finns grundläggande regler om uteserveringar. Alkoholservering i uteservering regleras inte särskilt i alkohollagen utan samma regler som vid bedrivande av alkoholservering i övrigt gäller även i uteservering.

För att bedriva uteservering krävs polismyndighetens tillstånd. Tillstånd meddelas för en säsong i taget, för perioden maj-september, med undantag för de permanenta verandor där verksamhet bedrivs året runt. Tillstånd för bedrivande av uteservering söks således på nytt varje år hos polismyndigheten. Dock inte hos tillståndsmyndigheten för serveringens bedrivande utan sådant tillstånd meddelas tills vidare. Tillståndshavaren har sedan att anmäla eventuella förändringar.

Om en restaurangägare ansöker om att utöka verksamheten till att omfatta även alkoholservering i uteserveringen kan tillståndsmyndigheten relativt omgående expediera ett sådant tillstånd, om tillstånd från polismyndigheten finns. Inget remissförfarande behöver äga rum. Undantaget är då serveringen är tänkt att bedrivas senare än till klockan 22.00. I dessa fall utgår remiss till miljöförvaltningen för bedömning av risken för störningar för närboende. Det förekommer även att polismyndigheten lämnar yttrande i dessa fall.

7. Serveringstillstånd för cateringföretag

Riktlinjerna för tillfällig serveringsverksamhet innebär vissa svårigheter för cateringföretag. Enligt riktlinjerna gäller att maximalt 10 ggr/år kan ett bolag eller person erhålla tillfälliga serveringstillstånd. I en och samma lokal ges inte mer än 10 tillfälliga serveringstillstånd per år. Därefter ska stadigvarande tillstånd sökas och sedvanlig prövning för sådan verksamhet göras. Ansvarsförhållandena blir på detta sätt klarare och tillsynen underlättas. Den relativt restriktiva tillämpningen, som har sin utgångspunkt i den centrala tillsynsmyndighetens (Statens Folkhälsoinstitut) riktlinjer, beror på att de tillfälliga aktörerna annars riskerar att rycka undan de ekonomiska förutsättningarna för den etablerade näringen.

Det är inte främst cateringföretag som funnits i åtanke när man talat om konkurrensförhållandena gentemot den etablerade näringen, utan tillfälliga "festfixare" av olika slag. Cateringföretagen kan i det närmaste jämföras med eta-

blerade restauratörer. Det som skiljer dem åt är att cateringföretagen inte har någon fast lokal. Detta omöjliggör ett stadigvarande serveringstillstånd.

Cateringföretag undantas därför från den så kallade "10-gångsregeln" om de uppfyller kraven på stadigvarande serveringstillstånd enligt alkohollagens bestämmelser vad gäller ekonomisk och personlig lämplighet. Vidare ska de visa att de har en lokal där de tillagar sin mat som är godkänd av miljöförvaltningen för livsmedelshantering – cateringverksamhet. Prövningen bör göras en gång per år varvid prövningsavgift motsvarande ansökan om nytt om stadigvarande serveringstillstånd debiteras. Vid den årliga prövningen, som cateringföretaget självt får initiera för att kunna undantas från "10-gångsregeln", kontrolleras att förutsättningarna kvarstår vad gäller ekonomisk och personlig lämplighet samt lokal.

För tillståndshavare som har en fast lokal bekostas den kontinuerliga tillsynen (inre, yttre och förebyggande) av tillsynsavgift. För cateringföretaget ersätts denna av årlig omprövning. Sedan ansöker de på sedvanligt sätt om tillfälliga serveringstillstånd och debiteras avgiften för detta, varvid kontroll företas om förutsättningar finns för serveringstillstånd i den specifika lokalen där verksamheten ska bedrivas.

För kontinuerlig serveringsverksamhet i en och samma lokal förutsätts således antingen att verksamheten bedrivs av cateringföretag som har prövats på ovan beskrivet sätt eller att stadigvarande serveringstillstånd söks av lokalinnehavaren eller annan varvid sedvanlig prövning företas.

8. Remissinstanser och lokalt inflytande

Innan beslutsunderlag presenteras för socialtjänstnämndens tillståndsutskott företas remissförfarande. Obligatorisk remissinstans är enligt alkohollagen endast polismyndigheten. Polismyndigheten yttrar sig över sökandes vandel samt ordnings- och säkerhetssituationen i det aktuella området. Även miljö- och hälsoskyddsnämnden är dock en självskriven remissinstans. Denna nämnd yttrar sig över de omgivningshygieniska förhållandena i området - se vidare under rubriken "miljö- och hälsoskyddsnämnden". Som en naturlig del i den ekonomiska prövningen ingår remissförfarande till Skatteverket.

Det är även mycket angeläget att de sociala aspekterna lyfts fram när ansökningar om serveringstillstånd ska avgöras. Detta säkerställs genom remiss till stadsdelsnämnderna. Dessa nämnder yttrar sig om nyetablering av serveringsställen och sena serveringstider utifrån ansökan om eventuella sociala olägenheter som finns eller kan befaras uppstå eller i övrigt beträffande restaurangens läge i stadsdelen. Stadsdelsnämnderna yttrande bör väga tungt vid tillståndsmyndighetens slutliga ställningstagande. Den centrala tillståndsmyndigheten ska göra en laglighets- och likställighetsprövning samt väga in övriga remissinstansers svar i beslutsunderlaget. I vissa typer av ärenden har det inte bedömts

som nödvändigt att inhämta stadsdelsnämndernas yttranden. Exempel på sådana ärenden är personalrestauranger och traditionell festvåringsverksamhet.

Stadsdelsnämndernas inflytande över tillståndsgivningen koncentreras på det som är ett lokalt intresse. Detta brukar i regel benämnas den sociala bedömningen, där olika faktorer i restaurangeris omedelbara närhet väge in. Detta kan gälla t.ex. restaurangtättheten i vissa speciella områden med känd missbruksproblematik, ordningsproblem, störningar för närboende etc. Det sistnämnda är dock främst miljöförvaltningens kompetensområde. Däremot studeras i regel inte hyreskontrakt, finansieringsplaner, olika fackmyndigheters yttranden om lokalen, yttranden från polismyndigheten om sökandens vandel, uppgifter från Skatteverket, bedömningen av sökandens branschvana etc. Detta har inte ansetts vara av lokalt intresse utan denna lagtekniska del ansvarar tillståndsenheten för parallellt med stadsdelsnämndernas sociala bedömning.

Stadsdelsnämnden behöver därför inte vänta på dessa uppgifter för att kunna ta ställning. Remissunderlaget kan således vara detsamma som för övriga remissinstanser, det vill säga ansökningsblanketten med sökandens namn, restaurangens adress och vad ansökan omfattar. Remissen skickas ut till stadsdelsnämnderna så snart en ansökan har inlämnats till tillståndsenheten. Inget hindrar dock stadsdelsförvaltningen att under remisstiden utifrån sina utgångspunkter kontakta sökanden för kompletterande uppgifter. Stadsdelsnämndernas yttranden ska väga tungt vid tillståndsmyndighetens slutliga bedömning. Den lokala kompetensen är en viktig del i tillståndsprövningen. Det är lämpligt att stadsdelsnämnderna inför sitt ställningstagande får ta del av den inriktning som sökanden presenterar. Denna är av avgörande betydelse för hur etableringen kommer att påverka förhållandena i området.

Remisstiden för stadsdelsnämnderna har fastställts till en månad. Emellertid har det varit svårt för nämnderna att lämna yttranden inom denna tid vilket medför problem för tillståndsmyndigheten att hålla nere den totala handläggningstiden. En handläggningstid på 2-3 månader är rimlig. Om inte remissvar föreligger inom en månad ska inte tillståndsmyndigheten vara förhindrad att fatta beslut.

Stadsdelsnämndernas yttranden ska som tidigare framhållits väga tungt vid stadens slutliga ställningstagande till ansökan. Dock kan inga remissinstanser tilldelas någon vetoställning på så sätt att lämnat yttrande ska vara absolut bindande. Tillståndsmyndigheten måste bl.a. beakta att besluten inte är i strid mot gällande lagstiftning. Alla beslut om serveringstillstånd går att överklaga till domstol och tillståndsmyndigheten har att följa den rättsliga praxis som utvecklas. Tillståndsmyndigheten kan dessutom avslå ansökningar utan att höra stadsdelsnämnden då exempelvis en ansökan är direkt lagstridig eller icke komplett.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden

Miljö- och hälsoskyddsnämnden har en viktig roll i det kommunala arbetet med serveringstillstånd. Som remissinstans till socialtjänstförvaltningen i handläggningen av ärenden enligt alkohollagen bistår de med utlåtanden angående risken för att närboende utsätts eller riskerar att utsättas för störningar från det tilltänkta serveringsstället. Miljö- och hälsoskyddsnämnden godkänner även livsmedelslokaler enligt livsmedelslagen. Ett sådant godkännande bifogas ansökan om serveringstillstånd. I detta avseende tillämpas således inget remissförfarande.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden har till uppgift att värna om medborgarnas boendemiljö utifrån miljöbalken och dess förutsättningar. När nämnden yttrar sig över en ansökan om serveringstillstånd har den att väga in frågan om närboende utsätts eller riskerar att utsättas för störningar från det tilltänkta serveringsstället. Vid sin planering ska en kommun verka för att hälsoskyddet tillgodoses.

I alkohollagen och dess förarbeten sägs uttryckligen att miljö- och hälsoskyddsnämndens yttranden angående ansökningar om serveringstillstånd ska tillmätas stor betydelse. I detta sammanhang redovisas därför de regler angående bullerstörningar som antagits av miljö- och hälsoskyddsnämnden och som i huvudsak följer av miljöbalken.

En allmän förutsättning är enligt miljöbalken att störningar som kan vara skadliga för människors hälsa och som inte är ringa eller helt tillfälliga är att betraktas som en olägenhet för människors hälsa. Definitionen avser alla former av störningar som kan ha en skadlig inverkan på en människas hälsa.

Av miljöbalkens hänsynsregler framgår att försiktighetsmått ska vidtas så snart det finns skäl att anta att en verksamhet eller en åtgärd kan medföra bl.a. olägenhet för människors hälsa. En konsekvens av försiktighetsmålet är att osäkerhet i beslutsunderlaget inte ska få gå ut över människors hälsa. Om man inte vet vilken påverkan på människors hälsa en viss aktivitet kan komma att innebära, bör man avstå från aktiviteten eller vidta sådana försiktighetsmått så att man med säkerhet kan säga att ingen risk för olägenheter uppkommer. Vidare innebär miljöbalkens hänsynsregler att alla som bedriver eller avser att bedriva en verksamhet eller vidta en åtgärd ska utföra de skyddsåtgärder, iaktta de begränsningar och vidta de försiktighetsmått i övrigt som behövs för att förebygga, hindra eller att motverka att verksamheten eller åtgärden medför skada eller olägenhet för människors hälsa eller miljön. I samma syfte ska vid yrkesmässig verksamhet användas bästa möjliga teknik.

Det kommer många klagomål på störande restauranger till såväl miljöförvaltningen som till socialtjänstförvaltningen. När ett serveringstillstånd väl är givet och det uppstår klagomål vilka inte avser ordningen och nykterheten på restaurangen utan enbart buller är endast miljöbalken och således inte alkohollagen tillämplig. Miljöförvaltningen har uppgivit att ärendena ofta är mycket resurs-

krävande och handläggningstiden lång. Inte minst p.g.a. de rättsliga processer som oftast följer. Därför kan det ta flera år innan den klagande får en tillfredsställande boendemiljö.

För att i möjligaste mån hindra störningar för närboende och omgivningen bedömer miljöförvaltningen remisserna om ansökningar om serveringstillstånd enligt fastställda principer. En individuell prövning sker dock i varje ansökan med hänsyn till lokala variationer i bl.a. bostadsbebyggelsen. Det förebyggande arbetet har även stor betydelse för verksamhetsutövare som på ett tidigt stadium bör få kännedom om vilka förutsättningarna är för att serveringstillstånd ska kunna tillstyrkas. Det är oftast svårt att i efterhand åtgärda olägenheter för omkringboende. Dessutom är detta normalt förenat med mycket stora kostnader för verksamhetsutövaren.

Följande hänsynstaganden tillämpas av miljö- och hälsoskyddsnämnden i uttåtanden angående serveringstillstånd i enlighet med miljöbalkens bestämmelser.

Val av plats

Det första och främsta försiktighetsmålet är en lokalisering till så litet störningskänsliga områden som möjligt.

Närmiljön

För att undvika störningar föreslås begränsning av serveringstiden på exempelvis stillsamma bakgator när risken är stor att de boende kan störas av tillkommande verksamhet eller utökad serveringstid.

Antal serveringsställen

Om tillkommande verksamhet i ett redan överetablerat område kan ge upphov till oacceptabla störningar för närboende lämnas yttrande med önskemål om begränsningar eller avstyrkan.

Trafikförhållanden, samt gästtrafik till och från serveringsstället

När en verksamhet bedöms medföra oacceptabla störningar för de boende föreslås en begränsning av serveringstiden eller avstyrkan.

Gatubredd

Smala gator med boende är begränsande för verksamhetens oppethållande då ljudintrycken av störningarna förstärks.

Möjligheten att ta emot gäster i foajé, eller restaurangkö på gatan

När en lokal har begränsade möjligheter att ta emot gäster kan störningar uppstå för närboende, vilket kan innebära förslag till begränsning av tiden för oppethållande.

Verksamhetens inriktning

I yttrandet beaktas riskerna för störningar för närboende med hänsyn till om underhållning i form av musik och/eller dans förekommer.

Lokalens lämplighet

De tekniska förutsättningarna för serveringslokalen måste vara sådana att verksamheten inte medför olägenhet för omgivningen. Exempelvis måste ljudisoleringen uppfylla vissa krav om lokalen är belägen i nära anslutning till bostäder. Kyl- och ventilationsanläggningar får inte heller ge upphov till bullerstörningar till omgivningen.

Tidigare verksamhet

I yttrandet beaktas verksamhetens utökade eller ändrade utbud som kan ge upphov till störningar för närboende.

Klagomål

Konstaterade klagomål på en viss verksamhet begränsar lokalens möjligheter till sent öppethållande.

Prövotider

Prövotider kan bli aktuella när det gäller nyetablering, ny innehavare eller förlängt öppethållande.

Ljudnivåer

Regeringsrätten har i ett prejudicerande beslut 1991-06-26 om störningar från restauranglokal fastslagit att ljudnivån i angränsande bostäder ska understiga 30 dB(A) nattetid. Socialstyrelsen har i sina anvisningar från 1996 för vilka bullernivåer som kan betecknas som störande angett att den ekvivalenta ljudnivån i bostäder oavsett tidpunkt inte får överstiga 30 dB(A) samt att denna nivå kan skärpas med 5 dB om det är fråga om musikbuller. Om verksamheten däremot stör boende i omgivningen eller i intilliggande fastigheter har miljö- och hälsoskyddsnämnden att följa de regler som fastställts av Statens Naturvårdsverk, vilka stadgar att ljudnivån nattetid (22.00 - 07.00) får uppgå till högst 40 dB(A) vid fasad hos den som störs.

9. Tillsyn och sanktioner

Statens Folkhälsoinstitut utövar enligt 8 kap. 1 § AL den centrala tillsynen över efterlevnaden av lagen och har rätt att meddela allmänna råd till vägledning för lagens tillämpning. Länsstyrelsen utövar tillsyn inom länet och ska biträda kommunerna med råd i deras verksamhet.

Den omedelbara tillsynen av restaurangerna utövas av kommunen och polismyndigheten, som också har tillsynsansvar över servering av och detaljhandel med öl klass II.

Kommunerna, polis-, kronofogde- och skattemyndigheterna ska lämna de uppgifter som tillsynsmyndigheten eller länsstyrelsen behöver för fullgörandet av

sina uppgifter. I AL står vidare i kapitlet om tillsyn att tillsynsmyndigheterna har rätt till tillträde till lokaler och rätt att ta del av bokföring och andra handlingar som berör verksamheten.

Tillsynen i kombination med möjligheter till sanktioner är det viktigaste instrumentet för att restaurangverksamheten ska kunna bedrivas enligt gällande lagar och bestämmelser. Att så sker så långt det är möjligt är en förutsättning för att branschens aktörer 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 och att snabba verkningfulla sanktioner ska vidtas om tillståndshavarna inte sköter sig. Detta synsätt är manifesterat i alkohollagen. Det är därför viktigt att tillsynen är effektiv och inriktar sig på väsentligheter och inte fastnar i detaljer av underordnad betydelse.

Även om de flesta restauranger sköter sig och fullgör sina uppgifter är det konstaterat att många bryter mot centrala bestämmelser i olika lagar i sin verksamhet. Det förtjänar i detta sammanhang att påpekas att branschorganisationerna samt de seriösa näringsidkarna 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 företrädesvis kvälls- och nattid. Vissa andra kontroller t.ex. om personal saknar arbetstillstånd eller får betalning, som är undandragen beskattning, kassa- och bokföringsrutiner m.m. kräver såväl insatser på fältet som efterföljande utredningsarbete.

Med *förebyggande tillsyn* menas förebyggande arbete i form av information till tillståndshavare/sökanden och medverkan i utbildningar samt olika forum/projekt. Detta har en hög prioritet och är under ständig utveckling. Här nedan följer en redogörelse för en del av det förebyggande arbete som bedrivs både som tillståndsenheten själv bedriver och där enheten är representerad.

Branschrådet

Branschrådet bildades i slutet av 1998. Det leds av tillståndsutskottets ordförande men administreras av förvaltningen. Ingår gör därutöver företrädare för restaurangbranschens arbetsgivar- och arbetstagarorganisationer, erfarna krögare och polismyndigheten. På agendan har frågan om sena serveringstider varit ständigt återkommande men även diskriminering, prostitution, villkor om vakter, ekonomisk misskötsamhet mm har diskuterats.

STAD-samarbetet (STAD – Stockholm förebygger alkohol- och drogproblem)

Sedan flertalet år tillbaka finns ett väl utvecklat samarbete mellan bransch och myndigheter i det så kallade STAD-samarbetet. Det övergick från projekt till

stadigvarande verksamhet år 2001. Genom ett särskilt avtal har samarbetet formaliserats. Intressenterna = avtalsparterna är Stockholms läns landsting, Stockholms stad genom dess tillståndsenhet, Hotell och Restaurang Facket, Polismyndigheten i Stockholm, Länsstyrelsen i Stockholms län, Statens folkhälsoinstitut (FHI) samt Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare. Verksamheten leds av en styrgrupp till vilken vardera parten utser en ledamot och en suppleant. Styrgruppen utser inom sig en ordförande. Målet med samarbetet är främst att minska våld och skador relaterade till alkoholkonsumtion och droger på Stockholms restauranger. Genomförda studier visar på mycket goda resultat till följd av utbildningar och nätverksarbete i kombination med en effektiv tillsynsverksamhet och sanktioner.

Tillståndsenheten medverkar också i flera andra utbildningssammanhang med föreläsningar om alkohollagen, i syfte att sprida kunskaper om och förståelse för lagens grundläggande skyddsaspekter.

SAMEB (Samverkan mot ekonomisk brottslighet)

Arbetet bedrivs inom detta forum på bred basis och gäller inte enbart restaurangbranschen utan samtliga branscher där ekonomisk brottslighet/ misskötsamhet förekommer. Arbetet leds av landshövdingen. Medverkar i övrigt gör länspolismästaren, länskattechefen, länskronodirektören, överåklagaren, avdelningschefen på ekobrottsmyndigheten, tulldirektören, chefsjuristen på försäkringskassan, kammarrättsassessor m.fl. Stockholms stad företräds av socialtjänstförvaltningens biträdande förvaltningschef.

Operation Krogsanering

Länsstyrelsen har i uppdrag av regeringen att leda Operation Krogsanering vilket är ett samverkansprojekt mellan ett flertal statliga och kommunala myndigheter. Målsättningen med verksamheten är att förbättra laglydnaden inom restaurangbranschen för att uppnå konkurrens på lika villkor. Främst arbetar man inom projektet med yttre tillsyn i form av riktade tillsynsinsatser gentemot restauranger. Den förebyggande effekten av att arbetet bedrivs är betydande.

Övrig förebyggande tillsyn

Till den förebyggande tillsynen kan också räknas den skriftliga information förvaltningen kontinuerligt skickar till tillståndshavarna. Till denna kategori av tillsyn kan också räknas de områdesvisa träffar med krögare som förekommer tillsammans med bland andra närpoliserna.

Syftet med den förebyggande tillsynen är naturligtvis att förebygga problem men även att tillståndshavarna aldrig ska kunna åberopa okunskap om vad som gäller inom aktuellt område.

En särskild ärendekategori förekommer också benämnd "tillsyn/information" vilken också kan hänföras till kategorin förebyggande tillsyn. I dessa ärenden föreligger brister/anmärkningar som inte är så allvarliga att serveringstillståndet kan återkallas och således inte heller varning meddelas. Det kan ex-

empelvis handla om en enstaka incident med berusad person/er. En skriftlig kommunikering och/eller muntlig dialog företas om den aktuella problematiken/anmärkningen.

Slutligen bör det framhållas att ett väl fungerande sanktionsarbete har en stor förebyggande effekt.

Med *inre tillsyn* avses kontroll av uppgifter från olika myndigheter. Det handlar om frågor av ekonomisk art, tillståndshavares vandel, av andra myndigheter företagna restauranginspektioner mm. Vidare undersöks företagens försäljningssiffror genom de så kallade restaurangrapporterna från tillståndshavarna. Till den inre tillsynen räknas också en fortlöpande övervakning av restaurangernas marknadsföring i annonser och dylikt. När det gäller den inre tillsynen handlar det om att ständigt ligga i fas. Ett välkänt fenomen är att den som är benägen att missköta sig snabbt lär sig vilka kontrollmetoder som tillämpas.

Förvaltningen erhåller anmälningar från polismyndigheten vilka bl.a. belyser ordnings- och nykterhetssituationen i och kring en restaurang. Det är inte *antalet* anmälningar som ligger till grund för ett eventuellt ingripande enligt alkohollagen utan *innehållet* i dessa. Endast i de fall anmälningarna visar att tillståndshavare inte fullföljer sina skyldigheter enligt alkohollagen ska dessa ligga till grund för ett administrativt ingripande i form av återkallelse eller varning. Ärendekategorin tillsyn/ information som omnämnts ovan kan också bli aktuell.

När det gäller rapportering från andra kommunala instanser sker detta ofta i form av att tjänstemän tar telefonkontakt med tillståndsenheten och framför anmärkningar beträffande en viss restaurang. Det framförs exempelvis att en av dem känd underårighet setts bli serverad eller att överservering förekommit. Tjänsteanteckning upprättas vid tillståndsenheten. Dock är det inte tillfyllest med aktuellt slag av andrahands uppgifter som "bevis" vid ett ingripande. Härpå följer således inspektion på plats vilket inte varit nödvändigt om rapportören själv ingående dokumenterat personnummer, händelseförlopp etc.

Den *yttre tillsynen* innebär en kontroll av att restaurangernas alkoholservering sker i enlighet med sina tillstånd och inte bryter mot gällande lag i övrigt. Bedömningar av ordningsläget i och utanför restaurangen samt graden av berusning hos gästerna och kontroll av att servering till minderåriga inte bedrivs är viktiga delar av den yttre tillsynen men även exempelvis kassa- och personalkontroll, dvs. den ekonomiska skötsamheten.

Som en naturlig del i den yttre tillsynen ingår också att uppmärksamma förekomst av narkotika. Fram till december 1997 var det oklart huruvida alkohollagen är tillämplig vid förekomst av narkotika, men vid denna tidpunkt fastställdes av länsrätten och uttalades av kammarrätten att ordningsbegreppet i alkohollagen är tillämpligt även när det gäller förekomst av narkotika på restauranger. Därmed finns det en reell möjlighet att bekämpa förekomst av narkoti-

ka på stadens restauranger. Spridningen av innehålllet i aktuell dom har också haft en preventiv effekt. Den har initialt lett till ett utökat samarbete om narkotika mellan polis- och tillståndsmyndigheten.

Lika självklar del i den yttre tillsynen som narkotikan är förekomsten av diskriminering. Förvaltningen har genom tillståndsenheten ett stort ansvar när det gäller att förebygga och hindra alla förekommande former av diskriminering. Tillståndsmyndigheten kan arbeta förebyggande i detta avseende, identifiera vidarebefordra uppgifter till berörda myndigheter samt neka serveringstillstånd när lagakraft vunnit dom föreligger.

När det gäller frågan om brandsäkerhet på stadens restauranger förhåller det sig ungefär på samma sätt som med diskriminering. Det ingår som en obligatorisk del i den yttre tillsynen att kontrollera brandskyddet på stadens restauranger. Förvaltningen underrättar sedan brandmyndigheten om eventuella brister. Det är inte möjligt att enbart p.g.a. enstaka brister i brandsäkerhet att vidta åtgärder med stöd av alkohollagen, utan först efter upprepade vitesförelägganden från brandmyndigheten. Brandmyndigheten ska agera utifrån lagen om skydd mot olyckor i likhet med vad som gäller inom andra områden. Detta kan jämföras med när restauranger stör närboende. Inte heller då är alkohollagen tillämplig utan åtgärder ska vidtas utifrån miljöbalken.

Restauranginspektörer

För att Stockholms stad ska kunna fullgöra sina uppgifter för en effektiv och rättssäker tillsyn krävs egna kompetenta restauranginspektörer och ett gott samarbete med andra myndigheter. Utöver detta krävs en stor kunskap om trender och problem inom Stockholms restaurangvärld. Detta är nödvändigt för att göra de rätta prioriteringarna över hur tillsynen ska bedrivas och resurserna styras. De ordinarie handläggarna på tillståndsenheten är restauranginspektörernas närmaste arbetsledare. De deltar även själva aktivt i tillsynsarbetet på fältet. Idag finns ca 15 arvoderade restauranginspektörer, som arbetar regelbundet på tillståndsenhetens uppdrag.

Restauranginspektörernas kompetens säkras genom internutbildning och handledning av tillståndsenhetens personal och från andra berörda myndigheter, som också svarar för att inspektörerna får relevanta och aktuella uppgifter om gällande tillstånd, ägarbild och dylikt. Ett väl fungerande datastöd är också en förutsättning för en effektiv tillämpning.

Restauranginspektörerna rekryterats huvudsakligen bland socialsekreterare med inriktning på ungdomsarbete. Detta bidrar även till att stärka det lokala inflytandet över tillsynsarbetet.

Av naturliga skäl är tillsynsbehovet mycket skiftande både när det gäller restauranger med permanenta tillstånd som för tillfälliga etableringar. En viktig uppgift för tillståndsenheten 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 dock att varje restaurang åtminstone en gång per år ska få ett besök. Huvudsakligen bör detta arbete genomföras under kvälls- och nattid i veckosluten. När det gäller vissa lokaler för slutna sällskap samt renodlade personalrestauranger kan det vara tillfyllest med förebyggande tillsyn och inre tillsyn.

Arbetsmetodik och etik vid yttre tillsyn

De inspektörer som kontrakteras av kommunen har legitimationskort med foto där det klart framgår vilka de är och vilka befogenheter de har. Inspektörerna bör vid en kontroll inledningsvis kunna uppträda anonymt, men ska innan de går regelmässigt kontakta den serveringsansvarige och då även påtala eventuella brister, som kommer att rapporteras till tillståndsenheten. Om det gäller mindre allvarliga påpekanden kan dessa oftast omedelbart åtgärdas. De viktigaste uppgifterna vid den yttre tillsynen är kontroll av att alkoholservering inte sker till underåriga samt kontrollera att serveringen bedrivs på ett sådant sätt att det inte medför problem med onykterhet och oordning. Restauranginspektioner bör av rättssäkerhetsskäl och för inspektörens egen säkerhet aldrig utföras av endast en person. Inspektionerna ska alltid dokumenteras skriftligt och vid anmärkningar kommuniceras med tillståndshavaren.

Samarbete med andra myndigheter

Om inspektionsverksamheten 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 länsstyrelsen, polismyndigheten, Skatteverket, miljöförvaltningen och brandmyndigheten.

Inom socialtjänsten finns också enheter som i sin verksamhet på olika sätt kommer i kontakt med personer, som druckit alkohol på restauranger i sådan omfattning att det har medfört problem för dem själva eller andra. Exempel på sådana enheter är Maria Ungdomsenhet med ungdomsjouren och stadsdelsförvaltningarna. Det är därför naturligt att samarbeta även med dessa.
