

## Riktlinjer för tillstånd att servera alkoholhaltiga drycker

---

Dokumenttyp:	Riktlinje
Beslutad av:	Kommunstyrelsen (2013-09-10 § )
Gäller för:	Kommunkansliet
Giltig fr.o.m.:	2013-09-10
Dokumentansvarig:	Kommundirektör
Senast reviderad:	2019-03-20 (KF 2019 §35 )
Senast granskad:	2023-02-23

---

### Sammanfattning

Målsättningen med "Riktlinjer för alkoholservingstillstånd" är att skapa förutsättningar för en korrekt bedömning av ansökningar om serveringstillstånd. Riktlinjerna är ett komplement till gällande lagstiftning Alkohollagen 2010:1622 och är utformade i enlighet med den nationella.

Riktlinjerna är ett redskap för att underlätta bedömningen av ansökningar och arbetet med tillståndsgivning. Syftet är att uttrycka den politiska viljeinriktningen när det gäller tillståndsgivning och tillsyn vid alkoholserving. I riktlinjerna åskådliggörs även ett ansökningsärendes gång inför beslut och de krav som ställs på sökandena och serveringslokalerna.

Kommunens mål är att alla restauratörer och all restaurang- och serveringspersonal ska ha genomgått utbildning i ansvarsfull alkoholserving. Att erbjuda utbildning ligger i linje med den nationella handlingsplanen. Utbildning erbjuds under förutsättning att det kan ske i samverkan med andra kommuner och länsstyrelsen.

Kommunen har enligt alkohollagen ansvar för tillsynen. Tillsynen indelas i inre och yttre tillsyn. Kommunens ambition är att genom ett väl fungerande tillsynssystem förhindra att alkoholpolitiska olägenheter uppstår i samband med utskänkning av alkohol.

Polisen har även ansvar för tillsyn enligt alkohollagen

Om en tillståndsinnehavare i sin restaurangverksamhet, eller anställda i denna verksamhet, fälls för olaga diskriminering kan det innebära att serveringstillståndet återkallas.

Det åligger varje tillståndsinnehavare att vara kunnig i de lagar som gäller för verksamheten.

Vid frågor om riktlinjer eller serveringstillstånd i övrigt, ta kontakt med inspektören för serveringstillstånd.

## **Riktlinjer för serveringstillstånd**

### **Förord**

Riktlinjerna för alkoholservingstillstånd är ett komplement till alkohollagen och behövs för att få en likartad bedömning av likartade ärenden. Även om varje ärende är unikt finns det gemensamma beröringspunkter som ska bedömas utifrån samma kriterier.

Det är ett samhällsintresse att det finns restauranger där människor kan äta, dricka, ha trevligt och umgås, såväl till vardags som till fest. Restaurangerna ska sköta sin alkoholserving på ett ansvarsfullt sätt, undvika överserving, undvika serving till underåriga och serving som kan leda till brister i ordning och nykterhet samt andra olägenheter. Riktlinjerna förtydligar de krav som lagstiftaren ställer samt de bedömningar kommunen gör.

Det åligger varje utövare att vara kunnig i den lagstiftning som gäller för verksamheten.

Riktlinjerna för alkoholservingstillstånd är även vägledande för ställningstagande vid beslut om återkallelse av tillstånd, beslut om varning eller beslut om erinran (påpekande).

### **Inledning**

Riktlinjer för hantering av alkoholservingstillstånd ska finnas i varje kommun. Det är också viktigt att riktlinjerna kommuniceras med både restauranger och kommuninvånare. Målet är att riktlinjerna ska vara anpassade till kommunen.

### **Utgångspunkt**

Grunderna för alkoholpolitiken har fastställts av Sveriges riksdag. Målet är att minska den totala alkoholkonsumtionen och begränsa alkoholens skadeverkningar. Ett viktigt mål för alkoholpolitiken är att verka för att befolkningen ska ha återhållsamma alkoholvanor samt att befästa en alkoholkultur under ansvar. Alkoholen ingår som en del av kulturmönstren i de allra flesta samhällen, så också i det svenska. Det är trots detta viktigt att verka för en kultur med lägre alkoholkonsumtion och minskat berusningsdrickande. För att nå målet återhållsamma alkoholvanor är det särskilt viktigt med attitydförändringar, beteendeförändringar och opinionsbildning.

Utbildning av krögare och krogpersonal om "Ansvarsfull alkoholserving" behandlar både alkohollagen, narkotika på krogen, information från polismyndigheten och räddningstjänsten, konflikthantering och naturligtvis diskussioner om vad som anses vara ansvarsfull alkoholserving. Antalet restauranger med servingstillstånd växer stadigt i hela Sverige så även i vårt område. Det är därför av vikt att fortsätta utbildningen av nya restauratörer och tillkommande personal.

Kommunen lägger därför stor vikt vid att personalen fortbildas så att restaurangerna även fortsättningsvis kan hålla en hög kunskapsnivå. Målet är att i samverkan med andra kommuner och med länsstyrelsen kunna erbjuda utbildning i "Ansvarsfull alkoholserving".

### **Nationell handlingsplan**

Riksdagen fattade 2001 beslut om en "Nationell handlingsplan för att förebygga alkoholskador".

Inom följande områden rekommenderades kommunerna skärpa sina åtgärder:

- att ha alkoholpolitiska program som omfattar kommunens ambitionsnivå för tillsyn
- att ha en effektiv tillsyn av företag som säljer eller serverar alkohol
- att erbjuda utbildning i ansvarsfull alkoholservering för innehavare av serveringstillstånd
- att samarbeta nära med Polismyndigheten för att motverka illegal alkoholhantering

Regeringen har sagt att alkoholpolitiken ligger fast, uttalande efter valen 2006 och 2010

#### **Statens folkhälsoinstituts uppdrag**

Regeringen har uppdragit åt Statens folkhälsoinstitut att tillsammans med representanter från restaurangnäringen, de fackliga organisationerna, polismyndigheten och kommunerna utarbeta ett gemensamt åtgärdsprogram. Programmet ska ange vilka åtgärder som behövs för att:

- tidigarelägga restaurangvanorna på dygnet och därmed minska behovet av sena serveringstider
- minska risken för bråk och våld genom att exempelvis komma ifrån provocerande kösystem
- skapa ett effektivare samarbete mellan restaurangföretagare och polisen i kampen mot förekomsten av narkotika på restauranger.

#### **Syfte och mål med riktlinjerna**

##### **Syfte**

Att uttrycka den politiska viljeinriktningen när det gäller tillståndsgivning och tillsyn vid alkoholservering.

##### **Mål**

Att skapa förutsättningar för en återhållsam alkoholkonsumtion och stimulera till god restaurangkultur.

##### **Handläggning**

##### **Ansökan om serveringstillstånd**

Ansökan om serveringstillstånd prövas enligt alkohollagen. Bestämmelserna i sekretesslagen och förvaltningslagen gäller vilket innebär att uppgifter om en persons vandel och ekonomi är sekretessbelagda. Ärende kommuniceras med sökande när det är något som är sökande till last. Vid nyetablering eller vid ansökan om utökad serveringstid kan provotid på serveringstillståndet ges. Detta för att möjliggöra insamlandet av ett bredare underlag för bedömning av riskerna för olägenheter.

**Handläggningstider**

Handläggningstiden beräknas från det datum då en komplett ansökan är instämplad hos kommun. För att ansökan ska vara komplett ska även kunskapsprovet vara genomfört. Sökande har max tre provtillfällen för att bli godkänd.

Handläggningstiden får enligt lag vara max fyra månader. Kommunens ambition är att det ska ta så kort tid som möjligt utan att rättssäkerheten åsidosätts. Nedan redovisas den längsta tid som ett ärende får ta i Vetlanda kommun.

För stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten och till slutna sällskap, är handläggningstiden max åtta veckor.

För tillfällig servering till allmänheten, är handläggningstiden max åtta veckor. För tillfällig servering till slutet sällskap, är handläggningstiden max fyra veckor. Kommunens mål är att det ska ta betydligt kortare tid.

**Lämplighetsprövning**

Serveringstillstånd får enligt 8 kap 12 § alkohollagen 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 lagkraven.

Sökanden ska 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 korrekt sätt utöva serveringsverksamheten. Regeringen eller den myndighet som regeringen bestämmer får meddela föreskrifter om prov som avses i andra stycket och om undantag i vissa fall från skyldigheten att avlägga prov.

Servering av alkoholdrycker är en socialt ansvarsfull uppgift. För att få tillstånd till sådan servering måste därför sökanden uppfylla högt ställda krav på lämplighet. Den sökande ska visa att han eller hon är lämplig att bedriva alkoholservering. Prövningen av den personliga vandeln görs avseende den ekonomiska skötsamheten och eventuell brottslig belastning.

När det gäller uppgifter om tidigare ekonomisk skötsamhet är kravet att sökanden ska ha fullgjort sina skyldigheter mot det allmänna. Uppgifter från Skatteverket, Kronofogdemyndigheten och Polismyndigheten utgör underlag i tillståndsprövningen. För att kontrollera eventuell tidigare brottslighet begär kommunen in yttrande från Polismyndigheten.

Uppfylls inte kraven på personlig lämplighet kan detta medföra avslag på ansökan.

**Serveringslokalen och matutbudet**

Stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten enligt 8 kap 12 § alkohollagen 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 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.

Serveringsstället ska vara utrustat med ett i förhållande till lokalens storlek lämpligt antal sittplatser för matsservering. Om det finns en drinkbar får den ta i anspråk endast

en mindre del av serveringsställets totala yta och ska finnas i nära anslutning till matsalen.

Tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten får meddelas om serveringsstället tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Detsamma gäller tillstånd för servering i slutet sällskap.

Tillstånd för servering av starköl, andra jästa alkoholdrycker och vin i foajéer till teater eller konsertlokal under paus i föreställning eller konsert får meddelas utan krav på matsservering. Det ställs inte heller krav på matsservering vid provsmakning enligt 8 kap 6 eller 7 §§.

#### **Stadigvarande serveringstillstånd**

För att en ansökan om stadigvarande serveringstillstånd till alkoholservering ska beviljas gäller följande. Bygglov/slutbevis krävs för verksamheten. Verksamheten ska ha godkänts av miljö- och byggnadsnämnden och räddningstjänsten. Serveringsstället ska ha ett med hänsyn till omständigheterna tillräckligt antal sittplatser för gäster. Matutbudet ska vara varierat och tillredd mat ska tillhandahållas liksom ett varierat utbud av drycker. Enligt förarbetena till lagen nämns att såväl förrätter och huvudrätter som efterrätter ska kunna erbjudas. Utifrån detta har kommunen krav på ett varierat utbud av maträtter att för att få serveringstillstånd ska det erbjudas

- flera olika förrätter (minst 3)
- huvudrätter (minst 3) flera olika typer av rätter
- efterrätter (minst 3).

Kökets utrustning ska vara sådan att den presenterade menyn ska kunna tillagas inom rimlig tid. Tillredd mat ska finnas att tillgå under hela den tid som serveringen av alkoholdrycker pågår.

Efter kl. 23 behöver dock inte matutbudet vara lika varierat och komplett som under övrig tid. Tillredd mat ska dock alltid finnas att tillgå, t.ex. enklare rätter som kan värmas eller serveras kalla.

Väsentlig förändring av koncept eller lokal måste anmälas till tillståndsmyndigheten, vilket kan föranleda krav på ny ansökan om serveringstillstånd.

#### **Utbildning och policy**

För att kunna ansöka om ett serveringstillstånd krävs att sökande har kunskaper i alkohollagstiftningen. Prov avläggs hos kommunen. Undantag från prov ska följa föreskrifter från Statens folkhälsoinstitut (FHIFS 2010:7).

Kommunens mål är att alla restauratörer och all restaurangpersonal, utöver ovanstående kunskaper, ska ha genomgått utbildning i ansvarsfull alkoholservering eller annan information som ökar kunskapen om alkohollagen och dess regler.

Kommunen ska verka för att varje serveringsställe tar fram alkoholpolicy som bygger på ansvarsfull alkoholservering. Folkhälsoinstitutet (FHI) ger ut en enkel folder i vilken beskrivs vad ett sådant program bör innehålla, se bilaga.

Vetlanda kommun erbjuder restaurangpersonalinformation om serveringsbestämmelser. Informationen omfattar ett par timmar.

### **Tillfälliga tillstånd**

Av andra stycket i 8 kap. 15 § alkohollagen framgår att för servering i **slutna sällskap** eller vid **enstaka tidsperioder** eller **enstaka tillfällen till allmänheten** är kraven lägre. Även för dessa tillståndskategorier gäller dock att tillredd mat måste tillhandahållas. Med enstaka tidsperiod avses några dagar upp till ett par månader. Tillfällig servering förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet.

För serveringstillstånd till "klubbar eller föreningar" gäller att medlemskapet inte får lösas i entrén i samband med något evenemang där utskänkning av alkoholdrycker sker. Det slutna sällskapet måste ha ett gemensamt intresse utöver den tillfälliga händelsen.

Vid tillfälliga tillstånd till allmänheten ska det beaktas vilken ålder publiken har och vilken typ av arrangemang det är. Vänder sig arrangemanget i huvudsak till en publik under 20 år ska det inte beviljas serveringstillstånd.

### **Alkoholpolitiska olägenheter**

Kommunen ska bedöma eventuella risker utifrån alkoholpolitiska olägenheter såsom bedömning av området, närhet till skolor, restaurangtäthet osv. Det finns ingen generell "rätt" att få serveringstillstånd. Alkoholpolitiska hänsyn har företräde framför företagsekonomiska eller näringspolitiska. Stor restriktivitet vid tillståndsgivning bör råda om alkoholpolitiska olägenheter kan uppkomma eller om det skulle bli oacceptabla störningar för omgivningen. Socialnämndens yttrande om alkoholpolitiska olägenheter ska tillmätas stor vikt vid tillståndsprövningen.

Om restaurangverksamhet ligger i närheten av skolor, barn- och ungdomsverksamhet ska serveringstillstånd inte medges under tiden verksamhet pågår.

### **Den allmänna ordningen**

Polismyndighetens yttrande om ordningsläget i området för den tilltänkta etableringen ska tillmätas stor vikt i tillståndsprövningen.

### **Miljöaspekter**

Miljö- och byggnadsnämndens bedömning av risken för att störningar uppkommer för närboende ska tillmätas stor vikt i tillståndsprövningen. Det kan t.ex. gälla trafikproblem kring restaurangen och ljudnivåer.

### **Tider**

Normalt ges serveringstillstånd för tiden mellan kl. 11 och 01. Serveringstiden kan inskränkas om alkoholpolitiska olägenheter kan uppstå eller serveringen kan innebära störningar för omgivningen. Ansökan som sträcker sig utanför normalt tid ska sökande motivera på ett välgrundat sätt, se nedan.

Stor hänsyn ska tas till omgivningen. Verksamhet som ligger långt från boende kan lättare få tillstånd för ett längre öppethållande.

### Krav och villkor för att erhålla serveringstid till 02.00

- Serveringstid till kl. 02.00 kan endast erhållas i anslutning till stadigvarande tillstånd.
- Serveringstid efter kl. 02.00 beviljas inte.
- Ljudmätningar bekostas av kommunen.

- Ansökan om serveringstillstånd till kl. 02.00 kan endast erhållas för sex månader i taget.
- De datum serveringstiden ska utökas till 02.00 ska anges. "Varje veckoslut" accepteras inte.
- Verksamheten får inte haft några anmärkningar från kommunens tillsynsområden eller polisen under den senaste 12-månadersperioden. Har sökande haft serveringstillstånd kortare tid så måste det varit verksamt i minst 6 månader och haft tillsynsbesök kring serveringstillståndet.
- Serveringsansvarig person ska ha genomgått kursen "Ansvarsfull alkoholservering" och vara godkänd i det prov som finns till kursen. Kursen anordnas en gång per år därför kan dispens erhållas.
- En uppföljning görs av effekterna av förändringen vad gäller antalet beviljade tillstånd och konsekvenser för ordningen. Här bör även ordningsmakten tillfrågas. Detta ska göras efter ett år.
- Restaurangen ska ha en tydlig och skriftlig drog- och säkerhetspolicy.
- Miljö- och byggnämnden och polismyndigheten ska ha bedömt att risk för störningar av närboende inte finns.
- Polismyndigheten ska ha bedömt att risk för ordningsstörningar inte finns.
- Beslut om öppethållande till kl. 02.00 förenas med villkor om förordnade av ordningsvakter. Villkoret sätts i samråd med polismyndigheten.
- En utökad serveringstid kan innebära att serveringsstället kommer att få mer tillsyn från myndigheten, såväl inre som yttre.
- Vid anlitan av extern klubbarrangör/festfixare ska detta finnas med i ansökan och presenteras.
- Vid upprepade ansökningar på samma restaurang, reduceras avgiften med 50%.

#### **Riktlinjer vid bedömning av tillfälliga serveringar till allmänheten**

Serveringen bör ingå som en del av ett evenemang.

#### Förutsättningar:

- Sökanden har rätt att disponera marken.
- Miljö- och byggnadsnämndens krav på livsmedelshantering och ljudnivåer är uppfyllda under hela den tid evenemanget avser.
- Polismyndigheten och Räddningstjänsten ger sitt godkännande.

#### Regler:

- Tillredd mat ska tillhandahållas.
- Serveringen ska bedrivas på ett avgränsat serveringsområde, med tillfredsställande antal sittplatser och med acceptabla avgränsningar.
- Betyggande tillsyn av serveringen måste garanteras.
- De personer som ska ansvara för serveringen ska vara lämpliga för uppgiften.
- Redovisning av hur ordningen ska upprätthållas ska bifogas ansökan.

Om alkoholpolitiska olägenheter bedöms kunna uppstå avslås ansökan.

Om brister i något av ovanstående kriterier förekommer under den tid evenemanget pågår kan serveringstillståndet återkallas med omedelbar verkan.

Om serveringstid utöver normaltid ska beviljas måste det finnas goda skäl för detta.

#### **Uteserveringar**

Serveringstillstånd för uteservering kan ges under samma tider som den normala restaurangverksamheten. Detta förutsätter dock att olägenheter från serveringen kan undvikas. Finns det risk för störning av närboende ska det tas stor hänsyn till detta.

#### **Staket och avgränsningar**

Uteserveringen ska avgränsas på ett sådant sätt så att det respekteras av allmänheten. I vissa fall kan det räcka med ett rep mellan pollare och liknande medan det i andra fall kan krävas tydligare avgränsningar.

Det viktiga är att avgränsningen är anpassad till den rådande verksamheten. Vid en konsert eller festival behövs en tydligare avgränsning. Det kan finnas platser där det viktigaste är att gäster och allmänhet märker att man lämnar ett serveringsområde eller går in detsamma.

Restaurangägaren ansvarar för att de avgränsningar som finns är tillräckliga för att upprätthålla ordning samt att allmänhet och gäster respekterar dessa avgränsningar.

#### **Servering i teatrar och konsertlokaler**

Teatrar eller konsertlokaler får meddelas tillstånd till servering av starköl, andra jästa alkoholdrycker och vin under pauser i föreställning utan krav på matutbud. Ansökan prövas utifrån sökandes lämplighet. Tillstånd lämnas endast till verksamhet som huvudsakligen riktar sig till en publik som är över 20 år. Tillstånd ges endast till det som i strikt mening bedöms som teater eller konsertverksamhet. Teaterns eller konsertverksamhetens upplägg och karaktär ska redovisas för att verksamhetens faktiska innehåll ska kunna bedömas.

Vid direktsända teaterföreställningar och konserter i teater- och biolokaler kan pausservering också beviljas.

#### **Servering vid idrottsevenemang**

Tillstånd lämnas endast till verksamhet som huvudsakligen riktar sig till en publik som är över 20 år. Serveringsytan skall vara tydligt avgränsad, avskild från läktare.

#### **Handläggningsordning för ansökningar**

1. Ansökan kommer in, begäran om komplettering kan behöva göras.
2. När avgiften är betald startar handläggningen.
3. När de handlingar som behövs för att kunna begära yttrande från Skatteverket, Kronofogdemyndigheten, Polismyndigheten med flera kommit in sänds begäran till berörda myndigheter, även om inte övriga handlingar som behövs för handläggningen kommit in.
4. När handlingar, yttrande inkommit och ev. besök genomförts görs den egentliga utredningen och förslag till beslut formuleras.



5. Kommunikering sker med sökande, om ansökan föreslås beviljas sker ingen kommunikering.
6. Beslut.
7. Beslutsexpediering.

### **Tillsyn**

Kommunen har enligt alkohollagen ansvar för tillsynen av de beviljade tillstånden och av försäljningsställe för öl. Tillsynen indelas i inre och yttre tillsyn. Den inre tillsynen avser främst kontroll av olika uppgifter från andra myndigheter såsom Skatteverket, Kronofogdemyndigheten, Polismyndigheten och Räddningstjänsten. Inre tillsyn är även hur restaurangerna annonserar.

Den yttre tillsynen innebär kontroll av att restaurangernas alkoholservering sker i enlighet med gällande tillstånd, dessa riktlinjer och inte bryter mot gällande lag i övrigt. Kommunens ambition är att genom ett väl fungerande tillsynssystem förhindra att alkoholpolitiska olägenheter uppstår i samband med utskänkning av alkohol.

Kommunens inspektör har alltid, enligt lag, rätt att få tillträde till samtliga lokaler som disponeras av det verksamma företaget.

Kommunen har skyldighet att använda de sanktioner som finns i alkohollagen. Dessa är erinran, varning och återkallelse.

### **Tillsynsplan**

Tillsynen ska vara anpassad utifrån den verksamhet som bedrivs. Nöjesrestauranger ska ha mera omfattande tillsyn än en restaurang som bara serverar mat. För alla restauranger ska det bedrivas en löpande inre tillsyn genom begäran om yttrande från berörda myndigheter.

### **Diskriminering**

Fälls en tillståndsinnehavare i sin restaurangverksamhet för olaga diskriminering kan det innebära att serveringstillståndet återkallas.