



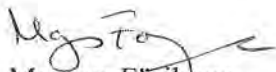
Kommunstyrelsen

Tillsynsplan - alkoholservering

Enligt alkohollagen skall kommunen ha en tillsynsplan. Förslag till tillsynsplan är starkt inspirerad av tillsynsplanen för Hultsfreds kommun. Vetlanda kommun bedöms inte ha några serveringsställen som kräver en annan kontroll.

Förslag till beslut:

Fastställa tillsynsplan enligt bilaga.


Magnus Färhage
Kommunchef

Ove Karlsson
Alkoholhandläggare



Tillsynsplan - alkoholserving

Bakgrund

Alkohollagen 9kap 2 § Kommunen och polismyndigheten har tillsyn över efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för serving av alkoholdrycker.

Kommunen ska upprätta en tillsynsplan som ska ges in till länsstyrelsen.

Syfte

Att uttrycka den politiska viljeinriktningen gällande tillsyn vid alkoholserving.

Mål med tillsynen

Att försäljning av alkoholdrycker är korrekt samt att stimulera till god restaurangkultur.

Tillsynsplan

Tillsynsplanen omfattar inre och yttre tillsyn samt information och målformulering

Servingstillstånd

Inre tillsyn, inhämtning av information från andra myndigheter.

Hur restaurangerna uppfyller krav som ställs av andra myndigheter, ex skatter och avgifter

Använda information från ex Justitia,

Restaurangens marknadsföring, annonsering

Myndigheter som informationen kan inhämtas ifrån är Skatteverket, Kronofogdemyndigheten, Polisen, Miljö och byggnadsnämnden, och Räddningstjänsten .

Frekvens för inre tillsyn.

Kontinuerlig gentemot exempelvis Justitias information och restaurangens annonsering.

Minst vartannat år begära in uppgifter från Polisen och Skatteverket (utifrån Skatteverkets svar begära in uppgifter från Kronofogdemyndigheten).

Kontinuerlig inhämtning från Miljö och byggnadsnämnden, och Räddningstjänsten

Yttre tillsyn

Yttre tillsyn har tre huvudinriktningar,

1. Tillsyn av åldersgränser, ordning och nykterhet.
2. Kontroll av hur villkor och övriga regler runt servering följs.
3. Ekonomi, kassahantering, bokföring mm. Inom en treårs period kontrollera hur ekonomi redovisas. (genom hjälp av sakkunnig)

Tillsynsbesöken kan göras av inspektör i samarbete med polis, skatteverket, alkohollagshandläggare från annan kommun, räddningstjänsten, livsmedelsinspektörer eller annan myndighet. Endast i undantagsfall ska en inspektör göra tillsynsbesök ensam.

Alla restauranger bör besökas årligen. Tillsynen skall stå i relation till omfattningen av försäljning av alkohol. Restauranger som har en mer nöjesrelaterad verksamhet skall besökas mer frekvent. Besöken skall i förstahand vara på kvällstid. Vid tillsyn på nöjesrelaterad verksamhet ska den vara efter kl. 23.00.

Tillsyn över ekonomi kassahantering, bokföring mm. kan även ske på dagtid

Inspektör och räddningstjänsten ska göra tillsyn tillsammans under kvällstid. Inspektör och livsmedelshandläggare ska göra tillsyn tillsammans vid något tillfälle.

Arrangemang med tillfälliga serveringstillstånd skall besökas utifrån storlek på arrangemang. Det ska vara samma grunder för tillsynen som vid permanenta tillstånd.

Utbildning

Som komplement till tillsynen skall restauranger erbjudas kurs i ansvarsfull alkoholserving (kurstid två heldagar). Avgift enligt självkostnadsprincipen

Erbjuda tillståndsinnehavarna informationskväll som riktar sig till serveringspersonal. Omfattningen är ca 2-3 timmar, som ska vara kostnadsfri.