



## RIKTLINJER AVSEENDE TILLSTÅND FÖR SERVERING AV ALKOHOLDDRYCKER

Fastställd av kommunfullmäktige 2013-04-29, § 45

### Inledning

Riksdagen beslutade i december 2010 om den nya alkohollagen (2010:1622). Den trädde i kraft 2011-01-01. I alkohollagens 8 kap 9 § står att:

*Kommunen ska tillhandahålla information om vad som gäller enligt denna lag och anslutande föreskrifter samt riktlinjer för tillämpningen av föreskrifterna i kommunen.*

Kommunens tillståndsprövning baseras på vad som anges i alkohollagen. Dessa riktlinjer är ett komplement till alkohollagens regler. Riktlinjerna utgör en vägledning för om tillstånd för viss verksamhet kan ges. Avsikten med riktlinjerna är också att åstadkomma en likabehandling inom kommunen av ansökningar om serveringstillstånd.

### Alkohollagen – en skyddslagstiftning

Alkohollagen finns för att begränsa alkoholens skadeverkningar. En utgångspunkt för kommunerna är att skyddet för människors hälsa går före företagsekonomiska eller näringspolitiska hänsyn. I den nya alkohollagen, genom ett tillägg till bestämmelsen i 8 kap 17 §, framhålls vikten av att beakta serveringsställets geografiska läge.

### Regler för alla typer av serveringstillstånd

#### *Handläggning – handläggningstider*

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>Riktlinjer</b> | Enligt kommunens riktlinjer för serveringstillstånd enligt alkohollagen lovar kommunen att: <ul style="list-style-type: none"><li>- erbjuda tid för samrådsträff där man går igenom ansökan.</li><li>- fatta beslut inom 8 veckor när det gäller ansökningar om serveringstillstånd till allmänheten av mer omfattande karaktär. Detta gäller från det att fullständiga ansökningshandlingar lämnats in.</li><li>- fatta beslut inom 4 veckor när det gäller enklare ansökningar, som tillstånd till slutna sällskap och till allmänhet upp till 3 dagar. Detta gäller från det att fullständiga ansökningshandlingar har lämnats in.</li><li>- meddela beslut och utfärda tillståndsbevis senast 3 vardagar efter beslutet.</li></ul> |
|-------------------|--|

**Kunskaper i alkohollagen****AL 8 kap 12 §**

Sökande ska genom att avlägga ett prov kunna visa att han/hon har kunskaper om alkohollagen och anslutande föreskrifter som krävs för att på ett författningensligt sätt utöva serveringsverksamheten.

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

**Remissyttranden****AL 8 kap. 11 §**

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

**Riktlinjer**

Förutom vad som är ett krav enligt lagen, begärs yttranden in från andra myndigheter och förvaltningar, exempelvis Skatteverket, Kronofogden, Räddningstjänsten, Miljökontoret m.fl.

Det som efterfrågas är bl.a.

- om man betalt skatter och avgifter utan uppmaning från Skatteverket.
- om man är konkursbefriad de senaste tre åren.
- om man anmält verksamheten till miljökontoret.
- om lokalen är godkänd ur brandsäkerhetssynpunkt m.m.
- eventuella engagemang i andra företag.
- kökets standard och utrustning.
- hur sökande sköter/skött sina ekonomiska ålägganden.

Har sökande, eller har haft serveringstillstånd i annan kommun, begärs även yttrande från den kommunen. Hur omfattande remissförfarandet är, beror delvis på vilken typ av serveringstillstånd ansökan avser.

**Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl****AL 8 kap 17 §**

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.

**Riktlinjer**

Varje ansökan om serveringstillstånd ska ges en individuell prövning, där stor vikt läggs på de yttranden som inkommit från bl.a.

Polismyndigheten och Miljökontoret.

Ett restriktivt förhållningssätt avseende tillståndsgivningen ska gälla vid bl.a. följande omständigheter. (Se nedan)

**Störningar för omgivningen**

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

**Ungdomshänsyn -  
ungdomsmiljöer**

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

För serveringslokaler som ligger i närheten av grundskolor, årskurs 1-9, ska beslut om serveringstillstånd omfatta begränsningar avseende serveringstider. Servering av alkoholdrycker ska inte påbörjas tidigare än klockan 17.00.

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

**Butikslokaler och  
shoppingcentra**

Servering i butikslokaler och shoppingcentra får endast ske i en tydligt avgränsad serveringsyta, och om kraven för att erhålla serveringstillstånd är uppfyllda. Serveringsytan får inte ligga så till att övriga kunder i butiken/shoppingcentrat måste passera genom serveringsytan.

**Konserter –  
artistuppträdanden.  
Teatrar**

Endast verksamhet som huvudsakligen riktar sig till en publik på över 20 år kan erhålla serveringstillstånd.

**Kommunens tillsynsverksamhet****AL 9 kap2 §**

Kommunen och polismyndigheten har tillsyn över efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker. Kommunen och polismyndigheten har också tillsyn över detaljhandeln med folköl.

**Riktlinjer**

Tillsynsarbetet pågår ständigt, både i själva tillståndsprövningen som en del i den löpande verksamheten. Tillsyn sker både genom s.k. inre tillsyn och yttre tillsyn.

***Inre tillsyn:***

Inre tillsyn görs löpande under tid då tillståndet gäller, antingen som en ren uppföljning eller efter att tillståndsmyndigheten uppmärksammat att eventuella brister uppkommit.

Som ett led i den inre tillsynen svarar även tillståndsmyndigheten för utbyte av information som berör tillståndshavare. Man arrangerar även i samarbete med bl.a. polismyndigheten utbildning för serveringspersonal. (Ansvarsfull alkoholserving)

***Yttre tillsyn:***

Till yttre tillsyn räknas direkta tillsynsbesök i restaurangerna eller serveringsställena. Sådan tillsyn sker både i form av myndighetssamverkan, (flera myndigheter/förvaltningar gör gemensamma tillsynsbesök), och tillsynsbesök av handläggare och/eller restauranginspektör. 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 bedrivs.

### **Anmärkningar**

Förutom om restaurangen bryter mot centrala bestämmelser, som föranleder utredning om återkallelse av serveringstillståndet, kan följande brister medföra anmärkningar:

- Otilräcklig tillgång av mat.
- Inget utlämnande av kvitton.
- Serveringsansvarig personal finns inte på plats.
- Servering sker på andra tider än vad serveringstillståndet omfattar.
- Servering sker i andra lokaler/ytor än de som tillståndet avser.
- Uteservering lämnas utan överblick.
- Brister finns i bokföringen.
- Användande av inte anställd personal för servering.

### **Serveringstider**

#### **Normaltid, AL 8 kap. 19 §**

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.

#### **Riktlinjer**

Regleringen av serveringstiderna är en alkoholpolitisk åtgärd som syftar till att motverka olägenheter som onykterhet och oordning samt störningar för omgivningarna runt restaurangerna. Därför måste de sociala hänsynen ha företräde framför affärsmässiga eller konkurrensmässiga sådana. Polismyndighetens och miljökontorets yttrande och inställning ska alltid tillmätas stor betydelse vid bestämmande av serveringstider.

Normal serveringstid gäller servering från tidigast kl. 11.00 till senast kl. 01.00. Kommunen kan dock besluta om andra serveringstider.

För att serveringstid fram till kl. 01.00 ska meddelas gäller att varken Polismyndigheten eller Miljökontoret rekommenderar tidigare stängning på grund av risken för olägenheter och/eller för att närboende utsätts för störningar från serveringsstället.

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

#### **Utökad serveringstid**

För utökad serveringstid ska ett restriktivt synsätt tillämpas. Serveringstillstånd kan dock ges 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. Det förutsätts även att Polismyndigheten och Miljökontoret inte har några invändningar.

**Serveringstid till klockan 02.00**  
**Riktlinjer**

För utökad serveringstid till kl. 02.00 krävs även att restaurangrörelsen är väletablerad och välskött. Det är också av yttersta vikt med en effektiv såväl yttre som inre tillsyn.

Som villkor för utökad serveringstid till kl. 02.00 krävs att samtliga personer som arbetar som serveringsansvarig på restaurangen ska genomgå utbildning i ansvarsfull alkoholservice.

Serveringstillstånd kan förenas med villkor om t ex förordnade ordningsvakter efter ett visst klockslag.

**Serveringstid till klockan 03.00**  
**Riktlinjer**

Utöver vad som angetts ovan för serveringstid till kl 02.00 ska följande gälla:

- Polismyndighetens och Miljökontorets remissvar ska ha en avgörande betydelse vid bedömning.
- Särskild prövning av verksamheten kommer att ske, där tidigare anmärkningar kommer att tas med i beslutsunderlaget.
- Serveringstid efter klockan 02.00 ska föregås av en specifik ansökan. Om ansökan beviljas gäller beslutet i ett år.
- Serveringstillstånd efter kl. 02.00 villkoras med förordnade ordningsvakter.

Kommunen gör den bedömningen att riskerna och olägenheterna ökar med senare serveringstider. Kommunens policy ska därför vara att tillstånd med serveringstid efter 03.00 inte beviljas.

**Kasinolagen (1999:355)**

Serveringstid för restauranger belägna i lokaler med tillstånd enligt Kasinolagen (1999:355) undantas från vissa krav i riktlinjerna och kan medges serveringstid från 11.00 – 03.00 alla veckans dagar. Tillstånd omprövas årligen.

**Utrymning**

Serveringslokalen ska vara utrymd senast 30 min efter serveringstidens slut. Om tillståndet anger olika sluttider för servering inomhus och på uteservering, innebär detta att även utrymningstiderna blir olika. Att serveringslokalen ska vara utrymd gäller även den egna personalen. Det innebär att den enda typ av verksamhet som ska förekomma därefter är städning.

**Gemensam serveringsyta****Gemensam serveringsyta, AL 8 kap 14 §, andra stycket**

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 iaktas under den tid han eller hon bedriver servering där.

Gemensam serveringsyta kan sökas av två eller flera tillståndshavare som genom närheten till varandra vill nyttja en yta som inte är insynad serveringsyta av någon annan. Det gemensamma ansvaret för att det ska råda ordning och nykterhet innebär att om det av någon anledning uppstår en händelse som innebär att serveringstillståndet kan



ifrågasättas, och det inte går att påvisa vem av tillståndshavarna som förorsakat händelsen, så återkallas tillståndet för den gemensamma serveringsytan.

### **Uteserveringar**

#### **Förfogande AL 8 kap 14 §**

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

#### **Riktlinjer**

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

Serveringstillståndet för uteserveringen gäller tills vidare, behöver således inte sökas om varje år hos tillståndsmyndigheten, under förutsättning av att det inte skett några förändringar avseende nyttjanderätten till marken, eller i uteserveringens omfattning/storlek.

#### **Närheten till huvudrestaurangen och köket, AL 8 kap 15 §**

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.

#### **Riktlinjer**

Uteservering ska ligga i restaurangens omedelbara närhet, och det ska tydligt framgå att restaurangen och uteserveringen ”hör ihop” och är överblickbar.  
Restaurang och uteservering får inte vara separerad av en gata som trafikeras av bilar.

#### **Undantag**

Undantag från kravet beträffande närhet mellan huvudrestaurang och uteserveringen kan göras om;

- Uteserveringen är placerad inom den markyta/tomt som tillståndshavaren förfogar över.
- Servering sker inte till allmänheten utan endast till t.ex. medlemmar i viss förening, (t.ex. vid en golfklubb), slutna sällskap eller på annat sätt i förväg kända gäster
- Uteserveringen angränsar inte till allmän mark, eller gata/gångväg där allmänheten passerar (möjlighet att överblicka).
- Serveringen ska vara bemannad under all tid som det finns gäster i serveringen.

#### **Storlek**

En uteservering får inte vara större än att restaurangköket har kapacitet att tillhandahålla mat till samtliga gäster även när det är helt fullsatt på uteserveringen.

Storleken får inte heller vara större än/omfatta fler sittplatser än huvudrestaurangen inomhus.

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 ska garanteras.
- Serveringstid** Serveringstiden på uteserveringar är densamma som inomhus om inte skäl till annat framkommit i samband med tillståndsprövningen.
- Barservering** Barservering till gästerna på uteservering tillåts inte. Däremot är det möjligt för tillståndshavaren att vid större uteserveringar, iordningställa en ”servicestation” för personalen för att därmed underlätta för personal som därmed inte behöver gå in varje gång de ska servera en ny gäst.
- Undantag** Uteserveringar som ligger så till att det endast är möjligt att komma till uteserveringen genom att först gå in i den ordinarie restaurangen, t.ex. uteserveringar som ligger på en balkong, takterrass eller veranda på högre nivå än marknivån, kan beviljas tillstånd för barservering på uteserveringen om överblicken bedöms som tillfredsställande.

## Stadigvarande servering till allmänheten

### **Lagstiftningens krav på restaurangen, ägaren och personalen**

**Ägare/tillståndshavare. AL 8 kap 12 §** Serveringstillstånd får endast meddelas den som visar att han/hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden samt förhållanden i övrigt är lämplig att utöva verksamheten.

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

### **Serveringsansvarig, AL 8 kap 18 §**

Tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Det 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 anmäla den eller de personer som har utsetts att ansvara för serveringen av alkoholdrycker

**Personal,  
AL 8 kap 18 § 3 st**

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.

**Spritdrycker**

Vissa grundläggande krav måste uppfyllas för att servering av spritdrycker ska få ske. Möjligheter till servering av spritdrycker förutsätter att restaurangen har en omfattande och varierande meny bestående av ett flertal förrätter, huvudrätter och efterrätter.

**Lagstiftarens krav vad gäller lokal, kök, utrustning, matutbud****Lokal,  
AL 8 kap 14 §**

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

**Serveringsytor**

Ett serveringstillstånd för en restaurang kan omfatta flera lokaler i samma byggnad. En förutsättning för att gästerna själva ska kunna bära med sin alkoholdryck mellan lokalerna är att lokalerna har ett likartat tillstånd, (allmänhet-allmänhet, slutet sällskap-slutet sällskap) och att lokalerna ligger i direkt anslutning till varandra, så att gästerna inte behöver passera genom inte godkänd serveringsyta.

**Överblickbarhet**

Lokalen ska vara överblickbar och vara utrustad med ett i förhållande till lokalens storlek lämpligt antal sittplatser.

**Bordsservering**

Gästerna ska i normalfallet kunna beställa och bli serverade vid bordet.

**Drinkbar**

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

**Kök,  
AL 8 kap 15 §**

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. Detta innebär att råvaror på något sätt har förädlats.

**Matutbud**

Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Enbart sallader eller smörgåsar är inte tillredd mat i lagens mening och tillgodoser heller inte kravet på ett varierat utbud av maträtter. Tillståndshavaren ska kunna erbjuda såväl förrätter och huvudrätter som efterrätter. Efter klockan 23.00 får utbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.

**Pausservering  
AL 8 kap 15 § 4 st**

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.



**Provsmakning,  
AL 8 kap 6 §**

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 samt den lokal där provsmakningen ska äga rum. Tillståndshavare ska innan arrangemanget äger rum göra en anmälan till kommunen.
2. de partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som avses erbjudas.

**Stadigvarande tillstånd för servering av alkohol till slutna sällskap****Klubbstillstånd,  
AL 8 kap. 2 §**

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).

En ideell förening som söker tillstånd ska ha en tillfredsställande organisation. Den ska vidare ha ett namn som kan särskiljas från andra och ha antagit stadgar med någorlunda fullständighet. En sökande ska ha ett organisationsnummer.

**Festvåningstillstånd**

Ett s.k. 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,  
AL 8 kap 4 §**

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. Se stadigvarande tillstånd till allmänheten.

**Tillfällig servering till allmänheten****Lämplighet  
AL 8 kap 12 §**

Kraven på sökandes lämplighet, (vandelsprövning hos Polismyndigheten och Skatteverket) samt kunskaper avseende alkohollagen är detsamma för tillfälliga serveringstillstånd som för stadigvarande tillstånd.

**Förfogande över  
lokal/mark**

En grundläggande förutsättning för att ett serveringstillstånd ska kunna beviljas, är att sökande kan uppvisa dokument som styrker att han/hon förfogar över den tilltänkta lokalen, alternativt den tilltänkta markytan.



|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Antal dagar</b>               | En ansökan om tillfälligt serveringstillstånd kan maximalt omfatta sex dagar i följd. Ett längre arrangemang, (mer än 6 dagar) är att betrakta som en period.   |
| <b>Serveringstider</b>           | <p>Vid prövning av serveringstidens längd ska Miljökontorets och Polismyndighetens bedömning av risk för störda grannar och oordning ha stor betydelse.</p> <p>Senare serveringstider än till kl. 01.00 ska normalt inte medges. Arrangemang som återkommer efter att ha genomförts ett år utan anmärkningar eller ordningsstörningar ska kunna ges möjlighet till serveringstid till klockan 02.00.</p> <p>Undantag ska endast kunna göras vid internationellt eller nationellt arrangemang som kräver/förutsätter särskilda skäl. Ett sådant skäl kan vara ett arrangemang där polisen av ordningsskäl ser en fördel i att publiken kan lämna arrangemanget i lugnare takt.</p>   |
| <b>Matutbud</b>                  | <p>Vid tillfällig servering av alkoholdrycker till allmänheten ska det alltid finnas tillgång till lagad/tillredd mat.</p> <p>Vid arrangemang som gäller endast en dag räcker det med en lagad/tillredd huvudrätt, samt någon sallad, smörgåsar o.d.</p> <p>Vid arrangemang som sträcker sig över två eller fler dagar ska det finnas minst två lagade/tillredda huvudrätter, samt någon sallad, smörgåsar o.d.</p> <p>Enbart smörgåsar, korv med bröd, kaffebröd och dylikt är inte ett tillräckligt matutbud.</p>   |
| <b>Utrustning/<br/>inredning</b> | Serveringsytan ska vara utrustad med sittplatser vid bord för matgäster.  |
| <b>Spritdrycker</b>              | <p>Servering av spritdrycker ska normalt inte medges vid tillfällig servering till allmänheten, men sådant tillstånd kan medges efter särskild prövning vid exempelvis restaurangliknande förhållanden.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Inredningen ska hålla samma standard som en vanlig permanent restaurang, dvs. gästerna ska placeras vid bord och stolar. Det räcker således inte med traditionella festivalmöbler, bord/bänkar.</li><li>- Måltid och dryck ska inte serveras på/i engångsmaterial.</li><li>- Maten som serveras ska vara en komplett måltid, förrätt, varmrätt, dessert och kaffe, alternativt buffé.</li><li>- Antalet middagsgäster är känt i förväg. Gästerna har förköpt sina måltidbiljetter. Inget direktinsläpp.</li><li>- Spritdryckerna säljs endast som bordsservering.</li></ul> <p>Även om samtliga kriterier är uppfyllda, innebär det inte per automatik att serveringstillstånd för spritdrycker beviljas. Arrangemangets karaktär, huvudsakliga målgrupp samt remissvar från Polismyndighet och Miljökontor har stor betydelse för om tillstånd för spritdrycker ska beviljas eller inte.</p> |



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

**Gemensam serveringsyta, AL 8 kap 14 §**

Tillstånd kan meddelas för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Tillståndshavarna ansvarar gemensamt för ordning och nykterhet inom serveringsutrymmet samt för att vad som i övrigt gäller enligt denna lag under den tid tillståndet gäller.

Om det av någon anledning uppstår en händelse som innebär att serveringstillståndet kan ifrågasättas, och det inte går att påvisa vem av tillståndshavarna som förorsakat händelsen, så återkallas tillståndet för den gemensamma serveringsytan.

**Begränsningar**

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

Serveringstillstånd ska inte medges till sexklubbar eller mässor med liknande innehåll.

## **Tillfällig servering till slutna sällskap**

**Sökande**

Sökande ska uppfylla definitionen ”slutet sällskap”. Med ett slutet sällskap avses:

- En s.k. klubb rättighet, det vill säga ett tillstånd för ett visst sällskap som förening, företag, klubb, personalgrupp o.d.
- En s.k. festvåningsrättighet, det vill säga ett tillstånd till en restaurangrörelse som på beställning bedriver servering till olika slutna sällskap.

Tillstånd till slutna sällskap kan meddelas för servering i förening, företag och kan antingen vara en s.k. festvånings- eller klubb rättighet. Kunskapskrav i alkohollagstiftningen gäller även för tillstånd till slutna sällskap.

**Undantag – serveringstillstånd behövs inte**

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

- 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.

Samtliga villkor krävs för att uppfylla kravet för undantag.

**Matutbud**

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

**Serveringslokal**

Serveringslokalen ska vara godkänd av Räddningstjänsten. Lokalen får inte vara öppen för insläpp av nya gäster under pågående tillställning. Att entréavgifter 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. Det är inte tillåtet att grupp/sällskap bildas i serveringslokalen.

### Prövning av ansökningar

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

## Servering av alkohol på särskilda boenden

### AL 8 kap. 1b §

Serveringstillstånd krävs inte för servering till en boende och besökare till denne på sådana särskilda boenden

1. som avses i 5 kap. 5 § andra stycket och 7 § tredje stycket socialtjänstlagen (2001:453) och 9 § 9 lagen (1993:387) om stöd och service till vissa funktionshindrade, och
2. 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. *Lag (2012:205)*.

### Anmälan

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

## Folköl 2,25 – 3,5 vol. %

### Tillstånd

Öl klass II, som i dagligt tal kallas *folköl* får sedan 1995 säljas utan att det fordras särskilt tillstånd.

### Anmälningsskyldighet

I och med ändringarna i alkohollagstiftningen ska den som bedriver detaljhandel med eller servering av öl anmäla verksamheten hos kommunen där försäljning sker. Anmälan ska ske innan försäljning/servering påbörjas.

### Detaljhandelskrav

Följande krav ställs på detaljhandeln:

- Godkänd livsmedelslokal
- Att försäljning av matvaror bedrivs i lokalen
- Kunden ska redan utanför butiken förstå/få klart för sig att detta är en lokal som säljer livsmedel.
- Inne i affären ska kunden finna att stadigvarande försäljning av livsmedel sker i en avgränsad avdelning i lokalen.
- Kunden ska i butiken kunna köpa en komplett måltid med bröd, mejerivaror, färsk frukt, grönsaker, konserver, charkuterivaror och kylda eller frysta livsmedel.
- Däremot anses inte livsmedel inom det s.k. kiosksortimentet vara matvaror. Det gäller glass, konfektyrer, snacks, lättdrycker, kaffe,



te, kakao, frukt, produkter av frukt, honung, kex och liknande.

**Serveringskrav**

För att servera folköl krävs:

- Godkänd livsmedelslokal
- Att servering av mat samtidigt bedrivs i lokalen  
*eller*
- Tillstånd att yrkesmässigt hantera livsmedel  
*eller*
- Serveringstillstånd.

**Egentillsyn**

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 egentillsynsprogrammen. På grund av det stora antalet försäljningsställen kan kontroll av folkölsförsäljningen endast ske genom s.k. stickprov och med tonvikt på information och rådgivning.

**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 öl är sex månader. Vid upprepad eller allvarlig försummelse ges en möjlighet att förbjuda fortsatt försäljning under en period av tolv månader

**Tillfällig försäljning/servering**

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

**Avgifter**

**AL 8 kap 10 §**

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.

**Taxa**

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.