



**VAGGERYDS
KOMMUN**

Riktlinjer för alkoholserving

Antagen av socialnämnden 2024-01-25 § 3

Gäller t o m 2027-12-31 och revideras en gång per mandatperiod samt vid behov.

Ansvarig förvaltning: Socialförvaltningen

Ansvarig tjänsteman: Verksamhetschef stab



Innehållsförteckning

1 Inledning	3
1.1 Kommunala riktlinjer för alkoholserving	3
1.2 Syftet med riktlinjerna för alkoholserving	3
1.3 Hur riktlinjerna ska användas	3
1.4 Alkohollagen – en skyddslag	3
1.5 Lokaler för servering	3
2 Informationsskyldighet, ansökan och tillsyn	4
2.1 Kommunens informationsskyldighet m.m.	4
2.2 Handläggningstider vid ansökan och anmälan	4
2.3 Remissyttranden och lämplighet	5
2.4 Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet och andra skäl	7
2.5 Kommunens tillsynsverksamhet	8
2.6 Ansöknings- och Tillsynsavgifter	9
3 Riktlinjer vid servering	10
3.1 Serveringstider	10
3.2 Ordning och nykterhet	10
3.3 Uteserveringar	12
3.4 Gemensamt serveringsutrymme	12
3.5 Villkor vid meddelande av serveringstillstånd	13
3.6 Tillstånd till enstaka tillfällen samt slutna sällskap	13
3.7 Provsmakning	14
3.8 Kryddning av snaps	16
4 Undantag från krav på serveringstillstånd	17
5 Olika myndigheters roller	17

1 Inledning

1.1 Kommunala riktlinjer för alkoholserving

Lagstiftaren anser att det är mycket viktigt att kommunerna har tydliga riktlinjer som redogör för

- vad som gäller enligt alkohollagen (2010:1622) och anslutandeföre skrifter¹
- vilka hänsyn till lokala förhållanden som kommunen tar vid tillståndsprövningen.

De kommunala riktlinjerna är politiskt förankrade och beslutade av socialnämnden. Riktlinjerna finns tillgängliga för allmänheten på kommunens hemsida. Riktlinjerna speglar kommunens uppfattning och ambitionsnivå. De revideras regelbundet, året efter valår eller oftare vid behov.

1.2 Syftet med riktlinjerna för alkoholserving

Syftet med de kommunala riktlinjerna för alkoholserving 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.

Genom riktlinjerna informerar kommunen allmänheten om den lokala anpassningen till alkohollagen. Riktlinjerna utgår från alkohollagens regler som i vissa fall ger ett utrymme för kommunen att utveckla sin egen alkoholpolitik. Kommunerna ska dock inte ha egna regler som avviker från alkohollagen. Riktlinjerna får inte heller vara så långtgående att de får karaktären av normgivning². En kommun kan till exempel inte ha som riktlinje att i samband med olika tillfälliga evenemang endast bevilja tillfälliga serveringstillstånd till dem som sedan tidigare har en serveringsverksamhet med ett stadigvarande serveringstillstånd.

1.3 Hur riktlinjerna ska användas

Det räcker inte för kommunen att enbart hänvisa till riktlinjerna som grund för att avslå en ansökan om serveringstillstånd. Det måste också till konkreta omständigheter som talar mot beviljandet, exempelvis Polisens och Miljö- och byggnadsförvaltningens remissyttranden. Då är det mer sannolikt att beslutet håller vid en prövning i domstol. Förutom riktlinjer upprättar kommunerna även en tillsynsplan som beskriver det planerade tillsynsarbetet. Planen revideras vid behov.

1.4 Alkohollagen – en skyddslag

Alkohollagen är en skyddslagstiftning för att begränsa de skador som alkohol kan orsaka. En utgångspunkt i den svenska alkoholpolitiken är att skyddet för människors hälsa bör gå före företagsekonomiska och näringspolitiska intressen.

1.5 Lokaler för servering

I en lokal där det finns serveringstillstånd får inte någon dricka andra alkoholdrycker än de som serveras enligt serveringstillståndet.

Ingen får heller dricka alkoholdrycker på ett serveringsställe där alkohol inte får serveras eller i en lokal som yrkesmässigt upplåts för anordnande av sammankomster i slutna sällskap vid vilka mat eller dryck tillhandahålls av innehavaren eller dennes försorg.

Alkoholdrycker som inte får serveras i en lokal som avses ovan får heller inte förvaras i lokalen eller tillhörande utrymmen (gäller inte folköl)

¹ Alkoholförordning (2010:1636), Statens folkhälsoinstituts författningssamling (FHIFS).

² Enligt proposition 2009/10:125, sidan 93 och framåt

2 Informationskyldighet, ansökan och tillsyn

2.1 Kommunens informationskyldighet m.m.

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 9 § alkohollagen har kommunen en skyldighet att informera om vad som gäller enligt denna lag och anslutande författningar.

Riktlinjer

Detta dokument - *riktlinjer för alkoholserving* - är en informationskälla. På Vaggeryds kommuns hemsida www.Vaggeryd.se finns ytterligare information, För att hitta rätt, skriv serveringstillstånd i sökrutan. Blanketter återfinns under Självservice och e-tjänster och blanketter.

På hemsidan finns bland annat information om:

- Vilka handlingar som ska bifogas ansökan vid olika typer av serveringstillstånd
- Definition av vad som är ett slutet sällskap
- Folköl – detaljhandel och servering
- Förslag på alkohol och drogpolicy för gäster – på restauranger med serveringstillstånd
- Förslag på alkohol och drogpolicy för personal – på restauranger med serveringstillstånd
- Kunskapsprov – (länk till Folkhälsoinstitutets hemsida) Vid ansökan om serveringstillstånd krävs (med vissa undantag) att kunskapsprov genomförs för att visa att tillräcklig kunskap i alkohollagen finns. Kunskapsprovet genomförs hos socialförvaltningen-
- Alkohollagen (länk till lagtext) samt gällande riktlinjer för alkoholserving
- Ansvarsfull alkoholserving (AAS)- Vaggeryds kommun anordnar i samarbete med Gnosjö, Vaggeryd och Värnamo kommuner utbildning i "Ansvarsfull alkoholserving" 1-2 gånger årligen. Målgrupp är restaurangernas serveringspersonal och ordningsvakter.
- Blanketter: för ansökan om olika typer av serveringstillstånd,
- Blanketter för olika typer av anmälan: folkölsförsäljning, serveringsansvariga, personer med betydande inflytande (PBI), lokal vid catering, kryddning av snaps, provsmakning
- Avgifter - för ansökan om serveringstillstånd och tillsynsavgifter
- Förslag på egentillsynsprogram vid folkölsförsäljning

2.2 Handläggningstider vid ansökan och anmälan

Rättsregel

Enligt 5 § alkoholförordningen (2010:1636) ska en kommun fatta beslut i ett ärende om serveringstillstånd inom fyra månader från det att en fullständig ansökan har kommit in till kommunen. Om det är nödvändigt på grund av utredningen av ärendet får handläggningstiden förlängas med högst 4 månader. Kommunen ska informera sökanden om att skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.

Det finns olika typer av serveringstillstånd

- Stadigvarande tillstånd för servering till allmänhet eller slutet sällskap
- Tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten och slutet sällskap

Riktlinjer

Socialnämnden har specificerat de beräknade handläggningstiderna för olika typer av serveringstillstånd. Under sommaren kan det ta längre tid.

- **Stadigvarande serveringstillstånd** alla typer – beslutas av socialnämnden. Socialnämnden sammanträder i regel en gång per månad. Den beräknade tiden från fullständig ansökan till beslut är ca 3 månader.
- **Tillfälliga serveringstillstånd för allmänheten** samt **serveringstillstånd för gemensamt serveringsutrymme** - Alkoholhandläggaren beslutar. Den beräknade tiden från fullständig ansökan till beslut är ca 2 månader.
- **Tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap** beräknas till 3 veckor och beslut om *tillfällig förlängning av serveringstid* med högst 1 timma, samt *utökad serveringsyta* (uteservering) högst ett tillfälle till en månad. Alkoholhandläggaren beslutar. Den beräknade handläggningstiden är 3 veckor, vid godkänt kunskapsprov. Handläggningstiden är längre när ansökan gäller komplicerade ärenden där nämnden istället fattar beslut.

Socialnämnden har även beräknat handläggningstider för anmälningsärenden.

- **Anmälan om lokal vi catering** – bör göras senast 2 veckor innan serveringen, för att räddningstjänsten ska hinna godkänna lokalen.
- **Anmälan om kryddning av snaps, anmälan om provsmakning samt anmälan om serveringsansvariga** – en vecka innan servering påbörjas är tillräckligt.
- **Anmälan om förändringar:** t.ex. att verksamhet påbörjas, läggs ned eller avbrott i verksamhet. Om verksamheten förändras i sitt innehåll. Betydande förändrade ägarförhållanden och ombyggnad av serveringsställe – ska anmälas i så god tid som är möjligt, till alkoholhandläggaren. Helst 4 veckor innan, men senast samma dag förändringen sker om den inte varit känd tidigare.
- **Anmälan om försäljning/servering av folköl** – anmäls till alkoholhandläggaren, helst 2 veckor innan och senast dagen innan försäljning påbörjas.

2.3 Remissyttranden och lämplighet

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 11 § alkohollagen (2010:1622) får en ansökan om stadigvarande serveringstillstånd inte bifallas utan att polismyndighetens yttrande har inhämtat. Detsamma gäller, om det inte rör sig om arrangemang av endast obetydlig omfattning, tillfälligt serveringstillstånd för servering till allmänheten.

Polismyndigheten ska i sitt yttrande redovisa samtliga omständigheter som ligger till grund för myndighetens bedömning i det enskilda fallet och särskilt yttra sig om sökandens allmänna lämplighet för verksamheten.

Om en ansökan avser servering inom eller invid ett militärt område ska yttrandet dessutom inhämtas av vederbörande militär chef innan ansökan får bifallas.

Enligt 8 kap. 12 § alkohollagen (2010:1622) får serveringstillstånd endast meddelas den som visar att han eller hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheterna i övrigt är lämplig att utöva verksamheten samt att verksamheten kommer att drivas i enlighet med de krav som ställs upp i denna lag.

Av 8 kap 16 § alkohollagen (2010:1622) framgår att lokaler som används för servering till allmänheten eller för servering till slutna sällskap av den som har stadigvarande serveringstillstånd ska vara lämpliga från brandsäkerhetssynpunkt.

Riktlinjer

Sökanden ska genom att avlägga ett prov visa att han eller hon har de kunskaper om denna lag och anslutande föreskrifter som krävs för att på ett författningenligt sätt utöva serveringsverksamheten.

Regeringen eller den myndighet som regeringen bestämmer får meddela föreskrifter om prov som avses i andra stycket och om undantag i vissa fall från skyldigheten att avlägga prov.

Det är ett krav att yttrande från polisen ska begäras in och finnas som en del av bedömningen av ärendet enligt 8 kap 11 § alkohollagen (2010:1622). Även eventuella uppgifter som framgår av utdrag ur belastnings- och misstankeregistret kan bli en del av bedömningen. Den kan även finnas uppgifter från andra instanser som kan påverka bedömningen av lämpligheten av personer som har koppling till den verksamhet som ska bedrivas.

Yttranden från andra myndigheter är mycket viktiga vid tillståndsprövning och socialnämnden hämtar regelmässigt uppgifter från Polismyndigheten, Räddningstjänsten, Miljö- och byggförvaltningen, Skatteverket och Kronofogdemyndigheten.

Uppgifter som hämtas är bland annat:

Polismyndigheten

Om sökanden är lämplig att inneha alkoholserving, eventuella hinder av ordningskaraktär för den sökta verksamheten (till exempel närboendestörningar eller trafikstörningar) samt ställningstagande till sökt serveringstid.

Uppgifter efterfrågas om vandel (anmärkningar) mot sökande och personer med betydande inflytande (PBI).

Räddningstjänsten

Huruvida serveringsstället är lämpligt för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt gällande utrymningsvägar, släckredskap, tillstånd för till exempel gasolhantering etc. Räddningstjänsten kontrollerar även om lokalen har ett brandskydd som är anpassat för det personantal som verksamheten söker serveringstillstånd för.

Miljö- och byggförvaltningen

Om lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning. Om besök har gjorts i restaurangen efter registrering och vad som eventuellt framkommit då. Om lagad mat kan tillhandahållas i tillräcklig omfattning i förhållande till restaurangens storlek. Andra eventuella hinder för den sökta verksamheten.

Om det föreligger risk för olägenheter på grund av serveringsställets läge eller på grund av den sökta serveringstiden (närboendestörningar).

Skatteverket

Om bolaget och dess företrädare har skött sin ekonomiska bokföring och deras skuldsituation. Uppgifter hämtas på Bolaget, sökande/ägare och PBI.

Bolaget: innehav eller återkrav av F-skattsedel, AG-registrerad, moms-registrerad och hur ofta moms redovisas. Saldo på skattekontot, aktuella betalningsuppmaningar, aktuell skatteskuld hos kronofogdemyndigheten, antal betalningsuppmaningar, restförda skatteskulder, huruvida särskild självdeklaration lämnas, förseningsavgifter, redovisas 0 kr i moms, redovisas 0 kr i lön i skattedeclarationen och om inkomstdeklaration lämnas. Kontrollbesök och eventuella beslut om kontrolluppgifter och eventuellt belopp.

Företrädarna för bolaget (ägare, styrelseledamöter, PBI): om de deklarerat de tre (3) senaste åren, inkomst av tjänst, över/underskott av näringsverksamhet och över/underskott av kapital. Om personen inte har deklarerat – orsak till detta. Huruvida det föreligger någon skatteskuld hos kronofogdemyndigheten för indrivning och

eventuellt belopp samt vilka fastigheter personen ägde 31/12 föregående år.

Kronofogdemyndigheten

Om sökanden eller det bolag denne företräder har betalningsanmärkningar, har brustit i skyldighet att erlägga skatter eller sociala avgifter alternativt är föremål för exekutiva åtgärder. Finns det registreringar ska dessa redovisas.

2.4 Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet och andra skäl

Rättsregel

Av 8 kap 17 § alkohollagen (2010:1622) framgår att om alkoholservering på grund av serveringsställets belägenhet eller av andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa, får serveringstillstånd vägras även om övriga krav i lagen är uppfyllda.

Riktlinjer

Exempel på faktorer som påverkar utredning och beslut av serveringstillstånd. Remissinstansernas yttrande, främst från Polismyndigheten och Bygg- och Miljöförvaltningen, har stor betydelse.

- **Störningar för omgivningen** (närboendestörningar): Restauranger som är belägna i bostadsområden ger ökad risk att störa nattvilan för närboende. Centralt belägna bostäder får dock räkna med någon mera störning än i rena bostadsområden.
- **Hög Restaurangtäthet** kan påverka den allmänna ordningen och laglydnaden: har tätorten redan många serveringstillstånd och det är styrkt att det inte finns underlag kan serveringstillstånd vägras vid nyetablering. Även frekvent förekomst av oordning och onykterhet som har anknytning till allt för stor nöjesverksamhet kan påverka om ytterligare serveringstillstånd kan beviljas.
- **Restaurangens inriktning:** socialnämnd kan vägra serveringstillstånd om restaurangen är allt för inriktad på alkoholförsäljning, t.ex. ren pub verksamhet. Serveringstillstånd kan även vägras om restaurangens meny är allt för begränsad.
- **Kända geografiska problemområden:** serveringstillstånd kan även vägras i områden som är kända för problem med t.ex. social utslagning och missbruksproblematik. På samma sätt kan serveringstillstånd vägras om restaurangen ligger i nära anslutning till boende för personer med alkoholberoende t.ex. behandlingshem.
- **Ungdomshänsyn:** serveringstillstånd kan vägras om serveringen befaras öka konsumtionen av alkoholdrycker hos ungdomar. Så kan det vara om restaurangen är belägen i närheten av ungdomsgårdar, skolor och andra platser där ungdomar samlas. Särskilt bör detta beaktas om ovanstående verksamheter är öppna samtidigt som restaurangen beräknas servera alkohol.
- **Idrottsanläggningar:** Alkoholservering bör inte ske i idrottsanläggningar utom vid speciella undantagsfall. Socialnämndens uppfattning är att idrott och alkohol inte hör ihop. Alkoholförsäljning bör inte heller finansiera idrottsverksamhet. Kultur- och fritidsnämndens generella uppfattning är att alkohol inte ska/bör förekomma i kommunala fritids- och idrottslokaler, men vissa undantag förekommer. Undantag kan bli aktuellt när inte träning, tävling eller ungdomsverksamhet pågår i lokalen.

2.5 Kommunens tillsynsverksamhet

Rättsregel

Av 9 kap. 2 § alkohollagen (2010:1622) framgår bland annat att kommunen och Polismyndigheten har tillsyn över efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker och alkoholdryckliknande preparat.

Kommunen ska upprätta en tillsynsplan som ska ges in till länsstyrelsen.

Av 9 kap. 3 § alkohollagen (2010:1622) framgår att för tillsynen över efterlevnaden av bestämmelserna om marknadsföring i 7 kap. finns det särskilda regler i marknadsföringslagen (2008:486). Tillsynen över efterlevnaden av bestämmelserna gentemot den som har serveringstillstånd får, i fråga om marknadsföring på serveringsstället, utövas även av kommunen.

Riktlinjer

Nedan följer huvuddragen för olika sätt att arbeta med tillsyn. En tillsynsplan upprättas och revideras vid behov, den beskriver mer detaljerat kommunens planerade tillsynsarbete under året.

- **Förebyggande tillsyn** är kommunens arbete med information och utbildning, exempelvis utbildningar i Ansvarsfull alkoholserving, informationsmöte med branschen kan anordnas. Det är också kommunens arbete med att sprida kunskaper om hur alkohollagen ska omsättas i det praktiska arbetet på serveringsstället.
- **Inre tillsyn** innebär att kommunen arbetar med att granska om den som har provsmaknings- eller serveringstillstånd fortfarande uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet. Granskningen sker ofta med hjälp av andra myndigheter som Polismyndigheten, Skatteverket och Kronofogden. Den inre tillsynen är administrativ och sker med stöd av remisser och underrättelser mellan myndigheterna. Alkoholhandläggaren genomför årligen inre tillsyn då uppgifter från Polismyndigheten, Skattemyndigheten och Kronofogdemyndigheten hämtas med remisser.
- **Yttre tillsyn** är då kommunen besöker serveringsstället under pågående verksamhet, framför allt under kvällar och nätter för att kontrollera att verksamheten bedrivs i enlighet med lagen. Den yttre tillsynen kontrollerar att restaurangens alkoholserving sker i enligt givna tillstånd. Ordningen i och utanför restaurangen bedöms, liksom graden av gästernas berusning. Kontroll sker av att underåriga inte serveras alkohol. Vidare kontrolleras matutbud och tider för matserving. Självklart uppmärksammas även förekomst av narkotika, om diskriminering förekommer, samt att brandsäkerheten upprätthålls.

Tillsyn kan även ske genom så kallad **samordnad tillsyn**, kommunen tillsammans med myndigheter som Polismyndigheten, Skatteverket och Räddningstjänsten gör en gemensam tillsyn på serveringsstället. Antalet tillsynsbesök beror på den verksamhet restaurangen har. Inkommer tips och anmälningar samt om tillsynsärenden pågår kan det bli extra besök. Tillsynsbesöken kan även vara anonyma.

Kommunen (i Vaggeryds kommun socialnämnd) och **Polismyndigheten** har gemensamt tillsynsansvar över alkoholserving (Yttre tillsyn).

Inre och yttre tillsyn kan leda till att ett **tillsynsärende** öppnas och att förnyade remisser skickas till de berörda myndigheterna. Det kan också leda till förslag om sanktionsåtgärder. Om en utredning inleds ska kommunen avsluta ärendet med ett beslut. En genomförd tillsyn ska dokumenteras och avslutas. De uppgifter som har framkommit med anledning av tillsynen ska kommuniceras med tillståndshavaren.

2.6 Ansöknings- och Tillsynsavgifter

Rättsregel

Kommunerna har enligt 8 kap. 10 § andra stycket alkohollagen (2010:1622) rätt att ta ut avgifter för tillsyn av dem som har serveringstillstånd. Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen som regleras i kommunallagen (2017:725).

Riktlinjer

I ett cirkulär från Sveriges Kommuner och Landsting finns mer information om tillstånds- och tillsynsavgifterna och om självkostnads- och likställighetsprinciperna (Cirkulär 10:77, ”En ny alkohollag”).

Vaggeryds kommuns aktuella ansöknings- och tillsynsavgifter finns på kommunens hemsida, www.Vaggeryd.se. Ansöknings- och tillsynsavgifterna grundar sig på självkostnadsprincipen och likställighetsprincipen.

Ansökningsavgifterna är framräknade på genomsnittlig tidsåtgång för utredning av sökt tillstånd och en timkostnad för alkoholhandläggarens arbete. Kunskapsprov ingår i ansökningsavgiften, även om det finns behov av tolk. Uppräkning sker årligen med hjälp av omsorgsindex.

Tillsynsavgifterna baseras på den omsättning som redovisas i restaurangerna i den årliga restaurangrapporten, Vilken avgift som tillståndshavaren får betala avgörs av hur stor försäljningen av alkoholdrycker är i förhållande till försäljning av mat.

3 Riktlinjer vid servering

3.1 Serveringstider

Rättsregel

Av 8 kapitlet 19 § alkohollagen (2010:1622) framgår att kommunen beslutar under vilka tider alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat får serveras. Det ska särskilt beaktas vad som sägs i 17 § alkohollagen om serveringsställets belägenhet eller andra skäl som kan medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

Om kommunen inte beslutar annat, får serveringen inte påbörjas tidigare än klockan 11.00 och inte pågå längre än till klockan 01.00.

Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

Riktlinjer

Serveringstider syftar främst till att motverka olägenheter som onykterhet och oordning. Bestämmelsen om serveringstider är en viktig del av den svenska alkoholpolitiken, och social hänsyn ska därför gå före affärsmässiga eller konkurrensmässiga hänsyn³. Att en konkurrerande restaurang redan har fått längre serveringstid behöver därför inte motivera bifall till en annan ansökan.

När kommunen prövar en restaurangs serveringstid ska man beakta om serveringstiden kan medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet, eller om den kan innebära särskild risk för människors hälsa⁴. Skyddet för människors hälsa och intresset av att upprätthålla ordning, nykterhet och säkerhet ska alltså stå i förgrunden när kommunen prövar sena serveringstider.

Socialnämnd, polismyndighetens och bygg- och miljöförvaltningens gemensamma uppfattning är att vanligen bevilja serveringstillstånd inom den så kallade normaltiden 11:00-01:00. Varje ansökan behandlas dock individuellt vad gäller serveringstider och Polismyndighetens och Bygg- och miljöförvaltningens yttranden har mycket stor betydelse. Faktorer som påverkar kommunens ställningstagande:

- Risken för närboendestörningar vid sena serveringstider
- Forskning stöder uppfattningen att förlängt öppethållande ger ökad konsumtion av alkoholdrycker som i sin tur ger ökat våld.

Se även under rubriken *Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet och andra skäl*

3.2 Ordning och nykterhet

Rättsregel

Av 1 kap. 11 § andra stycket alkohollagen (2010:1622) framgår att försäljning kallas servering om drycken eller preparaten ska förtäras på stället.

Av 3 kap. 5 § alkohollagen (2010:1622) framgår att försäljning av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat ska skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån

³ Proposition 1994/95:89, sidan 97 och framåt

⁴ Jämför 8 kapitlet 17 § alkohollagen

förhindras. Den som säljer alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat ska se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället.

Av 8 kap. 20 § alkohollagen (2010:1622) framgår att vid servering av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat ska ansvarig personal se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undviks.

Av 8 kap. 21 § alkohollagen (2010:1622) framgår att priset för en alkoholdryck eller ett alkoholdrycksliknande preparat får vid servering inte sättas lägre än inköpspriset för drycken jämte skäligt påslag. Prissättningen får inte ske på ett sådant sätt att försäljning av drycker med högre alkoholhalt främjas. Gästerna får inte uppmanas eller förmås att köpa alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat.

Av 8 kap. 22 § alkohollagen (2010:1622) framgår att vid servering av alkoholdrycker ska lättdrycker finnas att tillgå i tillfredsställande urval och omfattning.

Av 8 kap. 23 § alkohollagen (2010:1622) framgår att från ett serveringsställe med serveringstillstånd får inte någon medföra spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat som har serverats i lokalen. Detta gäller inte hotellrum med minibar.

Av 8 kap. 24 § alkohollagen (2010:1622) framgår att på serveringsställe där serveringstillstånd gäller får inte någon inta eller tillåtas inta andra alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat än sådana som har serverats i enlighet med tillståndet. Detta gäller dock inte på hotellrum.

Inte heller får någon inta eller tillåtas inta alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat på ett serveringsställe där dessa preparat inte får serveras eller i en lokal som yrkesmässigt upplåts för anordnande av sammankomster i slutna sällskap vid vilka mat eller dryck tillhandahålls av innehavaren eller genom dennes försorg och där servering av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat inte är tillåten.

Alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat som inte får serveras i en lokal som avses i denna paragraf får inte heller förvaras i lokalen eller tillhörande utrymmen.

Riktlinjer

Serveringen av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat ska vara ansvarsfull och präglas av måttfullhet. Fokus är återhållsamhet vid servering, att skadeverkningar av alkohol ska förhindras samt att kravet på ordning och nykterhet gäller såväl på serveringsstället som i dess direkta närhet. Även övrig oordning som inte är direkt orsakad av alkoholförtäring ska undvikas.

- Restriktiv bedömning av tillstånd för servering av spritdrycker till slutna sällskap när sökanden är en förening eller privatperson på grund av att dessa oftast har mindre erfarenhet av servering.
- Tillsynsverksamheten, i dess olika delar, syftar till kontroll över alkoholserveringen
- Försäljning och servering av större mängder alkohol till en person eller en grupp ska undvikas. Hela flaskor med spritdrycker, öl hinkar, shotsbrickor, med mera bärbrickor vid fatölsförsäljning etc. får endast förekomma vid bordsservering med serveringspersonal närvarande.
- Kommunen kan besluta om att servering endast kan ske i form av bordsservering.
- ~~Behov av internpolicy:~~ Alla restauranger med serveringstillstånd bör ta fram klara nedskrivna riktlinjer både för sina gäster och för sin personal. Där ska klart framgå vad som gäller. Exempel på policy finns utlagd på Vaggeryds kommuns hemsida, www.Vaggeryd.se
- Personalen har ett personligt ansvar för att nykterhet och ordning upprätthålls. För att serveringspersonal ska kunna servera alkohol på ett enligt alkohollagen ansvarsfullt sätt behöver de utbildning. Det är tillståndshavarens/arbetsgivarens ansvar att personalen har tillräckliga kunskaper. Socialnämnden erbjuder i samarbete med GGVV kommunerna utbildning i Ansvarsfull alkoholsservering (AAS), se under rubrik kommunens informationsskyldighet.

3.3 Uteserveringar

Rättsregel

Av 8 kap. 14 § alkohollagen (2010:1622) framgår att serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren.

Av 8 kap. 17 § alkohollagen (2010:1622) framgår att om alkoholserving på grund av serveringsställets belägenhet eller av andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa, får serveringstillstånd vägras även om övriga krav som uppställs i lagen är uppfyllda.

Av 8 kap. 19 § alkohollagen (2010:1622) framgår att kommunen beslutar under vilka tider alkoholdrycker och alkoholdryckslikande preparat får serveras. Vid bestämmande av tiden för servering ska särskilt beaktas vad som sägs i 17 §.

Om inte kommunen beslutar annat, får servering av ovanstående inte påbörjas tidigare än klockan 11.00 och inte pågå längre än till klockan 01.00.

Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

Bestämmelserna i första-tredje styckena gäller inte rumsservering på hotell eller minibar i hotellrum enligt 5 § alkohollagen.

Riktlinjer

- Serveringstiden på uteserveringen är vanligen densamma som inomhus i restaurangen men kan begränsas om det finns risk för t.ex. närboendestörningar.
- En uteservering ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Avgränsningen består vanligen av väl förankrat staket med en öppning. Observera att Räddningstjänsten kan ha synpunkter om höjd på staket och antalet öppningar p.g.a. brandsäkerheten. Uteserveringen ska vara belägen i direkt anslutning till restaurangen eller i dess omedelbara närhet. Uteserveringen ska vara överblickbar inifrån restaurangen i annat fall kan bordsservering ställas som villkor. Antalet sittplatser på uteserveringen ska vara anpassat till dess storlek och det antal personer som av Räddningstjänsten godkänt uteserveringen för.
- När fastighetsägaren upplåter marken, krävs att avtal upprättas om rätt att disponera marken för uteservering. Om uteserveringen är belägen på kommunens mark ska kontrakt upprättas med kommunledningskontoret på Vaggeryds kommun. Uteservering på allmän plats kräver också tillstånd från Polismyndigheten.
- Behov av bygglov – att avgränsa uteserveringen med ett staket – ej högre än 1,2 meter ovanför omgivande mark- och lägga trätrall direkt på mark är normalt inte bygglovspliktigt. Restaurangerna ansvarar själva för kontakterna med miljö- och byggförvaltningen om eventuellt bygglov för uppförande av uteservering.
- Inbyggda uteserveringar med väggar och tak omfattas av rökförbudet.

3.4 Gemensamt serveringsutrymme

Rättsregel

Av 8 kap. 14 § alkohollagen (2010:1622) framgår att serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren.

Särskilt tillstånd kan meddelas för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Varje tillståndshavare ska svara för ordning och nykterhet inom serveringsutrymmet samt för vad som i övrigt gäller enligt denna lag under den tid han eller hon bedriver servering där.

Riktlinjer

Gemensamt serveringsutrymme kan förekomma t.ex. vid festivaler och i köpcentra på så kallade mat torg. Vid ansökan gäller:

- Varje restaurang ska ha ett eget serveringstillstånd med den sökta serveringstiden, det är dock möjligt att ansöka om eget serveringstillstånd samtidigt med en gemensam ansökan.
- Alla tillståndshavare ska ansöka tillsammans om gemensamt serveringsutrymme.
- Serveringsutrymmet ska vara avgränsat från omgivningen med staket eller annan avskärmning.
- Den serveringstid som samtliga deltagande tillståndshavare har är vanligen den som beviljas för det gemensamma serveringutrymmet.
- Kommunen kan komma att förordna om ordningsvakter och/eller bordsservering om det bedöms finnas behov.
- Tillståndshavarna ansvarar gemensamt för att ordning och nykterhet råder.

3.5 Villkor vid meddelande av serveringstillstånd

Rättsregel

Av prop. En ny alkohollag (2009/10:125) framgår att en myndighet som på ansökan meddelar ett för sökanden positivt beslut har, utan författningsstöd, enligt allmänna förvaltningsrättsliga principer rätt att till sitt beslut föga olika slag av villkor. (s. 166)

Riktlinjer

exempel på vad villkoren kan avse:

- Villkor om förordnade ordningsvakter är vanligt vid sena serveringstider (t.ex. när servering pågår efter 01:00, vid tillfällig servering till allmänheten och vid nöjesverksamhet).
- Antal gäster på serveringsstället. –
- När uppsikten över serveringslokalen eller uteserveringen är begränsad villkoras ofta om bordsservering alternativt att serveringspersonal ska cirkulera på serveringsytan.
- Tillståndshavaren har ansvar för att serveringspersonalen har kunskap i alkohollagen.
- Villkor om särskild säkerhetsutrustning - på serveringsstället vid sen serveringstid kan förekomma i särskilda fall.

3.6 Tillstånd till enstaka tillfällen samt slutna sällskap

Rättsregel

Av 8 kapitlet 2 § alkohollagen(2010:1622) framgår bland annat att serveringstillstånd kan meddelas för servering till allmänheten eller i förening, företag eller annat slutet sällskap. Det kan avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd). Serveringstillstånd kan gälla spritdrycker. Vin, starköl, andra jästa alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat eller flera av dess drycker eller preparat. Tillstånd att anordna provsmakning av alkoholdrycker eller alkoholliknande preparat enligt 6 och 7 §§ kan meddelas stadigvarande eller för enstaka period.

Av 8 kap. 13 § alkohollagen (2010:1622) framgår att den som har tillstånd för servering till allmänheten eller stadigvarande tillstånd för servering i slutet sällskap, får köpa de spritdrycker, vin, starköl, andra jästa alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat som är skattepliktiga enligt lagen (1994:1564) om alkoholskatt, som behövs för rörelsen endast av partihandlare eller av detaljhandelsbolaget. Den som har tillstånd för servering i slutet sällskap vid ett enstaka tillfälle eller under en enstaka tidsperiod, får köpa motsvarande drycker eller preparat endast hos detaljhandelsbolaget.

Av 8 kap. 15 § alkohollagen (2010:1622) framgår bland annat att tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten endast får meddelas om serveringsstället tillhandahåller tillredd mat. Detsamma gäller tillstånd för servering i slutet sällskap.

Tillstånd för servering av starköl, vin och annan jäst alkoholdryck i foajéer till teater eller konsertlokal under paus i föreställning eller konsert får meddelas utan krav på matsservering. Det ställs inte heller krav på matsservering vid provsmakning enligt 6 eller 7 § alkohollagen (2010:1622).

Riktlinjer

Grundregeln för festivaler och tillfällig servering är att det rör sig om någon enstaka dag. En övre tidsgräns för större festivaler och evenemang är 5-7 dagar/kvällar.

Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten, servering vid evenemang som vänder sig till allmänheten, paussservering vid teater, festivaler (öltält), provsmakning till allmänheten m.m.

- Tillstånd bör endast meddelas om serveringen ingår som en del i ett större arrangemang som i sig är seriöst.
- I möjligaste mån ska tillfälliga tillstånd till allmänheten knytas till restauranger som har permanenta serveringstillstånd eller till personer som har omfattande erfarenhet av serveringsverksamhet.
- Vid denna typ av servering bör servering av spritdrycker endast undantagsvis medges.
- Yttranden från Polismyndigheten, Räddningstjänst m.fl. har stor betydelse.
- Ett etablerat restaurangföretag kan ha serveringar till allmänheten på en rad olika platser under ett år. Blir det många serveringar i samma lokal bör det övervägas om det istället är möjligt att få ett stadigvarande serveringstillstånd.
- Ett tillfälligt evenemang, exempelvis en festival, bör pågå i maximalt 3 dagar. Ett tillfälligt serveringstillstånd för allmänheten kan också avse en period, upp till ett par månader (säsong).
- Serveringstider: normaltiden är 11:00-01:00.

Tillfälligt serveringstillstånd för slutna sällskap

Med ett slutet sällskap avses en begränsad krets av personer som har någon form av gemensamt intresse, såsom en förening eller annan sammanslutning där alkoholservering endast är ett komplement till den övriga verksamheten och vanligen förekommer vid enstaka tillfällen. Vid varje tillfälle då alkoholservering till slutet sällskap sker, ska arrangören i förväg veta vilka personer som deltar. Gästlista ska kunna uppvisas. Under pågående tillställning får serveringslokalen inte vara öppen för gäster som i förväg inte har anmält sig.

Tillfälligt serveringstillstånd för slutna sällskap kan även meddelas till företag för servering vid personalfester eller liknande. Annonsering av arrangemanget till allmänheten får inte ske, men får förekomma till medlemmar i en förening. Flera slutna sällskap tillsammans kan aldrig utgöra ett slutet sällskap.

- ~~Prövning av ansökan:~~ Tillstånd bör endast meddelas om serveringen ingår som en del i ett större arrangemang som i sig är seriöst
- Enklare yttranden från polis och räddningstjänst kan begäras.
- Serveringstider: normaltiden är 11:00-01:00

3.7 Provsamakning

Rättsregel

Av 8 kap. 6 § alkohollagen (2010:1622) framgår att anordnande av provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat vid arrangemang riktade till allmänheten är tillåtet under förutsättning att

1) arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker eller preparat som provsmakningen avser samt den lokal där provsmakningen ska äga rum, eller

2) de partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker eller preparat som ska erbjudas. Den som har ett stadigvarande serveringstillstånd ska innan arrangemanget äger rum göra en anmälan till kommunen.

Av 8 kap. 7 § alkohollagen (2010:1622) framgår att den som tillverkar alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat från råvaror som produceras på den egna gården och som har ett stadigvarande serveringstillstånd har rätt att, efter anmälan till kommunen, vid tillverkningsstället erbjuda provsmakning av de egenproducerade dryckerna eller preparaten. Om sådant tillstånd saknas, får tillverkaren erbjuda provsmakning av egentillverkade alkoholdrycker eller preparat vid tillverkningsstället om den har ett särskilt tillstånd för provsmakning.

Av 2 och 6 §§ Folkhälsomyndighetens föreskrifter och allmänna råd (FoHMFS 2014:8) om anmälan av lokal för cateringverksamhet, kryddning av spritdryck för servering som snaps och provsmakning framgår att anmälan som tillståndshavaren ska lämna till kommunen ska innehålla tillståndshavarens namn och organisationsnummer. Om det är en enskild firma ska personnummer och uppgift om lokal för provsmakning finnas. I anmälan ska det finnas uppgifter om vilka alkoholdrycker som ska ingå i provsmakningen.

Av 7 § samma föreskrift framgår att tillståndshavaren vid anmälan ska ange serveringsställe, namn på de partihandlare som ska delta som utställare, hur ordning och nykterhet ska säkras, hur betalning ska gå till och dag och tid för arrangemanget.

Det är viktigt att särskilja provsmakning från servering. Alkohollagen och Folkhälsomyndighetens föreskrifter talar om vad som ska uppnås gällande provsmakning utan att det är reglerat i detalj. Syftet är att lämna utrymme till kommunerna, som har kunskapen om lagen och de lokala förutsättningarna, att bedöma hur provsmakning ska utformas på bästa sätt.

Provsmakning innebär att man serverar små mängder, motsvarande en matsked (15 ml) eller mindre, av olika produkter. Syftet är i huvudsak att ge deltagarna en uppfattning om kvalitet och smak. Vid provsmakning behöver man inte servera mat.

Den som har ett stadigvarande serveringstillstånd behöver inte ansöka om ett nytt särskilt tillstånd för provsmakning om provsmakningen sker i de egna serveringslokalerna och de drycker som ingår i serveringstillståndet. Eftersom det vid dessa tillfällen även finns mat att erbjuda gästerna gäller inte kravet på att endast servera de små mängder alkohol som gäller vid exempelvis en mäsä.

Riktlinjer

- En anmälan om ett provsmakningsarrangemang ska dock lämnas in till kommunen senast två veckor före provsmakningstillfället.

3.8 Kryddning av snaps

Rättsregel

Av 8 kap 3 § alkohollagen (2010:1622) framgår att den som har ett stadigvarande serveringstillstånd har, efter anmälan till kommunen, rätt att krydda spritdrycker för servering av snaps i den egna serveringsrörelsen.

Framställning av snaps på serveringsstället ger tillståndshavaren möjlighet att erbjuda egna produkter. Rätten att framställa snaps är ett undantag från huvudregeln. Det är inte tillåtet för en tillståndshavare att tillverka, omförpacka eller buteljera andra alkoholdrycker än den egna snapsen.

Riktlinje

- Kryddning av snaps avser spritdryck som motsvarar den traditionella svenska okryddade brännvinet.
- Verksamheten ska vara i liten skala tillräckligt för servering vid till exempel årets julbord.
- Kryddning ska ske i originalbutelj.
- Av anmälan ska framgå vilka kryddor som används, vilken spritdryck som avses och vilken mängd som ska kryddas.

4 Undantag från krav på serveringstillstånd

Rättsregel

Av 8 kap. 1a § alkohollagen (2010:1622) framgår att serveringstillstånd inte krävs om serveringen avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer, sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna, och äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.

Av 8 kap. 1 b § alkohollagen (2010:1622) framgår att serveringstillstånd inte krävs för servering till en boende och besökare till denne på sådana särskilda boenden som avses i 5 kap. 5 § andra och tredje styckena och 7 § tredje stycket socialtjänstlagen (2001:453) och 9 § 9 lagen (1993:387) om stöd och service till vissa funktionshindrade, och vid vilka måltidsservice tillhandahålls.

Den som bedriver alkoholservering enligt första stycket ska utöva särskild kontroll (egenkontroll) över serveringen. För egenkontrollen ska det finnas ett för verksamheten lämpligt program.

Förenklat kan säga att serveringstillstånd inte krävs om serveringen:

- avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer
- sker utan vinstintresse och utan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna
- äger rum i lokal där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.

Alla tre punkterna ska vara uppfyllda - annars behövs serveringstillstånd.

5 Olika myndigheters roller

Kommunerna utreder och beslutar om serveringstillstånd och utövar tillsammans med Polismyndigheten tillsyn över att alkohollagen och anslutande föreskrifter följs.

Kommunen arbetar också förebyggande och med inre tillsyn av restaurangerna så att tillståndshavare uppfyller de krav som gällde för tillståndets meddelande. Om omständigheterna för någon tillståndshavare ändras kan det medföra att kommunen måste starta ett tillsynsärende och eventuellt meddela någon form av sanktion; erinran, varning eller i allvarliga fall återkallelse.

Länsstyrelsen är regional tillsynsmyndighet och har bland annat till uppgift att biträda kommunerna med råd och stöd i deras verksamhet samt utöva tillsyn över kommunernas tillståndsgivning och tillsyn. Länsstyrelsen anordnar också nätverksträffar för kommunernas alkoholhandläggare samt utbildningar för handläggare och beslutsfattare.

Folkhälsomyndigheten har till uppgift att utöva tillsyn på nationell nivå. Detta ska ske för att garantera att all försäljning av alkoholdrycker sker på ett ansvarsfullt sätt samt att lagar och bestämmelser på alkoholområdet följs. En metod för att säkerställa detta är bland annat genom att varje år genomföra en kontroll via restaurangrapporter.

Folkhälsomyndigheten ger bland annat ut föreskrifter och allmänna råd, ansvarar för kunskapsprov för att säkerställa att kraven på tillståndshavarens kunskap är lika i Sverige samt ansvarar för ett centralt register över samtliga serveringstillstånd.