

Riktlinjer för serveringstillstånd och detaljhandel/servering av folköl i Fagersta kommun

Innehåll

Inledning	2
Kommunens riktlinjer.....	2
Kommunens informationsskyldighet	2
Ansökan och handläggning.....	3
Handläggningstider vid ansökan och anmälan.....	4
Ansökningsavgifter och tillsynsavgifter.....	4
Kunskapsprov och rutiner kring provet.....	5
Remissyttranden.....	5
Grundläggande förutsättningar för stadigvarande och tillfälliga serveringstillstånd, cateringtillstånd och provsmakningstillstånd	6
Stadigvarande serveringstillstånd serveringsstället – Kök, matutbud och brandsäkerhet.....	7
Tillfälliga serveringstillstånd - Definition av tillfällig servering.....	8
Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten.....	8
Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap.....	9
Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl.....	10
Riktlinjer vid servering	11
Provsmakning.....	13
Cateringtillstånd	14
Kommunens tillsynsverksamhet.....	15
Folköl detaljhandel/servering.....	16
Ingripanden/åtgärder.....	17
Tillsynsavgifter	17

Inledning

Alkohollag (2010:1622) – en skyddslag

Alkohollagen är en skyddslagstiftning, vars syfte är att begränsa alkoholens skadeverkningar samt att förebygga andra negativa effekter.

Kommunen ska verka för att ungdomar skyddas från tidig alkoholdebut. Servering till minderåriga, överservering, narkotika, våld och diskriminering är företeelser som ska motverkas.

En utgångspunkt vid tillståndsgivning är därför att skyddet för människors hälsa går före företagsekonomiska eller näringspolitiska hänsyn och servering av alkoholdrycker ska ske på ett måttfullt och ansvarsfullt sätt.

Kommunens riktlinjer

Som ett led i informationsskyldigheten har socialnämnden i Fagersta kommun tagit fram riktlinjer för alkoholservering. Riktlinjerna är en sammanställning av vad som gäller enligt lag och författningar samt vilken hänsyn kommunen kan ta till lokala förhållanden, vid tillståndsgivning. Riktlinjerna är inte rättsligt bindande utan är exempel och rekommendationer, som kan vara till hjälp vid bedömning och tillämpning av lagstiftningen. Om ett myndighetsbeslut överklagas i ett ärende och blir föremål för bedömning i domstol, blir domstolsavgörandet vägledande för tolkningen.

Riktlinjerna utgår från alkohollagens regler och syftet är att:

- Säkerställa likabehandling och skapa förutsebarhet för tillståndsgivning, vid en planerad etablering inom kommunen.
- Skapa goda förutsättningar för att tillståndsgivning kan ske snabbt, effektivt och rättssäkert.
- Tydliggöra vad som förväntas av den som har ett serveringstillstånd eller söker tillstånd för alkoholservering.

Kommunens informationsskyldighet

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 9 § alkohollagen ska kommunerna tillhandahålla information om vilka regler som gäller enligt alkohollagen samt anslutande föreskrifter.

Riktlinjer

Socialnämnden strävar efter att lämna information till verksamheter, så att varje sökande och tillståndshavare ges möjlighet att följa de lagar och regler som finns gällande alkoholservering.

- På kommunens webbplats ska det finnas lättillgänglig information om hur man ansöker om olika typer av serveringstillstånd samt kortfattad information om vad som krävs för att beviljas tillstånd. Det ska även finnas information om handläggningstider och avgifter.
- Kommunens riktlinjer för serveringstillstånd ska hållas uppdaterade och finnas tillgängliga på kommunens webbplats.
- Kommunen ska samverka med restaurangbranschen i syfte att uppnå en samsyn och arbeta mot gemensamma mål i frågor rörande ansvarsfull alkoholservering.

Ansökan och handläggning

Ansökan

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 1 § alkohollagen krävs tillstånd för servering av spritdrycker, vin, starköl, andra jästa alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat av den kommun, där serveringsstället är beläget. Ansökan om serveringstillstånd ska enligt 8 kapitlet 10 § alkohollagen göras skriftligt.

Riktlinjer

- På kommunens webbplats finns det e-tjänster för ärenden enligt alkohollagen.
- Ansökan ska vara undertecknad av firmatecknare hos sökanden.
- När socialnämnden får en ansökan registreras ett ärende som därmed får ett diarienummer. Handläggaren skickar ett meddelande om mottagen ansökan till sökanden, med uppgifter om ärendets diarienummer och uppskattad handläggningstid för ett normalärende.
- Om ansökan inte är komplett informeras sökanden om vilka handlingar som saknas.

Undantag från huvudregeln

Enligt alkohollagens 8 kapitel 1 § st. 3 kan undantag göras från huvudregeln om evenemanget:

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

Alla tre punkter ska vara uppfyllda, annars behövs ett serveringstillstånd.
Fagersta kommun kontaktas vid osäkerhet kring punkt/er.

Handläggningstider vid ansökan och anmälan

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 av ärendet, 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

- Vid ansökan om stadigvarande serveringstillstånd, provsmakningstillstånd eller cateringstillstånd är normal handläggningstid sju till nio veckor från det att fullständig ansökan inkommit till kommunen.
- Vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten är normal handläggningstid sex veckor från det att fullständig ansökan inkommit till kommunen.
- Vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap är normal handläggningstid två veckor från det att fullständig ansökan inkommit till kommunen.
- Vid ansökan om tillfälligt provsmakningstillstånd är normal handläggningstid fyra veckor från det att fullständig ansökan inkommit till kommunen.
- Vid anmälan av cateringlokal är normal handläggningstid en vecka från det att fullständig anmälan inkommit till kommunen.
- Den som ansöker om ett stadigvarande serveringstillstånd kan inte beviljas tillfälligt serveringstillstånd i verksamheten under tiden ansökan om stadigvarande serveringstillstånd utreds.

Ansökningsavgifter och tillsynsavgifter

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 10 § alkohollagen får kommunen ta ut avgift för tillsyn av den som har serveringstillstånd för provsmakning, catering eller stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten. Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen, som regleras närmare i kommunallagen (2017:725).

Riktlinjer

- Information om aktuella avgifter ska finnas tillgänglig på kommunens webbplats.
- Ansökningsavgiften består av en fast avgift och ska täcka den genomsnittliga faktiska kostnaden för att handlägga och pröva en ansökan
- Vid samtidig ansökan av flera olika tillståndstyper, exempelvis tillstånd för catering samt ett stadigvarande serveringstillstånd, betalas endast en avgift, för det mest omfattande tillståndet.
- Tillsynsavgiften består av en fast och en rörlig del. Den rörliga delen grundar sig på föregående årsomsättning av alkoholdrycker och restaurangrapporten är underlag för

bestämmande av avgiften. Den fasta delen består av två nivåer, där en högre taxa debiteras den som har utsträckt serveringstid, efter klockan 01.00.

- Avgifterna är knutna till prisbasbeloppet. En översyn och justering sker därför årligen.

Kunskapsprov och rutiner kring provet

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 12 § 2 st. alkohollagen ska sökanden, genom att avlägga ett prov, visa att han eller hon har de kunskaper om denna lag och anslutande föreskrifter, som krävs för att på ett författningssenligt sätt utöva serveringsverksamheten. Det finns olika prov beroende på vilken typ av tillstånd man ansöker om. Godkänt prov är giltigt i fem år. Kommunen kan meddela undantag från att göra kunskapsprov om sökanden uppfyller vissa krav.

Riktlinjer

I samband med ansökan om serveringstillstånd genomförs ett kunskapsprov. Information om provet lämnas muntligt och skriftligt vid nyansökan samt via hemsidan. Den sökande får klartecken av alkoholhandläggare när det är dags att boka tid för provet.

Socialnämnden tar ut en avgift för kunskapsprovet. Avgiften gäller för en person och tre försökstillfällen.

Remissyttranden

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 11 § alkohollagen ska kommunen hämta in polisens yttrande vid en prövning av ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten eller 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 § alkohollagen ska de lokaler som används för stadigvarande servering vara godkända ur brandsäkerhetssynpunkt. Brandsäkerheten kan också vara något som kommunen behöver beakta när den prövar en ansökan om tillfälligt serveringstillstånd.

Riktlinjer

Vid en ansökan om serveringstillstånd inhämtas yttrande från polisen, Skatteverket, Kronofogdemyndigheten samt räddningstjänsten. Utöver ovanstående görs en avstämning av att verksamheten är registrerad som livsmedelsverksamhet samt att miljöinspektören inte har något att erinra gällande eventuella ljud- och bullerstörningar.

Socialnämnden lägger stor vikt vid polisens och andra myndigheters yttrande vid en tillståndsprövning. Det är remissinstansernas sakliga invändningar som är särskilt viktiga. Sökanden kan också själv kontakta räddningstjänsten, som godkänner lokaler ur brandsäkerhetssynpunkt.

Grundläggande förutsättningar för stadigvarande och tillfälliga serveringstillstånd, cateringstillstånd och provsmakningstillstånd

Rättsregler

En ansökan om serveringstillstånd bedöms utifrån alkohollagens krav. Av 8 kapitlet 12 § alkohollagen framgår att serveringstillstånd endast får meddelas den som visar att han eller hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden och omständigheterna i övrigt är lämplig att utöva verksamheten samt att verksamheten kommer att drivas i enlighet med alkohollagens krav. Sökanden ska genom att avlägga ett prov visa att han eller hon har de kunskaper om alkohollagen och anslutande föreskrifter som krävs för att på ett författningensligt sätt utöva verksamheten.

Riktlinjer

- Vid lämplighetsprövningen kontrolleras i normalfallet förhållandena under tre år före ansökningsstillfället. Vid grov eller upprepad brottslighet eller allvarlig ekonomisk misskötsamhet kan en längre tidsperiod beaktas.
- Den som är misstänkt för eller fälld för brott, som inte är endast bagatellartade, eller fått ett serveringstillstånd återkallat under den senaste treårsperioden före ansökan, anses i normalfallet inte lämplig för serveringstillstånd.
- Konkurer, systematiska restföringar av skatter och avgifter privat eller i tidigare näringsverksamhet, kapitalbrist i aktiebolag, oren revisionsberättelse eller aktuella obetalda skulder till det allmänna är ekonomiska förhållanden som i normalfallet är hinder mot serveringstillstånd.
- Finansieringen av köpet av en restaurang och övriga omkostnader för att bilda bolag och starta upp verksamheten ska kunna redovisas och styrkas med bankdokument som visar hur kapital anskaffats och överförts mellan låntagare och långgivare och mellan köpare och säljare.
- Stor vikt vid lämplighetsbedömningen läggs vid uppgifter som inhämtas från Polismyndigheten, Skatteverket och kreditupplysningstjänst.
- Utifrån uppgifterna i ansökan om serveringstillstånd avgör tillståndsenheten om kunskapsprov ska anordnas och vilka personer som i sådant fall ska avlägga provet.
- Kunskapsprov anordnas av kommunen på överenskommen tid efter det att ansökan om serveringstillstånd inkommit.
- Vid underkänt resultat på kunskapsprov får maximalt två omprov genomföras. Vid tre underkända prov avslås ansökan om tillstånd.

Stadigvarande serveringstillstånd serveringsstället – Kök, matutbud och brandsäkerhet

Rättsregler

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.

Av 8 kapitlet 14 § alkohollagen framgår att serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat område som disponeras av tillståndshavaren.

8 kapitlet 15 § alkohollagen stadgar att stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten får meddelas endast om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter. Serveringsstället ska vara utrustat med ett i förhållande till lokalens storlek lämpligt antal sittplatser för matservering.

Vid serveringstillstånd till slutet sällskap ska serveringsstället enligt 8 kapitlet 15 § alkohollagen tillhandahålla tillredd mat.

Enligt 8 kapitlet 16 § alkohollagen ska serveringsstället vara lämpligt för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt.

Vidare framgår av 8 kapitlet 22 § alkohollagen att lättdrycker ska finnas att tillgå i tillfredsställande urval och omfattning vid servering av alkoholdrycker.

Riktlinjer

- Verksamheter med stadigvarande serveringstillstånd ska vara registrerade livsmedelsanläggningar.
- Restauranger som vänder sig till allmänheten ska ha ett eget professionellt anpassat restaurangkök i restauranglokalen vilket ska användas för att laga eller tillreda maträtter genom att råvaror förädlas. Vilken köksutrustning som krävs för att kravet på kök ska anses uppfyllt bedöms i förhållande till den meny av förädlade råvaror som restaurangen presenterar vid ansökan.
- Matutbudet i en restaurang med serveringstillstånd till allmänheten ska vara varierat och omfatta förrätter, huvudrätter och efterrätter eller motsvarande baserat på koncept. Maträtterna kan vara kalla eller varma. Mat ska finnas tillgänglig under hela serveringstiden och matutbudet ska vara varierat som minst fram till klockan 23.00.
- En verksamhet med stadigvarande serveringstillstånd ska ha ett fungerande systematiskt brandskyddsarbete samt en lokal som är godkänd av räddningstjänsten gällande brandsäkerheten.

- Ett varierat utbud av lättdrycker innebär att det bör finnas minst ett lättdrycksalternativ till respektive slag av alkoholdryck som erbjuds i verksamheten.

Tillfälliga serveringstillstånd - Definition av tillfällig servering

Rättsregler

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

- En och samma aktör kan medges tillfälligt serveringstillstånd för enstaka tillfälle maximalt tolv gånger per år. Vid större omfattning på verksamheten krävs ett stadigvarande serveringstillstånd. Detta gäller inte cateringföretag.
- Tillfälligt serveringstillstånd för säsongservering beviljas under period omfattande maximalt tolv veckor. Om kommunen bedömer verksamheten som permanent eller årligen återkommande krävs ett stadigvarande tillstånd, så kallad säsongsrättigheter.

Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten

Rättsregel

Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten får enligt 8 kapitlet 15 § alkohollagen meddelas om serveringsstället tillhandahåller tillredd mat. Av 8 kapitlet 14 § alkohollagen framgår att serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat område som disponeras av tillståndshavaren.

Riktlinjer

Fagersta kommuns inställning är att idrott och alkohol inte hör ihop. Kommunen värnar också om att bevara alkoholfria miljöer i så stor utsträckning som möjligt i syfte att värna folkhälsan. Kommunen är därför restriktiv vid meddelande av tillstånd till arrangemang där alkoholservering kan utgöra ett onaturligt inslag i miljön samt på idrottsplatser eller i samband med idrottsevenemang eller arrangemang riktade till ungdomar.

- Sökande ska ha dispositionsrätt till aktuell markyta/lokal.
- Som huvudregel ska sökande av serveringstillstånd även vara ansvarig anordnare av den offentliga tillställningen enligt ordningslagen. Om annan aktör är anordnare av det arrangemang inom vilket alkoholservering sker ska denna aktör anses ha ett betydande inflytande i serveringsrörelsen och därmed omfattas av lämplighetsprövningen enligt 8 kapitlet 12 § alkohollagen. Det ska i dessa fall finnas ett skriftligt avtal mellan arrangören och restauratören. Detta avtal ska ges in med ansökan om serveringstillstånd.
- Verksamheten ska vara anmäld till miljöenheten och kraven vad gäller livsmedelshantering ska vara uppfyllda.

- Ett utbud av lagad eller på annat sätt tillredd mat ska tillhandahållas under hela serveringstiden.
- Serveringsytan ska vara tydligt avgränsad, överblickbar och möjlig att kontrollera. Då markupplåtelsen omfattar större ytor såsom exempelvis hela festivalområden medges serveringstillstånd endast på särskilda avgränsade överblickbara serveringsytor inom festivalområdet.

Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap

Rättsregel

Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten får enligt 8 kapitlet 15 § alkohollagen meddelas om serveringsstället tillhandahåller tillredd mat. Detsamma gäller tillstånd för servering i slutet sällskap. Av 8 kapitlet 14 § alkohollagen framgår att serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat område som disponeras av tillståndshavaren.

Riktlinjer

Enligt alkohollagen kan serveringstillstånd meddelas för servering i förening, företag eller annat slutet sällskap.

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

- Ett slutet sällskap är en begränsad krets personer med någon form av gemensamt intresse utöver festtillfället och där personerna i kretsen är kända i förväg.
- Ett arrangemang som klassas som offentlig tillställning enligt ordningslagen kan inte ligga till grund för servering i slutet sällskap.
- Serveringslokalen får inte vara öppen för inläpp av nya gäster under pågående tillställning.
- Annonsering i massmedia eller liknande är inte tillåtet.
- Sökande ska ha dispositionsrätt till aktuell markyta/ lokal.
- Innan tillställningen ska arrangören veta vilka personer som kommer, till exempel genom mottagande av anmälningar.

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 riktlinjerna ange vilka kriterier de tillämpar vid bedömningen, för att det ska bli tydligare för den sökande. Kommunerna måste dock alltid bedöma samtliga omständigheter i det enskilda fallet.

Riktlinjer

Vid ansökan om tillstånd för servering av alkohol ska en bedömning göras ur ett alkoholpolitiskt perspektiv. Detta innebär att, vid en etablering av ett serveringsställe med serveringsrättigheter, kan bland annat nedanstående faktorer påverka socialnämndens bedömning.

- Barn- och ungdomsinriktade arrangemang och miljöer ska vara alkoholfria.
- Platser där barn och ungdomar regelbundet vistas är ofta olämpliga för etablering av serveringsställen med serveringstillstånd. Sådana platser kan vara skolor, fritidsgårdar samt kulturanläggningar för barn och ungdom. Bedömning görs i varje enskilt fall.
- Restauranger som ligger i bostadsområden ökar risken för att nattvilan ska störas för närboende (närboendestörningar). Boende i centralt belägna bostäder kan dock räkna med något mer störningar, än de som bor utanför centrum.
- För idrottsanläggningar, simhallar och badhus gäller att servering av alkoholdrycker ska ske i antingen restaurang eller restaurangliknande miljö. Sittplatser för ätande gäster ska finnas och mat ska erbjudas. Serveringsytan ska vara tillräckligt avgränsad och överblickbar.
- Servering av alkohol på läktare och andra större ytor som är svåra att överblicka och kontrollera och som inte är lämpade för matservering medges inte.
- Alkoholservering i livsmedelsbutiker eller shoppingcentrum bör medges endast i restaurangrörelser i ändamålsenliga restauranglokaler
- Stor vikt ska läggas vid Polismyndighetens yttrande angående risken för ordningsproblem på serveringsstället eller i dess närhet
- Stor vikt ska läggas vid miljönämndens yttrande angående risken för störningar av närboende.

Riktlinjer vid servering

Serveringstider

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 19 § alkohollagen får, om inte kommunen beslutar annat, servering av starköl, vin, annan jäst alkoholdryck, spritdryck och alkoholdrycksliknande preparat inte påbörjas tidigare än klockan 11.00 och inte avslutas senare än klockan 01.00.

Regleringen kring serveringstider syftar till att motverka olägenheter som fylleri och oordning. Bestämmelsen om serveringstider är en viktig del av den svenska alkoholpolitiken och sociala hänsyn ska därför gå före affärsmässiga eller konkurrensmässig hänsyn. Att en konkurrerande restaurang redan fått en längre serveringstid behöver därför inte motivera bifall till en annan ansökan. Bestämmelsen lämnar dock utrymme för kommunerna att besluta om andra serveringstider när detta är motiverat. 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.

Det räcker inte för kommunen att enbart hänvisa till riktlinjerna som grund för att avslå en ansökan om utökad serveringstid. Det måste också finnas konkreta omständigheter i det enskilda fallet som talar emot beviljandet, till exempel polisens och miljönämndens remissyttranden.

Riktlinjer

- Polisens och miljönämndens yttranden ska tillmätas stor betydelse vid bestämmande av serveringstiden.
- Serveringstid inom normaltiden 11.00-01.00 beviljas om det inte föreligger särskilda skäl för en serveringstid som startar senare eller avslutas tidigare. Särskilda skäl kan vara dokumenterade problem med störningar för närboende eller ordningsproblem.
- Utökad serveringstid som längst fram till klockan 02.00 kan beviljas om Polismyndigheten inte har något att erinra, om miljönämnden bedömer att verksamheten kan bedrivas utan risk för störningar av närboende och om det inte finns några aktuella anmärkningar mot tillståndshavaren eller restaurangverksamheten. Vid begränsat erfarenhetsunderlag, exempelvis vid nyetableringar, kan utökad serveringstid komma att förenas med beslut om provotid.
- Efter provotidens utgång omprövas tillståndsbeslutet automatiskt, utan att förnyad ansökan behöver göras. Under provotiden genomför socialnämnden utökad tillsyn på serveringsstället. För medgivande av fortsatt sen serveringstid krävs att verksamheten, under provotiden, har bedrivits utan anmärkningar från tillsynsmyndigheter gällande störningar samt ordning och nykterhet. Till grund för bedömningen ligger tillsynsdokumentation och sammanställning av händelserapporter från polisen. Med hjälp av nya yttranden från polisen och miljönämnden och utifrån kommunens egna

erfarenheter av verksamheten under provotiden avgörs om permanent utökad serveringstid kan beviljas eller ej.

- Serveringstid före klockan 11.00 beviljas vanligtvis inte i Fagerstas kommun. Bestämmelsen om serveringstider är en viktig del av den svenska alkoholpolitiken och skyddet för människors hälsa och intresset av att upprätthålla ordning, nykterhet och säkerhet ska alltid stå i förgrunden när kommunen prövar serveringstider.
- Stadigvarande serveringstid efter klockan 02.00 medges inte.
- Serveringstider för tillfälliga serveringstillstånd avgörs efter samma principer som för stadigvarande serveringstillstånd.
- Utökad serveringstid innebär i regel mer tillsyn än vad som är fallet för verksamheter med servering inom alkohollagens normaltida

Uteserveringar

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 14 § 1 st. 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

- Tillstånd till uteservering kan beviljas tills vidare året runt.
- Uteservering ska ligga i anslutning till serveringsstället samt vara möjlig att överblicka.
- I vissa särskilda fall då risken för olägenheter bedöms vara liten kan tillstånd till uteservering medges även om serveringen inte ligger i direkt anslutning till restaurangen och kan överblickas inifrån serveringsstället. I dessa fall förenas tillståndet till uteservering med villkor om bordsservering.
- För uteservering på allmän plats krävs tillstånd enligt ordningslagen vilket söks hos Polismyndigheten. För uteservering på privat mark som inte kräver tillstånd enligt ordningslagen krävs upplåtelseavtal med fastighetsägaren. Tillstånd enligt ordningslagen alternativt avtal med fastighetsägaren ska ges in till kommunen i samband med ansökan om tillstånd till uteservering av alkoholdrycker.
- Uteservering ska vara väl avgränsad så att det tydligt framgår för gästen var uteserveringens gränser går.
- Uteservering ska vara möblerad med sittplatser och erbjuda servering av mat under hela serveringstiden.
- Serveringstiderna i uteservering bestäms efter samma överväganden som gäller serveringstider i övrigt enligt alkohollagen. En riskbedömning görs efter att yttranden inhämtats från Polismyndigheten och miljöavdelningen. Om risk för störningar för

närboende föreligger ska tillstånd till uteservering inte medges. Detsamma gäller om polisen påtalat risk för ordningsproblem. I de fall det finns en dokumenterad historik av störningar för omgivningen från ett serveringsställe råder en restriktiv hållning vid bedömningen av om tillstånd till uteservering kan beviljas. Detta gäller även vid ansökan i sådana fall om utökad serveringsyta eller utökad serveringstid i uteserveringen

Gemensamt serveringsutrymme

Rättsregel

I 8 kapitlet 4 § 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

- Gemensamt serveringsutrymme kan medges vid stadigvarande eller tillfällig servering som vänder sig till allmänheten.
- Ansökan om gemensamt serveringsutrymme kan göras gemensamt av flera tillståndshavare och ansökan kan göras samtidigt som ansökan om serveringstillstånd görs.
- Vid ansökan om gemensamt serveringsutrymme ska de parter som önskar dela serveringsutrymme i en gemensam skriftlig handlingsplan redogöra för hur alkohollagens regler om bland annat uppsikt, ordning och nykterhet och åldersgräns ska upprätthållas i det gemensamma serveringsutrymmet.
- Vid dokumenterade olägenheter eller andra brister som utgör grund för återkallelse kan tillståndet till gemensamt serveringsutrymme återkallas för samtliga även om det inte går att utreda eller styrka vem eller vilka av tillståndshavarna som har brustit i ansvar och utövande.
- Tillstånd till gemensamt serveringsutrymme förenas med villkor om förordnade ordningsvakter om polismyndigheten bedömer att behov finns.
- Tillstånd till gemensamt serveringsutrymme kan förenas med villkor om bordsservering.

Provsbakning

Rättsregel

Av 8 kapitlet 6 § alkohollagen framgår att anordnande av provsmakning av spritdrycker, vin, starköl, andra jästa alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat riktade till allmänheten är tillåtet under förutsättning att:

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

2. de partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som avses erbjudas.

Tillståndshavare som avses i första stycket ska innan arrangemanget äger rum göra en anmälan till kommunen.

Av 8 kapitlet 7 § alkohollagen framgår att den som tillverkar alkoholdrycker från råvaror som produceras på den egna gården och som har ett stadigvarande serveringstillstånd har rätt att, efter anmälan till kommunen, vid tillverkningsstället erbjuda provsmakning av de egenproducerade dryckerna.

Om sådant tillstånd saknas, får tillverkaren erbjuda provsmakning av egentillverkade alkoholdrycker vid tillverkningsstället efter särskilt tillstånd för provsmakning.

Riktlinjer

- Den som ansöker om provsmakningstillstånd genomgår lämplighetsprövning enligt 8 kapitlet 12 § alkohollagen.
- Provsamakningstillstånd meddelas för avgränsat serveringsområde som är möjligt att överblicka och kontrollera.
- Enligt förarbetena till alkohollagen (proposition 2009/10:125, sida 113) gäller att, vid provsmakning av en dryck ges en mycket liten mängd, oftast en matsked eller mindre.

Cateringstillstånd

Rättsregel

Av 8 kapitlet 4 § alkohollagen framgår att 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.

Riktlinjer

- Den som ansöker om stadigvarande cateringstillstånd genomgår lämplighetsprövning enligt 8 kapitlet 12 § alkohollagen.
- Det krävs ett stadigvarande cateringstillstånd för respektive kommun som cateringservering sker i.
- Cateringköket som utövaren disponerar behöver inte finnas i Fagerstas kommun.
- Efter att stadigvarande cateringstillstånd meddelats ska tillståndshavaren för varje cateringtillfälle i förväg anmäla cateringlokalen till tillståndsmyndigheten.

Vid anmälan ska tillståndshavaren skicka med ett intyg på att lokalen är brandsäker. Detta gäller inte om cateringlokalen finns i en privatbostad eller andra utrymmen som inte är avsedda för allmänheten.

Kommunens tillsynsverksamhet

Rättsregel

Av alkohollagens 9 kapitel 2 § framgår att kommunen och Polismyndigheten har tillsynsansvar över efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker. Enligt 9 kap 3 § alkohollagen har kommunen tillsyn över efterlevnaden av bestämmelserna om marknadsföring på serveringsställen.

Riktlinjer

Förebyggande tillsyn

Informationsmaterial om bestämmelser i alkohollagen ska finnas på kommunens webbplats. Krögare och serveringspersonal ska erbjudas utbildning i ansvarsfull alkoholserving. Utbildningen kan ske i samverkan med närliggande kommuner eller länsstyrelserna. 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.

Inre tillsyn

Den inre tillsynen är av administrativ karaktär och sker kontinuerligt under året.

- Kontroll och uppföljning sker av samtliga tillståndshavare och deras företrädares personliga och ekonomiska förhållanden. Kontrollerna sker genom remissförfarande till exempelvis Skatteverket, Kronofogdemyndigheten, Polismyndigheten samt genom slagning hos kreditupplysningsföretaget SYNA.
- Den inre tillsynen innefattar även fortlöpande bevakning av restaurangernas marknadsföring i tidningar, på webbplatser, i sociala medier och dylikt under hela året.

Yttre tillsyn

- Yttre tillsyn avser de kontroller som sker på plats vid serveringsstället i syfte att följa upp att verksamheten bedrivs enligt alkohollagens bestämmelser. Yttre tillsyn sker utifrån prioriteringsbedömningen för tillställning/serveringsstället. Den yttre tillsynen genomförs om möjligt i samverkan med andra myndigheter.
- Socialnämnden upprättar årligen en tillsynsplan, som beskriver kommunens planerade tillsynsarbete under året. Antalet tillsynsbesök beror bland annat på verksamhetens inriktning eller öppettider. Nattklubbar och liknande verksamheter får vanligtvis fler besök än en renodlad matrestaurang.
- Tillsynsbesöken är vanligtvis oanmälda.

Vid tillsynen kontrolleras bland annat:

- Att servering inte sker till minderåriga.
- Att ordning och nykterhet råder på serveringsstället.
- Att servering inte sker till märkbart påverkade personer.
- Att servering sker inom serveringsytan.

- Att lagad mat tillhandahålls under hela serveringstiden.
- Att serveringsansvarig personal finns på plats.
- Att det finns alkoholfritt alternativ.
- Att utbudet av alkoholhaltiga drycker överensstämmer med beviljat tillstånd.
- Att servering av alkohol inte sker före eller efter beviljad serveringstid, och att serveringsstället är tomt på gäster senast en halvtimme efter stängning.
- Att de som serverar alkohol är anställda av tillståndshavaren eller inhyrd från ett bemanningsföretag.
- Att marknadsföring sker enligt regelverket, den ska exempelvis inte vara påträngande.

Folköl detaljhandel/servering

Rättsregel

I alkohollagen finns bestämmelser om detaljhandel/servering av folköl. Med folköl avses öl med en alkoholhalt som överstiger 2,25 men inte 3,5 volymprocent. Den som säljer/serverar folköl ska anmäla detta till den kommun där detta sker. Försäljning/servering får inte påbörjas förrän anmälan gjorts. Folköl får bara säljas/serveras i lokal som är godkänd/registrerad i enlighet med livsmedelslagen. Mat ska säljas/serveras. Den som bedriver försäljning/servering av folköl ska utöva särskild tillsyn över försäljningen och ha ett egenkontrollprogram. Folköl får inte säljas/serveras till någon som är under 18 år.

Riktlinjer

Egenkontrollprogram

Följande punkter ses som vägledande vid utformningen av egenkontrollprogrammet:

- Varje försäljnings/serveringsställe bör utse en ansvarig person som ska vara lämplig för uppgiften. Av programmet ska finnas tydliga regler/instruktioner på hur den ansvarige och övrig personal ska agera i olika situationer.
- Varje nyanställd ska informeras om regler och rutiner och varför de finns. Näringsidkaren bör föra dokumentation över när nyanställda informerats om försäljningsregler med mera. Näringsidkaren ska ha kontroll över försäljningen.
- Det ska av programmet framgå vilka rutiner kassapersonal ska tillämpa för att undvika försäljning till underåriga och till kunder som kan tänkas köpa åt någon som inte själv skulle få köpa (langning).
Kunder, särskilt ungdomar, som enbart köper folköl och i större mängder måste ägnas särskild uppmärksamhet.
Om någon i ett sällskap med ungdomar är under 18 år bör försäljning nekas.
Det bör hos personalen finnas en medvetenhet om risk för langning. Det kan vara lämpligt, när det gäller försäljning till ungdomar, att minimera mängden som säljs vid ett och samma inköpstillfälle.
- Påverkade personer ska nekas inköp.
- Återkommande genomgång av regler och rutiner för berörd personal. Bör ske minst en gång/år samt löpande vid nyanställning.

- Återhållsam marknadsföring (exponering i butik, annonsering etcetera), i enlighet med alkohollagen.
- Återkommande intern kontroll för att säkerställa att personalen följer regler, rutiner och bestämmelser i fråga om folkölsförsäljning.
- Tydlig information om reglerna ska vara väl synliga för kunderna i butiken.
- Skyltar och dekaler om att 18-årsgräns gäller för inköp ska finnas vid ölen och kassan.

Tillsyn

Tillsyn av försäljningsställen/serveringsställen kan avse följande punkter:

- Att försäljnings/serveringsstället är anmält till kommunen.
- Att försäljning/servering sker i godkänd/registrerad lokal och att försäljning/servering av livsmedel/mat sker i tillräcklig omfattning.
- Att tillsynsavgift har erlagts enligt gällande bestämmelser.
- Att egenkontrollprogram finns och används.

Den huvudsakliga inriktningen av tillsynen är rådgivning och information.

Ansvar

Näringsidkaren ansvarar för att försäljningsreglerna följs och att personalen känner till gällande regler. Den som säljer folköl till en kund har ett personligt ansvar och kan straffas om han/hon säljer till underåriga.

Ingripanden/åtgärder

Administrativa ingripanden är till för att få bort missförhållanden och för att förhindra att nya uppstår. Kommunens skyldighet att vidta åtgärd i form av varning eller försäljningsförbud ska ses mot bakgrund av det som ovan sagts. Kommunen kan meddela försäljnings/serveringsförbud för antingen sex eller tolv månader. Den kommun där försäljningsstället är beläget beslutar om ingripande.

Tillsynsavgifter

Kommunfullmäktige i Fagerstas kommun har beslutat att en årlig tillsynsavgift ska tas ut för att täcka kostnaderna för tillsynen.