

Effektiva tillsynsmetoder för kommun och polis

Våld och skador i restaurangmiljön har ett direkt samband med gästernas berusningsnivå. 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 krögare 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.



Handbok i tillsyn

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



STATENS
FOLKHÄLSOINSTITUT



Rikspolisstyrelsen

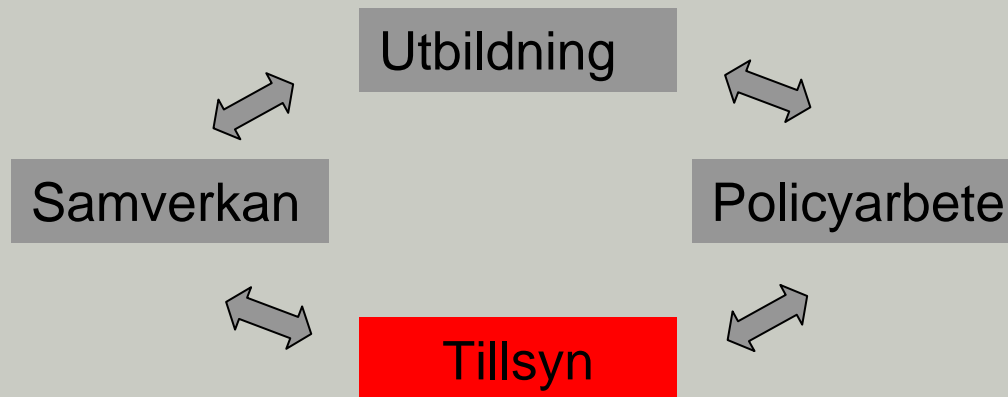
Beställning:
E-post: fhi@strd.se
eller www.fhi.se

Report R 2007:06
ISSN 1651-8624
ISBN 978-91-7357-496-0

STATENS FOLKHÄLSOINSTITUT

www.fhi.se

Tillsyn – en del i metoden att minska våld och skador



- Arbetsmetoden Ansvarsfull Alkoholservering innebär att arbeta inom ovanstående fyra områden
- Detta är ett vetenskapligt beprövat arbetssätt som resulterar i en minskning av våldsbrott i krog- och nöjeslivet
- Utan effektiv tillsyn är modellen verkningslös

Metoden minskar våldsbrott!

Några resultat från kommuner som arbetat efter metoden Ansvarsfull Alkoholserving:

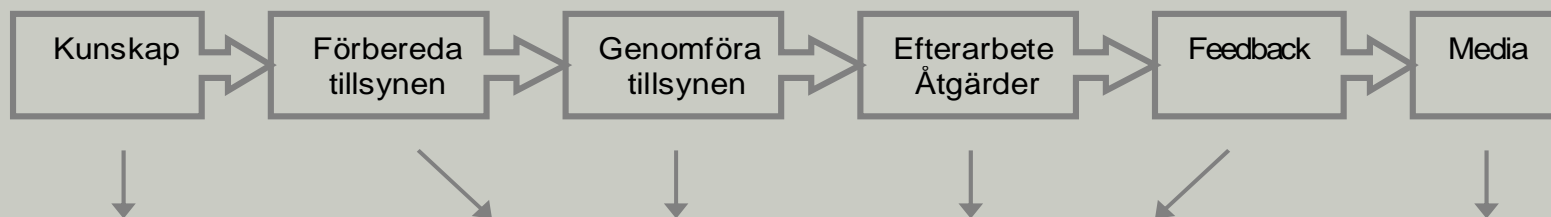
År 1998-2000 minskade de krogrelaterade våldsbrotten med 29 procent i Stockholm city

År 2003-2004 minskade de krogrelaterade våldsbrotten med 20 procent i Örnsköldsvik

År 2002-2004 minskade de krogrelaterade våldsbrotten med 30 procent på Avenyn i Göteborg

Handbokens innehåll

- För kommun och polis som arbetar med alkoholtillsyn på restauranger
- Innehåller fakta, praktisk handledning & bilagor med tillsynsprotokoll, checklistor m.m.



Kapitel 1
Våld och berusning hänger ihop
– att bedöma berusningsgrader, ordning och ålder

Kapitel 2 Kommunens tillsyn
Ansvarsfull alkoholservering
Praktisk handledning

Kapitel 3 Polisens tillsyn
Att minska våldet i krogmiljön
Praktisk handledning

Kapitel 4 Gemensam tillsyn
Effektiv tillsyn i samarbete mellan kommun och polis

Kapitel 5 Media
Att förmedla resultatet av tillsynen via media

Våld och berusning hänger ihop

- Mycket stor ökning av antalet restauranger (från 3500 år 1985 till drygt 10000 idag)
- Restauranger har fått förlängda öppettider
- 80% av misshandelsfallen samband med alkoholkonsumtion
- 40% av misshandelsfallen i Stockholm kunde relateras till alkoholkonsumtion på restaurang enligt studie



Ungdomar och alkohol

- Ju tidigare man börjar dricka desto större risk för alkoholberoende
- Unga tål alkohol sämre och blir alldeles för fulla alldeles för fort
- Nästan alla ungdomar som prövar narkotika första gången är berusade
- Alkoholförgiftningar bland unga (15-19 åringar) fyrdubblats under 1990-talet

Hur ser problemen ut?

Det finns olika sätt att mäta hur problemen med våld, skador och berusningsgrader på restaurangerna ser ut i ett område:

- Polisens statistik av anmälningar, t.ex. misshandel, hot mot tjänsteman
- Polisens statistik LOB (Lagen om omhändertagande av berusade personer m.m.)
- Kartläggningsmetoderna: "överserveringsstudier" och "ungdomsstudier" för att mäta berusningsgrader och om ungdomar under 18 blir serverade alkohol

Alkohollagen

- Skyddslagstiftning för att värna om människors hälsa och förhindra olägenheter i samband med alkoholservering
- Kommunens ansvar att bevilja serveringstillstånd och vid behov återkalla tillstånd
- Kommun och polis ansvariga för tillsyn av restauranger



Begreppet ordning och nykterhet

Alkohollagen (1994:1738) bestämmer hur servering av alkohol får gå till. Grunden i lagen är att alkoholservering inte ska leda till ordnings- och nykterhetsproblem. För att skydda människors hälsa har man bland annat bestämt att det är förbjudet att servera alkohol till märkbart påverkade eller underåriga gäster. Det är den som serverar alkohol som är ansvarig.

- 3:4§ 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
- 6:2§ Servering av alkoholdrycker skall ske med återhållsamhet och får inte föranleda olägenheter i fråga om ordning och nykterhet.

Berusningsgrader



Märkbart påverkade och underåriga

- Att servera alkohol till märkbart påverkade eller underåriga gäster innebär brottet ”olovlig dryckeshantering”
 - 10:7 Den som uppsåtligen eller av oaktsamhet säljer eller utlämnar alkoholdrycker i strid med 3:8 till någon som inte har uppnått föreskriven ålder eller till någon som är märkbart påverkad av alkohol eller av annat berusningsmedel döms för olovlig dryckeshantering till böter eller fängelse i högst sex månader.
 - 3:8 Vid detaljhandel med spritdrycker, vin och starköl får varor inte säljas eller annars lämnas ut till den som inte fyllt 20 år. Motsvarande gäller vid detaljhandel med öl och servering av alkoholdrycker i fråga om den som inte har fyllt 18 år.
Alkoholdrycker får inte lämnas ut till den som är märkbart påverkad av alkohol eller annat 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 första stycket.

Domar

Det kan bli dyrt för krögare och serveringspersonal att inte följa alkohollagen. Följande fall är resultat av polisens civila spaning:

- **Fall 1**

En bartender serverar en flaska vin till två unga kvinnor vid ett bord utan att kontrollera deras legitimationer. När polismännen gör det visar det sig att kvinnorna är 17 år. Bartendern trodde att vakten hade kontrollerat leg. Bartendern döms till 60 dagsböter à 150 kronor. Tillsammans med rättegångskostnader och 500 kronor till Brottsofferfonden blir summan totalt 11 500 kronor.

- **Fall 2**

En extraanställd servitör serverar en starköl till en man som är så full att han sitter och sover. Polismannen går fram och frågar krögaren om personen i fråga ska serveras öl? Krögaren svarar nekande och mannen avvisas. Servitören döms till 30 dagsböter à 30 kronor = 900 kronor.

Med kostnader för rättegång och Brottsofferfonden blir summan totalt 1 400 kronor. (Den låga boten berodde på att servitören hade relativt låg inkomst.)

Vinster för kommunen

- Arbeta efter en effektiv metod som minskar våld och skador
- Bättre kontakt med branschen genom ökad samverkan – gör tillsynsbesöken enklare
- Mer positiv metod som ger fler positiva möten
- Bidra till att långsiktigt förändra synen på berusningsdrickandet i samhället
- Får arbeta förebyggande och stödja branschen. Undviker att endast reagera när något negativt inträffat

Vinster för polisen

- Vetenskapligt bevisad metod – våldsbrotten minskar!
- Mindre berusning och våldsbrott ger mer tid och resurser till annat polisarbete
- Genom samverkan med bransch och ordningsvakter får polisen hjälp att göra jobbet
- Metoden kräver ökad synlighet. Ökad goodwill för polisen
- Metoden ger direkt synliga resultat! Endast genom att visa sig i restaurangmiljön sker förbättringar
- Skapar kontakter – får tips i ökad omfattning
- En metod som är föränderlig och möjlig att påverka

Tillsyn i praktiken

Gemensam tillsyn och samarbete

- Polis och kommun kan genomföra tillsyn var för sig eller tillsammans.
- Att polis och kommun samarbetar och informerar varandra är nödvändigt och avgörande för att skapa en trygg restaurangmiljö.
- Kommunens handläggare är ofta få till antalet och har inte alls samma möjlighet att kontinuerligt besöka restauranger som polisen har.
- Polisens stöd i tillsynsarbetet är oundgängligt.



Tillsynens fokus

- Tillsyn av hela verksamheten och av den enskildes ansvar
- Märkbart påverkade gäster ska inte bli serverade alkohol eller befinna sig på restaurangen
- Underåriga gäster ska inte bli serverade alkohol
- Det ska råda ordning på restaurangen



Tillsynens olika stadier:

- Förberedelser inför tillsyn
- Genomförande av tillsynen
- Dokumentation på tillsynsprotokoll
- Feedback direkt på plats
- Efterarbete och analys
- Uppföljande feedback och media

Förberedelser inför tillsyn

- Val av restauranger (t.ex av rutin, efter tips, uppföljning tidigare anmärkningar)
- Val av tidpunkt för tillsyn - restaurangerna besöks vid den tidpunkt då risk för fylla och oordning är som störst
- Vilka personer ska delta i tillsynen?
- Bestäm innan vem som gör vad under tillsynen (t.ex. vem som talar med serveringsansvarig, med ordningsvakter, vem som kontrollerar vissa delar av lokalen)

Exempel på genomförande

- Legitimera er och kontakta serveringsansvarig
- Förklara syftet med tillsynen och vad ni tittar efter
- Försök att smälta in på stället
- Ta god tid på er på varje restaurang. Det kan ta tid att upptäcka eventuellt märkbart påverkade gäster eller underåriga som dricker alkohol
- Om märkbart berusad gäst påträffas, ta kontakt med serveringsansvarig som kan ge sin bedömning. Om ni är överens om berusningsgraden stärker detta bevisningen
- Om ni har något att anmärka på – informera serveringsansvarig direkt och förklara anledningen

Att kontrollera:

- Gästernas berusningsgrad
- Om underåriga dricker alkohol
- Om märkbart påverkade eller underåriga gäster blir serverade alkohol (brott: olovlig dryckeshantering)
- Att tillståndshavare/serveringsansvarig finns på plats
- Kontroll och överblick över lokalen (rör sig personalen i lokalen)
- Ordningsläget inne i lokalen (t.ex. bråkigt, stökigt, glaskross)
- Ordningsläget utanför (t.ex. ordning i kön, skräpigt)
- Antal gäster i lokalen (i förhållande till tillåtet antal)
- Polisen kontrollerar: Ordningsvaktens förordnande, narkotika
- Kommunen kontrollerar: Serveras mat?
Rabatterbjudande på alkohol?

Dokumentation!

- Använd förtryckt protokoll
- Om du har anmärkningar:
 - Beskriv noggrant och detaljerat situationen
 - Beskriv serveringspersonalens agerande
 - Beskriv gästens uppträdande/ålder
 - Beskriv vad gästen dricker/blivit serverad
 - Beskriv ordningsläget runt omkring
 - Beskriv serveringspersonalens egen förklaring till det inträffade

Feedback på plats

- Ge krögaren/serveringsansvarig en sammanfattande bedömning av tillsynen
- Förklara syftet med tillsynen – mindre våld och skador
- Om anmärkning föreligger ska serveringsansvarig informeras om detta och förstå varför
- Tänk på hur du vill att krögare med personal ska ha uppfattat dig när du lämnar restaurangen



Efterarbete och analys

Om kommun eller polis upptäckt brister under en tillsyn:

- Ska en tjänsteanteckning upprättas
- Ska kommunen öppna ett ärende och utreda
- Ska krögaren kontaktas
- Vid upprepade brister kan kommunen återkalla serveringstillståndet

Uppföljning & media

- Rutiner för återkoppling till krögaren, t.ex. via brev eller personliga möten
- Rutiner för att kommun och polis delger varandra information och tillsynsprotokoll
- Rutiner för att delge resultat till media



Avslutande ord

- Krögare och personal blir mer medvetna om sitt ansvar när det gäller att förebygga våld och skador
- Med mindre berusade och störande gäster skapas en tryggare arbetsmiljö för personalen och en bättre miljö för gästerna
- Polis och kommun kan arbeta förebyggande genom denna metod
- Ger stora ekonomiska och hälsofrämjande vinster

