

Riktlinjer för serveringstillstånd

Kungsbacka kommun



Kungsbacka

Innehåll

Syfte, mål och allmänna förutsättningar	3
Riktlinjer för ansökan och handläggning	4
Handläggning	4
Lämplighetsprövning	5
Remissyttranden	6
Kunskapsprov	6
Serveringsställe/Serveringslokal.....	7
Uteserveringar	8
Stadigvarande tillstånd till allmänheten	9
Utvidgat tillstånd tillfälligt eller stadigvarande	9
Stadigvarande tillstånd till slutet sällskap	9
Tillfälligt tillstånd till allmänheten (festivaler, konserter och liknande)	10
Tillfälligt tillstånd till slutet sällskap	Fel! Bokmärket är inte definierat.
Pausservering	11
Cateringtillstånd	11
Provsmakning på restaurang och vid mäss	11
Provsmakning på egen gård	12
Villkor vid meddelande av serveringstillstånd	12
Riktlinjer vid servering	13
Ansvarsfull alkoholservice	13
Alkoholpolitiska olägenheter	14
Serveringstider	14
Servering av folköl	16
Alkoholservice på särskilda boenden	16
Riktlinjer för tillsyn, avgifter och sanktioner	17
Tillsyn 17	
Tillsynsavgifter	18
Påföljder och sanktioner	18
Utbildning och information	20
Utbildningar	20
Nätverk.....	21

Texten i riktlinjerna är disponerade enligt följande. Först redogörs för gällande rättsregler på området *inom textrutan*. Därefter följer kommunens riktlinjer.

Syfte, mål och allmänna förutsättningar

Enligt alkohollagen 8 kap 9 § ska kommunerna upprätta och tillhandahålla riktlinjer som ger hänvisning till vad som krävs enligt denna lag och gällande föreskrifter samt tydligt ange vad som i övrigt gäller i kommunen för att någon ska få serveringstillstånd. I 8 kap 1 a-b §§ alkohollagen finns regler om när serveringstillstånd krävs.

Syftet med Kungsbacka kommuns riktlinjer för alkoholserving är att ge stöd i kommunens beredning av ansökningsärenden och bidra till att ansökan om serveringstillstånd handläggs effektivt och likformigt. Riktlinjerna ska skapa goda förutsättningar för att tillståndsprövningen sker rättssäkert, snabbt och effektivt. Genom riktlinjerna kan kommunen informera allmänheten om den lokala anpassningen till alkohollagen.

Riktlinjerna ska vara till fördel för den sökande så att sökande på förhand kan bedöma om en tänkt etablering kan ges tillstånd. Riktlinjerna syftar till att skapa en bättre möjlighet till förståelse för hur alkohollagen och dess föreskrifter ska tillämpas.

Alkohollagen är en skyddslag vars huvudmål är att begränsa alkoholens skadeverkningar. En utgångspunkt för kommunerna är att skyddet för människors hälsa går före företagsekonomiska eller näringspolitiska hänsyn. Målet i Kungsbacka 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.

I Kungsbacka kommun ligger ansvaret för handläggning av serveringstillstånd enligt alkohollagen på nämnden för Miljö- och hälsoskydd där arbetet utförs av alkoholhandläggarna. Ansvaret för tillsyn åligger kommunen samt Polisen.

Servering av spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker får ske endast om tillstånd har meddelats av kommunen enligt alkohollagen.

Serveringstillstånd krävs inte om serveringen:

1. avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer,
2. sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnad för inköp av dryckerna, och
3. äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.

Samtliga tre punkter måste vara uppfyllda för att servering ska kunna ske utan tillstånd.

Serveringstillstånd krävs inte heller för alkoholserving på särskilda boenden, såsom äldreboenden där det tillhandahålls måltidsservice.

Riktlinjer för ansökan och handläggning

Ansökan om serveringstillstånd

Ansökan ska göras skriftligen på särskild blankett eller via e-tjänst på kommunens hemsida. För handläggningen av ansökan utgår en prövningsavgift. Avgiften ska täcka kostnader som uppkommer vid prövningen. Vid ett avslag på ansökan betalas erlagd prövningsavgift inte tillbaka. Kommunfullmäktige har 2018-12-13 fastställt avgifterna för tillståndsprövning och tillsyn enligt alkohollagen. Avgifterna justeras genom årlig indexreglering. Information om aktuella prövningsavgifter finns på kommunens hemsida.

Det är sökande som har bevisbördan för att bolag och personer med betydelsefullt inflytande i bolaget, *sk PBI:er*, samt att restauranglokal är lämpliga enligt alkohollagens krav. Förhandsbesked vid ansökan om serveringstillstånd ges inte. Den som har förvaltare eller är under 20 år kan inte få serveringstillstånd.

Handläggning

Enligt 5 § alkoholförordningen ska kommunen fatta beslut i ett ärende om serveringstillstånd inom fyra månader från det att en fullständig ansökan 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 gått ut.

Handläggningstiden varierar beroende på vilken typ av serveringstillstånd som ska prövas.

Kungsbacka kommun eftersträvar en kort handläggningstid enligt nedan:

- Stadigvarande serveringstillstånd – 6 veckor från komplett ansökan

- Tillfälligt tillstånd till slutet sällskap - 2 veckor från komplett ansökan
- Tillfälliga serveringstillstånd allmänheten – 4 veckor från komplett ansökan

Lämplighetsprövning

Enligt 8 kap 12 § alkohollagen måste en sökande av serveringstillstånd visa att han/hon, med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden och omständigheter i övrigt, är lämplig att utöva verksamheten och känner till sitt ansvar enligt alkohollagen. Lämplighetskraven innebär att sökanden ska vara lämplig för den socialt ansvarsfulla uppgiften att servera alkoholdrycker.

Sökande ska 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 den sökande som ska visa att de är lämpliga att utöva verksamheten.

Det är både de personliga och ekonomiska förhållandena och omständigheter i övrigt som tillsammans ligger till grund för om man anses uppfylla kraven på lämplighet enligt alkohollagen.

Till ekonomisk skötsamhet hör, förutom att det inte får förekomma ekonomisk brottslighet, även att inbetala skatter och avgifter i rätt tid, hålla en ordnad bokföring, sköta sin deklaration och inlämna den årliga restaurangrapporten i tid.

Till den personliga lämpligheten hör att sökande ska både vara lämplig vad avser vandel och ha tillräckliga kunskaper om gällande alkohollagstiftning. Lämpligheten prövas genom olika remissförfrågningar till polismyndigheten, skatteverket och kronofogden. Vidare skall sökande visa att person med betydande inflytande som är aktiv i rörelsen har kunskap om alkohollagen. Detta visas genom att klara kunskapsprov i alkohollagen, ett prov som Folkhälsomyndigheten tagit fram. (Se närmare på Folkhälsomyndighetens hemsida). 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.

Exempel på vandel som kan påverka vid tillståndsprövningen:

- Brott med anknytning till rörelsen exempelvis narkotikabrott, trafiknykterhetsbrott, våldsbrott, diskrimineringsbrott samt ekonomisk brottslighet.
- Ekonomisk misskötsamhet genom upprepade restföringar och/eller misskötta skatte- och avgiftsinbetalningar.
- Om personer har näringsförbud.

Normal karenstid för denna typ av brott eller misskötsamhet är tre år under viken tid man inte kan beviljas serveringstillstånd. Är brottet grovt kan karenstiden komma att förlängas.

Har ett serveringstillstånd återkallats på grund av brott eller misskötsamhet är karenstiden tre år.

Bevisbördan åvilar sökanden, dvs. det är han/hon som ska visa sin lämplighet.

Remissyttranden

Enligt 8 kap 11 § alkohollagen ska kommunen inhämta polisens yttrande vid prövning av ett stadigvarande serveringstillstånd, såväl till allmänheten som till ett slutet sällskap.

Kommunen ska inhämta polisens yttrande även vid prövning av tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten, om det inte rör sig om ett arrangemang av endast obetydlig omfattning.

Polismyndigheten ska yttra sig om den sökandes allmänna lämplighet för verksamheten i varje enskilt fall och redovisa samtliga omständigheter som ligger till grund för bedömningen.

Polismyndigheten är obligatorisk remissinstans i alla tillståndsprövningar av serveringstillstånd och stadigvarande serveringstillstånd slutna sällskap. Kommunen är inte förhindrad att skicka remiss även vid tillfälliga serveringstillstånd slutna sällskap.

Polisens yttrande väger tungt i prövningen och deras avstyrkan kan innebära avslag på ansökan om serveringstillstånd.

Övriga remissinstanser är bland annat räddningstjänsten, förvaltningen för Miljö & Hälsa, Skatteverket, Kronofogden och i vissa fall förvaltningen för Plan & Bygg. Remisser till dessa myndigheter görs efter bedömning i varje enskilt fall.

Kunskapsprov

Enligt 8 kap 12 § 2 st. alkohollagen ska sökande genom att avlägga ett kunskapsprov visa att han/hon har de kunskaper om alkohollagen och anslutande föreskrifter som krävs för att på ett lagenligt sätt utöva serveringsverksamheten.

Den som söker serveringstillstånd eller tillstånd för provsmakning ska hos kommunen genomgå nationellt kunskapsprov i alkohollagen framtaget av Folkhälsomyndigheten. Kunskapsfrågorna är indelade i fyra frågeområden.

Antalet frågor är beroende på ansökans omfattning. För godkänt resultat krävs minst 75 % rätta svar inom varje område. Den som får godkänt provresultat får ett intyg utfärdat av kommunen. Endast den eller de som

ansöker om serveringstillstånd kan genomgå kunskapsprov i alkohollagen efter att ansökan inkommit till kommunen och prövningsavgift erlagts. Prövningsavgiften 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.

Serveringsställe/Serveringslokal

Enligt 8 kap 14 § alkohollagen ska serveringstillstånd omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren.

Enligt 8 kap 15 § alkohollagen får stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten medges endast om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat.

Enligt 8 kap 16 § alkohollagen ska de lokaler som används för stadigvarande servering till allmänheten eller slutna sällskap vara brandsäkra. Brandsäkerheten kan också vara något som kommunen bör beakta när den prövar om tillfälligt serveringstillstånd.

Enligt 8 kap 17 § alkohollagen kan en ansökan vägras om det 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.

Tillstånd till servering ska vara knutet till ett visst serveringsställe som disponeras av tillståndshavaren. Med serveringsställe avses alla lokaler och utrymmen som används i serveringsrörelsen. Med serveringslokal avses den del av serveringsstället inomhus där alkoholservice är tillåten. Annat avgränsat utrymme avses del av serveringsstället som ligger utomhus och där alkoholservice är tillåten, till exempel terrass eller uteservice.

För att ett restaurangbolag ska beviljas serveringstillstånd i viss lokal krävs det att nödvändiga tillstånd för restaurangdriften finns, såsom besittningsrätt till lokalen, eventuellt bygglov, registrering av livsmedelslokal, polistillstånd enligt ordningslagen samt att lokalen är lämplig för sitt ändamål ur brand- och utrymningssynpunkt.

Särskilt tillstånd kan meddelas för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme.

Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten är avsett för restauranger med eget kök och lokalerna ska vara av restaurangkaraktär för att tillstånd ska kunna beviljas. Det krävs även att gästerna erbjuds ett varierat utbud av maträtter. Detta innebär att det ska finnas flera olika rätter att välja mellan. Ett riktmärke är att det ska finnas såväl förrätter, huvudrätter som efterrätter att välja bland. Maten ska lagas eller tillredas från grunden, i det egna köket, av råvaror, dvs. prefabricerad mat är inte tillräckligt. Efter klockan 23.00 får matutbudet dock begränsas till ett fåtal enklare rätter.

En samlad bedömning görs av serveringslokalen, som till exempel:

- Den allmänna standarden för lokal och kök
- Matutbudet ska vara varierat och lagat av råvaror
- Serveringsytan ska vara överblickbar för serveringspersonal (OBS: om lokalen inte kan överblickas ställs höga krav på att personalen cirkulerar i lokalen)
- Tillräckligt antal sittplatser för matservering

Uteserveringar

Enligt 8 kap 14 § alkohollagen 1st alkohollagen ska ett serveringstillstånd avse ett visst avgränsat utrymme, exempelvis en uteservering som finns i anslutning till serveringstillståndet. Kommunen kan vid prövning 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.

Serveringstillstånd kan medges för uteservering. Uteserveringen ska vara belägen i nära anslutning till restaurangen så att personalen har överblick över serveringen. Medgivande till uteserveringar på längre avstånd från ett serveringsställe, s.k. satellitservering bör inte medges.

Serveringstid vid uteservering följer serveringsställets tider om inget annat anges av kommunen eller annan myndighet.

Riktlinjer för hur kommunens uteserveringar får utformas ska följas. För mer information kontakta förvaltningarna för Teknik, Plan- & Bygg, Miljö & Hälsa (Hälsoskydd inne) samt Polisen.

Ansökan om uteservering görs antingen direkt vid ansökan om serveringstillstånd eller senare som ett utvidgat tillstånd.

Det krävs även Polisens tillstånd att bedriva uteservering. Detta ska ansökas om årligen. Det är således ett krav för alkoholserving på uteservering att aktuellt och gällande tillstånd från Polisen finns. För information om regler och riktlinjer om tex ljudnivå eller rökförbud kontakta enheten för Hälsoskydd inne på Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen.

Riktlinjer för vad som krävs av övriga myndigheter för att få ha en uteservering i Kungsbacka finns på <https://www.kungsbacka.se/Gator-trafik-och-utemiljo/Tillstand/Uteserveringar/>

Stadigvarande tillstånd till allmänheten

Enligt 8 kap 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. Stadigvarande tillstånd gäller tills vidare om servering sker enligt alkohollagens regler. Kommunen får begränsa ett tillstånds giltighet till viss tid om det finns särskilda skäl. Serveringstillstånd kan gälla spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker eller en eller flera av dessa drycker. Enligt 8 kap 15 § 1 st alkohollagen måste serveringsstället ha ett eget kök i anslutning till serveringsstället och tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat. Det ska finnas ett varierat utbud av maträtter. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.

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. Alkoholhandläggarna kan redogöra för de undantag från huvudregeln som finns.

En ansökan om **stadigvarande** servering till allmänheten är omfattande och ska remitteras bland annat till Polisen, förvaltningen för Miljö & Hälsoskydd (Hälsoskydd Inne), Räddningstjänsten och Skatteverket. Eventuella alkoholpolitiska olägenheter utreds alltid i samband med ansökan.

Ytterligare krav som ställs är att restaurangen ska vara brandsäker och ha ett eget kök i anslutning till lokalen. Köket ska tillhandahålla 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.

Anmälan om förändringar, ansökan om utvidgat eller ändrat tillstånd

Om verksamheten förändras till sin omfattning eller om exempelvis ägarförhållandena ändras ska detta enligt 9 kap 11 § alkohollagen **anmälas** till kommunen.

Följande ändringar kräver en **ansökan**:

- Utökad serveringstid
- Ändrad/utvidgad serveringsyta
- Utökad omfattning av alkoholdrycker

Slutna sällskap

Enligt 8 kap 2 § alkohollagen kan ett serveringstillstånd meddelas till slutet sällskap, såväl tillfälligt som stadigvarande.

Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har ett gemensamt intresse eller innehållsmässigt samband. Det kan vara en förening, klubb, företag eller liknande, men även privatpersoner. Exempel på sådana tillställningar kan vara firmafest, föreningsfester etc. För att anses som slutet sällskap krävs att inte allmänheten har tillträde. Medlemskretsen ska vara känd före det aktuella arrangemanget.

Föreningar, företag eller andra sammanslutningar ska ha en tillfredsställande organisation och stadgar som antagits av styrelsen. De ska vid ansökan redovisa uppgifter om styrelse och firmatecknare.

Ett tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap kan beviljas för:

- enstaka tillfällen på en dag till högst en vecka
- enstaka tidsperiod inom ett år

Därefter betraktas verksamheten som regelbundet återkommande och stadigvarande serveringstillstånd krävs.

Tillfälligt tillstånd till allmänheten (festivaler, konserter och liknande)

Enligt 8 kap 2 § alkohollagen kan ett serveringstillstånd även avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd). Det ställs högre krav vid prövningen av tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten än vid prövning av tillfälliga tillstånd till slutna sällskap. Enligt 8 kap 15 § 3 st alkohollagen får servering meddelas om serveringsstället tillhandahåller tillredd mat.

Ett tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten kan beviljas för:

- enstaka tillfällen på en dag till högst en vecka
- några enstaka tillfällen inom en tre månaders period
- enstaka tidsperiod på högst 3 månader

För att beviljas ett tillfälligt tillstånd ställs krav på sökandens lämplighet serveringsställets utformning. Sökanden ska i första hand själv visa att han uppfyller kraven på lämplighet.

För upplåtande av kommunala lokaler och ytor till publika arrangemang med alkoholservice hänvisas till riktlinjer tagna av Kommunfullmäktige 2015-12-08.

Pausservering

Serveringstillstånd får enligt alkohollagens 8 kap 15 § 4 st ges för starköl, vin och annan jäst alkoholdryck i foajéer till teater eller konsertlokal under paus vid föreställning eller konsert.

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. Pausservering meddelas inte vid föreställningar som riktar sig direkt till barn och/eller ungdomar.

Cateringstillstånd

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. Anmälan behövs även för att kommunens alkoholhandläggare ska ges möjlighet att göra tillsyn i lokalen.

Den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat för att få ett stadigvarande serveringstillstånd. Anmälan av cateringlokal ska göras till alkoholhandläggarna hos förvaltningen för Miljö- & Hälsoskydd senast tre vardagar före varje serveringstillfälle. Lokalen ska vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt samt vara godkänd av räddningstjänsten (8 kap 16 § alkohollagen).

Provsmakning 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 erbjuda provsmakning efter **ansökan** om tillfälligt tillstånd för detta. (t ex vid mässa) Vid anmälan/ansökan ska uppgift lämnas om vilka alkoholdrycker som ska ingå i provsmakningen. Provsmakningen är begränsad till så små mängder att lagstiftaren anser att något krav på tillhandahållande av mat inte behövs. En provsmakning av alkoholdrycker som sker i enlighet med alkohollagens regler ska inte kunna leda till oordning och onykterhet.

Med en mindre mängd alkoholdryck avses;

- För **vin** högst 4 olika sorters vin à 5 cl av varje sort. Totalt cirka 20 cl vin per deltagare.
- För **starköl** 6 olika sorter à 8 cl av varje sort. Totalt knappt en halv liter starköl per deltagare.
- För **spritdryck** 4 olika sorter à 2 cl av varje sort. Totalt 8 cl sprit per deltagare.

Innehavaren av ett provsmakningstillstånd har ansvaret för att provsmakningen sker enligt alkohollagens regler. All servering av alkoholdrycker ska ske genom tillståndshavaren. Den som beviljats provsmakningstillstånd ska anmäla till alkoholhandläggarna hos förvaltningen för Miljö & Hälsoskydd vid samtliga tillfällen när provsmakning ska ske.

Provsmakning av egenproducerade alkoholdrycker

Enligt 8 kap 7 § alkohollagen är det möjligt för tillverkare av alkoholdrycker att erbjuda provsmakning av de drycker som tillverkats från råvaror som producerats på den egna gården.

Gård med serveringstillstånd behöver endast **anmäla** provsmakningen till alkoholhandläggarna på förvaltningen för Miljö & Hälsoskydd. Saknas tillstånd måste en **ansökan** om provsmakningstillstånd göras.

De **huvudsakliga** ingredienserna i alkoholdrycken ska vara **producerade på den egna gården** och av egna råvaror.

Samma regler för alkoholmängd och ansvaret för provsmakningen gäller för provsmakning på egen gård som för på restaurang eller vid mässa.

Villkor vid meddelande av serveringstillstånd

En kommun kan, när den meddelar tillstånd enligt alkohollagen också meddela olika slags villkor. Syftet är bland annat att motverka alkoholpolitiska skadeverkningar. Villkoren kan endast meddelas i samband med 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.

Ett beslut om serveringstillstånd kan kopplas till vissa villkor om det bedöms nödvändigt i det enskilda fallet för att uppfylla alkohollagens regler. Dessa villkor fogas då till beslutet i en särskild beslutsbilaga.

Villkor kan t ex avse:

- Förordnade av ordningsvakter oavsett beviljat/sökt danstillstånd
- Endast bordsservering
- Utbildning inom ansvarsfull alkoholserving eller liknande

Riktlinjer vid servering

Allmänna bestämmelser om **servering** av alkoholdrycker finns i 3 kap alkohollagen.
Bestämmelser om **servering** av alkoholdrycker finns i 8 kap.
Enligt 3 kap 5 § alkohollagen ska försäljning av alkoholdrycker skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras och den som säljer alkoholdrycker ska se till att det råder ordning och nykterhet på försäljningsstället. Enligt 8 kap 20 § alkohollagen ska ansvarig personal vid alkoholservering se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

Ansvarsfull alkoholservering

Både tillståndshavaren och serveringspersonalen har ett personligt ansvar för att ordning och nykterhet råder på serveringsstället och att serveringen utförs på ett ansvarsfullt sätt.

Kommunen har årliga utbildningar i ansvarsfull alkoholservering. En ansvarsfull alkoholservering innebär följande:

- Märkbart påverkade gäster får inte komma in eller vistas på serveringsstället, utan ska avvisas.
- Gäster får inte serveras alkohol i sådan omfattning att de blir störande eller märkbart påverkade.
- Ordning på serveringsstället ska råda: godkänd ljudvolym, avplockade bord, inga omkullvälta möbler, krossat glas ska plockas upp, klubbiga golv ska åtgärdas snarast och störande gäster ska avvisas.
- Brottslig verksamhet exempelvis narkotika- och häleribrott får inte förekomma.
- Om det finns minsta tvivel om gästen fyllt 18 år ska den som serverar alkohol begära legitimation. Lämnas inte legitimation ska försäljning vägras.
- Tillståndshavare eller serveringsansvarig personal ska alltid finnas på plats under alkoholserveringen. Detta för att trygga att serveringen sker på ett ansvarsfullt sätt.
- Tillståndshavare eller serveringsansvarig ska medverka till att tillsyn kan genomföras utan hinder från personal eller gäster.
- Servering ska ske med återhållsamhet: Ej servering av större mängder alkohol på en gång till en person eller mindre grupp människor. Ej heller servering av ölhinkar, shotsbrickor och helflaskor spritdryck.

Alkoholpolitiska olägenheter

Enligt 8 kap 17 § alkohollagen får kommunen vägra serveringstillstånd även om övriga krav som uppställs i lagen är uppfyllda om alkoholservering på serveringsstället, på grund av belägenhet eller av andra skäl, kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller medföra särskild risk för människors hälsa.

Om en servering befaras medföra olägenheter ur alkoholpolitisk synpunkt kan kommunen vägra tillstånd även om övriga kriterier är uppfyllda.

Följande faktorer ska leda till avslag om det finns grund för att anta att de kan leda till alkoholpolitiska olägenheter:

- Polisen avstyrker ansökan med hänvisning till risk för ordningsproblem på serveringsstället eller dess närmaste omgivning.
- Polisen avstyrker ansökan med hänvisning till den sökandes lämplighet.
- Förvaltningen för Miljö och Hälsa avstyrker ansökan med hänvisning till att närboende riskerar att utsättas för bullerstörning eller annan olägenhet från serveringsstället.
- 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, t ex bostadsområde, skola/fritids, idrottsanläggning.
- Sen serveringstid kan antas medföra risker för ökat våld eller störning.

Kommunen gör en samlad bedömning av samtliga omständigheter i det enskilda fallet. Ett avslag på denna grund ska vara tydligt motiverat och beskriva vilken olägenhet som befaras uppstå. Beslutet är överklagbart.

Vid tillståndsprövningen ska alltid alkoholpolitiska hänsyn gå före näringsmässiga överväganden. Denna avvägning innebär t ex att serveringstillstånd inte beviljas idrottsanläggningar eller vid arrangemang som riktar sig till en publik under 18 år

Serveringstider

Enligt 8 kap 19 § alkohollagen beslutar kommunen under vilka tider alkoholdrycker får serveras. Om tillståndsmyndigheten inte beslutar annat får servering av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker påbörjas tidigast klockan 11.00 och avslutas senast klockan 01.00. Serveringsstället ska vara utrymt 30 minuter efter serveringstidens utgång. Vid beslut om serveringstiden ska särskilt beaktas vad som sägs om olägenheter i 8 kap 17 § alkohollagen.

Bestämmelsen om serveringstider syftar främst till att motverka olägenheter som onykterhet och oordning och är en viktig del av den svenska alkoholpolitiken. Social hänsyn ska därför gå före näringsmässiga eller konkurrensmässiga hänsyn.

När kommunen prövar serveringstiden för en restaurang/festival 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 alltså stå i förgrunden när kommunen prövar sena serveringstider.

Alkoholservering kan medges under normal serveringstid eller efter individuell prövning till utsträckt serveringstid. Samma tider gäller för uteservering som för servering inne på restaurangen. Ordningsvakt/er krävs om Polisen så förordnar.

- Normal serveringstid är mellan 11:00 – 01:00 alla dagar.
- Utsträckt serveringstid kan beviljas som längst till 03.00 på fredagar/lördagar samt dag före röd dag.

Tillstånd till utsträckt serveringstid sökta efter 2019-06-19 kan beviljas för 12 månader i taget. För att beviljas utsträckt serveringstid krävs följande:

- att sökanden har bedrivit verksamhet utan att meddelats varning den senaste 12-månadersperioden.

samt

- att sökande eller någon ur dennes personal har genomgått utbildning i ansvarsfull alkoholservering

eller

- att sökande eller någon ur dennes personal genomgår utbildning i ansvarsfull alkoholservering vid nästa tillfälle ett sådan arrangeras av kommunen, annan kommun eller av annan behörig utbildare.

samt

- att tillståndshavaren fortlöpande ser till att någon ur personalen genomgår utbildning i ansvarsfull alkoholservering när tillfälle ges. Detta för att säkerställa att det alltid finns anställda med tillräckliga kunskaper om alkohollagen.

Vid tillfälliga festivaler eller liknande gäller som huvudregel att servering i centrum ska avslutas senast klockan 24.00. Dock kan undantag vid arrangemang utanför centralorten medges för serveringstid till klockan 01.00 efter individuell prövning och uppföljning. Undantag från huvudregeln prövas restriktivt och ges endast om risk för närboendestörning saknas. Ovanstående serveringstider gäller om det inte föreligger bärande skäl i det enskilda fallet att serveringen avslutas vid annan tidpunkt. Tillfälligt utökad serveringstid kan ske efter ansökan och individuell prövning.

Servering av folköl

Enligt 8 kap 8 § alkohollagen får servering av folköl ske om verksamheten bedrivs i sådana lokaler eller andra utrymmen i byggnader eller transportmedel som

1. godkänts som livsmedelslokal enligt EU-föreskrifter, samt
2. är avsedda för stadigvarande verksamhet med livsmedel och där mat serveras samtidigt.

Den som avser att bedriva servering av folköl ska anmäla verksamheten till den kommun där serveringen ska ske. Servering får inte påbörjas innan anmälan har gjorts.

Den ansvarige ska utöva särskild kontroll, egenkontroll, över serveringen. För egenkontrollen ska det finnas ett för verksamheten lämpligt program. Dekaler som anger 18-årsgräns för köp av folköl ska finnas på serveringsstället.

Sker servering av folköl till minderåriga eller medför serveringen olägenheter i fråga om ordning och nykterhet får kommunen förbjuda den som bedriver serveringen att fortsätta verksamheten eller, om förbud är en alltför ingripande åtgärd, meddela en varning.

Alkoholservering på särskilda boenden

Enligt alkohollagen 8 kap 1 b § krävs inte serveringstillstånd för servering till de boende och deras närstående på sådana särskilda boenden som avses i 5 kap 5 § 2 st och 7 § 3 st socialtjänstlagen (2001:453) och 9 § 9 lagen (1993:387) om stöd och service till vissa funktionshindrade, och som tillhandahåller måltidsservice. Den som bedriver alkoholservering enligt andra stycket ska utöva särskild kontroll (egenkontroll) över serveringen. För egenkontrollen ska det finnas ett för verksamheten lämpligt program. I alkohollagen 9 kap 20 § samt 11 kap 9 § finns regler om påföljder om bestämmelserna inte följs.

Servering av alkohol får enligt alkohollagen ske på särskilda boenden utan tillstånd eller anmälan. Den som ansvarar för boendet ska dock utöva egenkontroll för att serveringen sker enligt alkohollagens regler.

Kommunen får förbjuda den som bedriver servering av alkoholdrycker på särskilda boenden att fortsätta med serveringen eller, om förbud är en alltför ingripande åtgärd, meddela en varning, om den som bedriver serveringen inte följer bestämmelserna i alkohollagen. Beslut om åtgärd enligt alkohollagen får inte fattas av samma nämnd som driver det särskilda boendet.

Förbud meddelas för en tid av sex månader räknat från det att den som bedriver serveringen har fått del av beslutet.

Riktlinjer för tillsyn, avgifter och sanktioner

Tillsyn

Enligt 9 kap 2-3 §§ alkohollagen har kommunen tillsynsansvar för områdena servering av alkoholdrycker (tillsammans med polismyndigheten) och marknadsföring av alkoholdrycker. Kommunen ska även upprätta en tillsynsplan som ska ges in till länsstyrelsen.

Alkohollagen begränsar tillgängligheten på alkohol genom att bara sådana serveringsställen som uppfyller högt ställda krav ska få tillstånd att servera alkohol. Alkohollagen har även bestämmelser som möjliggör att en kraftfull tillsyn över försäljningen av alkoholdrycker kan utövas.

Kommunen och polismyndigheten har ett delat ansvar för den omedelbara tillsynen av alkoholserveringen inom kommunen. Länsstyrelsen utför tillsyn av kommunernas handläggning och ger råd och stöd till verksamheten.

De förutsättningar som gäller för att få serveringstillstånd ska vara uppfyllda även efter tillstånd meddelats. Tillsynen består av inre och yttre tillsyn.

Genom information, rådgivning och utbildning skapas en god grund för dialog, förståelse och samarbete mellan kommunen och tillståndshavarna.

Den inre tillsynen är av administrativ karaktär och består främst av kontroll och uppföljning av tillståndshavarnas personliga och ekonomiska förhållanden. Det sker genom remissförfarande till t ex Skatteverket, Kronofogden, Polismyndigheten, Räddningstjänsten och förvaltningen för Miljö och Hälsa. Den inre tillsynen innefattar också granskning av den årliga restaurangrapporten från tillståndshavarna.

Yttre tillsyn avser den tillsyn som sker på serveringsstället i syfte att följa upp att verksamheten bedrivs enligt alkohollagens bestämmelser. Den yttre tillsynen sker separat eller i samverkan med andra myndigheter.

Den yttre tillsynen i Kungsbacka kommun ska ske genom att tillsynspersonalen främst kontrollerar:

- Att ordning och nykterhet råder på serveringsstället.
- Att servering inte sker till minderåriga.
- Att servering inte sker till märkbart påverkade personer.
- Att lagad eller tillredd mat tillhandahålls på serveringsstället.
- Att det finns ett varierat matutbud.
- Att serveringsansvarig person finns på plats.
- Att utbudet av alkoholdrycker överensstämmer med beviljat tillstånd.
- Att det finns alkoholfria alternativ.
- Att serveringslokalerna och köket överensstämmer med bestämmelserna i alkohollagen.

- Att den som serverar alkohol är anställd av tillståndshavaren eller är inhyrd av ett bemanningsföretag.
- Att marknadsföringen inte är påträngande.
- Att serveringen sker återhållsamt.
- Att servering inte sker före eller efter beviljad serveringstid.
- Att servering inte ske utanför angiven serveringsyta.
- Att försäljningen bokförs enligt alkohollagens bestämmelser och att kvitto erbjuds kunden.
- Att meddelande villkor följs.
- Att förvarings- och förtäringförbuden efterlevs.
- Att tobakslagen följs om tobak säljs på serveringsstället.

Dessa riktlinjer kompletteras med en tillsynsplan. Tillsynsplanen redogör konkret för kommunens planering kring tillsynsarbetet, till exempel prioritering och frekvens av tillsynsbesök. Tillsynsplanen delges länsstyrelsen i Hallands län.

Tillsynsavgifter

Enligt 8 kap 10 § 1 st alkohollagen har kommunen 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). Enligt 8 kap 10 § 2 st alkohollagen får kommunen även ta ut en avgift för sin tillsyn av folkölsförsäljningen/servering.

Information om aktuella tillsynsavgifter finns på kommunens hemsida **[www.kungsbacka.se-näringsliv och arbete-tillstånd, regler och tillsyn-serveringstillstånd](http://www.kungsbacka.se-näringsliv-och-arbete-tillstand,regler-och-tillsyn-serveringstillstand)**

- Avgiften ska täcka yttre och inre tillsyn.
 - Avgiften indexregleras årligen.
 - Avgiften för stadigvarande serveringstillstånd debiteras årligen och består av en fast och en rörlig del.
 - Den rörliga delen baseras på den årlig alkoholomsättning som tillståndshavaren redovisar i sin restaurangrapport.
 - Avgiften för servering av folköl består endast av en fast årsavgift.
- I Cirkulär 10:77, "En ny alkohollag" från Sveriges Kommuner och Landsting finns mer information om tillstånds- och tillsynsavgifterna och om självkostnads- och likställighetsprinciperna.

Påföljder och sanktioner

Enligt 9 kap 17 § alkohollagen **får** en kommun meddela en innehavare av serveringstillstånd en **erinran**, eller i allvarligare 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.

Av 11 kap alkohollagen följer de straffrättsliga sanktioner som kan bli påföljden vid t ex servering till minderårig eller märkbart påverkad person så kallad olovlig dryckeshantering. Här finns även regler om olovligt anskaffande, befattning, 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. De administrativa påföljderna kan vara erinran, varning eller återkallelse av serveringstillståndet. Vilken påföljd som beslutas beror på överträdelsens art och omfattning samt vilken åtgärd som vidtas av tillståndshavaren samt hur snabb och verkningsfull åtgärden varit. Exempel på brister som kan leda till administrativa påföljder enligt alkohollagen;

Erinran

Vid förseelser av lindrigare art, såsom:

- Ingen serveringsansvarig finns på plats.
- Förändringar som är av betydelse för serveringstillståndet har inte anmälts till kommunen (t ex ny restaurangchef, väsentliga förändringar i bolagets ledning och ägare etc.)
- Bristande ordning och nykterhet.
- Brister enligt Skatteverket av lindrigare art (t ex brister i personalliggare, journal, kassamanual, växelkassan stämmer inte.) För sent inkommen restaurangrapport trots skriftlig påminnelse.
- Tillståndshavaren har fått ett flertal betalningsanmärkningar.
- Tillståndshavaren bryter mot villkor eller föreskrifter i alkohollagen.
- Tillståndshavaren vidtar inte rättelse trots påpekande. (t ex matutbudet är bristfälligt.)

Varning

Vid allvarligare förseelser, såsom:

- Ekonomisk misskötsamhet av allvarigare karaktär
- Brister i den personliga lämpligheten.
- Brister i flera olika hänseenden.
- Upprepade förseelser av lindrigare art som har föregåtts av tidigare erinran.
- Servering av minderårig
- Överservering

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 droger används på serveringsstället).
- Allvarliga brister i den personliga lämpligheten. (t ex tillståndshavaren har dömts för narkotikabrott).

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.

Utbildning och information

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

Utbildningar

Alkoholhandläggarna vid förvaltningen för Miljö- och hälsoskydd ska ge information om alkohollagens regler.

I samverkan med Polisen arrangerar alkoholhandläggarna årligen utbildning i ansvarsfull alkoholserving. Utbildningen ska vara kostnadsfri för deltagarna och riktar sig till krögare, serveringspersonal, ordningsvakter, entrévärdar och andra som kommer i kontakt med alkoholserving eller alkoholrelaterat våld på restauranger, nattklubbar och liknande. Alkoholhandläggarna och Polisen arrangerar även utbildning angående narkotika på krogen.

Nätverk

I Kungsbacka finns ett lokalt samarbete mellan representanter från kommun och polis. Krögare och ordningsvakter m.fl. bjuds in till samverkansträffar två gånger per år och/eller enligt önskemål. Samverkan syftar framför allt till att bidra till en ansvarsfull alkoholserving med minskat antal våldsbrott i restaurangmiljö.

För vidare information och rådgivning om serveringstillstånd och hur du kommer i kontakt med handläggare för serveringstillstånd se www.kungsbacka.se