

# Heby kommuns författningssamling



SOCIALA NÄMNDEN

ISSN 2000-043X

HebyFS  
2013:16  
Infördes i  
författnings-  
samlingen den  
22 oktober  
2013

## Riktlinjer för serveringstillstånd i Heby kommun

Sociala nämnden beslutade<sup>1</sup> den 28 augusti 2013, om följande riktlinjer.

Dessa riktlinjer träder i kraft den 1 januari 2014.

Karl-Arne Larsson  
Ordförande i Sociala nämnden

Handwritten signature of Karl-Arne Larsson.

Handwritten signature of Lisa Hellström.

Lisa Hellström  
Alkoholhandläggare

<sup>1</sup> Beslutet ersätter Heby FS 2005:02, Kf § 86/2005. PM 21 april 2005.

<b>1. BAKGRUND</b>	s. 4
<b>2. TILL DIG SOM SÖKER SERVERINGSTILLSTÅND</b>	s. 4
2.1 Behöver jag serveringstillstånd?	s. 4
2.2 Vilka typer av serveringstillstånd finns?	s. 5
2.2.1 Stadigvarande serveringstillstånd	s. 5
2.2.2 Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten	s. 5-6
2.2.3 Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap	s. 6
2.2.4 Catering till slutet sällskap	s. 6
2.2.5 Provsmakning	s. 6-7
2.2.6 Pausservering	s. 7
2.2.7 Gemensamma serveringsutrymmen	s. 7
2.2.8 Kryddning av snaps	s. 7
2.2.9 Servering på hotellrum (rumsservering)	s. 7
2.2.10 Uteservering	s. 7
2.2.11 Alkoholservering på särskilda boenden	s. 8
2.3 Alkoholagens grundläggande bestämmelser för serveringstillstånd	s. 8
2.3.1 Sökandens lämplighet	s. 8
2.3.2 Ekonomiska förutsättningar	s. 8-9
2.3.3 Kunskaper i alkoholagen	s. 9
2.3.4 Krav på kök och mat	s. 9-10
2.3.5 Övriga krav på lokaler	s. 10-11
2.3.6 Risk för olägenheter	s. 11-12
2.3.7 Serveringstider	s. 12
2.3.8 Yttrande från polis och räddningstjänst	s. 12
2.3.9 Villkor	s. 12
2.3.10 Avslag	s. 12-13
2.4 Handläggningstider och avgifter	s. 13

<b>3. FÖR DIG SOM HAR BEVILJATS SERVERINGSTILLSTÅND</b>	s. 14
3.1 Anmälningsskyldighet	s. 14
3.2 Tillståndshavarens ansvar	s. 14
3.3 Ordning och nykterhet	s. 14
3.4 Försäljningspris på alkohol	s. 14
3.5 Utbud av lättdrycker	s. 15
3.6 Förvaringsförbud	s. 15
3.7 Personal	s. 15
3.8 Serveringsansvarig	s. 15
3.9 Diskriminering	s. 15
3.10 Utrymningstid	s. 15
3.11 Marknadsföring, happy hour och gåvoförbud	s. 15
3.12 Kassaregister	s. 16
3.13 Restaurangrapport	s. 16
3.14 Bokföring	s. 16
<b>4. TILLSYN</b>	s. 16
4.1 Förebyggande tillsyn	s. 17
4.2 Inre tillsyn	s. 17
4.3 Yttre tillsyn	s. 17
<b>5. SANKTIONER</b>	s. 18
5.1 Erinran/varning	s. 18
5.2 Återkallelse	s. 18-19
5.2.1 Återkallelse vid konkurs, dödsbo eller förvaltare	s. 19
<b>6. SERVERING OCH DETALJHANDEL MED FOLKÖL</b>	s. 19

## 1. BAKGRUND

Det finns ett väldokumenterat samband mellan alkohol och olika typer av skador. Enligt en svensk analys ligger alkohol bakom 35 procent av männens sjukdomsburda av olyckor, skador och våld och 26 procent av kvinnornas. Alkohol kan också öka risken för att en olycka får allvarliga konsekvenser. Andelen personer som vårdats på sjukhus för alkoholförgiftning har ökat de senaste åren.

Den 30 mars 2011 fattade riksdagen beslut om en femårig samlad strategi för alkohol-, narkotika-, dopnings- och tobakspolitik (ANDT). Det övergripande målet för ANDT-politiken är ett samhälle fritt från narkotika och dopning samt minskade medicinska och sociala skador orsakade av alkohol och minskat tobaksbruk. Arbetet på lokal nivå anses avgörande för ett framgångsrikt resultat. Kommunfullmäktige i Heby kommun antog en kommunal ANDT-strategi den 23 april 2012.

Grunden för bedömning av serveringstillstånd utgörs av gällande lagrum och kommentarer enligt Alkohollagen (SFS 2010:1622). Alkohollagstiftningen har tillkommit för att begränsa alkoholens skadeverkningar och är i första hand en social skyddslagstiftning. Av detta följer att i de fall alkoholpolitisk hänsyn ställs mot företagsekonomisk eller näringspolitisk ska den alkoholpolitiska hänsynen ha företräde. Alkoholpolitiska olägenheter med anledning av alkoholservering måste motverkas. Allmänna principer för serveringspolitiken har sedan länge varit att ordning och nykterhet ska råda vid servering.

Kommunerna förfogar över de direkta redskapen när det gäller alkoholpolitiken i den del som avser tillståndsgivning och tillsyn enligt alkohollagens bestämmelser. I egenskap av tillståndsmyndighet ska kommunen på bästa möjliga sätt förverkliga intentionerna i såväl alkohollagen som kommunens alkohol- och drogpolitiska program. Krogen är en miljö som är särskilt utsatt då det är här som många ungdomar för första gången kommer i kontakt med både alkohol och narkotika. I Heby kommun är det sociala nämnden som är tillståndsmyndighet enligt alkohollagen. Vård- och Omsorgsförvaltningen och Polismyndigheten utför den direkta tillsynen på serveringsställena samt över servering och detaljhandel med folköl.

Heby kommuns vision är att vara en växande landsbygdskommun med närhet, trygghet och livskvalitet. Heby kommun ska vara en trygg och säker kommun. Det ska också vara en attraktiv kommun för medborgare, företagare och anställda att leva och verka i. Väl genomtänkta och noggrant utformade riktlinjer skapar goda förutsättningar för att tillståndsgivningen kan ske rättssäkert, snabbt och effektivt. Heby kommuns riktlinjer för serveringstillstånd syftar därför till:

- Att tydliggöra vad som förväntas av den som söker eller redan har ett serveringstillstånd.
- Att åstadkomma en likabehandling av tillståndsansökningar inom kommunen.
- Att komplettera och anpassa alkohollagens bedömningsgrunder.
- Att minska överkonsumtion av alkohol. Särskilt fokus ska ligga på ungdomar och unga vuxna.
- Att verka för fler alkoholfria ungdomsmiljöer och ungdomsarrangemang.
- Att bidra till en förbättrad folkhälsa.
- Att bidra till att endast seriösa entreprenörer erhåller serveringstillstånd.
- Att tydliggöra sambandet mellan matsservering och alkoholservering.

Det är dock viktigt att framhålla att även om kommunen har riktlinjer så måste varje tillståndsansökan prövas för sig.

## 2. TILL DIG SOM SÖKER SERVERINGSTILLSTÅND

### 2.1 Behöver jag serveringstillstånd?

Servering av spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker får endast ske av den som har beviljats serveringstillstånd. Detta gäller både för servering till allmänheten och till slutna sällskap.

Serveringstillstånd krävs inte om serveringen:

1. avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer (slutet sällskap), och
2. sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna, och
3. äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker. (Med lättdrycker menas drycker med låg eller ingen alkoholhalt, exempelvis läsk och lättöl.)

## 2.2 Vilka typer av serveringstillstånd finns?

Serveringstillstånd kan ges för servering till allmänheten eller till slutet sällskap. Tillståndet kan avse servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod (stadigvarande serveringstillstånd). Det kan även avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd). Stadigvarande tillstånd gäller tills vidare. Kommunen får dock, om det finns särskilda skäl, begränsa tillståndets giltighet till viss tid. Särskilda skäl kan vara att sökandens situation inte kan överblickas annat än för en begränsad tid eller att förändringar i verksamheten, vilka motiverar en förnyad prövning, kan förutses.

Tillfälligt serveringstillstånd kan ges för servering till allmänheten eller slutet sällskap, såsom exempelvis ett företag eller en förening. Tillståndet kan avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle. Med enstaka tidsperiod avses några dagar upp till en månad. Tillfällig servering såväl till allmänheten som till slutna sällskap förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet varje vecka eller månad. Som riktmärke anges max 4 tillfällen per år. Om ett evenemang avser längre period än en månad ska det bedömas utifrån de kriterier som gäller för stadigvarande serveringsverksamhet.

Serveringstillstånd kan gälla spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker eller en eller flera av dessa drycker. Med andra jästa alkoholdrycker menas exempelvis fruktviner och de flesta sorters cider.

Ett serveringstillstånd gäller endast för den tillståndshavare som tillståndet är utställt på och för den lokal som är angiven på tillståndsbeviset. Tillståndet kan inte överlåtas till någon annan eller flyttas med till en annan lokal. Tillståndet gäller endast så länge tillståndshavaren driver verksamhet i lokalen.

Alkoholservering ska ingå i ett seriöst sammanhang. Serveringstillstånd till nöjesanläggningar med speciell inriktning på en ungdomlig publik (upp till 20 år) ska bedömas med stor restriktivitet. Detta gäller också vid tillståndsprövning för servering på eller vid idrottsanläggning, eftersom samhällets grundläggande alkoholpolitiska värdering är att idrott och alkohol inte är förenligt.

### 2.2.1 Stadigvarande serveringstillstånd

Den som bedriver en restaurangrörelse eller liknande kan ansöka om stadigvarande serveringstillstånd. Tillståndet kan avse servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod. Alkohollagen ställer höga krav på den som söker stadigvarande serveringstillstånd och på lokalen där servering ska ske. Exempelvis ska den som beviljas serveringstillstånd vara lämplig för uppgiften. Med det menas bland annat att personen ska vara ekonomiskt skötsam, ha tillräckliga kunskaper i alkohollagstiftningen och är laglydig. Det är sökanden som har bevisbördan, vilket innebär att det är upp till sökanden att visa att den är lämplig att driva verksamhet med serveringstillstånd. Dessutom ska lokalen vara lämplig ur både livsmedels- och brandsynpunkt.

### 2.2.2 Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten

Ansökningar om tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten handlar om allt ifrån stora till små festivaler och enstaka evenemang. Följande riktlinjer gäller för tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten:

- Alkoholserveringen ska ingå i ett seriöst evenemang. Stor återhållsamhet bör gälla vid arrangemang som riktar sig främst till ungdomar. När det gäller idrott och alkoholservering ska en riskbedömning göras vid varje tillfälle och en allmän princip bör vara återhållsamhet. Erfarenheter på detta område visar att det i huvudsak är vid inhemska fotbollsmatcher som alkoholrelaterat våld har förekommit mellan olika supportergrupper. Även internationella fotbollsmatcher kan innebära avsevärda risker och en bedömning bör göras i varje enskilt fall.
- Sökanden ska ha beviljats rätt att disponera markytan/lokalen.
- Bygg- och miljökrav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
- Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska kunna tillhandahållas och en meny ska bifogas ansökan. Menyn ska bestå av minst tre olika rätter.
- Serveringen ska bedrivas inom en avgränsad serveringsyta, med tillfredsställande antal sittplatser och acceptabla avgränsningar.
- Tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig ska alltid ha uppsikt över serveringen och se till att den sköts enligt alkohollagen.
- De personer som ska ansvara för serveringen (serveringsansvariga) ska vara lämpliga för uppgiften.
- Sökanden ska vara personligt och ekonomiskt lämplig. Dessa krav gäller även festivalarrangör på grund av dennes betydande inflytande över festivalens bedrivande. Sökanden ska vara personligt och ekonomiskt lämplig. Underlaget för denna prövning är för företag deras registreringsbevis. Underlaget för en förening är dess stadgar, verksamhetsberättelse och styrelsesammansättning. Protokoll som visar styrelsens aktuella sammansättning samt vem som tecknar föreningen ska redovisas. Dessutom krävs att

föreningen aktivt bedriver ideell eller annan verksamhet samt att verksamheten är eller kommer att antas bli bestående.

- Tillfälliga serveringstillstånd kan beviljas för servering av starköl, vin och andra jästa alkoholdrycker (t ex cider). Tillfälliga tillstånd för servering av spritdrycker beviljas inte i Heby kommun.
- Tillfällig servering förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet varje vecka eller månad. I Heby kommun anges som riktmärke max 4 tillfällen per år. Om ett evenemang avser längre period än en månad ska det bedömas utifrån de kriterier som gäller för stadigvarande serveringsverksamhet.

### 2.2.3 Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap

I Heby kommun kan tillfälliga serveringstillstånd beviljas för servering av starköl, vin och andra jästa alkoholdrycker (t ex cider). Tillfälliga tillstånd för servering av spritdrycker beviljas inte om det inte endast rör sig om en mindre mängd spritdryck i samband med middag, t ex avec till kaffet.

Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer med någon form av gemensamt intresse i företag, förening eller sammanslutning där arrangören på förväg kan ange vilka som kommer att delta. Det gemensamma intresset ska avse något mer än den tillställning där servering ska ske. Sökanden redovisar tillställningens art och till vem servering ska ske.

Vid bedömning om ett sällskap anses vara slutet eller inte beaktas följande:

hur man blir medlem

om det finns något innehållsmässigt samband mellan medlemmarna i sällskapet, t ex ett gemensamt intresse

omfattningen av det slutna sällskapet

utformningen av eventuell annonsering

Vid varje serveringstillfälle ska arrangören i förväg veta vilka som ska delta, t ex genom anmälan. Lokalen får inte vara öppen för insläpp av nya gäster under pågående tillställning.

Tillfällig servering till slutna sällskap ställer samma krav på matutbud och dryck som tillfällig servering till allmänheten. Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska tillhandahållas och meny ska bifogas ansökan. Kraven på den som ska vara serveringsansvarig kan dock ställas något lägre.

Sökanden ska vara personligt och ekonomiskt lämplig. Underlaget för denna prövning är för företag deras registreringsbevis. Underlaget för en förening är dess stadgar, verksamhetsberättelse och styrelsesammansättning. Protokoll som visar styrelsens aktuella sammansättning samt vem som tecknar föreningen ska bifogas ansökan. Dessutom krävs att föreningen aktivt bedriver ideell eller annan verksamhet samt att verksamheten är eller kommer att antas bli bestående.

Tillfällig servering förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet varje vecka eller månad. I Heby kommun anges som riktmärke max 4 tillfällen per år. Om ett evenemang avser längre period än en månad ska det bedömas utifrån de kriterier som gäller för stadigvarande serveringsverksamhet.

### 2.2.4 Catering till slutet sällskap

Den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap kan meddelas stadigvarande serveringstillstånd under förutsättning att den lokal där serveringen äger rum för varje tillfälle anmäls till och godkänns av kommunen (enligt 8 kap 4 § Alkohollagen). Den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat för att kunna beviljas stadigvarande serveringstillstånd. Prövning sker i varje enskilt ärende men det bör poängteras att en förutsättning för tillstånd är att serveringen sker i en lokal. Därmed utesluts möjligheten till serveringar i skogsdunge, bröllopsfester i trädgårdar och liknande.

### 2.2.5 Provsamakning

En restauratör med serveringstillstånd ska kunna anordna provsmakning av alkoholdrycker inom ramen för sitt serveringstillstånd. Innan arrangemanget ska en anmälan göras till alkoholhandläggaren i kommunen. I anmälan ska anges tid och plats för provsmakningen, vilka drycker som det ska erbjudas provsmakning av, hur biljettförsäljningen ska gå till samt hur ordning och nykterhet ska säkerställas.

Det är även möjligt för partihandlare/utställare att erhålla ett tillfälligt tillstånd för provsmakning, antingen enskilt eller gemensamt med andra partihandlare/utställare. Tillstånd för provsmakning ska i

dessa fall endast ges i samband med mässor, antingen vin-, öl- eller dryckesmässor eller om dryckerna är en del av andra produkter som mässan omfattar, exempelvis köksmässor.

Med provsmakning av en dryck menas en mycket liten mängd av drycken (en matsked eller mindre). Något krav på matsservering finns inte. Däremot ska sökanden fortfarande uppfylla de krav på lämplighet och laglydnad som krävs vid ansökan om serveringstillstånd.

Den som tillverkar alkoholdrycker från råvaror som produceras på den egna gården och som har ett stadigvarande serveringstillstånd har rätt att, efter anmälan till kommunen, vid tillverkningsstället erbjuda provsmakning av de egenproducerade dryckerna. Om sådant tillstånd saknas får tillverkaren erbjuda provsmakning av egentillverkade alkoholdrycker vid tillverkningsstället om den har beviljats ett särskilt tillstånd för provsmakning.

#### 2.2.6 Pausservering

Tillstånd för pausservering av öl, cider och vin får meddelas utan att kravet på att lagad eller på annat sätt tillredd mat uppfylls. Servering får dock endast ske under pauser i föreställningen i foajé till teater eller konsertlokal. Särskild restriktivitet ska gälla vid beviljandet av dessa tillstånd då det gäller ungdomsarrangemang. Endast verksamheter som huvudsakligen vänder sig till en publik över 20 år kan erhålla serveringstillstånd. För teater eller konsertlokal som saknar etablerad permanent verksamhet kan endast tillstånd meddelas för enstaka tillfälle eller för tidsperiod då gästspel förekommer.

#### 2.2.7 Gemensamma serveringsutrymmen

Serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Särskilt tillstånd kan dock meddelas för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Om så har skett ska varje tillståndshavare svara för ordning och nykterhet inom serveringsutrymmet samt för att vad som i övrigt gäller enligt alkohollagen iakttas under den tid som servering sker. En förutsättning för att kunna beviljas ett gemensamt serveringsutrymme är alla restauranger som ansöker om dem har varsitt stadigvarande serveringstillstånd.

Lokalen eller platsen som helhet ska vara överblickbar och väl avgränsad. Vid eventuella överträdelser av alkohollagens regler kan tillståndet för det gemensamma serveringsutrymmet komma att återkallas.

#### 2.2.8 Kryddning av snaps

Den som har ett stadigvarande tillstånd att servera spritdrycker har, efter anmälan till kommunen, rätt att krydda spritdryck för servering som snaps i den egna serveringsrörelsen. Kryddning av snaps avser spritdryck som motsvarar det traditionella svenska okryddade brännvinet och verksamheten ska vara i liten skala. Kryddning ska ske i originalbutelj. Av den anmälan som görs till kommunen ska framgå vilka kryddor som används, vilken spritdryck som avses samt vilken mängd som ska kryddas. Anmälningsblankett finns på kommunens hemsida.

#### 2.2.9 Servering på hotellrum (rumsservering)

På hotell som har restaurangverksamhet med serveringstillstånd i sina lokaler får servering av alkoholdrycker ske på hotellrummet. På sådant hotell får även servering från minibar på hotellrummet ske.

#### 2.2.10 Uteservering

Uteserveringar blir allt vanligare. I ordningslagen finns grundläggande regler om uteserveringar. Alkoholsservering på uteservering regleras inte särskilt i alkohollagen, utan samma regler som vid bedrivande av alkoholsservering i övrigt gäller även vid uteservering.

För uteservering ska förutom serveringstillstånd även upplåtelsestillstånd för tomtmark finnas. För att bedriva uteservering krävs även Polismyndighetens tillstånd. Uteserveringen ska vara belägen så att den kan överblickas av restaurangpersonalen. Serveringsytan ska utgöras av sittplatser vid bord på en fysiskt avgränsad yta i anslutning till restaurangen. Tydlig avgränsning innebär att avgränsning med hjälp av endast rep eller flaggspel inte är tillåtet. Syftet med avgränsningen är att tydliggöra vart servering av alkoholdrycker får ske. Sittplatser för matgäster ska finnas och mat ska tillhandahållas.

Kommunen kan vid tillståndsgivningen besluta om kortare serveringstider på en uteservering än inomhus. Vid ett beslut om serveringstillstånd kan kommunen även villkora tiderna för när serveringen ska vara utrymd. Anledningen är att verksamheten inte får störa omgivningen, till exempel dem som bor i närheten av restaurangen.

### 2.2.11 Alkoholservering på särskilda boenden

Efter en ändring i alkohollagen är det sedan den 1 juni 2012 tillåtet att servera spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker till en boende och dennes besökare på särskilda boenden där måltidsservice tillhandahålls. Med särskilda boenden avses sådana boenden för äldre människor och funktionshindrade som regleras av socialtjänstlagen och lagen om stöd och service till vissa funktionshindrade. Något serveringstillstånd krävs inte. Den som bedriver alkoholserveringen ska upprätta ett egenkontrollprogram där det framgår hur personalen ska få information om alkohollagens bestämmelser och vilka rutiner som ska tillämpas vid serveringen. Kopia på egenkontrollprogrammet ska skickas till alkoholhandläggaren på Vård- och omsorgsförvaltningen i Heby kommun innan servering får ske.

All servering ska ske av personalen. Servering får bara ske till boenden och personer som besöker boenden och har fyllt 20 år. Någon servering till allmänheten får alltså inte förekomma. Alkoholdrycker får inte serveras till personer som är märkbart påverkade av alkohol eller andra berusningsmedel. Inköp av dryckerna får bara göras på systembolaget. Priset på alkoholdrycker får inte vara lägre än inköpspriset för respektive dryck. Alkoholen ska förvaras inlåst i låst skåp.

## 2.3 Alkohollagens grundläggande bestämmelser för serveringstillstånd

En ansökan om serveringstillstånd bedöms utifrån alkohollagens krav.

### 2.3.1 Sökandens lämplighet

Servering av alkoholdrycker är en socialt ansvarsfull uppgift. Serveringstillstånd får endast beviljas den som visar att den med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheterna i övrigt är lämplig att utöva verksamheten samt att verksamheten kommer att drivas i enlighet med de krav som ställs upp i alkohollagen. Sökanden ska kunna visa att den med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden är lämplig att utöva verksamheten. Bevisbördan ligger alltså hos den sökande. Detta innebär att sökanden på begäran av tillståndsmyndigheten ska komma in med de handlingar som behövs för prövningen, exempelvis hyreskontrakt, köpeavtal och finansieringsplan. Om sökanden inte kommer in med de handlingar som behövs för utredningen så kan ansökan om serveringstillstånd avslås.

För bedömning av sökandes personliga lämplighet att bedriva serveringsverksamhet görs en så kallad vandelsprövning samt en prövning av sökandes ekonomiska skötsamhet. Vid prövningen kontrolleras alla personer som har betydande inflytande i verksamheten (så kallade PBI). En PBI kan exempelvis vara en delägare, en finansär eller en restaurangchef. När prövningen avser en juridisk person (t ex ett aktiebolag eller handelsbolag) riktas lämplighetskraven även mot de fysiska personer som har ett betydande inflytande i rörelsen. I fåmansföretag och fåmanshandelsbolag bör samtliga delägare räknas in. Vid bedömningen ska beaktas om sökanden är skyldig till brott och under senare år brutit mot exempelvis alkohollagstiftningen, skattelagstiftningen eller andra lagstiftningar. Exempelvis får sökanden inte ha stora eller återkommande skatt- och avgiftsinbetalningar eller i övrigt ha varit vårdslös i ekonomiska sammanhang. Vid brottslighet som har anknytning till rörelsen, narkotikabrott, trafiknykterhetsbrott, våldsbrott samt ekonomisk brottslighet bör minst tre år förflyta sedan sökanden senast begick brott innan serveringstillstånd kan komma ifråga. Den tid sökande avtjänat frihetsberövande påföljd ska inte inräknas i denna tid.

Den som inte har fyllt 20 år eller som har förvaltare enligt 11 kap. 7 § Föräldrabalken får inte bedriva näringsverksamhet som innefattar försäljning av alkoholdrycker. I företag och föreningar måste alla styrelsemedlemmar ha fyllt 20 år innan serveringstillstånd kan bli aktuellt.

### 2.3.2. Ekonomiska förutsättningar

Det ska finnas ekonomiska förutsättningar för restaurangverksamheten. Då det gäller ett nytt företag eller en ny företagare är det viktigt att av en finansieringsplan kunna utläsa varifrån kapitalet kommer och om sökanden är ekonomiskt beroende av någon som är olämplig att bedriva serveringsrörelse. En bedömning bör också göras av i vilken mån sökanden är underkastad ekonomiska åtaganden som väsentligt begränsar hans möjligheter att bestämma över serveringsrörelsens drift, t ex starkt begränsade leverans- eller marknadsföringsavtal.

Kravet på personlig lämplighet kvarstår även efter det att eventuellt serveringstillstånd meddelats. Om ett serveringstillstånd återkallas på grund av brister bör det gå minst tre år innan nytt tillstånd kan komma ifråga. Det är inte endast uppsåtlig ekonomisk misskötsel utan även ekonomisk vårdslöshet som kan vara



diskvalificerande i detta sammanhang. Om sökanden har förekommit i företag som försatts i konkurs så måste omständigheterna i konkursen och sökandens ansvar utredas.

### 2.3.3 Kunskaper i alkohollagen

För att få serveringstillstånd enligt den nya alkohollagen ska den sökande visa att den här tillräckliga kunskaper om alkohollagen och anslutande föreskrifter genom att avlägga ett prov som har tagits fram av Statens Folkhälsoinstitut och tillhandahålls av kommunen. I mindre bolag bör minst hälften av de personer som har betydande inflytande och är aktiva i rörelsen ha goda kunskaper i alkohollagen. I större företag där ägarna och den centrala företagsledningen inte är involverade i den dagliga driften är det tillräckligt om kunskaperna finns hos de personer som arbetar operativt i ledande ställning.

Huvudregeln är att kunskapsprövning alltid ska ske. I vissa fall kan dock kommunen ge dispens från sådan prövning, exempelvis om någon som redan har serveringstillstånd söker ytterligare tillstånd i samma kommun och det inte finns några skäl att ifrågasätta den sökandes kunskaper. Likaså kan undantag från kravet på avläggande av prov ges om någon som har serveringstillstånd i en kommun ansöker om tillstånd i en annan kommun, förutsatt att den sökande kan dokumentera lång erfarenhet utan anmärkningar.

De nya bestämmelserna om kunskapsprov berör inte den som redan hade stadigvarande serveringstillstånd när bestämmelserna trädde i kraft den 1 januari 2011. Det är alltså bara vid nya ansökningar om serveringstillstånd som prov måste avläggas.

Kommunen får göra undantag från skyldigheten att genomgå kunskapsprov vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap om ansökan avser ett enstaka tillfälle.

Statens folkhälsoinstitut (FHI) har tagit fram enhetliga prov som ska ligga till grund för kommunernas prövning av den sökandes kunskaper om alkohollagstiftningen samt föreskrifter om kunskapsprov. Provet tillhandahålls av kommunen. För att kunna göra ett kunskapsprov måste sökanden först ha lämnat in en ansökan om serveringstillstånd till kommunen. Sökanden ska kunna uppvisa godkänt resultat på provet innan serveringstillstånd kan beviljas. För godkänt resultat på provet krävs att sökanden får minst 75 % rätta svar inom varje delområde som ingår i provet. Sökanden ska ges möjlighet till två omprov. Därefter måste en ny ansökan om serveringstillstånd göras. Provresultatet är giltigt i tre år. Om en sökande ansöker om serveringstillstånd och mer än tre år har gått sedan sökanden skrev provet med godkänt resultat så måste provet alltså skrivas på nytt. Vid behov anlitar kommunen auktoriserad tolk vid provtillfället. Kommunen har rätt att ta ut en avgift från sökanden för tillhandahållande av provet. I vissa fall ingår denna avgift i prövningsavgiften. Detta framkommer i Hebys framtagna taxa för serveringstillstånd.

Heby kommun anser att det är av största vikt att restauranger med stadigvarande serveringstillstånd har en genomtänkt alkohol- och drogpolicy för att säkerställa en säker och trygg miljö för både personal och gäster. Detsamma gäller för alla föreningar som ansöker om tillfälliga serveringstillstånd. Policyn ska vara väl känd av all personal och ska bifogas ansökan om serveringstillstånd.

### 2.3.4 Krav på kök och mat

När alkoholservice sker ska alltid lagad eller på annat sätt tillredd mat kunna erbjudas gästerna. Begreppet "lagad eller på annat sätt tillredd mat" innebär att råvaror på något sätt ska ha förädlats. Anledningen till att mat ska finnas att tillgå under hela serveringstiden är för att en person som har ätit en ordentlig måltid innan eller i samband med alkoholkonsumtion inte blir lika berusad som en person som dricker på fastande mage. En bra måltid kan nästan halvera alkoholhalten i blodet.

Serveringstillstånd ska inte medges om enbart enklare rätter såsom t ex smörgåsar, hamburgare eller varm korv med bröd erbjuds. Det innebär att gatukök, caféer och liknande enklare serveringsställen inte heller i fortsättningen ska kunna komma ifråga för serveringstillstånd. Detsamma gäller sådana restauranger, t ex många hamburgerrestauranger, vars verksamhet i huvudsak är inriktad på barnfamiljer och ungdomar. Det är den sammanvägda bedömningen av utbud, kvalitet och allmän standard som ska vara avgörande. Restaurangen ska ha ett tillräckligt antal sittplatser inom restaurangområdet, en överblickbar serveringsyta och en god standard på den allmänna utrustningen. Gästerna ska i normalfallet kunna beställa och bli serverade vid bordet.

#### *Stadigvarande tillstånd*

Stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten får endast beviljas om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat från råvara. Ny matlagningsteknik, såsom exempelvis sous-vide-teknik, utgör i sig inte något hinder, men

köksutrustningen måste hålla en viss standard. Det är den allmänna standarden, såväl på maten som på miljön, som ska vara avgörande för möjligheten att få serveringstillstånd, inte typen av köksutrustning eller mat. Utrustningen måste dock hålla en viss standard, t ex ska fortfarande inte vanliga lägenhetsspisar eller mikrovågsugnar för uppvärmning av prefabricerade rätter anses vara tillräcklig utrustning. Vidare ska det kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Det innebär att det ska finnas ett flertal såväl förrätter som huvudrätter och efterrätter att välja bland. Heby kommun anser att restauranger med serveringstillstånd bör kunna erbjuda minst fem huvudrätter och minst tre förrätter respektive efterrätter.

Det är inte nödvändigt att varma maträtter kan serveras, förutsatt att matutbudet och förhållandena i övrigt har den allmänna standard som krävs för serveringstillstånd. Däremot kan serveringstillstånd inte medges om enbart enklare anrättningar, såsom till exempel smörgåsar, sallader, hamburgare eller varm korg med bröd erbjuds. Det innebär att gatukök, caféer och liknande enklare serveringsställen inte heller i fortsättningen ska kunna komma ifråga för serveringstillstånd. En noggrann provning bör göras för varje enskilt serveringsställe.

Med tillhandahållande av mat avses faktisk försäljning. Det ska finnas menyer som innebär att restaurangen verkligen visar att man vill sälja mat. Prisbildningen ska vara sådan att mat också erbjuds i praktiken. Syftet är att förhindra uppkomsten av renodlade dryckesställen. Höga krav ska ställas på restaurangens kapacitet för matlagning. Det ska finnas ett välutrustat kök och det ska användas. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av förrätter, huvudrätter och efterrätter. Efter klockan 23.00 ställs inte lika höga krav med hänsyn till allmänna matvanor och svårigheter att ha full personalstyrka i köket. Det räcker om restaurangen då erbjuder en barmeny med minst tre enklare rätter, t ex hamburgare och nachotallrik. Enbart chips eller nötter är inte tillräckligt.

Livsmedelsverksamheten i lokalen ska vara godkänd eller registrerad hos Bygg- och miljö Sala-Heby.

#### *Tillfälliga tillstånd*

Tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten får beviljas om serveringsstället tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Detsamma gäller tillstånd för servering till slutet sällskap. Menyn ska innehålla minst tre olika maträtter. När det gäller köksutrustning vid tillfälliga serveringstillstånd så kan det vara tillräckligt med lägenhetsspisar eller mikrovågsugnar för uppvärmning av prefabricerad mat.

#### *Pausservering och provsmakning*

Vid serveringstillstånd för servering av starköl, cider och vin i foajéer till teater eller konsertlokal under paus i föreställning eller konsert ställs inga krav på matsservering. Det ställs inte heller krav på matsservering vid provsmakning enligt 8 kap 6 eller 7 § Alkohollagen.

#### **2.3.5 Övriga krav på lokaler**

Serveringstillståndet ska vara knutet till ett visst serveringsställe. Med serveringsställe avses alla lokaler och utrymmen som används i en serveringsrörelse. Serveringslokal avser den del av serveringsstället inomhus där servering är tillåten. Med annat avgränsat utrymme avses del av serveringsställe som ligger utomhus och där alkoholsservering är tillåten, till exempel en avgränsad terrass eller uteservering. Serveringslokaler och eventuella andra utrymmen ska vara överblickbara. Serveringsstället ska också, med hänsyn till överblickbarhet och funktion, vara en sammanhållen enhet. Serveringslokaler och utrymmen som inte är belägna så att de kan överblickas på ett tillfredsställande sätt eller inte kan förses med mat från restaurangköket utgör fristående serveringsrörelser.

Serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Sökanden måste visa att den har dispositionsrätt till lokalen, exempelvis genom att uppvisa ett giltigt hyres- eller köpeskontrakt. Särskilt tillstånd kan dock meddelas för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. (Se även stycket "Gemensamma serveringsutrymmen".)

Lokaler som används för tillfällig eller stadigvarande servering till allmänheten eller slutna sällskap ska vara lämpliga från brandsäkerhetssynpunkt. Serveringstillstånd får inte beviljas om lokalerna i sin helhet är godkända utan anmärkning av Räddningstjänsten Sala-Heby. Det är av särskild vikt att lokaler med serveringstillstånd alltid har ett väl fungerande brandskydd eftersom människor som har druckit alkohol kan bete sig irrationellt och ha svårare att uppfatta eventuell brandfara.

Serveringsytan ska vara överblickbar för personalen. Trappor, toaletter och dylikt är inte insynade och är därmed inte serveringsytor. Lokalen ska även ha tillräckligt antal sittplatser för gäster. Ett riktvärde är att minst 25 % av gästerna på stället ska kunna sitta vid ordentliga bord i en matsal. Lokal och möbler ska vara av rimlig standard (restaurangmiljö). Om det finns en drinkbar får den endast ta i anspråk en mindre

del av serveringsställets totala yta och vara belägen i nära anslutning till matsalen. Gästtoaletter ska finnas i tillräckligt antal. Personaltoalett ska finnas för de anställda. Även kundtoaletter ska finnas i tillräckligt antal eftersom det annars kan finnas risk för sanitära olägenheter. Garderob eller liknande ska finnas för ytterplagg.

Om ett serveringsställe ska byggas om och detta medför en väsentlig ändring av serveringslokalen eller köket ska detta först anmälas till Sala Bygg- och miljö samt till alkoholhandläggaren.

Tillståndsbevis från berörda myndigheter ska alltid finnas tillgängliga i lokalen och uppvisas på begäran från alkoholhandläggaren eller polisen.

#### *Catering till slutet sällskap*

Kravet på godkännande från räddningstjänsten gäller inte cateringverksamhet som sker i lokaler som inte är avsedda för allmänheten, t ex enskilda hem.

#### 2.3.6 Risk för olägenheter

Det finns ingen generell "rätt" att få serveringstillstånd. Vid varje prövning av ett nytt tillstånd och vid varje väsentlig utökning av verksamheten i en befintlig restaurang, ska tillståndsmyndigheten ta hänsyn till risken för att det kan uppstå olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Redan vid misstankar om att olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa ska uppstå kan tillstånd vägras. Serveringstillstånd får vägras om serveringen kan befaras medföra olägenheter ur alkoholpolitisk synpunkt, även om övriga krav är uppfyllda. Vid tillståndsprövning ska även beaktas huruvida sökanden respekterar demokratiska principer och omfattar den grundläggande värderingen om alla människor lika värde och rätt till integritet. Ett beslut om avslag på en ansökan om serveringstillstånd ska i så fall vara väl motiverat utifrån omständigheterna i det enskilda fallet.

Om koncentrationen av serveringsställen inom ett område blir sådant att ytterligare serveringstillstånd riskerar medföra problem av alkoholpolitisk karaktär så kan ansökan om serveringstillstånd avslås.

Polismyndighetens yttrande om ordningsläget i området för den tilltänkta etableringen och bygg- och miljöns bedömning av risken för att störningar uppkommer för närboende ska tillmätas stor vikt i tillståndsprövningen. Det ska för en kommun vara möjligt att förhindra restaurangetablering med servering av alkoholdrycker i särskilt känsliga områden, såsom i närheten av skolor, ungdomsgårdar eller där många ungdomar annars brukar samlas eller i områden med känd missbruksproblematik.

Faktorer av särskild betydelse i fråga om olägenheter är:

- Serveringstider
- Restaurangens inriktning (t ex renodlad matrestaurang, nöjesverksamhet, målgrupp etc.)
- Närhet till idrotts- eller nöjesanläggningar
- Hur ungdomar ska skyddas
- Restaurangens lokalisering, bostadsområde m.m.

Alkoholpolitiska olägenheter kan anses föreligga:

- i de fall kommunen bedömer att det rör sig om ett särskilt känsligt område, exempelvis i närheten av skolor, fritidsgårdar eller ställen där många ungdomar i vanliga fall brukas samlas.
- i de fall Polismyndigheten avstyrker ansökan med hänvisning till kända eller befarade ordningsproblem på serveringsstället eller i dess närmaste omgivning.
- i de fall bygg- och miljö gör bedömningen att närboende utsätts eller riskerar att utsättas för störningar från serveringsstället.
- om sökanden är känd för, eller kan befaras, komma att bedriva en drogliberal verksamhet, eller annat som inte är förenligt med seriös restaurangverksamhet, exempelvis spel- eller sexklubbar.
- om sökanden är känd för, eller kan befaras, underlåta att rätta sig efter myndigheters föreskrifter eller att inte ta det ekonomiska ansvar som följer verksamheten.
- om restaurangens inriktning är nöjesverksamhet för i huvudsak ungdomar.
- om spelverksamhet är ett dominerande inslag i restaurangens verksamhet eftersom alkoholintag i samband med spel kan få oönskade sociala konsekvenser.
- i de fall serveringsstället utsätter gäster för fara genom att låsa/blockera nödutgångar och/eller överskrider tillståndet för högsta antal gäster.

Miljöer där ungdomar under 18 år ofta vistas ska hållas alkoholfria och endast i undantagsfall kan serveringstillstånd beviljas där. Exempel på sådana miljöer är en biograffoajé och en idrottsanläggning såsom en simhall.

Idrott och alkohol hör inte ihop. Serveringstillstånd meddelas därför inte vid idrottsevenemang.

### 2.3.7 Serveringstider

Reglerna om serveringstider utgör en väsentlig del av alkohollagstiftningen. Den svenska alkohollagstiftningen är en social skyddslagstiftning och social hänsyn ska därför ha företräde framför företagsekonomisk eller näringspolitisk. Vid prövningen av serveringstid ska särskilt beaktas risken för alkoholpolitiska olägenheter. Bestämmelsen i 8 kap 19 § alkohollagen om serveringstider syftar främst till att motverka olägenheter som onykterhet och oordning. Den svenska alkohollagstiftningen är en social skyddslagstiftning och social hänsyn ska därför ha företräde framför företagsekonomisk eller näringspolitisk. Att en konkurrerande restaurang har fått längre serveringstid behöver därför inte motivera bifall till en annan ansökan utan en bedömning ska göras från fall till fall. Detta innebär att Heby restauranger kan ha olika öppettider på grund av olika förutsättningar.

När kommunen prövar en restaurangs serveringstid ska man beakta 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.

Restaurangernas öppettider har betydelse för närboende eftersom det finns en påtaglig störningsrisk från restauranger med serveringstillstånd. Öppettiderna har även betydelse för polisens arbete med att upprätthålla ordning och säkerhet. Frågan har både ett folkhälsoperspektiv och en rent alkoholpolitisk betydelse eftersom ökad tillgång på alkoholdrycker ofta leder till ökad alkoholkonsumtion och därmed ökade skadeverkningar. Ökad alkoholkonsumtion leder i sin tur ofta till ett ökat krogrelaterat våld.

Enligt alkohollagen är normaltiden för servering av spritdrycker, vin, starköl och andra jästa drycker 11.00–01.00. Kommunen får besluta om andra tider för servering. Heby kommun följer lagens normaltid vilket innebär att utsträckt serveringstid inte beviljas. Vid anmärkningar mot ett serveringsställe kan kommunen begränsa serveringstiden eller vidta annan administrativ åtgärd.

### 2.3.8 Yttrande från polis och räddningstjänst

Ansökan om stadigvarande serveringstillstånd får inte beviljas utan att Polismyndighetens och Räddningstjänstens yttranden har erhållits. Detsamma gäller, om det inte rör sig om arrangemang av endast obetydlig omfattning, tillfälligt serveringstillstånd för servering till allmänheten eller slutet sällskap. Övriga remissinstanser som kommunen använder vid behov är Skatteverket, Kronofogden samt bygg- och miljö. Även andra remissinstanser kan förekomma. Polismyndighetens yttrande och bygg- och miljöns bedömning av störningsrisken för närboende ska ha stor vikt vid tillståndsprövning.

### 2.3.9 Villkor

Ett beslut om serveringstillstånd kan förenas med villkor. Villkoren används för att motverka skadeverkningar av alkoholpolitisk art. Kommunen kan exempelvis förordna om:

- Vilka serveringslokaler som får utnyttjas och hur.
- Vilka serveringstider som ska gälla.
- Att förordnade ordningsvakter ska finnas (efter samråd med Polismyndigheten).
- Att alkoholdrycker endast får serveras genom bordsservering.
- Hur och när en drinkbar får användas.

Eventuella villkor beslutas och meddelas för varje enskilt serveringsställe. Villkor kan också meddelas för att t ex undvika ordningsstörningar vid allmänna sammankomster eller offentliga tillställningar såsom större idrottsevenemang. Om det för ett visst tillfälle bedöms som nödvändigt för ordningens upprätthållande får kommunen förbjuda eller inskränka försäljning av alkoholdrycker.

### 2.3.10 Avslag

Ett avslag på en ansökan om tillstånd måste alltid motiveras, antingen med hänvisning till sökanden eller serveringsstället eller till att olägenheter i form av ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa kan befaras uppstå. Skälen för bedömningen måste preciseras i beslutet. Ibland ingår svåra avvägningar vid tillståndsprövningen där olika intressen ställs mot varandra. Alkohollagstiftningen har dock tillkommit för att begränsa alkoholens skadeverkningar och är i första hand en social

skyddslagstiftning. I de fall alkoholpolitiska hänsyn ställs mot företagsekonomiska eller näringspolitiska ska de alkoholpolitiska därför ha företräde.

## 2.4 Handläggningstider och avgifter

Heby kommun strävar efter att hålla så korta handläggningstider som möjligt i ärenden som rör serveringstillstånd, då kommunen är medveten om att en ny tillståndshavare vill starta sin verksamhet så fort som möjligt. Innan beslut kan fattas ska dock remisser skickas till olika myndigheter.

De handlingar som ska bifogas ansökan är bland annat:

- Kopia av undertecknat köpe- eller arrendeavtal alternativt kopia av sökandens hyreskontrakt (undertecknat av båda parterna).
- Intyg om av FHI godkänt avlagt prov i Alkohollagen. (Om du behöver göra provet, kontakta alkoholhandläggaren.)
- Meny eller beskrivning av matutbud samt uppgifter om hur maten tillhandahålls (tillagning i lokalen, catering etc.).
- Skalenlig planritning över lokal och i förekommande fall uteservering och drinkbar.
- Beskrivning av verksamhetens inriktning, dans, underhållning etc.

På kommunens hemsida [www.heby.se](http://www.heby.se) finns information om vilka handlingar som ska bifogas ansökan under rubriken "Näringsliv", därefter "Kontakt/tillstånd" och sedan "Alkoholhandläggare". Där finns även information om exempelvis aktuell taxa. Ni kan även kontakta kommunens alkoholhandläggare.

Handläggningstiden för stadigvarande serveringstillstånd är i Heby kommun cirka åtta veckor från det att ansökan är komplett.

Handläggningstiden för tillfälliga tillstånd till allmänheten är i Heby kommun cirka fem veckor från det att ansökan är komplett.

Handläggningstiden för tillfälliga tillstånd till slutna sällskap är i Heby kommun cirka en till två veckor från det att ansökan är komplett.

Handläggningstiden vid konkursförvaltning är cirka en vecka.

Observera att handläggningstiden kan vara längre periodvis under året. Om ansökan inte är komplett kan handläggningstiden öka. Se därför till att bifoga alla handlingar som krävs för din ansökan. Erfarenhet har visat att beslut om avslag ibland tar något längre tid. Det är viktigt att poängtera att rättssäkerheten är viktigare än tidsaspekten och att varje nyansökan ska utredas grundligt.

Kommunen har även rätt att ta ut en ansökningsavgift. Ansökningsavgiften återbetalas inte vid avslag.

Kommunen har enligt alkohollagen även rätt att ta ut avgift för tillsyn av den som har provsmaknings- eller serveringstillstånd. I tillsynsavgiften ingår den tillsyn som görs av alkoholhandläggaren direkt ute på restaurangen. Utöver detta ingår flera andra arbetsuppgifter som ingår i tillsynen. Detta är bland annat service till krögare, utbildning i Ansvarsfull Alkoholservering, inre tillsyn, administration, arkivering och diarieföring, samverkan med andra myndigheter och kommuner, intern utbildning, löner, lokaler och kostnader knutna till verksamheten.

Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen som regleras närmare i kommunallagen. För aktuell taxa, se kommunens taxa för prövning och tillsyn enligt alkohollagen.

### 3. FÖR DIG SOM HAR BEVILJATS SERVERINGSTILLSTÅND

#### 3.1 Anmälningsskyldighet

Den som har beviljats stadigvarande serveringstillstånd ska anmäla hos kommunen när den avser att påbörja verksamheten. Anmälan ska även göras om verksamheten läggs ner eller om avbrott sker i den. Om verksamheten förändras till sin omfattning eller i något annat hänseende av betydelse för tillsynen (t ex ombyggnation) ska detta också anmälas, liksom betydande förändringar av ägarförhållandena. Anmälan ska göras i förväg. Genom anmälan får kommunen en möjlighet att göra en bedömning av om exempelvis en ombyggnation får följder för serveringstillståndet. Vid ändrad företagsform, t ex övergång från enskild firma till aktiebolag eller från ett aktiebolag till ett annat, är det inte tillräckligt med en anmälan utan en ny ansökan om serveringstillstånd måste skickas in till kommunen.

#### 3.2 Tillståndshavarens ansvar

En innehavare av serveringstillstånd är alltid ansvarig för att följa gällande regler. Detta ansvar kan tillståndshavaren inte undandra sig, genom att t ex hänvisa till att det är någon anställd som har handlat fel. Inte heller är en hänvisning till bristande kunskap om alkohollagen en godtagbar ursäkt. Kraven för ett meddelat serveringstillstånd ska vara uppfyllda även efter det att tillståndet har meddelats. Detta innebär att om exempelvis en tillståndshavare har konstaterats vara olämplig eller om serveringsverksamheten förändras under löpande tillståndstid kan tillståndet komma att återkallas. Ett tillstånd kan också återkallas om det i efterhand konstaterats att grundförutsättningarna inte vad uppfyllda när tillståndet meddelades och tillståndsmyndigheten inte hade möjlighet att känna till detta, t ex beroende på att sökanden undanhöll fakta. Även förändringar i serveringsverksamhetens bedrivande kan vara grund för återkallelse. Ett exempel är om en stadigvarande serveringsrörelse som vänder sig till allmänheten minskar sitt matutbud så pass väsentligt att förutsättningarna för serveringstillstånd inte längre uppfylls eller att köket inte längre uppfyller kraven.

#### 3.3 Ordning och nykterhet

Det övergripande målet för den svenska alkoholpolitiken är att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar. Regleringen av serveringsverksamheten är ett medel för detta. Återhållsamhet i samband mer servering av alkoholdrycker är en politisk markering som innebär att verksamheten ska bedrivas på ett ansvarsfullt sätt och präglas av måttfullhet. Försäljning av alkoholdrycker ska skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras. Serveringen av alkoholdrycker får inte ske i sådan omfattning att brister i ordning och nykterhet uppkommer vid något tillfälle, vare sig på serveringsstället eller i dess omedelbara närhet. Bestämmelsen gäller såväl vid serveringar med tillstånd som vid servering av folköl.

Den som säljer alkoholdrycker ska se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället. Alkoholdrycker får inte lämnas ut till den som är märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel. Alkoholdrycker får heller inte lämnas ut om det finns särskild anledning att anta att varan är avsedd att lämnas till en person som är minderårig eller märkbart påverkad. Den som serverar alkoholdrycker ska förvissa sig om att mottagaren har uppnått rätt ålder.

Hebys kommun anser inte att det inte är förenligt med kravet på måttfullhet om en större mängd alkohol serveras på en gång till en person eller en mindre grupp människor, då denna typ av servering är svår att överskåda konsekvenserna av. Servering ska skötas av serveringspersonal och får inte överlåtas till gäster för självservering. Exempel på alkoholservice som inte är lämplig är servering av helflaskor med spritdryck, ölhinkar, öltunnor, shotsbrickor, användande av drinkvagnar och liknande.

Från ett serveringsställe med serveringstillstånd får inte någon medföra spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker som har serverats i lokalen. (Detta gäller inte hotellrum med minibar.)

#### 3.4 Försäljningspris på alkohol

Priset för en alkoholdryck får vid servering inte sättas lägre än inköpspriset för drycken jämte skäligt påslag. Prissättningen får inte ske på ett sådant sätt att försäljning av drycker med högre alkoholhalt främjas. Gästerna får inte uppmanas att köpa alkoholdrycker.

### 3.5 Utbud av lättdrycker

Vid servering av alkoholdrycker ska så kallade lättdrycker finnas att tillgå i tillfredsställande urval och omfattning. Om servering görs av vin bör även alkoholfritt vin kunna erbjudas. Om drinkbar finns bör även alkoholfria drinkar kunna erbjudas. Om dryckesmenyer finns bör dessa även visa vilka alkoholfria alternativ som kan erbjudas.

### 3.6 Förvaringsförbud

På serveringsställe där serveringstillstånd gäller får inte någon dricka andra alkoholdrycker än sådana som har serverats i enlighet med tillståndet. (Detta gäller dock inte på hotellrum.) Inte heller får någon dricka alkoholdrycker på ett serveringsställe där alkoholdrycker inte får serveras. Alkoholdrycker som inte får serveras i en lokal får inte heller förvaras i lokalen eller tillhörande utrymmen.

### 3.7 Personal

Endast den som är anställd av tillståndshavaren eller som är inhyrd av ett bemanningsföretag får anlitas som köks- eller serveringspersonal eller för uppgifter som är av betydelse för ordning och nykterhet. Detta gäller dock inte ordningsvakter som förordnats enligt 2 § 4 punkten i Lagen (1980:578) om ordningsvakter. Restaurangskolor med serveringstillstånd och andra restauranger med sådant tillstånd får i utbildningssyfte anlita restaurangskolans elever efter överenskommelse med restaurangskolan.

### 3.8 Serveringsansvarig

Tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. (Det sista gäller dock inte vid rumsservering.) Serveringsstället får inte, då servering av alkoholdrycker pågår, lämnas utan tillsyn. Tillståndshavaren eller serveringsansvarig personal behöver inte nödvändigtvis finnas i serveringslokalerna men någon av dessa personer ska finnas tillgänglig på serveringsstället. Om det finns flera serveringsansvariga på serveringsstället samtidigt bör tillståndshavaren klargöra vem av dem som har huvudansvaret.

Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara anmäld till kommunen. Personen ska vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt. Den ska ha tillräcklig kunskap i svensk alkohollagstiftning för att kunna sköta uppgiften som ansvarig för serveringen. Tillståndshavaren ansvarar för den serveringsansvarige personen är lämplig för uppgiften och medveten om sitt ansvar. Om en serveringsansvarig visar sig olämplig ska tillståndshavaren ta ifrån den uppgiften. Någon formell prövning av en serveringsansvarigs vandel kan inte göras av tillståndsmyndigheten. Tillståndshavaren är även skyldig att anmäla till kommunen när en persons serveringsansvar upphör, t ex när en serveringsansvarig slutar sin anställning eller tas ifrån sin uppgift.

### 3.9 Diskriminering

Tillståndshavaren ansvarar för att ingen diskriminering sker på eller i omedelbar anslutning till serveringstället.

### 3.10 Utrymningstid

Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång. Om en restaurang har serveringstid 11.00–01.00 ska alltså restaurangen vara utrymd senast 01.30. Efter den tiden får endast restaurangens personal vara kvar i lokalen och ingen servering får ske.

### 3.11 Marknadsföring, happy hour och gåvoförbud

Marknadsföring av alkoholdrycker ska vara måttfull. Det är inte tillåtet att marknadsföra varor, tjänster eller arrangemang med hjälp av alkoholdrycker. Man kan alltså inte annonsera "köp en bil - få en flaska likör" eller bjuda kunder i frisørsalongen på vin medan de väntar. Det är heller inte tillåtet att ha kampanjer på alkoholdrycker, såsom "köp två - betala för en". Man får heller inte bjuda en matgäst på exempelvis ett glas vin för att maten blev försenad. Det är däremot tillåtet med prissänkning på alkoholdrycker under viss tid på dagen, så kallad happy hour. Då ska även priset på mat och lättdrycker sänkas i samma procentsats. Tillfällig prissänkning på alkoholdrycker får inte ske på ett sådant sätt att försäljning av drycker med högre alkoholhalt främjas. Mängdrabatter på alkohol är inte tillåtet. Priset på spritdrycker bör anges per centiliter och centiliterpriset ska vara detsamma oavsett mängden av spritdrycken.

### 3.12 Kassaregister

Från och med den 1 juli 2003 gäller att den som meddelats serveringstillstånd är skyldig att registrera all försäljning i kassaregister och vid varje försäljning erbjuda kunden ett av registret framställt kvitto. Krav på certifierat kassaregister gäller fr.o.m. 1 januari 2011 även den som har servering till allmänheten i samband med arrangemang vid festivaler och liknande samt så kallade sommarrestauranger. Enligt Statens folkhälsoinstitut (FHI) ska restaurangen ta fram ett kvitto även om kunden säger att den inte vill ha ett kvitto. Följande uppgifter ska finnas på kvittot:

- tillståndshavarens namn
- organisationsnummer
- år, datum och klockslag
- löpnummer för försäljningen
- identitet på varje enskild kassaapparat
- försäljningsbeloppet med moms specificerad
- varuslag
- betalningsätt

### 3.13 Restaurangrapport

Tillståndshavare med stadigvarande serveringstillstånd ska varje år skicka in en restaurangrapport till kommunen. I restaurangrapporten ska tillståndshavaren bland annat rapportera hur stor omsättningen har varit på mat, alkoholhaltiga drycker och alkoholfria drycker. I den nya restaurangrapporten som börjar gälla fr.o.m. 2011 ska även omsättningen av folköl och andra jästa alkoholdrycker redovisas. Om omsättningen för folköl inte kan särredovisas får den redovisas under "Lättdrycker".

Restaurangrapporten ligger till grund för kommunens tillsynsavgift. Serveringsställen med hög omsättning på alkoholdrycker bedöms oftast behöva mer tillsyn och får därmed en högre tillsynsavgift. Om restaurangrapporten skickas in försent tar kommunen ut en förseningsavgift. Att inte skicka in restaurangrapporter kan leda till erinran, varning eller återkallelse av serveringstillståndet.

### 3.14 Bokföring

Bokföringen i en rörelse som är tillståndspliktig eller som annars bedrivs med stöd av alkohollagen ska vara utformad så att kontroll av verksamheten är möjlig. Den som bedriver verksamheten är skyldig att via upp bokföringshandlingarna på begäran av en tillsynsmyndighet. Alkohollagen ställer, förutom sedvanliga regler för bokföring, högre krav på tillståndshavaren avseende bokföringen. Det ska vara möjligt att kontrollera flödet och hanteringen av alkoholdrycker (varifrån alkoholen kommer) hos tillverkare, inköpare och i serveringsrörelser. För serveringsrörelser ska alla inköp och all försäljning av alkoholdrycker framgå av bokföringen. Detta gäller såväl som i kronor och volym (liter). Detta gäller för vart och ett av de förekommande varuslagen. Bokföringen är även ett underlag för restaurangrapporten som serveringsrörelser med stadigvarande serveringstillstånd ska skicka in till kommunen i början av varje år.

## 4. TILLSYN

Statens Folkhälsoinstitut utövar den centrala tillsynen över efterlevnaden av Alkohollagen och har rätt att meddela allmänna råd till vägledning för lagens tillämpning. Länsstyrelsen utövar tillsyn inom länet och ska biträda kommunerna med råd i deras verksamhet.

Den omedelbara tillsynen av restaurangerna sköts i Heby kommun av Vård- och omsorgsförvaltningen och polisen. De har också tillsynsansvar över servering av och detaljhandel med folköl (öl klass II). Syftet med tillsynen är att förebygga och rätta till brister som kan uppstå vid servering av alkoholdrycker och försäljning av folköl.

Tillsynsmyndigheterna har rätt till tillträde till lokaler och rätt att ta del av bokföring och andra handlingar som berör verksamheten. Tillsynen i kombination med möjligheter till sanktioner är det viktigaste instrumentet för att restaurangverksamheten ska kunna bedrivas enligt gällande lagar och bestämmelser. Att så sker så långt det är möjligt är en förutsättning för att branschens aktörer ska kunna konkurrera på sunda och lika villkor.

Kommunen ska upprätta en särskild tillsynsplan för efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker. Tillsynsplanen ska fungera som ett stöd för den direkta tillsynsverksamheten och därmed bidra till ökad kostnadseffektivitet. Kommunens uppgift är att vägleda tillståndshavarna och att kontrollera att reglerna följs. Kommunen kontrollerar bland annat hur verksamheten bedrivs med



avseende på ordning och nykterhet, att servering inte sker till underåriga och/eller märkbart påverkade personer, att gästerna erbjuds mat, att serveringsansvarig person finns på plats, att försäljning sker i enlighet med det som framgår av tillståndsbeviset, tillgången på lättdrycker, att de särskilda bestämmelserna om marknadsföring följs samt att försäljningen bokförs. Kontroll kan även ske genom slagning i Skatteverkets och Polismyndighetens register.

Vård- och Omsorgsförvaltningens alkoholtillsyn består av en planerad och en händelsestyrd del. Den planerade tillsynen sker på eget initiativ och ska utgöra cirka 60 % av alkoholhandläggarens totala tillsynstid. Tillsynen kan grovt delas upp i tre delar: förebyggande tillsyn, inre tillsyn och yttre tillsyn. Mycket av den förebyggande och inre tillsynen kan göras på kontorstid medan den yttre tillsynen förutsätter inspektion på restaurangen företrädesvis kvälls- och nattid.

#### 4.1 Förebyggande tillsyn

Förebyggande tillsyn ska ske genom information, rådgivning och utbildning för att skapa en god grund för dialog, förståelse och samarbete mellan kommunen och tillståndsinnehavarna. Syftet med den förebyggande tillsynen är naturligtvis att förebygga problem, men även att tillståndshavarna aldrig ska kunna åberopa okunskap om vad som gäller inom aktuellt område.

#### 4.2 Inre tillsyn

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 och Räddningstjänsten. Den inre tillsynen omfattar också granskning av den årliga restaurangrapporten från tillståndsinnehavarna. Till den inre tillsynen räknas även en fortlöpande övervakning av restaurangernas marknadsföring i annonser och på webben.

#### 4.3 Yttre tillsyn

Med yttre tillsyn menas den tillsyn som kommunen gör på serveringsstället i syfte att följa upp att verksamheten bedrivs enligt alkohollagens bestämmelser. Tillsynen kan ske närsomhelst under den tid som restaurangen är öppen. I huvudsak sker tillsynsbesöken under kvällar och nätter. Bland annat ingår följande delar i tillsynen:

- \* Ordning och nykterhet.
- \* Kontroll av att servering av alkoholdrycker inte görs till minderåriga eller märkbart påverkade personer.
- \* Kontroll av att serveringstider och serveringsytor följs.
- \* Att mat tillhandahålls.
- \* Att serveringsansvarig person finns på plats.

Ibland kan en fördjupad kontroll göras av de alkoholdrycker som säljs så att det inte finns "svartsprit" i restaurangen. Tillsynen omfattar även kontroll av marknadsföringen av alkoholdrycker och kontroll av personalliggaren. Den yttre tillsynen kan ske av kommunen separat eller i samverkan med andra myndigheter, exempelvis Polismyndigheten, Skatteverket, Räddningstjänsten eller bygg- och miljö.

Polismyndigheten har även rätt att göra egna tillsynsbesök på serveringsställen för att kontrollera att alkohollagens bestämmelser följs. Vård- och Omsorgsförvaltningen får ibland PM från Polismyndigheten vilka bland annat belyser ordnings- och nykterhetssituationen i och kring en restaurang. Det är inte antalet anmälningar som ligger till grund för ett eventuellt ingripande enligt alkohollagen, utan innehållet i dessa.

Tillståndshavaren ska på begäran av tillståndsmyndigheten lämna tillträde till serveringslokalerna, visa upp handlingar som rör verksamheten, redovisa uppgifter om verksamhetens omfattning och utveckling och i övrigt vara behjälplig vid tillsynen.

Tillsynsbesök dokumenteras alltid i en tillsynsrapport och kommuniceras med tillståndshavaren.

## 5. SANKTIONER

En kommun får meddela en innehavare av serveringstillstånd en erinran, eller i allvarigare fall eller vid upprepade överträdelse en varning om denne inte uppfyller de krav som gäller för tillståndets meddelande eller följer de bestämmelser som gäller för servering enligt alkohollagen eller de villkor eller föreskrifter som meddelats med stöd av lagen. Vid allvarigare överträdelse (där återkallelse inte är nödvändig) eller upprepade förseelser får en varning meddelas utan att ha föregåtts av en erinran. Syftet med såväl erinran som varning är att tillståndshavaren ska ges en möjlighet att rätta till de förhållanden som har föranlett erinran eller varningen. Exempel på olämplighet som bör medföra återkallelse för tillståndsgivaren kan vara att denne har begått brott som har anknytning till rörelsen, narkotikabrott, trafiknykterhetsbrott eller våldsbrott. Ekonomisk misskötsamhet, även om den inte är brottslig, bör också medföra omprövning av tillståndet. Avgörande för om åtgärd ska vidtas bör vara tillståndshavarens agerande innan tillståndsmyndigheten tar upp frågan om åtgärd. Att skulder regleras efter det att tillståndsmyndigheten har inlett ett ärende om administrativ åtgärd bör endast undantagsvis tillmätas vikt.

### 5.1 Erinran/varning

En tillståndsmyndighet är skyldig att ingripa administrativt mot en tillståndshavare när grund för återkallelse av serveringstillståndet föreligger. Ett ingripande mot en tillståndshavare ska inte ses som ett straff utan är samhällets åtgärd för att undanröja negativa alkoholpolitiska förhållanden eller för att förhindra att sådana uppkommer. Genom att beslut normalt gäller omedelbart, alltså redan innan det vunnit laga kraft, kan kommunen snabbt stoppa alkoholpolitiska olägenheter. Det finns dock möjlighet att på grund av särskilda omständigheter förordna att beslutet ska träda i kraft vid en senare tidpunkt, t ex för att ge tid för att avveckla verksamheten.

En kommun får meddela en innehavare av serveringstillstånd en erinran, eller i allvarigare fall eller vid upprepade överträdelse, en varning om denne:

1. inte uppfyller de krav som gäller för tillståndets beviljande, eller
2. inte följer de bestämmelser som gäller för servering enligt Alkohollagen (2010:1622) eller de villkor eller föreskrifter som meddelats med stöd av lagen.

Erinran ska kunna användas vid lindriga förseelser. Därmed är inte avsikten att varje förseelse ska medföra påföljd; det kan ju röra sig om missförstånd eller av andra skäl bedömas som ursäktligt. Om det uppenbarligen rör sig om enstaka tillfälle bör påföljd också kunna underlåtas.

Varning bör ifrågakomma som en påföljd vid överträdelse som är allvarliga, dock inte i en sådan grad att en återkallelse bedöms som nödvändig. Det kan exempelvis röra sig om brister i ekonomiskt hänseende eller personlig lämplighet, servering av underårig samt upprepade förseelser av lindrig art. Om en tillståndshavare tidigare har tilldelats en eller flera varningar och gör sig skyldig till en ny förseelse som inte endast är bagatellartad eller underlåter att rätta till missförhållande som föranlett varning bör kommunen överväga att återkalla serveringstillståndet. Vid bedömningen bör han ta hänsyn till varningens eller varningarnas art samt hur lång tid som förflutit mellan de olika händelserna. Ibland finns det tillfällen då återkallelse måste ske utan föregående varning. Exempel på sådana fall är allvarlig ekonomisk misskötsamhet, att tillståndshavaren gjort sig skyldig till brott som gjort honom olämplig, att det förekommit brottslig verksamhet i eller i anknytning till serveringsstället med dennes vetskap och utan att denne har ingripit, upprepade fall av servering till minderårig eller upprepade fall av ordningsstörningar.

### 5.2 Återkallelse

Om en tillståndshavare tidigare har tilldelats en eller flera varningar och gör sig skyldig till en ny förseelse som inte endast är bagatellartad eller underlåter att rätta till missförhållande som föranlett varning så bör återkallelse övervägas. Vid omfattande ordnings- eller nykterhetsproblem som t ex problem under en hel kväll utan att tillståndshavaren eller den serveringsansvarige ingriper kan det inte anses vara fråga om tillfälliga olägenheter utan är grund för återkallelse.

En kommun ska 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. Om flera tillståndshavare har utnyttjat ett gemensamt

serveringsutrymme enligt 8 kap. 14 § andra stycket Alkohollagen får i stället tillståndet för gemensamt serveringsutrymme återkallas om det inte kan utredas vilken tillståndshavare som är ansvarig för en händelse som ska föranleda återkallelse av serveringstillståndet.

Om ett serveringstillstånd har återkallats på grund av misskötsel enligt punkt 2 eller 3 bör minst tre år förflyta innan nytt tillstånd kan komma ifråga.

#### 5.2.1 Återkallelse vid konkurs, dödsbo eller förvaltare

I vissa fall upphör tillstånd att gälla utan att återkallelse skett, t ex då dödsbo eller förvaltare inte anmält fortsatt drift inom föreskriven tid eller när tillståndshavaren försatts i konkurs. Någon åtgärd ska då inte vidtas från tillståndsmyndighetens sida.

## 6. SERVERING OCH DETALJHANDEL MED FOLKÖL

Under de senaste åren har barn och ungdomar allt oftare berusat sig genom att dricka folköl. Folköl får säljas utan att det fordras särskilt tillstånd. Detta innebär att tillsynen av försäljningsställen som tillhandahåller folköl är särskilt viktiga.

Servering eller detaljhandel med folköl ska anmälas till Vård- och Omsorgsförvaltningen. Försäljning får inte påbörjas förrän anmälan har gjorts.

Livsmedelsverksamheten i lokalen ska vara godkänd eller registrerad hos Bygg- och miljö Sala-Heby. Verksamheten ska erbjuda matvaror ur det sedvanliga livsmedelssortimentet, exempelvis mejeriprodukter, charkvaror, torrvaror, grönsaker och frukt samt ett brett urval konserver och djupfrysta matvaror. För att det ska kunna anses att "försäljning av matvaror bedrivs måste" det vara fråga om faktisk försäljning av ett någorlunda brett sortiment matvaror ur det ovan nämnda livsmedelssortimentet. Att endast erbjuda ett kioskutbud bestående av exempelvis godis, chips, kakor och kaffe är inte tillräckligt.

Den som bedriver servering eller detaljhandel med folköl ska utöva särskild kontroll (egenkontroll) över försäljningen och se till att personalen har goda kunskaper om vad som gäller för försäljningen. För egenkontrollen ska det finnas ett särskilt program. Mall som kan användas för att ta fram ett sådant egenkontrollprogram kan fås av alkoholhandläggaren. Kopia på egenkontrollprogrammet ska bifogas anmälan om servering/detaljhandel med folköl.

Kommunen har tillsammans med Polismyndigheten tillsynsansvar över detaljhandel och servering av folköl. Tillsynen ska i första hand inriktas på att kontrollera om rätt till detaljhandel med eller servering av folköl föreligger, om egenkontrollprogram finns och att folköl inte säljs till den som är under 18 år eller är märkbart påverkad av alkohol eller annat berusningsmedel.