



MORA KOMMUN

**Socialtjänsten**

2004-11-17

## **RIKTLINJER I MORA KOMMUN FÖR TILLSTÅNDSGIVNING ENLIGT ALKOHOLLAGEN**

### **Bakgrund**

I enlighet med Alkohollagen (1994:1738) övertog kommunerna 1996 handläggning och beslut avseende tillstånd samt tillsyn av servering av alkoholdrycker från Länsstyrelsen.

I alkohollagens förarbete rekommenderas kommunerna ta fram riktlinjer för vilka kriterier som skall gälla för tillståndsgivningen i kommunen och där skall bli redovisas kommunens syn på alkoholpolitiska olägenheter, serveringstider etc.

Enligt EU:s rättsregler skall kriterier för tillståndsgivning:

1. Vara objektiva och inte diskriminerande. De skall innebära en garanti för den tillståndssökandes rättssäkerhet och lika behandling.
2. Fordra lagstöd. Tillståndsgivningen skall bygga på i lag angivna grunder. Prövningen baseras på i lag, förordning eller myndighetsföreskrifter fastställda kriterier. Besluten kan överklagas till domstol.
3. Vara transparenta, dvs vara publicerade och i förväg kända.

Riktlinjerna skall också kunna ändras när rättspraxis och allmänna råd erhålles.

Riktlinjerna skall för den sökande visa vad kommunen allmänt anser som väsentligt vid tillståndsprövning, men individuell prövning måste alltid ske utifrån det enskilda fallet och eventuella avslag skall i första hand motiveras utifrån alkohollagens kriterier, dvs utifrån sökandens eller serveringsställets lämplighet eller med hänsyn till alkoholpolitiska olägenheter. Precisering av motiven för avslag är viktig med hänsyn till sökandens rätt att överklaga beslutet.

Alkoholpolitiska kommissionen gjorde följande grundläggande bedömning avseende restauranger:

*För att inte förtroendet för alkoholpolitiken skall svikta måste den uppfattas som meningsfull av en bred allmänhet. Påståendet gäller inte minst alkoholservering på restauranger. Onödiga serveringstillstånd bör mönstras ut. Reglerna bör vara tydliga och ge avsedd effekt.*

*Det är ett samhällsintresse att det finns restauranger där människor kan äta, dricka och umgås såväl till vardags som till fest. För många har umgänget med alkoholdrycker positiva inslag och de flesta människor använder alkohol på ett sådant sätt att det inte vållar några problem. Vid alkoholservering på restauranger bör gästernas önskemål respekteras inom bestämda gränser. Alkoholens skadeverknings, särskilt för storkonsumenter och risken för våldshandlingar m m, ställer krav på att alkoholserveringen sker med ansvar och omdöme. Ett återhållsam servering som inte leder till oordning och onykterhet bör vara ett ovillkorligt krav.*

Lagstiftaren poängterar på flera ställen i propositionen att "***i det fall näringspolitiska och företagsekonomiska intressen ställs mot alkoholpolitiska intressen bör de alkoholpolitiska hänsynen ha företräde***".

## **Allmänna förutsättningar för tillståndsgivning**

För att få serveringstillstånd till allmänheten föreskriver alkohollagen bland annat följande:

### **Personlig lämplighet**

För att erhålla och inneha tillstånd att servera alkohol krävs att sökanden är lämplig avseende personliga och ekonomiska förhållanden samt att inte vara dömd eller misstänkt för brottslig verksamhet.

**Kunskap i alkohollagstiftningen** måste finnas hos personer med betydande inflytande som är aktiva i serveringsrörelsen. I Måldokument för Restauratörsutbildning mm (Alkoholinspektionen 2000:3) har angetts en norm för hur en utbildning bör vara beskaffad avseende bl a innehåll och omfattning. Oavsett hur kunskaperna förvärvats ankommer det på sökanden att förete skriftlig dokumentation över sina kunskaper, dvs betyg efter avslutad utbildning eller intyg om examination med godkänt resultat, (tentamensbevis). Av tentamensbevis bör framgå vilka moment utbildningen innehållit samt omfattningen. Det skall även framgå vem som anordnat utbildningen och vem som utfört examinationen.

Sökanden ska också ha skött sina skatter och avgifter. *Särskild hänsyn tas till om sökanden är laglydig och benägen att fullgöra sina skyldigheter mot det allmänna.*

### **Lämpliga lokaler**

Serveringsställets lokaler ska vara godkända ur brandskydds-, arbetsmiljö- och hälsoskyddssynpunkt. Lokalen ska också vara ändamålsenligt utformad och lätt överblickbar så att god ordning kan upprätthållas. Det ska finnas utrymme för ett tillfredsställande antal sittande matgäster och inredningen ska vara anpassad till kravet på att allsidig mat ska kunna serveras. Finns det en drinkbar ska denna utgöra en mindre del av serveringsstället och var inrättad i anslutning till matsal.

- Servering av alkoholdrycker skall ske med återhållsamhet och får inte föranleda olägenheter i fråga om ordning och nykterhet. Servering av spritdrycker får inte ske i form av att flaskor ställs på bordet.
- För minibar på hotell skall det finnas serveringstillstånd och gästen skall vid ankomsten kunna avgöra om han vill ha tillgång till minibar.

## **Matutbud**

Lagad mat skall kunna tillhandahållas under hela serveringstiden. Köket i restaurangen skall hållas öppet, bemannat och med sådan kapacitet att gästerna kan beställa vilken sorts mat de önskar från gällande meny fram till kl 23.00.

*Under sen kvällstid, efter kl 23.00, ställs inte lika höga krav på variation och allsidighet som tidigare under kvällen. Det är då tillräckligt med att restaurangen kan erbjuda minst tre rätter lagad mat – med en prissättning som står i relation till den ordinarie menyn, d v s i de flesta fall till ett lägre pris.*

Priser och matutbud efter kl 23.00 skall anslås full synligt i lokalen. Tillståndshavaren skall hålla tillsynsmyndigheten informerad om priser, matutbud samt eventuella förändringar i denna meny.

## **Serveringstider**

Normal serveringstid enligt alkohollagen är mellan kl 11.00—01.00. Vid prövning av senare serveringstid beviljas skall risken för alkoholpolitiska olägenheter särskilt beaktas.

Tillståndsmyndigheten får i det enskilda fallet besluta om såväl utvidgade som mer inskränkta serveringstider. Vid ansökan om förlängd serveringstid är polismyndigheten och miljö- och hälsoskyddsnämnden obligatoriska remissinstanser.

För uteserveringar anses kl 01.00 som normal sluttid. Tidigare stängningstid skall övervägas när det finns risk för störande av närboende och / eller ordnings- eller säkerhetsproblem kan förväntas uppstå.

Vid underhållning via högtalare på uteserveringar skall denna avslutas senast kl 23.00.

## **Tillfälliga tillstånd**

- Ansökningar om tillfälliga *tillstånd till allmänheten* skall, för att en tillfredställande handläggning, remissförfarande och beslut ska kunna ske, vara inlämnade senast två månader före tidpunkten för tillståndstillfället.

- Tillfälliga tillstånd *till* slutna sällskap, kan meddelas för servering i förening, företag eller annat slutet sällskap. Då bör ansökan vara inlämnad senast en månad innan tillställningen skall äga rum.

## Remissförfarande

Enligt alkohollagen måste alltid en ansökan om "serveringstillstånd som avser servering året om eller årligen under en viss period" remitteras till polismyndighet för yttrande innan ärendet får "bifallas".

Övriga myndigheter som kontaktas är miljö- och hälsoskyddskontoret, räddningstjänsten, kronofogde- och skattemyndigheten. Här föreligger inget formellt remisstvång eftersom sökanden själv måste inhämta och kunna visa upp intyg från dessa myndigheter i ansökan.

## Alkoholpolitiska olägenheter

Exempel på alkoholpolitiska olägenheter kan vara:

- \* Ordningsproblem. Polisen avstyrker ansökan med hänvisning till ordningsproblem på serveringsstället eller i dess närmaste omgivning.
- \* Ljudstörningar. Miljö- och hälsoskyddsnämnden avstyrker med hänvisning till att närboende utsätts för eller riskerar att utsättas för störande ljud från serveringsstället, t ex musik på höga volymer, skrik och prat direkt utanför på gatan.
- \* Kraven på restaurangkök ej godkända av miljö- och hälsoskyddsnämnden.
- \* Missförhållanden på serveringsstället eller avseende sökandens lämplighet, till exempel ekonomisk misskötsamhet, tveksamhet kring hur åldersgränsen efterlevs eller att vaktsystemet, där sådant är aktuellt, fungerar dåligt eller inte alls.

## Riktlinjer avseende alkoholpolitiska olägenheter

Starkt vägande skäl för avslag på ansökan föreligger när:

1. Polismyndigheten avstyrker på grund av ordningsproblem.
2. Miljö- och hälsoskyddsnämnden avstyrker på grund av störande för närboende eller inte lämnar godkännande för restaurangköket.
3. Missförhållanden föreligger beträffande sökanden eller serveringsstället.
4. Serveringsstället ligger i känsliga områden (med känsliga områden avses t ex närhet till känsliga ungdomsmiljöer såsom fritidsgårdar, skolor etc).

## **Serveringstider**

Normal serveringstid enligt alkohollagen är mellan kl 11.00—01.00. Vid prövning av senare serveringstid beviljas skall risken för alkoholpolitiska olägenheter särskilt beaktas.

Tillståndsmyndigheten får i det enskilda fallet besluta om såväl utvidgade som mer inskränkta serveringstider. Vid ansökan om förlängd serveringstid är polismyndigheten och miljö- och hälsoskydds nämnden obligatoriska remissinstanser.

För uteserveringar anses kl 01.00 som normal sluttid. Tidigare stängningstid skall övervägas när det finns risk för störande av närboende och / eller ordnings- eller säkerhetsproblem kan förväntas uppstå.

Vid underhållning via högtalare på uteserveringar skall denna avslutas senast kl 23.00.

## **Riktlinjer avseende serveringstider**

Följande riktlinjer för serveringstider skall i fortsättningen gälla:

1. Kl 01.00 skall anses som normal sluttid och gälla allmänt för serveringsställen.
2. Serveringstillstånd för längre utsträckt serveringstid än till kl 02.00 skall ej beviljas.
3. För uteservering gäller kl 01.00 som sluttid, men tidigare stängning måste övervägas i områden där ljudmässiga störningar riskerar att uppstå.

## **Uteserveringar**

Enligt alkohollagen gäller samma regler för alkoholservering utomhus som för bedrivande av alkoholservering i övrigt. Detta innebär bl a att lagad mat måste kunna tillhandahållas.

Uteserveringen skall ligga i direkt anslutning till serveringsstället, d v s serveringen skall vara ordnad så att gästen antingen hämtar maten inne i restaurangen och endast inifrån restaurangen, tar sig ut till uteserveringen. Om ingång till uteserveringen finns utifrån skall serveringspersonal från serveringsstället hela tiden uppehålla sig på uteserveringen och ta upp beställningar och bevaka att endast gäster utnyttjar uteserveringen. Detta kräver för det första fallet att uteserveringen är ordentligt kringgårdad. Byggnadstillstånd från byggnadsnämnden kan krävas.

Vidare måste uteserveringens störande inslag för närboende noggrant bedömas och miljö- och hälsoskydds nämnden höras.

## Riktlinjer avseende uteservering

1. Längsta serveringstid är kl 01.00. Tidigare stängning skall övervägas när risk finns för störande av närboende, ordningsproblem etc.
2. Uteserveringen skall ligga i direkt anslutning till serveringsstället och ingång till uteserveringen skall antingen vara ordnad via serveringsstället eller om ingång finns direkt till uteserveringen skall serveringspersonal hela tiden finnas på plats.
3. Vid musikunderhållning skall ljudnivåerna på musiken hållas på sådan nivå att de närboende ej upplever sig som störda. *Vid underhållning via högtalare skall denna avslutas senast kl 23.00*

## Tillfälliga tillstånd och tältserveringar

Tillfälliga tillstånd och tältserveringar till allmänheten förekommer i samband med någon form av arrangemang, musikalt eller kulturellt, liksom vid stora idrottsevenemang som Vasaloppet. Det handlar oftast om utökning av serveringstider, lokaler, anordnande av s k tältserveringar etc.

För erhållande av tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten krävs att sökanden uppfyller samma krav som ställes på sökanden av permanent tillstånd.

## Riktlinjer (utöver de allmänna) avseende tillfälliga tillstånd och tältserveringar

1. Alkoholserveringen skall ingå i ett evenemang. Återhållsamhet skall iakttas vid arrangemang där inslaget av barn och ungdom kan bedömas som stort.
2. Kraven på intyg för markupplåtelse, brandmyndigheternas godkännande och godkänd livsmedelshantering skall vara uppfyllda.
3. Lagad mat skall tillhandahållas under restaurangliknande förhållanden. *Maten måste förberedas i* godkänd livsmedelslokal, (Godkänt restaurangkök ej nödvändigt vid tillfälliga tillstånd enligt alkohollagen).
4. Serveringstidens längd måste avvägas extra noggrant om tillståndet gäller för utomhusarrangemang eller tält där störning av omkringboende kan bli ett problem eller om ordningsproblem kan befaras.
5. Längden för ett tillfälligt tillstånd får variera från endast en kväll till längre perioder med klart avgränsad början och slut, t ex Vasaloppet. Tillfälliga tillstånd kan också komma ifråga vid återkommande festarrangemang under exempelvis en kväll i veckan under som längst åtta veckor, t ex vid sommarevenemang där säsong avgör längden på aktiviteten.

## Slutna sällskap

Med slutet sällskap avses servering i företag, föreningar, mässor, vid beställningar av olika slag etc. Det får inte vara fråga om en anordnad tillställning som enligt ordningsstadgan är att anses som offentlig.

För servering i slutna sällskap ställer alkohollagen lägre krav på bland annat kök, dock skall lagad mat alltid tillhandahållas.

## Riktlinjer avseende slutna sällskap

1. Före tillställningen skall arrangören veta vilka personer som kommer, t ex genom mottagande av anmälningar.
2. Det slutna sällskapet skall utgöra en begränsad krets som har något gemensamt intresse att samlas kring utöver den ifrågavarande tillställningen, t ex en förening eller annan sammanslutning.
3. Serveringslokalen får inte vara öppen för inläpp av nya gäster under pågående tillställning för slutet sällskap. Om entréavgifter tas ut och lokalen på så sätt är öppen för nya gäster under tillställningen medför detta att serveringen betraktas som öppen för allmänheten.
4. Lagad mat skall tillhandahållas. *Lagad mat är t ex pasta, pytt i panna, kallskuret med potatissallad.*
5. Serveringstider skall prövas utifrån samma kriterier som gäller för tillstånd för servering till allmänheten.
6. Servering till slutna sällskap fordrar godkännande av miljö- och hälsoskyddskontoret med stöd av livsmedelslagstiftningen.

## Tillsyn

Kommunen (Tillståndsmyndigheten) och polismyndigheten har ett gemensamt ansvar att utöva *den direkta* tillsynen över alkoholutskänknings i kommunen ( 8.kap 1 § alkohollagen)

Kommunen genomför tillsynen dels i form av en **inre tillsyn** av administrativ karaktär, t ex kontroll via kronofogden och skattemyndigheten och dels en **yttre tillsyn** som sker i form av inspektion på platsen antingen förannonserat eller oanmält.

*Tillsynen syftar till kontroll av att alkoholserveringen sker i enlighet med alkohollagen och bedrivs och verkar för att kommunens serveringsställen följer alkohollagens krav.*

Om det vid tillsyn visar sig att ett serveringsställe missköter sig på något sätt kan sanktioner vidtagas, antingen i form av varning eller genom indragning av tillstånd. Nya villkor kan ställas på ett redan beviljat tillstånd, t ex om störningar eller ordningsproblem uppstår.

## **Regler för detaljhandel med och servering av folköl (öl klass II).**

Från 2001-07-01 är den som bedriver detaljhandel med eller servering av folköl skyldig att anmäla detta till kommunen där försäljning bedrivs. Vid utebliven anmälan är det förbjudet för företaget att sälja folköl

Folköl är en jäst, odestillerad dryck vars alkoholhalt överstiger **2,25** men inte **3,5 volymprocent**.

Detaljhandel med folköl är tillåten om försäljning av matvaror, omfattande ett någorlunda brett sortiment, bedrivs i lokalen.

### **Alla får inte sälja öl**

Före 1995 kunde i princip endast butiksförsäljning och servering av öl bedrivas av den som hade särskilt tillstånd. Regeringen föreslog i proposition 1994/95:89 att "sambandet mellan ölförsäljning och försäljning av matvaror respektive servering av mat behålls". vilket innebär att den som vill sälja folköl skall också till övervägande del sälja matvaror.

### **Detaljhandel med öl**

Detaljhandel med folköl är tillåten om försäljning av matvaror, omfattande ett någorlunda brett sortiment, bedrivs i lokalen.

- Kunden skall redan utanför butiken kunna förstå / få klart för sig att detta är en lokal som säljer matvaror.
- Inne i affären skall kunden finna att stadigvarande försäljning av matvaror sker i en avgränsad del av eller hela lokalen.
- Kunden skall i butiken kunna köpa en komplett måltid med bröd, mejerivaror och kylda eller frysta livsmedel.

I kommentarer till alkohollagen kan läsas att det skall ske försäljning av "egentliga matvaror ur det sedvanliga sortimentet. Dit brukar räknas t ex **pizzor, piroger, smörgåsar och portioner av hämtmat**. Däremot anses inte livsmedel inom det s k kiosksortimentet vara matvaror. Det gäller glass, konfektyrer, snacks, lättdrycker, kaffe, te, kakao, frukt, produkter av frukt, honung, kex och liknande".

### **Lokalen skall vara godkänd**

För att få sälja folköl – detaljhandel eller servering – krävs att verksamheten bedrivs i

en lokal som är godkänd som livsmedelslokal enligt bestämmelser vilka meddelats med stöd av **22 § tredje stycket livsmedelslagen (1971:511)**. Den som vill få en ansökan om godkännande av livsmedelslokal prövad kan kontakta **Miljö- och hälskyddskontoret**, tfn **55 21 57**.

### **Servering av folköl**

För servering av folköl gäller dels att verksamheten bedrivs i en lokal som är godkänd som livsmedelslokal enligt ovan, samt att servering av mat samtidigt bedrivs i lokalen. Godkännande av livsmedelslokalen enligt 16 § livsmedelsförordningen (1971:511) är efter den 1 juli 2001 inte tillräckligt för att få sälja öl. Rätten till tillfällig ölservering har avskaffats för t ex ambulerande korv- och glassförsäljare men fortfarande kan de som har serveringsvagnar eller liknande som är godkända som livsmedelslokal enligt bestämmelser vilka meddelats med stöd av 22 § tredje stycket livsmedelslagen bedriva ambulerande servering av öl.

### **Åldersgräns 18 år**

Den som bedriver detaljhandel med eller servering av öl skall enligt alkohollagen förvissa sig om att den som köper eller serveras öl har fyllt 18 år. Dessutom får folköl inte lämnas ut till någon som är märkbart påverkad av alkohol eller annat berusningsmedel.

### **Egen tillsyn**

Den som bedriver detaljhandel med eller servering av folköl skall utöva egen tillsyn över försäljningen. För denna tillsyn skall det finnas ett för verksamheten lämpligt program.

Här några exempel på punkter som bör ingå i **egentillsyn**:

- utse försäljningsansvarig för folköl
- informera nyanställda om regler och rutiner avseende folkölsförsäljning och varför de finns
- regler och rutiner avseende folkölsförsäljning repeteras regelbundet för personalen
- se till att folköl inte marknadsförs i strid med bestämmelserna
- regelbunden intern kontroll av att personalen följer reglerna
- tillse att det finns tydlig information om reglerna anslagen i butiken / serveringen
- dokumentera att åtgärderna i programmet vidtagits

### **Folköl kan tas i beslag**

Den som innehar folköl i uppenbart syfte att olovligen sälja denna kan åtalas för olovligt innehav av alkoholdrycker. Detta innebär att folköl som uppenbarligen finns

för försäljning i lokal som inte uppfyller alkohollagens bestämmelser (inte godkänd livsmedelslokal eller otillräckligt matvaruutbud) kan beslagtas av polismyndigheten.

### **Böter eller fängelse**

Detaljhandel med eller servering av folköl som bedrivs utan att ha rätt till det betraktas som olovlig dryckeshantering eller olovligt tillhandahållande och kan leda till böter eller fängelse.

### **Kommunens sanktionsmöjligheter**

Föranleder detaljhandel med eller servering av folköl olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller följs inte bestämmelserna i alkohollagen får kommunen, enligt 7 kap 21 § alkohollagen, förbjuda den som bedriver försäljningen att fortsätta verksamheten eller, om förbud får anses vara en alltför ingripande åtgärd, meddela varning.

Förbud meddelas för en tid av sex månader eller, vid upprepad eller allvarlig försummelse, tolv månader.

### **Kommunens uppgift**

Kommunens uppgift vad gäller detaljhandel med och servering av folköl är att ge information och rådgivning, utföra tillsyn och kontrollera egentillsynsprogram. Detta görs främst vid besök samt genom informationsmaterial. Kommunen kan också arrangera informationsmöten samt viss utbildning.

### **Avgift**

Kommunen får ta ut en avgift för tillsyn av den som bedriver anmälningspliktig detaljhandel med eller servering av folköl. Avgiftens storlek bestäms av kommunfullmäktige. Ingen avgift tas för närvarande ut av Mora kommun.

### **Alkohollagen 5 kap 6 §**

”Detaljhandel med öl är, med de inskränkningar som föreskrivs i denna lag, tillåten under villkor att verksamheten bedrivs i en lokal som är godkänd som livsmedelslokal enligt bestämmelser vilka meddelats med stöd av 22 § tredje stycket livsmedelslagen (1971:511) samt att försäljning av matvaror bedrivs i lokalen. Utan hinder av vad nu sagts får detaljhandel med öl bedrivas av detaljhandelsbolaget [*Systembolaget*] samt av tillverkare av öl.

Den som bedriver detaljhandel med öl skall anmäla verksamheten hos den kommun där försäljningen sker. Anmälan skall göras senast när verksamheten påbörjas.

Den som avses i andra stycket skall utöva särskild tillsyn (egentillsyn) över försäljningen. För tillsynen skall det finnas ett för verksamheten lämpligt program.”

### **Alkohollagen 6 kap 1a §**

”Servering av öl är, med de inskränkningar som föreskrivs i denna lag, tillåten om verksamheten bedrivs i en lokal som är godkänd som livsmedelslokal enligt bestämmelser vilka meddelats med stöd av 22 § tredje stycket livsmedelslagen (1971:511) och där mat samtidigt serveras.

Utän hinder av första stycket får öl serveras i sådana fall som anges i 1 § andra stycket samt av den som har meddelats serveringstillstånd.

Den som bedriver servering av öl skall anmäla verksamheten hos den kommun där försäljningen sker. Anmälan skall göras senast när verksamheten påbörjas. Vad nu sagts gäller inte i fall som avses i 1 § andra stycket eller den som har serveringstillstånd.

Den som är anmälningsskyldig enligt tredje stycket skall utöva särskild tillsyn (egentillsyn) över serveringen. För tillsynen skall finnas ett för verksamheten lämpligt program”.