

## Sammanfattning av den årliga alkoholtillsynen

### Projektets omfattning

De inspekterade serveringsställena utgörs av restauranger, caféer och evenemang av större karaktär. Tillsynen har i många fall utförts samtidigt som annan tillsyn gjorts. I och med att antalet permanenta serveringsställen år 2009 var 114 stycken och de tillfälliga tillstånden uppgick till 47 stycken så har tillsynen gjorts stickprovsmässigt och oanmält både på fasta Åland och i skärgården. Totalt har 28 serveringsställen inspekterats under projektet varav 3 stycken varit evenemang med tillfälligt serveringstillstånd.

Under inspektionen har ÅMHHM kontrollerat att alkohollagen och alkoholförordningen följs genom att granska företagens egenkontroll, dokumentation och hur serveringen sköts i praktiken. Myndigheten har även kontrollerat att den ansvariga föreståndaren eller en ställföreträdare för denne finns på plats, om verksamheten inte har beviljats undantag från kravet av ÅMHHM. Det är den ansvarige föreståndaren och ställföreträdarna tillsammans som ska se till att alkohollagen följs på serveringsstället och det ska finnas ett anslag med namnen på ansvarspersonerna uppsatt på serveringsstället. Även ansvarspersonernas kompetens ska kunna styrkas på plats.

Grundläggande är också att personalen har rutiner för att förhindra att minderåriga personer serveras eller på annat sätt får tag på alkoholdrycker. För förhindrande av missbruk och ordningsproblem ska tillståndshavaren se till att alkohol inte serveras till uppenbart berusade personer och att dessa avvisas från serveringsstället.

### Inspektionsresultat

Vid inspektionerna kunde konstateras att serveringsverksamheten i de allra flesta fall sköts av professionella aktörer med god kunskap om alkohollagstiftningen och de rutiner som behöver finnas för att efterleva regelverket kring alkoholserving. Dokumentationen är som regel god även om kompletterande information ibland har behövt hämtas in i efterhand för att kunna styrka till exempel ansvariga föreståndarens behörighet eller inköp av alkoholdrycker. Rutinerna för att förhindra servering till minderåriga var bra liksom personalens bemötande av uppenbart berusade personer. Även kvittohanteringen sköttes enligt regelverket förutom i ett fall då kvitton inte gavs rutinmässigt till kunderna.

Den vanligaste bristen är att serveringsställena saknar anslag med namnen på den ansvariga föreståndaren och dennes ersättare. Detta förekom vid 11, eller mer än en tredjedel, av de gjorda inspektionerna.

Projektet resulterade i två stycken skriftliga anmärkningar samt ett större antal påpekanden och handledning för att åtgärda mindre brister. I vissa fall måste serveringsområdet avgränsas på ett tydligare sätt och skyltar med information till gästerna sättas upp.

### **Bakgrund**

Enligt av landskapsregeringen fastställd tillsynsplan för 2010 ska ett årligt projekt göras inom alkoholtillsynen. På Åland tillämpas alkohollagen (FFS 1143/1994) och alkoholförordningen (FFS 1344/1994) som är antagna med stöd av landskapslagen (1995:92) om tillämpning i landskapet Åland av alkohollagen.

Förutom den regelbundna tillsynen av serveringsställen med förlängd öppethållningstid och stora evenemang som Rock-Off och Sjödagarna så har även restauranger och caféer runt om på Åland inspekterats inom ramen för projektet. Årsavgiften för den regelbundna tillsynen har fastställts i Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighetens avgiftstaxa för 2010, beslutad av Ålands landskapsregering den 18 mars 2010. Avgiften faktureras årligen på basen av såld mängd ren etylalkohol.

Beslutet justeras omedelbart.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Yvonne Österlund  
Myndighetschef  
Beslutande

Camilla Nyberg-Selander  
Miljöskyddsinspektör  
Föredragande