

Riktlinjer enligt alkohollagen

Antagna av kommunstyrelsen
2014-03-25



tyresö kommun



Innehållsförteckning

1	Inledning	5
	Bakgrund.....	5
	Tyresö kommuns alkohol- och drogpolicy.....	5
2	Handläggningstider för serveringstillstånd	5
	Rättsregler.....	6
	Riktlinjer	6
3	Lämplighetsprövning enligt alkohollagen	6
	Rättsregler.....	6
	Riktlinjer	7
4	Lokal, mat och dryck	8
	Rättsregler.....	8
	Riktlinjer	9
5	Olägenheter	9
	Rättsregler.....	9
	Riktlinjer	9
6	Serveringstider	10
	Rättsregler.....	10
	Riktlinjer	10
7	Uteserveringar	11
	Rättsregler.....	11
	Riktlinjer	12
8	Tillsyn över restauranger med serveringstillstånd	12
	Rättsregler.....	12
	Riktlinjer	14
9	Anmälan om ändring	15
	Rättsregler.....	15
	Riktlinjer	15
10	Tillfälliga serveringstillstånd.....	16
	Rättsregler.....	16
	Riktlinjer	17

11	Försäljning av folköl	18
	Rättsregler.....	18
	Riktlinjer	19
12	Prövnings- och tillsynsavgifter	19
	Rättsregler.....	19
	Riktlinjer	19
13	Information och kommunikation	20
	Rättsregler.....	20
	Riktlinjer	20

1 Inledning

Bakgrund

Enligt 8 kap 9 § alkohollagen ska kommunen tillhandahålla information om vad som gäller enligt lagen och anslutande föreskrifter samt riktlinjer för tillämpning av föreskrifterna i kommunen. Syftet med kommunala riktlinjer är dels att den som söker serveringstillstånd på förhand ska kunna bedöma möjligheten att få tillstånd och dels att bidra till en effektiv och likformig handläggning. Enligt förarbetena till lagen bör ett dokument med riktlinjer dels innehålla en redogörelse för vad som gäller enligt lagen och dels en redogörelse för vilken hänsyn som ska tas till lokala förhållanden. Beslut i ett ärende får inte utgå enbart från riktlinjerna utan måste grundas på en bedömning enligt alkohollagen i det enskilda fallet.

Bedömningar enligt alkohollagen grundas främst på lagtext, förarbeten och rättspraxis. Det finns framför allt utrymme för lokala bedömningar när det gäller serveringstider och serveringslokalens lokalisering. Dessa riktlinjer anger hur Tyresö kommun ser på dessa frågor. Vissa preciseringar och tolkningar av lagen som grundar sig på förarbeten och rättspraxis har också omformats till riktlinjer. För att få enhetliga bedömningar har riktlinjer också formulerats för vissa frågor där rättspraxis saknas. Riktlinjerna innehåller även vägledning för hur prövning och tillsyn ska gå till i Tyresö. Hur tillsynen ska genomföras beskrivs mer detaljerat i en separat tillsynsplan.

Tyresö kommuns alkohol- och drogpolicy

Kommunfullmäktige har i december 2011 antagit en alkohol- och drogpolicy för det förebyggande arbetet mot alkohol, tobak och andra droger. Enligt policyn ska kommunen sträva mot de nationella målen för alkoholpolitiken. Inriktningen för arbetet ska bland annat vara att minska den skadliga konsumtionen av alkohol, minska berusningsdrickandet och skydda barn och ungdomar.

Inom området tillstånd och tillsyn ska kommunen

- tillsammans med polisen bedriva en regelbunden och effektiv alkohol- och tobakstillsyn baserad på en individuell bedömning av tillsynsbehovet
- arbeta med ett förebyggande synsätt och samverka med innehavare av restauranger och butiker
- erbjuda återkommande information och utbildning

2 Handläggningstider för serveringstillstånd

I Tyresö kommun är det kommunstyrelsens särskilda utskott som beslutar i ärenden om stadigvarande serveringstillstånd. Utskottet sammanträder cirka en gång i månaden, utom i juli månad. Alkoholhandläggarna får besluta om tillfälliga serveringstillstånd i avvaktan på nästa sammanträde med utskottet.

Rättsregler

Regler för handläggning finns bland annat i 7 och 13 §§ förvaltningslagen. Ärenden där någon enskild är part ska handläggas så enkelt, snabbt och billigt som möjligt utan att säkerheten eftersätts. Myndigheter ska sträva efter att uttrycka sig lättbegripligt.

Myndigheter ska om möjligt själv inhämta de upplysningar och yttranden som behövs från andra myndigheter. Det ska framgå i en remiss vad myndigheten vill ha svar på och inom vilken tid.

Enligt 5 § alkoholförordningen ska kommunen 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 får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader. Sökanden ska informeras om skälen till att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.

Riktlinjer

Normala handläggningstider för stadigvarande serveringstillstånd (från att komplett ansökan som uppfyller alla lagkrav lämnats in):

- Fyra veckor fram till beslut om tillfälligt serveringstillstånd. Beslut tas av alkoholhandläggare. Om det finns tveksamheter till om alkohollagens regler är uppfyllda ska inget tillfälligt tillstånd ges.
- Sex veckor fram till beslut om stadigvarande serveringstillstånd. Beslut tas av kommunstyrelsens särskilda utskott. Under sommarmånaderna kan det ta längre tid.

Ovanstående tider förutsätter att den sökande klarat kunskapsprovet.

Remisser till andra myndigheter ska skickas så snart tillräckliga ansökningshandlingar kommit in. Remisstiden bör inte överstiga två veckor.

3 Lämplighetsprövning enligt alkohollagen

Rättsregler

Krav på den som söker serveringstillstånd finns bland annat i 3 kap 6 § och 8 kap 12 § alkohollagen. Folkhälsomyndigheten har beslutat om föreskrifter om kunskapsprov, FOHMFS 2014:7.

Den som inte fyllt 20 år eller som har förvaltare enligt föräldrabalken får inte i näringsverksamhet sälja alkoholdrycker. Serveringstillstånd får bara ges till den som visar att han eller hon är lämplig, med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheterna i övrigt. När en juridisk person söker tillstånd gäller lämplighetskraven även de fysiska personer som har ett betydande inflytande i rörelsen, till exempel verkställande direktör, ensam firmatecknare, styrelseledamöter, bolagsdelägare eller aktieägare med betydande aktieinnehav. I fåmansbolag bör

samtliga delägare räknas in. Vid prövningen granskas även de andra bolag som personerna har inflytande i. I varje ärende måste det klarläggas vilka personer som anses ha ett betydande inflytande.

Lämplighetsprövningen omfattar eventuell brottslighet, ekonomisk skötsamhet, finansiering av startkapital samt kontroll av att den sökande inte är ekonomiskt beroende av någon som är olämplig enligt alkohollagen. Den som söker tillstånd ska också visa att verksamheten kommer att drivas i enlighet med alkohollagens krav.

Den sökande ska genom att göra ett kunskapsprov visa att han eller hon har de kunskaper som krävs enligt alkohollagen. I Folkhälsomyndighetens föreskrifter finns vissa undantag från kravet på kunskapsprov.

Riktlinjer

Lämplighetsprövning vid ansökan om stadigvarande serveringstillstånd ska omfatta följande

- Begära uppgifter från Skatteverket enligt standardiserad blankett. Om Skatteverket har beslutat om kontrollavgift ska dessa beslut beställas. Om den deklarerade inkomsten är låg ska den sökande redovisa hur han eller hon försörjt sig de senaste åren.
- Granska årsredovisningar i de fall det sökande bolaget eller närstående bolag är aktiebolag.
- Begära redovisning av hur köpet av restaurangen och övrigt startkapital finansierats. Det innebär att kvitton och kontoutdrag ska lämnas in så att pengarnas ursprung och flöde kan följas. Vid finansiering med privata lån eller kontant betalning krävs en mer omfattande dokumentation än vid banklån. Möjligheter att betala tillbaka lån ska också redovisas.
- Skicka remiss till annan kommun där det sökande bolaget har eller har haft serveringstillstånd.
- Kontrollera om den sökande förekommer i polisens brotts- och misstankeregister.

Karenstid

Vid brottslighet som har anknytning till rörelsen, narkotikabrott, trafiknykterhetsbrott, våldsbrott, samt ekonomisk brottslighet ska minst tre år förflutit sedan sökanden senast begick brott innan serveringstillstånd kan komma i fråga. Vid frihetsberövande straff ska tre år ha förflutit efter att straffet avtjänats.

Kunskaper

I mindre aktiebolag, handelsbolag och liknande måste minst hälften av de personer som har betydande inflytande och som är aktiva i rörelsen klara kunskapsprovet.

I större företag, där ägarna och företagsledningen inte deltar i den dagliga driften av en restaurang, räcker det om restaurangchefen eller motsvarande klarar kunskapsprovet.

4 Lokal, mat och dryck

Rättsregler

Krav på lokalen och på utbudet av mat finns i 8 kap 14-16 §§ alkohollagen och i propositionen 2009/2010:125. Regler om lättdrycker finns i 8 kap 22 § alkohollagen.

Ett serveringstillstånd gäller för ett avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Tillstånd kan också ges för flera tillståndshavare för ett gemensamt serveringsutrymme.

För stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten krävs att det finns ett kök som möjliggör att ett varierat utbud av maträtter kan tillhandahållas. Köket ska finnas i anslutning till serveringslokalen. Ny matlagningsteknik, exempelvis sous-vide-teknik¹, ska i sig inte vara ett hinder för serveringstillstånd, men köksutrustningen måste ha en tillräcklig standard. Vanliga lägenhetspisar och mikrovågsugnar för att värma upp färdiga rätter är inte tillräckligt.

Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av lagade eller tillredda maträtter. Både förrätter, huvudrätter och efterrätter ska kunna erbjudas. Efter klockan 23:00 räcker det att det finns ett fåtal enklare rätter. Gatukök, caféer och andra ställen som serverar enklare rätter ska inte kunna få serveringstillstånd. Restauranger som i huvudsak riktar sig till barnfamiljer och ungdomar ska inte heller få serveringstillstånd. Det ska finnas ett tillfredsställande sortiment av lättdrycker.

Restaurangen ska ha tillräckligt många sittplatser, en överblickbar serveringsyta och en god allmän standard. Gästerna ska normalt kunna bli serverade vid bordet. Om det finns en drinkbar ska den ligga nära matsalen och får bara uppta en mindre del av lokalens yta.

För att få stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap krävs att gästerna erbjuds tillredd mat, men det måste inte finnas ett eget kök.

Verksamheten ska vara registrerad enligt livsmedelslagen av miljö- och hälsoskyddsmyndigheten. Serveringsstället ska vara lämpligt från brandsäkerhetssynpunkt. Vid nybyggnad och vid ombyggnad som kräver bygganmälan bevakas brandskyddsfrågorna av byggnadsnämnden.

¹ tillagningsteknik för livsmedel som innebär att råvaran eller rätten förseglas i vakuum, oftast i en plastförpackning. Därefter tillagas den vid låg värme (ca 60 °C), kyls snabbt av för att senare värmas upp innan den serveras.

Riktlinjer

En helhetsbedömning ska göras av standarden på matutbudet och lokalen utifrån alkohollagen och dess förarbeten. Köket ska i normalfallet användas för att tillaga eller på annat sätt tillreda maten. Om ny matlagningsteknik ska användas för att värma upp mat som lagats på annan plats ska en noggrann prövning göras för att bedöma om kraven i alkohollagen är uppfyllda.

För att standarden ska anses godtagbar ska det finnas minst en gästtoalett. Antalet toaletter ska anpassas till verksamhetens art och till antalet gäster. Vid ny- eller ombyggnad av en lokal inför ansökan om serveringstillstånd ska minst en toalett anpassas för rörelsehindrade.

Vid nybyggnad och vid ombyggnad som kräver bygganmälan ska det finnas ett slutbesked från byggnadsnämnden innan serveringstillstånd kan beviljas.

Det ska finnas alkoholfria alternativ (max 0,5 % alkoholhalt) till starköl, vin och drinkar.

Det ska finnas en meny med priser som tydligt visar vilka maträtter och drycker gästerna kan välja mellan.

5 Olägenheter

Rättsregler

Enligt 8 kap 17 § alkohollagen får kommunen avslå en ansökan om serveringstillstånd om serveringsstället på grund av sin lokalisering, eller av andra skäl, kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskilda risker för människors hälsa (exempelvis bullerstörningar).

Riktlinjer

Vid bedömning av risker för olägenheter och störningar ska stor hänsyn tas till yttranden från miljö- och hälsoskyddsmyndigheten och polismyndigheten.

Enligt Tyresö kommuns alkohol- och drogpolicy ska alkohol och andra droger inte förekomma i verksamheter som riktar sig till barn och ungdomar. Detta ska vara vägledande i prövningen av serveringstillstånd.

Ansökningar om stadigvarande serveringstillstånd i närheten av skolor, fritidsgårdar, idrottsplatser och andra barn- och ungdomsmiljöer ska behandlas restriktivt.

Stor återhållsamhet ska gälla för serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller arrangemang som riktar sig till ungdomar upp till 20 år. Vid prövningen görs en bedömning av inriktning, målgrupp, utformning av marknadsföring med mera.

Vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd i förenings- och samlingslokaler ska alkoholserving inte tillåtas under de tider då barn- och ungdomsverksamhet pågår i lokalerna.

Serveringstider för restauranger som ligger i närheten av bostäder ska sättas så att störningsrisken för närboende minimeras.

6 Serveringstider

Rättsregler

Regler om giltighetstid för serveringstillstånd finns i 8 kap 2 § och om serveringstider i 8 kap 19 § alkohollagen. Kommunen beslutar under vilka tider alkoholdrycker får serveras. Vid beslut om serveringstider ska kommunen särskilt ta hänsyn till det som står om olägenheter och risker i 8 kap 17 §. Om kommunen inte beslutar något annat är serveringstiden 11.00 – 01.00. Ett stadigvarande serveringstillstånd gäller tills vidare. Kommunen får begränsa tillståndets giltighetstid om det finns särskilda skäl.

Riktlinjer

Normalt kan tillstånd för servering inomhus ges mellan de tider som anges i alkohollagen, det vill säga klockan 11 – 01. Kortare serveringstider kan i vissa fall vara befogat, exempelvis om det finns bostäder i restaurangens omedelbara närhet.

Nattklubbar och liknande nöjesinriktad verksamhet kan efter noggrann prövning få serveringstillstånd till klockan 02 (natt mot lördag, söndag och helgdag) under en provotid, under följande förutsättningar.

- Restaurangen ligger på betryggande avstånd från bostäder och risken för olägenheter och störningar till närboende bedöms vara liten. Yttranden från polisen och miljö- och hälsoskyddsmyndigheten ska användas som underlag för bedömningen.
- Villkor ska ställas i serveringstillståndet om att all serveringspersonal ska genomgå utbildningen Ansvarsfull alkoholserving, med undantag för personal som tjänstgör vid ett enstaka tillfälle. Villkor kan även ställas om utbildning i Krogar mot knark.
- Restaurangen ska ha en skriftlig och tydlig alkohol- och drogpolicy.
- Om dans för allmänheten kommer att ordnas ska det finnas danstillstånd enligt ordningslagen.
- Villkor ska ställas om ett visst antal ordningsvakter utifrån polismyndighetens förslag.

- Om restaurangen redan har serveringstillstånd ska verksamheten vara välskött. Utökad serveringstid ska inte beviljas om varning eller erinran har meddelats det senaste året eller om en tillsynsutredning pågår.

För restauranger med festvånings- och konferensverksamhet kan det stadigvarande serveringstillståndet i vissa fall gälla servering för slutna sällskap till klockan 02 under en provotid. Villkor ska då ställas om att varje tillfälle ska anmälas i förväg till tillsynsmyndigheten.

Tillfälligt utökad serveringstid

Tillfälligt utökad serveringstid för en restaurang med stadigvarande serveringstillstånd kan komma i fråga högst 10 gånger per år. En noggrann prövning av risken för olägenheter och störningar ska alltid göras. Om tillståndshavaren brister i den grundläggande lämpligheten ska utökad serveringstid inte ges.

Serveringstiden för slutet sällskap kan utökas tillfälligt till klockan 02, exempelvis om restaurangen är abonnerad för en födelsedagsfest. Vid enstaka särskilt motiverade tillfällen kan serveringstiden utökas till klockan 03, exempelvis vid bröllops- eller nyårsfest.

Serveringstiden för allmänheten kan utökas tillfälligt till klockan 02 för en restaurang som har danstillstånd enligt ordningslagen. Vid enstaka särskilt motiverade tillfällen kan serveringstiden utökas till klockan 03, exempelvis på nyårsafton. Remiss skickas alltid till polismyndigheten och vid behov till miljö- och hälsoskyddsmyndigheten. Villkor om ordningsvakter ställs i serveringstillståndet.

7 Uteserveringar

Rättsregler

Reglerna om serveringslokaler i 8 kap 14-16 §§ alkohollagen gäller även för uteserveringar. En uteservering ska omfatta ett klart avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Den ska ha tillräckligt många sittplatser, en överblickbar serveringsyta, en god allmän standard och vara brandsäker.

Enligt 8 kap 17 och 19 §§ alkohollagen är det kommunen som beslutar om serveringstider. I sitt beslut ska kommunen särskilt ta hänsyn till om det finns risk för olägenheter och störningar.

Samma tillsynsregler gäller på en uteservering som vid servering inomhus. Serveringspersonalen ska ha tillsyn över att alkoholdrycker inte lämnas till minderåriga eller berusade personer och att alkoholdrycker inte tas med från uteserveringen.

Förutom serveringstillstånd kan det krävas andra tillstånd för uteserveringar, till exempel polistillstånd enligt ordningslagen och bygglov. Skriftligt avtal med markägaren krävs också.

Riktlinjer

En uteservering ska ligga i nära anslutning till serveringslokalen. Uteservering på längre avstånd, så kallad satellitservering, ska inte tillåtas.

Det ska klart framgå vilken yta uteserveringen omfattar. Ytan ska vara väl avgränsad med till exempel rep, staket eller planteringar. För att standarden ska anses godtagbar ska uteserveringen vara tillgänglig för rörelsehindrade.

Om uteserveringen inte kan överblickas i sin helhet inifrån restaurangen ska det finnas fast serveringspersonal på uteserveringen.

Är uteserveringen placerad på offentlig plats ska det finnas ett tillstånd från polisen enligt ordningslagen innan serveringstillstånd kan beviljas.

Servering på uteserveringar ska normalt avslutas klockan 22 om det finns bostäder i närheten. Villkor ska då ställas om att ätande och drickande gäster inte får vistas på uteserveringen efter klockan 22.30. Bedömning görs i det enskilda fallet med stöd av yttranden från polisen och miljö- och hälsoskyddsmyndigheten. Om utökad serveringstid ska tillåtas på en uteservering ska den först ges under en provotid.

8 Tillsyn över restauranger med serveringstillstånd

Den ordinarie (planerade) tillsynen består av **yttre tillsyn** (inspektioner) och **inre tillsyn** (granskning av uppgifter och handlingar). Om kommunen upptäcker brister i den ordinarie tillsynen kan det behövas extra tillsyn.

Information och utbildning som kommunen tillhandahåller kallas ibland **förebyggande tillsyn** och beskrivs i avsnitt 13.

Hur tillsynen enligt alkohollagen går till beskrivs närmare i kommunens tillsynsplan.

Rättsregler

Tillsyn

Regler om tillsyn finns i 9 kap 2, 3 och 13 §§ alkohollagen. Kommunen och polisen har tillsyn över servering av alkoholdrycker. Kommunen får också utöva tillsyn över marknadsföring av alkoholdrycker på serveringsställen. Den som har serveringstillstånd ska hjälpa till vid tillsynen och tillhandahålla de handlingar och uppgifter som tillsynsmyndigheten begär. Kommunen måste ha en tillsynsplan.

Tillsynen syftar dels till att kontrollera att tillståndshavaren uppfyller de grundläggande lämplighetskraven och dels att verksamheten bedrivs i enlighet med

alkohollagens övriga regler. Kommunen ska arbeta förebyggande genom att ge information och påtala brister i ett tidigt skede.

Om brister konstateras vid tillsynen kan kommunen med stöd av 9 kap 17 § meddela en erinran. I allvarigare fall eller vid upprepade brister meddelas en varning. Kommunen ska återkalla serveringstillståndet i särskilt allvarliga fall eller om brister inte rättats till efter en eller flera varningar.

Ordning och nykterhet

I 3 kap 7 och 8 §§ alkohollagen finns regler om att alkoholdrycker inte får serveras till personer som är yngre än 18 år eller till personer som är märkbart påverkade av alkohol eller andra berusningsmedel. Servering får inte heller ske vid misstanke om langning.

Enligt 8 kap 18 § alkohollagen ska tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på restaurangen under hela serveringstiden. Tillståndshavaren ska anmäla till kommunen vilka personer som utsetts vara lämpliga att ansvara för serveringen. En serveringsansvarig måste ha fyllt 20 år.

Enligt 8 kap 20 § alkohollagen ska ansvarig personal se till att alkoholservingen är måttfull och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undviks. Enligt 3 kap 5 § alkohollagen ska den som säljer alkoholdrycker se till att ordning och nykterhet råder, det vill säga gästerna får inte bli störande eller onyktra. Tecken på onykterhet kan vara att en person somnar vid bordet, raglar eller har svårt att kontrollera sitt tal och övriga uppträdande. Onyktra gäster ska avvisas från serveringsstället.

Regler om förvaring av alkoholdrycker finns i 8 kap 23 och 24 §§ alkohollagen. Alkoholdrycker får inte tas med ut från serveringsstället. Inga andra alkoholdrycker får tas in i lokalen än de drycker som får serveras enligt serveringstillståndet.

Marknadsföring och rabatter

Enligt 7 kap 1 § alkohollagen ska särskild måttfullhet iakttas vid marknadsföring av alkoholdrycker. Reklam eller annan marknadsföring får inte vara påträngande, uppsökande eller uppmana till bruk av alkohol.

Enligt 8 kap 21 § alkohollagen får prissättningen av alkoholdrycker inte främja försäljning av drycker med högre alkoholhalt. Gästerna får inte uppmanas eller förmås att köpa alkoholdrycker. Det betyder bland annat att erbjudanden även ska omfatta alkoholfria alternativ och att mängdrabatt på alkoholdrycker inte får ges.

Personal

Enligt 8 kap 18 § alkohollagen får bara den som är anställd av tillståndshavaren eller inhyrd av ett bemanningsföretag anlitas som köks- eller serveringspersonal. Det gäller även annan personal som har betydelse för ordning och nykterhet, dock inte ordningsvakter eller elever vid restaurangskolor.

Bokföring, restaurangrapport

Enligt 9 kap 14 § alkohollagen ska bokföringen i en rörelse som har serveringstillstånd vara utformad så att kontroll av verksamheten är möjlig. Här ingår att följa Skatteverkets regler om kassaregister. Den som har serveringstillstånd ska varje år lämna en restaurangrapport till tillsynsmyndigheten med statistik över inköpta och sålda alkoholdrycker.

Betalning av skatter och avgifter

Enligt 8 kap 12 § alkohollagen ska en tillståndshavare vara ekonomiskt och personligt lämplig. Här ingår att självant betala skatter och avgifter. Den som inte betalar skatt eller på annat sätt allvarligt missköter sin ekonomi är inte lämplig att ha serveringstillstånd.

Riktlinjer

Kommunens tillsyn

Tillsynen ska anpassas till de risker som finns i olika verksamheter. Restauranger med pub- eller nöjesverksamhet ska få mer tillsyn än utpräglade matrestauranger.

Inspektioner ska främst göras kvällstid tillsammans med närpolisen. I vissa fall kan det vara lämpligare med inspektion dagtid. Gemensamma inspektioner med Skatteverket och andra myndigheter ska ske vid behov.

Huvudsyftet med inspektionerna är att kontrollera att serveringstillståndet följs och att serveringen av alkohol, mat och lättdrycker följer alkohollagen. Marknadsföring, prissättning, personalförhållanden och användning av kassaregister ska också kontrolleras regelbundet.

Uppföljning av brister ska ske utifrån hur allvarliga de bedöms vara. Enstaka brister som inte förekommit tidigare påtalas normalt i brev till restaurangen.

Den inre tillsynen ska främst fokusera på att kontrollera att tillståndshavaren fortfarande uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet. Här ingår att regelbundet granska uppgifter från polisen, Bolagsverket, Skatteverket och andra myndigheter. Marknadsföring i olika media ska också granskas. Om tillståndshavaren tagit lån vid starten av restaurangen kan de bli aktuellt att granska att återbetalningen skett enligt alkohollagens regler.

Efter beslut om erinran eller varning ska kommunen göra extra yttre eller inre tillsyn för att kontrollera att bristerna rättats till.

Ordning och nykterhet

För att förvissa sig om att en kund inte är under 18 år ska serveringspersonal begära legitimation av de kunder som kan antas vara under 25 år.

Servering av stora mängder alkohol till en kund eller ett sällskap kan normalt inte anses förenligt med alkohollagens krav på måttfullhet. Om en restaurang ändå väljer att servera helflaskor med sprit ("helrör"), shotsbrickor, ölhinkar och liknande, ska tillsynsmyndigheten kontrollera att restaurangen arbetar efter goda rutiner för att övervaka att serveringen följer alkohollagen.

Regeln om att gäster inte får ta in egna alkoholdrycker gäller inte om det är uppenbart att drycken inte är avsedd att drickas i restaurangen, exempelvis om drycken lämnats för förvaring i en bevakad garderob.

Marknadsföring och rabatter

"Happy Hour" eller andra erbjudanden med lägre priser får inte uppmuntra särskilt till alkoholkonsumtion. Mat och alkoholfria drycker ska prissänkas och marknadsföras i samma omfattning som alkoholdryckerna.

Personal

Personer som har praktik genom arbetsförmedlingen ska kunna arbeta på restauranger med serveringstillstånd utan att vara anställda.

9 Anmälan om ändring

Rättsregler

Regler om vilka ändringar som ska anmälas till kommunen finns i 9 kap 11 § alkohollagen. Den som har serveringstillstånd ska anmäla när verksamheten kommer att starta, om verksamheten ska läggas ned eller om det ska ske uppehåll i verksamheten. Förändringar i verksamhetens omfattning, betydande förändringar av ägarförhållandena och andra ändringar av betydelse för tillsynen ska också anmälas till kommunen. Här ingår förändringar avseende personer med betydande inflytande. Anmälan ska göras i förväg eller, om ändringen inte kunnat förutses, utan dröjsmål.

Kommunen ska bedöma om nya personer som har betydande inflytande uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet.

Riktlinjer

Exempel på förändringar som ska anmälas till kommunen:

- Ändring av bolagets eller restaurangens namn, adress och kontaktuppgifter.
- Ändrade öppettider

- Ändrad inriktning avseende mat, nöjesarrangemang med mera
- Ombyggnad av lokalen exempelvis flyttning av kök, bar eller minskad serveringsyta (vid utökning av lokalen eller uteserveringen krävs ansökan om ändring av serveringstillståndet)
- Ändring av personer med betydande inflytande såsom styrelse, firmatecknare, ägare. (I vissa fall behöver inte byte av suppleanter anmälas)
- Överlåtelse av andelar mellan befintliga ägare.

Alla förändringar av ägarförhållandena i mindre företag ska anses vara av betydelse för tillsynen eftersom en bedömning alltid ska göras av om finansieringen följer alkohollagen.

Vid ändring av ägarförhållanden ska finansieringen också granskas. Om granskningen visar att den nya personen inte uppfyller alkohollagens lämplighetskrav eller om finansieringen inte kan styrkas ska kommunen utreda om det finns grund för att återkalla serveringstillståndet.

10 Tillfälliga serveringstillstånd

Rättsregler

Av 8 kap 1 § alkohollagen framgår att spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker får inte serveras utan tillstånd. Enligt alkohollagen innebär ordet ”servering” att alkoholdrycker säljs för att drickas på platsen där de säljs. Om alkoholdryckerna ingår som en del av ett arrangemang där deltagarna betalar entré- eller deltagaravgift är det också fråga om servering.

Undantag från kravet på serveringstillstånd gäller om serveringen uppfyller alla tre punkterna nedan

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

Regler för tillfälliga serveringstillstånd finns bland annat i 8 kap 2 § och 11-17 §§ alkohollagen. Tillstånd kan sökas antingen för servering till slutet sällskap eller till allmänheten. Tillfälliga tillstånd kan gälla ett enstaka tillfälle eller en enstaka tidsperiod. En förutsättning för tillfälligt tillstånd är att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet. Gästerna ska erbjudas tillredd mat och lokaler för allmänheten ska vara brandsäkra.

Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har någon form av gemensamt intresse, förutom att delta i festen. Det kan till exempel vara en vänkrets,

anställda i ett företag eller medlemmar i en lokal förening. Arrangören ska i förväg veta vilka gäster som kan komma att delta. Man får inte sälja biljetter/medlemskort vid entrén och inte annonsera om festen mer än till de inbjudna gästerna. Detta gäller alla slags annonser, exempelvis via affischer, tidningar och internet.

Om serveringstillståndet däremot gäller för servering till allmänheten kan biljetter säljas i entrén och annonsering om evenemanget är tillåten.

Kommunen får ge tillstånd för servering av starköl, vin och cider i foajé till teater eller konsertlokal under paus i föreställningen utan att det ställs krav på matservering.

Kraven på ekonomisk och personlig lämplighet (se avsnitt 3) enligt 8 kap 12 § alkohollagen gäller till stora delar även den som söker tillfälligt serveringstillstånd. I Folkhälsomyndighetens föreskrifter om kunskapsprov 10 § (FOHMFS 2014:7) står det att kommunen får besluta om undantag från kravet på kunskapsprov vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap om ansökan gäller ett enstaka tillfälle.

Riktlinjer

Tillfälligt serveringstillstånd för en och samma sökande kan komma i fråga högst 10 gånger per år. Prövning av risken för olägenheter och störningar ska alltid göras, (se avsnitt 5).

Tillstånd ska normalt sökas för ett tillfälle i taget. För en sökande som vid flera tillfällen tidigare haft tillfälligt serveringstillstånd i kommunen kan en ansökan gälla två tillfällen. Detta förutsätter att inga brister konstaterats vid tidigare serveringstillfällen.

Tillstånd för servering under enstaka tidsperiod får ges för högst två månader.

I en förening som söker tillstånd är det de ordinarie ledamöterna i styrelsen som ska lämplighetsprövas. Om styrelsen är stor kan det räcka med att ordförande och firmatecknare prövas.

Normala handläggningstider för tillfälliga serveringstillstånd från att komplett ansökan (som uppfyller alla lagkrav) lämnats in:

- 2 veckor för servering till slutet sällskap
- 3 veckor för servering till allmänheten

Ovanstående tider förutsätter att den sökande klarat kunskapsprovet, om sådant krävs.

Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap

Serveringstillstånd för slutet sällskap ges normalt senast till klockan 01. Om risken för olägenheter och störningar bedöms som minimal kan servering tillåtas till klockan 02.

Undantag från att göra kunskapsprovet får bara beviljas vid det första ansökningstillfället. Undantag ska dock inte ges om det finns tveksamheter kring den sökandes kunskaper.

Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten

Serveringstillstånd för allmänheten ges senast till klockan 01.

Alkoholserveringen ska ingå som en del i ett seriöst evenemang, exempelvis en festival, mässa eller konsert. Serveringstiden ska vara anpassad till övriga arrangemang. Vid arrangemang som riktar sig till barn och ungdomar ska riktlinjerna i avsnitt 5 tillämpas.

I de fall där servering tillåts vid festivaler och liknande är det viktigt att serveringen sker under restaurangmässiga former. Serveringsytan ska vara tydligt avgränsad och det ska finnas tillräckligt många sittplatser vid bord. Villkor kan ställas om ordningsvakter, åldersgräns, antal gäster och liknande när det behövs för att upprätthålla alkohollagens regler. Det ska också finnas tillräckligt antal toaletter för gästerna.

Remiss skickas alltid till polismyndigheten och vid behov även till miljö- och hälsoskyddsmyndigheten.

11 Försäljning av folköl

Rättsregler

Regler om detaljhandel med folköl finns i 5 kap 5 § och om servering av folköl i 8 kap 8 och 22 §§ alkohollagen. Lokalen ska vara registrerad enligt livsmedelslagen för stadigvarande verksamhet med livsmedel. Verksamheten måste anmälas till kommunen innan försäljningen påbörjas. Den som säljer folköl måste ha egenkontroll enligt ett skriftligt egenkontrollprogram. Vid detaljhandel med folköl måste det säljas mat i butiken. Vid servering av folköl måste mat serveras under hela serveringstiden och det ska finnas ett tillfredsställande sortiment av lättdrycker.

I 3 kap 7 och 8 §§ alkohollagen finns regler om att folköl inte får säljas till personer som är yngre än 18 år eller till personer som är märkbart påverkade av alkohol eller andra berusningsmedel. Försäljning får inte heller ske vid misstanke om langning.

Regler om tillsyn finns i 9 kap 2 och 15 §§ AL. Kommunen och polismyndigheten har tillsyn över försäljning av folköl. Den som säljer folköl ska lämna de upplysningar och handlingar som behövs för tillsynen. Tillsynsmyndigheten har rätt få tillträde till rörelsens lokaler.

Riktlinjer

Tillsynen ska anpassas till de risker som finns i olika verksamheter.

Försäljningsställen där matförsäljningen är mindre än folkölsförsäljningen ska få mer tillsyn än utpräglade livmedelsbutiker.

För att förvissa sig om att en kund inte är under 18 år ska den som säljer folköl begära legitimation av de kunder som kan antas vara under 25 år.

För att uppfylla kravet på försäljning av matvaror i en butik måste det handla om faktisk försäljning av ett någorlunda brett utbud av egentliga matvaror ur följande livsmedelssortiment: mejeriprodukter, charkvaror, torrvaror, grönsaker, frukt, konserver, djupfrysta rätter. Som matvaror brukar också räknas pizzor, piroger, smörgåsar och portioner av hämtmat. Däremot räknas produkter som glass, godis, snacks, kex, kaffe och te inte som matvaror.

Vid servering av folköl måste minst tre olika maträtter serveras. Det ska finnas alkoholfria alternativ (max 0,5 % alkoholhalt) till folkölen, så kallad alkoholfri öl.

12 Prövnings- och tillsynsavgifter

Rättsregler

I 8 kap 10 § alkohollagen står det att kommunen får ta ut avgift för prövning av tillstånd och för tillsyn av den som har serveringstillstånd och av den som bedriver anmälningspliktig försäljning av folköl.

Kommunfullmäktige har beslutat om en taxa med avgifter enligt alkohollagen och tobakslagen. Taxan innehåller avgifter för prövning av tillstånd, handläggning av anmälan om ändring, ordinarie tillsyn och extra tillsyn.

Enligt taxans 3 § får kommunstyrelsen besluta att sätta ned eller helt efterge avgiften om det finns särskilda skäl.

Riktlinjer

Särskilda skäl för att sätta ned tillsynsavgiften i ett enskilt fall kan exempelvis vara att tillsynsbehovet är litet eller att en verksamhet upphört mycket tidigt på året.

Vid tillfälligt serveringstillstånd kan tillsynsbehovet i vissa fall bedömas som litet. I dessa fall kan tillsynsavgiften sättas ned helt. Hänsyn ska tas till serveringstider, målgrupp och vilket arrangemang serveringen ingår i.

13 Information och kommunikation

Rättsregler

Enligt 4 § förvaltningslagen ska myndigheter lämna upplysningar, vägledning, råd och annan sådan hjälp till enskilda i frågor som rör myndighetens verksamhetsområde. Hjälpen ska lämnas i den utsträckning som är lämplig med hänsyn till frågans art, den enskildes behov av hjälp och myndighetens verksamhet. Frågor från enskilda ska besvaras så snart som möjligt. Om någon av misstag vänder sig till fel myndighet, bör myndigheten hjälpa personen till rätta.

Kommunen ska enligt 8 kap 9 § alkohollagen tillhandahålla information om vad som gäller enligt alkohollagen och anslutande föreskrifter samt riktlinjer för tillämpningen av föreskrifterna i kommunen.

Riktlinjer

Information om serveringstillstånd och försäljning av folköl, inklusive dessa riktlinjer, ska lämnas exempelvis på tyreso.se, i skriftliga anvisningar inför ansökan, i e-tjänster, brev och muntligt vid möten. Informationen ska anpassas så att den blir begriplig för mottagaren.

Företagare och föreningar som söker tillstånd eller lämnar in en anmälan ska få god vägledning, information om lagar och regler och om hur ärendet handläggs.

Företagare som bedriver alkoholservering eller försäljning av folköl ska bjudas in till möten eller få skriftlig information utskickad varje år.

Om brister konstateras vid tillsyn ska tillsynsmyndigheten ge tydlig information om vad som brister och förklara hur bristerna kan rättas till.

Utbildning för serveringspersonal enligt modellen Ansvarsfull alkoholservering ska ordnas varje år tillsammans med grannkommunerna. Tyresö kommun rekommenderar att all personal som arbetar med alkoholservering, särskilt de som utsetts att vara serveringsansvariga, ska genomgå utbildningen.

Kommunen ska stödja tillståndshavare som vill ta fram en alkohol- och drogpolicy.