

# Checklista att ta med - Polisens tillsyn

---

## Kontrollera:

### Berusningsnivå

Om alltför berusade, beskriv målande i protokoll vad du ser

### Om underåriga dricker alkohol

Fastställ id (var vaksam på lånat leg och falsk leg, gör slagningar mot datan, genomför kroppsvisitation om möjligt), om underårig skriv anmälan/PM. Kontakta föräldrar.

### Om märkbart påverkade eller underåriga blir serverade alkohol

Anmälan brott 5043 olovlig dryckeshantering. Mycket viktigt att noggrant och målande dokumentera följande i PM: Hur serveringspersonalens kontroll gick till och vad som serverats. Hur statusen på gästen var (prata med gästen för noggrann uppfattning om beteende och talförmåga). Vad bör serveringspersonalen ha uppfattat. Beskriv omgivningen runt omkring. Viktiga frågor att ställa till den misstänkte (serveringspersonalen): Hur gick din kontroll till? Hur uppfattade du personen? Hur mycket alkohol serverade du? Har du serverat personen tidigare?

### Tillståndshavare/serveringsansvarig

Finns på plats? Fastställ id.

### Kontroll och överblick över lokalen

Rör sig personal och ordningsvakter i lokalen? Upptäcker de fel och brister? Åtgärdas dessa?

### Antal gäster – för många?

Hur många gäster uppger krogen att det finns i lokalen? Tillståndet kan ange hur många. Räkna vid misstanke.

### Nödutgångar

Kontrollera att dessa inte är blockerade, att nödutgångsskyltar fungerar

### Ordningläget inne i lokalen

Bråkigt, glaskross, tomma glas eller utspild alkohol i mängder, om rökning tillåts, synbar kriminell verksamhet

### Narkotikapåverkan

Är folk påverkade eller sker handel - agera enligt rättegångsbalken

### Ordningsvakter

Kontrollera att rätt antal ordningsvakter är på plats, ordningsvaktsförordnandet, id-handling, rätt utrustning

### Ordningläget utanför lokalen

Kösituationen, berusningsnivån, m m

---

## Lämna feedback (positiv och negativ)

Till tillståndshavare/serveringsansvarig

Fyll i tillsynsprotokoll och skicka till berörd