



UTBILDNING

Kommunen arrangerar en utbildning i ansvarsfull alkoholserving.

För dig som redan har serveringstillstånd erbjuder vi möjligheten att skriva Folkhälsomyndighetens kunskapsprov gratis.

Under den här fliken finns vägledning om vad du behöver lära dig inför kunskapsprovet och en del länkar och söktips.

Kontakta oss om du har frågor!

Du hittar kontaktuppgifter till oss handläggare på visitkortet på boxens insida.



STAD – UTBILDNING I ANSVARSFULL ALKOHOLSERVERING

Nacka kommun håller en gång per år en tvådagars utbildning där även polisen medverkar.

Syftet med utbildningen är att minska våld och skador relaterade till alkoholkonsumtion och droger på våra restauranger. Utbildningen vill även utveckla en restaurangkultur som motverkar servering till underåriga och överservering.

Utbildningen ska ge dig bättre verktyg i att förutse risksituationer och kunna ingripa på ett lämpligt sätt. Du får tips och råd om bland annat hur du kan se om en gäst är märkbart påverkad av alkohol eller narkotika.

Utbildningen vänder sig till dig som är serveringspersonal eller krögare, men även vakter och entrévärdar har nytta av utbildningen. Du och din personal blir kunniga och kan agera professionellt, klarar konflikthantering bättre och lär er om lagar och regler.



STAD – UTBILDNINGENS UPPLÄGG

Utbildningens upplägg

Dag 1:

- Morgonkaffe och smörgås
- Kursens syfte och innehåll
- Alkoholens medicinska effekter
- Alkohollagen – krögarens och personalens ansvar
- Gemensam lunch
- Hur jobbar polis och kommun med alkoholtillsyn?
- Lagom berusningsnivå. ”Glasklart”, en film som visar hur full man får vara på krogen. Vad är en märkbart påverkad person?
- Avslutning

Dag 2:

- Morgonkaffe och smörgås
- Hur kan vi stoppa narkotika på krogen?
- Skriftligt prov
- Genomgång av prov
- Gemensam lunch
- Konflikthantering vid servering, utmaningar och lösningar vid knepiga serveringssituationer (+ paus med fika)
- Utvärdering av kursen
- Avslutning

Du som deltagit båda dagarna och klarat provet får diplom.

På nacka.se kan du läsa mer om hur du anmäler dig, kostnad för utbildningen och aktuella datum för utbildningen.



INFORMATION OCH HJÄLP INFÖR KUNSKAPSPROVET I ALKOHOLLAGEN

Flera företag anordnar utbildningar som ger en bra grund för att klara kunskapsprovet. Det finns även testprov på nätet. För att hitta utbildningar kan du söka på till exempel ”krögarutbildning”.

Det går också jättebra att plugga själv. Då kan du ta hjälp och vägledning av informationen nedan. Plocka fram lagtext som du hittar på www.riksdagen.se sök på ”alkohollag 2010:1622”

Provet handlar om alkohollagen, de kapitel som är viktigast att läsa är:

- Kapitel 3** Allmänna bestämmelser om försäljning
- Kapitel 5** Detaljhandel med spritdrycker med mera
- Kapitel 7** Marknadsföring av alkoholdrycker
- Kapitel 8** Servering av alkoholdrycker
- Kapitel 9** Tillsyn med mera
- Kapitel 11** Straffbestämmelser

Provet för stadigvarande serveringstillstånd är på 60 frågor fördelat på fyra delområden. Du måste ha minst 75% rätt på varje delområde.

8 frågor på alkoholpolitik

Tänk på att alkohollagen är en skyddslagstiftning och inga näringspolitiska intressen har företräde. Lagen finns till för att skydda människors liv och hälsa. För godkänt resultat måste du klara minst sex av frågorna inom delområdet.

8 frågor på tillsyn

Folkhälsomyndigheten har det nationella ansvaret. Länsstyrelsen har hand om tillsynen av kommunerna. Polismyndigheten och kommunen har ett gemensamt och eget ansvar att tillsyna alla serveringsställen med tillstånd. Vi kan komma på tillsynsbesök när som helst.

Vi har rätt att komma in i alla lokaler och ytor utom personliga klädkåp. Den ansvarige för bolaget eller den som är serveringsansvarig ska hjälpa oss på plats (exempelvis genom att öppna låsta utrymmen och ta fram rapporter från kassan).

Kontroll av marknadsföring är en del i tillsynen. Den genomförs av kommunerna, men det är Konsumentverket (KV) som har ansvaret.

Om er restaurang missköter verksamheten kan kommunen besluta om en erinran, en varning eller återkalla (ta tillbaka) serveringstillståndet. I allvarliga fall kan serveringstillståndet återkallas direkt. För godkänt resultat måste du klara minst sex av frågorna inom delområdet.



FORTSÄTTNING – INFÖR KUNSKAPSPROVET

12 frågor handlar om mat och utrustning

Här kommer det frågor om mat och kökskrav, till exempel om vilka typer av serveringstillstånd som behöver restaurangkök.

För stadigvarande serveringstillstånd för allmänheten och stadigvarande cateringstillstånd för slutna sällskap behöver restaurangen ha kök. Med dessa tillstånd ska man kunna erbjuda full meny, det vill säga förrätter, huvudrätter och efterrätter.

För övriga tillstånd kan det räcka med en mikro och vanlig spis. Kravet är då endast att man kan erbjuda någon form av tillredd mat.

Vad är då mat? Mat anses lagad när den är förädlad eller tillredd. Sallad, smörgåsar, nötter och chips räknas inte som tillredd mat.

Se till att läsa på om det här! Frågorna i provet kan ställas på olika sätt. För godkänt resultat måste du klara minst nio av frågorna inom delområdet.

32 frågor på servering

Vem får servera enligt alkohollagen? Det finns ingen åldersgräns för serveringspersonal i alkohollagen, men det finns i andra lagar som kan begränsa din personals ålder.

För att vara tillståndshavare eller serveringsansvarig måste du vara 20 år.

För att gå på restaurang finns ingen åldersgräns - men du får bara servera alkohol till personer som fyllt 18 år.

Det får aldrig bjudas på alkohol på restaurangen, om det inte är en gäst som bjuder en annan gäst.

Det finns fyra typer av alkohol angivna i lagen – öl, vin, sprit och andra jästa alkoholdrycker.

Samlingsnamnet för övriga drycker är lättdrycker.

- Lättdryck – upp till 2,25 volym %
- Starköl – över 3,5 volym %
- Vin – upp till 22 volym %
- Spritdrycker/drink (alkoholdryck som innehåller sprit)



FORTSÄTTNING – INFÖR KUNSKAPSPROVET

Annat viktigt

- Förändra alkoholdrycker – till exempel krydda brännvin – får bara göras om man anmält till kommunen i förväg, vilken sprit och hur många liter som ska kryddas.
- Man får blanda en drink när kunden beställer.
- Lokalen där alkohol serveras ska vara överblickbar och avgränsad.
- Vilka ska vara anställda? All personal som är viktig för ordning, nykterhet och för att restaurangen ska fungera bra – kökspersonal, serveringspersonal, entrévakt och så vidare.
- Du får inte erbjuda ”två för en” av alkohol.
- Du får fråga om något önskas innan baren stänger.
- Du får rekommendera ett visst vin, någon öl och så vidare när gästen frågar.
- Det ska råda ordning och nykterhet på restaurangen.
- Märkbart påverkade gäster ska avvisas.
- Ingen annan alkohol än den som köpts in av restaurangen får finnas i lokalerna.

När förordnade ordningsvakter måste finnas står de under polismyndighetens ansvar.

Lycka till med ditt pluggande. Hör av dig om du har frågor!