

# Riktlinjer för alkoholserving



## Hylte kommun

<b>Beslutad av:</b>	<b>Diarienummer:</b>
<b>Beslutsdatum:</b>	<b>Giltig till och med:</b> Tillsvidare
<b>Dokumentansvarig avdelning:</b> Bygg- och miljöenheten	<b>Senast reviderad:</b>

## Innehållsförteckning

<b>Inledning och syfte</b> .....	<b>3</b>
<b>Riktlinjer för ansökan och handläggning</b> .....	<b>3</b>
Ansökan om serveringstillstånd.....	3
Handläggning.....	3
Lämplighetsprövning.....	4
Kunskapsprov.....	5
Remissyttranden.....	5
Serveringslokaler.....	6
Brandsäkerhet.....	6
Alkoholpolitiska olägenheter.....	7
Villkor vid meddelande av serveringstillstånd.....	8
<b>Riktlinjer för serveringstillstånd</b> .....	<b>8</b>
Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten.....	8
Stadigvarande serveringstillstånd för pausservering.....	9
Stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap.....	9
Tillfälligt tillstånd till allmänheten.....	9
Tillfälligt tillstånd till slutet sällskap.....	10
Cateringstillstånd – Stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap.....	11
Rumsservering och minibar på hotell.....	11
Provsmakning på restaurang och vid mässor.....	11
Provsmakning på egen gård.....	12
Gemensamma serveringsutrymmen.....	12
Kryddning av snaps.....	12
<b>Riktlinjer vid alkoholservering</b> .....	<b>13</b>
Serveringstider.....	13
Uteserveringar.....	13
Anmälan om ändring i verksamheten.....	14
Restaurangrapport.....	14
Anmälan om serveringsansvarig personal.....	14
Servering av folköl.....	15
<b>Riktlinjer för tillsyn, avgifter och sanktioner</b> .....	<b>15</b>
Tillsyn.....	15
Avgifter.....	16
Sanktioner.....	16

# Inledning och syfte

*Enligt alkohollagens 8 kap 9 § ska kommunen tillhandahålla information om vad som gäller enligt denna lag och anslutande föreskrifter samt riktlinjer för tillämpningen av föreskrifterna i kommunen.*

Syftet med Hylte kommuns riktlinjer för alkoholservering är att ge stöd vid kommunens beredning av ansökningsärenden och bidra till att ansökningar om serveringstillstånd handläggs effektivt och rättssäkert. Det sker dock alltid en individuell prövning i varje enskild tillståndsansökan. Riktlinjerna syftar även till att skapa en bättre kunskap för hur alkohollagen och dess föreskrifter ska tillämpas. Riktlinjerna ska också vara ett stöd för den som avser söka serveringstillstånd genom att möjliggöra att på förhand kunna bedöma om en tänkt etablering kan ges tillstånd.

Det är Samhällsbyggnadsnämnden i Hylte kommun som är ansvarig för att hålla dokumentet uppdaterat och aktuellt med gällande lagstiftning.

Alkohollagen är en skyddslagstiftning och kommunens riktlinjer ska hjälpa till att upprätthålla lagens mening. Målet är att riktlinjerna ska skapa förutsättningar för en återhållsam alkoholkonsumtion och bidra till en god restaurangmiljö där servering av alkoholdrycker sker på ett ansvarsfullt sätt.

## Riktlinjer för ansökan och handläggning

### Ansökan om serveringstillstånd

*Alkohollagens 8 kap 1 § gör gällande att, för servering av spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker krävs tillstånd (serveringstillstånd) av den kommun där serveringsstället är beläget.*

För att kunna servera spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker krävs ett serveringstillstånd. Serveringstillståndet söks i den kommun serveringsstället är beläget.

En ansökan om serveringstillstånd görs skriftligt på en särskild blankett. Blanketterna finns att få på kommunens hemsida eller av kommunens alkohol- och tobakshandläggare. Vid en ansökan utgår en prövningsavgift samt i vissa fall en avgift för kunskapsprov. Avgifterna justeras genom årlig indexreglering. Avgifterna betalas inte tillbaka vid ett eventuellt avslag. Information om ansökningsavgifter finns på kommunens hemsida.

### Handläggning

Allmänna krav på handläggningen av serveringstillstånd:

- Handläggningen ska vara objektiv och icke diskriminerande
- Kommunens beslut ska bygga på lag, förordning eller av myndighetsföreskrift fastställda kriterier. Besluten ska kunna överklagas till domstol
- Uppställda kriterier ska vara publicerade och kända i förväg

*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.*

Handläggningstiden varierar beroende på vilken typ av serveringstillstånd som ska prövas. Detta då olika tillstånd ställer olika krav på handläggningen. Ambitionen är att ha så korta handläggningstider som möjligt, för en god service mot krögare och andra sökande.

Tiderna nedan är Hylte kommuns normaltider från det att ansökan är fullständig:

- Stadigvarande serveringstillstånd - 3 mån
- Tillfälligt tillstånd till allmänheten - 2 mån
- Tillfälligt tillstånd till slutet sällskap - 1 mån
- Ändrat/utvidgat stadigvarande tillstånd - 1 mån
- PBI-prövning – 1 mån

Det kan förekomma avvikelser i handläggningstiderna. **För perioden april-juli får man räkna med längre handläggningstider.** Handläggningen påbörjas först när ansökan är komplett och prövningsavgiften är betald.

## Lämplighetsprövning

*Enligt 8 kap 12 § alkohollagen får serveringstillstånd endast meddelas den som visar att han eller hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheterna i övrigt är lämplig att utöva verksamheten samt att verksamheten kommer att drivas i enlighet med de krav som ställs upp i denna lag.*

*Enligt lagens förarbeten ska sökanden förutom kännedom om alkohollagstiftningen ha ekonomiska förutsättningar att sköta verksamheten på ett tillfredsställande sätt. Särskild hänsyn ska också tas till benägenheten att fullgöra sina skyldigheter mot det allmänna. Häri ligger även ekonomisk misskötsamhet som inte är brottslig. Det är de sökande som ska visa att de är lämpliga att utöva verksamheten.*

Sökanden ska vara lämplig för den socialt ansvarsfulla uppgiften som servering av alkohol innebär. Det är de personliga och ekonomiska förhållandena samt omständigheter i övrigt som tillsammans avgör om man anses uppfylla alkohollagens lämplighetskrav.

Lämpligheten ska prövas både för den juridiska personen (t.ex. bolag, enskild näringsidkare, förening) som gör ansökan och för de personer som har betydande inflytande i bolaget, s.k. PBI:er (t.ex. styrelseledamöter, aktieägare, firmatecknare, betydande finansiär eller make/maka).

Utredning av de ekonomiska förhållandena innebär en granskning av den ekonomiska skötsamheten. Att vara ekonomiskt skötsam innebär bl.a. att skatter och avgifter betalas i tid, ha en ordnad bokföring, sköta deklarationen, redovisa finansiering av verksamheten och att ej förekomma i ekonomisk brottslighet.

Vid utredningen av sökandens personliga förhållanden granskas sökandens personliga lämplighet samt att sökanden har tillräckliga kunskaper om alkohollagstiftningen. Exempel på handlingar som kan påverka vid tillståndsprovning är:

- Brott med anknytning till rörelsen t.ex. narkotikabrott, trafikonykterhetsbrott, våldsbrott, diskrimineringsbrott, samt ekonomisk brottslighet
- Ekonomisk misskötsamhet som att sökanden har upprepade restföringar och/eller misskötta skatte- och avgiftsinbetalningar
- Styrelsemedverkan i bolag som har satts i konkurs eller näringsförbud

Vid bedömningen kan det vara meriterande med erfarenhet av restaurangbranschen eller utbildningar i form av t ex utbildning i ”Ansvarsfull Alkoholservering”.

Lämpligheten ska finnas kvar under hela tillståndstiden. Bygg- och miljöenheten gör denna bedömning kontinuerligt genom inre- och yttre tillsyn.

## Kunskapsprov

*Enligt 8 kap. 12 § 2 st. alkohollagen ska sökanden 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 serveringsverksamheten.*

Den som ansöker om serveringstillstånd ska i det flesta fall genomföra och bli godkänd i ett nationellt kunskapsprov som är framtaget av Folkhälsomyndigheten. Det är den som söker tillstånd som ska göra provet. Om sökanden är en juridisk person ska den eller de personer som har betydande inflytande och är aktiva i serveringsrörelsen göra provet.

I mindre bolag bör minst hälften av de personer som har betydande inflytande och är aktiva i rörelsen ha kunskaper i alkohollagstiftningen. När en förening ansöker om tillstånd så är det personer i styrelsen som ska uppfylla kunskapskravet. Riktlinjerna är att minst hälften av styrelsemedlemmarna som är aktiva i serveringsrörelsen ska göra provet.

Kunskapsprovet är webbaserat och utförs på bygg- och miljöenheten. Kunskapsfrågorna är fördelade på fyra områden. För godkänt resultat krävs minst 75 % rätt svar inom varje område. Kunskapsproven rättas av Folkhälsomyndigheten.

Endast den eller de som ansöker om serveringstillstånd kan genomgå kunskapsprov i alkohollagen efter att ansökan inkommit till kommunen och provningsavgift erlagts. Provningsavgiften gäller för en person och för tre provförsök.

Kunskapsprovet kan genomföras tre gånger. Har prov ej godkänts kommer ansökan att avslås och en ny ansökan får inlämnas för att få kunna genomföra nya prov.

Den som får godkänt resultat på provet får ett intyg utfärdat av bygg- och miljöenheten. Provet är giltigt i fem år från och med provdatum.

## Remissyttranden

*Alkohollagens 8 kap 11§ gör gällande att en ansökan om stadigvarande serveringstillstånd inte får 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. Polismyndigheten ska i sitt yttrande redovisa samtliga omständigheter som ligger till grund för myndighetens bedömning i det enskilda fallet och särskilt yttra sig om sökandes allmänna lämplighet för verksamheten.*

Vid prövning av ansökan om serveringstillstånd lägger Hylte kommun mycket stor vikt vid remissinstansernas yttrande.

Polismyndigheten är en obligatorisk remissinstans i de flesta tillståndsprövningar. Polisens yttrande väger tungt i prövningen och deras avstyrkande innebär oftast avslag på ansökan om serveringstillstånd. Övriga remissinstanser kan till exempel vara Räddningstjänsten, Miljö- och hälsoskyddsenheten, Skatteverket och Kronofogdemyndigheten. Remisser till dessa myndigheter görs vid behov och efter bedömning i varje enskilt ärende.

## Serveringslokaler

*Enligt 8 kap 14–15 §§ alkohollagen ska serveringstillstånd omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. 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. 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. Om det finns en drinkbar får den ta i anspråk endast en mindre del av serveringsställets totala yta och vara belägen i nära anslutning till matsalen.*

För att beviljas serveringstillstånd krävs det att nödvändiga tillstånd för restaurangdriften finns, såsom; besittningsrätt till lokalen/ytan, registrering av livsmedelsanläggning, eventuellt polistillstånd enligt ordningslagen samt att lokalen är lämplig för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt.

Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten kräver att restaurangen har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen, och att lokalerna ska vara av restaurangkaraktär. Tillstånd beviljas inte gatukök eller renodlade caféer. Det är den allmänna standarden som avgör om ett ställe ska anses vara en restaurang eller inte.

Vid ett serveringstillstånd ställs vissa krav på serveringslokalen. Serveringslokalen är den del av lokalen där alkoholservering är tillåten. Serveringslokalen ska vara ett avgränsat utrymme och det ska vara överblickbart. Att serveringslokalen är överblickbar är viktigt för att kunna motverka att olägenheter uppstår och för att kunna kontrollera vem som har tillgång till alkoholen. Det ska finnas ett skäligt antal sittplatser för matservering i förhållande till lokalens storlek.

## Brandsäkerhet

*Enligt 8 kap 16 § alkohollagen ska lokaler som används för servering till allmänheten eller för servering till slutna sällskap av den som har stadigvarande serveringstillstånd, vara lämpliga ur brandsäkerhetssynpunkt.*

Räddningstjänsten bedömer om serveringsstället är lämpligt utifrån brandsäkerhetssynpunkt. Finns det brister i brandsäkerheten ska dessa åtgärdas innan serveringstillstånd kan ges.

## Alkoholpolitiska olägenheter

*Alkohollagens 8 kap 17 § gör gällande; om alkoholservering 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.*

Vid bedömningen av om serveringsställets belägenhet eller andra skäl kan medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa lägger Hylte kommun mycket stor vikt vid remissinstansernas yttranden.

Alkoholpolitiska olägenheter kan vara att:

- Polisen avstyrker ansökan med hänvisning till risk för ordningsproblem på serveringsstället och/eller dess närmaste omgivning.
- Polisen avstyrker ansökan med hänvisning till den sökandes lämplighet.
- Miljö- och hälsoskydd avstyrker ansökan med hänvisning till att eventuellt närboende riskerar att utsättas för allvarlig bullerstörning.
- Räddningstjänsten avstyrker ansökan med hänvisning till allvarliga risker i brandsäkerheten.
- Kommunen äger kännedom om allvarliga missförhållanden på serveringsstället.
- Serveringsstället ligger i ett speciellt känsligt område där etablering kan medföra risker, till exempel bostadsområde, skola/fritids och idrottsanläggningar.
- Sen eller tidig serveringstid som kan antas medföra risker för störning.

Kommunen gör en samlad bedömning av samtliga omständigheter i det enskilda fallet. Ett avslag på alkoholpolitisk grund ska vara tydligt motiverat och beskriva vilken olägenhet som befaras uppstå. Beslutet är överklagbart. Vid beslut om serveringstid ska alkoholpolitiska olägenheter särskilt beaktas.

Vid tillståndsprövningen ska alltid alkoholpolitiska hänsyn gå före näringsmässiga överväganden. Denna avvägning innebär till exempel att serveringstillstånd inte beviljas renodlade idrottsanläggningar eller vid arrangemang som riktar sig till barn eller ungdom under 18 år.

Förutom det som nämns ovan ställer Hylte kommun krav på övriga nödvändiga tillstånd för att beviljas ett serveringstillstånd.

- Bygglov vid nyproduktion eller ombyggnationer.
- Verksamheten ska vara registrerad hos Bygg- och miljöenheten i de fall då detta krävs.
- Nödvändiga tillstånd från polis gällande vissa typer av arrangemang t.ex. danstillställning.
- Tillstånd för begagnande om offentlig plats, om arrangemang eller plats gör anspråk på offentlig plats.

## Villkor vid meddelande av serveringstillstånd

*Ett beslut om serveringstillstånd kan kopplas till vissa villkor vid beslut om serveringstillstånd, om det bedöms nödvändigt i det enskilda fallet för att uppfylla alkohollagens regler. Villkor får inte vara generella utan ett villkor prövas i varje enskilt fall.*

Kommunen kan koppla serveringstillståndet till vissa villkor om det bedöms nödvändigt för att uppfylla och upprätthålla alkohollagens regler. Syftet med villkor är främst att motverka alkoholpolitiska skadeverkningar. Villkor som kommunen kan ställa kan exempelvis vara:

- Förordnade av ordningsvakter
- Antal serveringsansvariga
- Endast bordsservering
- Åldersgränser
- Serveringstid
- Utbildning i ansvarsfull alkoholservice

## Riktlinjer för serveringstillstånd

Man kan ansöka om olika typer av serveringstillstånd, det kan bland annat ansökas om tillstånd för servering till allmänheten eller till slutet sällskap. Stadigvarande serveringstillstånd, året runt eller årligen under en viss tidsperiod. Tillfälligt serveringstillstånd vid enstaka tillfälle eller enstaka tidsperiod.

### Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten

*Enligt 8 kap 2 § alkohollagen kan ett serveringstillstånd meddelas för stadigvarande servering till allmänheten.*

För denna typ av tillstånd ställs höga krav på sökandens lämplighet och serveringsställets utformning. Sökanden ska i första hand själv visa att han/hon uppfyller kraven på lämplighet. Sökanden ska som huvudregel göra kunskapsprovet. Handläggaren kan vid kontakt redogöra för de undantag från huvudregeln som finns.

En ansökan om stadigvarande servering till allmänheten är omfattande och ska remitteras bland annat till Polismyndigheten, Räddningstjänsten och Skatteverket. Eventuella alkoholpolitiska olägenheter utreds alltid i samband med ansökan.

Ytterligare krav som ställs är att restaurangen ska vara brandsäkrad och ha ett eget kök i anslutning till lokalen. Köket ska tillhandhålla lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter, såväl förrätter, huvudrätter och efterrätter. Efter klockan 23.00 krävs endast ett fåtal enklare rätter, men dessa ska kunna beställas under hela serveringstiden. Vid varje enskild ansökan sker en individuell prövning av vilken typ av alkoholdrycker som kan beviljas.



## Stadigvarande serveringstillstånd för pausservering

*Enligt 8 kap 15 § 4 st. alkohollagen får tillstånd för servering av starköl, vin och annan jäst alkoholdryck i foajéer till teater eller konsertlokal under paus i föreställning eller konsert meddelas utan krav på matsservering.*

Tillstånd för pausservering är ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten. Vid pausservering serveras emellertid alkohol endast under en mycket begränsad tid varför det inte ställs krav på matsservering. Någon typ av mindre tilltugg rekommenderas dock. Övriga kriterier i alkohollagen gäller och ska prövas. Pausservering kan meddelas för starköl, vin och annan jäst alkoholdryck men inte vid föreställningar som riktar sig till barn och/eller ungdomar under 18 år. I normalfallet krävs godkänt kunskapsprov av de sökande.

## Stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap

*Enligt 8 kap 2 § alkohollagen kan ett serveringstillstånd meddelas för stadigvarande servering till slutet sällskap.*

Denna typ av tillstånd är antingen att anse som klubbbrättighet eller festvåningsrättighet.

- Klubbbrättighet är när ett företag eller en förening är ett slutet sällskap och har ett stadigvarande serveringstillstånd för servering till sina medlemmar.
- Festvåningsrättighet är när ett företag eller en förening har ett stadigvarande serveringstillstånd för servering till olika slutna sällskap.

Det ställs samma krav vid ett stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap som vid ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten med skillnaden på kravet om kök och att kravet på matutbudet är ställt lägre. Tillgång till lagad eller på annat sätt tillredd mat är dock en grundförutsättning för att erhålla ett serveringstillstånd till slutet sällskap.

För att det ska kunna anses vara ett slutet sällskap krävs att kretsen av personer är känd före det aktuella arrangemanget. Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har någon form av gemensamt intresse, som i en förening eller annan sammanslutning, utöver arrangemanget med alkoholserving. Antalet medlemmar får inte bli alltför omfattande. För mer information om antal medlemmar kontakta alkohol- och tobakshandläggaren.

Vid varje tillfälle då alkoholserving till slutet sällskap sker ska arrangören veta exakt vilka personer som deltar. Det är inte ett slutet sällskap om medlemskap kan lösas i entrén eller om tillställningen annonseras ut. Lokalen får inte vara öppen för inläpp för nya gäster under pågående tillställning.

Föreningar eller andra sammanslutningar som söker tillstånd ska ha en tillfredsställande organisation. De ska ha ett namn som kan åtskiljas från andra och ha antagit stadgar.

Föreningen ska ha visat sig vara i stånd att driva en bestående verksamhet.

## Tillfälligt tillstånd till allmänheten

*Enligt 8 kap 2 § alkohollagen kan ett serveringstillstånd avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd).*

*8 kap 15 § 3 st. alkohollagen gör gällande att; tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten får meddelas om serveringsstället tillhandahåller tillredd mat. Detsamma gäller tillstånd för servering i slutet sällskap.*

Vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten ska sökanden uppfylla samma krav som vid ett stadigvarande serveringstillstånd med undantag av kravet på kök samt att kravet på mat är lägre. Grundläggande är dock att tillredd mat kunna tillhandahållas under hela serveringstiden. Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten har i normalt fall rätt att servera vin, starköl samt andra jästa alkoholdrycker.

Vid en ansökan om servering av spritdrycker prövas detta särskilt. Hylte kommun har valt att tillämpa en restriktiv bedömning gällande servering av spritdryck vid tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten, då det finns tendenser till stora mängder besökare och därmed en ökad risk för alkoholpolitiska konsekvenser.

Tillfällig servering till allmänheten förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet varje vecka eller månad. Anordnas ofta tillfällig servering bör ett stadigvarande serveringstillstånd sökas. Detta för att skydda ordinarie restaurangnäring från osund konkurrens samt för att underlätta tillsyn över verksamheten. Ett tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten kan beviljas för:

- Ett enstaka tillfälle på en dag till högst en vecka.
- Enstaka tillfällen inom en tremånadersperiod.
- Enstaka tidsperiod på högst 3 månader.

Hylte kommun har som riktmärke att bevilja enstaka tillfällen max åtta gånger per år innan verksamheten betraktas som återkommande och vi gör anspråk på att stadigvarande serveringstillstånd ska sökas.

Vid tillfälliga serveringstillstånd under viss tidsperiod (längre än 4 veckor) som återkommer mer än en gång/år, kommer kommunen kräva att verksamheten blir stadigvarande under viss tidsperiod (säsongstillstånd).

## **Tillfälligt tillstånd till slutet sällskap**

*Enligt 8 kap 2 § alkohollagen kan ett serveringstillstånd meddelas för tillfällig servering till slutet sällskap. Enligt 8 kap 1 5§ 3 st. alkohollagen ska serveringsstället tillhandahålla tillredd mat.*

Tillfälligt tillstånd för servering till slutet sällskap kan meddelas för alkoholserving i förening, företag eller annat slutet sällskap. En bedömning om huruvida det är frågan om ett slutet sällskap görs vid varje ansökan (se stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap). Krav om godkänt kunskapsprov kan krävas om arrangemanget inte är helt tillfälligt eller om kommunen bedömer att det finns andra skäl som bidrar till att krav om kunskap ställs.

Tillfällig servering till slutet sällskap förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet varje vecka eller månad. Anordnas ofta tillfällig servering bör ett stadigvarande serveringstillstånd sökas.

Hylte kommun har som riktmärke att bevilja enstaka tillfällen max åtta gånger per år innan verksamheten betraktas som återkommande och vi gör anspråk på att stadigvarande serveringstillstånd ska sökas.

## **Cateringstillstånd – stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap**

*Enligt 8 kap 4 § alkohollagen kan den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap meddelas ett 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.*

Ett varierat utbud av olika maträtter ska kunna tillredas i det egna köket. Anmälan av cateringlokal ska göras senast tre vardagar före cateringtillfället till bygg- och miljöenheten för godkännande av lokalen, som ska vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt. Anmälan krävs även för att kommunen ska ges möjlighet att göra tillsyn av serveringsverksamheten enligt 9 kap 2 § alkohollagen.

Cateringstillståndet gäller för servering i den kommun som meddelat tillståndet.

## **Rumsservering och minibar på hotell**

*Enligt 8 kap 5 § alkohollagen gäller att på hotell som har restaurangverksamhet med serveringstillstånd i sina lokaler får servering av alkoholdrycker ske på hotellrummet (rumsservering). På sådant hotell får även servering från minibar på hotellrummet ske.*

Förutsättning för att få servera alkoholdrycker genom rumsservering eller minibarer på hotellrummen är att det på hotellet ifråga finns restaurangverksamhet med serveringstillstånd i lokalerna.

## **Provsmaeking på restaurang och vid mässa**

*Enligt 8 kap 6 § alkohollagen får den som har ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten på sin restaurang erbjuda provsmakning efter anmälan till kommunen. Partihandlare kan, enskilt eller gemensamt, erbjuda provsmakning efter ansökan om tillfälligt tillstånd för detta (till exempel vid mässa).*

En innehavare av ett stadigvarande serveringstillstånd för allmänheten kan, efter anmälan, få arrangera provning av sådana drycker som serveringstillståndet omfattar, i den lokal där serveringstillståndet gäller.

Anmälan ska göras till bygg- och miljöenheten i Hylte kommun senast 5 vardagar före provsmakningstillfället och innehålla uppgift om:

- tid
- plats
- eventuella utställare
- vilka drycker samt
- information om hur försäljning av arrangemanget ska gå till

Partihandlare måste ansöka om tillfälligt serveringstillstånd för provsmakning. Provsamakning är begränsat till så små mängder att lagstiftaren anser att något krav på tillhandahållande av mat inte finns. En provsmakning av alkoholdrycker som sker i enlighet med alkohollagens regler ska inte kunna leda till oordning och onykterhet. Provsamakningens syfte är att servera en liten mängd av olika produkter för att ge deltagarna en uppfattning om kvalitet och smak.

Tillståndshavaren/Partihandlaren har ansvaret för att provsmakningen sker enligt alkohollagens regler.

## Provsamakning på egen gård

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

Gård med serveringstillstånd behöver endast anmäla provsmakningen till bygg- och miljöenheten senast tre vardagar före provsmakningstillfället. Saknas serveringstillstånd måste en ansökan om provsmakningstillstånd göras.

De egenproducerade råvarorna ska ha en betydelse för drycken eller tillverkningsprocessen som inte är oväsentlig.

Alkoholmängd och serveringsansvaret för provsmakningen är densamma för provsmakning på egen gård som för provsmakning på restaurang eller vid mässa.

## Gemensamma serveringsutrymmen

*Enligt 8 kap 14 § 2 st. 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 alla som ansöker om gemensamt serveringsutrymme har ett eget serveringstillstånd. Särskilda villkor kan meddelas i samband med beslutet om tillstånd för ett gemensamt serveringsutrymme.

## Kryddning av snaps

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

Den som har ett stadigvarande tillstånd att servera spritdrycker kan efter en anmälan gjorts till bygg- och miljöenheten krydda och servera snaps i den egna verksamheten.

# Riktlinjer för alkoholservering

## Serveringstider

*Alkohollagens 8 kap 19 § gör gällande:  
Kommunen beslutar under vilka tider alkoholdrycker får serveras. Vid bestämmande av tiden för servering ska särskilt beaktas vad som sägs i 17 §. 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.*

Normaltid för servering av alkohol är mellan kl. 11.00 – 01.00.

Bestämmelserna om serveringstider syftar främst till att motverka olägenheter som onykterhet och oordning. När kommunen prövar serveringstiden, för en restaurang, festival eller liknande arrangemang, görs alltid en individuell prövning där man beaktar 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 stå i förgrunden när kommunen prövar sena serveringstider.

Polisens samt bygg- och miljöenhetens yttrande väger mycket tungt, inte minst vid prövning av serveringstid före och efter de normala serveringstiderna.

## Uteserveringar

*Enligt 8 kap 14 § 1st. alkohollagen, ska ett serveringstillstånd avse ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren, som exempelvis en uteservering.*

Om serveringstillståndet ska omfatta en uteservering ställs krav på att mat ska kunna serveras där. En uteservering ska kunna överblickas och den ska vara avgränsad från kringliggande områden. Uteserveringen ska ligga i anslutning till de egentliga serveringslokalerna. Tillståndshavaren ska ha dispositionsrätt till platsen.

På allmän plats krävs Polismyndighetens tillstånd enligt ordningslagen att bedriva uteservering. Vad som bedöms som allmän plats bedömer polismyndigheten. Ett polistillstånd får förenas med de villkor som behövs med hänsyn till trafiken och allmän ordning och säkerhet. Polisen ska vid prövningen beakta vad som krävs med hänsyn till trafiken och till allmän ordning och säkerhet. För hantering av exempelvis gasol krävs speciellt tillstånd från räddningstjänsten.

Normalt beviljas samma serveringstid för uteserveringen som för restaurangen i övrigt. Kommunen kan dock vid prövningen besluta om kortare serveringstider på en uteservering än inomhus. Vid risk för störning kan kommunen även villkora tiderna för när uteserveringen ska vara utrymd. 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.

## Anmälan om ändring i verksamheten

*Enligt 9 kap. 11 § alkohollagen ska den som beviljats serveringstillstånd anmäla hos kommunen när han eller hon avser att påbörja verksamheten. Anmälan ska också göras om verksamheten läggs ned eller om avbrott sker i den. Om verksamheten förändras till sin omfattning eller i något annat hänseende av betydelse för tillsynen ska detta också anmälas, liksom betydande förändringar av ägarförhållandena. Anmälan ska göras i förväg, eller om det förhållande som föranlett anmälningskyldigheten inte har kunnat förutses, utan dröjsmål.*

Ändringar som ska anmälas till kommunen kan t.ex. vara:

- Om verksamheten upphör eller avbrott sker (ex. försäljning, konkurs, dödsbo).
- Förändringar i bolaget (ex. när nya aktieägare, styrelseledamöter, firmatecknare, bolagsmän eller betydande finansiär tillkommer eller utträder ur bolaget).
- Om verksamheten ändras till omfattning eller inriktning.
- Ombyggnad/tillbyggnad av serveringsstället.

## Restaurangrapport

Tillståndshavare med stadigvarande serveringstillstånd ska varje år skicka in en restaurangrapport till kommunen. I restaurangrapporten ska tillståndshavaren bland annat rapportera hur stor omsättningen har varit på mat, alkoholhaltiga drycker och alkoholfria drycker. Restaurangrapporten ligger till grund för kommunens tillsynsavgift. Underlåtelse att skicka in rapporten kan leda till erinran, varning eller återkallelse av serveringstillståndet. Om en verksamhet med stadigvarande serveringstillstånd upphör måste en restaurangrapport lämnas in till bygg- och miljöenheten senast 14 dagar efter det att verksamheten upphört.

## Anmälan av serveringsansvarig personal

*Enligt 8 kap. 18 § alkohollagen ska tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Det sista gäller dock inte vid rumsservering. Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt. Tillståndshavaren ska till kommunen anmäla den eller de personer som har utsetts att ansvara för serveringen av alkoholdrycker.*

En serveringsansvarig är en ersättare för tillståndshavaren och har därmed enligt alkohollagen samma ansvar för verksamheten som denne.

Det är tillståndshavarens skyldighet att förvisa sig om att utsedd serveringsansvarig har tillräckliga kunskaper och är lämplig för uppdraget.

Ändring av registrerade serveringsansvariga ska anmälas till kommunen omgående. Enligt 8 kap. 20 § alkohollagen ska ansvarig personal vid alkoholservice se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undviks.

## Servering av folköl

*Enligt 8 kap 8 § alkohollagen får servering av folköl, med de inskränkningar som föreskrivs i denna lag, ske om verksamheten bedrivs i sådana lokaler eller andra utrymmen i byggnader eller transportmedel som 1. ingår i anläggningar som är godkända enligt föreskrifter meddelade med stöd av 7 § 1 livsmedelslagen (2006:804) eller registrerade enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien, och 2. är avsedda för stadigvarande verksamhet med livsmedel och där mat serveras samtidigt.*

Den som avser att servera folköl ska anmäla sin verksamhet till kommunen. Särskild blankett för anmälan finns på kommunens hemsida. Servering får inte påbörjas innan anmälan gjorts.

Den som är ansvarig ska utöva egenkontroll över sin servering. För egenkontroll ska det finnas ett lämpligt program. Förslag på egenkontrollprogram kan fås av kommunen, men programmet ska anpassas för att fungera i den aktuella verksamheten.

Folköl får serveras utan anmälan av den som innehar serveringstillstånd.

## Riktlinjer för tillsyn, avgifter och sanktioner

### Tillsyn

*Enligt 9 kap. 2 § Alkohollagen har kommunen tillsammans med polismyndigheten tillsyn över efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker och detaljhandel av folköl. Kommunen ska även upprätta en tillsynsplan som ska ges in till länsstyrelsen.*

*Enligt 9 kap. 3 § Alkohollagen får kommunen utöva tillsyn över marknadsföringen på ett serveringsställe med serveringstillstånd.*

Tillsynen delas in i tre delar; inre och yttre tillsyn samt förebyggande tillsyn. Med inre tillsyn avses kontroll av uppgifter från olika myndigheter, främst i frågor av ekonomisk art, men även rapporter angående tillståndshavarens vandel. Till den inre tillsynen kan också räknas en fortlöpande övervakning av restaurangers marknadsföring i annonser och dylikt.

Den yttre tillsynen innebär kontroll av att restaurangernas alkoholservering sker i enlighet med givna tillstånd och inte bryter mot gällande lag eller föreskrifter. Bedömningar av ordningsläget i och utanför restaurangen samt kontroll av att servering till minderåriga eller överserverade/narkotikapåverkade inte sker är viktiga delar av den yttre tillsynen. Den yttre tillsynen kan göras i samarbete med andra myndigheter och kommunala förvaltningar, det vill säga som en samordnad tillsyn. Det innebär att tillsynen görs av tillståndshandläggare tillsammans med till exempel polismyndigheten och Skatteverket. Varje år görs en tillsynsplanering vilken ska ligga till grund för kommande års tillsynsarbete.

En annan viktig del av tillsynen är det förebyggande arbetet i form av information till och medverkan i utbildningsinsatser för restaurangägare och personal. Det kan bestå i framställande av informationsmaterial och genomförande av informationsmöten med tillståndshavare, personal och vakter som målgrupp. Syftet är att ge råd och vägledning för att

förebygga problem samt för att tillståndshavare aldrig skall kunna åberopa okunskap om vad som gäller enligt alkohollagen.

Hylte kommun anordnar tillsammans med Halmstad och Laholms kommun samt polismyndigheten utbildning i Ansvarsfull Alkoholservice två gånger per år. Utbildningen vänder sig främst till tillståndshavare och deras serveringspersonal, entrévärdar och ordningsvakter. Utbildningen är kostnadsfri för deltagarna men bekostas av de årliga tillsynsavgifterna.

Bygg- och miljöenheten ska genom en aktiv tillsyn och fortlöpande överläggningar med andra berörda myndigheter följa upp meddelade serveringstillstånd. En sådan fungerande uppföljning skall borga för att Hylte kommun utvecklas till en trivsamt miljö för alla åldrar.

## **Avgifter**

*Enligt 8 kap 10 § 1 st. alkohollagen, har kommunen rätt att ta ut avgifter för tillsyn av den som har provsmaknings- eller serveringstillstånd. Enligt 8 kap 10 § 2 st. alkohollagen, får kommunen även ta ut en avgift för sin tillsyn av folkölsförsäljningen/servering.*

Avgifter för tillståndsprovning och tillsyn enligt alkohollagen antas av kommunfullmäktige i Hylte kommun. Information om aktuella tillsynsavgifter finns på kommunens hemsida och kan också fås av kommunens alkohol- och tobakshandläggare.

Avgiften indexregleras årligen och avgiften består av en fast och en rörlig avgift. Den rörliga avgiften är baserad på den årliga omsättningen av alkohol.

Tillfälligt tillstånd till allmänheten kan sökas vid tre tillfällen per blankett och avgift.

Tillfälligt tillstånd till slutet sällskap kan sökas vid fem tillfällen per blankett och avgift.

Avgiften för servering av folköl består av en fast årsavgift.

## **Sanktioner**

*Enligt 9 kap 17 § alkohollagen får en kommun meddela en innehavare av serveringstillstånd en erinran, eller i allvarigare fall eller vid upprepade överträdelser, en varning om denne inte: 1. uppfyller de krav som gällde för tillståndets meddelande, eller 2. följer de bestämmelser som gäller för servering enligt denna lag eller de villkor eller föreskrifter som meddelats med stöd av lagen.*

*En kommun ska enligt 9 kap 18 § alkohollagen återkalla ett serveringstillstånd om 1. tillståndet inte längre utnyttjas, 2. det med tillståndshavarens vetskap har förekommit brottslig verksamhet på serveringsstället eller i anslutning till detta utan att tillståndshavaren har ingripit, eller 3. tillståndshavaren har brutit mot denna lag eller vad som i övrigt gäller för tillståndet på ett sådant sätt att varning inte är en tillräckligt ingripande åtgärd, eller har tilldelats en eller flera varningar utan att de förhållanden som föranlett varningen har rättats till.*



*Alkohollagens 9 kap 19 § gör gällande att om detaljhandel med eller servering av folköl föranleder olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller om bestämmelserna i denna lag inte följs, får kommunen förbjuda den som bedriver försäljningen att fortsätta verksamheten eller, om förbud är en alltför ingripande åtgärd, meddela en varning. Ett förbud enligt första stycket kan inskränkas till att gälla för vissa närmare angivna tider eller under vissa närmare angivna omständigheter. Förbud meddelas för en tid av sex månader eller, vid upprepad eller allvarlig försummelse, tolv månader räknat från det att den som bedriver försäljningen fått del av beslutet.*

*Av 11 kap alkohollagen följer de straffrättsliga sanktioner som kan bli påföljden vid t ex servering till minderårig eller märkbart påverkad person. Här finns även regler om olovligt anskaffande, innehav och försäljning av alkoholdrycker.*

Brott mot alkohollagen kan resultera både i administrativa påföljder mot serveringstillståndet och direkta straffrättsliga sanktioner mot enskild personal.

Vid överträdelse av reglerna i alkohollagen kan ett tillsynsärende öppnas för att utreda eventuell påföljd/sanktion enligt alkohollagen. En polisanmälan mot enskild person om brott mot alkohollagen kan även komma att upprättas.

Administrativa påföljder enligt alkohollagen är erinran, varning eller återkallelse av serveringstillstånd.

### **Erinran**

Ex. på brister av lindrigare art:

- Ingen tillståndshavare/serveringsansvarig finns på plats.
- Förändringar som är av betydelse för serveringstillståndet har inte anmälts till kommunen (t.ex. bolagsändring, ny restaurangchef, väsentlig ombyggnad etc.).
- Brister enligt skatteverket av lindrigare art.
- För sent inkommen restaurangrapport.
- Tillståndshavaren bryter mot villkor kopplat till serveringstillståndet.
- Tillståndshavaren vidtar inte rättelse trots påpekande vid tillsyn (t.ex. matutbudet är bristfälligt).

### **Varning**

Ex. på allvarligare brister:

- Upprepad brist av lindrigare art.
- Brist som upprepas efter erinran.
- Bristande ordning och nykterhet.
- Ekonomisk misskötsamhet av allvarligare karaktär.
- Brister i den personliga lämpligheten.
- Brister i flera olika hänseenden.
- Servering av minderårig.
- Överservering av gäster.

### **Återkallelse**

- Allvarlig ekonomisk misskötsamhet där varning inte kan anses tillräcklig.
- Varning har tilldelats tidigare för brist som uppstår igen.

- Brottslig verksamhet förekommer på serveringsstället med tillståndshavarens vetskap (t.ex. att droger används på serveringsstället).
- Allvarliga brister i den personliga lämpligheten (t.ex. tillståndshavaren har dömts för allvarligt brott).

En varning eller återkallelse ska i normalfallet föregås av en eller flera erinringar men kan även ske direkt utan att föregås av erinran och/eller varning.

Om kommunen öppnar ett tillsynsärende informeras tillståndshavaren skriftligen att så har skett och bereds tillfälle att yttra sig i ärendet innan beslut fattas. Den straffrättsliga processen hanteras av polismyndighet och rättsväsende.