

## Sammanfattning av den årliga alkoholtillsynen 2013

### Serveringsställen och deras försäljning

År 2013 fanns det 117 permanenta serveringsställen med alkoholservice på Åland. Serveringsställena med fullständiga rättigheter har ökat de senaste åren och är nu 68 stycken till antal. Serveringsställena med C-rättigheter (servering av drycker innehållande högst 4,7 volym % alkohol) har minskat de senaste åren och är nu endast fyra till antalet. Orsaken till minskningen av serveringsställen med mellanölsrättigheter är lättningen i regelverket om den ansvarige föreståndaren som gjorts på Åland. Antalet tillfälliga serveringstillstånd uppgick år 2013 till 40 stycken och antalet tillfälligt förlängd serveringstid var 9 stycken.

Efter varje år sammanställs de mängder 100 procentig alkohol som köpts in från partihandlarna till serveringsställen med fast serveringstillstånd. Mängden alkohol, omräknat till 100 procentig alkohol, såld på serveringsställen med permanent serveringstillstånd uppgick år 2013 till ca 30.900 liter. År 2012 var motsvarande siffra 30.600 liter.

### Projektets omfattning

År 2013 har 61 oanmälda alkoholinspektioner gjorts inom ramen för årets tillsynsprojekt. De inspekterade serveringsställena utgörs av restauranger, caféer och evenemang runt om på Åland. Majoriteten av inspektionerna har koncentrerats till högsäsong och så långt möjligt utförts under eftermiddagar, kvällar och helger. Nytt för året är att 10 stycken saminspektioner med polisen gjorts. För att effektivisera tillsynen har inspektionsverksamheten då det varit lämpligt samordnats med annan tillsyn som utförs av ÅMHM. En extra sommarinspektör hade år 2013 delat ansvar för alkohol- och livsmedelstillsynen.

I projektet har serveringsställen inriktade på alkoholservice prioriterats liksom krogar med förlängd serveringstid. Fem permanenta serveringstillstånd har inspekterats flera gånger under året.

### Inspektionsresultat

Av de under året gjorda inspektionerna var 42 stycken helt utan anmärkning jämfört med 26 stycken året före. Inspektionsresultatet är på alla punkter bättre än tidigare år och tillståndshavarna är nu tydligare medvetna om gällande regelverk. Endast vid 3 inspektioner saknades anslaget med information om ansvarig föreståndare och dennes ställföreträdare mot 23 gånger året före.

Servering utan kvitto och bristande avgränsning och/eller övervakning av serveringsområdet konstaterades vid en inspektion vardera.

Mindre anmärkningar rörande portionsbegränsningen gjordes vid 3 tillfällen. Portionsregeln och den praktiska tillämpningen diskuterades vid många inspektioner och de flesta krögare uppgav att de inte hade några större bekymmer med detta då de till största delen serverar alkohol tillsammans med mat eller annars uppger sig ha god kontroll över sin servering.

Vid 7 inspektioner (mot 18 stycken år 2012) saknades helt eller delvis behörighetsintyg för påseende gällande ansvarig och ställföreträdande för alkoholutskänkningsen. Uppgifterna har då hämtas in i efterhand för att kunna styrka behörigheten. I något fall har också kompletterande uppgifter som inköp av alkoholdrycker begärts in då lagerhållen alkohol inte överensstämmer med inköp registrerade av partihandeln.

Vid mindre brister har serveringsstället genom handledning uppmanats att rätta till bristerna. Uppmärksammas samma brist vid följande inspektion går ÅMHH vidare med administrativa åtgärder för att få bristerna avhjälpta. Under året har totalt 17 anmärkningar och 11 varningar getts för överträdelse av alkohollagen och alkoholförordningen. Ett tillstånd har återkallats för viss tid och två stycken permanent. Till övervägande del beror de administrativa påföljderna på att företaget inte sköter sin rapporteringsskyldighet eller att företagets tillförlitlighet kan ifrågasättas.

## **Bakgrund**

Enligt av landskapsregeringen fastställd tillsynsplan för 2013 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 på Åland av alkohollagen.

Under inspektionerna har ÅMHH kontrollerat att alkohollagen och alkoholförordningen följs genom att granska företagets 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 ÅMHH. Det är den ansvariga 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.

Under sommaren 2013 har fokus på många sätt hamnat på portionsbestämmelserna som finns i alkohollagstiftningen. ÅMHH har de senaste åren informerat om och uppmärksammat överträdelser som kan leda till överservering eller servering till minderåriga, exempelvis servering av shot- och groggbrickor samt flera portioner till en och samma kund.

Förutom den regelbundna tillsynen av serveringsställen med förlängd öppethållningstid 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 hälsoskyddsmyndighets avgiftstaxa för 2013, beslutad av Ålands landskapsregering. Avgiften faktureras årligen på basen av köpt mängd ren alkohol.

Beslutet justeras omedelbart.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Mia Westman  
Vik. myndighetschef  
Beslutande

Camilla Nyberg-Selander  
Miljöskyddsinspektör  
Föredragande