

Handläggare
Michel Zarkov
Telefon: 08-508 25 044

Till
Socialnämnden
2021-01-26

Tillsynsplan för serveringstillstånd 2021

Förvaltningens förslag till beslut

1. Socialnämnden godkänner tillsynsplan för serveringstillstånd avseende år 2021.
2. Tillsynsplanen översänds till Länsstyrelsen i Stockholms län.

Fredrik Jurdell
socialdirektör

Veronica Wolgast Carstorp
avdelningschef

Sammanfattning

Under det gångna året har stadens krögare drabbats hårt till följd av den pågående pandemin (Covid-19). Ett flertal restriktioner har införts som medfört att krögarnas ursprungliga verksamhetsinriktningar och serveringstider har begränsats markant. Branschen vittnar om kraftiga intäktsbortfall och en del verksamheter har fått stänga ned helt och hållet.

Mot bakgrund av ovanstående förhållanden har även tillsynsarbetet påverkats. Förvaltningens tillståndsenhet hade åtagit sig att utföra minst 4 200 tillsynsbesök under år 2020 och 3 177 tillsynsbesök har kunnat genomföras. Årsmålet om 4 200 tillsynsbesök står dock ändå fast då förvaltningens tillståndsenhet än mer kommer anpassa tillsynsverksamheten till de rådande förhållandena under det kommande året. Vidare förväntas en viss återhämtning i branschen under år 2021 mot bakgrund av att den nationella vaccinationsplanen har verkställts. Tillsynsarbetet både under och efter pandemin har som fokus att underlätta för tillståndshavarnas arbete och verksamheter så att de enkelt ska kunna tillämpa de regler som gäller.

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

Förvaltningens tillståndsenhet lämnar härmed förslag på en tillsynsplan för år 2021 och föreslår att nämnden godkänner den.

Bakgrund

Alkohollagen är en social skyddslagstiftning. Målet är att begränsa alkoholkonsumtion och att motverka alkoholskador. Det 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. I propositionen 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.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelningen för stadsövergripande sociala frågor. Förvaltningsgruppen har behandlat ärendet den 20 januari 2021 och funktionshinderrådet har haft möjlighet att behandla ärendet den 21 januari 2021.

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.

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 utifrån målsättningen att Stockholm ska vara en stad där man som näringsidkare kan få enkel och användbar information samt 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:

- Kontinuerlig översyn av skriftlig information som riktar sig till tillståndshavare (stadens webbplats/hemsida, foldrar mm.)
- Regelbundna nyhetsbrev ("TillstandsNytt") till tillståndshavarna med aktuell information.
- Regelbundna informationsmöten samt fortbildning av stadens kontaktcenter (KC) och tillståndsenhetens timarvoderade 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.

Inre tillsyn

Med inre tillsyn avses kontroll av uppgifter från olika myndigheter och att förutsättningarna för serveringstillståndet fortfarande är uppfyllda. Det kan till exempel vara om företaget som har tillståndet sköter sig ekonomiskt och i övrigt. Mellan vissa myndigheter finns en upplysningskyldighet. 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

företagens försäljningssiffror genom de så kallade restaurangrapporterna. Dessa ska inges i början av varje år. Underlåtenhet att insända restaurangrapport leder till att påminnelseavgift uttas. Om restaurangrapport inte inkommer trots påminnelse kan sanktioner 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 dennes vandel (remisshantering till Polismyndigheten).
- Bevakning av PBI:s ekonomiska lämplighet med hjälp av kreditupplysningsföretag och remisshantering till Skatteverket.
- Samverkan 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.

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 serving 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 sanktion mot serveringstillståndet enligt

alkohollagen. De sanktioner som följer av alkohollagen är erinran, varning eller återkallelse av serveringstillståndet.

Förvaltningens åtagande avseende yttre tillsyn

Förvaltningens tillståndsenhet har åtagit sig att utföra minst 4 200 tillsynsbesök under år 2021. Målet är att alla serveringsställen ska få minst ett tillsynsbesök under året. Serveringsställen med sena öppettider såsom nattklubbar kommer dock att besökas mer frekvent, närmare bestämt en gång per månad.

Även serveringsställen som har återkommande brister och en ungdomlig publik kommer att besökas fler gånger. Årsmålet för samordnad tillsyn tillsammans med andra myndigheter och förvaltningar, som till exempel Polismyndigheten, Skatteverket, Tullverket och miljöförvaltningen, är satt till 200 tillsynsbesök.

Pågående pandemi (Covid-19)

Årsmålet om minst 4 200 tillsynsbesök kan dock komma att påverkas beroende på hur den pågående pandemin (Covid-19) utvecklas under år 2021.

Under det gångna året har stadens krögare drabbats hårt till följd av den pågående pandemin. Ett flertal restriktioner har införts som medfört att krögarnas ursprungliga verksamhetsinriktningar och serveringstider har begränsats markant. Staden och förvaltningens tillståndsenhet har vidtagit ett antal åtgärder i syfte att skapa lättnader för det lokala näringslivet. Branschen har dock vittnat om kraftiga intäktsbortfall och i vissa fall nedstängningar av hela verksamheter till följd pandemin.

Mot bakgrund av ovanstående förhållanden har även förvaltningens tillsynsarbete påverkats under det gångna året. Förvaltningens tillståndsenhet hade åtagit sig att utföra minst 4 200 tillsynsbesök under år 2020 och 3 177 tillsynsbesök har kunnat genomföras.

Årsmålet om 4 200 tillsynsbesök står dock ändå fast då förvaltningens tillståndsenhet än mer kommer anpassa tillsynsverksamheten till de rådande förhållandena under det kommande året. Vidare förväntas en viss återhämtning i branschen under år 2021 mot bakgrund av att den nationella vaccinationsplanen har verkställts.

Det är liksom tidigare fortsatt viktigt att i grunden förhålla sig till gällande serveringsregler enligt alkohollagen. Den stora utmaningen är att tolka, förmedla och upprätthålla återkommande förändringar av föreskrifter, förordningar och allmänna råd som träder i kraft till stöd för ett ändamålsenligt smittskydd och till skydd för enskilda.

För att effektivisera och förenkla för tillståndshavarna kommer förvaltningens tillståndsenhet utöka samverkan med andra

förvaltningar inom staden som utövar tillsyn utifrån annan lagstiftning än alkohollagen. Till exempel kan miljöförvaltningen under rådande smittspridning förelägga krögare att åtgärda avvikelser eller fatta beslut om stängning av de verksamheter som inte följer pandemireglerna.

Förvaltningens tillståndsenhet följer i övrigt noggrant samtliga nya förändringar av föreskrifter, förordningar och allmänna råd som träder i kraft och följer de tolkningar som Folkhälsomyndigheten och Länsstyrelsen i Stockholms län har kommit fram till.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen föreslår att socialnämnden godkänner förslag på tillsynsplan för serveringstillstånd för år 2021.

Bilaga

Stockholms stads tillsynsplan för år 2021

- Tillsyn av restauranger med serveringstillstånd.