

Riktlinjer för alkoholservering (serveringstillstånd) samt försäljning av folköl

Dokumenttyp Riktlinjer	Dokumentnamn Riktlinjer för alkoholservering (serveringstillstånd) och försäljning av folköl	Fastställt/Datum 2005-02-07 § 13	Gäller från datum 2014-01-01
Beslutat av Kommunfullmäktige	Riktlinjerna har beretts inom Socialförvaltningen, Staben	Reviderad	
Dokumentinformation Dessa riktlinjer riktar sig till personer som söker serveringstillstånd enligt alkohollagen och till personer som vill sälja folköl. Riktlinjerna är också stöd för kommunens handläggning, prövning och tillsyn enligt alkohollagen.		Diariernr SN 58/2011	Version 2013-10-14 KS 160/213 § 159



Inledning	3
Syftet med de här riktlinjerna	3
Alkohollagen är en lag till skydd för människors hälsa	3
Kommunala riktlinjer är bestämmelser inom lagens ram	4
Ansöka om serveringstillstånd	4
Tillstånd krävs för alkoholservering	4
Mer information och ansökningsblanketter	5
Handläggningstider	5
Avgifter för prövning och tillsyn	6
Krav och bedömningar	7
Kunskaper i alkohollagen	7
Ansvarsfull alkoholservering	7
Återhållsam alkoholservering	8
Olägenheter på grund av serveringsställets placering eller andra skäl	8
Kommunen begär in synpunkter från Polisen med flera	9
Tillståndsbeslutet kan innehålla särskilda villkor	10
Serveringslokal och mat- och dryckutbud	10
Serveringstider	11
Uteservering	13
Tillfälliga tillstånd till allmänheten eller slutna sällskap	14
Catering	15
Provsmakning	15
Försäljning eller servering av folköl	16
Tillsyn	16
Förebyggande tillsyn	17
Yttre tillsyn	18
Inre tillsyn	18
Påföljder om tillståndshavaren inte följer alkohollagen	19
Restaurangrapporter	20

Inledning

Haninges alkoholpolitik ska bygga på att förebygga tidig debut av alkoholkonsumtion för unga och att verka för en ansvarsfull servering och försäljning av alkohol i kommunen. Genom information och utbildningar till ungdomar och föräldrar påverkar vi alkoholvanorna i kommunen och genom nära samarbete med restaurangnäringen tillsammans med polisen och andra myndigheter uppnås en ansvarsfull servering och försäljning av alkohol. En annan viktig del av kommunens alkoholpolitik ska bygga på en effektiv tillsyn av näringsidkare som försäljer eller serverar alkoholhaltiga drycker. Kommunens utbildning ”Ansvarsfull alkoholservering” och vår samverkan med restaurangbranschen i ”Krogar mot knark” är viktiga bidrag till kommunens alkoholpolitik.

Restauranger ska vara trevliga mötesplatser utan oroligheter och överkonsumtion av alkohol. Kommunens utgångspunkt är att alla som ansöker om serveringstillstånd och som uppfyller alkohollagens krav ska beviljas serveringstillstånd och att tillståndshavare har ett stort ansvar för att följa lagstiftningen och de villkor som kommunen ställer för tillståndet. Våra riktlinjer ska ge uttryck för de begränsningar som krävs för att undvika olägenheter och missbruk och bidra till en god utveckling av restaurangbranschen i kommunen.

Syftet med de här riktlinjerna

De här riktlinjerna vänder sig till dig som söker tillstånd för servering av alkoholdrycker eller för försäljning av folköl. Riktlinjerna är också ett stöd för oss på Haninge kommun som handlägger och prövar tillstånden samt utövar tillsyn enligt alkohollagen.

Syftet med riktlinjerna är att skapa förutsebarhet inför en etablering av en verksamhet samt likabehandling av ansökningar om serveringstillstånd. Du har rätt att veta vad du kan vänta dig när du ansöker om serveringstillstånd eller anmäler försäljning av folköl. Genom riktlinjerna får också allmänheten kännedom om vilka hänsyn till lokala förhållanden som vi tar när vi prövar ansökningar om serveringstillstånd.

Alkohollagen är till skydd för människors hälsa

Alkohollagen reglerar vad som krävs för att få sälja och servera alkoholdrycker. Lagens främsta syfte är att begränsa alkoholens skadeverkningar – den är en social skyddslag.

Lagen begränsar **tillgängligheten** till alkohol, bland annat genom att serveringstillstånd endast ska kunna komma ifråga för serveringsställen som uppfyller lagens

krav på kök och mathållning. Dessutom krävs att serveringsansvariga har dokumenterat god kunskap om alkohollagen.

Servering av alkoholdrycker i serveringslokalerna får endast ske i sådan **omfattning** och i sådana former att det inte uppstår skador eller brister i ordning och nykterhet.

Som ett särskilt skydd för ungdomar finns **åldersgränser** för köp av alkoholdrycker. Spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker får inte säljas till den som inte har fyllt 20 år. Däremot får den som fyllt 18 år serveras dessa drycker på ett serveringsställe. Motiveringen till de olika åldersgränserna är att alkoholförtäringen på ett serveringsställe sker under ordnade former.

Åldersgränsen för försäljning av folköl i detaljhandeln är 18 år.

Kommunala riktlinjer är bestämmelser inom lagens ram

Alla kommuner ska utforma riktlinjer för alkoholservering inom alkohollagens ram. Riktlinjerna ska vara väl genomarbetade och ska stämma överens med lagen.

I riktlinjerna ska det framgå vilka generella kriterier som kommunen avser att tillämpa när kommunen bedömer om en servering kan orsaka olägenheter när det gäller ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. På så sätt ger kommunen den sökande vägledning om vad kommunen prövar i en ansökan.

Ett avslag på en ansökan måste kommunen alltid motivera utifrån de kriterier som anges i alkohollagen. Kommunen kan hänvisa till sökandens lämplighet, serveringsställets placering eller att den tilltänkta serveringen kan orsaka olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

Haninge kommuns riktlinjer för alkoholservering är utformade inom alkohollagens ram – lagen ger ett visst utrymme för kommuner att utveckla sin egen alkoholpolitik. Men kommunen kan aldrig ha regler som avviker från alkohollagen.

Ansöka om serveringstillstånd

Tillstånd krävs för alkoholservering

Spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker med en högre volymprocent än 2,25 får inte säljas om man inte har rätt till det enligt alkohollagen. Det krävs ett tillstånd för servering eller försäljning av dessa drycker.

Ansökan om serveringstillstånd ska vara skriftlig och ska lämnas till kommunen.

Socialnämnden i Haninge kommun ansvarar på uppdrag av kommunfullmäktige för tillämpningen av alkohollagen.

Socialnämnden utövar även tillsyn över de restauranger som har serveringstillstånd. Tillsynen ska bidra till att restaurangerna i Haninge kommun kan vara trevliga mötesplatser där alkoholen serveras under ansvarsfulla former.

Mer information och ansökningsblanketter

Bestämmelserna om servering av alkoholdrycker och försäljning av folköl finns i

- alkohollagen (SFS 2010:1622)
- alkoholförordningen (SFS 2010:1636)
- Statens folkhälsoinstituts föreskrifter.

Dokumentet finns att hämta på www.fhi.se/tillsyn/lagar-vagledning.

På kommunens hemsida för serveringstillstånd (www.haninge.se/social-omsorg/tillstand/alkohol) finns

- ytterligare information om alkohollagens bestämmelser
- nyhetsartiklar för tillståndshavare
- ansökningsblanketter med anvisningar.

Handläggningstider

Vad säger lagen

Kommunen ska besluta i ett ärende om serveringstillstånd inom fyra månader från det att en fullständig ansökan har kommit in till kommunen (5 § alkoholförordningen).

Om det är nödvändigt på grund av utredningen i ärendet får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader. Sökanden ska då informeras om skälen för att tiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.

Riktlinjer i Haninge kommun

Vi strävar efter att ha så korta handläggningstider som möjligt. Tiden varierar beroende på vad ärendet gäller.

Här är de längsta handläggningstider vi normalt har för beslut (räknat från den dag då en fullständig ansökan respektive anmälan har kommit in till kommunen):

Stadigvarande tillstånd till allmänheten eller slutna sällskap	60 arbetsdagar
Tillfälliga tillstånd till allmänheten	20 arbetsdagar
Tillfälliga tillstånd till slutna sällskap	10 arbetsdagar
Tillstånd att anordna provsmakning	10 arbetsdagar
Anmälan om ny lokal för catering som har stadigvarande serveringstillstånd	10 arbetsdagar
Anmälan om kryddning av spritdryck	10 arbetsdagar

Handläggningstiden **kan vara längre** än ovan, men då ska socialförvaltningen skriftligen informera om skälen för den utökade tiden.

Under juli och augusti kan handläggningstiden för tillfälliga tillstånd till slutna sällskap samt anmälan om catering, provsmakning och kryddning av spritdryck uppgå till 20 arbetsdagar.

Vissa beslut får socialförvaltningen inte ta själva, till exempel beslut om stadigvarande serveringstillstånd. Sådana ärenden måste beslutas av socialnämndens individutskott. Om ett beslut måste tas i individutskottet informerar vi den sökande om det.

Avgifter för prövning och tillsyn

Vad säger lagen

Kommunen har rätt att ta ut prövnings- och tillsynsavgifter för handläggningen av ansökningar om serveringstillstånd samt för tillsyn över serveringsställen med serveringstillstånd (8 kapitlet 10 § alkohollagen). Kommunens avgiftsuttag ska baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen.

Riktlinjer i Haninge kommun

Haninge kommuns avgifter för prövning och tillsyn beslutas av kommunfullmäktige. Avgifterna baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen som regleras närmare i kommunallagen.

Vi börjar inte handlägga en ansökan förrän sökanden har betalat prövningsavgiften.

Prövningsavgiften ska sättas in på kommunens bankgiro 5799-9260. Hur mycket som ska betalas för de olika tillstånden och vilket referensnummer som ska anges på respektive inbetalningsavi framgår på Haninge kommuns hemsida.

Krav och bedömningar

Kunskaper i alkohollagen

Vad säger lagen

Innan serveringstillstånd beviljas måste den eller de personer som kommunen bedömer har ett betydande inflytande över hur rörelsen sköts avlägga ett kunskapsprov hos kommunen (8 kapitel 12 § alkohollagen och Statens folkhälsoinstituts föreskrift FHIFS 2010:7).

Riktlinjer i Haninge kommun

Den som beviljas serveringstillstånd ska ha de kunskaper som krävs för att driva en väl fungerande verksamhet. För att få tillståndet krävs att sökanden har tillräckliga kunskaper i svensk alkohollagstiftning. Om sökanden saknar nödvändig kunskap ska den sökande avlägga ett **kunskapsprov**. Om den eller de personer som ska provas inte klarar provet efter högst tre försök avslår vi ansökan.

Vi tar ut en särskild avgift vid varje tillfälle då sökanden avlägger ett kunskapsprov i Haninge kommun.

Observera att kravet på kunskaper i alkohollagen gäller under hela den tid som serveringstillståndet gäller. Om någon eller några personer med inflytande i rörelsen byts ut måste de nya personerna kunna styrka att de har nödvändiga kunskaper i alkohollagen.

Ansvarsfull alkoholservering

Vad säger lagen

Allmänna bestämmelser om försäljning finns i 3 kapitlet i alkohollagen (2010:1622) och bestämmelser om servering av alkoholdrycker finns i 8 kapitlet. I lagens 1 kapitel 11 § andra stycket står det att försäljningen kallas servering om drycken ska förtäras på stället. Bestämmelserna i 3 kapitlet om försäljning är därför tillämpliga även vid servering. 3 kapitlet 5 § och 8 kapitlet 20 § handlar både om att se till att hålla ordning där man säljer och serverar alkoholdrycker. Enligt 3 kapitlet 5 § ska skador i möjligaste mån förhindras vid försäljning, och den som säljer alkoholdrycker ska se till att det råder ordning och nykterhet på försäljningsstället. Enligt 8 kapitlet 20 § ska personal vid servering se till att måttfullhet iaktas och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undviks.

Riktlinjer i Haninge kommun

Haninge kommun

- vill i dialog och samverkan med restaurangbranschen och berörda myndigheter verka för en bra restaurangmiljö som präglas av en ansvarsfull

alkoholhantering, framförallt ingen överservering eller servering till minderåriga

- erbjuder årligen tillståndshavare och serveringspersonal utbildning i ”Ansvarsfull alkoholserving”
- vill verka för att varje serveringsställe har en policy för alkohol och droger som bygger på utbildningen Ansvarsfull alkoholserving
- strävar efter att en effektiv tillsyn bedrivs i samverkan med andra myndigheter för att kontrollera att alkohollagen och kommunens riktlinjer följs.

Återhållsam alkoholserving

Riktlinjer i Haninge kommun

Om servering av till exempel helflaskor med spritdrycker förekommer, får dryckerna endast serveras genom sedvanlig bordsserving. Det betyder att självservering eller självtagning inte får förekomma. Serveringspersonalen serverar drycken i gästernas glas och lämnar inte kvar flaskor med spritdrycker vid gästernas bord.

Olägenheter på grund av serveringsställets placering eller andra skäl

Vad säger lagen

Kommunen får vägra serveringstillstånd på grund av serveringsställets placering eller om servering av andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet, eller medföra särskild risk för människors hälsa. Detta gäller även om övriga lagkrav är uppfyllda (8 kapitlet 17 § alkohollagen).

Serveringstillstånd får endast beviljas till den som visar att han eller hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden samt övriga omständigheter är lämplig att utöva verksamheten samt att verksamheten kommer att drivas i enlighet med kraven i alkohollagen (8 kapitlet 12 § alkohollagen).

Riktlinjer i Haninge kommun

Vi prövar varje ansökan om serveringstillstånd respektive anmälan om kryddning av spritdryck eller ny lokal för catering efter de förhållanden som råder för det enskilda fallet. Det kan finnas olika anledningar till att vi avslår en ansökan eller anmälan eller att vi inför begränsningar i den. Begränsningar kan innebära kortare serveringstid eller att vi ställer villkor för hur serveringen får ske.

Här är exempel på skäl till begränsningar eller avslag:

- Störningar för omgivningen kan leda till avslag, påverka serveringstiden eller göra att sökanden får olika serveringstider i lokalen och på uteserveringen. Det kan vara närheten till bostäder eller verksamheter som kan vara känsliga för störningar.
- Placeringen av verksamheten är olämplig eller kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet. Baserat på den kunskap socialnämnden har om förhållandena i kommunen kan olika områden ha skilda förutsättningar för att hysa serveringsställen.
- Prövningen av sökandens lämplighet visar att han eller hon är ekonomiskt misskötsam eller har en brottslig belastning.
- Vi beviljar inte serveringstillstånd för evenemang med tema i kombination med alkoholförtäring som kan antas medföra särskild risk för olägenheter.
- Ansökan om servering i lokaler som ligger i omedelbar närhet till skolor, förskolor, fritidsgårdar eller annan ungdomsverksamhet bedömer vi restriktivt utifrån den påverkan som serveringsstället kan ha.
- Polisen avstyrker ansökan med hänvisning till ordningsproblem på serveringsstället eller i dess närmaste omgivning.
- Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund avstyrker ansökan med hänvisning till att närboende utsätts eller riskerar att utsättas för till exempel bullerstörningar från serveringsstället.
- Vi får kännedom om missförhållanden på serveringsstället eller om den sökandes lämplighet.

Kommunen begär in synpunkter från Polisen med flera

Alla ansökningar om permanent serveringstillstånd till allmänheten eller till slutna sällskap skickar vi på remiss till Polisen, Kronofogden, Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund, Skatteverket samt Södertörns brandförsvarsförbund.

Alla ansökningar om utökad serveringstid, uteservering och tillfälliga tillstånd för servering till allmänheten skickar vi på remiss till Polisen och till Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund. Remissinstanserna ombeds att svara på remissen senast inom en månad vid ansökan om stadigvarande serveringstillstånd, i andra fall mellan en till två veckor. Deras svar kan medföra att vi begär ett yttrande eller nya handlingar av sökanden.

Tillståndsbeslutet kan innehålla särskilda villkor

Vad säger lagen

En kommun kan när den ger serveringstillstånd också besluta om olika slags villkor (i enlighet med 8 kapitlet 9 § alkohollagen). Syftet är att motverka alkoholpolitiska skadeverkningar.

Kommunen kan bara besluta om villkor när ett serveringstillstånd beviljas. 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.

Riktlinjer i Haninge kommun

Exempel på villkor i ett serveringstillstånd kan vara:

- förordnande av ordningsvakter efter ett visst klockslag
- antal gäster på serveringsstället
- olika utrymningstider för servering i olika lokaler eller utrymmen på serveringsstället
- olika serveringstider beroende på typ av evenemang.

I de fall då vi beslutar om olika serveringstider inom- och utomhus anger vi serverings- och utrymningstiden för uteserveringen som villkor. När det gäller serveringstider prövar vi noga om det är befogat med särskilda villkor.

Villkor om ordningsvakter beslutar vi om i samråd med polismyndigheten.

Serveringslokal och mat- och dryckutbud

Vad säger lagen

Serveringstillstånd ska enligt alkohollagens 8 kapitel 14 § omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Serveringslokaler som ligger så åtskilda att gästerna uppfattar dem som olika restauranger betraktas således som egna rörelser och ska ha var sitt serveringstillstånd.

Ett serveringsställe med stadigvarande tillstånd för servering av alkoholdrycker till allmänheten året runt eller under en viss tidsperiod ska ha ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahålla ”lagad eller på annat sätt tillredd mat”. Serveringsstället ska också ha tillräckligt antal sittplatser för matsservering, en överblickbar serveringsyta och en god standard på den allmänna utrustningen.

Matsservering är ett grundläggande krav för serveringstillstånd. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter (8 kapitlet 15 § alkohollagen). Vid servering av alkoholdrycker ska lättdrycker (drycker som är alkoholfria eller som har en alkoholhalt på högst 2,25 volymprocent) finnas i tillfredsställande urval och omfattning (8 kapitlet 22 § alkohollagen).

Riktlinjer i Haninge kommun

Serveringslokalen ska vara lämplig när det gäller brandsäkerhet. Södertörns brandförsvarsförbund prövar om lokalen är lämplig.

Serveringslokalen och avgränsade utrymmen ska vara överblickbara så att personalen kan kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker samt kan se om det uppstår olägenheter.

Ett varierat utbud av mat som har tillagats eller tillretts ska erbjudas gästerna i form av förrätter, huvudrätter och efterrätter. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett enklare utbud, till exempel rätter som värms i mikrovågsugn. Vi beviljar inte ansökningar som visar att sökanden avser att påbörja serveringen på sen kvällstid för att inte behöva servera ett flertal förrätter, huvudrätter och efterrätter.

Den gäst som vill ha en alkoholfri dryck ska självklart få det och ska behandlas lika väl som andra gäster. Vid försäljning av alkoholdrycker ska det därför alltid finnas alkoholfria alternativ.

Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund ger underlag till socialförvaltningen om att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning och uppfyller de livsmedelshygieniska krav som ställs inom EU. Kraven innebär att lokalen och utrustningen ska hålla en viss standard.

Innan vi beviljar serveringstillstånd för stadigvarande servering eller catering inspekterar vi alla nya lokaler där det tidigare inte funnits något tillstånd.

Serveringstider

Vad säger lagen

Servering av alkoholdrycker får börja tidigast klockan 11.00 och ska normalt avslutas klockan 01.00. Kommunen får dock besluta om andra serveringstider. Det innebär att det i enskilda fall går att besluta om längre eller kortare tider. Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens slut.

Riktlinjer i Haninge kommun

Enligt alkohollagen är den så kallade normaltiden klockan 11.00–01.00. I Haninge kommun är huvudregeln att vi beviljar serveringstillstånd inom normaltiden.

Vi behandlar varje ansökan individuellt. Det kan innebära att ett serveringsställe inte får lika lång serveringstid som andra restauranger i samma område eller, vid ägarskifte, inte lika sent som tidigare tillståndshavare hade rätt att servera.

Vi tar stor hänsyn till om serveringen kan vara störande för närboende eller om lokalen ligger i ett område med andra ordningsproblem.

Med hänsyn till barn och ungdomar kan vi besluta att serveringen får påbörjas senare än klockan 11.00 för serveringar i närheten av skolor, förskolor etc.

Vid beslut om serveringstid ska Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund yttra sig med hänsyn till risken för störning av närboende, och Polisen ska yttra sig med hänsyn till ordningsläget. Dessa yttranden kan bland annat föranleda särskilda villkor eller att serveringstiden måste avslutas tidigare än ansökt serveringstid. Vi fäster särskilt stor vikt vid dessa yttranden vid ansökning om serveringstider utöver den så kallade normaltiden.

Serveringstid efter klockan 01.00 beviljar vi restriktivt och bara för verksamheter som redan har ett stadigvarande serveringstillstånd. Vid bedömningen tar vi bland annat hänsyn till om det är motiverat med en längre serveringstid med utgångspunkt i om det främjar till ett levande stadsliv, besöksnäringen eller andra kvaliteter som bidrar till en positiv utveckling av kommunen.

För servering efter klockan 01.00 ska kraven för serveringstid fram till klockan 01.00 vara uppfyllda. Dessutom gäller följande:

- Samtliga tillståndshavare och eventuellt ytterligare personer bland den serveringsansvariga personalen ska ha gått kursen Ansvarsfull alkoholservice (även kallad STAD-utbildning som årligen arrangeras av Haninge kommun).
- Tillståndshavaren och en vardera av krogens ordningsvakter och entrévärdar ska utbildas i enlighet med kriterierna från nätverket Krogar mot knark.
- Verksamheten ska inte ha haft några anmärkningar under det senaste året på sin utskänkning och inte heller haft klagomål från närboende vad avser t.ex. bullerstörningar.
- Vid arrangemang utöver det normala ska tillståndshavaren anmäla detta till socialförvaltningen i förväg.
- Restaurangen ska ha en skriftlig och tydlig alkohol- och drogpolicy både för personal och för gäster.

- Beslut om serveringstillstånd efter klockan 01.00 kan förenas med villkor om förordnade ordningsvakter. Villkoret sätter vi i samråd med Polisen.
- En utökad serveringstid innebär att serveringsstället kommer att få mer tillsyn, såväl yttre som inre tillsyn.
- Den utökade serveringstiden beviljas under en prövotid på 6 månader. Om inga olägenheter uppstår kan den utökade serveringstiden, efter ansökan om förnyad prövning, permanentas och gälla året runt.

Tillfälligt förlängd serveringstid senare än klockan 01.00 bedömer vi restriktivt och beviljar endast för restaurangverksamhet med stadigvarande serveringstillstånd och vid särskilt motiverade tillfällen.

Tillstånd till uteservering kan normalt beviljas fram till klockan 22.00.

Serveringstid efter klockan 22.00 beviljar vi restriktivt och endast för verksamheter med stadigvarande serveringstillstånd. Alla beslut om en serveringstid efter klockan 22 beviljas i normalfallet med en prövotid på 6 månader.

Tillfälliga tillstånd till allmänheten beviljas normalt fram till klockan 01.00 om det inte från ordnings- eller störningssynpunkt är motiverat med en tidigare sluttid.

Tillstånd till slutna sällskap beviljas normalt fram till klockan 01.00.

Tillstånd till cateringverksamhet beviljar vi mellan klockan 11.00 och 01.00. Den som vid något tillfälle önskar senare serveringstid ska i så fall ansöka särskilt om det.

Uteservering

Vad säger lagen

Uteservering regleras inte särskilt i alkohollagen, utan samma regler gäller som för annan alkoholservering. Vid fall av alkoholpolitiska olägenheter på grund av uteserveringen eller risk för störningar av närboende, kan serveringstiden begränsas. Servering utomhus är ingen olägenhet i sig, utan specifika störningar krävs som motivering för en begränsad serveringstid.

Riktlinjer i Haninge kommun

Serveringstiden utomhus avgörs med hänsyn till befarade störningar för närboende och till ordningsläget i området. Vi gör vår bedömning efter att vi har hämtat in yttranden från Polisen och Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund.

Uteserveringen ska till största delen bestå av sittplatser vid bord och den ska vara en klart avgränsad yta i anslutning till restaurangen. På vilket sätt avgränsningen ska göras måste bedömas i det enskilda fallet. Serveringspersonal ska kunna ha uppsikt över vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker samt kunna upptäcka om det uppstår olägenheter.

Följande krav gäller för att få servera alkohol på en uteservering:

- Serveringstillståndet ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Med uteservering avses ett avgränsat utrymme utomhus samt på terrass eller balkong.
- Lagad eller tillredd mat ska tillhandahållas under hela serveringstiden.
- Uteserveringen ska ligga i nära anslutning till de egentliga serveringslokalerna. En uteservering ska kunna överblickas från restauranglokalen såvida det inte utomhus finns serveringspersonal som har till särskild uppgift att ha uppsyn över serveringen.
- Det ska tydligt framgå för gästerna vad som är serveringsyta och därmed var de får vistas med alkoholdrycker.

Tillfälliga tillstånd till allmänheten eller slutna sällskap

Vad säger lagen

Tillfälliga serveringstillstånd kan gälla ett enstaka tillfälle eller en enstaka tidsperiod, och kan avse servering till allmänheten eller till slutna sällskap. Tillfällig servering förutsätter att det inte är fråga om en regelbundet återkommande verksamhet. Tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten får meddelas om serveringsstället tillhandahåller tillredd mat. Detsamma gäller tillstånd för servering i slutet sällskap.

Riktlinjer i Haninge kommun

Tillfälligt serveringstillstånd kan vi bevilja när serveringen ingår i ett betydande och seriöst evenemang som pågår under en dag eller under en enstaka tidsperiod. Evenemanget ska inte ha som huvudpunkt att servera alkohol, utan alkoholdryckerna ska vara ett komplement till den mat som serveras i samband med evenemanget. Lagad eller tillredd mat ska serveras. Maträtter ska finnas för servering under hela serveringstiden. Servering av spritdrycker medges normalt inte för tillstånd till allmänheten.

Stor återhållsamhet gäller för serveringstillstånd i samband med alla arrangemang som i huvudsak riktar sig till ungdomar. Vid prövningen gör vi en samlad bedömning av arrangemangets inriktning och målgrupp.

Vid ansökan i samband med idrottsevenemang tas stor hänsyn till evenemangets inriktning och förhållandena i övrigt. Tillståndet ska förenas med villkor om var och när alkohol får serveras. Det är aldrig tillåtet att servera eller konsumera alkohol på läktare motsvarande.

I de fall där servering tillåts på festival- eller nöjesplatser är det viktigt att serveringen sker under restaurangmässiga former (bl.a. genom att lagad mat erbjuds) och att beslutet förenas med lämpliga villkor om hur serveringen ska bedrivas. Serveringsytan ska vara tydligt avgränsad och tillräckligt antal sittplatser ska finnas vid bord. Vi anger villkor om förordnande av ordningsvakter, åldersgräns, antal gäster och liknande när vi anser att det behövs för att upprätthålla alkohollagens krav på ordning och nykterhet eller till skydd för ungdomar.

Slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har ett gemensamt intresse i en förening, företag eller annat sammanhang utöver den tillställning där alkoholdrycker serveras. Medlemskap ska inte kunna lösas i entrén eller på annat sätt samma dag. Arrangören ska i förväg kunna ange vilka personer som vid tillfället ska delta. Förening eller sammankomsten ska ha en tillfredställande organisation, namn, stadgar samt en verksamhet som kan bedömas som bestående.

Catering

Vad säger lagen

Den som bedriver catering för slutna sällskap kan beviljas stadigvarande serveringstillstånd förutsatt att lokalen där serveringen äger rum anmäls till och godkänns av kommunen för varje tillfälle (8 kapitlet 4 § alkohollagen). Den som vid enskilda fall inte har stadigvarande serveringstillstånd för cateringverksamhet måste ansöka om tillstånd för tillfällig servering för slutet sällskap vid ett enskilt tillfälle. Den som bedriver catering ska ha ett eget kök för tillredning av mat och verksamheten ska vara registrerad som livsmedelsföretag enligt livsmedelslagstiftningen för att få stadigvarande serveringstillstånd.

Riktlinjer i Haninge kommun

En anmälan om cateringservering i en lokal som utnyttjas för första gången bör komma in till kommunen senast 10 arbetsdagar innan tillställningen ska äga rum.

Provsbakning

Vad säger lagen

En tillståndshavare som ska anordna provsmakning för allmänheten, ska anmäla det till kommunen (8 kapitlet 6 § alkohollagen).

Riktlinjer i Haninge kommun

Kommunen kommer att kontrollera lokalerna som ska användas för provsmakning av alkohol. Om inte vi får tid att kontrollera de lokaler som ska användas kan det innebära att anmälan inte godkänns.

Försäljning eller servering av folköl

Vad säger lagen

Detaljhandel med folköl eller servering av folköl får inte påbörjas innan försäljningen har anmälts till kommunen (8 kapitlet 8 § alkohollagen). Den som driver detaljhandeln eller serveringen ska ha ett egenkontrollprogram och ansvarar även för att personalen har nödvändiga kunskaper om vad som gäller för försäljningen.

De krav som alkohollagen anger för försäljning av folköl är att försäljningen bedrivs i en lokal som är godkänd enligt livsmedelslagen och livsmedelsförordningen, att det säljs matvaror i butiken och att kunden i butiken ska kunna köpa en komplett måltid med till exempel bröd, mejerivaror och kylda eller frysta livsmedel.

Riktlinjer i Haninge kommun

För servering av folköl gäller samma bestämmelser som för annan alkoholservering beträffande verksamhet och anläggning samt att mat serveras.

Den som har beviljats serveringstillstånd för alkohol får servera folköl utan att det behöver anmälas särskilt.

En kopia av egenkontrollprogrammet ska skickas till kommunen och en kopia ska finnas på försäljningsstället och visas upp vid kontroll.

Kontroller över detaljhandelsställen och serveringsställen görs av socialförvaltningen. Förvaltningen ska besöka handlarna varje år. De ska då se till att det finns ett egenkontrollprogram, att reglerna om marknadsföring av öl följs samt att försäljning av livsmedel sker på stället eller att mat serveras. Vi tar ut en avgift enligt självkostnadsprincipen för vårt kontrollarbete.

Utöver den årliga kontrollen utförs även oaviserade kontroller genom provköp syfte att kontrollera att näringsidkare som anmält försäljning av folköl förvissas sig om kundens ålder, till exempel genom legitimationskontroll. Efter ett genomfört provköp underrättas näringsidkaren om detta.

Tillsyn

Vad säger lagen

Kommunens tillsynsansvar för servering av alkoholdrycker och marknadsföring av alkoholdrycker framgår av 9 kapitlet 2 och 3 §§ alkohollagen.

Statens folkhälsoinstitut utövar tillsyn på nationell nivå och kan meddela allmänna råd till vägledning för tillämpningen av lagen.

Länsstyrelsen utövar tillsyn inom länet och ska också hjälpa kommunerna med råd. Den omedelbara tillsynen av att alkohollagen följs utövas av kommunen och Polisen.

Riktlinjer i Haninge kommun

I Haninge kommun är det socialnämnden som tillsammans med Polisen utövar den direkta tillsynen över servering av alkoholdrycker och försäljning av folköl. För tillsynen ska det finnas en fastställd tillsynsplan. Socialnämnden beslutar om huvuddragen för den kommunala tillsynen.

Tillsynen ska bedrivas som förebyggande tillsyn samt yttre och inre tillsyn. I de följande avsnitten beskriver vi hur de olika tillsynerna går till.

Inre och yttre tillsyn kan leda till att vi inleder en utredning och att remisser måste skickas till berörda myndigheter. Det kan också leda till förslag om påföljder. Om vi inleder en utredning ska ärendet avslutas med ett beslut.

Vi dokumenterar en genomförd tillsyn, och de uppgifter som kommer fram meddelar vi till tillståndshavaren.

Förebyggande tillsyn

Förebyggande tillsyn är vårt arbete med information och utbildning. Den förebyggande tillsynen sker genom

- information i samband med ansökan om serveringstillstånd
- information och rådgivning till tillståndshavaren och personal efter att tillstånd beviljats.
- utbildning av ägare och personal
- informationsbrev som skickas till tillståndshavaren, till exempel vid större förändringar i alkohollagen eller vid ändrade tillsynsavgifter
- uppföljningssamtal med tillståndshavaren tillsammans med Polisen när missförhållanden har konstaterats vid tillsynsbesök.

Den förebyggande tillsynen sker främst i samband med ansökan om serveringstillstånd. Då kontrollerar vi bland annat sökandens kunskaper i alkohollagen.

Kommunens alkoholhandläggare besvarar också dagligen frågor om alkohollagen samt ger råd hur sökanden eller tillståndshavaren ska göra i vissa situationer, till exempel i samband med försäljning eller ombyggnad av restaurangen.

Vi anordnar utbildning i ”Ansvarsfull alkoholservering” för tillståndshavare och anställd personal. Det gör vi i samarbete främst med andra kommuner i Södertörns nätverk för ansvarsfull alkoholservering, men även med andra kommuner.

Vi är tillsammans med närpolisen och krogar i kommunen verksamma i det riksomfattande nätverket Krogar mot knark. Nätverket arbetar för att motverka tillgängligheten av knark i krogmiljöer.

Yttre tillsyn

Yttre tillsyn är när vi besöker serveringsställen under pågående verksamhet. Tillsynen innebär att

- vi besöker restauranger och andra serveringsställen och kontrollerar bland annat ordning och nykterhet, matutbud, marknadsföring, brandsäkerhet, förändringar av serveringslokal samt serveringsansvarig personal
- tillsynen görs utifrån en löpande riskbedömning av serveringsstället
- tillsyn kan ske på förekommen anledning, till exempel på grund av information genom inre tillsyn.

Den största delen av den yttre tillsynen sker på kvällstid. Tillsynen sköts av alkoholhandläggare och särskilt förordnade restauranginspektörer. Tillsynen sker i regel ihop med Polisen och sker oanmäld utom när tillståndshavaren särskilt har begärt att kommunen ska komma på besök.

I samband med tillsynen har tillsynspersonalen rätt att få tillträde till alla serveringsrörelsens lokaler, det vill säga inte bara serveringslokalen utan även övriga lokaler som hör till serveringsstället. Motsvarande gäller vid tillsyn av detaljhandlare med folköl.

Inre tillsyn

Inre tillsyn innebär att vi arbetar med att granska om den som har serveringstillstånd fortfarande uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet. Tillsynen sker genom att vi

- bland annat prenumererar på uppgifter om förändringar i styrelser och betalningsanmärkningar från Bolagsverket, Skatteverket och Kronofogden via upplysningsföretaget Infotorg
- skickar förfrågningar till Skatteverket och Polisen
- granskar och analyserar de uppgifter som Polisen och Kronofogden är skyldiga att underrätta kommunen om enligt alkohollagen
- får information från andra myndigheter och samarbetar även med dem
- granskar och analyserar de restaurangrapporter som tillståndshavarna en gång per år sänder in till kommunen och Statens folkhälsoinstitut.

Den inre tillsynen sker främst genom den information om förändringar i restaurangernas ägarförhållanden och betalningsanmärkningar som automatiskt kommer från Bolagsverket, Skatteverket och Kronofogden via upplysningsföretaget Infotorg. I övrigt kontrollerar vi tillståndshavarnas lämplighet genom kontakt med andra myndigheter när det kommer in tips eller om alkoholhandläggaren bedömer att det behövs av någon annan anledning.

Påföljder om tillståndshavaren inte följer alkohollagen

Vad säger lagen

En ny typ av påföljd för tillståndshavare – *erinran* – har införts i alkohollagen (9 kapitlet 17 § alkohollagen). *Erinran* eller *varning* ska vara förstahandsalternativ vid överträdelse av bestämmelserna i alkohollagen.

I allvarigare fall ska kommunen kunna *återkalla* (dra in) ett tillstånd i enlighet med alkohollagens 9 kapitel 18 § utan föregående varning. Men genom att dela ut en erinran eller varning ger man tillståndshavaren möjlighet att rätta till påtalade missförhållanden så att han eller hon kan slippa att få tillståndet indraget.

Exempel på handlingar som kan leda till påföljder är om tillståndshavaren är ekonomiskt misskötsamhet, vägran att lämna tillträde till lokaler vid yttre tillsyn eller brottslig verksamhet på serveringsstället, till exempel diskriminerings-, sexhandels- eller narkotikabrott.

Riktlinjer i Haninge kommun

Följande påföljder kan användas:

- **Erinran** används vid lindriga förseelser. Men avsikten är inte att varje förseelse ska medföra påföljd; det kan handla om missförstånd eller vara ursäktligt av andra skäl.
- **Varning** bör ges vid överträdelser som är allvarliga men inte i sådan grad att tillståndet behöver dras in. Det kan röra sig om t ex tillfälliga brister i ekonomiskt hänseende eller personlig lämplighet. En varning bör också ges om någon har fått flera erinringar, särskilt om de gäller samma typ av förseelse.
- Ett **serveringstillstånd bör dras in** om tillståndshavaren tidigare har fått en eller flera varningar och gör sig skyldig till en ny förseelse som inte är bagatellartad, eller om han eller hon inte rättar till missförhållanden som föranlett varning. Vid bedömningen bör hänsyn tas till vad varningen eller varningarna gällde samt hur lång tid det har gått mellan de olika händelserna samt den aktuella förseelsen.
- Det normala är alltså att påföljden kan trappas upp successivt. Men det finns tillfällen när vi behöver **dra in serveringstillståndet utan föregående varning**. Exempel på sådana fall är
 - allvarlig ekonomisk misskötsamhet
 - att tillståndshavaren gjort sig skyldig till brott som gör honom eller henne olämplig
 - att det förekommer brottslig verksamhet i eller i anknytning till serveringsstället med tillståndshavarens vetskap och utan att han eller hon har ingripit
 - att det visar sig att det har förekommit servering av underårig eller upprepade fall av ordningsstörningar.

Restaurangrappporter

Den som har stadigvarande tillstånd för alkoholservering ska varje år lämna uppgifter enligt vad som anges i Anvisning för restaurangrapportering (FHIFS 2010:5).

Uppgifterna avser perioden 1 januari–31 december. Rapporten ska vara registrerad hos kommunen senast den 1 mars följande år.

Om restaurangrapporten inte kommer in i tid tar vi ut en påminnelseavgift.