



Statens
folkhälsoinstitut

Handbok i tillsyn

Metoder för kommun och polis
att minska våld och skador i krogmiljö

Handbok i tillsyn

Metoder för kommun och polis
att minska våld och skador i krogmiljö

© STATENS FOLKHÄLSOINSTITUT, ÖSTERSUND 2012, R 2012:05

UPPLAGA 4:1. REVIDERAD UPPLAGA

ISSN 1651-8624

ISBN 978-91-7521-043-8 (PDF)

ISBN 978-91-7521-044-5 (PRINT)

OMSLAGSBILD: JIMMY GUSTAFSSON

BILDER, INLAGAN: S. 13 OCH S. 70 TINA STAFRÉN, S. 51 JIMMY GUSTAFSSON,

ÖVRIGA BILDER RIKSPOLISSTYRELSEN/LARS HEDELIN

GRAFISK PRODUKTION OCH ILLUSTRATION: AB TYPOFORM

TRYCK: DAVIDSONS, VÄXJÖ 2012

Innehåll

Inledning	5
Läs detta först!	6
ETIK OCH BEMÖTANDE	6
Vad finns innanför restaurangdörren?	7
HANDBOKENS INNEHÅLL	8
1. Våld och berusning hänger ihop	9
Krogen som trendsättare	12
Varför har vi en alkohollag?	12
Tillståndsgivning	12
Kommun och polis är ansvariga för tillsynen	12
Vad betyder begreppen ordning och nykterhet?	14
Vad händer om det inte är ordning och nykterhet på restaurangen?	15
Berusningstrappan	15
Kunskap som behövs för att bedöma ordning och nykterhet	17
Ungdomar och alkohol	17
Dialog och dokumentation	18
LATHUND FÖR ATT BEDÖMA ORDNING, NYKTERHET OCH ÅLDER	20
Fem steg för att bedöma berusningsgrader och ordningsläget	21
Fem steg inför genomförandet av ålderskontroll	22
2. Kommunens tillsyn	23
Tillsyn enligt Ansvarsfull alkoholservering – en del i helheten	25
Alkoholhandläggarens roll	27
Förankra metoden hos politiker – en förutsättning	28
Förankra metoden hos restaurangbranschen	30
LATHUND FÖR KOMMUNENS TILLSYN AV RESTAURANGER	32
Förberedelse	33
Genomförande	35
Efterarbete	38

3. Polisens tillsyn	39
En effektiv tillsynsmetod	42
Viktigt att veta om alkohollagen – en snabb genomgång	43
Att avrapportera brottet olovlig dryckeshantering	46
Att tänka på för dig som är polis vid legitimationskontroll	47
Informera kommunens handläggare	48
Ordningsslagens och alkohollagens beskrivning av ordning skiljer sig åt	49
Som polis är du ordningsvaktens förman	50
LATHUND FÖR POLISENS TILLSYN AV RESTAURANGER	54
Förberedelse	55
Genomförande	56
Efterarbete	59
4. Gemensam tillsyn	61
Samverkansöverenskommelse mellan kommunen och polismyndigheten	63
Krogtillsyn i samverkansöverenskommelse	64
Förberedelse	65
Genomförande	66
5. Media	67
Att tänka på om du blir kontaktad av en journalist	69
Att skriva ett pressmeddelande	72
Bilagor, referenser och fördjupning	75
BILAGA 1. STÖD FÖR BEDÖMNING AV BERUSNINGSGRADER	77
BILAGA 2. CHECKLISTA FÖR BEDÖMNING AV ORDNINGSLÄGET	78
BILAGA 3. CHECKLISTA FÖR POLISENS TILLSYN	79
BILAGA 4. EXEMPEL – TILLSYNSPROTOKOLL KOMMUNEN	83
BILAGA 5. EXEMPEL PÅ SAMVERKANSÖVERENSKOMMELSER	85
BILAGA 6. EXEMPEL PÅ DOKUMENTATION EFTER KROGTILLSYN	87
BILAGA 7. EXEMPEL PÅ DOKUMENTATION VID "OLOVLIG DRYCKESHANtering"	89
Referenser och fördjupning	90

Inledning

KROGTILLSYN ÄR EN viktig del i det alkohol- och brottsförebyggande arbetet och den här handboken är ett hjälpmedel i det arbetet. Det växande antal krogar tillsammans med förlängda öppet- och serveringstider har bidragit till en ökad alkoholkonsumtion i Sverige. Forskningen visar på starka samband mellan alkoholkonsumtion och våld och en stor del av misshandelsfallen i landet sker i samband med alkoholkonsumtion. Hög berusningsgrad, liksom att många alkoholpåverkade människor samlas på en och samma plats, ökar risken för våld. Det finns alltså starka skäl att arbeta förebyggande med dessa frågor.

Metoden Ansvarsfull alkoholservering är en vetenskapligt utvärderad metod (Trolldal, Brännström, Paschall, Kvillemo, & Leifman, 2012) (Wallin, 2004) som visar på goda resultat när det gäller att minska alkoholrelaterat våld som kan kopplas till alkoholservering på krogen. Metoden är uppbyggd kring flera delar varav en del är krog tillsyn. De övriga bärande komponenterna är utbildning av restaurangpersonal, samverkan mellan myndigheter och restaurangbransch, återkommande kartläggningar och uppföljande studier av arbetet i respektive kommun samt alkoholpolicy på restauranger (Trolldal et al. 2012).

Handbok i tillsyn beskriver hur kommun och polis, som har nyckelroller som tillsynsmyndigheter, kan genomföra krog tillsyn med fokus på Ansvarsfull alkoholservering.

Den här upplagan av handboken är reviderad 2012.

Läs detta först!

DET HÄR ÄR EN PRAKTISK handbok för dig som arbetar med krog tillsyn i rollen som alkoholhandläggare eller polis. Handboken beskriver ett vetenskapligt beprövat arbetssätt som minskar antalet alkoholrelaterade våldsbrott i krog- och nöjeslivet.

Tillståndshavare (krögare) med personal har en viktig funktion när det gäller att förhindra våldsbrott i den egna arbetsmiljön genom att inte servera alkohol till berusade gäster eller ungdomar under 18 år.

Genom den här metoden stärker kommun och polis sin tillsyn av krogarna på ett sätt som gör tillståndshavaren och restaurangpersonalen medvetna om sitt ansvar när det gäller att förebygga våld och skador. Med färre berusade och störande gäster skapas en tryggare arbetsmiljö för de restauranganställda och en bättre miljö för gästerna.

Handboken ger dig kunskap om:

- Hur du bedömer berusningsgrader, ordningsläge och genomför ålderskontroll (kapitel 1).
- Hur du genomför tillsynen efter den praktiska handledningen (kapitel 2–4).
- Hur du ger feedback på resultatet av tillsynen och kommunicerar med media (kapitel 2–3 och 5).

ETIK OCH BEMÖTANDE

Själva grunden för att lyckas med tillsynsarbetet är att du har tänkt igenom vad som krävs för att få respekt och förtroende i rollen som professionell alkoholhandläggare eller polis.

Viktiga frågor att ta ställning till är:

- *Är det okej att gå ut ensam på tillsynsbesök?*

Svaret måste vara nej! Tillsynsbesök ska aldrig utföras ensam. Tänk utifrån säkerhet och trovärdighet och undvik missförstånd om att du är ute ”privat”. Det är skillnad om man ensam avtalat besök med en tillståndshavare på dagtid på dennes restaurang. Arbetar man som ensam alkoholhandläggare i en kommun, tag kontakt med polisen eller andra myndigheter i god tid så att ni kan planera gemensamma tillsynsbesök.

- *Kan man gå på krogen som privatperson när man arbetar som alkoholhandläggare i kommunen eller är polis med uppdrag att arbeta med krogar?*

Svaret måste vara ja, men med tillägget att det är sällan som du kan räkna med att betraktas som privatperson. Som alkoholhandläggare eller polis blir du snart känd på krogarna och tillståndshavaren uppfattar dig som myndighetsperson oavsett om du besöker restaurangen i tjänsten eller privat. Det är viktigt att fundera igenom vilka situationer som kan uppstå och hur du i så fall ska hantera dessa om du är ute privat.

- *Är det okej att bli bjuden på något att dricka eller äta under tillsynsbesöket?*

Svaret måste vara nej, samtidigt som det kanske är orimligt att säga nej till ett glas mineralvatten under tillsynsbesöket mitt i sommarhettan... Här behövs det en gemensam policy för kommun och polis för hur man ska agera.

Utgångspunkten måste vara att det tydligt ska framgå att du är företrädare för din myndighet gentemot tillståndshavaren och restaurangpersonalen. I uppdraget ingår både att samverka och att kontrollera. Genom att klargöra din roll som tjänsteman, oavsett om du är ute privat eller i tjänsten, undviker du missförstånd i er fortsatta kontakt.

För en del krogpersonal och gäster kan tillsynen kännas ovan och därför är ditt uppträdande avgörande för resultatet. Kommunikationen kan inte bli nog tydlig. Det är viktigt att informera om varför tillsynen sker.

Vad finns innanför restaurangdörren?

Det kan finnas många olika typer av verksamheter där tillsyn ska göras: pub, diskotek, gourmetrestaurang, natt/musikklubb, rockkonsert, studentnation.

När man pratar om berusningsgrader och ordning på ett serveringsställe är det viktigt att ha förståelse för och kunskap om olika kulturer man kan stöta på. Oavsett typ av restaurang och inriktning är det dock samma alkohollag som gäller!

Var öppen för de olika kulturella yttringar som finns i kroglivet. Ta god tid på dig när du bedömer berusningsgrader och ordningsläget.

HANDBOKENS INNEHÅLL

Kapitel 1 fokuserar på hur våld och berusning hänger ihop och ger dig kunskap om:

- Alkohollagen med fokus på ordning och nykterhet.
- Hur du bedömer ordning, nykterhet och ålder.

Kapitel 2 riktar sig till dig som är alkoholhandläggare och ger dig kunskap om:

- Hur Ansvarsfull alkoholservering genomsvrar hela tillsynsarbetet.
- Alkoholhandläggarens roll.
- Vikten av att metoden förankras såväl internt som med polisen, restaurangbranschen, politiker och andra samarbetspartner.
- Hur du praktiskt förbereder och genomför din tillsyn.
- Efterarbete, dokumentation, feedback och åtgärder.

Kapitel 3 riktar sig till dig som är polis och ger dig kunskap om:

- Hur du blir en naturlig del av krogmiljön.
- Polisens roll.
- Alkohollagen.
- Hur du praktiskt förbereder och genomför din tillsyn.
- Efterarbete, dokumentation, feedback och åtgärder.

Kapitel 4 fokuserar på kommunens och polisens gemensamma tillsyn och ger dig kunskap om:

- Betydelsen av samarbete.
- Förberedelser.
- Genomförande.
- Dokumentation.

Kapitel 5 handlar om media och ger tips om:

- Vad du bör tänka på när du blir kontaktad av en journalist.
- Hur du skriver ett pressmeddelande.
- Fallgropar som du kan undvika.

Avslutningsvis har vi med:

- Referenser.
- Bilagor med checklistor, tillsynsprotokoll för polis och kommun samt exempel på dokumentation och feedback. Det finns också exempel på information som särskilt riktar sig till tillståndshavare.

I kapitlen 2–4 är varje delmoment lätt att hitta med hjälp dessa färgmarkeringar:

- Förberedelse
- Genomförande
- Efterarbete

KAPITEL 1

VÅLD OCH BERUSNING HÄNGER IHOP

Våld och berusning hänger ihop

ORSAKSKEDJAN MELLAN ALKOHOL och våld är väl dokumenterad. Av misshandelsfallen i Sverige sker ca 80 procent i samband med alkoholkonsumtion. En berusad person kan lätt bli offer för till exempel misshandel, rån eller våldtäkt. Kopplingen mellan alkohol och våld är generellt sett starkare i länder där man dricker för att berusa sig, som i t.ex. Sverige, än i länder där dryckesmönstret är mer utspritt över tiden. I en jämförelse mellan de nordiska länderna fann man att sambandet mellan alkoholkonsumtion och våldsbrott var starkare ju explosivare dryckesmönstret var, det vill säga när man dricker för att bli berusad (Lenke, 1990). En viktig orsak till detta är att alkoholen leder till försämrat omdöme och försvagade hämningar, vilket i kombination leder till ökad aggression och fler konflikter. Hög berusningsgrad, liksom att många alkoholpåverkade människor samlas på en och samma plats, ökar risken för våld. Ju fler serveringstillstånd som beviljats i ett område, desto större blir risken. En stor mängd av det polisanmälda våldet sker i anknytning till restauranger. Ofta är då både gärningsman och offer alkoholpåverkade. En undersökning av misshandelsfallen i Stockholm visar att 40 procent kunde relateras till alkoholkonsumtion på restauranger (Norström, 1998). Internationell forskning visar att det också finns ett samband mellan våld och trängsel samt mellan våld och låga priser på alkohol (Stockwell, Lang & Rydon, 1993).

Ser vi på utvecklingen de senaste 20 åren kan vi konstatera att det skett en mycket stor ökning av antalet restauranger – från ungefär 3 500 år 1985 till drygt 10 000 i dag. Dessutom har många restauranger fått förlängda öppettider, vilket fört med sig en ökad risk för våld och skador.



Krogen som trendsättare

Restaurangerna är en viktig arena när det gäller ungas alkoholvanor, då en stor del av deras alkoholkonsumtion sker där. Forskning visar att unga män och kvinnor som ofta besöker krogen är storkonsumenter av alkohol i högre grad än dem som mer sällan eller aldrig besöker krogen. Det sätt som restaurangerna och nattklubbarna serverar och förhåller sig till alkohol är trendsättande för ungas alkoholbeteende.

Varför har vi en alkohollag?

Alkohollagen (2010:1622) är en skyddslagsstiftning som tillkommit för att värna om människors hälsa och för att förhindra olägenheter i samband med alkoholservering. Detta innebär att det är förbjudet att servera alkohol till berusade gäster och personer under 18 år och den som serverar alkoholen är personligen ansvarig för att detta inte sker. Den som serverar är också ansvarig för att kontrollera att lagning inte sker till underåriga eller berusade. Dessutom riskerar restaurangen att få serveringstillståndet återkallat om berusade gäster eller underåriga serveras alkohol.

Tillståndsgivning

Det är kommunen som är tillståndsmyndighet och har ansvaret att bevilja serveringstillstånd. Men ansökan får inte beviljas förrän man fått ett yttrande från polismyndigheten. Polismyndigheten ska dels yttra sig över platsen för restaurangen och den sökta serveringstiden utifrån ordningsläget, dels över sökandens lämplighet att utöva alkoholservering utifrån ett laglydighets- och skötsamhetsperspektiv. För att få en uppfattning om det finns risk för att närboende kan komma att störas av en restaurangetablering är det även vanligt att inhämta ett yttrande från miljöförvaltningen.

Kommunen får meddela en erinran eller i allvarligare fall en varning om den som driver en restaurang inte följer bestämmelserna i alkohollagen eller inte längre uppfyller förutsättningarna för tillstånd. Kommunen ska återkalla ett tillstånd om tillståndshavaren tillåter brottslig verksamhet på restaurangen. Eller i de fall en varning inte är en tillräckligt ingripande åtgärd, eller har tilldelats en eller flera varningar utan att de förhållanden som föranlett varningen har rättats till.

Kommun och polis är ansvariga för tillsynen

Det är kommunen som tillsammans med polisen utövar tillsynen över serveringen av alkoholdrycker. Att dessa myndigheter samarbetar är nödvändigt och avgörande för att skapa en god restaurangmiljö.

Polisen har en nyckelroll som tillsynsmyndighet av restaurangerna. Arbetsmetoden Ansvarsfull alkoholservering kan användas som ett led i polisens uppdrag att minska våld i offentlig miljö.



Det är polisen som förordnar restaurangernas ordningsvakter, vilka i sin tur har rapporteringsskyldighet till polisen efter varje arbetspass. När det gäller att upprätthålla ordningen och förebygga hot och våld i och utanför restauranger är ordningsvakterna mycket viktiga aktörer.

LULEÅ TINGSRÄTT MÅL NR B 1307-11

2011-09-27

Domslut: Olovlig dryckeshantering

Bartender X döms för att av oaksamhet sålt alkoholdrycker åt en person som varit märkbart påverkad av alkohol.

Bartendern i fråga serverade en kraftigt berusad person 2–3 drinkar. Kort därefter blir personen omhändertagen enligt LOB. Tingsrätten anser att bartenderen skulle ha märkt personens tillstånd om han eller hon varit tillräckligt uppmärksam vid serveringen.

Den åtalade bartenderen samt poliserna som var på plats på restaurangen vittnade om att det rådde en stark press under den aktuella tidpunkten med många gäster i baren. Bartendern hade inte någon utbildning och omständigheterna sammantaget gör att påföljden stannade vid penningböter. Eftersom bartenderen döms till brott som har fängelse i straffskalan ska också avgift till brottsofferfonden betalas.

Penningböter: 1 000 kr

Brottsofferfond: 500 kr

Vad betyder begreppen ordning och nykterhet?

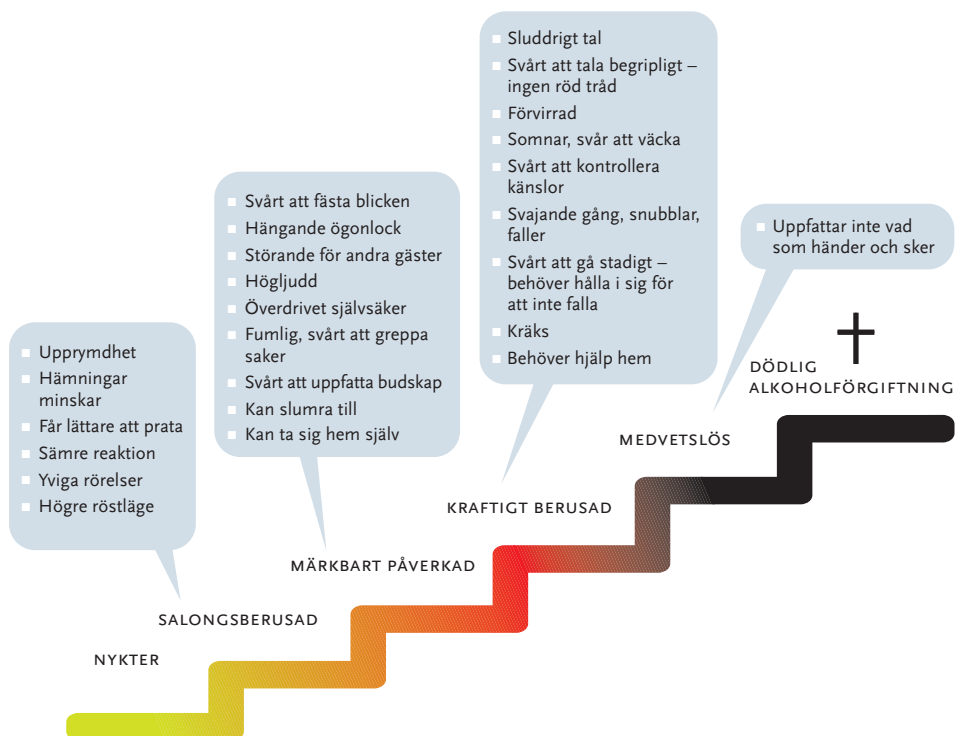
Alkohollagen slår fast att servering av alkohol endast får ske i sådan omfattning och under sådana former att brister i ordning och nykterhet på serveringsställen inte uppstår.

I praktiken innebär detta att det ska råda en positiv atmosfär på krogen. Det ska vara städade lokaler, fräscht och snyggt. Detta gäller inte bara i serveringslokalerna, utan även i entrén, i garderoben och på toaletterna. Det ska vara tydligt att tillståndshavaren med personal har kontroll över verksamheten och att personalen agerar snabbt och konsekvent om något inträffar, exempelvis om en gäst blir alltför berusad eller uppträder hotfullt.

I begreppet ”ordning” ingår att inga märkbart påverkade personer finns i lokalen, att inga underåriga serveras alkohol, att det inte är för många gäster i lokalen, att det råder en god kösituation i anslutning till krogen samt att kriminell verksamhet inte förekommer. Dessutom ska marknadsföring av alkohol vara måttfull och det ska finnas alkoholfria alternativ.

Det är både tillståndshavare och personal som har ansvar för att ordning och nykterhet råder på serveringsstället. Oordning ska aktivt motverkas, även sådan som inte är alkoholrelaterad.

Begreppet ”nykterhet” innebär att inga ”märkbart påverkade” gäster blir serverade alkohol eller finns i lokalen. Det gäller påverkan av både alkohol och narkotika, men den här handboken tar bara upp påverkan av alkohol. Hur en märkbart påverkad person kan bete sig kan betraktas i följande bild som belyser olika nivåer av berusning (jämför även bilaga 1 och kapitel 3, där begreppen utvecklas vidare).



Vad händer om det inte är ordning och nykterhet på restaurangen?

Om en tillståndshavare inte följer alkohollagens bestämmelser är kommunen skyldig att vidta åtgärder. En kommun kan vid en lindrig förseelse meddela en tillståndshavare en erinran, vid flera lindrigare förseelser och vid allvarligare överträdelser kan kommunen meddela varning. Om en varning inte är tillräckligt ingripande åtgärd kan kommunen återkalla serveringstillståndet. Ingripande enligt alkohollagen mot tillståndshavare ska inte ses som ett straff, utan är samhällets åtgärd för att undanröja negativa alkoholrelaterade förhållanden eller för att förhindra att sådana uppkommer.



För att sänka berusningsnivån generellt på restaurangerna och därmed minska våld och skador är det nödvändigt att kommunerna kraftfullt agerar mot de restauranger som inte håller sig inom lagens gränser. Om polisen eller kommunen konstaterar brister i ordning och nykterhet på en restaurang är det alkoholhandläggarens uppgift och skyldighet att öppna ett ärende. Det är viktigt att tillståndshavaren förstår sitt ansvar och inser att en upprepade händelse kan göra att serveringstillståndet återkallas.

Vad är LOB?

Polisen har rätt att omhänderta personer som visar tecken på höggradig berusning enligt ”lagen (1976:511) om omhändertagande av berusade personer m.m.” (LOB). Detta är en lag som syftar till att skydda människor. Det krävs att berusningen framgår på ett påtagligt sätt, att personen inte kan ta hand om sig själv eller utgör en fara för sig själv eller för någon annan. Polisen kan omhänderta personer hänförliga till flera stadier i berusningsnivåerna, se illustrationen på s. 15, det beror på situationen. Den som är omhändertagen ska friges så snart han/hon nyktrat till så pass att det inte längre finns skäl att hålla honom/henne kvar.

Utdrag ur 1 § LOB (första stycket):

Den som anträffas så berusad av alkoholdrycker eller annat berusningsmedel att han inte kan ta hand om sig själv eller annars utgör fara för sig själv eller för någon annan får omhändertas av en polisman.

10 § Vad som gäller en polisman i denna lag gäller i tillämpliga delar också för en ordningsvakt, om inte annat framgår av hans förordnande.

Kunskap som behövs för att bedöma ordning och nykterhet

Detta kapitel redogör för vilka kunskaper som behövs innan du kan gå vidare och arbeta i krogmiljö efter handbokens metoder för att bedöma berusningsgrader, ålderskontroll och ordningsläget. Grundtanken i arbetet är det faktum att antalet våldsbrott i krogmiljö har visats stå i direkt samband med gästernas berusningsnivå. En av de mest effektiva metoderna för att minska risken för våld och skador i kroglivet är sannolikt att minimera andelen berusade personer på restauranger. Att bedöma om en gäst på en restaurang är märkbart påverkad är inte alltid lätt. Det krävs träning. Det är viktigt att "märkbart påverkad" inte sammanblandas med LOB som är ett allvarligare stadie av kraftigt berusad som beskrivs i stycket ovan, "Vad är LOB?". Följ lathunden i slutet av kapitlet som också tar upp hur du ska dokumentera det du anmärkt på under ett tillsynsbesök (se även bilaga 1).

Ungdomar och alkohol

Många ungdomar börjar dricka tidigt, det är oroande. Ju tidigare man börjar dricka, desto större är risken för alkoholberoende. Alkohol kan också skada hjärnans utveckling hos unga människor eftersom hjärnan inte har vuxit klart förrän vid drygt 20 års ålder.

Tonåren är en tid då man utvecklar sin självkänsla genom att exempelvis dansa, flirta, festa och ha roligt – helst utan alkohol. Annars finns risken att man alltid kommer att behöva alkohol för att göra sådana saker. Unga människor kan inte bedöma konsekvenserna av sitt drickande på samma sätt som vuxna. De tål oftast alkohol sämre och blir ofta mycket berusade. I undersökningar uppger många ungdomar att de hamnat i onödiga gräl med kompisar eller haft sex fast de egentligen inte ville. Nästan alla som prövar narkotika första gången är berusade.

Forskning visar också att de personer som börjat dricka alkohol tidigt tenderar att både dricka mer än andra ungdomar och riskera alkoholproblem längre fram i livet.

Det är därför viktigt att samhället gör allt som står i dess makt för att skydda de unga genom att sätta tydliga gränser och vara restriktiv. Därför är ett av huvudsyftena med alkohollagens bestämmelser att förhindra att barn och ungdomar serveras alkoholdrycker. I lathunden på sidan 22 finns förslag på vad man kan göra om man i samband med tillsyn misstänker att ungdomar under 18 år köper eller dricker alkohol.

Dialog och dokumentation

En utmaning i detta arbete är att skapa samsyn kring berusningsgrader och ordningsläge. Det är viktigt att alla som arbetar med tillsyn, oavsett om man arbetar inom kommunen eller polisen, har en likvärdig bild av dessa gränser och beteenden.

Att känna sig säker i vad begreppet ordning och nykterhet står för ger en god grund för att kunna ha en fruktbar dialog med restaurangbranschen kring var gränserna går. Med denna kunskap blir det också enklare att dokumentera det som upptäcks under en tillsyn, så att dokumentationen håller i en eventuell domstolsprövning.

På nästa sida följer ett utdrag ur en dom där ett serveringstillstånd återkallats på grund av brister i ordning och nykterhet under en och samma kväll. Både polis och kommun har detaljerat dokumenterat sin tillsyn.

BRA DOKUMENTATION SOM LETT TILL DOM

Utdrag ur dom målnr 16151-03 Länsrätten i Stockholms län.

Domen överklagades men överklagandet avslogs av kammarrätten.

Bolaget gör gällande att det varit fråga om tillfällig olägenhet. Förvaltningen anser inte att så är fallet eftersom det under minst två timmars tid varit fråga om sådan oordning som beskrivits i termerna av "kaos och i det närmaste upploppsstämning", det vill säga när ett flertal personer varit så berusade att de bland annat vomerat. Tillståndshavaren skulle utrymt serveringsstället och upplöst tillställningen, men framförallt borde man förebyggt problemen genom exempelvis fler ordningsvakter och personal.

Polismyndigheten kunde konstatera att åtta personer var under 18 år och att samtliga dessa druckit alkohol. En servitör rapporterades för att ha sålt öl till en 16-årig yngling efter att ynglingen själv sagt att han köpt ölen i baren och pekat ut serveringspersonalen som sålt ölen.

Inte något initiativ att avbryta serveringen eller att upplösa tillställningen togs av tillståndshavaren. Detta visar på dåligt omdöme och bristande insikt. Att öppna baren när det redan råder stor oordning och märkbar berusning visar också på nämnda förhållande samt avsaknad av ansvarskänsla. Tillståndshavaren har även åsidosatt kravet på lagad mat, vilket sannolikt förvärrat situationen. Det finns ett klart samband mellan berusningsgrad och matförtäring. Oavsett om den höga berusningsgraden som rapporterats varit föranledd av förtäring av egna drycker eller genom servering har tillståndshavaren agerat i strid mot alkohollagens bestämmelser. Gäster som har en sådan berusningsgrad att de inte kan ta sig fram på egen hand eller vomerar, vilket har dokumenterats från såväl polismyndigheten som förvaltningens inspektörer, får inte beredas tillträde till serveringslokal. De skall avvisas. Det bör också framhållas att tillståndshavaren inte enbart har att upprätthålla ordning i serveringslokalen utan även i direkt anslutning till densamma.

Alkohollagens skyddsaspekter kan inte uppnås på annat sätt än genom återkallelse av serveringstillståndet.

LATHUND

FÖR ATT BEDÖMA ORDNING, NYKTERHET OCH ÅLDER

Använd följande lathund för att utbilda dig själv eller utbilda andra. När du har gått igenom detta har du tillräckliga kunskaper för att gå vidare till kapitel 2 om kommunens tillsyn eller kapitel 3 om polisens tillsyn.

ARBETSMATERIAL

Du behöver tillgång till:

- Dvd-film "Berusningsstudie"
- Bilaga 1 "Stöd för bedömning av berusningsgrader"
- Bilaga 2 "Checklista för bedömning av ordningsläget"
- Bilaga 6 "Exempel på dokumentation efter krogkontroll"

DVD-filmen kan beställas från www.fhi.se där även bilagorna kan laddas ned.

Fem steg för att bedöma berusningsgrader och ordningsläget

STEG 1 DISKUTERA OCH MOTIVERA

Starta med att gå igenom varför det är viktigt att inte märkbart påverkade eller underåriga gäster blir serverade alkohol (sambandet mellan alkohol och våld samt risken för att unga människor kan råka illa ut, se vidare kapitel 1 i handboken). Gå igenom aktuell statistik över exempelvis restaurangrelaterade våldsbrott om du har tillgång till detta.

STEG 2 GÅ IGENOM LAGEN

Gå igenom vad alkohollagen säger om begreppet ”ordning och nykterhet”. Gå även igenom vilka åtgärder som kommunen ska vidta om en restaurang inte följer lagen.

STEG 3 BEDÖMA MÄRKBART PÅVERKAD

Se filmen ”Berusningsstudie” som beskriver en kraftig berusad gäst. Diskutera filmen och belys tankar kring denna. Beskriv på vilket sätt den berusade personen var alltför berusad. Gå igenom ”Stöd för bedömning av berusningsgrader” (se bilaga 1) och diskutera det som stämmer in på filmen.

STEG 4 BEDÖMA ORDNING

Diskutera begreppet ordning och dela ut ”Checklista för bedömning av ordningsläget” (se bilaga 2). Gå igenom vikten av att beskriva hur restaurangpersonal och eventuella vakter beter sig.

STEG 5 DOKUMENTATION

Gå igenom dokumentationskravet. Man måste på ett utförligt och detaljerat sätt kunna beskriva de tecken på berusning som gästerna uppvisar. Detta för att kunna agera mot en restaurang som tillåter att dessa gäster befinner sig i lokalen, eller till och med serverar dem. Ta hjälp av ett färdigt exempel på hur detta kan dokumenteras (se bilaga 6 för exempel).

Fem steg inför genomförandet av ålderskontroll

STEG 1 DISKUTERA OCH MOTIVERA

Starta med att gå igenom varför det är viktigt att inte underåriga gäster blir serverade alkohol. Beskriv sambandet mellan alkohol och våld samt risken för att unga människor kan råka illa ut (se även argument från kapitel 1 i handboken).

STEG 2 GÅ IGENOM LAGEN

Gå igenom vad alkohollagen säger om servering till underåriga. Gå igenom vilka åtgärder som kommunen ska vidta om en restaurang inte följer lagen.

STEG 3 ATT GÖRA KONTROLL

Gå igenom vikten av att kontrollera att det faktiskt är alkoholdryck som en misstänkt underårig har i glaset eller är på väg att inhandla. Med alkoholdryck menas en dryck som innehåller mer än 2,25 volymprocent alkohol. Gå igenom vikten av att kontrollera att en misstänkt underårig (som har dryck framför sig) faktiskt dricker alkoholen och inte bara har den framför sig.

STEG 4 KONTROLLERA LEGITIMATION

Gå igenom hur man kontrollerar ålder och id-handling. Är du polis kontrollerar du själv, annars ber du serveringsansvarig om hjälp. Du har inte rätt att som handläggare eller inspektör inom kommunen själv kräva legitimation av gästen. Det har däremot polisen rätt att göra om misstanke om brott föreligger.

STEG 5 DOKUMENTATION

Gå igenom hur man dokumenterar om en person inte kan visa legitimation, uppvisar någon annans id, uppvisar ett falskt id eller är underårig.

Dokumentation

Om en person inte kan visa legitimation, uppvisar någon annans id, uppvisar ett falskt id eller är underårig, dokumentera följande i ditt protokoll (på ett utförligt och tydligt sätt):

- Ange att du uppfattat personen som underårig och beskriv kontrollen.
- Beskriv vilken alkoholdryck personen dricker eller har köpt samt hur du vet att det är en alkoholdryck i glaset och inte en lättdryck.
- Beskriv om något händer med alkoholdrycken under tiden inspektionen pågår.
- Skriv den kontrollerade personens förklaring till det inträffade.
- Skriv vem som serverade alkoholdrycken.
- Skriv restaurangpersonalens förklaring till det inträffade. Låt alltid tillståndshavaren/serveringsansvarig ta del av detta.

KAPITEL 2

KOMMUNENS TILLSYN

Kommunens tillsyn

VI UTGÅR FRÅN ATT DU redan arbetar som alkoholhandläggare i en kommun och:

- Har en grundläggande kunskap om alkohollagens bestämmelser och syfte.
- Noggrant prövar den som söker tillstånd.
- Har kunskaper i metoden Ansvarsfull alkoholservering.

Vad finns att vinna på denna arbetsmetod?

Handboken bygger vidare på den kompetens och på de erfarenheter du har och ger vidare stöd i arbetet.

- Att arbeta efter en välbeprövad och effektiv metod som minskar alkoholskador och våld i restaurangmiljö.
- Att få en bättre kontakt med restaurangbranschen genom ökad samverkan – det gör tillsynsbesök enklare, verkar förebyggande och stödjer restaurangbranschen att förändra de förhållanden som skapar problem, samtidigt som det ställer högre krav på dig att vara professionell i myndighetsrollen.
- Att bidra till att långsiktigt förändra synen på berusningsdrickandet i samhället.

Tillsyn enligt Ansvarsfull alkoholservering – en del i helheten

Tillsyn består av tre delar. Ansvarsfull alkoholservering ingår i alla delar.

Tillsynen kan delas in i:

1. Förebyggande tillsynsarbete
2. Inre tillsynsarbete
3. Yttre tillsynsarbete



- 1 **Förebyggande tillsyn** är sådant arbete som ska leda till att problem inte uppstår. Genom information, rådgivning och utbildning skapas en god grogrund för dialog, förståelse och samarbete. Det kan handla om att ha möten med nyblivna tillståndshavare för att diskutera syftet med alkohollagen och Ansvarsfull alkoholservering. Att ha utbildning i Ansvarsfull alkoholservering. Det kan också handla om att bjuda in tillståndshavare till regelbundna informationsträffar. Till dessa möten kan också andra berörda myndigheter bjudas in, exempelvis polismyndigheten, Skatteverket och miljöförvaltningen, vilka ges tillfälle att informera om sin verksamhet. Att ha samverkande möten med alla de aktörer som verkar i restaurangmiljön (tillståndshavare, kommun, ordningsvakter och polis) är ett annat exempel.
- 2 **Inre tillsyn** är kontroll och uppföljning av tillståndshavares personliga och ekonomiska förhållanden som kan ske genom remiss till Polisen, Skatteverket, Kronofogden och andra relevanta myndigheter. Det är också exempelvis genomgång av polis- och ordningsvaksrapporter samt kontroll av annonsering i media.
- 3 **Yttre tillsyn** är besök på restaurangen i syfte att följa upp att verksamheten bedrivs enligt alkohollagens bestämmelser. Tillsyn kan bedrivas av varje myndighet separat eller i samverkan med andra myndigheter. Det kan handla om rutintillsyn som inte är påkallad av någon särskild omständighet. Det kan också vara riktad uppföljande tillsyn orsakad av tidigare iakttagelser eller inkommen information från annan myndighet eller från allmänheten.

Tillsyn i enlighet med Ansvarsfull alkoholservering, separat eller genom så kallad samordnad tillsyn tillsammans med andra myndigheter, har fokus på ordning och nykterhet samt åldersgränser i syfte att minska våld och skador.

Alkoholhandläggarens roll

Alkoholhandläggaren har en viktig uppgift när det gäller att kontrollera att restaurangerna sköter alkoholserveringen på ett korrekt och ansvarsfullt sätt. Samverkan mellan bransch och myndighet blir bättre ju mer insyn och förståelse man har för varandras uppdrag och verksamhet. Därför är det nödvändigt att du som alkoholhandläggare även arbetar med yttre tillsyn, det vill säga tillsyn ute på serveringsställena.

Ju mer du är ute på tillsyn under tider då restaurangverksamheten är i full gång, desto större förståelse och insikt får du om hur alkoholservering hanteras på restaurangerna. Detta ger en stor trygghet i diskussionerna med restaurangnäringen och bidrar till ett mer professionellt och effektivt handläggningsarbete.

I kommuner med många restauranger, är det kanske inte möjligt att genomföra alla dessa besök med enbart alkoholhandläggarna i kommunen. En del kommuner anställer därför inspektörer som arbetar på kommunens uppdrag. Det måste vara ett tydligt uppdrag från den som har ansvaret för tillsynen och med en tydlig återrapportering. Det är viktigt att understryka att all tillsyn inte kan läggas ut på inspektörer. Alkoholhandläggaren tappar en viktig del i rollen som tillsynsmyndighet om man enbart hanterar andrahandsuppgifter.

Om kommunen anlitar restauranginspektörer är det mycket viktigt att ansvara för att även de, förutom alkoholhandläggarna, utbildas och vidareutbildas i gällande bestämmelser. De ska också ta del av innehållet i den här handboken. Inspektörerna måste självklart, precis som alkoholhandläggarna, kunna legitimera sig på krogen och formellt visa upp att de har just uppdraget att inspektera utifrån alkohollagens bestämmelser.

Förankra metoden hos politiker – en förutsättning

Det är viktigt att alkoholhandläggaren förankrar frågor om serveringstillstånd och tillsyn hos berörda politiker i kommunen. Ta stöd i denna handbok och ge argument för att arbeta med Ansvarsfull alkoholservering. En tryggare restaurangmiljö med mindre våld och skador bör engagera politikerna i din kommun.

För att arbeta med Ansvarsfull alkoholservering på ett önskvärt sätt är det nödvändigt att arbetssättet definieras och ingår i de ekonomiska ramarna i kommunens alkoholpolitiska program, liksom i kommunens årliga verksamhetsplan.

Kommunfullmäktige fastställer de ekonomiska ramarna för arbetet med ansökningar om serveringstillstånd och tillsyn – i dessa ramar sätts också ambitionsnivån. Till grund för kommunfullmäktiges beslut ligger en utredning som bör innehålla en specificering av kostnader för tillsynen och en övergripande plan för den.

Varje kommun ska fastställa en tillsynsplan vilken ska redogöra för kommunens planerade tillsynsarbete, till exempel vilka serveringsställen som ska besökas. En tillsynsplan bör tas fram årligen och vara en del av kommunens verksamhetsplan. Kommunen ska även ta fram riktlinjer för alkoholservering som, i likhet med de ekonomiska ramarna, ska gälla över en längre tid (3–5 år). Här bör kommunen specificera vad den menar med begreppet tillsyn och ambitionen med densamma på en övergripande nivå. De viktigaste samarbetsparterna bör också lyftas fram.

I kommunens/förvaltningens verksamhetsplan bör de övergripande målen i det alkoholpolitiska programmet – med riktlinjer för alkoholservering – brytas ner på en mer detaljerad nivå, en tillsynsplan. Det innebär att det bör specificeras vad kommunen under det kommande året planerar att prioritera i sin tillsyn (som antal tillsynsbesök, inriktning, uppföljning med mera). Planen bör även vara förankrad hos och samordnad med samarbetsparterna (exempelvis polismyndigheten, miljöförvaltningen och länsstyrelsen).

Uppföljning och information

Uppföljning av tillsynsplanen sker med olika intervaller och kontinuerligt under året till den politiska ledningen. Det är viktigt att denna innehåller en redovisning kring frågorna om serveringstillstånd, tillsyn och Ansvarsfull alkoholservering så att den politiska ledningen löpande kan följa utvecklingen och att uppställda mål genomförs. Redovisningen bör kompletteras med information om polisens arbete inom området.

Alkohollagen styr

Arbetet styrs av alkohollagen och det är viktigt att den enskilde handläggaren är väl medveten om och insatt i den demokratiska processen.

Det ska vara tydligt att det är den politiska organisationen som står bakom beslut och inte den enskilde handläggaren.

På grund av risken för hot och våld, och för att den politiska ledningen ska ha god insyn, bör man undvika att alltför långtgående delegera till tjänstemän. Av samma skäl bör man helt undvika att delegera beslut om administrativa ingripanden (varning och återkallelse) till tjänstemän.

Exempel ur Malmö stads riktlinjer för alkoholserveringstillstånd

Alkohollagen är en social skyddslagstiftning som ställer krav på tillståndshavaren att denne ser till att konsumtionen sker under ordnade former.

- Malmö stad vill i dialog och samverkan med restaurangbranschen och berörda myndigheter verka för en bra restaurangmiljö som präglas av en ansvarsfull alkoholservering.
- Malmö stad erbjuder tillståndshavare och serveringspersonal utbildning i Ansvarsfull alkoholservering.
- Malmö stad skall verka för att varje serveringsställe tar fram ett alkoholpolicyprogram som bygger på en ansvarsfull servering.
- Malmö stad skall verka för att skapa samrådsmöten med polismyndigheten, miljöförvaltningen, tillståndsenheten och branschen.
- Malmö stad skall bedriva effektiv tillsyn och använda sig av de sanktioner som krävs för att upprätthålla en ansvarsfull alkoholservering på restaurangerna.

Förankra metoden hos restaurangbranschen

För att bibehålla en bra samverkan mellan restaurangbranschen och myndigheterna är det bra att informera om planerade satsningar i krog tillsynen. Detta kan göras på flera olika sätt, t.ex. kan kommunen kalla till större informationsträffar där man även kan ta upp och diskutera förändringar i de lagar som berör branschen.



Exempel på inbjudan till informationsträff för tillståndshavare



INFORMATIONSTRÄFF FÖR KRÖGARE

Hur kan restaurangbransch och myndigheter samarbeta för att minska våld och skador i krog- och nöjeslivet? Hur kan vi skapa en bra stämning på krogen med färre konflikter och mindre fylla?

Vi hälsar er som driver restaurang i kommunen välkomna.
På programmet:

- Krögare berättar om sitt engagemang i Ansvarsfull alkoholservering
- Polisen informerar om hur den restaurangrelaterade våldsbrottsligheten ser ut i området? Hur bedriver polisen sin tillsyn, t.ex. civil spaning, på krogarna?
- Tillståndsenheten informerar om alkoholtillstånd och tillsyn av restauranger

Datum och tid: Onsdagen den 6 februari, klockan 16.00–18.00
Plats: Restaurang Krogen

Vi bjuder på fika!

VÄLKOMNA!

(Plats för polisens, kommunens och restaurangbranschens logotyper.)



LATHUND

FÖR KOMMUNENS TILLSYN AV RESTAURANGER

I följande kapitel ges vägledning i tillsynens olika stadier:

- Hur tillsynen kan förberedas.
- Hur själva genomförandet av tillsynen kan ske.
- Hur efterarbetet och dokumentation kan gå till.
- Hur feedback ges från tillsynen.

Nu när du har skaffat dig kunskaper enligt kapitel 1 och vet hur du ska bedöma berusningsgrad, ordningsläget och genomföra ålderskontroller är det också bra att du har förankrat metoden hos berörda politiker och myndigheter samt restaurangbransch.

PLANERA TILLSYNSBESÖKEN NOGGRANT och lägg ned god tid på att upprätta en tillsynsplan för arbetet.

INHÄMTANDE AV INFORMATION

Om tips eller klagomål har inkommit på att oordning, stök och berusade gäster förekommer eller att ungdomar under 18 år får köpa alkohol på vissa restauranger, ta då även kontakt med personer inom kommunen som arbetar med ungdomar. De har ofta mycket kunskap. Ett råd är att hitta ett sätt att samarbeta och samtala kring detta.

Polisens tillsynsdokument. Om restaurangen anordnar offentliga tillställningar (har tillstånd från polismyndigheten) kan ordningsvaktsrapporterna ge värdefull information. En ordningsvakt ska enligt Lag (1980:578) om ordningsvakter, hålla polismyndigheten underrättad om förhållanden som rör hans verksamhet och är av sådan art att de bör komma till myndighetens kännedom. Ordningsvaktsrapporten kan också användas som underlag vid polisens bedömning av ordningsläget vid remissvar.

Media. I tidningar och hemsidor som har krogrelaterade annonser, program och guider finns information om vilka åldersgränser som gäller, entréavgifter, om klubbverksamhet pågår och liknande.

Samsyn i tillsynsarbetet

När tillsyn ska göras på stora restauranger och nattklubbar kan det krävas fler än två handläggare eller inspektörer för att göra en bra tillsyn. Om ni planerar tillsyn tillsammans med polisen så läs igenom den här texten och fortsätt sedan med den del som berör gemensam tillsyn.

Det är viktigt att de personer som genomför tillsynen tillsammans också har kunskaper om Ansvarsfull alkoholservering. Det är angeläget, inte minst för myndigheternas trovärdighet, att alla som deltar i tillsynsarbetet har en samsyn vad gäller kraven på ordning och den berusningsgrad som inte är acceptabel. Detsamma gäller om kommunen har anlitat inspektörer. Använd denna handbok och utbilda personalen enligt kapitel 1.

Tidpunkt för tillsynsbesöket

Planera vilken tid på dygnet det är rimligt att göra tillsyn för att kunna kontrollera berusningsgrader och att underåriga inte dricker alkohol. Generellt gäller att ju senare på dygnet, desto större risk att alkohollagens bestämmelser inte följs fullt ut. Planera tillsynen effektivt, vilket kan innebära att besök av restauranger som inte är i riskzonen (exempelvis lunchrestauranger, äldreboenden) genomförs på dagtid. Gör ett schema över vilka restauranger som ska besökas på en kväll och i vilken

ordning det ska ske. Ni bör inte tidsmässigt besöka restaurangerna utifrån var de är belägna (även om det kan kännas praktiskt). Utgå i stället från var och när det är störst risk för att det förekommer berusade och underåriga bland gästerna.

Informera polisen

Det är mycket bra att samarbeta med och informera polisen i förväg om vilka restauranger ni ska besöka under tillsynen.

Ta med:

- Legitimation/tjänstekort.
- Lista över tillsynsobjekt med information om bland annat serveringstider, serveringsansvarig och serveringsytor.
- Protokoll (se bilaga 4, Exempel – Tillsynsprotokoll kommunen).
- Checklista enligt bilaga 1 och 2 för bedömning av berusning och ordningsläget.
- Information om utbildning i Ansvarsfull alkoholservering

Tillsynsbesöket

Huvudregeln bör vara att kontakta tillståndshavaren eller den serveringsansvarige på serveringsstället. Detta behöver inte ske direkt vid ankomsten, utan det bedöms vid varje enskilt tillfälle. Vid kontakt ska tjänstekort/legitimation visas som anger uppdrag, befogenheter och vilken myndighet ni representerar. Förklara för den serveringsansvarige varför tillsyn görs, vad ni tittar efter och varför.

Att upptäcka märkbart påverkade gäster och kontrollera ålder

Arbeta efter checklistorna i handboken och använd bilaga 1 och 2 för bedömning av berusningsgrader och ordningsläget.

Bedöm berusningsnivå

Om ni vid tillsynen bedömer berusningsnivån eller ordningsläget som ett gränsfall utan fog för åtgärd (enligt 9 kap. 17 §), men att det heller inte är helt tillfredställande god ordning och nykterhet. Notera då i protokoll läget som ”acceptabelt” men följ upp tillsynen med täta återbesök.

Förklara för tillståndshavaren eller serveringsansvarig på plats att läget är ett gränsfall och att ni kommer att göra återbesök.

Avslutande samtal med serveringsansvarig

Vad som iakttagits under tillsynsbesöket bör så långt det är möjligt återkopplas till serveringsansvariga på plats. Det är viktigt att man ger tillståndshavaren möjlighet att genomföra relevanta åtgärder – det kan vara sådant som kan åtgärdas på plats redan under kvällen. Ge en sammanfattande bedömning av tillsynen och informera om vad som kommer att hända framöver i ärendet. Lägg god tid på detta samtal för att undvika missförstånd, en bra tillsyn kan motivera tillståndshavaren att genomföra förändringar som bidrar till att alkoholrelaterade problem minskar.

Kaos på restaurangen

Om man under ett tillsynsbesök upplever att tillståndshavaren eller serveringsansvarig med personal inte har någon kontroll över verksamheten, att fullständig oordning råder och att det kan anses olämpligt att ha restaurangen öppen bör polis tillkallas för bedömning. I första hand bör tillståndshavaren uppmanas att omedelbart vidta åtgärder för att återställa ordningen.

Anmärkning – skapa rutiner och gör uppföljning

Om ni under tillsynen anser att skäl för anmärkningar finns, dokumentera noggrant och anteckna de förhållanden och beteenden som ligger till grund för anmärkningarna. Ha goda rutiner för hur ni går vidare med ärendet.

Genom täta uppföljande tillsynsbesök kan man ta reda på om anmärkningarna endast var en engångsföreteelse eller om det upprepas. Kommunera med tillståndshavaren om bristerna. Om det hela upprepas kan det finnas grund för sanktionsåtgärder (om den grunden inte redan förelåg vid det första tillsynstillfället).

Uppföljande samtal efter anmärkning

Om ni efter tillsyn noterat anmärkning på ordning och nykterhet kan ni kalla tillståndshavaren till ett uppföljande samtal. Skicka ett brev till tillståndshavaren med information om händelsen och en kopia av tillsynsprotokollet samt en kallelse till ett möte på kommunen. Målet med mötet är att ge tillståndshavaren möjlighet att ge sin bild av det som hänt. Här får ni möjlighet att förklara syftet med alkohollagen närmare och motivera tillståndshavaren att göra förändringar i sin verksamhet. Mötet, och alla övriga kontakter i ärendet ska dokumenteras med tjänsteanteckningar. Händelsen på restaurangen följs upp med täta tillsynsbesök.

Uppföljande samtal kan också ske via telefon. Dokumentera detta samtal.

Vikten av detaljerad dokumentation

Det är mycket viktigt att dokumentationen är detaljerad och håller hög kvalitet bland annat för en eventuell domstolsprövning.

Sanktioner för serveringstillstånd

Om en tillståndshavare inte följer alkohollagens bestämmelser och om påtalade brister och anmärkningar upprepas så är kommunen skyldig att vidta åtgärder. En kommun kan vid en lindrig förseelse meddela en tillståndshavare en erinran, vid flera lindrigare förseelser och vid allvarigare överträdelse kan kommunen meddela en varning. Om en varning inte är en tillräckligt ingripande åtgärd kan kommunen återkalla serveringstillståndet. Enligt 9 kap. 17 § och 18 §.

EXEMPEL PÅ BRISTER I DOKUMENTATIONEN – UTDRAG
UR DOM MÅLNR: 7713-1997, KAMMARRÄTTEN I GÖTEBORG

Målet gäller en kvarterskrog som fått sitt tillstånd återkallat på grund av brister i ordning och nykterhet. Kammarrätten finner att kommunen inte med tillräcklig styrka visat att förutsättningarna för indragning av tillståndet varit för handen.

Kammarrätten konstaterar härvid att de vittnen som hörts i länsrätten lämnat i allt väsentligt samma uppgifter i kammarrätten om sina iakttagelser. Därutöver har fyra alkoholinspektörer hörts. Av dessa har en tagit tillbaka sin uppgift i tillsynsprotokollet om överservering medan en annan berättat om överserverade personer som hade svårt att ta sig till toaletten, vilket inte har antecknats i protokollet.

Vid en bedömning av om utredningen i målet visar att förhållandena på x-stugan varit sådana att en indragning av serveringstillståndet varit motiverad finner kammarrätten visserligen att alkoholinspektörernas uppgifter till en del kan anses visa att restaurangens handhavande av alkoholserveringen inte varit tillfredsställande.

Å andra sidan har inspektionstillfällena varit relativt få. Det har vidare även av inspektörerna uppgetts att ägaren har klarat av inträffade incidenter på ett bra sätt. Dessutom är många av de av nämnden åberopade uppgifterna av tämligen allmän karaktär och inte så konkreta att de höga krav på bevisning som bör ställas i mål av detta slag är uppfyllda.

Viktiga mottagare för feedback

Tillståndshavaren

Sträva efter att ge feedback till tillståndshavaren eller serveringsansvarig på plats. Om tillsynen var utan anmärkning så nämn även goda förhållanden. Tillsynsprotokollet kan delvis utgöra underlag för informationen, se även sidan med berusnings-trappa och ”Vad betyder begreppen ordning och nykterhet?”.

Polisen

Alkoholhandläggaren ska alltid informera polismyndigheten genom täta kontakter och inarbetade rutiner. Hitta rutiner som fungerar i er kommun. Detta kan ske via brev, e-post, telefon eller kontinuerliga möten. Se till att ha en dialog när tillsyn ska göras, hur ni ser på öppettider, eventuella problemställanden, speciella arrangemang m.m. Prata även om hur rutinerna ska fungera, exempelvis vad gäller remisser och yttranden. En tydlig remissförfrågan ger ett tydligt yttrande tillbaka.

Andra myndigheter

9 kap. 8 § På begäran av en annan tillsynsmyndighet ska kommunen lämna de uppgifter som myndigheten behöver för sin tillsyn. Kommunen ska även på begäran av Skatteverket eller Tullverket lämna de uppgifter som behövs för beskattning eller påförande av tull.

Polismyndigheten ska underrätta andra tillsynsmyndigheter om förhållanden som är av betydelse för dessa myndigheters tillsyn.

Kronofogdemyndigheten ska underrätta vederbörande tillståndsmyndighet om en tillståndshavare brister i sina skyldigheter att erlägga skatter eller sociala avgifter. På begäran av länsstyrelsen ska sådan underrättelse ges till denna.

På begäran av en tillsynsmyndighet ska polismyndigheter samt Skatteverket och andra myndigheter som uppbär eller driver in skatter eller avgifter lämna uppgifter som tillsynsmyndigheten behöver för sin tillståndsprovning eller tillsyn.

Politikerna

För att hålla en hög ambitionsnivå hos den politiska ledningen är det viktigt med en regelbunden återkoppling från tillsynsarbetet. Politikerna behöver veta hur arbetet för en tryggare restaurangmiljö fortskrider.

Media

Kanske är resultatet av tillsynen intressant för allmänheten? Då bör ni kommunicera detta via media. Se kapitel 5.

KAPITEL 3

POLISENS TILLSYN

Polisens tillsyn

MISSHANDELSFALL, VÅLDTÄKTER, RATTFYLLA... många brott är en tydlig konsekvens av att gäster tillåts dricka sig alltför berusade på krogen. För mycket alkohol påverkar omdömet och en bagatell kan skapa konflikter vilka utlöser en kedja av händelser som kan sluta i bråk och polisingripande. Att göra krog tillsyn handlar om att förebygga och minska våld och skador.

Polismyndigheten har tillsammans med kommunen det direkta ansvaret för att genom tillsyn se till att restaurangerna följer alkohollagen. Tillsyn kan ske rutinmässigt.

Att polis och kommun samarbetar och informerar varandra är nödvändigt för en effektiv krog tillsyn. Kommunens handläggare är ofta få till antalet och har inte alls samma möjlighet att kontinuerligt besöka restauranger som polisen har.

Bli en naturlig del av krogmiljön – lämna bilen och gå in

Att arbeta efter den här handboken innebär att du blir en naturlig del av krogmiljön. Poliser som arbetar efter denna metod vittnar om att de uppfattar sitt arbete som mer meningsfullt sedan de börjat kommunicera om berusningsnivåer och legitimationskontroller med krogpersonal och ordningsvakter.

När man till exempel lämnar bilarna och går in på krogarna börjar både personal och gäster att agera. Personal börjar avvisa gäster för att de är för fulla. Kriminella personer kan vilja lämna lokalen då deras möjlighet att synas och verka försvåras. Genom civil spaning blir det även möjligt att se hur det hela sköts inne på krogen. Polisen ska arbeta för att ha en god relation med ordningsvakterna. När ordningsvakterna känner att de har stöd av polisen ökar deras möjligheter att utföra ett bra jobb. Måna om att ge feedback, det ger en god dialog och bra resultat.

I det här kapitlet kan du läsa om vilket stöd som finns i lagen och hur det hela kan gå till i praktiken.

Polisens uppdrag

Arbetsmetoden Ansvarsfull alkoholservering kan användas som ett led i polisens uppdrag att minska våld i offentlig miljö.

En effektiv tillsynsmetod

Det finns mycket att vinna på en effektiv krog tillsyn:

Till dig som är polis med strategiskt uppdrag

- Detta är en vetenskapligt testad och bevisat effektiv metod – våldsbrotten minskar!
- Mindre berusning och våldsbrott ger mer tid och resurser till annat polisarbete.
- Resulterar i färre brottsoffer (minskat lidande och lägre kostnader för samhället).
- Medför en bättre arbetsmiljö för personalen och en tryggare miljö för gästerna.
- Genom samverkan med ordningsvakter och krogpersonal får polisen hjälp att göra jobbet.
- Metoden kräver att polisen lämnar bilen och arbetar bland människorna, vilket gör att de kommer att synas och märkas i högre utsträckning. Detta ger ökad goodwill för polisen.
- Polisen får möjlighet att arbeta förebyggande och stödja restaurangbranschen att förändra de förhållanden som skapar problem.

Till dig som är polis i yttre tjänst

- Det är ofta du själv och dina kollegor som får ta hand om de slagsmål som uppstår och kan du genom tillsynen förebygga våldet så blir din arbetsmiljö bättre.
- Detta är ett konkret arbete med synbara och mätbara resultat. Redan då du kommer in på krogen i uniform eller är civil (om du är känd) kan man ofta se att personalens och ordningsvakternas arbete intensifieras. Bland annat kan märkbart påverkade gäster avlägsnas i högre utsträckning. Vidare kan kriminella personer vilja lämna lokalen då deras möjlighet att synas och verka försvåras. Effekten av besöket dröjer ofta kvar även då du lämnat restaurangen.
- Du har möjlighet att påverka. Vissa delar av arbetet kan du på eget initiativ starta redan i kväll.
- Metoden är föränderlig och bör anpassas efter plats och tid samt syfte. Lagtext ger inte alltid exakta anvisningar om hur du ska agera. Använd ditt sunda förnuft och pröva dig fram för att få bästa effekt.
- Du skapar kontakter och nätverk, både i restaurangbranschen och inom kommunen. Du lär känna din närmiljö och människorna där lär känna dig. När du blir känd för dem kan bland annat tips från dessa personer öka i omfattning.

Viktigt att veta om alkohollagen – en snabb genomgång

Alkohollagen är en skyddslagsstiftning som syftar till att begränsa alkoholens skadeverkningar. All försäljning, inklusive servering, ska bedrivas med ansvar för att förhindra skador. Människors hälsa är ett skyddsintresse och har ett starkt genomslag i lagstiftningen.

Bestämmelsen uttrycker ett huvudmål för svensk alkoholpolitik; att begränsa alkoholens skadeverkningar, till exempel överkonsumtion av alkohol och alltför tidig alkoholdebut. Den som bedriver försäljning och den personal som medverkar vid försäljning har ansvar för att det råder ordning och nykterhet på stället.

Polisen är, tillsammans med kommunen, ansvarig för tillsynen av restauranger. I tillsynsrollen har polisen samma befogenheter som kommunen. Polisen har rätt att gå in i krogens alla utrymmen för att göra krogtillsyn. Det kan handla om att leta efter svartsprit, ta varuprover eller ta del av handlingar som rör verksamheten. Observera att denna rätt inte är oinskränkt. Alkohollagen ger inte rätt att öppna en enskild anställds personliga klädska. I sådant fall behövs beslut om husrannsakan.

Alkohollagen säger:

9:2 första stycket: Kommunen och polismyndigheten har tillsyn över efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker.

9:13: Om en tillsynsmyndighet begär det skall en tillståndshavare lämna tillträde till driftsställe med tillhörande lokaler och tillhandahålla handlingar som rör verksamheten samt utan ersättning hjälpa till vid tillsynen, lämna varuprover som behövs och redovisa uppgifter om verksamhetens omfattning och utveckling.

Polisen deltar i tillsynsarbetet dels i egenskap av tillsynsmyndighet enligt alkohollagen, dels i sin polisiära roll som brottsutredande myndighet. Finns det någon misstanke om brott, eller uppkommer en sådan misstanke under ett tillsynsbesök, träder polisen in i sin roll som brottsutredande myndighet och ska tillämpa reglerna i rättegångsbalken om förundersökning, beslag och förhör.

Kommunen har rätt att för sin tillsyn begära biträde från polisen. Det kan till exempel gälla att få stöd i tillsynsarbetet på grund av rädsla för hot och våld eller för att få hjälp att kontrollera ålder på gäster som serverats alkohol. Dock kan inte ålderslegitimation begäras hur som helst av polisen. Det fordras en misstanke om brott.

Alkohollagen säger:

9:9 första stycket, Polismyndigheten skall på begäran lämna annan tillsynsmyndighet den hjälp som behövs vid tillämpning av 13–15 §

Begreppen ordning och nykterhet

Servering av alkoholdrycker får endast ske i sådan omfattning och under sådana former att brister i ordning och nykterhet på serveringställena inte uppstår. Som ett särskilt skydd för ungdomen finns åldersgränser. Märkbart påverkade gäster får inte ges tillträde till lokalen eller vistas där utan ska avvisas. Gästerna får inte serveras alkohol i sådan omfattning att de blir störande och onyktra och servering ska avbrytas innan problem uppstår.

Alkohollagen säger:

3:5 Försäljning av drycker som omfattas av denna lag skall skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras. Den som tar befattning med försäljning av alkoholdrycker skall se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället.

8:20 Vid servering av alkoholdrycker ska ansvarig personal se till att måttfullhet iaktas och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undviks.

Tillståndshavare och serveringsansvarig

En restaurang får inte, då försäljning av alkohol pågår, lämnas utan tillsyn av tillståndshavaren eller serveringsansvarig. En serveringsansvarig person ska vara minst 20 år och ha tillräcklig kunskap i svensk alkohollagstiftning för att kunna sköta uppgiften som ansvarig för serveringen. Tillståndshavaren ansvarar för att serveringsansvarig är lämplig för uppgiften och är skyldig att anmäla serveringsansvarig(a) till kommunen.

Alkohollagen säger:

8:18 Tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheter i övrigt.

Återkalla ett tillstånd

Om en tillståndshavare inte följer alkohollagens bestämmelser får kommunen meddela en erinran, eller i allvarigare fall eller vid upprepade överträdelser, en varning. Om en varning inte är en tillräckligt ingripande åtgärd eller om tillståndshavaren inte rättar till de förhållanden som orsakat varningen ska kommunen återkalla serveringstillståndet. Det gäller även om tillståndshavaren vet att det förekommit brottslig verksamhet på eller i anslutning till restaurangen utan att han eller hon gjort något åt det.

Straffbart att servera underåriga och märkbart påverkade

Det är straffbart att bryta mot vissa bestämmelser i alkohollagen. Detta gäller till exempel om en bartender serverar en gäst som är under 18 år eller en gäst som är märkbart påverkad. Det är den som serverar alkoholen som är personligt ansvarig för att kontrollera att en gäst inte är påverkad. Den som serverar har även ett ansvar att vara helt säker på att en gäst är över 18 år innan gästen blir serverad alkohol. Slutligen är den som serverar alkohol ansvarig att kontrollera så att inte langning sker till underåriga. Det går alltså inte att delegera detta ansvar till en ordningsvakt eller entrévärd.



Alkohollagen säger:

11:9 Den som uppsåtligt eller av oaktsamhet säljer eller lämnar ut alkohol-drycker i strid med 3 kap. 7 eller 8 § till någon som inte har uppnått föreskriven ålder eller som är märkbart påverkad av alkohol eller annat berusningsmedel, eller vid partihandel underlåter att på så sätt som föreskrivs i 4 kap. 3 § förvissa sig om att köparen har rätt att återförsälja eller köpa in varan döms för olovlig dryckeshantering till böter eller fängelse i högst sex månader.

3:7 Alkoholdrycker får inte säljas eller annars lämnas ut till den som inte har fyllt 20 år. Beträffande folköl gäller motsvarande den som inte har fyllt 18 år. Servering av alkoholdrycker får ske till den som har fyllt 18 år.

3:8 Alkoholdrycker får inte lämnas ut till den som är märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel. Alkoholdrycker får inte lämnas ut om det finns särskild anledning anta att varan är avsedd att olovligen tillhandahållas någon.

Den som lämnar ut alkoholdrycker skall förvissa sig om att mottagaren har uppnått den ålder som anges i 3:7.

Att avrapportera brottet olovlig dryckeshantering

Om du upptäcker att en underårig eller märkbart påverkad gäst blivit serverad alkohol (brottskod 5043), gör då långtgående förstahandsåtgärder på plats och delge misstanke (se bilaga 7, Exempel på dokumentation vid ”olovlig dryckeshantering”)

Avgörande är dessutom ett noggrant och detaljerat PM innehållande:

- Hur serveringspersonalens kontroll gick till (ålder/berusningsgrad) och vad som serverats.
- Hur statusen på gästen var – prata med gästen för noggrann uppfattning om dennes beteende och talförmåga.
- Vad bör serveringspersonalen ha uppfattat?
- Hur såg omgivningen ut?

Viktiga frågor att ställa till den misstänkte (det vill säga den som serverat):

- Hur kontrollerade du berusningsgrad/ålder?
- Hur uppfattade du personen?
- Vilken sorts alkohol serverade du och hur mycket?
- Har du serverat personen tidigare?

Viktigt med åklagarens medverkan

Då det än så länge inte finns så många domar i Sverige gällande brottet ”olovlig dryckeshantering” är det viktigt att förundersökningsledaren ansvarar för att ge aktuell åklagare en bakgrund till varför det är angeläget att ta upp målet. Det finns annars risk att gärningen kan anses som ringa enligt paragraf 10:8 i alkohollagen och att anmälan läggs ner.

Att tänka på för dig som är polis vid legitimationskontroll

VIKTIGA FRÅGOR VID LEGITIMATIONSKONTROLL

Godkänd? Börja med att kontrollera om id-handlingen är godkänd. Känn på kortet, titta på det och kontrollera giltighetstiden. Vanligtvis godkänner man SiS-märkta id-kort, pass samt svenska körkort. Även körkort utfärdade inom EU kan godtas. I övrigt avgör du själv om du ska godta en id-handling.

Rätt person? Kontrollera att det är rätt person som visar id-handlingen. Jämför fotot med personen framför dig. Håll för frisyren med tummen för att bättre se ansiktskonturerna. Jämför avstånd mellan öron och mun, mun och näsa etc.

Kontrollfrågor. Är du fortfarande osäker så kan du ställa några kontrollfrågor. Vilket datum fyller du år (personnumret kan de utantill), vilken dag tog du körkort (står på baksidan), när fyller din mamma/pappa år, har du något syskon (för att minimera risken att bröder/systrar lånar varandras id-handling).

Okej eller inte okej? beroende på vad du får fram och hur de beter sig (nervösa, flackande blick) godtar du id-handlingen eller rapporterar för missbruk av urkund samt beslagtar id-handlingen.

Det vanligaste problemet med ungdomars id-handlingar är att dessa är lånade av någon annan. Id-handlingen i sig är alltså giltig. Det är mindre vanligt att rena förfalskningar används och i dessa fall används ofta utländska id-handlingar eller kanske studentlegitimationer.

Om personen inte kan eller vill visa legitimation

Kan någon ur personalen bekräfta att de har gjort en ålderskontroll och personen nu inte vill visa legitimation kan man misstänka personen för missbruk av urkund alternativt brukande av falsk urkund. Genomför kroppsvisitation. Försök annars fastställa id genom dataslagningar via Länskommunikationscentralen (LKC).

Om ingen ur personalen kan bekräfta någon ålderskontroll och du misstänker att personen är under 18 år så är den som serverat misstänkt för olovlig dryckeshantering. Förhör hålls lämpligen i en polisbil. Du kan kroppsvisitera någon annan än den



som är skäligen misstänkt vid synnerliga skäl. Du kan även medta en person till förhör som befinner sig på en brottsplats. Detta för att kunna fastställa id. Visar sig personen vara under 18 år – kontakta föräldrar. I förekommande fall upprätta anmälan/PM och underrätta sociala myndigheter. Glöm inte kommunens tillståndsenhet.

Informera kommunens handläggare

För att kommunen ska kunna utföra en så effektiv tillsyn som möjligt är det nödvändigt att polisen underrättar kommunen om alla förhållanden som är av betydelse för myndighetens tillsyn. Observera att polisen är skyldig att informera kommunen om även andra saker än alkoholrelaterade olägenheter, till exempel andra kriminella handlingar som rör tillståndshavaren eller dennes verksamhet.

Polisen ska alltså informera kommunen om i princip allt som rör restauranger. Det är mycket viktigt att hitta bra rutiner för informationsflödet. Kommunikationen kan ske via telefon, fax eller e-post samt vid vecko- eller månadsmöten.

Alkohollagen säger:

9:8 Polismyndigheten skall underrätta andra tillsynsmyndigheter om förhållanden som är av betydelse för dessa myndigheters tillsyn.

Om restauranger anordnar offentliga tillställningar (krävs tillstånd från polismyndigheten) kan ordningsvaktsrapporterna – om sådana lämnas – ge värdefull information till kommunen. Detsamma gäller polisens händelserapporter.

Dessutom ska polisen, på remissbegäran av kommunen, lämna uppgifter som tillsynsmyndigheten behöver för sin tillståndsprövning eller tillsyn. Sekretess utgör inget hinder för att uppgift lämnas till annan myndighet om uppgiftsskyldighet följer av lag och förordning. Se 14 kap. 1 § sekretesslagen (1980:100).

Ordningslagens och alkohollagens beskrivning av ordning skiljer sig åt

Det är skillnad på ordningslagen, som berör offentliga tillställningar, och alkohollagens beskrivning av ordning.

Enligt **ordningslagen** (1993:1617) 2 kap. 16–21 § ska Polismyndigheten meddela tillstånd till offentliga tillställningar. Lagen ger polisen möjlighet att bland annat meddela de villkor som behövs för att upprätthålla ordning och säkerhet vid tillställningen. Villkoren får exempelvis innefatta skyldighet att anlita personal av olika slag, till exempel ordningsvakt (lagen 1980:578 om ordningsvakter, 2 kap.) eller vaktmästare. Villkorens syfte ska vara att trygga ordningen och säkerheten, och villkoren ska utformas med hänsyn till vad som krävs i det särskilda fallet. Ordningslagen och alkohollagens beskrivning av ordning är relativt likartad, men ordningslagen skriver ”det är den som är anordnaren som ska svara för att det råder god ordning vid tillställningen”. Alkohollagen ger flera personer ansvar och lyder, ”den som tar befattning med försäljning av alkoholdrycker ska se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället”.

Ordning enligt alkohollagen innebär att:

- Inga märkbart påverkade personer får finnas i lokalen (gäller både alkohol och narkotika).
- Inga underåriga får serveras alkohol (de får dock vara i lokalen).
- Inga kriminella handlingar får pågå (exempelvis att bruka eller sälja narkotika).
- Det inte är fler personer i lokalen än tillståndet tillåter. Räkna vid misstanke! (För mycket folk medför svårigheter för personalen att ha kontroll över lokalen och serveringen samt risk för provocerat våld i trängseln.)
- Det inte står tomma glas i mängder på borden, inte heller finns glaskross eller utspilld alkohol i mängder på golven. Detta tyder på bristande kontroll över serveringen.
- Det råder en god kösituation i anslutning till krogen.

Som tidigare konstaterats ger alkohollagen kommunen möjlighet att utdela erinran, varning eller återkalla serveringstillstånd om det visar sig att oordning råder på serveringsstället.

OBS!

Kommunen har endast rätt att göra tillsyn i de lokaler som har ett serveringstillstånd. Kommunen har alltså inte rätt att göra tillsyn på ”svartklubbar” eller hos föreningar som säljer alkohol men inte har ett tillstånd. Vid misstanke om sådant brott agerar polismyndigheten efter rättegångsbalkens regler.

Som polis är du ordningsvaktens förman

Ordningsvakten utgör ett komplement till polisen för att upprätthålla den allmänna ordningen. Detta innebär bland annat att ordningsvakten har särskilda befogenheter, att en polisman är ordningsvaktens förman samt att polisen har ansvar för utbildning och tillsyn av hur ordningsvakten utför sitt arbete. En ordningsvakt lyder under polismyndigheten i det län där tjänstgöringen sker och är skyldig att lyda en polismans order. En ordningsvakt har också rapporteringsskyldighet gentemot polisen och skyldighet att lämna rapport när han eller hon får kännedom om ett brott.

Ordningsvakten ska inte förväxlas med en så kallad entrévärd/dörrvakt som saknar polisiära befogenheter.

En ordningsvaks uppgift är att ”medverka till att upprätthålla allmän ordning”. Ordningsvakten har rätt att omhänderta en berusad person som på grund av sitt tillstånd ”inte kan ta hand om sig själv eller annars utgör fara för sig själv eller för någon annan”. Ordningsvakter har befogenhet att avvisa eller avlägsna en person som genom ”sitt uppträdande stör den allmänna ordningen eller utgör en omedelbar fara för denna”. Om det inte är tillräckligt får ordningsvakten tillfälligt omhänderta personen.

Ordningsvakten får använda våld om uppgiften inte kan lösas på annat sätt. Endast om förordnandet anger det får batong och handfängsel bäras.

Ordningsvakternas verksamhet regleras i flera författningar. De viktigaste är lagen (1980:578) om ordningsvakter, ordningsvaktsförordningen (1980:589) och Rikspolisstyrelsens föreskrifter och allmänna råd om ordningsvakter (FAP 692-1).

Vilka krav ställs på en ordningsvakt?

Polismyndigheten är skyldig att varje år kontrollera att ordningsvakten uppfyller kraven. Om polismyndigheten upptäcker, vid de årliga registerkontrollerna eller på annat sätt, att en ordningsvakt har brutit mot kravet på laglydnad och lämplighet får myndigheten återkalla förordnandet. Kravet på laglydnad är högt. Brott i tjänsten leder därför oftast till att förordnandet återkallas.

Vilken utbildning har en ordningsvakt?

I Rikspolisstyrelsens föreskrifter står att grundutbildningen för ordningsvakter ska omfatta 76 timmar och inriktas i första hand på konflikthantering och de regler som styr ordningsvaktens befogenheter. Utöver grundutbildningen ska en ordningsvakt genomgå en fortbildning var tredje år för att få behålla förordnandet. Utbildning av ordningsvakter får bedrivas av en polismyndighet eller, om det finns särskilda skäl, av någon som har fått tillstånd av Rikspolisstyrelsen.

Entrévärdar

Med undantag för förordnade ordningsvakter så är det bara den som är anställd av tillståndshavaren eller som är inhyrd av ett bemanningsföretag som tillståndshava-



ren får anlita för uppgifter som är av betydelse för ordning och nykterhet på krogen. Eftersom entrévärdar i högsta grad har inflytande över nykterhet och ordning genom att avgöra vilka personer som får släppas in på krogen så ska entrévärdarna vara anställda av tillståndshavaren eller inhyrda av bemanningsföretag. Då det kan tänkas att även annan personal än entrévärdar har uppgifter som är av betydelse för ordning och säkerhet ges lagtexten en mer generell betydelse så att den omfattar all personal med betydelse för ordning och nykterhet med undantag för ordningsvakter med förordnande av polis.

Samarbete polis och ordningsvakt i praktiken

Ordningsvakter är en värdefull resurs för att förebygga och minska våldet i restaurangmiljön. En förutsättning är att polisen har ett bra samarbete med ordningsvakterna och aktivt lever upp till förmanskapet.

Ordningsvakten har en viktig men svår roll i sitt arbete med att hålla ordning på restauranger. Deras arbete innebär att de ofta utsätts för risken att drabbas av våld när de tvingas avvisa, avlägsna eller omhänderta alltför berusade och störande krogbesökare. Samtidigt har ordningsvakternas uppträdande och arbetssätt en relativt stor inverkan på hur eventuella ingripandesituationer utvecklas. Man kan därför anta att det kan ge stora brottsförebyggande effekter om ordningsvakterna arbetar på ett taktiskt riktigt sätt för att minimera konfrontationer och konflikter med störande besökare.

I de allra flesta fall brukar jag kunna lotsa ut för berusade gäster på ett diskret sätt. Ofta föreslår jag att vi ska gå ut och ta lite frisk luft. I anslutning till entrén kan vi då ta ett avgörande samtal i de andra ordningsvakternas närhet. Ofta handlar det om att förklara orsakerna till varför gästen för sin egen och för andras skull bör avbryta sitt restaurangbesök.

CITAT AV EN RUTINERAD ORDNINGSVAKT.

Det är högst väsentligt att polisen på ett strukturerat sätt stärker ordningsvakternas ställning och kompetens genom ett nära samarbete. Genom polisens förmanskap över ordningsvakterna kan polisen också styra krogarnas ordningsarbete och dessutom använda ordningsvakterna för att ta ett större ansvar över ordningssituationen både på och i nära anslutning till krogarna.

Exempel på samarbetsformer med ordningsvakter:

- Möten med ordningsvakterna kring olika teman.
- Gemensamma utsättningar.
- Kontakt via sms – till exempel kan Länskommunikationscentralen (LKC) skicka ut signalement och registreringsnummer vid brott.
- Ordningsvaksrapporter skickas in till polisen som bevakar att dessa följs upp.

- Kompetenshöjning av ordningsvakterna genom utbildning.
- Lämna och inhämta feedback efter ett ingripande.
- Ge ordningsvakterna ett direktnummer till LKC.

Kontroll av ordningsvakter

Eftersom ordningsvakten avlönas av serveringsstället och samtidigt är ansvarig för ordningshållningen på uppdrag av polismyndigheten kan detta leda till rollkonflikter. Risken för rollkonflikter kan medföra att polismän känner osäkerhet över var ordningsvakten har sin lojalitet. Att utöva en kontinuerlig kontroll av ordningsvakten medför att undermåligt ordningsvaksarbete kan upptäckas och åtgärdas. På så sätt utvecklas förtroendet mellan polis och ordningsvakter.

Exempel på kontroll av ordningsvakter:

- Har ordningsvakten giltigt förordnande?
- Är ordningsvakten rätt innehavare av förordnandet? Kontrollera id, se om ”bricknumret” stämmer med förordnandet.
- Har ordningsvakten rätt uniform och rätt utrustning?
- Är förordnandet giltigt för aktuell plats?
- Stämmer antalet ordningsvakter med serveringstillståndet?
- Dokumenteras tvångsåtgärder? Lämnar de in ov-rapporter efter helgen eller ”slirar” de i systemet.
- Hur sköter ordningsvakten sina åligganden (sker rondering i lokalen, ingriper och anmäler de vid ordningsstörningar/brott, har de kontroll på gästantalet – serveringstillståndet kan ange hur många)? Har ordningsvakten kontroll på nödutgångarna så att de inte är blockerade.
- Om ordningsvakten begått brott – använd rättegångsbalkens regler vid exempelvis gripande och beakta kollusionsfara.

Kontrollerna kan utföras i uniform eller civilt (öppet eller dolt – gå in civilklädd utan att legitimera dig, betala eventuell entré och iakttä; detta utvecklas längre fram i handboken). Dokumentera i krog tillsyns dokument. Vid misstanke om brott, upprätta anmälan.

Man kan också mixa metoderna genom att en civil patrull spanar inne på stället och iakttar vad som händer när en uniformerad patrull kommer in.

Tänk på att samordna kontrollen med andra enheter inom polisen, särskilt om du arbetar i en större stad. Om rutinkontroller sker alltför tätt och av olika enheter som inte kommunicerat med varandra, kan detta skada samarbetet. Ordningsvakten kan känna sig misstänkliggjord utan anledning.

LATHUND

FÖR POLISENS TILLSYN AV RESTAURANGER

I följande kapitel får du vägledning i tillsynens olika stadier: hur du kan förbereda tillsynen, hur själva genomförandet av tillsynen kan ske, hur efterarbetet och dokumentation kan gå till samt hur du rapporterar vidare resultatet från din tillsyn.

Vi förutsätter nu att du har skaffat dig kunskaper enligt kapitel 1 och vet hur du ska bedöma berusningsgrader, ordningsläge och ålder.

Problemanalys – var, när och hur sker ordningsstörningar i krogmiljön?

Det är viktigt att skapa sig en bild av när, var och hur krogvåld och ordningsstörningar inträffar i det område där du arbetar. Information kan först och främst hämtas från polisens centrala system, men också från kommunens tillsynshandläggare och sjukhusens akutmottagningar. Om informationen analyseras fortlöpande kan det bli en viktig utgångspunkt för vilka platser och tidpunkter som ska prioriteras samt för att följa upp om insatser gett några effekter. Välj ut restauranger efter analysen.

Precis som när det gäller kontroll av ordningsvakter är det viktigt att samordna tillsynen med andra enheter inom polisen. Om rutinkontroller sker alltför tätt och av olika enheter som inte kommunicerat med varandra, kan tillståndshavare med personal uppleva sig misstänkliggjorda utan anledning.

Övriga förberedelser inför en tillsyn

Krogtillsyn kan ske på ett antal olika sätt: den kan vara öppen, det vill säga att du i uniform eller civilt legitimerar dig direkt vid entrén, eller dold, det vill säga att du civilt spanar inne på krogen.

Oavsett vilket metod du väljer bör du inför tillsynen gå igenom följande:

- Syftet med tillsynen, uppdatera relevant lagstiftning och gå igenom hur dokumentation/avrapportering ska ske. Dokument som ska användas är bilaga 3, "Checklista för polisens tillsyn" och bilaga 5, "Tillsynsprotokoll Polisen".
- Inför genomförande av civil spaning på krogen, förbered hantering av pengar och kvitton för inträde, garderob och dryck. Diskutera hur man smälter in i krogmiljön samt när och hur man ska ge sig till känna om ett brott, exempelvis "olovlig dryckeshantering", upptäcks. Gå igenom vilka frågor som ska ställas till den misstänkte och hur dokumentation ska ske.
- Diskutera för att nå samsyn vid bedömningen av berusningsnivåer och ordningsläge (använd kapitel 1 i handboken samt bilaga 1 och 2, "Stöd och checklista för bedömning av berusningsgrader och ordningsläget").
- Skapa en lista över vilka restauranger som ska besökas och gå igenom dessa med eventuell historik och tips.
- Klargör arbetsfördelningen – vem gör vad under tillsynen och hur dokumenteras tillsynen?
- Viktigt att tänka på: Hur ska det se ut när vi lämnar krogen (exempelvis vem ska avvisa märkbart påverkade)? Hur vill vi att tillståndshavare, personal och gäster ska uppfatta oss? Ge både positiv och negativ feedback.

Företeelser att kontrollera:

- Berusningsnivån på gästerna.
- Finns underåriga i lokalen och dricker de alkohol?
- Upptäcks märkbart påverkade och blir de avvisade?
- Tillståndshavare/serveringsansvarig – på plats?
- Kontroll och överblick över lokalen.
- Antal gäster – för många?
- Nödutgångar.
- Ordningsläget inne i lokalen.
- Ordningsläget utanför lokalen.
- Narkotikapåverkan.

Detta utvecklas även närmare i ”Checklista för polisen tillsyn”, se bilaga 3.

Metoder för krog tillsyn

UNIFORM

- Klargör arbetsfördelningen inom patrullen – vem ska göra vad under krog tillsynen, vem ska dokumentera etc.
- Parkera polisbilen utanför krogen för bästa synlighet och gå in i uniform.
- Gör en första bedömning avseende närområdet och kön samt inne i lokalen genom fönsterrutorna. Behövs fler polismän?
- Hälsa på vakterna/personalen/tillståndshavaren och informera om syftet med krog tillsynen.
- Placera er på ställen som ger er god överblick, gärna en bit ifrån varandra men inom synhåll för säkerhetens skull. Lämpliga platser att stå och iaktta vid är entrén, bardisken, dansgolvet, trappan, toaletterna m.m.
- Ta god tid för att göra iakttagelser och titta även på enskilda individer.
- Byt plats och gör nya iakttagelser.
- Prata med gäster och personal under kontrollen för att få en bra uppfattning om läget.
- Prata sedan ihop dig med din kollega och sammanfatta era iakttagelser. Var noga med era iakttagelser så att ni inte rapporterar samma iakttagelse dubbelt.
- Lämna om möjligt feedback på plats (positiv och/eller negativ) till serveringsansvarig/tillståndshavaren samt eventuellt till ordningsvakt. Ska något åtgärdas direkt av dem eller av er alternativt gemensamt? (Exempelvis avvisa gäster eller kontrollera ålder). Ska något åtgärdas när ni lämnat och ni återkommer senare eller annan dag? (Exempelvis en stökig kö).
- Efterfråga deras upplevelser av kontrollen och hör om de har några frågor.
- Räkna med att hela kontrollen bör ta ca 15 minuter upp till ett par timmar beroende på storlek på restaurang och situation.

ÖPPET CIVIL

- Som listan för uniform (se sid. 56) men med den skillnaden att ni kan göra era iakttagelser mer ostört eftersom de flesta gäster till en början inte kommer att uppfatta att ni är poliser. Ni bör dock uppvisa era polislegitimationer när ni går in på restaurangen.

DOLT CIVIL

- Klä er så att ni enkelt kan röra er i krogmiljön utan att bli upptäckta. Överväg om ni ska jobba utan skyddsväst, radio och annan utrustning.
- Betala eventuell entréavgift och gå in utan att visa era polislegitimationer.
- Ni kan nu göra era iakttagelser ostört i förhållande till gäster och personal.
- Att vara dolt civil är en bra metod när man spanar mot brott mot alkohollagen såsom servering av alkohol till märkbart påverkade eller underåriga. Eftersom ni ser hela händelseförlopp och kan göra viktiga iakttagelser.
- Följ en bartender eller servitris en längre stund och se hur denne agerar. Alternativt följ en gäst som är uppenbart påverkad/ser ung ut och se om de blir serverade eller hur personalen i övrigt bemöter dem.
- Räkna med att kontrollen håller på i ca två timmar för att ni ska kunna följa hela händelseförlopp.

BENÄMNINGAR FÖR BESÖK OCH TILLSYNER

Krog tillsyn är en grundlig kontroll civilt/uniformerat enligt alkohollagen (fullständig eller begränsad till visa specifika problemområden, t.ex. serveringsnivå). Tillsynen kan genomföras enskilt av polisen eller tillsammans med andra myndigheter. Dokumenteras i ett tillsynsprotokoll.

Kvalificerad krog tillsyn genomförs civilt/dolt och under längre tid inne eller utanför restaurang och innebär att man kan studera längre händelseförlopp. Genomförs på krogar med allvarliga problem (kriminell vaktpersonal, överservering m.m.).

Krogbesök är en mycket begränsad form av kontroll, civilt/uniformerat, i form av fotpatrullering i anslutning till krogen, vid entrén och i begränsad omfattning inne på serveringsstället. Syftet är att kontakta tjänstgörande personal på serveringsstället, identifiera eventuella problem samt skapa goda förutsättningar för bra samverkan. Dokumenteras vanligtvis inte. Ett krogbesök kan aldrig jämföras med, eller ersätta, en krog tillsyn.

OBS!

Gör du krogtillsyn i uniform kommer ditt besök att väcka uppmärksamhet och frågor. Det kanske rent av är första gången krogen får ett besök av uniformerad polis. Var därför väl förberedd på hur du ska förklara varför du är på plats och vad du kontrollerar.

Viktigt med feedback

Om ni var flera poliser närvarande vid tillsynen bör ni först stämma av era iakttagelser. Avsluta med att lämna feedback till serveringsansvarig och eventuell ordningsvakt. Peka ut de märkbart påverkade, underåriga eller andra anmärkningar ni har iakttagit. Ge både positiv och negativ feedback och var också uppmärksam på att ta emot feedback från krogpersonal och ordningsvakter om er tillsyn. Serveringsansvarig bör uppmanas att omedelbart komma tillrätta med eventuella brister. Informera om att iakttagelserna rapporteras till kommunen.

Efterarbete, dokumentation och åtgärd

Det är viktigt att dokumentationen håller hög kvalitet för att den ska hålla i en eventuell domstolsprövning. Använd en mall och dokumentera målände och noggrant dina iakttagelser (för exempel på protokoll se bilaga 5). Det är också viktigt att det framgår vem som sett vad och att klockslag för kontrollen anges. För exempel på dokumentation, se bilaga 6, "Exempel på polisens dokumentation efter krogkontroll".

Utarbeta rutiner för att följa upp det som iakttagits. All dokumentation måste skickas till kommunens alkoholhandläggare. Utarbeta rutiner kring detta.

Feedback – avgörande för att nå resultat

Feedback är oerhört viktigt både i genomförandefasen och i samband med efterarbetet. Det handlar dels om att skapa förståelse och engagemang för gjorda insatser på krogen, dels om att föra resultaten vidare till andra berörda parter. Exempel på parter som kan vara intresserade av resultatet från din tillsyn är:

- **Tillståndshavaren och personalen.** I den mån det är möjligt bör tillståndshavaren och/eller serveringsansvarig personal ges feedback direkt på plats.
- **Kommunens tillståndsenhet.** Du ska alltid informera kommunens tillståndsenhet om resultatet.
- **Andra myndigheter.** Du ska alltid överväga att, i mån av lagstöd, informera andra myndigheter – som Skatteverket, miljöförvaltningen och räddningstjänsten – som kan ha ett intresse av att du upptäckt något anmärkningsvärt under en tillsyn.
- **Media.** Kanske är resultatet av din tillsyn intressant för allmänheten? Då bör du kommunicera detta via media. Kontakta informationsansvarig på din myndighet och läs vidare i kapitel 5.
- **Kommunens handläggning.** Efter din tillsyn ska kommunen utreda de eventuella brister som upptäckts. I vissa fall får krogen åtgärda bristerna efter samtal, i andra fall kan det sluta med att serveringstillståndet återkallas av kommunen. Kommunens handläggning kan ta tid. Kontakta kommunens alkoholhandläggare om du vill ta reda på hur det går med ditt ärende.

KAPITEL 4

GEMENSAM TILLSYN

Gemensam tillsyn

ATT OLIKA MYNDIGHETER samarbetar i sin tillsyn är nödvändigt och avgörande för att skapa en trygg restaurangmiljö. Att genomföra krog tillsyn gemensamt kan förbättra det förebyggande arbetet. Att flera myndigheter samarbetar förenklar tillsynsbesöken på krogarna och en gemensam tillsyn kan ofta vara kraftfull och effektiv. Det finns flera olika myndigheter som man kan samarbeta med i krog-tillsynsarbetet, t.ex. räddningstjänsten, Skatteverket och Tullen.

I följande kapitel beskrivs gemensam tillsyn mellan kommun och polis.

Samverkansöverenskommelser mellan kommunen och polismyndigheten

Att hitta bra samverkan mellan polisen och kommunen är en förutsättning för en effektiv tillsyn och för att samverkan ska fungera måste den bli en del i den ordinarie verksamheten. Samverkan är inte målet utan medlet för effektivt och långsiktigt brottsförebyggande arbete. För att samarbetet ska fungera måste huvudaktörerna skapa sig en gemensam lokal problembild och komma överens om inom vilka områden samverkan ska ske och vad var och en ska göra i arbetet. I en samverkansöverenskommelse ska det alltid finnas information om vad som ska göras åt det valda problemområdet, hur det ska göras, vem som ska göra det, när det ska göras och varför.

Mer information finns i handboken ”Samverkan – lokalt brottsförebyggande arbete” som ges ut av Brottsförebyggande rådet.

Krogtillsyn i samverkansöverenskommelser

Samverkan mot våld i offentlig miljö genom krogtillsyn kan handla om att genomföra intensifierade tillsyner där man kan konstatera att det finns brister i serveringsställets alkoholservering eller när det gäller ordningen på ett serveringsställe. Det kan också handla om ett mer långsiktigt förebyggande arbete där man genomför krogtillsyner på serveringsställen för att på så sätt minska risken att problem uppstår. Ytterligare ett exempel är samverkan kring utbildningstillfällen i Ansvarsfull alkoholservering m.m. I arbetet med att ta fram en samverkansöverenskommelse ingår att:

- Ta fram en gemensam problembild. T.ex. identifiera problem med överservering, kartlägga vilka krogar som har hög andel våldsbrottslighet o.s.v. samt ta reda på de bakomliggande orsakerna.
- Beskriva målet som gemensamt ska uppnås och när det ska vara uppnått.
- Besluta om vad respektive part ska göra, t.ex. hur ofta gemensamma och enskilda tillsyner ska genomföras, hur informationsöverföringen ska ske mellan polisen och kommunen m.m.
- Beskriva hur arbetet ska följas upp, både genom mätning av de aktiviteter som genomförs och uppföljning av de satta målen.
- Beskriva hur återslagrapportering ska ske, när och till vem.

Exempel på samverkansöverenskommelse mellan Polis och kommun om krogtillsyn finns i bilaga 5.

VID MER OMFATTANDE samverkan är det viktigt att bestämma datum för gemensam tillsyn i god tid. Ett antal veckor innan varje tillsynstillfälle bör representanter från kommunen och polisen träffas för att bestämma vilka restauranger som ska besökas. Dessa kan väljas utifrån tidigare anmärkningar, utifrån tips eller enligt stickprovsprincipen.

Man kan också samverka med kort varsel i mindre omfattning.



DEN AKTUELLA KVÄLLEN träffas representanter från polisen och kommunen för genomgång och ansvarsfördelning. Utse någon som är huvudansvarig för tillsynen (vanligtvis kommunen) och som håller i det praktiska (exempelvis mötesplats, förtäring, dokumentation). Gå igenom följande innan den gemensamma tillsynen genomförs:

- Inhämta så detaljerad information som möjligt om de restauranger som ni ska besöka, exempelvis "tillsynshistoria", öppettider, tillståndsinformation från respektive myndighet, ritning över lokalen.
- Vem gör vad? Vem presenterar sig för tillståndshavaren eller serveringsansvarig och håller kontakten med denne under hela tillsynen? Det är viktigt att ge ett samlat och professionellt intryck.
- Det är mycket viktigt att personal från kommunen och polisen har samsyn vad gäller uppfattning om ordning och nykterhet (se kapitel 1) innan tillsynen. Ibland krävs en kortare genomgång av alkohollagen.

Det är också viktigt att någon ansvarar för att fortlöpande informera tillståndshavaren eller serveringsansvarig om vad som pågår. Tänk på att tillsynen ska störa restaurangverksamheten så lite som möjligt.

När tillsynsomgången är slut

Efter varje tillsynsbesök delger kommun och polis varandra sina respektive uppfattningar och observationer. Utöver detta ska varje myndighet dokumentera sina iakttagelser i särskild ordning.

KAPITEL 5

MEDIA

Media

MASSMEDIA ÄR EN EFFEKTIV kanal för att informera allmänheten om vad som gäller på restaurangerna. Det finns mycket att vinna på att aktivt kommunicera det myndigheten gör via media. Att vara aktiv innebär att ni tar kontakt för att informera om verksamheten och inte passivt väntar på att bli uppringd. Om ni till exempel tar initiativ till information om något som kan leda till kritik blir frågan antagligen inte lika uppmärksammas som om någon annan skulle ”slå larm” till pressen. Det finns mycket i verksamhetens arbete som allmänheten behöver få veta mera om!

Tips

- Ta kontakt med informationsansvarig på din arbetsplats för att få tillgång till en eventuell mediepolicy med riktlinjer och stöd. Förankra internt att du önskar ta kontakt med media.
- Ring och tipsa eller skriv ett pressmeddelande.
- Förse media med bakgrundsmaterial, rapporter, broschyrer m.m.
- Svara på insändare och bemöt felaktigheter.
- Delta i debatten om verksamheten.
- Undvik att ”hänga ut” enskilda personer eller restauranger.

Att tänka på om du blir kontaktad av en journalist

Betrakta intervjun som ett informationstillfälle som inte får missas!

Om du låter bli att ge din bild av situationen lämnas den av någon annan!

Vem ska svara – är du rätt person?

Vem är bäst lämpad att svara på frågorna? Om det inte är du ska du hjälpa till att lotsa journalisten till rätt person. Be att vederbörande får ringa upp.

Be att få återkomma

Be att få ringa upp om du är osäker på vad du ska svara eller om du inte har tillgång till aktuella uppgifter. Ring tillbaka så fort som möjligt!

Bestäm vad du vill säga

Vilka är dina huvudbudskap? Hur formuleras de på ett slagkraftigt sätt?



Om du ska kommentera ett problem

- Var ärlig och uppriktig och håll dig till fakta.
- Bekräfta problemet.
- Ge en bakgrund.
- Sätt in situationen i ett sammanhang. Berätta vad ni gör för att rätta till problemet.
- Beskriv i allmänna ordalag hur ni arbetar med den aktuella frågan.
- Upprepa dina argument under intervjun.

Off the record finns inte

Om du inte vill se det i tryck – säg det inte! Du måste alltid stå för det du säger till en journalist. Det gäller även småprat före och efter intervjun.

Be om att få förhandsgranska

Du kan inte styra journalisten när det gäller innehåll och vinkling, men be alltid om att få förhandsgranska texten innan publicering. Du kan då korrigera eventuella sakfel och felciteringar.

Journalistens nyhet

Om en journalist ringer till dig, låt honom eller henne få behålla sin nyhet själv. Ring inte upp andra medier för att tipsa om vad som är på gång.

Informera berörda

Informera din chef, personer på din arbetsplats, informationsansvarig och andra som bör känna till att du blivit intervjuad eller tagit kontakt med media.

Till sist – nyheter är färskvara

Tänk på att gårdagens tidning ligger i återvinningskorgen i dag. Intresset för den aktuella frågan varar ofta under en kort period.

Att skiva ett pressmeddelande

1. Använd er logotyp och datera tydligt

Placera er logotyp i dokumentets sidhuvud och längst upp i e-postbrevet. Pressmeddelanden är en färskvara – det är viktigt med en tydlig datummärkning och avsändare.

2. Kraftfull rubrik

Rubriken ska ange huvudbudskapet. Tänk ut en slagkraftig formulering!

3. Sammanfatta först

Formulera en ingress på ett par rader som sammanfattar hela nyheten. Rubrik och ingress ska kunna kopieras direkt av den tidning som vill göra en notis.

4. Skriv nyhetsmässigt

Skriv det viktigaste först, eftersom redaktionell text kortas nedifrån. Skriv ett par korta kommentarer i citatform. Ange namn och titel efter första citatet och bara namn efter det andra.

5. Länka till bilder

Ange hur journalisten kan komma åt ert bildarkiv med bilder på relevanta personer och miljöer. Skriv gärna en bildtext. En bild ökar chansen för att notisen blir en illustrerad artikel.

6. Ange kontaktuppgifter

Infoga kontaktuppgifter till talespersonen och eventuellt andra personer som kan ge ytterligare information. Telefonnummer, e-post och webbadress bör finnas med.

7. Presentera verksamheten

Presentera er verksamhet i sidfoten på 4–6 rader, med mindre teckenstorlek för att inte stjäla uppmärksamhet från nyheten.

8. Använd e-post

Sänd pressmeddelandet via e-post. Klistra in texten direkt i e-postbrevet och bifoga eventuellt som pdf eller i annat format. Använd uppdaterade och kompletta sändlistor.

9. Lägg ut på webben

Lägg ut pressmeddelandet på er webbplats samtidigt som det sänds ut. Mottagarna kan vilja verifiera utskicket eller se era tidigare pressmeddelanden.

10. Var tillgängliga

Se till att kontaktpersonerna vet om när pressmeddelandet går ut. Personerna bör vara tillgängliga vid denna tidpunkt. Den som ändå missar ett samtal bör snabbt ringa tillbaka till journalisten.

11. Förbered frågor och svar

Tänk över vilka frågor som en journalist kan tänkas ställa och skriv ner kortfattade och tydliga svar på dessa frågor.

12. Kom ihåg regionala och kommunala media

Även samhällsaktörer som främst är aktiva på riksplanet bör skicka pressmeddelanden till regionala och lokala medier. Med länets eller kommunens namn i rubriken och ingressen ökar chansen till publicering väsentligt.

TIPS

Skriv kortfattat

Skriv inte mer än en A4-sida. Ju längre text, desto större risk att redaktionen slänger pressmeddelandet.

En nyhet i taget

Presentera inte flera små nyheter i ett och samma pressmeddelande. Det gör huvudbudskapet otydligt. Två nyheter redovisas i två olika pressmeddelanden.

Skriv enkelt

Undvik intern jargong och använd inte fackuttryck och förkortningar. Var aldrig ensam om att korrekturläsa texten och testa gärna läsbarheten på någon utomstående.

Var noga med tajmingen

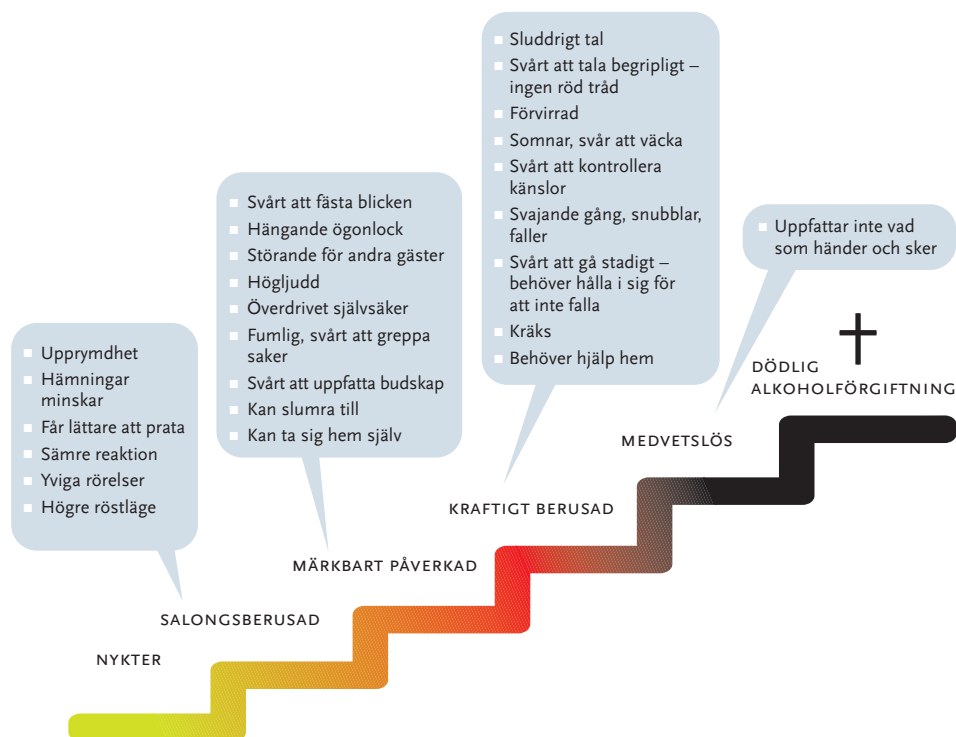
Skicka inte pressmeddelandet på eftermiddagen – då är de flesta reportrar upptagna. Om ni inte hinner skicka det på morgonen eller tidig förmiddag är det bättre att vänta en dag, om det är möjligt.

Undvik "krängande"

Ring inte redaktionen och fråga om pressmeddelandet har kommit fram. Ring hellre i förväg och fråga om det finns ett intresse för nyheten.

BILAGOR, REFERENSER OCH FÖRDJUPNING

BILAGA 1. STÖD FÖR BEDÖMNING AV BERUSNINGSGRADER



Uppträdande och beteende

- Spiller ut sin dryck
- Har svårt att föra glasets till munnen
- Ramlar av barstolen
- Måste hålla i sig för att kunna stå eller gå
- Raglar, svajar, vinglar
- Tappar saker som mynt med mera
- Långsamma reflexer
- Svårt att hålla sig vaken
- Är högljudd och gapar
- Störande för andra gäster
- Blir lätt aggressiv och bruser upp
- Okontrollerade känsloutbrott med gråt och skrik
- Uppför sig hotfullt och provocerande
- Kräks
- Svårt att stå upprätt
- Dubbelseende

Uppfattningsförmåga

- Förstår/uppfattar inte vad du säger
- Har svårt att fästa blicken
- Uppfattar inte vad som händer runt omkring

Talet

- Talar långsamt och sluddrigt
- Talar osammanhängande
- Talar obegripligt

BILAGA 2. CHECKLISTA FÖR BEDÖMNING AV ORDNINGSLÄGET



Krog tillsyn Checklista

Datum

Diarienummer

Serveringsnivån

Notera gäster som är märkbart påverkade i alkohollagens mening

Exempelvis:

- Har svårt att fästa blicken
- Har hängande ögonlock
- Är störande för andra gäster
- Är högljudda
- Är överdrivet självsäkra
- Är fumliga, har svårt att greppa saker
- Har svårt att uppfatta budskap
- Har svårt att hålla sig vaken
- Har balansproblem

Notera gäster som är kraftigt berusade

Exempelvis:

- Sludrigt tal
- Har svårt att tala begripligt - ingen röd tråd
- Somnar, svärväckta
- Svajande gång, snubblar, faller
- Har svårt att gå stadigt, måste hålla i sig för att inte falla
- Svårt att kontrollera känslor
- Kräks

Ordningssläget inomhus

Notera följande

- Glaskross på golvet
- Överlarmade bord av tomma glas eller flaskor
- Spyror i lokalen eller på toaletten
- Stank
- Gäster bråkar med varandra utan att personal ingriper
- Gäster går ut med alkohol
- Gäster eller personal röker inne på krogen
- För många gäster i lokalen
tillåtet antal gäster
uppskattat antal gäster
- Narkotikapåverkade personer finns inne på krogen
- Brottslig verksamhet (exempelvis försäljning av narkotika, stöldgods)

Ordningssläget utomhus

Notera följande

- Stökigt, bråkigt i kön
- Hög berusningsgrad hos personerna i kön
- Gästerna står med flaskor/burkar i kön och dricker
- Skräpigt runt restaurangen, skräp, flaskor etc
- Gängbildningar runt restaurangen

BILAGA 3. CHECKLISTA FÖR POLISENS TILLSYN



Krog tillsyn

Sida 1

Datum

Diarienummer

Typ av tillsyn

Orsak till tillsyn

Andra deltagande parter

☐ Alkoholhandläggare

☐ Räddningstjänst

☐ Miljöförvaltningen

☐ Skatteverket

☐ Annan

Dokumentet upprättat av

Serveringsställe

Serveringsställets namn

Utdelningsadress

Postnummer

Postort

Beslut

Tidpunkt för kontrollen

Beslut om tillsyn fattat av

Datum för kontrollen

Påbörjad

Avslutades

Serveringsansvarig

Personnummer

Efternamn

Samtliga förnamn

Tilltalsnamn

ID kontrollerad

Serveringstillståndet kontrollerat

Finns ansvarig med på tillståndet

Har serveringsstället något speciellt arrangemang för kvällen
(klubb, visning av idrottsmatch, företagsfest etc)

☐ Ja

☐ Nej

☐ Ja

☐ Nej

☐ Ja

☐ Nej

☐ Ja

☐ Nej

ID-kontrolli gjort av

☐ Ja

☐ Nej

Personalkontroll av serveringspersonal och ordningsvakter. (Notera namn, personnummer etc.)

Observationen gjord av

Beskriv hur serveringspersonal och ordningsvakter agerar.

Observationen gjord av

2012-09-20 14:02:13

RPS 566.1 2011-15-07/4



Krogtillsyn

Sida 2

Datum

Diarienummer

Serveringsnivå (ge en utförlig beskrivning, - se checklista)

Observationen gjord av

Ordningsläge inomhus (ge en utförlig beskrivning, - se checklista)

Observationen gjord av

Ordningsläge utomhus (ge en utförlig beskrivning, - se checklista)

Observationen gjord av

Kontroll av nödutgångar utförd av polisen

- ☐ Nödutgångar var blockerade genom att:
- ☐ Har ej kontrollerats
- ☐ Nödutgångar kontrollerade och var ej blockerade

Övrigt

2012-08-20 14:02:13

PPS 596.1 2011-15-07/4



Krog tillsyn

Sida 3

Datum

Diarienummer

Observationen gjord av

Information lämnad till krögare eller serveringsansvarig. (Notera vem som fått information)

Observationen gjord av

Ev. anmälan upprättad **K-**

Krog tillsynsprotokollet har skickats till

kommunens alkoholhandläggare

Ja

Nej

Krog tillsynsprotokollet har internt inom Polisen skickats till:

2012-08-20 14:02:13

PPS 566.1 2011-15-07/4



Krogtillsyn
Intern uppföljning

Sida 4

Datum

Diarienummer

Serveringsställe

Serveringsställets namn

Utdelningsadress

Postnummer

Postort

Tidpunkt för kontrollen

Påbörjad

Avslutades

—

Vad kan göras bättre med krogtillsynen

--

Observationen gjord av

Vad har vi lärt oss av krogtillsynen

--

Informationen lämnad till

Sedan tidigare kända problem gällande serveringstillståndet

- | | |
|--------------------------|--|
| ☐ | Brister gällande serveringstillståndet |
| ☐ | Brister gällande personal (anställningar, löner, arbetstillstånd etc) |
| ☐ | Brister i alkoholservningen |
| ☐ | Brister i ordningen inne på serveringsstället |
| ☐ | Brister i ordningen utanför serveringsstället |
| ☐ | Blockerade nödutgångar |
| ☐ | Ekonomisk brottslighet av serveringsstället |
| ☐ | Narkotikabruk bland gäster |
| ☐ | Brottslig verksamhet tillåts inne på serveringsstället
(exempelvis försäljning av narkotika, stöldgods) |

Problem upptäckta under denna tillsyn

- | | |
|--------------------------|--|
| ☐ | Brister gällande serveringstillståndet |
| ☐ | Brister gällande personal (anställningar, löner, arbetstillstånd etc) |
| ☐ | Brister i alkoholservningen |
| ☐ | Brister i ordningen inne på serveringsstället |
| ☐ | Brister i ordningen utanför serveringsstället |
| ☐ | Blockerade nödutgångar |
| ☐ | Ekonomisk brottslighet av serveringsstället |
| ☐ | Narkotikabruk bland gäster |
| ☐ | Brottslig verksamhet tillåts inne på serveringsstället
(exempelvis försäljning av narkotika, stöldgods) |

**Sedan tidigare upptagna anmälningar
gällande serveringsstället**

Brott

K-nummer

**Under senaste tillsynen upptagna anmälningar
gällande serveringsstället**

Brott

K-nummer

2012-08-20 14:02:13

RPS 506.1 2011-16-074

BILAGA 4. EXEMPEL – TILLSYNSPROTOKOLL KOMMUNEN

Restaurangens namn			
Adress			
Uppgifter från tillsynen:			
Datum: _____		Tid för tillsyn: Från: _____ Till: _____	
Besök i lokalen: ☐ ja ☐ nej ☐ stängt. Om stängt, finns anslag om öppettid? _____			
Protokollet omfattar _____ sidor			
Serveringsansvarig person på plats			
Namn och personnummer			
Informerad om ev. anmärkningar		☐ ja	☐ nej
Obligatoriska uppgifter			
1. Antal gäster	Enligt inspektörers uppskattning _____ Hur många gäster är lokalen godkänd för? _____ Antal gäster enligt ansvarig på restaurangen _____ Uppgifterna lämnade av _____ Hur beräknas antalet gäster? _____		
2. Ordning	☐ god ordning	☐ acceptabelt*	☐ anmärkning (redovisa sid. 2)
3. Nykterhet	☐ god nykterhet	☐ acceptabelt*	☐ anmärkning (redovisa sid. 2)
4. Ungdomlig publik (dvs. huvudsakligen mellan 18–20 år)	☐ ja	☐ nej	
5. Legitimationskontroll (på begäran av tillsynsmyndigheten)	☐ Legitimationskontroll utförd Antal kontroller utan anmärkning _____ Antal kontroller med anmärkning _____ (redovisa sid. 2)		
6. Störningar utanför restaurangen (i dess omedelbara närhet)	☐ utan anmärkning	☐ anmärkning, exempelvis i samband med köbildning (redovisa sid. 2)	

* acceptabelt innebär att lägsta godtagbar nivå avseende ordning eller nykterhet bedöms råda på restaurangen. Återbesök rekommenderas.

7. Hur länge erbjuds mat från hela matsedeln?	Till klockan:		
8. Vilka maträtter serveras efter detta och på vilket sätt informeras gästerna om dessa maträtter?			
9. Finns några särskilda rabatt-erbjudanden på alkoholdrycker som t.ex.	Två för en ☐ ja ☐ nej Får gäst i så fall köpa en öl för halva priset? ☐ ja ☐ nej Happy hour ☐ ja ☐ nej Annan mängdrabatt eller erbjudande ☐ ja ☐ nej Beskriv		
10. Priser på alkohol (ange det billigaste alternativet, eventuellt förtydligande nedan)	Läsk: _____ "Stor starköl" : _____ Starköl på flaska _____ Spritdryck: _____	Pris: _____ Pris: _____ Pris: _____ Pris: _____	Cl: _____ Cl: _____ Cl: _____ Cl: _____
11. Typ av verksamhet	T.ex. klubb, spel, dans osv. Beskriv		
Redovisa eventuella anmärkningar här (fortsätt på lösblad):			

Kontroll utförd av: _____

underskrift

underskrift

BILAGA 5. EXEMPEL PÅ SAMVERKANSÖVERENSKOMMELSER

Inledning

Kommunen har i detta exempel tagit initiativ till att samverka då det noterats en ökning av antalet våldsbrott i kommunen. Vid möte med polismyndigheten framkom att ökningen gällde främst fredag- och lördagskvällar.

Syfte

Syftet med samverkansöverenskommelsen beskrivs, nämligen att undertecknandet av dokumentet ska borga för att kommunen och polismyndigheten arbetar mot samma mål och har samsyn kring problemet och hur arbetet ska bedrivas. Samverkansöverenskommelsen syftar till att ge samarbetet struktur och tydliggöra mål.

Analys av problemet

Utifrån brottsstatistik tar polismyndigheten fram information om på vilka serveringsställen som det begås många våldsbrott. De utgår då ifrån våldsbrott som sker på eller i direkt anslutning till serveringsställen och kartlägger brottsligheten i både tid och rum. Polisens händelserapporter och inlämnade ordningsvaksrapporter är också underlag som används för att kartlägga våldsbrottsligheten. Polisen och kommunen sammanställer också sina egna tillsynsprotokoll för att få en klar bild av vilka serveringsställen som tillsynats tidigare och vad som dokumenterats i form av brister från de tidigare genomförda tillsynerna. Allt material vägs samman och polismyndigheten och kommunen drar utifrån det slutsatser om vilka serveringsställen som bör tillsynas. Det konstateras att de bakomliggande orsakerna till våldsproblematiken är överservering på ett antal identifierade serveringsställen.

Mål för arbetet

Det beslutas att målen för arbetet ska vara minskad våldsbrottslighet på de ställen som tillsynas mer intensivt och att det under tidsperioden ska genomföras ett visst antal krog tillsyner. Mål sätts också om att det under tidsperioden ska genomföras ett visst antal utbildningar i Ansvarsfull alkoholservering och att all serveringspersonal från de aktuella serveringsställena ska ha genomgått utbildningen.

Åtgärder

Polismyndigheten och kommunen beskriver vilka åtgärder som ska göras, vem som ska göra vad och när det ska göras.

Krogtillsyner

Antal tillsyner, gemensamma och enskilda av respektive part.

Gemensamma avstämningsmöten

Antal mötestillfällen för avstämning samt mötesintervall och ansvarig för kallelser.

Utbildningstillfällen i Ansvarsfull alkoholservering

Ansvarig part för utbildningstillfällena och antal utbildningstillfällen som ska genomföras.

Kommunikationsinsatser

Ansvarig part för att kommunicera resultat av genomförda krog tillsyner m.m.

Uppföljning

Polismyndigheten och kommunen specificerar hur arbetet ska följas upp, d.v.s. när och hur återrapportering ska ske. Det beskrivs att de konkreta mål som satts upp ska följas upp vid tidsperiodens slut. Samtliga tillsynsprotokoll ska också sammanställas.

BILAGA 6. EXEMPEL PÅ DOKUMENTATION EFTER KROGTILLSYN

Datum/tid
030427, 00.05

Krogens namn
X

Adress
X

Anledning: Brott (K-nr): ☐ Tips ☒ Rutinkontroll

Serveringsansvarig: *Namn X* *P. Nr. X*

Id kontrollerad: ☐ ja ☐ nej

lakttagelser gjorda vid kontrollen

Berusningsnivå inne på krogen (sovande gäster, raglande, märkbart berusade – beskriv beteenden hos enskilda så detaljerat som möjligt):

I trappan direkt efter entrén mötte vi en yngling som var cirka 16–17 år som var mycket onykter. Han kunde inte gå själv och var nästintill okontaktbar. Två kompisar stöttade honom ut. I slutet av trappan satt en tjej i samma ålder och hängde med huvudet. Hon var mycket onykter och höll på att kräkas då vi passerade.

Cirka tio meter till vänster om restaurangen låg en kille i samma ålder utslagen mot en vägg. Han var festklädd och svår att få kontakt med.

Många av personerna som fanns vid entrén var märkbart berusade och några högljudda. De hade yviga gester och var allmänt stökiga.

Inne på restaurangen rådde mycket stor oordning. Det låg bland annat tre unga tjejer i 16–17-årsåldern i en soffa helt utslagna. En yngling satt och spydde vid ett bord.

I inre baren observerades en annan yngling som spydde. Det var mycket få personer bland ungdomarna som inte var märkbart påverkade av alkohol. Flera hade LOB-status och borde, om inte polisresurserna varit begränsade, omhändertagits och förts därifrån.

Ordningen inne på krogen (bråk, glaskross, dans på borden, spyor och så vidare)

Då vi anlände till entrén på gatan fanns ett fyrtiotal ungdomar i direkt anslutning till entrén. Det rådde stor oordning och bråket hängde i luften. Ungdomarna var upprörda för att de inte blev insläppta. Flera av ungdomarna var alkoholpåverkade. I entrén fanns endast en person, som visade sig vara en kompis till ägaren och verkade fungera som dörrvakt. Enligt ungdomarna hade de betalt 100 kronor för biljetten till festen.

En av festarrangörerna, X, uppgav att de hade sålt cirka 300 biljetter, varav några i entrén. De hade hyrt in sig i restaurangen och personal ingick.

Utanför restaurangen, på innerorget, var det mycket folk och en stor del av dem höll i öl-/cider flaskor eller i glas. Det rådde ordning vid entrén in till själva restaurangen och någon ordnad kö fanns inte. Det låg tomma glas och flaskor/glaskross utanför restaurangen.

Inne på restaurangen låg spyor vid flera bord. Det var fullt med utspilld dryck över hela golvet och stolar var omkullvälta. Det fanns ingen personal som rörde sig vid borden.

Många ungdomar dansade till diskomusik och enligt ägaren hade man inget skrivet tillstånd till dans.

På golvet klibbade det under fötterna då man gick av all utspilld dryck. Toaletterna var mycket skitiga.

Det var trångt i lokalen på grund av alla ungdomar.

På plats fanns endast en ordningsvakt och denne uppträdde förvirrat, närmast chockad.

I innersta baren uppskattades så gott som alla cirka 50 ungdomar vara under 18 år. Fem kunde konstateras vara under 18 år varvid kontrollen upphörde. En servitör rapporterad för att ha sålt öl till en 16-årig yngling. K 103150-03.

Vid garderoben rådde kaos och närmast upplöpsstämning. En garderobiär skulle sköta allt och bråket hängde i luften vid flera tillfällen. Tack vare polispersonalens ingripanden kunde flera bråk avstyras och en stor mängd folk fick tryckas bort för att undvika panik.

På dansgolvet uppstod flera bråk under den tiden vi var där och alla fick avbrytas av polispersonal. Inga misshandelsfall där.

Däremot upptogs en anmälan om misshandel och en om olaga hot/ofredande under festen. Se anmälningar från npo X.

Övriga iakttagelser (nödutgångar, brandsäkerhet med mera):

Åtta personer kunde konstateras vara under 18 år och samtliga hade druckit alkohol. Några uppgav alkoholintag på krogen och några uppgav sig ha druckit sprit innan krogbesöket.

Kontrollen utförd av inspektör X, pa X, pasp X och X.

På grund av stök fick ytterligare elva poliser kallas till platsen.

Protokollet har skickats/kommer att skickas till Polisens tillståndsenhet.

BILAGA 7. EXEMPEL PÅ DOKUMENTATION VID "OLOVLIG DRYCKESHANTERING"

Följande dokumentation låg till grund för att en bartender fick strafföreläggande för brottet "olovlig dryckeshantering".

2012-xx-xx genomfördes en förstärkt krog tillsyn av tillståndsenheten i Göteborg, polisen, skattemyndigheten, tullen, samt länsstyrelsen på X Krog. Då vi kom in på krogen såg rapporterande polisman en man med tydliga tecken på alkoholpåverkan gå omkring i lokalen. Anledningen till att jag såg honom var att han var så påverkad att han drog uppmärksamheten till sig. Mannen uppvisade tydliga tecken på berusning då han hade en osäker vinglig gång och stödde sig på väggen stundtals och när jag såg honom på nära håll uppvisade han slöa och trötta ögon med hängande ögonlock. Hela hans sätt att röra sig uppvisade kraftig påverkan av alkohol.

Då jag står och pratar med X, Tillståndsenheten, cirka en meter från barens kassa, ser jag hur den nämnde berusade personen blir serverad och betalar för en stor starköl av ägaren till krogen.

Strax efter händelsen hölls ett förhör med ägaren angående händelsen.

I lokalen fanns ytterligare personer som gick omkring med ölglas i handen och som kunde gå ut från krogen med glaset i handen flera gånger utan att serveringsansvarig reagerade.

X

Npo X

Vittne: X arbetar som alkoholhandläggare på Tillståndsenheten X.

X berättar att hon hade uppmärksammat en kraftigt berusad person vingla omkring i lokalen. Han stödde sig på väggar och såg ut att sova tidvis i stående ställning lutad mot något föremål. Han lyckades vingla sig fram till baren och stödde sig på bardisken vid serveringsingången. X var övertygad om att mannen inte skulle få köpa någon alkoholdryck då han uppvisade så tydliga berusningstecken. X ville, ur sitt tillsynsperspektiv, observera hur bartendern skulle hantera situationen och avvaktade därför en meter därifrån.

Mannen beställer därefter med sludrig röst en "stor stark". Bartendern, som senare visade sig vara delägare av krogen, tittar på när mannen med svårighet får fram pengarna. Han serverade den berusade mannen ölen utan att tveka och ger honom växelpengarna och ett kvitto. Det var ingen kö eller trängsel vid bardisken utan det borde varit uppenbart för bartendern att mannen var märkbart påverkad av alkoholdrycker. Det var ingen mer gäst som skulle handla just då så enligt X hade bartendern god tid att observera mannens status.

X informerade bartendern/delägaren, om vad hon observerat och att han inte agerat enligt alkohollagens bestämmelser. Den berusade mannen är kvar i lokalen så länge tillsynen pågår, han borde blivit avvisad.

Uppläst och godkänt.

Referenser och fördjupning

Referenser

- Lenke, L. (1990). *Alcohol and criminal violence. Time series analyses in a comparative perspective*. Stockholm: Almqvist and Wiksell International.
- Norström, T. (1998). *Effects on criminal violence of different beverage types and private and public drinking*. *Addiction* 1998; 93:689-99.
- Stockwell, T. Lang, E. Rydon, P. (1993). *High risk drinking settings. The association of serving and promotional practises with harmful drinking*. *Addiction* 1993; 88.
- Trolldal, B., Brännström, L., Paschall, M. J., Kvillemo, P., Leifman, H. (2012). *Ansvarsfull alkoholservering – effekter på våldsbrottsligheten i landets kommuner*. Stockholm: STAD
- Wallin, E. (2004). *Responsible beverage service, effects of a community action project*. Stockholm: Karolinska Institutet.

Lästips

- Ansvarsfull alkoholservering – en metod som förebygger alkoholrelaterade skador i restaurangmiljö. Nr 5 i Statens folkhälsoinstituts skriftserie för lokalt arbete mot alkohol och narkotika. Statens folkhälsoinstitut; www.fhi.se.
- Handbok Alkohollagen. Statens folkhälsoinstitut; www.fhi.se.
- Tillsyn över alkohol i lokalsamhället. Nr 4 i Statens folkhälsoinstituts skriftserie för lokalt arbete mot alkohol och narkotika. Statens folkhälsoinstitut; www.fhi.se.
- Spridning och implementering av Ansvarsfull alkoholservering i landets kommuner: Resultat från två enkätundersökningar. Trolldal, B., Haggård, U., Guldbrandsson, K. STAD rapport nr 48. 2012.
- Ansvarsfull alkoholservering: Effekter på våldsbrottsligheten i landets kommuner. Trolldal, B., Brännström, L., Paschall, M. J., Kvillemo, P., Leifman, H. STAD rapport nr 50. 2012.
- The share of violence attributable to drinking, Room R., Rossow I. *Journal of substance Use* 2001; 6:218-28.
- Alcohol and crime, examining the link, Graham K., West P. In: Heather N. Stockwell T.R, Peters T, eds. *Handbook of alcohol dependence and related problems*. Sussex, UK: John Wiley and Sons, Ltd: 2001.
- Raising the bar: Preventing aggression in and around bars, pubs and clubs, Graham K, Homel R. Cullompton, UK: Willan Publishing; 2008.
- The impact of small changes in bar closing hours on violence, Rossow I., Norström T. *The Norwegian experience from 18 cities*. *Addiction* 2011; 107:530-537.
- Samverkan i lokalt brottsförebyggande arbete, Berg G, Gustafsson C, Johansson Meinke M. Stockholm: Brottsförebyggande rådet: 2010.

Övrigt material från Statens folkhälsoinstitut, www.fhi.se

- Inplastade checklistor samt övrigt handledningsmaterial
- DVD-filmer:
 - Berusningsstudien
 - Ansvarsfull alkoholservering – diskussionsscener
 - Ansvarsfull alkoholservering – hela kvällen
 - Ungdomar och alkohol

Våld och skador i krogmiljön har ett direkt samband med gästernas berusningsnivå. Tillståndshavare (krögare) och personal har en viktig funktion när det gäller att förhindra våldsbrott i den egna arbetsmiljön, exempelvis genom att inte servera alkohol till berusade gäster.

Här beskrivs arbetsmetoder som förstärker kommunens och polisens tillsyn av krogarna på ett sätt som gör tillståndshavare med personal medvetna om sitt ansvar att förebygga våld och skador. På samma gång resulterar arbetet i färre och mindre berusade och störande gäster, vilket skapar ökad trygghet för både gäster och personal.

Handboken vänder sig till intresserade inom kommunen och polisen. Svar ges bland annat på frågor kring hur man bedömer berusningsgrader och ordningsläge, hur man praktiskt genomför och dokumenterar en tillsyn, hur man ger feedback samt förmedlar sitt arbetssätt och resultat via media.

Den här upplagan av handboken är reviderad 2012.

Statens folkhälsoinstitut utvecklar och förmedlar kunskap för bättre hälsa.



Statens
folkhälsoinstitut



Rikspolisstyrelsen

Statens folkhälsoinstitut
Distributionstjänst
120 88 Stockholm

R 2012:05
fhi@strd.se
www.fhi.se

ISSN 1651-8624
ISBN 978-91-7521-043-8 (pdf)
ISBN 978-91-7521-044-5 (print)