

ATL-kontoret

Krögarträff Ludvika 2023-10-03



Viljeinriktning

- Ökad dialog och samarbete med:
 - Kommunerna
 - Andra myndigheter
 - Näringsidkare
- Krögarträffar och Ansvarsfull alkoholserving i olika kommuner
- Gemensam logotyp

The logo consists of the letters 'ATL' in a bold, blue, sans-serif font. The letters are enclosed within a thin, brown, L-shaped border that forms the top and left sides of a square, with the bottom and right sides missing.

Alkohol | Tobak | Läkemedel

Förslag till avgifter



ATL

Alkohol | Tobak | Läkemedel

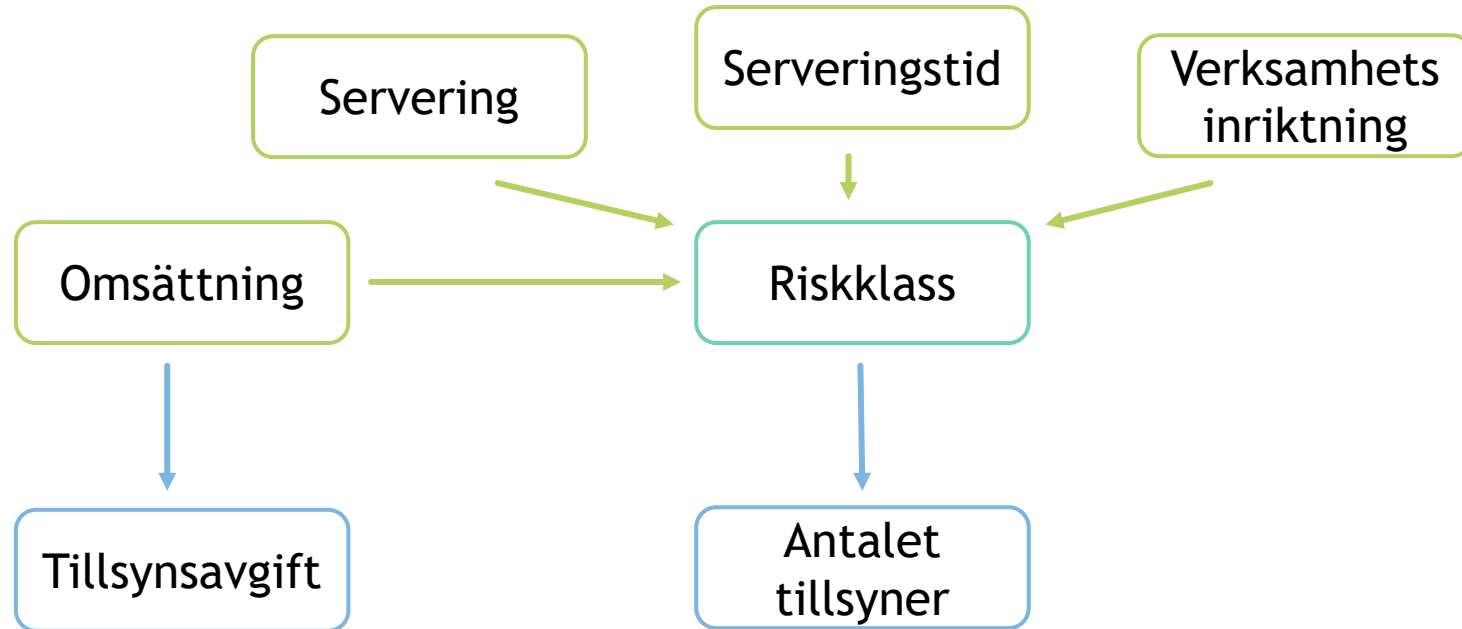
Process

- Remiss till kommuner
- Information och synpunkter från Svenskt näringsliv, Visita och krögare
- Förslaget är godkänt av gemensamma nämnden
- Under hösten väntas beslut i kommunerna
- Planerat att börja gälla 1 januari 2024

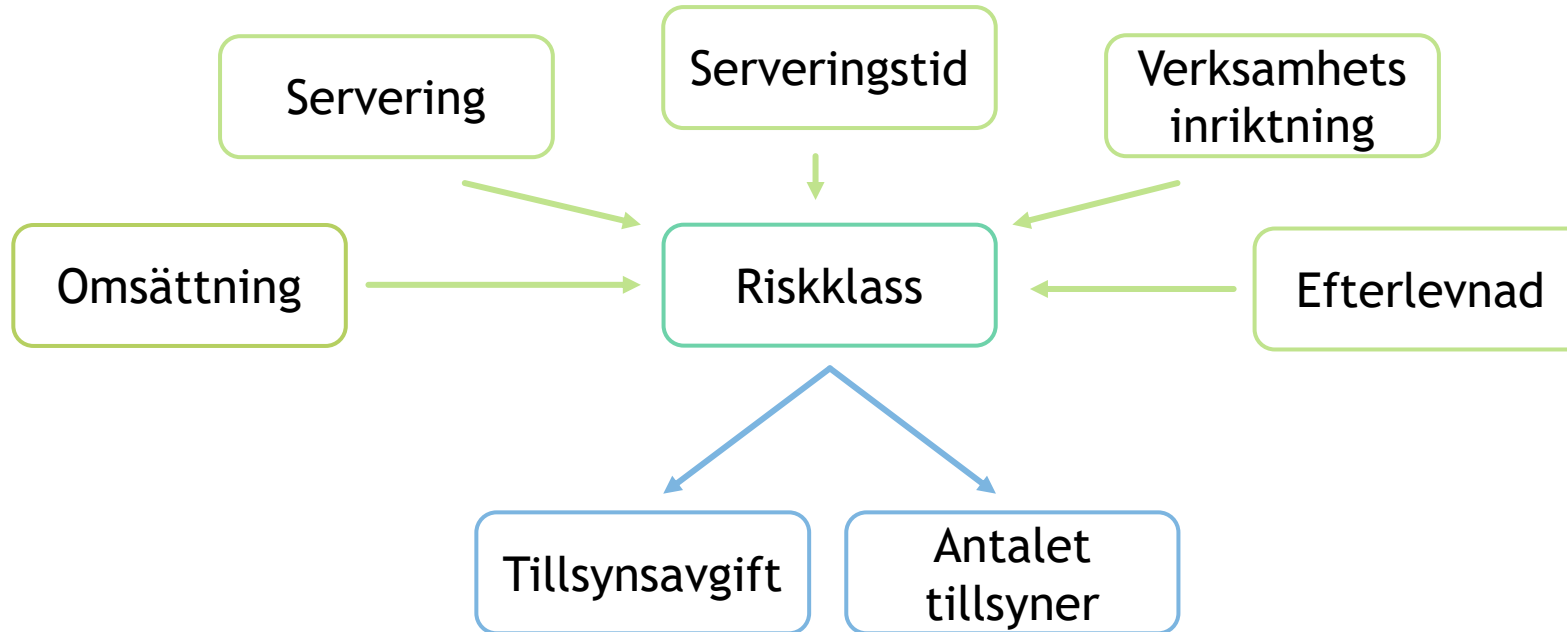
Förändringar

- Utbildningen Ansvarsfull alkoholservice ska vara kostnadsfri
- Det ska löna sig att göra rätt
- Tillsynsavgiften ska baseras på riskklass
- Riskklassen påverkas av efterlevnaden av regler

Tillsynsavgifter idag



Tillsynsavgifter förslag



Riskklassmodell

Risikfaktor	Riskpoäng
Servering	
Slutet sällskap	0
Allmänheten	10
Serveringstid	
- 23:00	0
23:00 - 01:00	10
01:00 -	20
Omsättning alkoholdrycker (kronor)	
- 250 000	0
250 001 - 1 000 000	5
1 000 001 - 3 000 000	10
3 000 001 -	15
Verksamhetsinriktning	
Mat	0
Nöje	10
Brister	
God efterlevnad	-10
Normalläge	0
Uppföljande tillsyn	5
Sanktion	10

Riskklassmodell

Riskpoäng	Riskklass	Antal tillsynsbesök	Fast tillsynsavgift (kronor)	Rörlig tillsynsavgift (kronor)
0-5	0	Minst 1 gång per år	1 600	1 300
10-15	1	Minst 1 gång per år	1 600	2 000
20-25	2	Minst 2 gånger per år	1 600	5 500
30-35	3	Minst 3 gånger per år	1 600	10 900
40-45	4	Minst 4 gånger per år	1 600	17 500
50-55	5	Minst 5 gånger per år	1 600	26 300
60-65	6	Minst 6 gånger per år	1 600	36 000

Exempel på tillsynsavgift

Exempel 1 - matrestaurang

- Serveringstid till klockan 01:00
- Hög omsättning på alkoholdrycker
- Inga uppmärksammade brister

Nuvarande tillsynsavgift	23 200 kronor
--------------------------	---------------

God efterlevnad	7 100 kronor
-----------------	--------------

Normalläge	12 500 kronor
------------	---------------

Brister	19 100 kronor
---------	---------------

Exempel på tillsynsavgift

Exempel 2 - pizzeria

- Serveringstid till klockan 01:00
- Låg omsättning av alkoholdrycker
- Inga uppmärksammade brister

Nuvarande tillsynsavgift	3 400 kronor
--------------------------	--------------

Förkortad serveringstid	3 600 kronor
-------------------------	--------------

God efterlevnad	3 600 kronor
-----------------	--------------

Normalläge	7 100 kronor
------------	--------------

Brister	12 500 kronor
---------	---------------

Exempel på tillsynsavgift

Exempel 3 - nöjesställe

- Serveringstid till klockan 02:00
- Högt omsättning på alkoholdrycker
- Uppmärksammade brister

Nuvarande tillsynsavgift	30 900 kronor
--------------------------	---------------

God efterlevnad	19 100 kronor
-----------------	---------------

Normalläge	27 900 kronor
------------	---------------

Brister	37 600 kronor
---------	---------------

Riktlinjer för serveringstillstånd

- Ett förslag presenterades för gemensamma nämnden i september
- Diskussioner under hösten
- Planen är ett beslut i december



**Krögarträff – Det ska
vara lätt att göra rätt**

Ludvika tisdag 3 oktober 2023

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 ▶
▼ ■ 2003AA27061	eTax	ABCDE1234567890XY
▲ ▲ 2003AA27062	Euroshop	121212121212

Tillverkningsnummer
121212121212

Kassaregistrets adress
Stora restaurangen
Storvägen 1
12345 STORSTADEN

Programvarans adress
Stora restaurangen
Storvägen 1
12345 STORSTADEN

Modell/program
Euroshop 2010

Kopplad till kontrollenhet
2003AA27061

Anmälningsdatum
2021-01-16

» [Ändra uppgifter](#)

» [Avanmäl](#)

» [Felanmäl](#)

Du företräder

RESTAURANG AB

556000-0000

Byt >

Se deklarationer som ska lämnas in

Relaterade e-tjänster

Kassaregister >

Lite nytt om kassaregister...

- Numera måste du själv anmäla nytt kassaregister till Skatteverket. Vi godtar inte längre att leverantörer gör anmälan åt dig.
- Från 1 januari 2027 är det krav på s.k. standardexport av journalminne.

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-dagrappporter för alla dagar med försäljning
- Spara kassaregistrets journal i sju år



Kostförmån

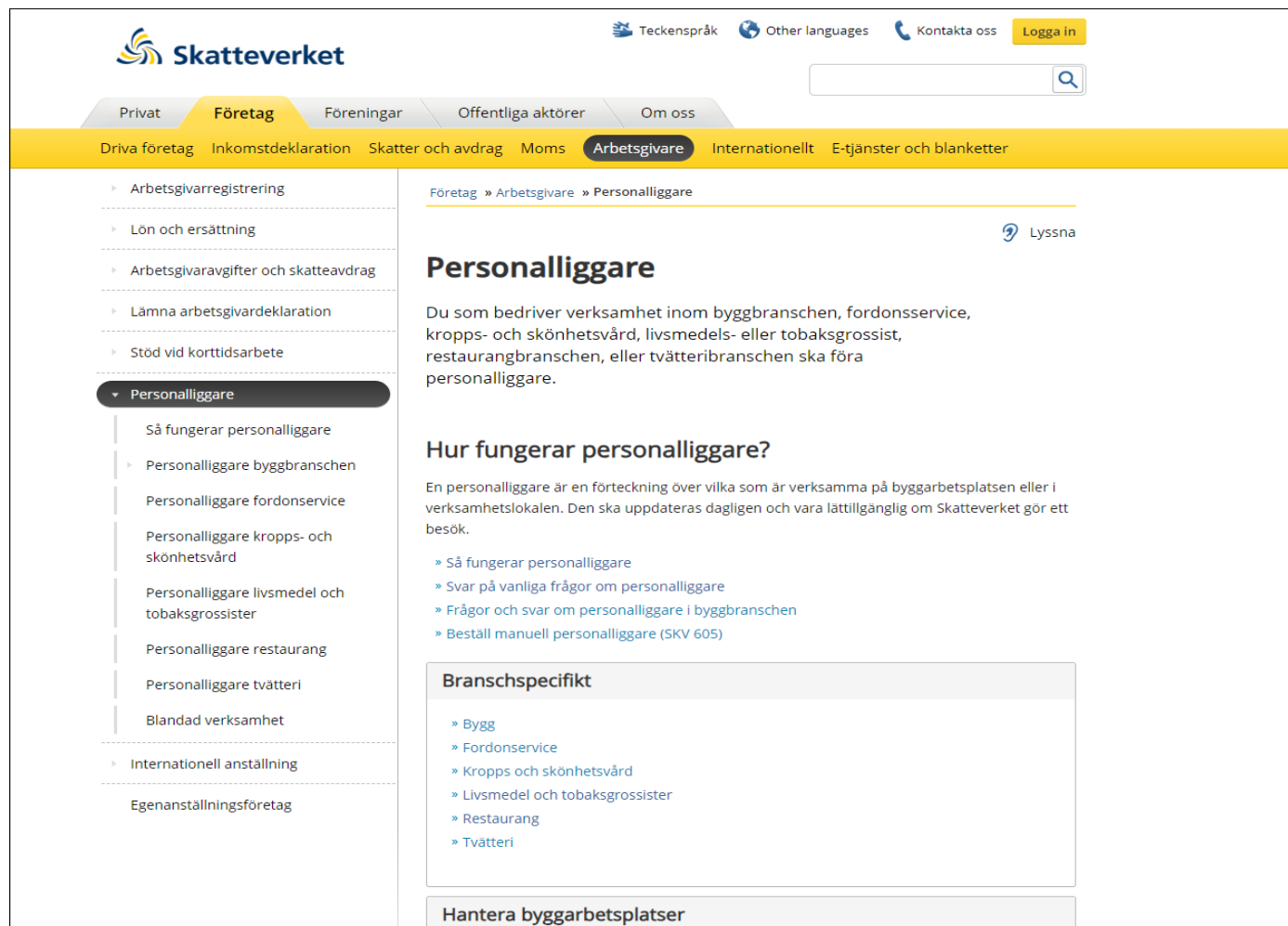
- Fri kost är normalt en skattepliktig förmån och förmånsvärdet beräknas utifrån schablon. Arbetsgivaravgifter ska betalas och i regel ska skatteavdrag ske.
- Allt som kan ätas och drickas. Med måltid räknas frukost, lunch eller middag.
- Schablonvärden 2023:
 - Helt fri kost 275 kr/dag
 - Lunch eller middag 110 kr/dag
 - Frukost 55 kr/dag

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

Information om personalliggare...



The screenshot shows the Skatteverket website interface. At the top, there is a navigation bar with the Skatteverket logo, a search bar, and links for 'Teckenspråk', 'Other languages', 'Kontakta oss', and 'Logga in'. Below this is a secondary navigation bar with tabs for 'Privat', 'Företag', 'Föreningar', 'Offentliga aktörer', and 'Om oss'. The 'Företag' tab is active, and a yellow bar below it contains links for 'Driva företag', 'Inkomstdeklaration', 'Skatter och avdrag', 'Moms', 'Arbetsgivare', 'Internationellt', and 'E-tjänster och blanketter'. The 'Arbetsgivare' link is highlighted.

The main content area is titled 'Personalliggare' and includes a breadcrumb trail: 'Företag » Arbetsgivare » Personalliggare'. There is a 'Lyssna' button with a speaker icon. The text explains that personalliggare are used in various industries like construction, automotive, food service, and catering. A section titled 'Hur fungerar personalliggare?' provides a definition and lists links for 'Så fungerar personalliggare', 'Svar på vanliga frågor om personalliggare', 'Frågor och svar om personalliggare i byggbranschen', and 'Beställ manuell personalliggare (SKV 605)'. A 'Branschspecifikt' section lists links for 'Bygg', 'Fordonservice', 'Kropp och skönhetsvård', 'Livsmedel och tobaksgrossister', 'Restaurang', and 'Tvätter'. At the bottom, there is a button labeled 'Hantera byggarbetsplatser'.

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
(2023: 210 000 kronor resp. 2024: 229 200 kr)

- Ansvaret som byggherre kan överlåtas till en generalentreprenör. Skriftligt avtal krävs.
- Personalliggaren ska vara elektronisk.

▼ Webbseminarier


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

Digitala informationsträffar

- Företagsformer
- Branscher
- Starta och registrera
- Andra 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 sämre?

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)

 Alla språk / All languages

 Seminarier på svenska

 Seminars in English

Webbseminarier (87 tillfällen)

Sök...

Datum ▲	Innehåll ⇅	Område ⇅	Läs mer
2023-09-27 kl. 18.00	Enskild näringsverksamhet del 2 - betala rätt skatt	Driva	▼
2023-09-28 kl. 10.00	Moms - vad moms är och hur du redovisar den till Skatteverket	Starta, Moms	▼
2023-10-02 kl. 14.00	Bil i företaget - aktiebolag	Driva, Moms	▼
2023-10-02 kl. 17.00	Idrottsföreningen lämnar inkomstdeklaration	Deklarera, Idrottsföreni...	▼
2023-10-02 kl. 18.00	Bil i företaget - enskild näringsverksamhet	Driva, Moms	▼
2023-10-05 kl. 14.00	Moms - internationell tjänstehandel mellan företag	Moms	▼
2023-10-05 kl. 17.00	Bostadsrättsföreningen lämnar inkomstdeklaration	Moms, Deklarera, Bostadsrättsf...	▼



LUDVIKA
KOMMUN

Ny riskklassningsmodell för livsmedelsanläggningar från den 1 januari 2024

Niklas Löw, Lovisa Axelsson, Hannah Stigbahr
Livsmedelsinspektörer

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 köträtter 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.

Utförning 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)

Kött- och fågelrätter, 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**



**LUDVIKA
KOMMUN**

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.

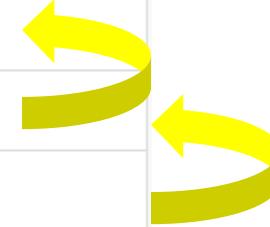
Tittar på kontroller som gjorts de senaste 12 månaderna. Om det inte gjorts två planerade kontroller under tidsperioden så förlängs perioden så att 2 planerade kontroller ingår. Har det konstaterats några avvikelser under perioden?

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 verkningsfull.

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 OSS!

Matutbud



ATL

Alkohol | Tobak | Läkemedel

~~3-5-3~~

Vad kräver lagen?

8 kap. 15 § alkohollagen

Stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten får medges endast om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.

Prop. 2009/10:125 s. 169

Att maten ska vara lagad eller tillredd innebär att råvaror på något sätt ska ha förädlats. Vidare ska det kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Det innebär att det ska finnas ett flertal såväl förrätter, som huvudrätter och efterrätter att välja bland.

Vad är syftet med kravet på mat och kök?

Syftet med krav på mat och kök för serveringstillstånd är att minska alkoholens skadeverkningar genom att mat serveras tillsammans med alkoholen. Det tar längre tid för alkoholen att komma ut i blodet om mat konsumeras i samband med att alkohol intas.

Matutbud enligt alkohollagen

- Vad är en maträtt enligt alkohollagen?
- Vad innebär ett flertal och varierat utbud av rätter?
- Var ska maten tillagas/tillredas?
- Vad innebär det att mat ska erbjudas under hela serveringstiden?
- Vad ligger till grund för ATL-kontorets bedömningar om matutbudet?

Vad är en maträtt enligt alkohollagen?

- Maten ska vara lagad eller på annat sätt tillredd
- Ska vara gjord från råvara
- Snabbmatskaraktär inte tillräckligt
- Enbart enklare mat så som smörgåsar eller sallader är inte tillräckligt

Vad innebär ett flertal och varierat utbud av rätter?

- Tolkning att ett flertal bör vara minst 3 stycken
- Tre förrätter, tre huvudrätter och tre efterrätter eller motsvarande
- För att det ska räknas som varierat kan rätterna inte vara snarlika, exempelvis pizza med olika toppings

Var kan maten tillagas/tillredas?

- Serveringsstället ska ha ett tillräckligt utrustat kök för att kunna tillaga maten på menyn
- Enbart lägenhetsspis anses inte tillräckligt
- Maten ska tillagas eller tillredas i det egna köket

Vad innebär det att mat ska erbjudas under hela serveringstiden?

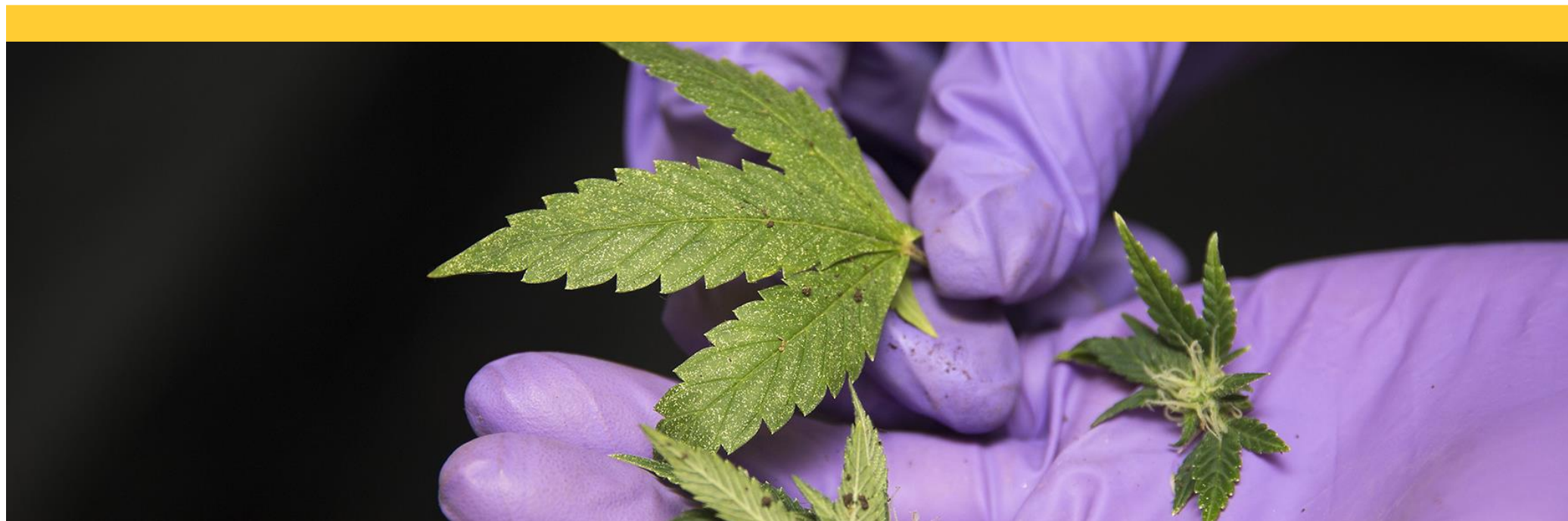
- Utbudet med förrätter, huvudrätter och efterrätter (eller motsvarande) ska kunna erbjudas under hela serveringstiden
- Efter klockan 23 får ett enklare utbud erbjudas
- Det är aldrig tillåtet att servera alkohol om man inte samtidigt erbjuder mat
- Gällande hotell finns inte krav på att ha kock på plats hela tiden, men måste kunna erbjuda ett tillräckligt matutbud

Vad ligger till grund för ATL-kontorets bedömningar om matutbudet?

- En helhetsbedömning utifrån serveringsställets förutsättningar (koncept)
- Grundar sig på:
 - Alkohollagen
 - Förarbetet prop. 2009/10:125
 - Tillsynsvägledning från Folkhälsomyndigheten
 - Praxis från förvaltningsdomstolarna
 - Gemensamma nämndens riktlinjer

Narkotikaförebyggande arbete på krogen

Krögerträff i Ludvika, 2023-10-03



Varför ska vi arbeta förebyggande på krogen?

- Narkotikabrottsligheten har ökat i omfattning.
- Narkotika = motor till gängvåldet, sprängningar m.m.
- Starkt samband mellan berusning och våldsbrott (misshandel, hot, personrån och sexualbrott).
- Skapar en bättre arbetsmiljö för personalen – narkotikapåverkade gäster kan lätt bli aggressiva och svåra att resonera med.
- Överservering = risk för brott, ordningsstörningar och olyckor, även utanför krogen och i dess geografiska närhet.

Drogtrrender kopplat till krogmiljöer

- Etablering av 3-CMC ("Kristall") och mer Ecstasy (MDMA) och Kokain, framförallt kopplat till nattklubbsmiljöer.
- En hel del Lyricakopior, Tramadol, Alprazolam (Xanor).
- Lustgasanvändning relativt vanligt bland unga.
- Underrättelser om bruk av Ketamin i Dalarna. Oklar omfattning. Beskrivs som "en exklusiv partydrog för de erfarna".

Lustgas – inte olagligt men olämpligt

- Berusningsmedel = risk för olyckor/brott.
- Ansvar hos krögaren att säkerställa god ordning och avvisa/neka märkbart berusade gäster.
- Upp till krögaren att avgöra vilka gäster som är önskvärda och vilka regler som ska gälla – diskrimineringsgrunderna ska dock alltid beaktas. Anslag på dörren om bl.a. lustgas och ballonger?

Reflektion:

Okej att sniffa lim eller drivgaser på krogen?

Beteenden att vara uppmärksam på

- Ovanligt många toalettbesök, personer håller utkik, dubbelbesök.
- Påverkade personer som inte dricker alkohol eller berusade personer som snabbt blir "nyktra".
- Spring till och från serveringsstället, bilar/gäng i anslutning till krogen.
- Puder under näsan, rinnande näsa, "fipplar" mycket med fingarna runt näsan.
- Innertak som flyttas, pulverrester på toasitsar eller handfat.

Exempel på förebyggande åtgärder

- Intern drogpolicy och handlingsplan (se till att den efterlevs).
- Öka upptäcktsrisken - reducera dolda/skymda platser, förbättra belysningen i vissa fall.
- Toaletter - öppna dörrar nedtill – ta bort plana ytor – regelbundna kontroller - innertak som flyttas?
- Instruera ordningsvakterna och personal att övervaka ”hot spots”.
- Drinkpinnar som upptäcker droger (s.k. våldtäktsdroger). *Risk för falsk trygghet om de inte detekterar alla preparat?*



- Skapa goda rutiner för att undvika trängsel vid entré, garderob och toaletter.
- Ha gärna speglar bakom baren, vilket ger uppsikt när du har ryggen vänd mot bardisken.
- Ta gärna kontakt med er kommunpolis eller alkoholhandläggare för diskussion kring förebyggande åtgärder.

Åtgärder vid misstanke om narkotikabrott

- Vid misstanke om narkotikabruk eller narkotikahandel – meddela ordningsvakt/kontakta polis.
- Polis (eller ordningsvakt) kontrollerar, anmäler brott och vidtar eventuella tvångsmedel.
- Om polisen saknar resurs att skicka ska den som är påverkad av narkotika avvisas från krogen och nekas inträde och servering!
- En drogpolicy är här till god hjälp hur krogen ska agera.

I båda fallen:

- Vad har hänt? Berätta vad du vet, beskriv personen, ange adress.
- Polisen tar emot informationen och agerar sedan på lämpligt sätt. Kommer de till platsen är man varsam för att undvika att den misstänkte ska märka vem som tipsat

Samarbete ger resultat!

1 + 1 = 3



Thomas Nordström

Kommunpolis Avesta/Hedemora

Polisregion Bergslagen

Polisområde Dalarna

Lokalpolisområde Falun

Telefon: 010-567 18 85

E-post: thomas-k.nordstrom@polisen.se