

Riktlinjer för serverings- tillstånd, detaljhandel/ servering folköl och detaljhandel tobak



Innehållsförteckning

<i>Allmänt</i>	3-4
----------------------	-----

Riktlinjer för serveringstillstånd i Fagersta

Ansökan och handläggning

<i>Handläggningstider</i>	5
<i>Kommunens informationskyldighet med mera</i>	6
<i>Remissyttranden</i>	7
<i>Olägenheter</i>	8-9
<i>Kommunens tillsynsverksamhet</i>	10
<i>Tillsynsavgifter</i>	11

Riktlinjer vid servering

<i>Serveringstider</i>	12
<i>Ordning och nykterhet</i>	13
<i>Uteserveringar</i>	14
<i>Gemensamt serveringsutrymme</i>	15
<i>Cateringverksamhet</i>	16
<i>Kryddning snaps</i>	17
<i>Provsbakning</i>	18
<i>Villkor vid meddelande av serveringstillstånd</i>	19
<i>Tillfälliga tillstånd, allmänhet/ slutet sällskap</i>	20-21
<i>Diskriminering</i>	22

Riktlinjer folköl och tobak

<i>Detaljhandel/ Servering folköl</i>	23-24
<i>Detaljhandel tobak</i>	25-26

Allmänt

Fagersta kommun har sedan 1996 haft riktlinjer för serveringstillstånd som ett komplement till bestämmelserna i alkohollagen.

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.
- Att samarbeta med polismyndigheten för att motverka illegal alkoholhantering.

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.

Fagersta kommuns riktlinjer för serveringstillstånd uppmärksammar speciellt vad som skall gälla avseende alkoholpolitiska olägenheter, serveringslokalens beskaffenhet, serveringstider, uteserveringar, diskriminering 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 matsservering. Det är inte meningen att serveringstillstånd ska kunna ges för gatukök och liknande miljöer. Gästerna 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 skall ha god vandel och vara väl förtrogen med den svenska alkohollagstiftningen. Med god vandel menas att den sökande ej har brottslig belastning, att han är ekonomiskt skötsam samt har gjort rätt för sig till det allmänna. 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 myndigheten. Om sökande är en juridisk person eller förening är det hälften av de personer med betydande inflytande i rörelsen och som ska vara 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 skall vara registrerad av miljökontoret som livsmedelsanläggning enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004.

Allmänna grundsatser för serveringspolitiken har sedan länge varit att ordning och nykterhet skall 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 verka för fler alkoholfria ungdomsmiljöer och ungdomsarrangemang.

Ansökan och handläggning

Handläggningstider vid ansökan

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

Fagersta kommun strävar efter att hålla så korta handläggningstider som möjligt i ärenden som rör serveringstillstånd, då vi är medvetna om att en ny tillståndshavare vill starta verksamheten så fort som möjligt. Innan beslut fattas ska dock remisser skickas till olika myndigheter. Därefter ska ett tjänstemannaförslag presenteras i olika politiska instanser.

Normal handläggningstid för stadigvarande tillstånd är ca 2-3 månader från det att en komplett ansökan har inkommit till myndigheten och för tillfälliga tillstånd till allmänheten är handläggningstiden beräknad till 4-6 veckor. Normal handläggningstid för tillfälliga tillstånd till slutet sällskap är vid första ansökningstillfället ca två veckor. Därefter ca 1 vecka.

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

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

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

Kommunens informationsskyldighet med mera

Rättsregel

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

Riktlinjer

Fagersta kommun har tagit fram en lathund över dessa riktlinjer som skickas till sökanden med övriga ansökningshandlingar.

Riktlinjer avseende serveringslokal och mat

Miljökontoret ger bekräftelse att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning.

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

Serveringsstället ska ha tillräckligt antal sittplatser för gäster och ha en matsal. Ett rikt-värde är att minst 25 % av gästerna på stället ska kunna sitta vid ordentliga bord i en matsal.

Ett varierat utbud av lagad eller på annat sätt tillredd mat, för-, huvud- och efterrätter, ska tillhandahållas under hela serveringstiden. Efter klockan 23 är det tillräckligt med ett fåtal (minst 3) enklare rätter.

Det ska finnas menyer som innebär att restaurangen verkligen visar att man vill sälja mat. Prisbilden ska vara sådan att mat också erbjuds i praktiken.

Sökanden ska genom att avlägga ett prov hos kommunen visa att han eller hon har de kunskaper om denna lag och anslutande föreskrifter som krävs för att på ett författningensligt sätt utöva serveringsverksamheten. Om sökande är en juridisk person är det de fysiska personer som har ett betydande inflytande i rörelsen, PBI, och är aktiva i serveringsverksamheten som ska göra provet.

Kommunen ska vid sin prövning av en sökandes kunskaper i alkohollagen använda prov framtagna av Statens folkhälsoinstitut. Sökanden har möjlighet att göra två omprov, därefter måste en ny ansökan göras.

För godkänt resultat krävs att sökanden uppnår minst 75 procent rätta svar inom varje delområde som ingår i provet.

Det bör observeras att det inte är möjligt enligt alkohollagen att göra ett prov innan en skriftlig ansökan har inkommit till kommunen.

Utifrån behovet försöker kommunen själv eller tillsammans med annan kommun årligen anordna utbildning i ansvarsfull alkoholserving för restaurangernas personal.

Kommunen anser det vara av största vikt att restauranger med serveringstillstånd har en genomtänkt alkohol- och drogpolicy för en säker och trygg miljö för både personal och gäster. Policyn ska vara väl känd av alla berörda.

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 vid behov är: skatteverket, kronofogdemyndigheten, räddningstjänsten och miljökontoret (när det gäller serveringstider och eventuella störningsrisker för närboende). Även andra remissinstanser kan förekomma.

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

Polismyndighetens yttrande om ordningsläget i området för den tilltänkta etableringen och miljöförvaltningens bedömning av störningsrisken för närboende ska tillmätas 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 dem 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 skall bedöma risken för eventuella alkoholpolitiska olägenheter. Polismyndighetens yttrande om ordningsläget i området för den tilltänkta etableringen och miljöförvaltningens 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.
- Miljökontoret 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 alkoholserving skall särskild uppmärksamhet riktas på:

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

Nytablering i ovanstående områden skall bedömas restriktivt och serveringsställets verksamhetsinriktning (målgrupp, pub, matrestaurang, nattklubb etcetera) skall 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 och kronofogdemyndigheten.

Fagersta kommuns **yttre tillsyn** sker efter en tillsynsplan. Varje restaurang ska ha minst 1 tillsynsbesök/år. Tillsynen kan vara planerad men även händelsestyrd. Vid uppmärksammade brister vad gäller ordning och nykterhet görs tillsyn oftare.

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. Framför allt sker besöken under kvällar och nätter. Kommunen tittar främst på ordning och nykterhet, att servering inte sker till berusade eller minderåriga 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 så att det inte finns ”svartsprit” på restaurangen. 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 oftast 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.

Tillsynsavgifter

Rättsregel

Kommunen har enligt 8 kapitlet 10 § alkohollagen rätt att ta ut avgifter för tillsyn av den som har provsmaknings- eller serveringstillstånd.

Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen som regleras närmare i kommunallagen (1991:900).

Riktlinjer

Fagersta kommuns avgiftsuttag innehåller dels en fast avgift som är lika för alla och dels en rörlig schablonavgift som baseras på restaurangens alkoholomsättning. Avgiftsuttaget följer Sveriges kommuner och landstings rekommendationer. Avgifterna, som följer index, beslutas av kommunfullmäktige.

Aktuella avgifter finns med i de ansökningshandlingar som skickas ut till alla sökande samt hos alkoholhandläggaren.

I tillsynsavgiften ingår naturligtvis den tillsyn som görs av tillståndsenhetens personal direkt ute på restaurangen. Utöver detta tillkommer flera andra arbetsuppgifter som ingår i tillsynen. Detta är bland annat: service till dig som krögare, rådgivning, utbildning i Ansvarsfull Alkoholservering, administration, arkivering och diarieföring, samverkan med myndigheter, kommuner och andra instanser, intern utbildning, löner, lokaler och kostnader knutna till verksamheten.

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 och kl 01.00.

Restaurangernas 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 miljönämndens 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 Fagerstas restauranger kan ha olika stängningstid beroende på olika förutsättningar.

- Kl. 01.00 skall anses som normal sluttid och gälla allmänt för serveringsställen.
- Serveringstiden kan dock tidigareläggas eller senareläggas. Polismyndighet och miljönämnden är obligatoriska remissinstanser och deras yttranden är av stor betydelse vid prövning av serveringstiden.
- Efter beslut i socialnämnden kan i Fagersta beviljas serveringstid till kl. 02.00 under förutsättning att inga allvarliga anmärkningar skett mot hur serveringen sköts. Först gäller en prövotid på 1 år därefter kan ansökas om stadigvarande serveringstid till kl. 02.00. Senare serveringstid är till kl. 02.00 medges ej.

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

Fagersta 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 får serveras till en och samma person och om denna gräns gäller från ett visst klockslag.

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 kap 20 § skall vid servering av alkoholdrycker ansvarig personal se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

Fagersta kommun anser inte att det 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 överlätas 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 kap 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 Fagersta kommun så att om en tillfällig prissänkning görs på spritdrycker så ska samtliga drycker, d v s även alkoholfria sådana, sänkas i motsvarande grad. Priset på restaurangens matutbud ska alltid sänkas i motsvarande grad som sker på alkoholdrycker.

Mängdrabatter på alkohol är inte tillåtet, vilket innebär t ex att en stor stark ska kosta lika mycket oberoende om gästen köper en eller flera. Priset på spritdrycker bör anges per centiliter. Centiliterpriset ska vara detsamma oavsett mängd för samma varugrupp.

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 dem 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. Se 8 kapitlet 19 § i alkohollagen samt regeringsrättens dom Mål nr 7544-07.

Riktlinjer

En uteservering ska normalt ligga i direkt anslutning till serveringsstället samt vara fysiskt avgränsad från kringliggande områden där servering inte får förekomma. (Byggnadsnämnden kan ha synpunkter på avgränsningens utformning).

Dess belägenhet skall vara sådan att den kan överblickas bl a för att serveringspersonalen skall 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 där. Därutöver krävs tillstånd för användande av offentlig plats enligt ordningslagen eller dispositionsrätt av privat mark.

- Serveringspersonal ska ha god överblick av uteserveringen då alkoholhaltiga drycker serveras där.
- Tidigare stängningstid skall övervägas när det finns risk för störande av närboende och/eller ordnings- eller säkerhetsproblem kan förväntas uppstå. Remiss skickas alltid till miljökontoret för yttrande.
- Serveringsytan utgörs av sittplatser vid bord, på en klart avgränsad yta i anslutning till restaurangen.
- Vid musikunderhållning skall ljudnivån på musiken hållas på sådan nivå att närboende inte upplever sig som störda.
- Utrymningstiden för en uteservering är 30 minuter efter serveringstidens utgång.

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 cateringsverksamhet 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 skall 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 till privat bostad.



Kryddning 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

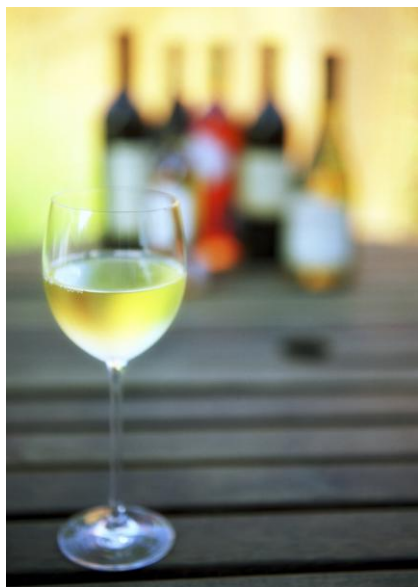
En restauratör med serveringstillstånd ska kunna anordna provsmakning av alkoholdrycker inom ramen för sitt serveringstillstånd. Innan arrangemanget ska en anmälan göras till kommunen. I anmälan ska anges tid och plats för provsmakningen, vilka utställare som ska finnas på plats, vilka drycker som ska 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

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

- Om ordningsvakter ska finnas på restaurangen och mellan vilka klockslag.
- Om enbart bordsservering är tillåten på hela eller delar av serveringsstället.
- Om serveringspersonal stadigvarande ska tjänstgöra på uteserveringen då gäster som blivit serverade alkoholdrycker uppehåller sig där.
- Underhållning via högtalare på uteservering där närboende kan störas skall upphöra senast kl. 23.00.

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, musikalt eller kulturellt, liksom vid stora idrottsevenemang. Det handlar oftast om utökning av serveringstider, lokaler, anordnande av så kallad tältservering etc.

I den nationella handlingsplanen framgår det att samhället måste skapa flera alkoholfria miljöer. Detta kan tolkas så att stor restriktivitet skall råda då tillfälliga serveringstillstånd söks på sådana platser där det inte tidigare har funnits alkoholservice eller där sådan service kan utgöra ett onaturligt inslag i miljön.

Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten bör därför endast i undantagsfall medges på idrottsplatser.

Ett krav vid beslut om tillstånd är att personer som ska vara ansvariga för serveringen ska vara kunniga och lämpliga för uppgiften. Tillståndshavaren ska dessutom vara på plats under serveringstiden.

En förutsättning för tillstånd är att kraven från övriga myndigheter är uppfyllda och att rätten att disponera marken kan styrkas.

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

I de undantagsfall då tillståndsmyndigheten beviljar ett tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten skall följande riktlinjer gälla:

- Då det gäller idrotts- eller liknande anläggningar bör tillstånd avseende alkoholservice till allmänheten inte medges i samband med bedrivande av idrott.
- Om alkoholservice skall komma ifråga, avses en restauranglokal i avgränsad del av idrottsanläggningen. Alkoholservice medges inte till idrottspublik på läktare.
- Stor återhållsamhet skall gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller arrangemang som riktar sig till ungdomar.
- Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten, i centrala Fagersta, medges endast i undantagsfall.
- Kraven på intyg för markupplåtelse, brandmyndigheternas godkännande och godkänd livsmedelshantering skall vara uppfyllda.
- Tillredd mat under restaurangliknande former skall tillhandahållas, i detta fall minst tre olika maträtter.
- Servering skall bedrivas på en avgränsad serveringsyta där bordsplatser finns som på en vanlig restaurang. Runt serveringsytan skall finnas acceptabla avgränsningar.

- Senaste serveringstid är klockan 02.00.
- Betyggande tillsyn av serveringen måste garanteras. I denna ingår att servering och konsumtion av alkohol enbart sker inom avgränsad serveringsyta.
- I det tillfälliga tillståndet bör anges det antal personer brandskyddet godkänt lokalen för samt av sökanden angivet antal bordsplatser.
- Tillfälliga tillstånd ges högst 12 gånger per år eller för en sammanhängande period av maximalt två månader.
- Efter två år är det inte längre fråga om tillfällig servering och då krävs stadigvarande tillstånd, s.k. säsongsrättighet.
- Tillfälligt tillstånd ska inte bifallas av tjänstemännen i avvaktan på stadigvarande tillstånd.

Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap

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.

- 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.
- Serveringslokalen får inte vara öppen för insläpp av nya gäster under pågående tillställning.
- Annonsering i massmedia eller liknande är inte tillåten.
- Serveringstider skall prövas utifrån samma kriterier som gäller för tillstånd för servering till allmänheten.

Ansökan och andra dokument skall ha inkommit till myndigheten minst en vecka innan tillställningen/arrangemanget ska äga rum.

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 lätt-drycker

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

Diskriminering

Fagersta är en mångkulturell kommun vilket återspeglas i stadens restaurang- och nöjesliv. Fagersta Kommun vill ha en kommun där alla människor tillmäts lika värde och mångfalden betraktas som en resurs. Alla Fagerstabor skall ha samma rättigheter men också samma möjligheter oavsett etniskt och kulturellt ursprung, religion och sociala ställning.

Alla Fagerstabor skall känna sig trygga och säkra i sin stad och i sitt bostadsområde. De skall kunna röra sig fritt, utan rädsla för att utsättas för brottslighet eller kränkningar. Dessa riktlinjer skall vara vägledande för kommunens insatser för att motverka olaga diskriminering i samband med restaurangbesök och med detta förhindra att någon blir särbehandlad och exempelvis nekas inträde till restaurangen. Samma åldersgräns ska gälla för män och kvinnor.

Erkänt eller lagakraftvunnet diskrimineringsbrott bedöms allvarligt och innebär normalt sett att serveringstillståndet ska återkallas.



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 skall 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 m m. 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 etc), 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.
- Tillsyn görs 1 gång/år.

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 Fagersta kommun har beslutat att en årlig tillsynsavgift ska tas ut för att täcka kostnaderna för tillsynen.

Detaljhandel tobak

Rättsregel

Tobakslagen (1993:581) ställer en rad krav vid försäljning av tobaksvaror. Näringsidkaren måste anmäla försäljning av tobaksvaror till kommunen. Anmälningssplikten omfattar all försäljning till konsumenter. Anmälan ska lämnas till den kommun där försäljning sker senast när försäljningen påbörjas samt ett egenkontrollprogram.

Riktlinjer

Åldersgräns

Tobaksvaror får inte säljas till den som är under 18 år. Näringsidkaren måste också försäkra sig om att tobaken inte är avsedd att lämnas till någon underårig. I försäljningslokalen ska finnas tydlig information samt dekaler om åldersgränser om att det är förbud mot att sälja eller lämna ut tobaksvaror till den som inte fyllt 18 år.

Märkning och förpackning

All tobak ska vara försedd med **svensk varningstext**. Det är inte tillåtet att sälja tobaksvaror med utländska varningstexter eller utan märkning.

Det är inte tillåtet att sälja cigaretter styckvis eller i förpackning med färre än 19 cigaretter.

Egenkontroll

Näringsidkaren ska utöva egenkontroll över försäljningen och det ska finnas ett program för denna tillsyn. Det innebär att den ansvarige för försäljningen ska ta fram ett program där det framgår hur åldersgränser och andra bestämmelser i tobakslagen ska tillämpas och övervakas. På Statens folkhälsoinstituts hemsida, www.fhi.se, finns framtagna riktlinjer med förslag på hur ett sådant program kan utformas.

Marknadsföring

Det är endast tillåtet att marknadsföra tobaksvarorna inne på försäljningsstället genom att tillhandahålla tobaksvarorna till försäljning och genom kommersiella meddelanden i tobaksvarornas närhet. Meddelandena får inte vara påträngande, uppsökanden eller uppmana till bruk av tobak.

Ansvar

Näringsidkaren ansvarar för att försäljningsreglerna följs och att personalen känner till gällande regler samt att det skapas rutiner för ålderskontroll. Kassapersonalen har ett personligt ansvar och kan dömas till böter eller i värsta fall fängelse om tobak säljs till en person som inte fyllt 18 år.

Sanktioner

Kommunen får meddela de förelägganden eller förbud som behövs för att lagen följs. I beslut om föreläggande eller förbud får kommunen sätta ut vite.

Enligt tobakslagen ges utrymme för polis och åklagare att starta en straffrättslig process mot butiker som bryter mot lagen. Straffet för olovlig tobaksförsäljning är böter eller

fängelse i högst 6 månader. Kommunen har möjlighet att förbjuda tobaksförsäljning upp till 6 månader.

Tillsyn

Tillsynen består huvudsakligen av rådgivning och information.

Tillsynsbesöken omfattar även kontroll av att försäljningsstället är anmält till kommunen, eventuell marknadsföring, skyltning om åldersgränser, hur kassapersonalens kontroll av åldersgränser sker, kontroll av tobaksvarornas varningstexter, innehåll och pris. Tillsyn görs 1 gång/år.

Tillsynsavgifter

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