

Riktlinjer för serveringstill- stånd och folköl

Gäller från:	2026-01-01
Gäller för:	Ljungby kommun
Fastställd av:	Kommunfullmäktige
Utarbetad av:	Miljö- och byggnämnden
Revideras senast:	
Version:	1
Dokumentansvarig förvaltning:	Miljö- och byggförvaltningen

Innehållsförteckning

<u>Inledning</u>	3
<u>Syfte</u>	3
<u>Mål med kommunala riktlinjer</u>	3
<u>Allmänt om serveringstillstånd</u>	4
<u>Handläggningstider</u>	4
<u>Kunskapsprovet</u>	5
<u>Serveringstider</u>	5
<u>Remissyttranden</u>	5
<u>Polismyndigheten yttrar sig om:</u>	6
<u>Räddningstjänsten yttrar sig om:</u>	6
<u>Skatteverket yttrar sig om:</u>	6
<u>Kronofogdemyndigheten yttrar sig om:</u>	6
<u>Miljö-och byggenheten yttrar sig om:</u>	6
<u>Villkor vid beviljande av tillstånd</u>	6
<u>Prissättning</u>	6
<u>Matkrav och matutbud</u>	7
<u>Anmälan om serveringsansvarig personal</u>	7
<u>Serveringsyta</u>	7
<u>Uteserveringar</u>	8
<u>Gemensamt serveringsutrymme</u>	8
<u>Stadigvarande serveringstillstånd</u>	8
<u>Servering till slutet sällskap</u>	8
<u>Tillfälligt serveringstillstånd</u>	8
<u>Pausservering</u>	9
<u>Provsbakning</u>	9
<u>Gårdsförsäljning</u>	9
<u>Catering</u>	9
<u>Tillsyn</u>	9
<u>Tillsynsavgifter</u>	10
<u>Förebyggande tillsyn</u>	10
<u>Inre tillsyn</u>	10
<u>Yttre tillsyn</u>	10
<u>Sanktioner</u>	10
<u>Undantag från krav på serveringstillstånd</u>	11
<u>Folköl</u>	11
<u>Tillsyn folköl</u>	11

Inledning

Ljungby kommun ska vara en attraktiv kommun med rik och levande restaurangkultur för oss som lever och verkar här samt för de som besöker oss. I Ljungby kommun ska alkoholserving ske på ett ansvarsfullt och seriöst sätt där människors hälsa och trygghet prioriteras.

Alkohollagen är en skyddslagstiftning vars syfte är att begränsa de skador som alkohol kan orsaka. Särskild uppmärksamhet ska ägnas åt barns och ungdomars rätt till en alkoholfri miljö. Det övergripande målet för den svenska alkoholpolitiken är att främja folkhälsa genom att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar.

Syfte

Enligt alkohollagen (2010:1622) 8 kap. 9 § ska kommunen tillhandahålla information till den sökande med tydliga riktlinjer om vad som gäller vid ansökan om serveringstillstånd.

Syftet med Ljungby kommuns riktlinjer för serveringstillstånd är att:

- Göra det lättare att förutse om en planerad etablering kan beviljas tillstånd.
- Kommunen ska behandla ansökningar om serveringstillstånd på ett likvärdigt sätt.
- Bidra till en rättssäker, snabb och effektiv tillståndsprövning.
- Bidra till en likvärdig, effektiv och samordnad tillsyn.

Riktlinjerna ska spegla kommunens nuvarande uppfattning och ambitionsnivå och har sin utgångspunkt i gällande lagstiftning. Konkurrens i restaurangbranschen ska ske på lika villkor och skyddet för människors hälsa bör gå före företagsekonomiska och näringspolitiska intressen.

Mål med kommunala riktlinjer

- Minska överkonsumtion av alkohol. Särskilt fokus på ungdomar och unga vuxna.
- Bidra till en förbättrad folkhälsa.
- Tydliggöra sambandet mellan matserving och alkoholserving.
- Verka för fler alkoholfria ungdomsmiljöer och ungdomsarrangemang.
- Motverka olaga diskriminering i samband med restaurangbesök.

Allmänt om serveringstillstånd

För att få sälja eller servera alkohol behövs ett serveringstillstånd. Detta gäller både för servering till allmänheten och till slutna sällskap. Ansökan ska göras skriftligen via e-tjänst på kommunens hemsida, detta underlättar registrering av ärendet och påskyndar handläggningen.

Det är sökande som har bevisbördan för att bolag och personer med betydelsefullt inflytande i bolaget (så kallade PBI:er) är lämpliga samt att restauranglokalen uppfyller alkohollagens krav. Sökanden ska visa att han/hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden är lämplig att utöva verksamheten. Förutom krav på kunskaper om alkohollagstiftningen ska personen även ha ekonomiska förutsättningar att sköta verksamheten på ett tillfredsställande sätt. Till ekonomisk skötsamhet hör, förutom att det inte får förekomma ekonomisk brottslighet, även att inbetala skatter och avgifter i rätt tid, hålla en ordnad bokföring, sköta sin deklaration och lämna in den årliga restaurangrapporten i tid.

Det är tillståndshavarens ansvar att inte bara leva upp till lagens krav på lämplighet och skötsamhet i verksamheten, utan också aktivt arbeta med att förebygga brott och minimera verksamhetens negativa påverkan på omgivningen. Den som har förvaltare eller är under 20 år kan inte få serveringstillstånd.

Kommunen måste alltid bedöma om serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Serveringen får inte riskera att utgöra problem för samhället i form av social, alkoholpolitisk eller ordningsmässig art. Kommunen ska ta hänsyn till närhet till idrottsplatser, skolor och annan verksamhet som berör barn och ungdom.

Handläggningstider

Enligt 5 § alkoholförordningen (2010:1622) ska en kommun ha fattat beslut i ett ärende om serveringstillstånd inom fyra månader från det att en fullständig ansökan har kommit in till kommunen. Sökande kan påverka handläggningen genom att skicka in så kompletta uppgifter som möjligt från början. Kompletta och korrekta uppgifter underlättar remisshantering och handläggning i övrigt. Det vanligaste skälet till att en ansökan tar lång tid att behandla är att den inte är komplett och att uppgifter måste kompletteras.

Om det är nödvändigt på grund av utredningen av ärendet får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader, i så fall ska sökande informeras om skälen till att handläggningstiden förlängs.

Kunskapsprovet

För att få serveringstillstånd enligt alkohollagen ska den sökande visa att han/hon har tillräckliga kunskaper om alkohollagen och anslutande föreskrifter.

Kunskapsfrågorna fördelas på fyra områden

1. Alkoholpolitik,
2. Bestämmelser om servering,
3. Bestämmelser om tillsyn, och
4. Bestämmelser om mat och utrustning

Kunskapsprovet är framtaget av Folkhälsomyndigheten. Sökande bokar in en tid med miljö- och byggförvaltningen och provet genomförs på plats i kommunhuset via Folkhälsomyndighetens webbplats. Provet får genomföras max tre gånger och ska vara godkänt innan serveringstillstånd kan beviljas. Om sökande inte klarar provet avvisas ansökan och en ny får lämnas in för att få kunna genomföra nya prov.

En eller flera personer med betydande inflytande i verksamheten ska ha genomfört godkänt kunskapsprov för att beviljas serveringstillstånd. Ett sådant prov är normalt sett giltigt i fem år. I vissa fall kan dock kommunen ge dispens från sådan prövning, exempelvis om den sökande redan har serveringstillstånd söker ytterligare tillstånd i samma kommun och det inte finns några skäl att ifrågasätta den sökandes kunskaper. Kommunen kan göra undantag från skyldigheten att genomgå kunskapsprov vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap vid enstaka tillfälle.

Serveringstider

Enligt alkohollagen är normaltiden för servering av spritdrycker, vin, starköl och andra jästa drycker klockan 11.00-01.00. Kommunen får besluta om andra tider för servering.

Tillståndsmyndigheten ska i varje enskilt fall beakta olägenheter och risker som kan uppstå i samband med utsträckning av serveringstiden.

- I Ljungby kommun är normaltiden för servering klockan 11.00-01.00.
- Servering medges längst till klockan 02.00, detta gäller både stadigvarande och tillfälligt serveringstillstånd. Vid ansökan om serveringstid efter klockan 01.00 ska miljö- och byggförvaltningen och polisens synpunkter ges stor betydelse. Särskild hänsyn ska tas till närboende. Bifall till ansökan kan komma att villkoras.
- Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

Remissyttranden

När Ljungby kommun bedömer ansökningar om serveringstillstånd är inhämtande av yttrande från andra myndigheter en viktig del i att bedöma sökandes allmänna lämplighet samt risk för alkoholrelaterades störningar. Remissyttrandena kan påverka bedömningen både positivt och negativt. Uppgifter om betalningsanmärkningar hämtas från en digital tjänst. Polismyndigheten är obligatorisk remissinstans och yttrandet har särskilt tyngd, inte minst vid prövning av personlig lämplighet.

Polismyndigheten yttrar sig om:

- Serveringstid utanför normaltiden kl. 11.00-01.00.
- Vandelsprövning.
- Ordningsstörningar vid serveringsstället.
- Krav på förordnade ordningsvakter.
- Tillstånd för offentlig tillställning.

Räddningstjänsten yttrar sig om:

- Lokalens brandsäkerhet.

Skatteverket yttrar sig om:

- Sökanden skött sina skatter och avgifter.
- Sökanden lämnat sina deklARATIONER om bland annat mervärdesskatt och källskatt.
- Restföringar, betalningsuppsmaningar och beslut om kontrollavgifter.
- Inkomst av tjänst samt om det finns F-skattsedel.

Kronofogdemyndigheten yttrar sig om:

- Betalningsanmärkningar eller liknande framkommit i Skatteverkets yttrande.

Miljö-och byggenheten yttrar sig om:

- Kökets samt om risker för till exempel lukt- och bullerstörningar.
- Verksamheten är en registrerad livsmedelsverksamhet, samt senaste tillsynsresultatet.

Annan kommun kan få möjlighet att yttra sig om sökande har tillstånd där. Kommunen redogör då för hur verksamheten fungerat där.

Villkor vid beviljande av tillstånd

För att minska störningar för omgivning samt upprätthålla ordning och nykterhet kan Ljungby kommun besluta om särskilda villkor i tillståndet. Villkor kan endast meddelas vid tillfället för beslut om serveringstillstånd eller vid utökning av ett befintligt tillstånd, till exempel förlängd serveringstid, utökning av serveringslokal och/eller serveringsutrymme. Villkoren får inte vara generella utan behovet ska bedömas i varje enskilt fall.

Exempel på möjliga villkor är

- Förordnade om antal ordningsvakter.
- Begränsning av antal gäster på ett serveringsställe.
- Avgränsning av servering genom att endast tillåta bordsservering.
- Särskilda villkor för gemensamt serveringsutrymme.

Prissättning

Priset för alkoholdrycker får inte understiga inköpspriset plus att det ska läggas på ett skäligt

tillägg på inköpspriset. Vid prissättning av alkoholdrycker ska ett tillägg om minst 25 % på inköpspriset göras, exklusive moms.

Matkrav och matutbud

Matsservering är ett grundläggande krav för att erhålla och behålla ett serveringstillstånd (8 kap 15 §). Gästerna skall kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Enbart sallader eller smörgåsar är inte tillredd mat i lagens mening och tillgodoser heller inte kravet på ett varierat utbud av maträtter. Detta innebär att det skall finnas ett flertal förrätter, huvudrätter och efterrätter att välja bland. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter. Det går då bra att erbjuda gästerna ett enklare utbud, till exempel en paj som värms i mikrovågsugn. Chips, nötter eller andra snacks anses dock inte som maträtter.

Anmälan om serveringsansvarig personal

Vid servering av alkoholdrycker ska det finnas en serveringsansvarig på plats under hela serveringstiden. Serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och av tillståndshavaren bedömas vara lämplig för uppgiften. Den serveringsansvariges huvudsakliga ansvarsområden är bland annat att:

- Övervaka alkoholservering och ansvara för att ingen underårig får tag på alkohol och att personer som är berusade inte får mer att dricka.
- Följa lagstiftningen och ha kunskap om alla regler kring alkohollagen, inklusive när man måste neka servering och avvisa gäster.
- Vara tillgänglig för att svara på frågor vid tillsyn från kommunen, polisen och andra myndigheter. Detta inkluderar att ge tillträde till alla lokaler och visa upp nödvändiga handlingar.

Det är verksamhetsutövarens ansvar att serveringsansvarig personal anmälas till kommunen med namn och personnummer.

Serveringsyta

Serveringstillståndet är knutet till en viss fysisk plats. Det innebär att ett serveringstillstånd inte kan användas på flera platser. Om tillståndet avser stadigvarande servering krävs en lokal. Ett serveringsställe ska avse ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Inom serveringsytan och angränsande områden ska det vara möjligt att ha en god överblickbarhet för att säkerställa ordning och nykterhet. För tillfälliga evenemang krävs inte att servering sker i en lokal. Däremot ska tillståndshavare fortfarande disponera ett visst avgränsat utrymme. Det innebär att det finns ett tillstånd för offentlig tillställning utfärdat av Polismyndigheten för platsen där evenemanget äger rum.

Den som ansöker om ett serveringstillstånd ska ha ett gällande hyreskontrakt för lokalen. Sökande ska på begäran kunna uppvisa underlag där det framgår hur många personer som får vistas i lokalen samtidigt.

Uteserveringar

Alkoholservering på uteservering regleras inte särskilt i alkohollagen, utan samma regler som övrig alkoholservering gäller även vid uteservering. För uteservering krävs upplåtelsestillstånd för tomtmark och Polismyndighetens tillstånd. Uteserveringen ska ligga i direkt eller nära anslutning till restaurangen och vara tydligt avgränsad. Serveringsansvarig personal ska kunna överblicka och ha tillsyn över serveringsytan som ska utgöras av sittplatser vid bord.

Gemensamt serveringsutrymme

Det finns möjlighet för flera tillståndshavare att nyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Det innebär att ett särskilt tillstånd beviljas för att servera på samma yta, under förutsättning att de som ansöker om gemensamt serveringsutrymme har ett eget serveringstillstånd (8 kap 14 § andra stycket alkohollag 2010:1622). Det gemensamma utrymmet ska vara tydligt avgränsat.

Stadigvarande serveringstillstånd

Ett stadigvarande tillstånd kan gälla året runt eller årligen under en viss tidsperiod (säsong). Stadigvarande tillstånd kan vända sig till allmänheten eller till slutet sällskap.

Servering till slutet sällskap

Med ett slutet sällskap menas att det är en begränsad krets av personer med någon form av gemensamt intresse, utöver den aktuella tillställningen som tillståndet söks för.

- Innan tillställningen ska arrangören veta vilka personer som kommer, till exempel genom mottagande av anmälningar eller bokning. Grupp/sällskap får inte bildas på plats.
- Det finns inga preciserade krav i alkohollagen avseende kök. Lagad/tillredd mat ska dock alltid tillhandahållas.
- Serveringslokalen får inte vara öppen för insläpp av nya gäster under pågående tillställning. Om lokalen är öppen för nya gäster under tillställning medför detta att serveringen bedrivs till allmänheten vilket kräver ett annat tillstånd.
- Annonsering i massmedia eller liknande är inte tillåten. Endast personlig inbjudan gäller.
- Slutna sällskap som inte själva vill söka tillstånd kan anlita arrangör med stadigvarande cateringtillstånd till slutna sällskap.

Tillfälligt serveringstillstånd

Tillfälliga serveringstillstånd är tidsbegränsade tillstånd att servera alkohol till allmänheten eller slutna sällskap. Tillfällig servering förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet och kan exempelvis vara en festival. Vid vissa offentliga arrangemang krävs ordningstillstånd från Polismyndigheten. Generellt gäller samma riktlinjer som för stadigvarande serveringstillstånd. Till exempel att serveringsansvarig personal ska vara kunniga och lämpliga för uppgiften, kunskapsprov ska genomföras, mat och alkoholfria alternativ ska tillhandahållas med mera.

Pausservering

Tillstånd får meddelas utan krav på att lagad mat ska tillhandahållas. Servering får dock endast ske under pauser i föreställningen i foajé till teater eller konsertlokal. Särskild restriktivitet ska gälla vid beviljandet av dessa tillstånd då det gäller ungdomsarrangemang. Endast en verksamhet som huvudsakligen vänder sig till en publik över 20 år skall erhålla tillstånd. Vid pausservering medges endast tillstånd för stark - öl, vin och andra jästa alkoholdrycker.

Provsmakning

Den som erbjuder provsmakning av spritdryck, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker eller alkoholicykliska preparat måste ha tillstånd. Innan arrangemanget ska en anmälan göras till kommunen. I anmälan ska tid och plats för provsmakningen anges, vilka utställare som ska finnas på plats, vilka drycker som ska erbjudas provsmakning av, hur biljettförsäljning ska gå till samt hur ordning och nykterhet ska säkerställas. Det är också möjligt för partihandlare/utställare att erhålla tillfälligt tillstånd för provsmakning, antingen enskilt eller gemensamt. Detta tillstånd gäller enbart provsmakning av den eller de drycker tillståndet omfattar.

Gårdsförsäljning

Gårdsförsäljning innebär att småskaliga producenter får sälja alkoholhaltiga drycker direkt till konsumenter i direkt anslutning till gårdsbutik, tillverkningsstället eller odlingsstället. För att få bedriva gårdsförsäljning krävs ett särskilt tillstånd från kommunen. Ansökan ska likt ansökan om serveringstillstånd göras skriftligen via e-tjänst på kommunens hemsida. För att få tillstånd krävs ett egenkontrollprogram som beskriver hur verksamheten ska kontrollera att reglerna för gårdsförsäljningen följs. Egenkontrollprogrammet ska bland annat redovisa hur åldersgränsen upprätthålls, hur besöksarrangemang genomförs och hur företaget säkerställer att det endast är de som deltagit på arrangemanget som får köpa alkoholdryck.

Catering

I 8 kapitlet 4 § alkohollagen kan den som bedriver cateringsverksamhet för slutna sällskap 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 för att få stadigvarande serveringstillstånd. På menyn ska finnas ett varierat utbud av för-, huvud- och efterrätter. Tillståndet gäller i den kommun där ansökan gjorts och beviljats. Om verksamhet ska ske i annan kommun måste en ansökan göras i den aktuella kommunen.

Tillsyn

I Ljungby kommun bedrivs tre typer av tillsyn - förebyggande, inre och yttre tillsyn. Efter genomförd inre och yttre tillsyn får verksamheten en rapport som sammanfattar vad som framkommit vid tillsynen. Du kan läsa mer om tillsynen i miljö- och byggnämndens årliga tillsynsplaner.

Tillsynsavgifter

Miljö- och byggnämnden tar ut en avgift för verksamheter med stadigvarande tillstånd som baseras på både en fast och en rörlig del. Aktuella avgifter för tillståndsansökningar och tillsyn är beslutade av kommunfullmäktige och finns på kommunens hemsida.

Förebyggande tillsyn

Den förebyggande tillsynen sker genom information och utbildning i konceptet *Ansvarsfull alkoholservice*. Utbildningen hålls av extern konsult en gång per år. Syftet med den förebyggande tillsynen är att informera och göra tillståndshavaren uppmärksam på alkohollagens regler så att brister inte uppstår.

Inre tillsyn

Den inre tillsynen innebär att miljö- och byggnämnden prövar om serveringsstället uppfyller lagens krav gällande personlig och ekonomisk lämplighet. Den inre tillsynen bedrivs administrativt och innebär bland annat att det görs en återkommande kreditupplysning på företaget och PBI-personerna samt vandelsprövning. Tillsynen sker med hjälp av remissförförande till andra myndigheter så som Polismyndigheten, Skatteverket och Kronofogdemyndigheten. Miljö- och byggnämnden granskar även restaurangrapporterna varje år samt genomför fortlöpande granskning av restaurangernas marknadsföring i annonser och på webben.

Yttre tillsyn

Den yttre tillsynen innebär att kommunen besöker serveringsstället under pågående verksamhet, för att kontrollera att den bedrivs i enlighet med lagen och i enlighet med tillståndsbeviset. Tillsynsbesöken är i regel oanmälda. Tillsyn kan ske tillsammans med andra myndigheter, exempelvis Polismyndigheten, Skatteverket eller räddningstjänsten. Varje deltagande myndighet gör tillsyn utifrån sitt lagstiftningsområde.

Vid tillsynen kontrollerar miljö- och byggförvaltningen bland annat:

- Ordning och nykterhet, att servering inte sker till berusade eller minderåriga gäster.
- Att serveringen sker inom insynat området.
- Att det finns en serveringsansvarig person på plats.
- Att det finns ett fullgott matutbud och ett tillfredsställande urval av alkoholfria drycker
- Att prissättningen av alkoholdrycker är korrekt samt att gäster inte uppmanas eller förmå/lockas att köpa alkoholdrycker genom otillåtna erbjudanden.

Sanktioner

Inre och yttre tillsyn kan leda till att en utredning inleds och att remisser skickas till berörda myndigheter. Dokumenterade brister kan också leda till sanktionsåtgärder. De sanktionsmedel som finns är erinran, varning eller återkallelse av tillstånd.

- Erinran är en påföljd som används vid lindrigare förseelser och brister.
- Varning är en påföljd som används vid allvarliga brister eller då bristerna är lindriga men återkommande.
- Återkallelse är en påföljd som kan användas då varning redan meddelats utan att rättelse sker eller vid grova överträdelser. Återkallelse kan även ske direkt då förutsättningarna för tillståndets beviljande inte längre är uppfyllda.

Undantag från krav på serveringstillstånd

Det finns fall där serveringstillstånd inte krävs. Exempel på sådana tillfällen är privata tillställningar som bröllop i en bygdegård.

Serveringstillstånd krävs inte om serveringen:

1. avser ett enskilt tillfälle för i förväg bestämda personer (slutet sällskap), och
2. sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna, och
3. äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.

Samtliga tre punkter måste vara uppfyllda för att servering ska kunna ske utan tillstånd.

Serveringstillstånd krävs inte heller för alkoholservice på särskilda boenden, såsom äldreboenden där det tillhandahålls måltidsservice.

Folköl

Enligt alkohollagen ska den som avser att bedriva försäljning och/eller servering av folköl anmäla verksamheten till den kommun där serveringen skall ske. Varken servering eller försäljning av folköl får påbörjas innan anmälan gjorts till kommunen. Vid ägarbyte av butiken ska detta anmälas till tillståndsmyndigheten eftersom rätten att sälja folköl inte automatiskt följer den nya ägaren. Detsamma gäller om butiksägaren inte längre vill sälja folköl.

Varje handlare måste ha kunskap om de regler som gäller vid försäljning av folköl. Det är försäljarens skyldighet att förvissa sig om att folköl inte säljs eller lämnas ut till den som inte fyllt 18 år. Därför måste butiksägaren ansvara för att se till att personalen har tillräckliga kunskaper vad det gäller försäljning av folköl.

För att få sälja folköl krävs att försäljningsstället är godkänt som stadigvarande livsmedelslokal. Det innebär att butiken måste ha ett brett och varierat sortiment av matvaror. Varor ur kiosksortiment som till exempel glass, godis, frukt, kex med mera anses inte vara matvaror. Det ska även finnas ett sortiment av lättdrycker till försäljning i butiken som lättöl, läsk och vatten. Vid servering av folköl är det en förutsättning att det samtidigt serveras mat och att lättdrycker finns att tillgå.

Tillsyn folköl

Vid tillsyn av folkölsförsäljning kontrolleras bland annat verksamhetens egenkontrollprogram och matutbud. Om inte alkohollagen följs kan en varning eller förbud av försäljning meddelas

till verksamhetsutövaren. Kommunen kan utföra kontrollköp för att säkerställa att ålderskontroll utförs i enlighet med alkohollagen.