

Förslag till avskaffat tillståndskrav för offentlig danstillställning

Thomas Nordström, kommunpolis Avesta-Hedemora



Lagrådsremiss (lagförslag till Lagrådet)

- Regeringen **föreslår** att offentliga danstillställningar ska få anordnas utan tillstånd (på platser som inte är offentliga).
- Anmälningsskyldigheten till Polismyndigheten kommer att kvarstå och ersätta tillståndskravet.
- Lagändringen **föreslås** träda i kraft den 1 juli 2023.
- Det krävs fortfarande tillstånd för att anordna en offentlig danstillställning, tills nya lagen trätt i kraft.



Övrigt om lagförslaget

- Syftet med nya lagen är att underlätta för arrangörer, minska byråkrati och kostnader.
- Enligt energi- och näringsminister Ebba Busch ska ”spontandans” falla utanför anmälningsplikten.
- Ordnings- och säkerhetsfrågan tas inte bort.
- Villkor om ordningsvakter tas inte bort.



Vad är en danstillställning?

- Exakt definition av begreppet ”danstillställning” finns inte beskrivet i varken ordningslagen eller i förarbetena.
- Enligt praxis gäller helhetsbedömning. Finns DJ, ljud- och ljusanläggning, iordningställt dansgolv/yta för dans? (jfr NJA 2012 s. 634).
- På vilket sätt ett evenemang har annonserats kan också ha betydelse.
- **Vid osäkerhet - ta kontakt med tillståndshandläggarna!** Bedömningen sker utifrån de specifika omständigheterna i det enskilda fallet.



Vägledning idag - checklista

Arrangemang	Offentlig plats	Annan plats <i>Inom detaljplan</i> Utomhus	Annan plats <i>Inom detaljplan</i> Inomhus	Annan plats <i>Utanför detaljplan</i> Utomhus	Annan plats <i>Utanför detaljplan</i> Inomhus
Offentlig tillställning 2 kap. 3 § OL Danstillställning Tivoli Marknad/liknande nöjeställning Tävling/uppvisning i motersport/flygning	Tillstånd	Tillstånd (1)	Tillstånd (1)	Tillstånd (1)	Tillstånd (1)
Övriga offentliga tillställningar	Tillstånd	Anmälan	Anmälan	Anmälan (3)	Fritt
Allmänna sammankomster 2 kap. 1 § OL Teater/bio Konsert, framförande av konstnärligt verk	Tillstånd (2)	Anmälan (4)	Anmälan (3)	Fritt	Fritt
Övriga allmänna sammankomster 2 kap. 1 § OL Ex. Demonstrationer Opinionsyttring Religionsutövning	Tillstånd	Anmälan	Anmälan	Fritt	Fritt
Cirkusföreställning 2 kap. 2 § OL	Tillstånd (2)	Anmälan	Anmälan (3)	Fritt	Fritt

(1) Om det kan ske utan fara för ordning och säkerhet eller för trafiken får anordnaren befrias från skyldigheten att söka tillstånd för tillställning av visst slag. Beslut om befrielse meddelas av Polismyndigheten enligt 2 kap. 4 § andra stycket ordningslagen och kan förenas med villkor.

(2) Sammankomsten får hållas utan tillstånd om det med hänsyn till det förväntade deltagarantalet, den utvalda platsen och tiden för sammankomsten samt de anordningar som avses användas kan antas ske utan fara för ordning och säkerhet eller för trafiken enligt 2 kap. 4 § tredje stycket ordningslagen. Beslut om befrielse krävs inte.

(3) Anmälningsskyldigheten gäller om det med hänvisning till bl. a. deltagarantal vid sammankomsten eller tillställningen finns risk för att ordningen störs eller att säkerheten äventyras vid den, eller en direkt följd av den, i dess omedelbara omgivning eller för att trafiken störs.

(4) Sammankomsten behöver inte anmälas, om det med hänsyn till det förväntade antalet deltagare, den utvalda platsen och tiden för sammankomsten samt de anordningar som avses användas kan antas ske utan fara för ordning och säkerhet eller för trafiken enligt 2 kap. 5 § tredje stycket ordningslagen.

Om det kan ske utan fara för ordning och säkerhet eller för trafiken, får anordnaren befrias från anmälningsskyldighet avseende allmänna sammankomster eller offentliga tillställningar enligt 2 kap. 5 § fjärde stycket ordningslagen.

Ny riskklassningsmodell för livsmedelsanläggningar från den 1 januari 2024



BORLÄNGE

Thomas Olsson
Samordnare för livsmedelskontrollen

För att beräkna mängden livsmedelskontroll används något som kallas riskklassningsmodellen

- Livsmedelsverket tar fram modellen
- Nuvarande modell:
 - Placering i riskklass
 - Ger en årlig kontrolltid
 - Årlig avgift = kontrolltid × kommunens timtaxa
- Ny modell från och med den 1 januari 2024
 - Placering i riskklass
 - Ger en kontrollfrekvens
 - Kontrollfrekvens anges som det antal kontrolltillfällen som kommer att genomföras vid en verksamhet under fem år
 - Ingen årlig avgift – debitering sker efter genomförd kontroll

Hur ser den nya modellen ut?

- Utgår från andra uppgifter än tidigare
 1. Huvudsaklig inriktning på verksamheten
 - handlar om hur livsmedlen som verksamheten hanterar sprids, och vilken typ av livsmedel det handlar om.
För restaurang är det inriktningen livsmedel i sista led.
 2. Aktiviteter som bedrivs i verksamheten
 - Inköp av livsmedel, kylförvaring, bakning, tillagning, varmhållning, nedkylning m.m.
 3. Om verksamheten hanterar livsmedel som omfattas av specialregler
 - Gäller ej verksamhet i sista led
 4. Verksamhetens omfattning
 - Antal årsarbetskrafter

Exempel – Restaurang

I restaurangen sker tillagning av alla typer av livsmedel. Menyn varierar efter säsong. På sommaren säljer restaurangen mycket smörgåsar och sallader för take away. Det finns fisk-, fågel- och kötträtter på menyn och även vegetariska alternativ. Varje år deltar restaurangen i kommunens särskilda sommarfestival, dit de flyttar sin verksamhet den aktuella helgen.

I restaurangen jobbar hela familjen och två anställda.

Omfattning

Omfattningen anges i måttet årsarbetskrafter.

De två anställda personerna räknas som två årsarbetskrafter. De två föräldrarna i familjen jobbar heltid hela året och räknas som två årsarbetskrafter. De två ungdomarna i familjen jobbar mest på lov och helger, de uppskattas tillsammans utgöra en årsarbetskraft.

Sammantaget ger detta fem årsarbetskrafter vilket i beräkningstabellen för inriktning Sista led ligger i spannet >1-5 årsarbetskrafter. Verksamhetens omfattning blir därför Liten.

Omfattningsklass	Antal årsarbetskrafter
Mikro	>0-1 åa
Liten	>1-5 åa
Mellan	>5-15 åa
Stor	>15 åa

Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteten:

- *Servering av livsmedel (1 p)*
Restaurangen serverar livsmedel till sina gäster på plats i lokalen.

Utöver detta utförs även följande aktiviteter i verksamheten:

Inköp av livsmedel (2 p)

Restaurangen beställer sina råvaror från en grossist.

Inköp av fröer avsedda för groddning (1 p)

Fröer groddas för att serveras på salladsbuffén.

Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation (4 p)

Restaurangen har en skylt uppsatt där det anges att man kan fråga personalen för att få reda på innehåll av till exempel allergener eller andra ingredienser.

Utformning av övrig livsmedelsinformation (2 p)

Restaurangen har en egenproducerad och skriftlig meny.

Kylförvaring av livsmedel (1 p)

Restaurangen förvarar livsmedel i kylskåp.

Frysförvaring av livsmedel (1 p)

Restaurangen förvarar livsmedel i frysskåp.

Groddning (3 p)

Fröer groddas för att senare serveras på salladsbuffén.

Bakning (1 p)

Restaurangen bakar sitt eget bröd.

Hantering av oförpackad färsk fisk (4 p)

Fiskrätter finns på menyn och oförpackad fisk hanteras i restaurangen.

Hantering av oförpackat färskt kött inklusive fågel (4 p)

Köttretter, inklusive rätter med fågelkött, finns på menyn och oförpackat kött hanteras i restaurangen.

Tillagning av maträtter/livsmedel utan värmebehandling (2 p)

Restaurangen serverar sallader och smörgåsar.

Tillagning av maträtter/livsmedel med hjälp av värmebehandling (2 p)

Restaurangen tillagar varm mat.

Varmhållning av livsmedel (2 p)

Restaurangen har lunchbuffé med varmhållning.

Nedkylning av livsmedel (3 p)

Vissa maträtter förbereds i förväg och i samband med det kyls livsmedel ned för att sen värmas upp igen (i samband med servering).

Mobil delverksamhet (3 p)

Servering sker utanför lokalen under sommarkarnevalen.

**Totalt antal
poäng:
35**

Resultat

Sista led	0-10 p	11-20 p	21-35 p	36-50 p	>50 p
Omfattning, antal årsarbetskrafter					
Mikro (>0-1 åa)	SL1	SL2	SL3	SL4	SL5
Liten (>1-5 åa)	SL2	SL3	SL4	SL5	SL6
Mellan (>5-15 åa)	SL3	SL4	SL5	SL6	SL7
Stor (>15 åa)	SL4	SL5	SL6	SL7	SL8

Kontrollfrekvens för sista led

Sista led Riskklass	Kontroller per 5 år	Kontroller per år
SL1	1	0,2
SL2	2	0,4
SL3	4	0,8
SL4	5	1
SL5	10	2
SL6	15	3
SL7	20	4
SL8	25	5

Kontrollmängden kan minskas

- Om du är certifierad genom så kallad tredjepartscertifiering kommer du att kunna få en minskning (reduktion) av den offentliga kontrollen.
(Inte många restauranger som är tredjepartscertifierade)
- Enligt dagens modell kan en verksamhet A-klassas. Denna möjlighet har dock använts väldigt olika mellan olika kommuner.
I den nya modellen finns en skyldighet för myndigheterna att sänka kontrollfrekvensen. Det kallas för reduktion genom god efterlevnad.

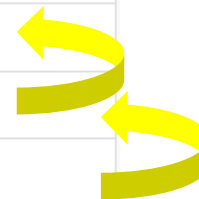
Tittar på kontroller som gjorts de senaste 12 månaderna. Om det inte gjorts två planerade kontroller under tidsperioden så förlängs perioden så att 2 planerade kontroller ingår. Har det konstaterats några avvikelser under perioden?

Om nej: Verksamhetens kontrollfrekvens ska reduceras.

Om ja: Rörde det sig enbart om ringa avvikelser? I så fall ska kontrollfrekvens reduceras.

Reduktion av kontrollfrekvens

Sista led Riskklass	Kontroller per 5 år	Kontroller per år
SL1	1	0,2
SL2	2	0,4
SL3	4	0,8
SL4	5	1
SL5	10	2
SL6	15	3
SL7	20	4
SL8	25	5



Varför gör Livsmedelsverket den här förändringen?

Livsmedelsverket har fått i uppdrag av regeringen att se över den modell som i dag beräknar hur mycket kontroll ett livsmedelsföretag ska få.

Den modell som används i dag har bland annat inte använts på likvärdigt sätt över hela landet. Sammanfattningsvis ska kontrollen genom den nya riskklassningen bli mer likriktad, riskbaserad, träffsäker och verkningfull.

Uppgifter om din verksamhet behöver lämnas in till din kontrollmyndighet under 2023

Din kontrollmyndighet (miljökontor) kommer att meddela hur och när du ska lämna in uppgifter för omklassning.

Antingen kommer information att hämtas in vid kontroll eller lämnas in via e-tjänst.

Från den 1 januari 2024 betalar du får kontrollen i efterhand

Du som företagare betalar i efterhand för den faktiska tid som kontrollen av just din verksamhet har tagit (förberedelse av kontrollen, kontrollbesöket och efterarbetet). Kontrollen kan ta olika lång tid, bland annat beroende på om inspektören hittar någon avvikelse.

Tack för mig!



Krögarträff 2023
Skäligt och lämpligt
brandskydd

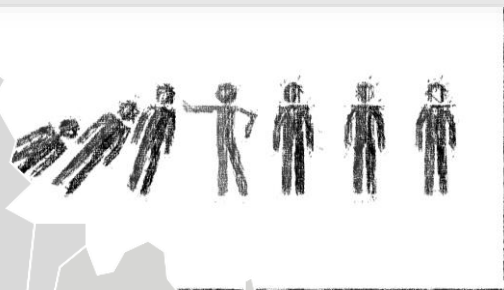
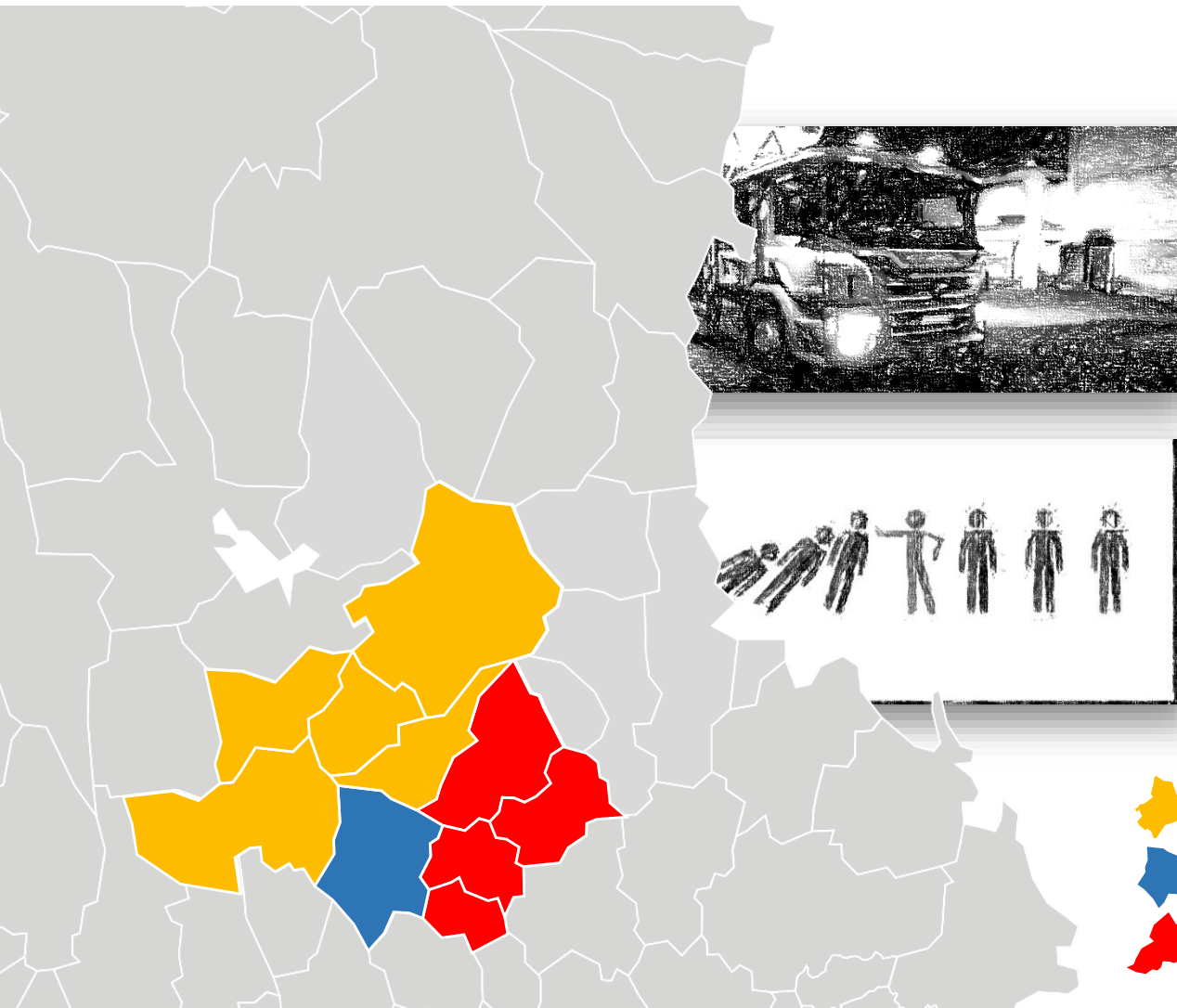
Chef för samhällsnyddsavdelningen på
Räddningstjänsten Dala Mitt

Brandingenjör och Civilingenjör i Riskhantering

Arbetat inom kommunal räddningstjänst sedan 2020.
Tidigare arbetat som brandkonsult i ca 15 år.



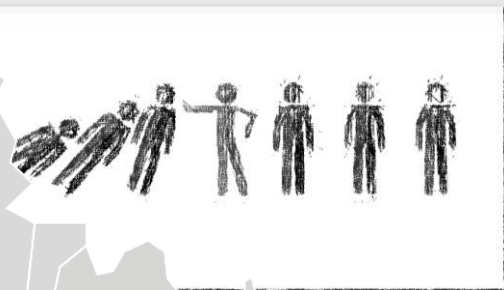
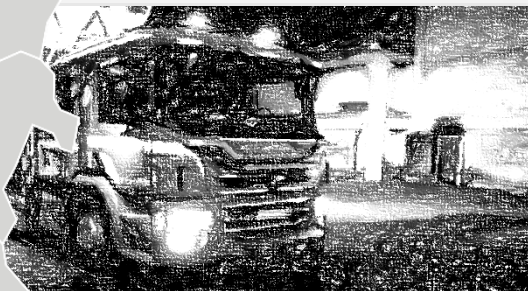
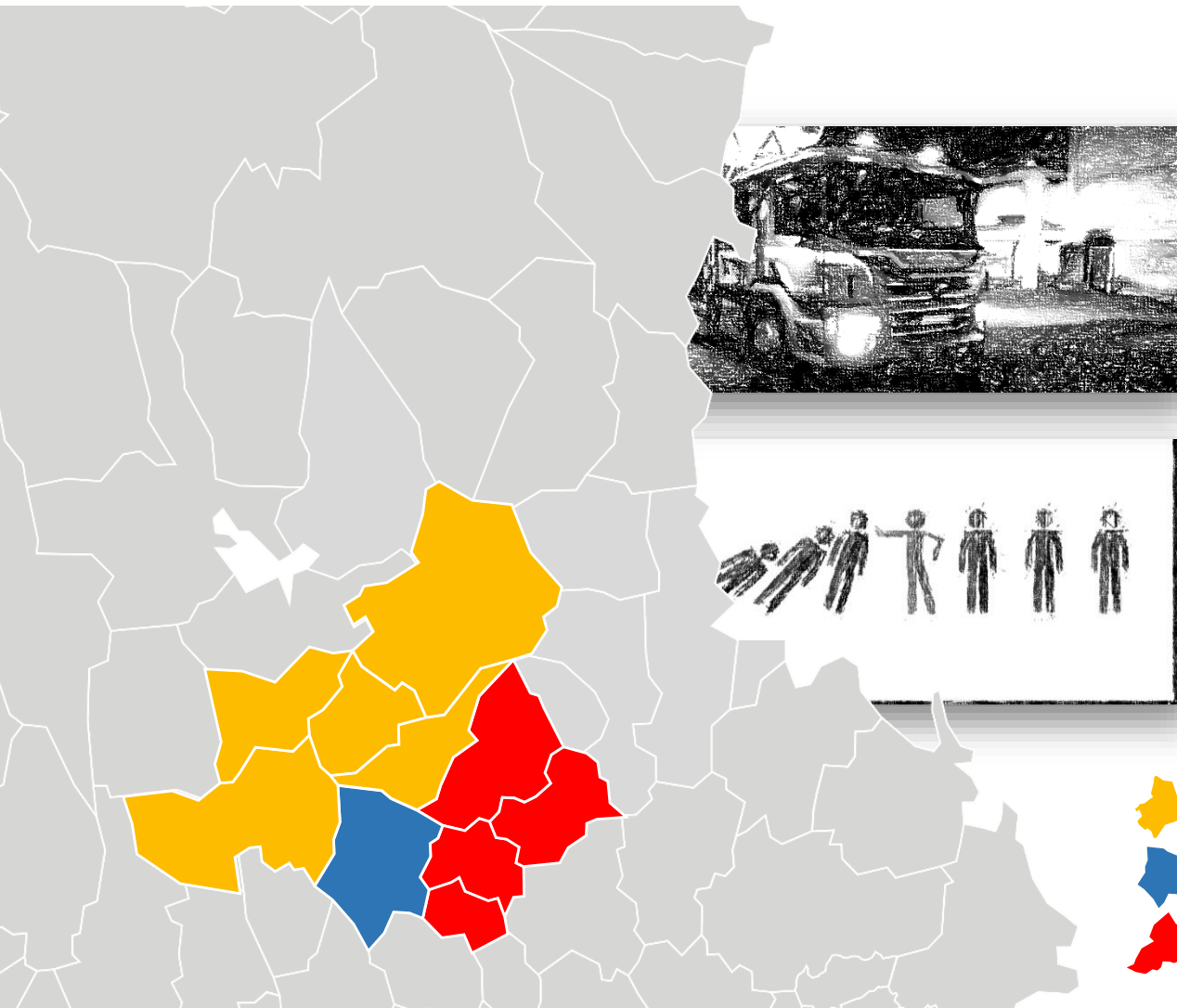
Johannes Näslund



Räddningstjänsten Dala Mitt

Smedjebackens Räddningstjänst

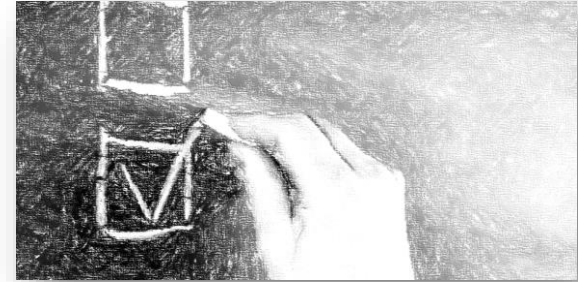
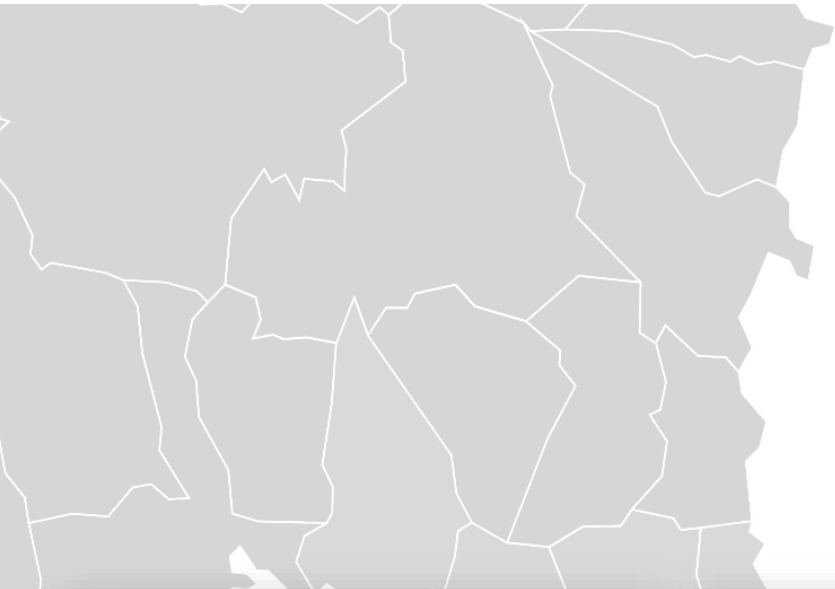
Södra Dalarnas Räddningstjänstförbund



Räddningstjänsten Dala Mitt

Smedjebackens Räddningstjänst

Södra Dalarnas Räddningstjänstförbund



Tillsyn av den enskilde utifrån Lagen (2003:778) om skydd mot olyckor



§ 1 kap. 2 § (1) (a) (2003:778)
Skydd mot olyckor, om skydd mot olyckor

§ 1 kap. 2 § (1) (a) (2003:778)
Skydd mot olyckor, om skydd mot olyckor

Tillståndsmyndighet utifrån Lagen (2010:1011) om brandfarlig och explosiv vara.

§ 1 kap. 1 § (1) (2010:1011)
Brandfarlig och explosiv vara, om brandfarlig och explosiv vara

§ 1 kap. 1 § (1) (2010:1011)
Brandfarlig och explosiv vara, om brandfarlig och explosiv vara

Remissinstans för exempelvis ATL, Polisen & Bygghälsömyndigheten

§ 1 kap. 1 § (1) (2010:1011)
Brandfarlig och explosiv vara, om brandfarlig och explosiv vara

Läroplaner - Skollagen

Tillsyn av den enskilde utifrån Lagen (2003:778) om skydd mot olyckor



2 kap. 2 § (LSO 2003:778)

Skyldigheter för ägare eller nyttjanderättshavare till byggnader och andra anläggningar

Ägare eller nyttjanderättshavare till byggnader eller andra anläggningar skall i skälig omfattning hålla utrustning för släckning av brand och för livräddning vid brand eller annan olycka och i övrigt vidta de åtgärder som behövs för att förebygga brand och för att hindra eller begränsa skador till följd av brand.

SRVFS 2004:3

Allmänna råd om systematiska brandskyddsarbete

I de allmänna råd och kommentarer från MSB (SRVFS 2004:3 står) mot bakgrund av bestämmelserna i 2 kap 2 § lag (2003:778) om skydd mot olyckor, att det är skäligt att det för varje verksamhet bedrivs ett systematiskt brandskyddsarbete och att detta dokumenteras.

Dokumentationen av brandskyddet bör vara tillräcklig för att säkerställa underhåll och att skäliga brandskyddsåtgärder, både tekniska och organisatoriska, vidtas.

2 kap. 2 § (LSO 2003:778)

Skyldigheter för ägare eller nyttjanderättshavare till byggnader och andra anläggningar

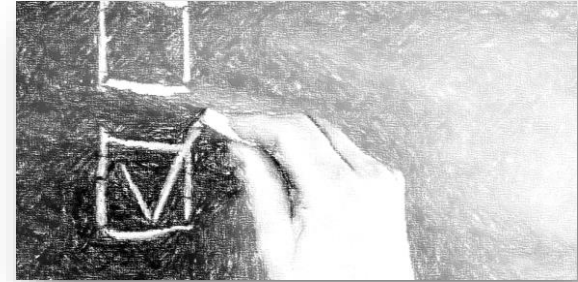
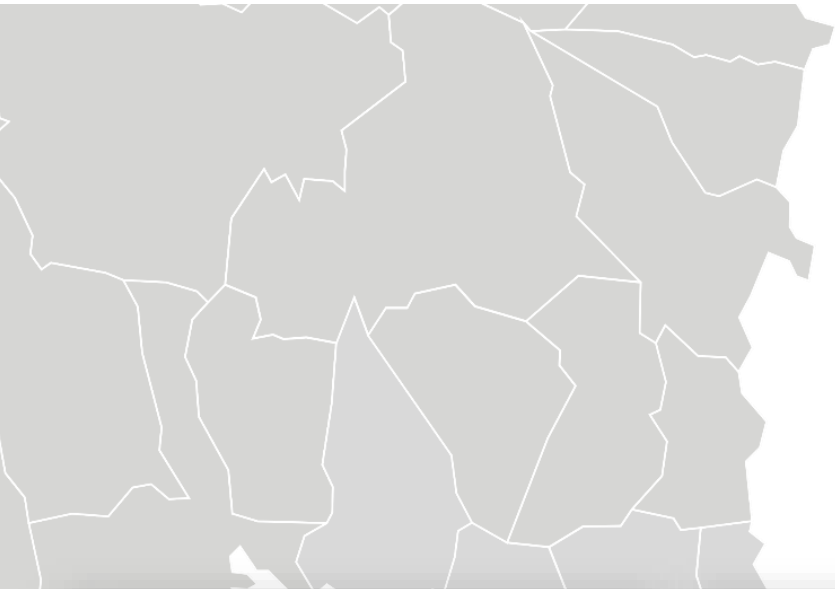
Ägare eller nyttjanderättshavare till byggnader eller andra anläggningar skall i skälig omfattning hålla utrustning för släckning av brand och för livräddning vid brand eller annan olycka och i övrigt vidta de åtgärder som behövs för att förebygga brand och för att hindra eller begränsa skador till följd av brand.

SRVFS 2004:3

Allmänna råd om systematiska brandskyddsarbete

I de allmänna råd och kommentarer från MSB (SRVFS 2004:3 står) mot bakgrund av bestämmelserna i 2 kap 2 § lag (2003:778) om skydd mot olyckor, att det är skäligt att det för varje verksamhet bedrivs ett systematiskt brandskyddsarbete och att detta dokumenteras.

Dokumentationen av brandskyddet bör vara tillräcklig för att säkerställa underhåll och att skäliga brandskyddsåtgärder, både tekniska och organisatoriska, vidtas.



Tillsyn av den enskilde utifrån Lagen (2003:778) om skydd mot olyckor



§ 1 kap. 1 § (1) NO (2003:778) Skyddslagen (2003:778) om skydd mot olyckor	§ 1 kap. 1 § (2) NO (2003:778) Skyddslagen (2003:778) om skydd mot olyckor
--	--

Tillståndsmyndighet utifrån Lagen (2010:1011) om brandfarlig och explosiv vara.

§ 1 kap. 1 § (1) NO (2010:1011) Tillståndsmyndighet utifrån Lagen (2010:1011) om brandfarlig och explosiv vara.	§ 1 kap. 1 § (2) NO (2010:1011) Tillståndsmyndighet utifrån Lagen (2010:1011) om brandfarlig och explosiv vara.
---	---

Remissinstans för exempelvis ATL, Polisen & Bygghälsöversynen

§ 1 kap. 1 § (1) NO (2010:1011) Remissinstans för exempelvis ATL, Polisen & Bygghälsöversynen	§ 1 kap. 1 § (2) NO (2010:1011) Remissinstans för exempelvis ATL, Polisen & Bygghälsöversynen
---	---

Tillståndsmyndighet utifrån Lagen (2010:1011) om brandfarlig och explosiv vara.

Tillstånd krävs redan vid små volymer

Observera att tillstånd enligt lagen (2010:1011) om brandfarliga och explosiva varor krävs redan vid hantering av mer än 2^l liter gasol inomhus.



* En gasolciska av storleken PI har en volym på ca 20 liter, en PI3 ger mer ca 45 liter.

Se till att sök nytt tillstånd i tid

En verksamhet som ansöker om nytt tillstånd för automatiskt fortsätta sin verksamhet enligt det gamla tillståndet under handläggningstiden om ansökan lämnats in senast fyra veckor innan det gamla tillståndet löper ut.

Tillståndsmyndigheten kan inte som tidigare lämna medgivande att fortsätta driften under handläggningstiden när ansökan om nytt tillstånd lämnats in då mindre än fyra veckor återstår av giltighetstiden för det gamla.

Tillstånd krävs redan vid små volymer

Observera att tillstånd enligt lagen (2010:1011) om brandfarliga och explosiva varor krävs redan vid hantering av mer än 2* liter gasol inomhus.



Myndigheten för
samhällsskydd
och beredskap

Brandfarliga varor

Gasol i restauranger

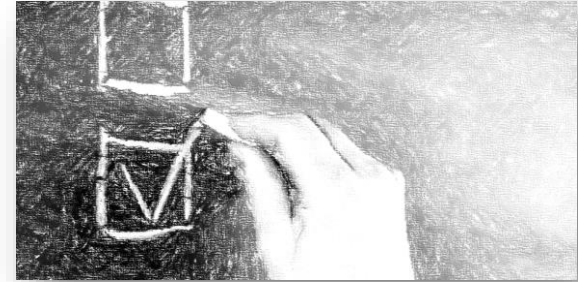
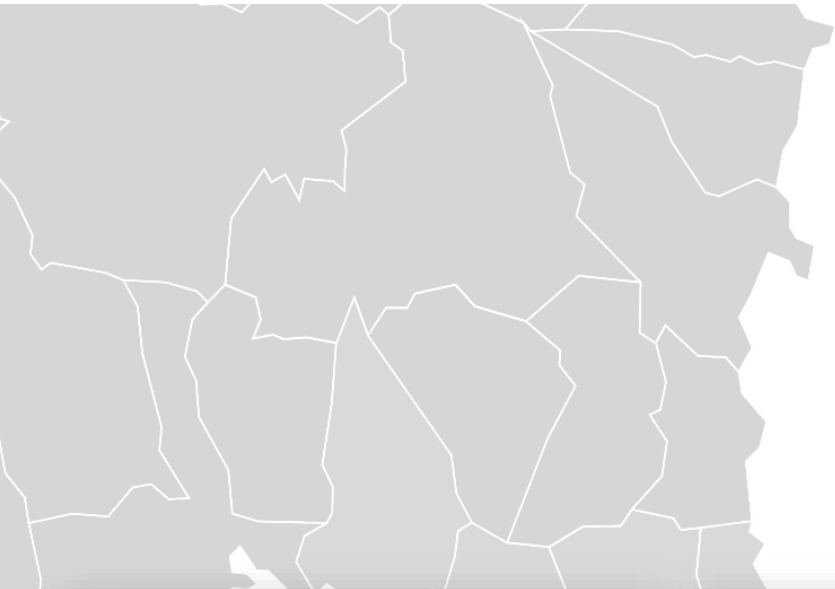
Publikationsnummer
MSB1752

* En gasolflaska av storleken P11 har en volym på ca 26 liter, en P19 rymmer ca 45 liter.

Se till att sök nytt tillstånd i tid

En verksamhet som ansöker om nytt tillstånd får automatiskt fortsätta sin verksamhet enligt det gamla tillståndet under handläggningstiden om ansökan lämnats in senast fyra veckor innan det gamla tillståndet löper ut.

Tillståndsmyndigheten kan inte som tidigare lämna medgivande att fortsätta driften under handläggningstiden när ansökan om nytt tillstånd lämnats in då mindre än fyra veckor återstår av giltighetstiden för det gamla.



Tillsyn av den enskilde utifrån Lagen (2003:778) om skydd mot olyckor



§ 1 kap. 1 g (2 MO 2003:778)
Skyddslagen (2003:778) om skydd mot olyckor

§ 1 kap. 1 g (2 MO 2003:778)
Skyddslagen (2003:778) om skydd mot olyckor

Tillståndsmyndighet utifrån Lagen (2010:1011) om brandfarlig och explosiv vara.

Förbudet gäller reaktor vid kärnkraftsreaktor

Se till att säkerheten bibehålls i reaktor



Remissinstans för exempelvis ATL, Polisen & Bygghälsömyndigheten

§ 1 kap. 10 § (2 MO 2010:1011)
Lagen (2010:1011) om brandfarlig och explosiv vara

Läroplaner - Skollagen

Remissinstans för exempelvis ATL, Polisen & Byggkontoret

EXEMPEL

8 kap. 16 § Alkohollagen (2010:1622)

Lokaler som används för servering till allmänheten eller för servering till slutna sällskap av den som har stadigvarande serveringstillstånd ska vara lämpliga från brandsäkerhetssynpunkt.

Lämpliga = Skäligen

8 kap. 16 § Alkohollagen (2010:1622)

Lokaler som används för servering till allmänheten eller för servering till slutna sällskap av den som har stadigvarande serveringstillstånd ska vara lämpliga från brandsäkerhetssynpunkt.

Remissinstans för exempelvis ATL och Polisen

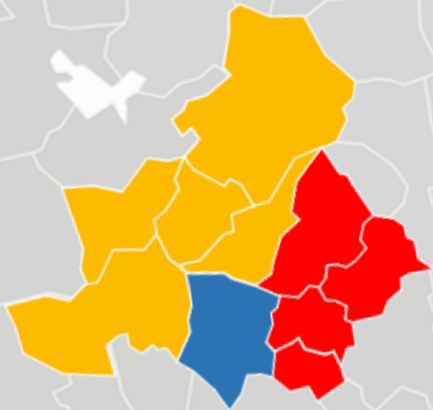
EXEMPEL

8 kap. 16 § Alkohollagen (2010:1622)

Lokaler som används för servering till allmänheten eller för servering till slutna sällskap av den som har stadigvarande serveringstillstånd ska vara lämpliga från brandsäkerhetssynpunkt.

Lämpliga = Skäligen

Tack för visat intresse
Frågor?



ar

er.

Serveringsansvarig

varför är det viktigt?



Vad
säger lagen?



Varför är det viktigt med rätt serveringsansvarig och inte bara en utsedd...



- Någon som har uttalat ansvar över serveringen under hela serveringstiden
- Någon som kan underrättas om eventuella missförhållanden, om något händer i lokalen
- Någon som kan vara ansvarig för att eventuellt vägra att servera en gäst mer alkohol.
- Någon som skall säkerställa att alkoholservingen sker i överensstämmelse med alkohollagen.
- Det bör vara en person som har uppsikt över serveringslokalen och inte bara finnas på serveringsstället
- Den serveringsansvarige ska övervaka alkoholservingen när tillståndshavaren själv inte finns på plats, enligt alkohollagstiftningen

Vilka uppgifter kan
den
serveringsansvariga
möta ett pass



- Ha kontroll att inga underåriga gäster på restaurangen kan få tillgång till alkoholdrycker av äldre gäster
- Att det finns tillgång till lagad mat på serveringsstället under hela serveringstiden.
- kunna överblicka hela serveringen, även uteserveringen
- Att kunna vara behjälplig vid restaurangtillsyn. Den som är ansvarig ska kunna svara på våra frågor och ha möjlighet att visa oss runt i verksamhetens alla utrymmen
- Serveringsansvariga bör ha särskild kontroll över försäljningen av alkoholdrycker när det finns underåriga i restaurangen.

Om det brister

- Finns varken tillståndshavaren eller serveringsansvarig på plats är det en överträdelse av bestämmelse i alkohollagen...
- Bedrivs alkoholservice med en serveringsansvarig som av något skäl kan anses olämplig för uppgiften...
- Bedrivs alkoholservice med personal som ej är anställd av dig eller ett bemanningsföretag...
- Om det finns en serveringsansvarig på plats men personalen inte vet vem som är serveringsansvarig för dagen, eller inte "hittar" den som är ansvarig

Konsekvens

- Kan det leda till att tillståndshavaren får en erinran eller varning. Om överträdelsen upprepas kan serveringstillståndet återkallas.
- Kan sanktioner vidtas mot tillståndshavaren
- Kan sanktioner vidtas mot tillståndshavaren
- Likställs det med att ingen serveringsansvarig finns på plats och detta kan leda till en sanktion i form av erinran, varning eller återkallelse

Ví vill hjálpa er göra rätt

utbilda personalen i alkohollagen.

Var noga med vilka du utser som serveringsansvariga, ditt tillstånd är beroende av att det blir rätt.

Säkerställ i schemat att det alltid jobbar en som är av dig bedömd som lämplig för uppgiften att bära ditt ansvar.

Tydliggör för samtliga vilket ansvar och vilka uppgifter som ligger på de som är utsedda till serveringsansvariga

Hitta en rutin som gör att alla som jobbar vet vem som är serveringsansvarig för dagen.

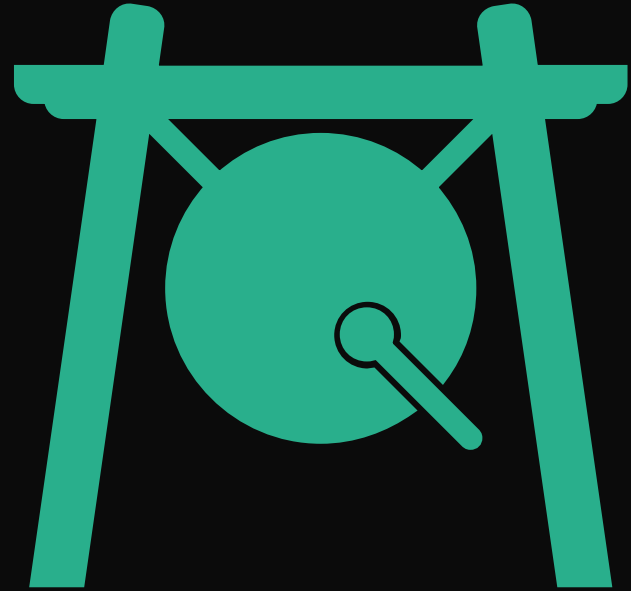


Och Du...

Serveringsansvariga har du för
dín skull,
Inte vår

Glöm inte....

vi finns här för er





Personalliggare m.m.

Borlänge onsdag 8 mars 2023

Branscher som omfattas av krav på personalliggare

- Restauranger
- Tvätterier
- Fordonsservice
- Kropps- och skönhetsvård
- Livsmedels- och tobaksgrossister
- Byggverksamhet



Vilka ska antecknas i personalliggaren?

De som är verksamma - kan bland annat vara

- anställda
- inhyrd personal t.ex. från bemanningsföretag
- personer som inte får lön som exempelvis praktikanter, vänner och släktingar
- vakter, om vakten tar del i restaurangverksamheten
- artister utan F-skatt

Arbetsinsatsens omfattning saknar betydelse

Vilka ska antecknas i personalliggaren?

- Enskilda näringsidkare eller företagsledare och deras familjemedlemmar
 - Om en personalliggare ska föras ska även verksamma näringsidkare, företagsledare i fåmansföretag eller handelsbolag antecknas i personalliggaren samt eventuella familjemedlemmar
- Blandad verksamhet
 - Om två olika verksamheter bedrivs i samma verksamhetslokal och en av verksamheterna omfattas av reglerna om personalliggare ska samtliga verksamma i lokalen antecknas i personalliggaren

Skatteverkets ställningstaganden dnr. 8-1032918 och 202 262882-18/111

Personalliggaren ska fyllas i varje dag

Varje verksamhetsdag ska följande uppgifter antecknas:

- För- och efternamn, personnummer, samordningsnummer eller motsvarande utländska nummer för var och en som är verksam
- Vilka tider varje verksam persons arbetspass börjar (intid) och slutar (uttid) ska antecknas i omedelbar anslutning till att arbetspasset börjar respektive slutar
- En personalliggare som förs manuellt ska vara bunden och sidorna ska vara förnumrerade
- En penna med beständig skrift ska användas, d.v.s. en penna där skriften inte kan raderas
- En personalliggare kan också föras elektroniskt

Personalliggare i byggverksamhet kan gälla dig

- Byggherre är den som för egen räkning utför eller låter utföra projekterings-, byggnads-, rivnings- eller markarbeten

Undantag:

- privatpersoner som beställer eller bygger för eget bruk
- byggen där kostnaderna för arbete och material inte överstiger fyra prisbasbelopp exklusive moms (2021: 190 400 kronor)
- Ansvaret som byggherre kan överlåtas till en generalentreprenör. Skriftligt avtal krävs
- Personalliggaren ska vara elektronisk

Information om personalliggare

- Arbetsgivarregistrering
- Lön och ersättning
- Arbetsgivaravgifter och skatteavdrag
- Lämna arbetsgivardeklaration
- Personalliggare**

Så fungerar personalliggare

Personalliggare restaurang

Personalliggare frisör

Personalliggare tvätteri

Personalliggare byggbranschen

Nya regler för personalliggare


Personalliggare fordonservice

Personalliggare livsmedel och tobaksgrossister

Personalliggare kropps- och skönhetsvård

Företag och organisationer » Arbetsgivare » Personalliggare

Personalliggare

 Lyssna

Du som bedriver verksamhet inom bygg-, restaurang-, frisör- eller tvätteribranschen måste enligt lag föra personalliggare. Även du som bedriver verksamhet inom service av motorfordon, kropps- och skönhetsvård samt om du är livsmedels- eller tobaksgrossist ska föra personalliggare.

Hur fungerar personalliggare?

En personalliggare är en förteckning över vilka som är verksamma på byggarbetsplatsen eller i verksamhetslokalen. Den ska uppdateras dagligen och vara lättillgänglig om Skatteverket gör ett besök.

» [Så fungerar personalliggare](#)

» [Svar på vanliga frågor om personalliggare](#)

Branschspecifikt


- » [Bygg](#)
- » [Fordonservice](#)
- » [Frisör](#)
- » [Kropps och skönhetsvård](#)
- » [Livsmedel och tobaksgrossister](#)
- » [Restaurang](#)
- » [Tvätteri](#)

Nyheter om personalliggare >








Kassaregister

Här visas de kassaregister och kontrollenheter du anmält. Du kan också anmäla nya kassaregister och kontrollenheter. Anmäl kontrollenheten innan du anmäler kassaregister.

[Anmäl ny kontrollenhet](#) [Anmäl nytt kassaregister](#) 

Innehav

 Kontrollenhet Kassaregister Visa även avanmälda enheter

Id-nummer 	Tillverkare/Beteckning 	Tillverkningsnummer 
 <input checked="" type="checkbox"/> 2003AA27061	eTax	ABCDE1234567890XY
 <input checked="" type="checkbox"/> 2003AA27062	Euroshop	1212121212

Du företräder

RESTAURANG AB

556000-0000

Byt [Se deklARATIONER som ska lämnas in](#)

Relaterade e-tjänster

[Kassaregister](#) 

Tänk på att!

- Alltid ta fram och erbjuda kunden ett kvitto
- Se till att klockan i kassaregistret går rätt
- Registrera växelkassa
- Anmäl ändringar
 - Bytt kassaregister
 - Felanmälan
- Spara Z-dagrapporter för alla dagar med försäljning
- Spara kassaregistrets journal i sju år



Redovisning av dricks – kontokort

- Är normalt personalens inkomst
- Om arbetsgivaren fördelar dricksen
 - inkomst i företaget
 - lön med skatteavdrag och arbetsgivaravgifter
- Dricks vid betalning med kontokort
 - skuld till personalen som ska bokföras
 - underlag som visar hur skulden reglerats på individnivå
 - registreras i kassaregister vid direkt uttag = förändring av växelkassan

Skatteverkets ställningstagande 2016-08-30, dnr 131 184388-16/111


Webbseminarier

- Starta eget företag
- Enskild näringsverksamhet (Enskild firma)
- Aktiebolag
- Bransch- och tematräffar
- Föreningar
- Så ansluter du dig till ett webbseminarium
- Filmer och inspelade webbseminarier

Digitala informationsträffar

- › Företagsformer
- › Branscher
- › Starta och registrera
- › Ändra och ombilda
- › Avsluta företag
- › Ombud för ett företag
- Sälja tjänster
- › Inköp, upphandling och leverantörskontroll
- › Kassaregister
- › Bokföring och bokslut
- › Euron och skatterna
- › Statligt stöd
- Vad händer när ett företag börjar gå samre?

Företag » Driva företag » Webbseminarier

 Lyssna

Skatteverkets webbseminarier

Boka plats på våra kostnadsfria webbseminarier och lär dig mer om skatter, avgifter och annat. Kalendern uppdateras regelbundet med nya webbseminarier.

Privatpersoner

Företag

Vem (inga valda)



Område (inga valda)


 Seminars in English 

Webbseminarier (126 tillfällen)

Sok...



Datum ↑	Innehåll ⇅	Område ⇅	Läs mer
2023-03-21 kl. 10.00	Enskild näringsverksamhet del 3 – avsluta din bokföring inför deklarationen	Deklarera	▼
2023-03-21 kl. 14.00	Starting a business in Sweden part 2 – managing income and expenses (in English)	Driva, Arbetsgivare	▼
2023-03-21 kl. 18.00	Moms – varuhandel med företag utanför EU	Moms	▼
2023-03-22 kl. 10.00	Enskild näringsverksamhet del 4 – deklarerar ditt företag	Deklarera	▼
2023-03-22 kl. 18.00	Aktiebolag del 3 – utdelning från ditt fåmansföretag	Driva	▼
2023-03-23 kl. 10.00	Enskild näringsverksamhet del 3 – avsluta din bokföring inför deklarationen	Deklarera	▼
2023-03-23 kl. 14.00	New in Sweden– the population register	Ny i	▼