

## Riktlinjer för serveringstillstånd

Riktlinjer för serveringstillstånd	Serveringstillstånd	Dokumenttyp Riktlinjer		
Fastställd/upprättad av	Socialnämnden	Datum 2014-10-27	Diarienummer KS13-400-709	
Processägare	Samhällsförvaltningen	Version 1	Senast reviderad 0	Giltig längst t.o.m. 2018-10-27
Dokumentansvarig				
Övrigt				



## Innehåll

<b>1</b>	<b>Inledning.....</b>	<b>3</b>
1.1	Alkohollagen – en skyddslagstiftning.....	3
<b>2</b>	<b>Regler för serveringstillstånd.....</b>	<b>4</b>
2.1	Handläggning och handläggningstider .....	4
2.2	Kunskaper i alkohollagen.....	4
2.3	Remissyttranden .....	4
2.4	Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl.....	5
2.5	Serveringstider .....	5
2.6	Gemensam serveringsyta .....	6
2.7	Uteserveringar .....	6
<b>3</b>	<b>Stadigvarande servering till allmänheten .....</b>	<b>7</b>
3.1	Krav på restaurangen, ägaren och personalen .....	7
3.2	Krav på vad det gäller lokal, kök, utrustning och matutbud .....	8
<b>4</b>	<b>Stadigvarande servering till slutna sällskap .....</b>	<b>9</b>
<b>5</b>	<b>Tillfällig servering till allmänheten.....</b>	<b>10</b>
<b>6</b>	<b>Tillfällig servering till slutna sällskap.....</b>	<b>12</b>
<b>7</b>	<b>Kommunen och polismyndigheten har tillsynsansvar vilket också gäller detaljhandelns försäljning av folköl .....</b>	<b>13</b>
<b>8</b>	<b>Servering till särskilda boenden .....</b>	<b>14</b>
<b>9</b>	<b>Folköl 2,25 - 3,5 vol. % .....</b>	<b>14</b>
<b>10</b>	<b>Avgifter .....</b>	<b>16</b>
<b>11</b>	<b>Kassaregister .....</b>	<b>16</b>

## 1 Inledning

Alkohollagstiftningen är en social skyddslagstiftning. Alkohollagens övergripande syfte är att begränsa alkoholens skadeverkningar och motverka risker. Servering av alkohol ska ske ansvarsfullt och i lagen ställs därför också särskilda krav på tillståndshavaren.

I de fall alkoholpolitiska hänsyn ställs mot företagsekonomiska eller näringspolitiska ska de alkoholpolitiska hänsynen ha företräde.

Den svenska alkoholpolitikens mål är att främja folkhälsan genom att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar

Måttlig konsumtion av alkoholhaltiga drycker är för många ett väl etablerat och socialt accepterat inslag i mat- och umgängeskulturen. Samtidigt är alkoholens negativa medicinska och sociala konsekvenser och skadeverkningar en av vår tids stora utmaningar. Alkohol ligger bakom tusentals personliga tragedier och påverkar samhällsutvecklingen ekonomiskt, socialt och kulturellt. Barn och andra närstående till personer med ett missbruk är ofta särskilt utsatta.

Den svenska alkoholpolitikens mål är att främja folkhälsan genom att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar. ( Prop. 2009/10:125)

Härnösands kommun vill i dialog och samverkan med restaurangbranschen och berörda myndigheter verka för en restaurangmiljö som präglas av en ansvarsfull alkoholhantering.

Krogen är en miljö som är särskilt utsatt då det är där som många unga människor för första gången kommer i kontakt med både alkohol och narkotika.

Utbildning i Ansvarsfull alkoholservering är därför viktigt för att de som arbetar i restaurangmiljön ska ha goda förutsättningar att möta situationer som uppstår på grund av berusning av såväl legala om illegala medel.

Kommunens tillståndsprövning baseras på vad som anges i alkohollagen alkoholförordningen och handbok

### 1.1 Alkohollagen – en skyddslagstiftning

Alkohollagen finns för att begränsa alkoholens skadeverkningar. En utgångspunkt är att skyddet för människors hälsa går före företagsekonomisk eller näringspolitisk hänsyn.

I alkohollagen påpekas att serveringsställets geografiska läge, d.v.s. om alkoholservering på grund av serveringsställets belägenhet kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa, kan serveringstillstånd vägras även om övriga krav som uppställs i lagen är uppfyllda.

## 2 Regler för serveringstillstånd

### 2.1 Handläggning och handläggningstider

För serveringstillstånd gällande alkohollagen kommer kommunen att

- Erbjudas tid för samrådsträff där man går igenom ansökan.
- Erbjudas en checklista över vilka handlingar som ska bifogas ansökan.
- Erbjudas utbildning i Ansvarsfull alkoholserving en gång per år.
- Fatta beslut inom 8 veckor när det gäller ansökningar om serveringstillstånd till allmänheten. Tidpunkten gäller från det att sökanden har lämnat in fullständiga ansökningshandlingar.
- Fatta beslut inom 4 veckor när det gäller ansökningar om tillstånd till slutna sällskap. Tidpunkten gäller från det att sökande har lämnat in fullständiga ansökningshandlingar.
- Meddela beslut och utfärda tillståndsbevis senast dagen efter att beslutet är justerat.

### 2.2 Kunskaper i alkohollagen

Sökande ska genom att avlägga ett prov kunna visa att han eller hon har kunskaper om alkohollagen och anslutande föreskrifter.

Omfattningen av provet är anpassat till vilken typ av tillstånd som ansökan avser och Folkhälsomyndigheten är ansvarigt för innehållet i provet.

Läs mera: [AL 8 kap 12 §](#)

### 2.3 Remissyttranden

En ansökan om stadigvarande serveringstillstånd får inte bifallas utan att polismyndighetens yttrande har inhämtats. Detsamma gäller för tillfälligt serveringstillstånd för servering till allmänheten, om det inte rör sig om arrangemang av endast obetydlig omfattning.

Läs mera: [AL 8 kap 11 §](#)

Förutom polisens yttrande ska yttranden inhämtas från andra myndigheter och förvaltningar, exempelvis Skatteverket, Kronofogden, Räddningstjänsten med flera, om så bedöms nödvändigt.

Det som efterfrågas är:

- Om sökande har betalat skatter och avgifter utan uppmaning från Skatteverket.
- Om sökande är konkursbefriad de senaste tre åren.
- Om sökande har anmält verksamheten till miljökontoret.
- Om lokalen är lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt med mera. Sökandes eventuella engagemang i andra företag.
- Kökets standard och utrustning.

- Hur sökande sköter/har skött sina ekonomiska ålägganden.

Om sökande har, eller har haft, serveringstillstånd i någon annan kommun kan yttrande från den kommunen begäras. Hur omfattande remissförfarandet är, beror delvis på vilken typ av serveringstillstånd ansökan avser.

## **2.4 Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl**

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.

Ett restriktivt förhållningssätt för tillståndsgivning ska därför gälla vid bland annat följande förhållanden.

### **Störning för omgivningen**

För restauranger i anslutning till flerbostadshus kan serveringstiden begränsas om det föreligger risk för störningar för de boende.

### **Hänsyn till Ungdomar och ungdomsmiljöer**

Vid evenemang som huvudsakligen riktar sig till publik under 20 år ska serveringstillstånd inte medges.

För serveringslokaler som ligger i närheten av grundskolor åk 1- 9, ska beslut om serveringstillstånd omfatta begränsningar avseende serveringstider.

### **Idrottsanläggningar**

I de fall alkoholserving är aktuell på idrotts- och nöjesplatser är det viktigt att serveringen sker under restaurangmässiga former och att beslutet förenas med lämpliga föreskrifter om hur serveringen ska bedrivas.

Läs mera: [AL 8 kap 17 §](#)

## **2.5 Serveringstider**

### **Normaltid**

Kommunen beslutar under vilka tider alkoholdrycker får serveras. Om inte kommunen beslutar annat, får servering av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker inte påbörjas tidigare än klockan 11.00 och inte pågå längre än till klockan 01.00 s.k. normaltid.

Läs mer: [AL 8 kap. 19 §](#)

Regleringen av serveringstiderna är en alkoholpolitisk åtgärd som syftar till att motverka onykterhet, oordning samt störningar för omgivningarna runt restaurangerna. Den sociala hänsynen har företräde före affärsmässiga eller konkurrensmässiga aspekter.

Polismyndighetens och Samhällsförvaltningen inställning ska ha stor betydelse vid bestämmande av serveringstider.

Serveringstiden kan begränsas för restauranger i eller i anslutning till bostadsområden.

### **Utökad serveringstid**

För utökad serveringstid ska ett restriktivt synsätt tillämpas. Serveringstillstånd utöver normal serveringstid kan beviljas efter en särskild prövning i det enskilda fallet. Vid denna bedömning är det i första hand ordningen på serveringsstället samt risken för olägenheter och störningar från serveringsstället som är avgörande. Polismyndighetens och miljökontorets yttrande och inställning ska alltid ha stor betydelse.

### **Serveringstid till klockan 02.00**

För utökad serveringstid till kl. 02.00 krävs även att restaurangrörelsen är väletablerad och välskött, det vill säga att det inte finns några anmärkningar på restaurangen och dess ägare.

Ett villkor för utökad serveringstid till kl. 02.00 är att samtlig serveringspersonal, som inte enbart tillfälligt engagerats, ska ha genomgått utbildning i Ansvarsfull alkoholserving. Serveringstillstånd kan också förenas med villkor om till exempel ordningsvakter efter ett visst klockslag.

### **Utrymning av lokalen**

Serveringslokalen ska vara utrymd senast 30 min efter serveringstidens slut. Om tillståndet anger olika sluttider för servering inomhus och på uteservering, innebär detta att utrymningstiderna blir olika. Utrymningstiden omfattar all typ av servering och hantering av mat och dryck. Den enda typ av verksamhet som får förekomma efter utrymningstiden är städning.

## **2.6 Gemensam serveringsyta**

Gemensam serveringsyta kan sökas av två eller flera tillståndshavare. Tillståndshavarna ansvarar gemensamt för att det råder ordning och nykterhet. Om det uppstår en händelse som innebär att serveringstillståndet kan ifrågasättas, och det inte går att bevisa vem av tillståndshavarna som förorsakat händelsen, återkallas tillståndet för den gemensamma serveringsytan.

Läs mer: [AL 8 kap 14 § andra stycket](#)

## **2.7 Uteserveringar**

Tillstånd för användning av offentlig plats söks årligen hos Polismyndigheten, som inhämtar yttranden från andra myndigheter och förvaltningar innan den fattar beslut.

Serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren.

Serveringstillståndet för uteserveringen gäller tills vidare, och behöver därför inte sökas om varje år hos tillståndsmyndigheten. Om det skett förändringar av nyttjanderätten till marken, eller i uteserveringens omfattning/storlek måste emellertid sökande ansöka om nytt tillstånd.

Läs mer: [AL 8 kap 14 §](#)

### **Närheten till huvudrestaurang och kök**

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.

Uteservering ska ligga i restaurangens närhet, och det ska tydligt framgå att restaurangen och uteserveringen "hör i hop" och är överblickbar.

Läs mera: [AL 8 kap 15 §](#)

### **Storlek på serveringen**

En uteservering får inte vara större än att restaurangköket har kapacitet att tillhandahålla mat till samtliga gäster. Tillgången till kundtoaletter ska vara tillfredsställande utifrån det totala antalet gäster som kan befinna sig i serveringslokalen.

### **Bordsservering**

Grunden för uteservering är bordsservering. Kravet på bordsservering kan frångås under förutsättning att överblick kan garanteras på annat sätt. Tillståndshavare som vill frångå kravet på bordsservering ska lämna in en skriftlig redogörelse för hur överblicken över serveringsytan ska garanteras.

### **Barservering**

Barservering till gästerna på uteservering tillåts normalt inte.

## **3 Stadigvarande servering till allmänheten**

### **3.1 Krav på restaurangen, ägaren och personalen**

#### **Ägare/tillståndshavare**

Vid tillståndsprövningen ska särskild hänsyn tas till om sökanden är laglydig och benägen att fullgöra sina skyldigheter mot det allmänna

Läs mer: [AL 8 kap 12 §](#)

#### **Serveringsansvarig**

Tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Det sista gäller dock inte vid rumsservering. Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt.

Tillståndshavaren ska till kommunen skriftligen anmäla den eller de personer som har utsetts att ansvara för serveringen av alkoholdrycker

Läs mera: [AL 8 kap 18 §](#)

#### **Personal**

Endast den som är anställd av tillståndshavaren eller som är inhyrd av ett bemanningsföretag får anlitas som köks- eller serveringspersonal eller för uppgifter som är av betydelse för ordning och nykterhet. Detta gäller dock inte ordningsvakter som förordnats enligt 2 § 4 lagen (1980:578) om ordningsvakter.

Restaurangskolor med serveringstillstånd samt, efter överenskommelse med skolan, även andra restauranger med sådant tillstånd får i utbildningssyfte anlita restaurangskolans elever.

Läs mera: [AL 8 kap 18 § tredje stycket](#)

### **Spritdrycker**

Tillstånd för spritdrycker kan beviljas om följande kriterier är uppfyllda:

Restaurangen har ett varierat utbud av lagad eller tillredd mat fram till kl. 23.00, därefter tillåts en lättare meny.

Lokalen är restaurangmässig och ger ett intryck av att inte vara ett snabbmatställe.

## **3.2 Krav på vad det gäller lokal, kök, utrustning och matutbud**

### **Lokal**

Serveringstillstånd ska omfatta ett avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren.

Läs mera: [AL 8 kap 14 §](#)

### **Drinkbar**

Om det finns en drinkbar får den ta i anspråk endast en mindre del av serveringsställets totala yta, och ska vara placerad i nära anslutning till matsalen.

### **Kök**

Stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten får medges endast om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller ett varierat utbud av lagad eller på annat sätt tillredd mat.

Kökets utrustning måste hålla en viss standard, lägenhetsspis eller mikrovågsugn anses ej vara tillräcklig utrustning. Enbart sallader eller smörgåsar är inte tillredd mat i lagens mening och tillgodoser därför inte kravet på ett varierat utbud.

Tillståndshavaren ska kunna erbjuda ett flertal lagade eller tillredda maträtter av varierat slag. Det är inte ett nödvändigt krav att varma maträtter kan serveras, förutsatt att matutbudet och förhållandena i övrigt har den allmänna standard som krävs för serveringstillstånd.

Läs mer: [AL 8 kap 15 §](#)

### **Pausservering**

Tillstånd för servering av starköl och vin i foajéer till teater eller konsertlokal under paus i föreställning eller konsert får meddelas utan krav på matsservering.

Läs mer: [AL 8 kap 15 §](#)

### **Provsmakning**

Anordnande av provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker vid arrangemang riktade till allmänheten är tillåten under förutsättning att



1. Arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker som provsmakningen avser och sker i den lokal där tillstånd är beviljat eller
2. De partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som avses erbjudas.

Tillståndshavare som avses i första stycket 1 ska innan arrangemanget äger rum göra en anmälan till kommunen. Lag (2012:205).

Läs mer: [AL 8 kap 6 §](#)

## 4 Stadigvarande servering till slutna sällskap

Krav på ägaren/tillståndsansvarig

- ha kunskaper i alkohollagen (godkänt kunskapsprov)
- vara ekonomiskt skötsam
- inte vara dömd eller misstänkt för brottslig verksamhet
- vara minst 20 år
- kunna finansiera sin verksamhet på ett godtagbart sätt
- äga dispositionsrätt till den aktuella serveringslokalen

Serveringstillstånd kan meddelas för servering till allmänheten eller i förening, företag eller annat slutet sällskap. Tillståndet kan avse servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod (stadigvarande serveringstillstånd).

Stadigvarande tillstånd gäller tills vidare. Kommunen får dock om det finns särskilda skäl begränsa tillståndets giltighet till viss tid.

Serveringstillstånd kan gälla spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker eller en eller flera av dessa drycker.

### Serveringsansvarig

Tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt.

Tillståndshavaren ska till kommunen skriftligen anmäla den eller de personer som har utsetts att ansvara för serveringen av alkoholdrycker

Läs mer: [AL 8 kap 2 §](#)

Definition av slutna sällskap

- Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har någon form av gemensamt intresse, som i en förening eller annan sammanslutning.

- Antalet medlemmar får inte bli alltför omfattande. Föreningar som omfattar en stor del av invånarna på en ort eller en lokalförening som även är öppen för organisationens samtliga medlemmar inom regionen eller inom landet anses inte som slutna sällskap enligt Alkoholinspektionens allmänna råd. Inte heller anses hotellgäster som slutet sällskap.
- Vid varje tillfälle då alkoholserving till slutet sällskap sker ska arrangören veta vilka personer som deltar. Detta sker enklast genom att arrangören i förväg tagit emot anmälningar och upprättat en namnlista.
- Medlemskap vid entrén är inte att beakta som slutet sällskap.

### **Festvåningstillstånd**

Ett så kallat festvåningstillstånd är ett tillstånd till en restaurangrörelse som på beställning bedriver servering till olika slutna sällskap. Näringsidkare kan ansöka om serveringstillstånd för servering till slutet sällskap. Tillståndet kan avse servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod (stadigvarande serveringstillstånd).

### **Catering till slutna sällskap**

Den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap kan meddelas stadigvarande serveringstillstånd under förutsättning att den lokal där serveringen äger rum för varje tillfälle anmäls till och godkänns av kommunen.

Den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat för att få stadigvarande serveringstillstånd.

Läs mer: AL 8 kap 4 §

## **5 Tillfällig servering till allmänheten**

Krav ägare/tillståndshavare

- ha kunskaper i alkohollagen (godkänt kunskapsprov)
- vara ekonomiskt skötsam
- inte vara dömd eller misstänkt för brottslig verksamhet
- vara minst 20 år
- kunna finansiera sin verksamhet på ett godtagbart sätt
- äga dispositionsrätt till den aktuella serveringslokalen

### **Serveringsansvarig**

Tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt.

Tillståndshavaren ska till kommunen skriftligen anmäla den eller de personer som har utsetts att ansvara för serveringen av alkoholdrycker

### **Serveringstider**

Kommunens och Polismyndighetens bedömning av risk för olägenheter och störningar har stor betydelse vid prövning av serveringstidens längd.

Senare serveringstider än till kl. 01.00 ska normalt inte medges. Undantag kan kunna göras vid om särskilda skäl förligger.

### **Matutbud och utrustning**

Vid tillfällig servering av alkoholdrycker till allmänheten ska det alltid finnas tillgång till lagad/tillredd mat. Serveringsytan ska vara utrustad med sittplatser vid bord för matgäster.

### **Spritdrycker**

Servering av spritdrycker ska normalt inte medges vid tillfällig servering till allmänheten. Efter särskild prövning kan tillstånd meddelas om den sökande uppfyller nedanstående kriterier:

- Inredningen ska hålla samma standard som en vanlig permanent restaurang, dvs. gästerna ska placeras vid bord och stolar. Det räcker alltså inte med traditionella festivalmöbler, bord/bänkar.
- Måltid och dryck ska inte serveras på/i engångsmaterial.
- Maten som serveras ska vara en komplett måltid alternativt buffé.
- Gästerna har förköpt sina måltidsbiljetter. Inget direktinsläpp.
- Spritdryckerna säljs endast som bordsservering.

Även om samtliga kriterier är uppfyllda, innebär det inte per automatik att serveringstillstånd för spritdrycker beviljas. Arrangemangets karaktär, huvudsakliga målgrupp samt remissvar från bland annat Polismyndigheten har stor betydelse för om tillstånd för spritdrycker ska beviljas eller inte.

Servering av spritdrycker medför alltid en större risk att berusningsgraden stiger, och därmed ökar risken för överservering som i sin tur kan leda till ohälsa eller risk för skada.

### **Serveringsyta**

Serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren.

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

Läs mer: [AL 8 kap 14 §](#)

## 6 Tillfällig servering till slutna sällskap

Krav på tillståndshavaren (festvåningsrättighet):

- ha kunskaper i alkohollagen (godkänt kunskapsprov)
- vara ekonomiskt skötsam
- inte vara dömd eller misstänkt för brottslig verksamhet
- vara minst 20 år
- kunna finansiera sin verksamhet på ett godtagbart sätt
- äga dispositionsrätt till den aktuella serveringslokalen

Krav på tillståndshavaren (klubbrättighet):

- kontroll av det slutna sällskapet, t.ex. föreningars
- verksamhetsberättelse, medlemsförteckning m.m.
- kontroll av störningsrisk,
- kontroll av matutbud,
- serveringslokalens beskaffenhet
- vara minst 20 år.

Serveringspersonal:

Definition av slutna sällskap

- Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har någon form av gemensamt intresse, som i en förening eller annan sammanslutning.
- Antalet medlemmar får inte bli alltför omfattande. Föreningar som omfattar en stor del av invånarna på en ort eller en lokalförening som även är öppen för organisationens samtliga medlemmar inom regionen eller inom landet anses inte som slutna sällskap enligt Alkoholinspektionens allmänna råd. Inte heller anses hotellgäster som slutet sällskap.
- Vid varje tillfälle då alkoholservering till slutet sällskap sker ska arrangören veta vilka personer som deltar. Detta sker enklast genom att arrangören i förväg tagit emot anmälningar och upprättat en namnlista.
- Medlemskap vid entrén är inte att beakta som slutet sällskap.

### Matutbud

Mat ska tillhandahållas under serveringen, och ska anges i samband med ansökan.

### Serveringslokal

Serveringslokalen ska, av Räddningstjänsten, anses vara lämplig i brandsäkerhetshänseende. Nya medlemmar till föreningen får ej anslutas i

samband med insläpp vid serveringstillfället. Att entreavgifter tas ut och att lokalen är öppen för nya gäster under tiden tillställningen pågår, medför att serveringen anses riktad till allmänheten. Det ska finnas en bokning gjord i förväg -uppgifter har lämnats om grupp/sällskap och antal personer.

### **Prövning av ansökan**

Tillfälligt tillstånd för enstaka tillfälle kan endast omfatta ett tillfälle. Antalet tillståndstillfällen i en viss serveringslokal kan dock ha betydelse. Om tillståndsansökningarna har varit fler än sex stycken under det senaste halvåret är det är att betrakta som regelbundet återkommande verksamhet. Ansökan ska då inte beviljas utan sökande ska uppmanas ansöka om stadigvarande tillstånd för lokalen.

### **Undantag, när serveringstillstånd inte behöver sökas**

Serveringstillstånd för tillfällig servering till slutna sällskap behövs inte vid följande situationer:

- Ansökan avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer
- Servering sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna
- Serveringen äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.
- Kommunens tillsynsverksamhet gällande serveringstillstånd

## **7 Kommunen och polismyndigheten har tillsynsansvar vilket också gäller detaljhandelns försäljning av folköl.**

Läs mer: [AL 9 kap 2 §](#)

### **Förebyggande tillsyn**

Förebyggande tillsyn genomförs för att problem inte ska uppstå. Detta gör kommunen genom kontinuerlig information, rådgivning och utbildning i frågor som gäller alkohollagen.

### **Inre tillsyn**

Inre tillsyn görs löpande under tiden när tillståndet gäller, antingen som en uppföljning eller efter att tillståndsmyndigheten har uppmärksammat att eventuella brister har uppkommit.

Inre tillsyn görs löpande under tiden när tillståndet gäller, genom kontroll och uppföljning av tillståndshavarens personliga och ekonomiska förhållanden.

### **Yttre tillsyn**

Till yttre tillsyn räknas direkta tillsynsbesök i restaurangerna eller serveringsställena för att se om verksamheten följer alkohollagens

bestämmelser. Sådan tillsyn sker både i form av myndighetssamverkan (flera myndigheter/förvaltningar gör gemensamma tillsynsbesök) och tillsynsbesök av handläggare. Viktiga delar i den yttre tillsynen är bedömningar av ordningsläget i och utanför restaurangen, graden av berusning hos gästerna och kontroll av att servering till underåriga inte förekommer.

### **Anmärkningar**

Förutom om restaurangen bryter mot alkohollagen kan andra brister medföra anmärkningar. Sådana brister kan t ex vara otillräcklig tillgång på mat, inget utlämnande av kvitton, serveringsansvarig personal finns inte på plats, brister i bokföringen eller att andra i tillståndet angivna förutsättningar inte följs. Det rödmarkerade stycket ovan är en del av alkohollagens bestämmelser.

### **Återkallande av tillstånd**

En kommun ska återkalla ett serveringstillstånd om:

- Tillståndet inte längre utnyttjas
- Det har förekommit brottslig verksamhet utan att tillståndshavaren har ingripit
- Tillståndshavaren har brutit mot denna lag eller vad som i övrigt gäller för tillståndet på ett sådant sätt att varning inte är en tillräckligt ingripande åtgärd, eller har tilldelats en eller flera varningar utan att de förhållanden som föranlett varningen har rättats till
- Om flera tillståndshavare har utnyttjat ett gemensamt serveringsutrymme enligt 8 kap. 14 § andra stycket får i stället tillståndet för gemensamt serveringsutrymme återkallas, om det inte kan utredas vilken tillståndshavare som är ansvarig för en händelse som ska föranleda återkallelse av serveringstillståndet.

## **8 Servering till särskilda boenden**

Serveringstillstånd krävs inte för servering till boende och besökare vid särskilda boenden.

Läs mer: [AL 8 kap 1b §](#)

### **Anmälan**

Eftersom kommunen är skyldig att utöva tillsyn över särskilda boenden som serverar alkohol bör boendet lämna information till tillsynsmyndigheten om verksamhetens omfattning.

## **9 Folköl 2,25 - 3,5 vol. %**

Servering av folköl får, med de inskränkningar som föreskrivs i denna lag, ske om verksamheten bedrivs i sådana lokaler eller andra utrymnen i byggnader eller transportmedel som

1. ingår i anläggningar som är godkända enligt föreskrifter meddelade med stöd av 7 § 1 livsmedelslagen (2006:804) eller registrerade enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien, och

2. är avsedda för stadigvarande verksamhet med livsmedel och där mat serveras samtidigt.

Läs mer: [AL 5 kap 5](#)

### **Tillstånd och anmälningskyldighet**

Den som bedriver detaljhandel med eller servering av folköl ska hos kommunen anmäla verksamheten där försäljning sker. Anmälan ska ske innan försäljningen/serveringen påbörjas.

Följande krav ställs på detaljhandeln:

- Godkänd livsmedelslokal.
- Att försäljning av matvaror bedrivs i lokalen.
- Inne i affären ska kunden finna att stadigvarande försäljning av livsmedel sker i en avgränsad avdelning i lokalen.
- Däremot anses inte livsmedel inom det så kallade kiosksortimentet vara matvaror. Det gäller glass, konfektyrer, snacks, lättdrycker, kaffe, te, kakao, frukt, produkter av frukt, honung, kex och liknande.

### **Egenkontrollprogram**

Den som bedriver detaljhandel med eller servering av öl har skyldighet att utarbeta särskilda program för egentillsyn.

### **Kommunens tillsyn**

Kommunens uppgift i förhållande till detaljhandeln är information, rådgivning och kontroll av åldersgräns, egenkontrollprogram samt kontroll av marknadsföring.

### **Förbud**

Kommunen kan förbjuda detaljhandel med eller servering av folköl eller meddela varning om bestämmelserna i alkohollagen inte följs. Tiden för förbud mot fortsatt försäljning av folköl är sex månader. Vid upprepad eller allvarlig försummelse ges en möjlighet att förbjuda fortsatt försäljning under en period av tolv månader

### **Tillfällig försäljning**

Ölservering i samband med ambulerande korv- och glassförsäljning eller liknande är inte tillåtet.

## 10 Avgifter

Kommunen får ta ut avgift för prövningen enligt de grunder som beslutas av kommunfullmäktige. Kommunen får även ta ut avgift för tillsyn enligt 9 kap. av den som har serveringstillstånd och av den som bedriver anmälningspliktig detaljhandel med eller servering av folköl.

Taxan avseende ansöknings- och tillsynsavgifter beslutas av kommunfullmäktige. Avgifterna bygger på att kommunens verksamhet som omfattar handläggning och tillsyn enligt alkohollagen ska vara i stort sett "självfinansierad" och därmed inte vara finansierad via skattemedel.

Läs mer: [AL 8 kap 10 §](#)

## 11 Kassaregister

Bokföringen i en rörelse som är tillståndspliktig eller som annars bedrivs med stöd av denna lag ska vara så utformad att kontroll av verksamheten är möjlig. Den som bedriver rörelsen är skyldig att på begäran av en tillsynsmyndighet visa upp bokföringshandlingarna.

Tillståndshavare, tillverkare, partihandlare och den som bedriver handel med teknisk sprit är skyldiga att till tillsynsmyndigheten lämna de uppgifter som är nödvändiga för att myndigheten ska kunna föra statistik över verksamhet enligt denna lag.

Läs mer: [9 kap 14 §](#)