

§ 35 Förslag till nya riktlinjer enligt alkohollagen (2010:1622)

INLEDNING

Sala kommun har sedan 2004 haft riktlinjer för serveringstillstånd som ett komplement till bestämmelserna i alkohollagen. Sedan 2010 är det inskrivet i alkohollagen att riktlinjer ska tas fram. De nya riktlinjerna är anpassade till nya alkohollagen.

Beredning

Se nya riktlinjer, 2013-04-05, bilaga 1.

Berit Lindqvist föredrar ärendet.

BESLUT



Samhällsbyggnadsutskottet föreslår att kommunstyrelsen beslutar, att anta förslag till nya riktlinjer enligt alkohollagen (2010:1622).

Utdrag

Kommunstyrelsen

Akten

Exp. 130424

Justerandes sign			Utdragsbestyrkande
			LA

KOMMUNSTYRELSENS FÖRVALTNING
Samhällsbyggnadskontoret

SALA KOMMUN Kommunstyrelsens förvaltning	
Ink. 2013 -04- 25	
Djari nr 2013/189	Aktbilaga 2

Allmänt

Sala kommun har sedan 2004 haft riktlinjer för serveringstillstånd som ett komplement till bestämmelserna i alkohollagen.

Alkohollagen(2010:1622) - en skyddslag

Alkohollagen finns för att begränsa alkoholens skadeverkningar. Det innebär att skyddet för människors hälsa alltid går före företagsekonomiska eller näringspolitiska hänsyn.

Riksdagen fattade den 30 mars 2011 beslut om en 5-årig samlad strategi för alkohol-narkotika- dopnings- och tobakspolitik, ANDT. Det övergripande målet för ANDT-politiken är ett samhälle fritt från narkotika och dopning, med minskade medicinska och sociala skador orsakade av alkohol och minskat tobaksbruk. Tillsynen över försäljning och servering av alkohol bör enligt denna skärpas. Regeringen nämner bland annat följande om intensifierade åtgärder från kommunens sida:

- Att ha alkoholpolitiska program som omfattar precisering av begreppet alkoholpolitiska olägenheter och kommunens ambitionsnivå för tillsyn.
- Att ha en effektiv tillsyn av företag som serverar eller säljer alkohol.
- Att erbjuda utbildning i ansvarsfull alkoholservering för innehavare av serveringstillstånd samt den personal som arbetar inom restaurangbranschen.
- Att samarbeta med polismyndigheten för att motverka illegal alkohohlantering.

Allmänna förutsättningar för tillståndsgivning

Spritdrycker, vin, annan jäst alkoholdryck eller starköl får inte säljas om det inte föreligger rätt till det enligt alkohollagen. Det krävs tillstånd för försäljning av dessa drycker.

Sala kommuns riktlinjer för serveringstillstånd uppmärksammar speciellt vad som ska gälla avseende alkoholpolitiska olägenheter, serveringslokalens beskaffenhet, serveringstider, uteserveringar och tillfälliga tillstånd.

Det är, oavsett remissinstansernas yttranden, kommunen som fattar beslut i ärenden som rör serveringstillstånd.

Vid en ansökan om tillstånd att servera alkohol prövas dels den sökandes lämplighet dels lokalernas lämplighet. Den allmänna standarden, på så väl maten som på miljön, är avgörande för möjligheten att få ett serveringstillstånd.

Serveringslokalen ska omfatta ett visst avgränsat utrymme och vara överblickbar, vilket är grundläggande för alla typer av serveringstillstånd. Serveringslokalen ska vara utrustad med ett i förhållande till lokalens storlek lämpligt antal sittplatser för matservering. Det är inte meningen att serveringstillstånd ska kunna ges för ga-

tukök och liknande miljöer. Gäster ska i normalfallet kunna beställa och bli serverade vid bordet. Trappor, toaletter och dylikt är inte serveringsytor. Serveringslokalen ska vara lämplig från brandsäkerhetssynpunkt.

Den sökande ska ha god vandel och vara väl förtrogen med den svenska alkohollagstiftningen. Med god vandel menas att den sökande inte har brottslig belastning, att han/hon är ekonomiskt skötsam samt betalar uppkomna skatter och avgifter självant. När sökande är en juridisk person är det kommunen som bedömer vilka personer som är att betrakta som PBI (personer med betydande inflytande i rörelsen) och som ska prövas utifrån personlig och ekonomisk lämplighet.

Genom obligatorisk remiss till polismyndighet kontrolleras den sökande gentemot polisens belastningsregister.

Innan en ansökan kan beviljas ska sökanden genomföra ett godkänt kunskapsprov hos kommunen. Om sökande är en juridisk person eller förening är det hälften av de personer med betydande inflytande i rörelsen och aktiva i serveringen som ska klara kunskapsprovet. Det är kommunen som bedömer vilka dessa personer är.

Ett serveringstillstånd gäller i de flesta fall tills vidare.

Serveringsstället ska ha ett eget kök och tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat. Det ska finnas ett varierat utbud av för-, huvud- och efterrätter. Lokalen ska vara registrerad hos miljöenheten som livsmedelsföretag enligt Europaparlamentets och rådets artikel 6.2 förordning (EG) nr 852/2004.

Allmänna grundsatsen för serveringspolitiken har sedan länge varit att ordning och nykterhet ska råda vid servering.

Utöver kraven på sökandens och lokalernas lämplighet kan kommunen avslå en ansökan om serveringstillstånd, om alkoholserving kan befaras medföra olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller om det av andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

Kommunens mål med riktlinjer för serveringstillstånd:

- Att minska överkonsumtion av alkohol. Särskilt fokus ska ligga på ungdomar och unga vuxna.
- Att bidra till en förbättrad folkhälsa.
- Att bidra till att endast seriösa entreprenörer erhåller tillstånd.
- Att tydliggöra sambandet mellan matserving och alkoholserving.
- Att se till att den som söker tillstånd ska få ett professionellt och tydligt bemötande.
- Att minimera risken och förhindra att verksamheter blir störande för sin omgivning

Ansökan och handläggning

Handläggningstider

Rättsregel

Enligt 5 § alkoholförordningen 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 får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader. Kommunen ska informera sökanden om skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.

RIKTLINJER

Stadigvarande och tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten har Sala kommun ett mål att besluta inom två månader från det att ansökan är fullständig och inga fördröjda kompletteringar från sökanden inträffar. För tillfälliga tillstånd till slutna sällskap är målet att besluta inom två veckor vid första ansökningstillfället, därefter ca en vecka. Anmälningssärenden som t ex serveringsansvarig personal registreras och gäller från samma dag anmälan kommer in till kommunen.

Det som kan förlänga beslutsprocessen är om t ex sökanden inte klarar kunskapsprovet inom rimlig tid.

Handläggningen är också beroende av gällande delegationsordning. Normalt är handläggningstiden kortare om tjänsteman har delegation att fatta beslut i ärendet.

Informationsskyldighet

Rättsregel

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

RIKTLINJER

Sala kommun utbildar sedan år 2005 i Ansvarsfull alkoholserving en gång per år. Detta sker i samarbete med andra kommuner i länet samt Länsstyrelsen. Där får deltagarna information om alkoholens medicinska effekter, varför vi har en alkohollag och relevanta paragrafer ur lagstiftningen samt utbildning i konflikthantering. Information om vikten av att restaurangen har en alkohol- och drogpolicy, både för de anställda men även för gästerna.

Nyheter och annan viktig information lämnas på s k krögarmöten där även andra myndigheter och förvaltningar deltar som t ex polismyndigheten, skatteverket, livsmedelsinspektör, miljöinspektör.

Alkohollagen är i grunden en social skyddslagstiftning och den röda tråden är att skydda mot för tidig alkoholdebut och att man inte får servera märkbart berusade personer. Tillståndshavaren har krav att uppfylla när det gäller personlig och ekonomisk lämplighet samt att betala in uppkomna skatter och avgifter. Från år 2011

ska alla som söker tillstånd visa att han eller hon har kunskaper i alkohollagstiftningen vilket sker genom att avlägga ett kunskapsprov. Provet som är anpassat till vilken typ av tillstånd man söker ansvarar Statens Folkhälsoinstitut för. I Sala kommun genomför de sökande proven hos Samhällsbyggnadskontoret genom datoruppkoppling mot Statens Folkhälsoinstituts server.

Lokaler som används för servering till allmänheten eller för servering till slutna sällskap av den som har stadigvarande serveringstillstånd ska vara lämpliga från brandsäkerhetssynpunkt.

Serveringsstället ska ha tillräckligt antal sittplatser för gäster och även kunna servera gästerna vid bord. Det ska finnas ett varierat utbud av lagad eller på annat sätt tillredd mat, d.v.s. förrätter, huvudrätter samt efterrätter. Efter kl. 23.00 är det tillräckligt med ett fåtal (minst 3) enklare rätter. Menyerna ska finnas och prisbilden ska vara sådan att mat erbjuds i praktiken.

Remissyttranden

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 11 § alkohollagen ska kommunen hämta in polisens yttrande vid en prövning av ett stadigvarande serveringstillstånd, såväl till allmänheten som till ett slutet sällskap. Kommunen ska också hämta in polisens yttrande vid en prövning av tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten, om det inte rör sig om ett litet arrangemang. Enligt 8 kapitlet 16 § ska också de lokaler som används för stadigvarande servering vara brandsäkra. Brandsäkerheten kan också vara något som kommunen behöver beakta när den prövar en ansökan om tillfälligt serveringstillstånd.

RIKTLINJER

Polismyndigheten är en obligatorisk remissinstans, övriga remissinstanser som kommunen använder är: skatteverket, kronofogdemyndigheten, räddningstjänsten och miljöenheten (när det gäller serveringstider och eventuella störningsrisker för närboende). Även andra remissinstanser kan förekomma.

Genom att skicka remisser till olika myndigheter kontrolleras den sökandes vandell, d v s att den sökande inte är brottsligt belastad, att han/hon är ekonomiskt skötsam samt har gjort rätt för sig till det allmänna och betalat uppkomna skatter, moms samt arbetsgivaravgifter.

Polismyndighetens yttrande om ordningsläget i området för den tilltänkta etableringen och hälsoskydds bedömning av störningsrisken för närboende tillmäts stor vikt vid tillståndsprövningen.

Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 17 § alkohollagen får kommunen vägra serveringstillstånd om serveringsstället på grund av placering eller andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet, eller medföra särskild risk för människors hälsa. Kommunerna bör i sina riktlinjer ange vilka kriterier de tillämpar vid bedömningen, för att det ska bli tydligare för de som ansöker om serveringstillstånd. Kommunen måste dock alltid bedöma samtliga omständigheter i det enskilda fallet.

RIKTLINJER

Det finns enligt alkohollagen ingen generell "rätt" att få serveringstillstånd. Kommunen ska bedöma risken för eventuella alkoholpolitiska olägenheter. Polismyndighetens yttrande om ordningsläget i området för den tilltänkta etableringen och miljöenhetens bedömning av risken för att störningar uppkommer för närboende, ska tillmätas stor vikt vid tillståndsprövningen.

Det ska för en kommun vara möjligt att förhindra restaurangetablering med servering av alkoholdrycker på grund av serveringsställets belägenhet eller av andra skäl som kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Det som här menas med serveringsställets belägenhet är särskilt känsliga områden såsom närheten av skolor eller ungdomsgårdar där ungdomar vistas eller samlas, redan etablerade missbruks- eller brottsbelastade miljöer, utpräglade bostadsområden där buller från serveringsstället kan ge upphov till störningar med mera, och som kan innebära risker för uppkomsten av olika alkoholrelaterade olägenheter.

Efter en helhetsbedömning kan föreligga alkoholrelaterade olägenheter då:

- Polismyndigheten avstyrker ansökan med hänvisning till ordningsproblem på eller omkring serveringsstället.
- Miljöenheten avstyrker ansökan med hänvisning till att närboende utsätts, eller riskerar att utsättas för, bullerstörningar från serveringsstället.
- I de fall där kommunen äger kännedom om missförhållanden på serveringsstället eller angående sökandes lämplighet.

För att motverka en osund utveckling i samband med alkoholservering ska särskild uppmärksamhet riktas på:

- Områden som är särskilt känsliga ur ordnings- och bullersynpunkt.
- Särskilt känsliga områden i anslutning till ungdoms-, sport- och idrottsmiljöer.

Nyetablering i ovanstående områden ska bedömas restriktivt och serveringsställets verksamhetsinriktning (målgrupp, pub, matrestaurang, nattklubb etc.) ska särskilt uppmärksammas.

Kommunens tillsynsverksamhet

Rättsregel

Kommunens tillsynsansvar för områdena servering av alkoholdrycker och marknadsföring av alkoholdrycker framgår av 9 kapitlet 2 och 3 § alkohollagen.

RIKTLINJER

Förebyggande tillsyn sker genom information och utbildning i ansvarsfull alkoholservering. Syftet med den förebyggande tillsynen är att informera och göra tillståndshavaren uppmärksam på de krav som alkohollagen ställer så att brister i verksamheten inte uppstår.

Den **inre tillsynen** sker genom kontakt med andra myndigheter t.ex. skatteverket, polismyndigheten, kronofogdemyndigheten och bolagsverket. Kontroll sker även genom InfoTorg då det handlar om frågor av ekonomisk art och tillståndshavarens fortsatta lämplighet.

Sala kommuns **yttre tillsyn** sker efter en tillsynsplan som Samhällsbyggnadsutskottet har fastställt. Antalet tillsynsbesök beror bland annat på verksamhetens art där t.ex. en nattklubb får tätare tillsyn än renodlade matrestauranger. Tillsynen kan vara planerad men även händelsestyrd.

Tillsynen sker ofta tillsammans med andra myndigheter, skatteverket, polismyndigheten, miljöenheten, tullverket och räddningstjänsten. Varje deltagande myndighet gör tillsyn utifrån sin egen lagstiftning. Kommunen och polismyndigheten är tillsynsmyndigheter utifrån alkohollagen.

Tillsynen kan ske när som helst under den tid som restaurangen är öppen och är oannonserad. Framför allt sker besöken under kvällar och nätter. Kommunen tittar främst på ordning och nykterhet, att servering inte sker till berusade eller underåriga gäster, att alkohol dricks på de ytor som är insynade serveringsytor. Till serveringsytor räknas **inte** toaletter och trappor. Ibland sker en fördjupad kontroll av de alkoholdrycker som säljs genom varuprover som skickas på analys. Tillsynen omfattar även kontroll av att marknadsföringen av alkoholdrycker på serveringsstället och i dess omedelbara närhet sker på ett måttfullt sätt. Den ekonomiska skötsamheten granskas genom exempelvis kassa- och personalkontroll och utförs då i samverkan med skatteverket.

Inre och yttre tillsyn kan leda till att en utredning inleds 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.

Avgifter

Rättsregel

Ansökan om serveringstillstånd görs skriftligen. Kommunen har enligt 8 kapitlet 10 § alkohollagen rätt att ta ut avgifter enligt de grunder som beslutas av kommunfullmäktig. Kommunen får även ta ut avgift för tillsyn av den som har serveringstillstånd och av den som bedriver anmälningsskyldig detaljhandel med eller servering av folköl. Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen som regleras närmare i kommunallagen (1991:900).

RIKTLINJER

Sala kommuns avgiftsuttag finns att läsa på kommunens hemsida www.sala.se. Listan med ansökningsavgifterna skickas alltid med ansökningshandlingar.

När det gäller tillsynsavgiften finns en årlig fast avgift som är lika för alla samt en rörlig avgift som grundar sig på försäljningen av alkoholdrycker enligt restaurangrapporten som lämnas till kommunen varje år. Avgiftsuttaget följer Sveriges kommuner och landstings (SKL) rekommendationer.

I tillsynsavgiften ingår den tillsyn som görs av kommunens personal direkt ute på restaurangen samt den inre tillsynen.

Riktlinjer vid servering

Serveringstider

Rättsregel

Bestämmelsen i 8 kapitlet 19 § alkohollagen om 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 hänsyn. 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 hälsa. Skyddet för människors hälsa och intresset av att upprätthålla ordning, nykterhet och säkerhet ska alltså stå i förgrunden när kommunen prövar sena serveringstider.

RIKTLINJER

Normal serveringstid enligt alkohollagen är mellan kl 11.00–01.00.

Resturangernas öppethållande har betydelse dels för boende i serveringsställets närhet, eftersom det finns en påtaglig störningsrisk från restauranger med serveringstillstånd, dels för polisens arbete med att upprätthålla ordning och säkerhet. Frågan har både ett folkhälsoperspektiv och en rent alkoholpolitisk betydelse, eftersom ökad tillgång på alkoholdrycker, oftast leder till ökad alkoholkonsumtion och därmed ökade skadeverkningar. Ökad alkoholkonsumtion leder ofta till ett ökat krogrelaterat våld.

Polismyndighetens och miljöenhetens yttrande om befarade ordningsstörningar, risk för störning av närboende med mera tillmäts stor betydelse och läggs till den individuella och samlade bedömningen som tillståndsmyndigheten har att göra. I den bedömningen ska även vägas in restaurangens inriktning. Den inriktning som tillståndshavaren väljer och den profil som skapas för verksamheten, är ofta av avgörande betydelse för ordningsförhållandena i och omkring restaurangen.

En individuell prövning enligt alkohollagen måste dock alltid göras, det vill säga det finns ingen generell rätt att få servera alkohol efter normaltiden. Detta innebär att Sala kommuns restauranger kan ha olika stängningstid beroende på olika förutsättningar.

- Kl. 01.00 ska anses som normal sluttid och gälla allmänt för serveringsstälлена.
- Serveringstiden kan dock tidigareläggas eller senareläggas. Polismyndighet och miljöenheten är obligatoriska remissinstanser och deras yttranden är av stor betydelse vid prövning av serveringstiden.
- Sala kommun följer normaltiden i alkohollagen. Utsträckt serveringstid mellan kl. 01.00-02.00 kan meddelas efter särskild prövning i det enskilda fallet. Det är i första hand ordningen på serveringsstället och risken för störning i övrigt från serveringsstället som är avgörande. Beslut om öppethållande till kl. 02.00 förenas med villkor om förordnade ordningsvakter. Villkoret sätts i samråd med polismyndigheten.

Ordning och nykterhet

Rättsregel

Allmänna bestämmelser om försäljning finns i 3 kapitlet i alkohollagen, och bestämmelser om servering av alkoholdrycker finns i 8 kapitlet. I lagens 1 kapitel 11 § andra stycket står det att försäljning kallas servering om drycken ska förtäras på stället. Bestämmelserna i 3 kapitlet om försäljning är därför tillämpliga även vid servering. 3 kapitlet 5 § och 8 kapitlet 20 § handlar båda om att se till att hålla ordning där man säljer och serverar alkoholdrycker. Enligt 3 kapitlet 5 § ska skador i möjligaste mån förhindras vid försäljning, och den som säljer alkoholdrycker ska se till att det råder ordning och nykterhet på försäljningsstället. Enligt 8 kapitlet 20 § ska personal vid servering se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

RIKTLINJER

Sala kommun utgår från att samtliga restauranger med serveringstillstånd arbetar utifrån en ansvarsfull alkoholservering. Detta innebär att det bör finnas en internpolicy för personalen på serveringstället. Eftersom det ligger i samtliga restaurangers intresse att minska berusningsgraden och därmed komma bort från överserveringar bör det i policyn framgå om restaurangen har någon gräns om hur stor mängd alkoholdrycker som får serveras till en och samma person.

Alkohollagen ger tillståndsmyndigheten möjlighet att besluta om speciella föreskrifter så kallade villkor. Vanligtvis kan det vara att förordnade ordningsvakter ska tjänstgöra, att enbart bordsservering får ske, att inga spritdrycker får serveras under vissa tider eller att servering inte får ske under vissa evenemang eller vid ungdomlig publik.

Enligt 8 kapitlet 20 § ska vid servering av alkoholdrycker ansvarig personal se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks. Sala kommun anser att det inte är förenligt med kravet på måttfullhet att servera större mängder alkohol på en gång till en person eller en mindre grupp människor, då denna typ av servering är svår att överskåda konsekvenserna av. Servering ska skötas av serveringspersonal och får inte överlåtas till gäster för självservering. Som exempel kan nämnas servering av helflaskor spritdryck, s.k. ölhinkar, öltunnor, shotsbrickor, användande av drinkvagnar och liknande.

Enligt alkohollagen har 8 kapitlet 21 § följande lydelse: "På ett serveringsställe får åtgärder inte vidtas i syfte att förmå någon gäst till inköp av alkoholdrycker". Detta innebär att tillfälliga prissänkningar på alkoholdrycker så kallade Happy Hour inte får ske på ett sådant sätt att försäljning av drycker med högre alkoholhalt främjas. Detta tolkar Sala kommun så att om en tillfällig prissänkning görs på alkoholdrycker så ska samtliga drycker, d.v.s. även alkoholfria sådana, sänkas i motsvarande grad. Under tiden Happy Hour ska även priset på restaurangens matutbud sänkas i motsvarande grad.

Mängdrabatt på alkohol är inte tillåtet, vilket innebär att "köp 2 betala för en" inte kan erbjudas. Priset på spritdrycker bör anges per centiliter och ska vara detsamma oavsett mängden som serveras.

Uteserveringar

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 14 § första stycket alkohollagen ska ett serveringstillstånd avse ett visst avgränsat utrymme, exempelvis en uteservering som finns i anslutning till serveringsstället. Kommunen kan vid tillståndsgivningen besluta om kortare serveringstider på en uteservering än inomhus. Vid ett beslut om serveringstillstånd kan kommunen även villkora tiderna för när uteserveringen ska vara utrymd. Anledningen är att verksamheten inte får störa omgivningen, till exempel de som bor i närheten av restaurangen. Om kommunen inte har villkorat tillståndet med en särskild utrymningstid för uteserveringen gäller serveringsställets utrymningstid, det vill säga 30 minuter efter den serveringstid som gäller för serveringsstället i övrigt.

RIKTLINJER

En uteservering ska normalt ligga i direkt anslutning till serveringsstället samt vara fysiskt avgränsad från kringliggande områden där servering inte får förekomma. Dess belägenhet ska vara sådan att den kan överblickas bl. a. för att serveringspersonalen ska kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker samt kunna upptäcka om olägenheter uppstår.

Enligt alkohollagen gäller samma regler för alkoholservering utomhus som för bedrivande av alkoholservering i övrigt. Detta innebär bland annat att lagad eller på annat sätt tillredd mat måste kunna tillhandahållas. Därutöver krävs tillstånd för användande av offentlig plats enligt ordningslagen eller dispositionsrätt för privat mark.

- Serveringspersonal ska stadigvarande tjänstgöra på uteserveringen då alkoholdrycker serveras där.
- Serveringsytan utgörs av sittplatser vid bord, på en klart avgränsad yta i anslutning till restaurangen.
- Tidigare stängningstid ska övervägas om serveringen ligger i anslutning till bostäder eller om säkerhetsproblem kan förväntas uppstå. Polismyndigheten och miljöenhetens yttrande väger tungt vid bedömningen.
- I miljöbalken finns riktvärden kring ljudnivåer från uteserveringar. Musik från uteservering får generellt inte spelas högre än dessa riktvärden. Miljöenheten kan yttra sig särskilt om ljudnivåer från en uteservering och även fatta särskilda beslut som reglerar ljudnivåerna.
- Utrymningstiden för en uteservering är 30 minuter efter serveringstidens utgång om inte särskild utrymningstid är beslutad.

Gemensamt serveringsutrymme

Rättsregel

I 8 kapitlet 14 § andra stycket alkohollagen ges möjlighet för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Det innebär att ett särskilt tillstånd kan beviljas för att servera på samma yta. En förutsättning är att de som ansöker om gemensamt serveringsutrymme har ett eget serveringstillstånd. Särskilda villkor kan meddelas i samband med beslutet om tillstånd för ett gemensamt serveringsutrymme.

RIKTLINJER

En förutsättning för att erhålla tillstånd att använda gemensamt serveringsutrymme är att varje sökande har ett eget serveringstillstånd för sin verksamhet. Därefter kan flera tillståndshavare gemensamt ansöka om att få nyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Lokalen eller platsen som helhet ska vara överblickbar och vara väl avgränsad.

Tillståndsmyndigheten kan komma att meddela särskilda villkor som exempelvis förordnade ordningsvakter, bordsservering och/eller personal på den gemensamma serveringsytan under den tid som servering pågår. Denna bedömning sker i samband med ansökan.

Vid eventuella överträdelser av alkohollagens regler kan tillståndet för det gemensamma serveringsutrymmet komma att återkallas.

Handläggningstiden för en ansökan om gemensamt serveringsutrymme beräknas till cirka 2 månader räknat från den dag ansökan är komplett.

Cateringverksamhet

Rättsregel

I 8 kapitlet 4 § alkohollagen kan den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap 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.

RIKTLINJER

Ett stadigvarande serveringstillstånd för slutna sällskap vid cateringverksamhet förutsätter att det ska finnas ett väl utrustat kök för tillredning av mat. 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.

För varje tillfälle som tillståndshavaren ska servera mat och alkoholdrycker ska en anmälan på särskild blankett lämnas till kommunen tillsammans med ett godkännande från räddningstjänsten att lokalen är godkänd ur brandsäkerhetssynpunkt. Intyg om godkännande från räddningstjänsten behöver inte lämnas om catering ska ske i privat bostad.

Kryddning av snaps

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 3 § alkohollagen får den som har ett stadigvarande tillstånd att servera spritdrycker, efter anmälan till kommunen, rätt att krydda spritdryck för servering som snaps i den egna serveringsrörelsen.

RIKTLINJER

Kryddning av snaps avser spritdryck som motsvarar det traditionella svenska okryddade brännvinet och verksamheten ska vara i liten skala. Avsikten med denna möjlighet är för servering i den egna verksamheten. Kryddning ska ske i originalbutelj. Av den anmälan som ska göras till kommunen ska framgå vilka kryddor som används, vilken spritdryck som avses och mängd som ska kryddas.

Provsmakning

Rättsregel

I 8 kapitlet 6 § framgår att provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker kan anordnas vid arrangemang riktade till allmänheten under förutsättning att arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker som provsmakningen avser samt den lokal där provsmakningen ska ske. De partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som avses erbjudas.

Enligt 8 kapitlet 7 § har den som tillverkar alkoholdrycker från råvaror som produceras på den egna gården och som har ett stadigvarande serveringstillstånd rätt att, efter anmälan till kommunen, vid tillverkningsstället erbjuda provsmakning av de egenproducerade dryckerna. Om sådant tillstånd saknas, får tillverkaren erbjuda provsmakning av egentillverkade alkoholdrycker vid tillverkningsstället efter särskilt tillstånd för provsmakning.

RIKTLINJER

En restauratör med serveringstillstånd ska kunna anordna provsmakning av alkoholdrycker inom ramen för sitt serveringstillstånd. Innan arrangemanget ska en anmälan göras till kommunen. I anmälan ska anges tid och plats för provsmakningen, 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 ett tillfälligt tillstånd för provsmakning, antingen enskilt eller gemensamt. Detta tillstånd gäller enbart provsmakning av den eller de drycker tillståndet omfattar. Vid provsmakning av en dryck ges en mycket liten mängd, en matsked eller mindre.

Om det tillfälliga tillståndet missköts kan man inte räkna med att få ett nytt tillstånd vid ett eventuellt nytt ansökningstillfälle. Tillstånd ska endast ges i samband med mässor, antingen renodlade vin-, öl- eller spritdrycksmässor eller om dryckerna är en del av andra produkter som mässan omfattar, exempelvis köksmässor.

De producenter som driver restaurangverksamhet med serveringstillstånd där de serverar de egenproducerade vinerna eller andra egenproducerade alkoholdrycker är det tillåtet att inom ramen för detta också erbjuda provsmakning av de egna produkterna.

Den producent som inte har serveringstillstånd ska kunna erhålla ett särskilt tillstånd för att kunna erbjuda provsmakning. Något krav på matsservering krävs inte. Däremot ska sökanden uppfylla krav på lämplighet och laglydnad som vid ansökan om serveringstillstånd.

Villkor vid meddelande av serveringstillstånd

Rättsregel

Enligt allmänna förvaltningsrättsliga principer kan en kommun när den meddelar tillstånd också meddela olika slags villkor. Syftet är att motverka alkoholpolitiska skadeverkningar. Villkoren kan alltså endast meddelas vid beslut om serveringstillstånd. Dit räknas också beslut om utökning av ett gällande tillstånd, till exempel förlängd serveringstid och utökning av serveringslokal eller annat serveringsutrymme. Villkoren får inte vara generella utan behovet ska bedömas i varje enskilt fall. Kommunen kan däremot i sina riktlinjer beskriva under vilka förutsättningar ett beslut kan komma att villkoras.

RIKTLINJER

Sala kommun använder sig av möjligheten att besluta om villkor i främst följande fall:

- Om ordningsvakter ska finnas på restaurangen och mellan vilka tider
- Olika utrymningstider för servering i olika lokaler eller utrymmen på ett serveringsställe, t ex uteservering i närheten av bostäder
- Antal gäster på serveringsstället, sker i samråd med Räddningstjänsten
- Utbildning för personal vid serveringstid efter kl 01.00, t ex Ansvarsfull alkoholservice
- Bordsservice

Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 2 § alkohollagen kan ett serveringstillstånd meddelas för servering till allmänheten eller slutet sällskap. Tillståndet kan vara stadigvarande eller avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd).

RIKTLINJER

Tillfälliga tillstånd till allmänheten

Tillfälliga tillstånd till allmänheten förekommer oftast i samband med någon form av arrangemang där det kan anses finnas behov av utökad restaurangverksamhet som t ex vid musikalt eller kulturellt evenemang. Det handlar oftast om utökning av serveringstider, lokaler, anordnande av restaurangtält etc.

I den nationella handlingsplanen framgår det att samhället måste skapa flera alkoholfria miljöer. Detta kan tolkas så att stor restriktivitet ska råda då tillfälliga serveringstillstånd söks på sådana platser där det inte tidigare har funnits alkoholserving eller där sådan serving kan utgöra ett onaturligt inslag i miljön. Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten bör därför endast i undantagsfall medges på idrottsplatser.

Ett krav vid beslut om tillfälligt tillstånd till allmänheten är att den som söker tillstånd ska vara lämplig och ha kunskaper i alkohollagstiftningen. En förutsättning för tillstånd är att kraven från andra myndigheter och förvaltningar är uppfyllda och att rätten att disponera marken kan styrkas.

- Stor återhållsamhet ska gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller arrangemang som riktar sig till ungdomar.
- Kraven på intyg för markupplåtelse, brandmyndigheternas godkännande där uppgift om maximalt antal gäster i lokalen uppges och livsmedelsföretaget ska vara registrerat.
- Tillredd mat under restaurangliknande former ska tillhandahållas, ett fåtal tillredda huvudrätter ska erbjudas.
- Servering ska bedrivas på en avgränsad serveringsyta där sittplatser för ätande gäster ska finnas.
- Serveringsytan ska vara väl avgränsad från övrig ev verksamhet.
- Servering av spritdrycker medges endast i undantagsfall
- Tillräckligt antal toaletter i anslutning till serveringsstället
- Tillfälliga tillstånd meddelas för ett enstaka tillfälle eller en sammanhängande tidsperiod om maximalt två månader.
- Tillfälligt tillstånd kan inte meddelas i avvaktan på stadigvarande tillstånd.

Tillfälliga serveringstillstånd till slutet sällskap

Enligt alkohollagen kan serveringstillstånd meddelas för servering i förening, företag eller annat slutet sällskap. Enligt praxis kan tillfälliga tillstånd till slutet sällskap meddelas 12 gånger per år.

Det finns inga preciserade krav i alkohollagen avseende kök vid servering till slutet sällskap. Tillredd mat ska dock alltid tillhandahållas.

- Det slutna sällskapet ska utgöra en begränsad krets som har något gemensamt intresse man samlas kring, utöver den aktuella tillställningen som tillståndet söks för.
- Innan tillställningen ska arrangören veta vilka personer som kommer, t ex genom mottagande av anmälningar. Deltagarlistor kan begäras innan tillstånd meddelas.
- Serveringslokalen får inte vara öppen för insläpp av nya gäster under pågående tillställning.
- Annonsering i massmedia eller liknande är inte tillåten.
- Serveringstider ska prövas utifrån samma kriterier som gäller för tillstånd för servering till allmänheten.

Serveringstillstånd krävs dock inte 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, och
- Äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker

Observera att samtliga ovan nämnda kriterier ska vara uppfyllda för att få servera utan serveringstillstånd!