# Plan för egenkontroll av alkoholservering

# Enligt alkohollagen ska tillståndshavare utarbeta en skriftlig egenkontrollplan för att säkerställa att verksamheten är lagenlig. Planen ska hållas uppdaterad och finnas tillgänglig för personal på serveringsstället som ett stöd i arbetet. Målet med planen är att fastställa rutiner på arbetsplatsen så att personalen kan upprätthålla alkohollagstiftningens syfte. Tillståndshavaren och de anställda ska förstå riskerna med verksamheten och sina egna skyldigheter.

# Denna mall är ett förslag och det är viktigt att egenkontrollen anpassas till serveringsställets eller evenemangets förutsättningar och dess specifika risker. Därför finns det utrymme under avsnitt 5 eller i separat bilaga att lägga till information eller rutiner som inte finns i mallen.

1. Tillståndshavare och andra ansvariga för egenkontroll

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tillståndshavarens namn*** | ***FO-nummer*** |
|  | |
| ***Datum då planen för egenkontroll är uppgjord*** |  |
|  |  |
| ***Ansvarig för rapportering och anmälan om förändringar i verksamheten samt dennes telefonnummer*** | |
|  | |

Serveringsställets och verksamhetens karaktär

|  |
| --- |
| ***Den tillfälliga tillställningens namn*** |
|  |
| ***Evenemangets karaktär*** |
| Beskriv lokalen, typen av servering som planeras (bordsservering eller beställning i kassa / bar, svaga / starka alkoholdrycker), förväntat antal gäster. Ev program el uppträdanden under evenemanget? Serveringstid? |
| ***Finns potentiella risker? Förebyggande åtgärder – serveringsställets läge*** |
| Beskriv konsekvenserna av serveringsställets läge samt eventuella förknippade risker (t.ex. risken att serveringsstället orsakar olägenheter så som störningar, problem med ordningen eller olyckor som kan ske på grund av närhet till trafik, vatten eller annat). |

1. Ansvarsfull servering

|  |
| --- |
| ***Alkoholfritt utbud*** |
| Beskriv vilka typer av alkoholfria drycker som erbjuds vid tillställningen. |
| ***Portionsstorlek*** |
| Beskriv de största av tillståndshavaren fastställda antal portioner som får säljas till en kund per gång, samt vilka rutiner som finns för övervakning ifall flera portioner säljs till samma kund. Den maximala portion alkohol som får serveras på en gång begränsas inte direkt av alkohollagstiftningen utan av tillståndshavaren. |
| ***Potentiella risker och förebyggande åtgärder – serveringens karaktär*** |
| Beskriv riskerna med serveringsställets utformning och serveringsupplägg samt därmed förknippade risker för överservering (t.ex. risken att bar- och mängdservering samt servering av flertalet portioner åt gången till samma kund leder till överservering, langning samt risker relaterade till svårövervakade delar av serveringsområdet). Beskriv vilka åtgärder som ska vidtas för att minska riskerna. |

|  |
| --- |
| ***Kontroll av berusningsnivån*** |
| Beskriv hur berusade gäster upptäcks och hur gästernas berusningsgrad följs upp (t.ex. hur övervakning sker på olika delar av serveringsområdet). Hur gör man om en gäst behöver avvisas från serveringsområdet (taxi?) eller på grund av berusning inte är förmögen att ta hand om sig själv? Finns det ordningsvakter? |

1. Upprätthållandet av åldersgränser

|  |
| --- |
| ***Ålderskontroll och förhindrande av langning*** |
| Beskriv hur åldersgränserna övervakas vid servering och av vem gästernas ålder ska kontrolleras (Obs! Vid misstanke ska ålder alltid kontrolleras av serveringspersonal även om eventuella ordningsvakter redan gjort detta). Andra förebyggande åtgärder som vidtas, tex åldersgräns, olika serveringsområden, stämplar osv. Hur hanteras unga personer som inte kan styrka sin ålder? |

1. Personal

|  |
| --- |
| ***Allmänt*** |
| Beskriv vem som är serveringsansvariga vid evenemanget (ansvarig föreståndare med behörighet) och antal övrig personal och ordningsvakter. |

1. Ytterligare information

|  |
| --- |
| ***Övrigt*** |
| Hur är serveringsområdet avgränsat? Antal personal på plats? Minderårig personal och deras arbetsuppgifter? Anmälan om offentlig tillställning till polisen? |

1. Godkännande av planen för egenkontroll

***Tillståndshavaren har godkänt planen för egenkontroll***

Signatur Namnförtydligande Datum

# Personalens förtrogenhet med planen för egenkontroll

Jag har satt mig in i den här planen för egenkontroll och restaurangens förfaranden enligt den:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Datum*** | ***Arbetstagarens underskrift och namnförtydligande*** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Bilaga**

Uppgifter om tillståndshavarens företrädare och vikarierna

(ska på begäran visas för myndigheten som har tillsyn över alkohollagen)

**OBS!** Vid servering med fullständiga rättigheter ska den serveringsansvariga ha utbildning som ger behörighet eller alkopass + minst tre månaders styrkt erfarenhet av alkoholservering.

Tillståndshavarens företrädares namn och födelsedatum (ansvarig föreståndare).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Namn*** | ***Födelsår*** | ***Serveringsbehörigheten kontrollerad (datum)*** |
|  |  |  |

Ställföreträdare för tillståndshavarens företrädare

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Namn* | *Födelseår* | *Serveringsbehörigheten kontrollerad (datum)* | *Behörighet*  *(A eller B)* |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

# Personalens utbildning och kompetens

|  |  |
| --- | --- |
| ***Namn*** | ***Utbildning och annan kompetens*** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |