



Stenungsunds
kommun

Föreskrifter för alkoholservering

Typ av dokument Föreskrifter	Beslutat av Kommunfullmäktige	Beslutsdatum 2011-10-17, § 159	Diarienummer 0660/11
Dokumentägare Administrativ chef	Giltighetstid Tillsvidare		Reviderad

Innehållsförteckning

Allmänna krav

Sökandes lämplighet sid 2

Serveringsställets lämplighet sid 2

Kök och matutbud sid 2

Övriga lokalfrågor sid 3

Alkoholpolitisk lämplighet sid 4

Serveringstider sid 4

Tillfälliga tillstånd till allmänheten sid 5

Tillstånd till slutna sällskap sid 6

Uteservering sid 6

Remissinstanser sid 7

Tillsyn och sanktioner sid 8

Handläggnings- och beslutsprocess sid 8

sid 11

Stenungsunds kommuns föreskrifter för alkoholservering

Alkohollagen (2010:1622) är utformad så att tillståndsgivning gällande alkoholservering både detalj-regleras i lagen samt lämnar utrymme för kommunens lokala bedömningar. Kommunala riktlinjer för alkoholservering syftar till att säkerställa en likabehandling av tillståndsansökningar inom kommunen och att skapa en förutsebarhet för de sökande. Det ska framgå för såväl den som söker serveringstillstånd som för allmänheten vad som gäller i kommunen.

Det är dock viktigt att framhålla att även om kommunen har riktlinjer, måste varje tillståndsansökan prövas för sig. Likabehandling innebär ej per automatik lika beslut. Det är även viktigt att vara medveten om att dessa riktlinjer inte behandlar samtliga regler som omgärdar tillståndsgivningen och tillsynen av utgivna tillstånd, se vidare i framför allt Alkohollagen (2010:1622), Folkhälsoinstitutets riktlinjer m.m.

Allmänna krav

Ansökningar gällande alla typer av serveringstillstånd prövas avseende:

1. Sökandes lämplighet
2. Serveringställets lämplighet
3. Alkoholpolitisk lämplighet

Sökandes lämplighet, alkohollagen 8 kap 11-12 §§

Alkohollagen 8 kap, 11 §

Tillstånd får inte utfärdas utan att polismyndigheten har lämnat yttrande gällande den sökande. Polismyndigheten ska i sitt yttrande redovisa samtliga omständigheter som ligger till grund för polisens bedömning i det enskilda fallet och särskilt yttra sig om sökandes allmänna lämplighet för verksamheten.

Alkohollagen 8 kap, 12 §

Tillstånd får inte utfärdas utan att kommunen säkerställt att den sökande är lämplig ur både personlig och ekonomisk synvinkel samt att övriga omständigheter gällande personen och verksamheten är lämpliga.

Sökande ska genom att avlägga ett prov visa att han eller hon har de kunskaper om alkohollagen som krävs för att bedriva verksamheten i enlighet med lagen.

Kommentar

Provet avläggs hos den enhet som ska handlägga ansökan. Provet kan göras totalt tre gånger vid samma ansökningstillfälle. Har den sökande då inte fått godkänt avbryts handläggningen och den sökande kan återkomma med ny ansökan.

För att säkerställa sökandes lämplighet begär kommunen alltid in yttranden från polismyndighet, skattemyndighet och kronofogdemyndighet. Exempel på hinder för beviljande av tillstånd är bland annat belastning i brottsregister, skatteskulder, konkurshistorik, ordningsstörningar i samband med tidigare verksamhet m.m.

Serveringsställets lämplighet, alkohollagen 8 kap 14-17 §§

Alkohollagen 8 kap, 14 §

Ansökan ska gälla ett visst avgränsat utrymme som disponeras av den sökande. Särskilt tillstånd kan meddelas för flera tillståndshavare att nyttja ett gemensamt serveringsutrymme.

Kommentar

Fastighetsägaren ska ha godkänt verksamheten vid ansökningstillfället.

Kök och matutbud

Alkohollagen 8 kap, 15 §

Alkohollagen anger att **stadigvarande tillstånd till allmänheten** endast får utfärdas om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till lokalen och att lagad eller på annat sätt tillredd mat i ett varierat utbud av maträtter ska kunna erbjudas gästerna. Efter kl 23:00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.

Kommentar

För att precisera denna formulering och de riktlinjer som gäller i Stenungsunds kommun hänvisar vi till lagens förarbeten där följande framgår:

Det är den allmänna standarden, såväl på maten som på miljön, som ska vara avgörande för möjligheten att få serveringstillstånd. En grundläggande förutsättning för restaurangverksamhet är att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, vilket innebär att de livsmedelshygieniska krav som gäller inom EU ska vara uppfyllda och garanterar att lokal och utrustning håller en viss standard.

[...]

Gästerna ska i normalfallet kunna beställa och bli serverade vid bordet. Tillståndshavaren ska kunna tillhandahålla ett varierat utbud¹ av maträtter, dvs. mat som har tillagats eller tillretts för att utgöra en del av en måltid. Såväl förrätter och huvudrätter som efterrätter ska kunna erbjudas. Det ska inte vara ett nödvändigt krav att varma maträtter kan serveras, förutsatt att matutbudet och förhållandena i övrigt har den allmänna standard som krävs för serveringstillstånd.

Ett kök som möjliggör att ett varierat utbud av maträtter kan tillhandahållas ska finnas i anslutning till serveringslokalen. Ny matlagningsteknik, som till exempel s.k. sous-vide-teknik, ska inte i sig vara ett hinder för en restaurang att få serveringstillstånd. Utrustningen måste dock hålla en viss standard, t.ex. ska fortfarande inte vanliga lägenhetsspisar eller mikrovågsugnar för uppvärmning av prefabricerade maträtter anses vara tillräcklig utrustning. Serveringstillstånd ska inte medges om enbart enklare anrättningar, såsom t.ex. smörgåsar, hamburgare eller varm korv med bröd, erbjuds. Det innebär att gatukök, caféer och liknande enklare serveringsställen inte heller i fortsättningen ska kunna komma ifråga för serveringstillstånd. Detsamma gäller sådana restauranger, t.ex. många hamburgerrestauranger, vars verksamhet i huvudsak är inriktad på barnfamiljer och ungdomar. Det är den sammanvägda bedömningen av utbud, kvalitet och allmän standard som ska vara avgörande. En noggrann prövning bör göras för varje enskilt serveringsställe.

För **tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten** och för tillstånd för **servering till slutet sällskap** ställs lägre krav. Lagens förarbeten konkretiserar:

För tillstånd till sådan servering bör det vara tillräckligt att det tillhandahålls någon form av tillredd mat. I dessa fall kan alltså även lägenhetsspisar eller mikrovågsugnar för uppvärmning av prefabricerad mat anses vara tillräckligt.

¹ Ett varierat utbud av maträtter innebär enligt Folkhälsoinstitutets riktlinjer att restaurangen erbjuder minst fem (5) rätter av varje kategori av rätter. D.v.s. fem förrätter, fem huvudrätter och fem efterrätter.

Övriga lokalfrågor

Alkohollagen 8 kap, 15 §

Serveringsstället ska ha ett lämpligt antal sittplatser för matservering. Lämpligt antal beror på lokalens storlek. Serveringsytan ska vara överblickbar.

En eventuell drinkbar får endast utgöra en mindre del av restaurangens totala yta. Den ska dessutom vara placerad i anslutning till matsalen.

Kommentar

Den allmänna utrustningen ska ha en god standard. För att säkerställa serveringsställets lämplighet begär kommunen in yttranden från bland annat polismyndighet, miljö- och hälsoskyddsmyndighet och räddningstjänst. Exempel på försvårande omständigheter för beviljande av tillstånd är bland annat ordningsstörningar i samband med tidigare verksamhet, bullerproblematik, ej tillräckligt utrustat kök, alltför begränsad meny, för få sittplatser avsedda för matservering, tydlig inriktning mot barnfamiljer eller ungdomar m.m.

Alkohollagen 8 kap, 16 §

Serveringslokalen ska vara godkänd ur brandsäkerhetssynpunkt. Detta gäller både för servering till allmänhet och till slutna sällskap.

Alkoholpolitisk lämplighet, alkohollagen 8 kap 17 §

Då kommunen bedömt sökande och serveringsstället som lämpligt i enlighet med lagens detaljregler och andra föreskrifter går man vidare med en alkoholpolitisk bedömning i enlighet med alkohollagen 8 kap 17 § som anger att kommunen måste göra individuella prövningar av varje ansökan utifrån lokala omständigheter.

Alkohollagen 8 kap, 17 §

Om serveringsställets placering eller andra omständigheter förknippade med serveringsstället befaras medföra problem med ordning och nykterhet i området eller särskild risk för människors hälsa får kommunen vägra att meddela serveringstillstånd även om lagens övriga krav är uppfyllda.

Kommentar

Lagens förarbeten exemplifierar riskbedömningen:

För att ge större eftertryck åt att det är närheten till särskilt utpekade miljöer, såsom platser där ungdomar vistas eller samlas, redan etablerade missbruks- eller brottsbelastade miljöer, trafikleder, utpräglade bostadsområden där buller från serveringsstället kan ge upphov till störningar m.m., som typiskt sett innebär risker för uppkomsten av olika alkoholrelaterade olägenheter (...).

Följande omständigheter är konkreta exempel på vad som i Stenungsunds kommun klassas som hinder för eller försvårande av möjligheterna att erhålla serveringstillstånd:

- Polismyndigheten avstyrker ansökan med hänvisning till ordningsproblem på serveringsstället eller i dess närmaste omgivning.
- Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen avstyrker ansökan med hänvisning till att närboende utsätts eller riskerar att utsättas för bullerstörningar eller andra olägenheter från serveringsstället
- Socialförvaltningen (el motsvarande) avstyrker ansökan med hänvisning till sociala risker.
- Kommunen på annat sätt äger kännedom om missförhållanden på serveringsstället eller angående sökandes lämplighet.

- Serveringstillstånd medges inte till spelklubbar, sexklubbar, arrangemang eller shower med naket inslag, konstaterat drogliberala rörelser eller liknande.

I övrigt gäller också:

- I de fall alkoholpolitiska hänsyn ställs mot företagsekonomiska eller näringspolitiska ska de alkoholpolitiska hänsynen ha företräde.
- Etablering av utskänkingsställen får inte motverka kommunala satsningar ur hälso- eller nykterhetsperspektiv.
- Alkoholserveringen ska ingå i något evenemang, som i sig är seriöst. Återhållsamhet ska gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang.
- Satsningar på drog- och alkoholfria arrangemang för ungdomar ska uppmuntras.
- Arrangemang i kommunägda lokaler ska ha som målsättning att vara drog- och alkoholfria.
- Servering av ”helror”, d.v.s. hel flaska sprit är inte tillåtet.

Serveringstider

Alkohollagen 8 kap, 19 §

Alkohollagen 8 kap 19 § anger ej före 11.00 och ej efter 01.00 som normaltider om kommunen inte beslutar annat. Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 min efter serveringstidens utgång.

Kommentar

I Stenungsunds kommun är detta tidsintervall det normala och beviljade serveringstider därutöver är att betrakta som utökningar utöver normaltiden.

Kommunen har möjlighet att både förlänga och förkorta serveringstiden, beroende på de bedömningar som gjorts. Generellt gäller att polismyndighetens och miljö- och hälsoförvaltningens yttranden och rekommendationer gällande serveringstiderna väger tungt i kommunens avgörande.

Serveringstid 01.00

Normal serveringstid.

Serveringstid 02.00

Detta innebär en utökning av serveringstiden, vilken kan beviljas permanent eller under begränsad period. En förlängning av serveringstiden innebär även förhöjd tillsynsavgift.

Om kommunen beviljat en tillfälligt utökad serveringstid ska tillståndshavaren, då löptiden för det tillfälligt utökade tillståndet gått ut, om han eller hon önskar fortsatt utökad serveringstid på eget initiativ lämna in ny ansökan samt betala gällande prövningsavgift. I annat fall återgår serveringstiden till normaltiden (01:00).

Serveringstid 03.00

Detta innebär en maximal utökning av serveringstiden, vilken kan beviljas permanent eller under begränsad period. En förlängning av serveringstiden innebär även förhöjd tillsynsavgift.

Ytterligare skärpta krav vad gäller bl. a. störningar för närboende m.m.

Om kommunen beviljat en tillfälligt utökad serveringstid ska tillståndshavaren, då löptiden för det tillfälligt utökade tillståndet gått ut, om han eller hon önskar fortsatt utökad serveringstid på eget

initiativ lämna in ny ansökan samt betala gällande prövningsavgift. I annat fall återgår serveringstiden till normaltiden (01:00).

Tillfälliga tillstånd till allmänheten

- Evenemanget ska vara godkänt av polismyndigheten.
- Alkoholserveringen ska ingå i något evenemang, som i sig är seriöst. Återhållsamhet ska gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang.
- Endast evenemang som huvudsakligen vänder sig till publik över 20 år ska erhålla tillstånd.
- Sökanden ska ha beviljats markupplåtelse.
- Miljö- och hälsoskyddsförvaltningens krav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
- Tillredd mat ska kunna tillhandahållas (Alkohollagen 8 kap, 15 §)
- Serveringen ska drivas på en avgränsad serveringsyta, med tillfredsställande antal sittplatser och med acceptabla avgränsningar. I vissa fall kan gemensam serveringsyta beviljas (Alkohollagen 8 kap, 14 §).
- Betyggande tillsyn över serveringen måste garanteras (8 kap, 14 §).
- Serveringstillstånd kan beviljas för öl och vin och andra jästa alkoholdrycker, men ej starksprit (8 kap, 2 §).
- Serveringen ska anordnas så att det klart framgår, vem som är ansvarig för respektive servering. De personer som ska ansvara för serveringen ska som regel uppvisa godkänt resultat på Folkhälsoinstitutets kunskapsprov (8 kap, 12 §).

Tillstånd till slutna sällskap

Tillstånd till slutna sällskap kan meddelas stadigvarande eller tillfälligt (8 kap, 2 §).

Kommunens definition av slutet sällskap (utifrån Folkhälsoinstitutets riktlinjer)

- Deltagande medlemmar ska vara kända före det aktuella arrangemanget.
- Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har någon form av gemensamt intresse utöver att delta vid aktuell sammankomst för vilken serveringstillstånd söks. För att bedöma medlemmarnas innehållsmässiga samband använder kommunen föreningsstadgar, uppgifter om styrelsens sammansättning, styrelse- eller årsmötesprotokoll, verksamhetsberättelse, medlemsförteckning m.m.
- Antalet medlemmar som har möjlighet att delta i det aktuella arrangemanget ska inte omfatta en stor del av ortens invånarantal. Andelens betydelse måste utredas från fall till fall.
- Om annonsering gällande arrangemanget avser att nå en obegränsad eller mycket vid krets av personer kan inte kravet på slutenhet anses vara uppfyllt.

Då kraven på till exempel kök och meny är lägre för slutna sällskap är det mycket viktigt att kommunen ur konkurrenssynvinkel kan konstatera att ansökan helt otvetydigt gäller ett slutet sällskap.

Stadigvarande tillstånd till slutet sällskap

Ansökan om stadigvarande tillstånd till slutet sällskap utreds utifrån både sökandes och serveringsställets lämplighet (8 kap, 11 §). Kraven på t ex kök och meny, lokalens utformning i fråga om sittplatser m.m. är dock lägre än för servering till allmänheten.

Kommunen behöver heller inte normalt göra någon omfattande alkoholpolitisk bedömning utan utredningen är något mer begränsad vilket kan innebära kortare handläggningstid.

Ansvariga för serveringen ska som regel kunna uppvisa godkänt resultat på Folkhälsoinstitutets kunskapsprov gällande alkohollagstiftningen (8 kap, 12 §).

Tillfälligt tillstånd till slutet sällskap

Tillfälligt tillstånd kan gälla enstaka tillfälle eller enstaka tidsperiod (8 kap, 2 §). Med enstaka tidsperiod avses enligt praxis från tidigare lagstiftning några dagar upp till ett par månader.

Tillfällig servering förutsätter att det inte handlar om regelbundet återkommande verksamhet. Också antalet tillfällen i en viss serveringslokal kan vara av betydelse. Anordnas ofta tillfällig servering till olika slutna sällskap i samma serveringslokal är det sannolikt att kommunen istället kräver ansökan om stadigvarande tillstånd för lokalen (utifrån Folkhälsoinstitutets riktlinjer).

Tillfälligt tillstånd kan meddelas till företag för servering vid personalfester och liknande .

Tillstånd utfärdas maximalt avseende tolv (12) enstaka tillfälle till en sökande per år. En ansökan kan innehålla maximalt fyra (4) tillfällen (utifrån Folkhälsoinstitutets riktlinjer för avgränsning mellan stadigvarande och tillfälligt).

Ansvariga för serveringen ska som regel kunna uppvisa godkänt resultat på Folkhälsoinstitutets kunskapsprov gällande alkohollagstiftningen (8 kap, 12 §).

Cateringverksamhet, 8 kap 4 §

Alkohollagen 8 kap, 4 §

Den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap kan meddelas stadigvarande serveringstillstånd under förutsättning att den lokal där serveringen äger rum för varje tillfälle anmäls och godkänns av kommunen.

Den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat.

Kommentar

Ett serveringstillstånd utfärdat av en kommun gäller i den kommun som utfärdat tillståndet. För att underlätta för cateringföretag som bedriver verksamhet i flera kommuner försöker kommunen i handläggningen samarbeta med kommun som tidigare utfärdat tillstånd.

Ansvariga för serveringen ska som regel kunna uppvisa godkänt resultat på Folkhälsoinstitutets kunskapsprov gällande alkohollagstiftningen (8 kap, 12 §).

Uteservering

Alkoholservering i uteservering regleras inte särskilt i alkohollagen utan samma regler som för övrig servering gäller även uteserveringar. I övrigt gäller:

- För att bedriva uteservering krävs polismyndighetens tillstånd.
- Kommunens samhällsbyggnadsförvaltning kontrollerar serveringens utformning.
- Kommunens miljö- och hälsoskyddsförvaltning kontrollerar störningsrisken.

Remissinstanser

Stor vikt vid avgörandet av ett ärende gällande serveringstillstånd läggs på yttranden från olika remissinstanser. Alla remissinstanser används inte vid alla typer av ansökningar.

Polismyndigheten

Polismyndigheten är obligatorisk remissinstans enligt alkohollagen 8 kap 11 §. I sitt yttrande ska myndigheten redogöra för samtliga omständigheter som ligger till grund för den bedömning som myndigheten gör.

Miljö- och hälsoskyddsförvaltning

Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen yttrar sig framför allt om vilken kapacitet köket har att klara av en allsidig matlagning i förväntade mängder samt om risker för t.ex. lukt- och bullerstörningar.

Socialförvaltningen

Socialförvaltningen yttrar sig angående eventuella särskilda sociala risker som är förknippade med alkoholservingen.

Skatteverket och Kronofogdemyndigheten

Skatteverket och Kronofogdemyndigheten yttrar sig angående den sökandes ekonomiska historia samt hjälper kommunen att granska de inlämnade ekonomiska kalkylerna och finansieringsplaner som bifogats ansökan.

Räddningstjänsten

Räddningstjänsten yttrar sig över lokalens brandsäkerhet.

Annan kommun

Har sökande tillstånd i annan kommun kan denna kommun avge ett yttrande som redogör för hur verksamheten fungerat där.

Tillsyn och sanktioner

Kommunen och polismyndigheten har ansvar för den omedelbara tillsynen av efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker. Kommunen och polisen har också tillsyn över detaljhandeln med folköl.

Tillsynen i kombination med möjligheten till sanktioner (erinran, varning, återkallelse) är det viktigaste instrumentet för att säkerställa att restaurangverksamheten bedrivs enligt gällande lagar och bestämmelser. **För restaurangbranschens aktörer är en fungerande tillsyn en förutsättning för konkurrens på sunda och lika villkor.**

Kommunens tillsynsansvar handlar om att säkerställa efterlevnad av lagen och andra bestämmelser. En kommun ska helt enkelt göra det som är möjligt för att se till att verksamheten bedrivs lagligt, både för folkhälsan och för branschen. Göteborgs stad beskriver sitt tillsynsarbete enligt nedan och detta gäller även för Stenungsunds kommun.

Tillsynen kan grovt delas upp i tre delar, förebyggande tillsyn, inre tillsyn och yttre tillsyn. Mycket av den förebyggande och inre tillsynen kan göras på kontorstid medan, den yttre tillsynen förutsätter inspektion på restaurangen företrädesvis kvälls- och nattid. Vissa andra kontroller, till exempel om personal saknar arbetstillstånd eller får betalning som är undandragen beskattning, kassa- och bokföringsrutiner med mera kräver såväl insatser på fältet som efterföljande utredningsarbete.

Med förebyggande tillsyn menas förebyggande arbete i form av information till tillståndshavare/sökanden och medverkan i utbildningar samt olika forum/projekt. Detta har en hög prioritet och är under ständig utveckling.

Till den förebyggande tillsynen kan också räknas den skriftliga information Tillståndsenheten kontinuerligt skickar till tillståndshavarna. Till denna kategori av tillsyn kan också räknas de krögarmöten som förekommer tillsammans med bland annat Polismyndigheten.

Syftet med den förebyggande tillsynen är naturligtvis att förebygga problem, men även att tillståndshavarna aldrig ska kunna åberopa okunskap om vad som gäller inom aktuellt område. Slutligen bör det framhållas att ett väl fungerande sanktionsarbete har en stor förebyggande effekt.

Med inre tillsyn avses kontroll av uppgifter från olika myndigheter. Det handlar om frågor av ekonomisk art, tillståndshavares vandel, av andra myndigheter företagna restauranginspektioner med mera.

Vidare undersöks företagets försäljningssiffror genom de så kallade restaurangrapporterna från tillståndshavarna.

Till den inre tillsynen räknas också en fortlöpande övervakning av restaurangernas marknadsföring i annonser och inte minst på webben. När det gäller den inre tillsynen handlar det om att ständigt ligga i fas. Ett välkänt fenomen är att den som är benägen att missköta sig snabbt lär sig vilka kontrollmetoder som tillämpas.

Tillståndsenheten erhåller anmälningar från Polismyndigheten vilka bland annat belyser ordnings- och nykterhetssituationen i och kring en restaurang. Det är inte antalet anmälningar som ligger till grund för ett eventuellt ingripande enligt Alkohollagen, utan innehållet i dessa.

Som en naturlig del i den yttre tillsynen ingår också att uppmärksamma förekomst av narkotika. Fram till december 1997 var det oklart huruvida Alkohollagen är tillämplig vid förekomst av narkotika, men vid denna tidpunkt fastställdes av Länsrätten och uttalades av Kammarrätten att ordningsbegreppet i Alkohollagen är tillämpligt även när det gäller förekomst av narkotika på restauranger. Därmed finns en reell möjlighet att bekämpa förekomst av narkotika på stadens restauranger. Spridningen av innehållet i aktuell dom har också haft en preventiv effekt. Den har initialt lett till ett utökat samarbete om narkotika mellan Polis- och tillståndsmyndigheten.

Lika självklar del i den yttre tillsynen som narkotikan är förekomsten av diskriminering. Förvaltningen har genom Tillståndsenheten ett stort ansvar när det gäller att förebygga och hindra alla förekommande former av diskriminering.

Tillståndsmyndigheten kan arbeta förebyggande i detta avseende, identifiera vidarebefordra uppgifter till berörda myndigheter samt neka serveringstillstånd när lagakraftvunnen dom föreligger.

När det gäller frågan om brandsäkerhet på stadens restauranger förhåller det sig ungefär på samma sätt som med diskriminering. Det ingår som en obligatorisk del i den yttre tillsynen att kontrollera brandskyddet på stadens restauranger. Förvaltningen underrättar sedan brandmyndigheten om eventuella brister. Det är inte möjligt att enbart på grund av enstaka brister i brandsäkerhet att vidta åtgärder med stöd av Alkoholla-

gen, utan först efter upprepade vitesförelägganden från brandmyndigheten. Brandmyndigheten ska agera utifrån lagen om skydd mot olyckor i likhet med vad som gäller inom andra områden.

Om inspektionsverksamheten ska kunna bedrivas på ett effektivt sätt förutsätts ett gott samarbete med andra myndigheter. Det är ofta lämpligt och effektivt att utföra tillsynen tillsammans. De myndigheter som i första hand är berörda är Länsstyrelsen, Polismyndigheten, Skatteverket, Miljöförvaltningen och brandmyndigheten.

I sitt tillsynsarbete har tillsynsmyndigheterna rätt till tillträde till lokaler och rätt att ta del av bokföring och andra handlingar som berör verksamheten (9 kap, 13-15 §§).

Handläggnings- och beslutsprocess

