



ANEBY KOMMUN

# Riktlinje

## serveringstillstånd och tillsyn

Alkohollag 2010:1622



ANEBY  
KOMMUN

## Innehåll

Bakgrund .....	4
Kommunens ansvar .....	4
Lagrum .....	5
Syfte .....	5
Mål .....	5
Målgrupp .....	5
Ansvar och uppföljning .....	6
Allmänna bestämmelser .....	6
Serveringstillstånd för alkoholhaltiga drycker .....	6
Olika typer av serveringstillstånd .....	6
Krav för att få serveringstillstånd .....	8
Ansökan och handläggning .....	9
Ansökan .....	9
Handläggningstid .....	9
Kommunens informationsskyldighet .....	10
Ansöknings- och tillsynsavgifter .....	11
Kunskapsprov .....	11
Remissyttrande .....	14
Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl .....	16
Riktlinjer vid servering .....	16
Serveringstider .....	16
Ordning och nykterhet .....	17
Uteserveringar .....	18
Gemensamt serveringsutrymme .....	19
Villkor vid meddelande av serveringstillstånd .....	19
Tillfälliga serveringstillstånd .....	20
Kommunens tillsynsverksamhet .....	21
Samordnad yttre tillsyn .....	24

Tillsynsplan.....	24
-------------------	----

## Bakgrund

Alkohollagen är en skyddslagstiftning för att begränsa de skador som alkohol kan orsaka. En utgångspunkt i den svenska alkoholpolitiken är att skyddet för människors hälsa bör gå före företagsekonomiska och näringspolitiska intressen.

Av alkohollagens förarbeten framgår att den svenska alkoholpolitikens övergripande mål är att främja folkhälsan genom att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar. Målet ska nås genom insatser som motverkar skadligt dryckesbeteende och bidrar till en minskad total alkoholkonsumtion. Ett av de främsta och mest grundläggande politiska instrumenten för att nå målet är en restriktiv alkohollagstiftning. En väl fungerande lagstiftning ökar möjligheten att kontrollera hanteringen av alkohol i samhället, och särskilt begränsa tillgängligheten till alkohol i vissa miljöer och sammanhang. Det är till exempel särskilt angeläget att regelverket ger barn och unga det skydd de behöver.

## Kommunens ansvar

Enligt alkohollagen ska varje kommun ha tydliga och aktuella riktlinjer som talar om vad som gäller när man söker serveringstillstånd. Denna riktlinje utgår från alkohollagens regler som i vissa fall ger ett utrymme för kommunen att utveckla sin egen alkoholpolitik.

Då alkohollagen i första hand är en social skyddslagstiftning som syftar till att begränsa alkoholens skadeverkningar, finns ingen generell rättighet att den sökande beviljas serveringstillstånd. Varje ansökan om serveringstillstånd prövas individuellt mot bakgrund av en alkoholpolitisk helhetssyn, som grundar sig på alkohollagens bestämmelser och kommunens riktlinjer.

Vid tillståndsprövningar kan det uppstå svåra intresseavvägningar, men alkoholpolitiska hänsyn ska ha företräde framför företagsekonomiska eller näringspolitiska aspekter. Alkohollagen är tvingande, vilket innebär att kommunen inte får bevilja serveringstillstånd om sökande av någon anledning inte uppfyller alkohollagens krav och dess anslutande bestämmelser.

Av alkohollagen framgår att kommunen är tillstånds- och tillsynsmyndighet avseende serveringstillstånd. Aneby kommun ska tillhandahålla uppdaterad information om gällande bestämmelser på alkoholområdet och ska finnas tillgänglig på kommunens hemsida.

## Lagrum

- Alkohollagen (2010:1622)
- Alkoholförordning (2010:1636)
- Regeringens proposition 2009/10:125
- Folkhälsomyndighetens föreskrifter och tolkning av alkohollagen

## Syfte

Syftet med riktlinjen är:

- Att göra det lättare för den som tänker söka tillstånd att se om det kan beviljas.
- Att kommunen ska behandla ansökningar om serveringstillstånd på ett likvärdigt sätt.
- Att bidra till en rättssäker, snabb och effektiv tillståndsprövning.
- Bidra till en likvärdig, effektiv och samordnad tillsyn.

## Mål

Aneby kommun vill i dialog och samverkan med restaurangbransch och berörda myndigheter bidra till en sund och trygg restaurangmiljö där servering av alkoholdrycker sker på ett ansvarfullt sätt, ungdomar skyddas från en tidig alkoholdebut samt konkurrens på lika villkor i restaurangbranschen.

Såväl tillståndshavare som den breda allmänheten ska uppleva att kommunens arbete håller god kvalitet, att det är rättssäkert och att det präglas av ett stort socialt ansvar.

Utifrån det så kallade skyddsintresset ska de positiva värdena som restaurangerna erbjuder tillvaratas. Ungdomar ska skyddas från en tidig alkoholdebut. Överservering, narkotikaanvändning, våld, vapen och diskriminering hör inte hemma i en god restaurangmiljö. Svarta pengar och svart arbetskraft ska inte heller förknippas med restaurangnäringen. Vid eventuella konflikter mellan näringsfriheten och skyddet av människors hälsa tar skyddsaspekterna över, vilket innebär att alkoholpolitiska hänsyn ska ha företräde framför företagsekonomiska och näringspolitiska.

## Målgrupp

Såväl tillståndshavare, närboende som den breda allmänheten är målgrupp.

## Ansvar och uppföljning

Samhällsbyggnadsavdelningen ansvarar för uppföljning och eventuell revidering av riktlinjen sker varje mandatperiod eller vid förändringar av lagstiftning.

## Allmänna bestämmelser

### Serveringstillstånd för alkoholhaltiga drycker

För att få servera spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker krävs det i de flesta fall ett serveringstillstånd. Med servering menas varje form av överlämnande av alkoholdryck mot betalningen eller ersättning.

För att det ska vara tillåtet att servera alkohol utan tillstånd krävs att det är ett helt privat arrangemang (ej förening, företag eller liknande) och att samtliga nedanstående punkter är uppfyllda samtidigt.

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

## Olika typer av serveringstillstånd

### Servering till allmänheten eller till slutet sällskap

Alkoholservering kan ske till allmänheten eller till slutet sällskap. Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer som, utöver den aktuella tillställningen, har någon form av bestående gemensamt intresse i förening, företag eller annan sammanslutning. För att det ska vara fråga om ett slutet sällskap krävs att medlemskretsen är känd före det aktuella arrangemanget. Gäster på ett hotell eller liknande kan inte anses vara ett slutet sällskap. Om annonsering sker i massmedia, sociala medier, internet, affischering eller liknande, eller medlemskap kan lösas i entrén, är det inte slutet sällskap. Är det inte fråga om slutet sällskap betraktas serveringen ske till allmänheten.

### Stadigvarande eller tillfälligt

Serveringstillstånd kan avse enstaka tillfälle eller stadigvarande. Tillfälliga tillstånd kan gälla enstaka tillfälle eller enstaka period och avse servering till allmänheten eller till slutet sällskap. Tillfällig servering förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet. Stadigvarande gäller tills vidare och kan

antingen avse hela året eller viss del av året, en så kallad säsongsrättighet, där servering kan ske till allmänheten eller till slutet sällskap.

### **Serveringstillstånd för cateringverksamhet**

Vid inlämnad ansökan om stadigvarande serveringstillstånd för cateringverksamhet till slutna sällskap krävs en fullständig prövning av sökandes personliga lämplighet och ekonomi. När serveringstillstånd har meddelats ska tillståndshavare inför varje cateringtillfälle på förhand anmäla vilken lokal som cateringverksamheten ska bedrivas i. Kommunen ska vid varje cateringtillfälle pröva huruvida lokalen är godkänd utifrån räddningstjänstens krav gällande brandsäkerhet. Tillåtet personantal för en lokal kan variera, bland annat beroende på möblering, storlek på eventuell scen samt det faktum att alkoholservering ska ske.

### **Pausservering**

Restriktivitet gäller för beviljande av tillstånd för pausservering i samband med ungdomsarrangemang. Teater eller konsertlokal som saknar etablerad stadigvarande verksamhet kan enbart meddelas tillstånd för enstaka tillfälle eller för tidsperiod när gästspel förekommer.

### **Provsmakning**

Provsmakning innebär att en arrangör får sälja små mängder av olika produkter i syfte att presentera produkternas smak och kvalitet. Arrangör som har ett stadigvarande serveringstillstånd, som omfattar de drycker som ska provsmakas samt den lokal där provsmakningen ska äga rum ska anmäla aktuella arrangemang till kommunen i förväg

### **Tillstånd för servering till slutna sällskap**

Det är upp till sökande att visa att servering av alkoholdrycker enbart kommer ske till slutna sällskap. Efter beviljat serveringstillstånd är det upp till tillståndshavaren att tillse att det enbart är slutna sällskap som serveras på serveringsstället. Det kan till exempel ske genom att obehöriga hindras från att tillträda serveringsytan. Tillståndshavare som annonserar sin verksamhet allmänt på till exempel sociala medier anses rikta sig till allmänheten och kan därmed inte beviljas serveringstillstånd för slutna sällskap.

### **Tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten**

Regelbundet återkommande verksamhet kan inte ses som tillfällig servering. Det krävs att verksamheten är av tillfällig karaktär, såsom festivaler eller andra enstaka evenemang. Verksamhet som kräver serveringstillstånd under mer än tre månader

ses inte som verksamhet av enbart tillfällig karaktär. Aktuellt datum för serveringstillfället ska anges i ansökan.

## **Krav för att få serveringstillstånd**

För att beviljas ett serveringstillstånd ställer alkohollagen upp vissa kriterier som ska vara uppfyllda.

### **Personlig lämplighet**

Den som beviljas serveringstillstånd ska vara lämplig. Med det menas bland annat att den som söker ska vara ekonomiskt skötsam, inte ha ett brottsligt förflutet samt ha kunskaper i alkohollagstiftningen. Det är den sökande som ska visa att hen är lämplig för uppgiften.

### **Kunskapskrav**

En förutsättning för att beviljas serveringstillstånd eller provsmakningstillstånd är att de personer som har betydande inflytande i rörelsen har tillräckliga kunskaper i alkohollagen. Den som söker ska därför som huvudregel göra ett kunskapsprov.

### **Matutbud**

Lagen ställer krav på att lagad eller på annat sätt tillredd mat ska serveras under hela serveringstiden. Tillståndshavare ska erbjuda sina gäster ett varierat utbud av maträtter. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter. Vid ansökan ska aktuell meny bifogas. Detsamma gäller eventuell enklare nattmeny som sökande kan erbjuda sina gäster efter klockan 23:00.

Serveringsställets matutbud ska marknadsföras på ett tydligt sätt under hela serveringstiden och serveringslokalen ska vara möblerad med bord och stolar så att gästerna kan sitta ner och äta.

### **Kök**

När det gäller stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten ska serveringsstället ha ett eget kök i anslutning till serveringslokalen. Köksutrustningen ska hålla en viss standard och det är inte tillräckligt med exempelvis en spis anpassad för ett hushåll.

### **Lokal**

Lokalen ska vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt och ha ett lämpligt antal sittplatser för matservering. Bedömning görs utifrån lokalens storlek. Lokalen ska vara registrerad som livsmedelsanläggning hos myndighetsförvaltningen.



För att ett serveringstillstånd ska beviljas förutsätter det att andra nödvändiga tillstånd för restaurangdriften föreligger. Exempelvis ska det finnas besittningsrätt till lokalen, bygglov, registrering av livsmedelsverksamhet, polistillstånd enligt ordningslagen samt att lokalen är lämplig för sitt ändamål sett ur brand, och utrymningssynpunkt.

### **Befarade olägenheter**

Även om den sökande och lokalen uppfyller lagens krav kan en ansökan om serveringstillstånd avslås om den tilltänkta serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Det finns alltså ingen generell rätt att få serveringstillstånd. Vid varje prövning av nytt serveringstillstånd ska risken för alkoholpolitiska olägenheter beaktas.

En individuell prövning måste dock alltid göras med hänsyn till omständigheterna i det enskilda fallet, ett avslag på en ansökan om tillstånd måste alltid motiveras och sökande ska ges möjlighet att komplettera eller åtgärda brister i ansökan i syfte att möjliggöra ett bifall. Motiveringen kan röra antingen sökanden eller serveringsstället eller med hänsyn till alkoholpolitiska olägenheter som kan befaras uppstå genom den tilltänkta etableringen. Det krävs att det redovisas vilka olägenheter det är fråga om och vad som ligger till grund för att olägenheterna befaras uppstå. Ett avslag på en ansökan kan alltså inte enbart grundas på kommunen alkoholpolitiska riktlinjer.

## **Ansökan och handläggning**

### **Ansökan**

Ansökan om serveringstillstånd görs skriftligen till Aneby kommun, samhällsbyggnadsavdelningen eller via e-tjänst som finns på Aneby kommuns hemsida.

### **Handläggningstid**

#### **Rättsregel**

Enligt 5 § alkoholförordningen ska en kommun fatta beslut i ett ärende om serveringstillstånd inom fyra månader från det att en fullständig ansökan har kommit in till kommunen. Om det är nödvändigt på grund av utredningen får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader. Kommunen ska informera sökanden om skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.

## **Riktlinje**

Sökande ska ta del av relevanta anvisningar och bifoga de handlingar som krävs för att ansökan ska bli komplett. Det är upp till sökande att visa att alkohollagens högt ställda krav på lämplighet är uppfyllda, både avseende bolaget/föreningen och personerna bakom verksamheten. För att påskynda handläggningstiden krävs det att samtliga nödvändiga handlingar, som framgår av anvisningarna och bifogas till ansökan fortast möjligt. Utredningsförfarandet påbörjas först då ansökan är komplett. En ansökan som inte är komplett avskrivs en månad från det att två påminnelser om begärda kompletteringar skickats, om inga handlingar från sökande inkommit till kommunen.

Handläggningstiden för stadigvarande tillstånd är som regel 6–8 veckor efter det att komplett ansökan lämnats in. För övriga typer av tillstånd är handläggningstiden som regel kortare.

Handläggningstiden kan variera, bland annat genom att invänta utlåtande från olika myndigheter gällande personlig lämplighet och ekonomiska förhållanden. En del beslut tas av nämnd, medan andra fattas med stöd av delegation. Sökande bör observera att handläggningstiden inför och under sommarsäsongen ofta är längre. Av den anledningen informerar kommunen på lämpligt sätt när en ansökan senast ska lämnas in för att sökande ska kunna garanteras besked i tid inför sommarsäsongen.

När en ansökan bifalles får tillståndshavaren ett tillståndsbevis att användas vid inköp av alkoholhaltiga drycker och det ska också förvaras på serveringsstället att kunna uppvisas vid tillsyn.

## **Kommunens informationsskyldighet**

### **Rättsregel**

Enligt 8 kap 9 § alkohollagen har kommunen en skyldighet att informera om vad som gäller enligt alkohollagen och anslutande föreskrifter samt riktlinjer för tillämning av föreskrifterna i kommunen.

### **Riktlinje**

Information om alkohollagen, riktlinjer, handläggning, blanketter samt taxa finns på Aneby kommuns hemsida: [www.aneby.se](http://www.aneby.se)

Samtliga serveringstillstånd följs upp genom ett förebyggande arbete med olika informations- och utbildningsinsatser.

## **Ansöknings- och tillsynsavgifter**

### **Rättsregel**

Kommunen får enligt 8 kapitlet 10§ alkohollagen rätt att ta ut avgift för tillsyn av den som har provsmaknings- eller serveringstillstånd. Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen som regleras närmare i kommunallagen (2017:725).

### **Riktlinje**

Aneby kommuns riktlinjer och avgifter finns att läsa på kommunens hemsida [www.aneby.se](http://www.aneby.se). Tillståndavgift betalas i samband med en nyansökan om serveringstillstånd. Alla tillståndshavare debiteras därefter en årlig tillsynsavgift som utgår med en grundavgift plus en rörlig avgift som baseras på den omsättning serveringsstället haft av sin försäljning av alkoholdrycker.

Avgifterna räknas årligen om utifrån PKV (Prisindex för kommunal verksamhet).

Ansökningsavgiften betalas i samband med ansökan och består av en fast avgift beroende av vilken typ av tillstånd som ansökan gäller. Inbetald ansökningsavgift återbetalas inte vid ett eventuellt avslag.

Nyetablerade serveringsrörelser placeras det år verksamheten startar i avgiftsklass enligt beräknad alkoholomsättning och debiteras därefter. Avgiften justeras året efter utifrån de uppgifter som redovisats i restaurangrapporten.

Vid överlåtelse av befintlig rörelse är det den som står som ägare vid debiteringstillfället, vilket infaller under de första månaderna varje kalenderår, som kommer att debiteras för hela året. Vid ägarbyte under kalenderåret är det upp till parterna att reglera detta i samband med överlåtelsen.

Tillsynsavgiften ska täcka kostnader för administration, tillsyn, informationsinsatser med mera.

Tillsynsavgift för tillfälliga serveringstillstånd ingår i ansökningsavgiften.

## **Kunskapsprov**

### **Rättsregel**

Enligt 8 kap 12 § stycke 2 i alkohollagen ska sökanden genom att avlägga ett prov

visa att han eller hon har de kunskaper om denna lag och anslutande föreskrifter som krävs för att på ett författningsenligt sätt utöva serveringsverksamheten.

### **Riktlinje**

En kommun får bara utfärda ett serveringstillstånd för alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat till personer som visat sig lämpliga att bedriva verksamheten. Den som ansöker om ett serveringstillstånd ska vara både ekonomiskt och personligt lämplig. Den ska också visa att hen har tillräckliga kunskaper i alkohollagen och anslutande föreskrifter. Som en del av prövningen av ansökan, ger kommunen möjlighet för den som ansöker att göra ett kunskapsprov.

Det är kommunen som ansvarar för att den som ansöker får möjlighet att göra ett kunskapsprov. Kommunen ansvarar även för att provet genomförs enligt föreskrifter som folkhälsomyndigheten tagit fram.

Kunskapsprovet är webbaserat och genomförs enskilt i kommunens lokaler. Vid varje kunskapsprov erlägges avgift enligt fastställd taxa. Provtid bokas via kommunens alkoholdelegat. Datum för provtillfälle erbjuds inom två veckor från den dag sökande anmält sig redo för att genomföra kunskapsprov. Om sökande bedöms vara i behov av tolk kan kommunen ta hjälp av auktoriserad tolk.

Vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd för en typ av arrangemang som genomförs regelbundet eller återkommande, behöver kunskapsprovet göras. Vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap för ett enstaka tillfälle, kan det vara möjligt med undantag från att göra provet.

Ett enstaka tillfälle kan till exempel vara en bröllopsfest, en jubileumsfest eller en större tillställning med kommersiella intressen som är arrangerad av en näringsidkare eller en förening. Det är alkoholhandläggaren på kommunen som avgör om det är möjligt med ett undantag eller inte.

På Folkhälsomyndighetens hemsida ([folkhalsomyndigheten.se](http://folkhalsomyndigheten.se)) finns beskrivet hur alkoholhandläggaren ska bedöma undantagen.

### **Information**

Kunskapsprovet är indelat i fyra delar:

- Alkoholpolitik

- Tillsyn
- Mat och utrustning
- Servering

För att bli godkänd krävs 75 % rätt på varje delprov. Godkända provresultat är ett krav för att kommunen ska bevilja serveringstillstånd. Om sökande personer i bolaget inte klarar kunskapsprov inom tre gånger per person avslås ansökan. Det finns ingen karenstid för ny ansökan. Sökanden har högst 90 minuter på sig att genomföra provet. Vid speciella förhållanden ges mer tid till förfogande: vid skriv- och lässvårigheter 150 minuter, muntligt prov 150 minuter och används tolk 120 minuter.

När den sökande är en juridisk person gäller kravet på att genomföra kunskapsprov den eller de fysiska personer som har ett betydande inflytande i företaget och är aktiva i serveringsverksamheten. Företag betyder i detta sammanhang en juridisk person oavsett företagsform, inklusive föreningar.

En juridisk person är exempelvis:

- verkställande direktör
- extern firmatecknare
- styrelseledamot
- styrelsesuppleant som har generalfullmakt att företräda företaget, har ett betydande ägarinflytande eller i övrigt har sådan ställning att ett bestämmande inflytande föreligger
- bolagsdelägare
- aktieägare med betydande aktieinnehav
- verklig huvudman
- annan ekonomisk intressent bakom serveringsverksamheten
- annan person som har rätt att fatta avgörande beslut för serveringsverksamheten

En verklig huvudman är den eller de personer som ytterst äger eller kontrollerar exempelvis ett företag eller en förening. En verklig huvudman kan också vara den eller de personer som tjänar på att någon annan agerar åt dem. Vad som gäller avseende verklig huvudman framgår av lag (2017:631) om registrering av verkliga huvudmän. Bland annat framgår av 2 kap. 3 § i denna lag att sökanden ska göra anmälan av verklig huvudman till Bolagsverket. Handläggande tjänsteman

behöver som en del av handläggningen känna till vem som är verklig huvudman för den verksamhet som ska bedrivas.

Förändringar av juridisk person och betydande förändringar av ägarförhållanden ska anmälas till kommunen eftersom sådana händelser kan ha stor betydelse för hur verksamheten bedrivs. Syftet med anmälan är att handläggaren ska kunna pröva om de nya fysiska personerna i bolaget är lämpliga att fortsätta driva verksamheten.

Handläggaren behöver göra en bedömning om de nämnda förändringarna påverkar att det finns tillräckliga kunskaper i serveringsrörelsen. Handläggaren får göra bedömningen vilken eller vilka personer som har ett betydande inflytande och är aktiva i serveringsrörelsen. När det gäller exempelvis ett mindre företag som drivs av ett fåtal personer med betydande inflytande och själva är aktiva i serveringsverksamheten, bör kravet på kunskapsprov gälla minst hälften av de personerna.

I större företag, till exempel hotell- eller restaurangkedjor där ägarna och den centrala företagsledningen inte är involverade i den dagliga driften av serveringsverksamheten, bör kravet på kunskapsprov gälla de personer som är utsedda av ledningen att vara ansvariga för serveringsverksamheten, till exempel en restaurangchef.

## **Remissyttrande**

### **Rättsregel**

Enligt 8 kap. 11 § alkohollagen ska kommunen hämta in polisens yttrande vid en prövning av ett stadigvarande tillstånd, såväl till allmänheten som till ett slutet sällskap. Kommunen ska också hämta in polisens yttrande vid en prövning av tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten.

Enligt 8 kap. 16 § alkohollagen ska också de lokaler som används för stadigvarande servering vara lämpliga från brandsäkerhetssynpunkt. Det kan även finnas anledning för kommunen att inhämta yttrande vid prövning av tillfälligt serveringstillstånd i slutet sällskap.

### **Riktlinje**

Kommunens arbete på området genomförs i samverkan med andra myndigheter. Vid prövning av ansökan skickar förvaltningen remisser till olika myndigheter och förvaltningar och dessa är Polismyndigheten, Skatteverket, bygg- och

miljöenheten och räddningstjänsten. Vid behov skickas även remiss till Kronofogdemyndigheten.

Remissinstansernas synpunkter ska beaktas och de ska ges stor tyngd i ärenden, såklart under förutsättning att yttrandena är lagenliga. Ett remissyttrande som grundas på överväganden som är oförenliga med alkohollagen ska inte tillmätas betydelse. Nedan finns exempel på remissinstanser och förväntat innehåll av yttrandet.

Remiss till polismyndigheten: Yttrandet bör särskilt avse om sökanden är lämplig att bedriva alkoholserving, om det finns hinder av ordningskaraktär för den sökta verksamheten som närboendestörningar eller trafikstörningar samt ett ställningstagande till den sökta serveringstiden. Om anmärkningar föreligger gentemot den sökande eller de personer som har betydande inflytande på verksamheten ska de redovisas. Polismyndigheten ska även rapportera till kommunen om förhållanden som är av betydelse för tillsynsverksamheten.

Remiss till räddningstjänsten: Yttrandet bör särskilt avse om serveringsstället uppfyller kraven enligt lagen om skydd mot olyckor (SFS 2003:778) och att sökanden har en plan gällande systematiskt brandskyddsarbete samt uppgifter om det antal personer lokalen är avsedd för.

Skatteverket: Yttrandet bör redovisa om sökanden, företaget och de personer som har betydande inflytande i verksamheten har fullgjort sina skyldigheter gentemot det allmänna. Har företaget registrerats för F-skatt, moms och som arbetsgivare. Har företaget och företrädarna redovisat och betalat skatter och avgifter i tid och är föreskrivna deklarationer inlämnade. Om det förekommit anmärkningar eller brister de senaste tre åren ska de redovisas.

Kronofogden: Yttrandet bör redovisa om sökanden, företaget eller de personer som har betydande inflytande i verksamheten förekommer med skulder eller krav i Kronofogdens register.

Bygg- och miljöenheten: Förvaltningen granskar om det finns eventuella hinder för den sökta verksamheten, risk för olägenheter i samband med detta exempelvis störande ljud eller andra störningar för närboende. Dessutom kontrolleras att verksamheten har ett beslut om registrering av livsmedelsverksamheten samt ett beslut om riskklassning.

## **Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl**

### **Rättsregel**

Enligt 8 kapitlet 17 § alkohollagen får kommunen vägra serveringstillstånd om serveringsstället på grund av placering eller andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet, eller medföra särskild risk för människors hälsa. Tillstånd kan vägras om alkoholpolitiska olägenheter kan befaras uppstå, även om övriga krav är uppfyllda.

### **Riktlinje**

I områden där störningar för närboende kan befaras, tillämpas som en skyddsåtgärd för de boende, villkor för serveringstider både före och fram till kl. 01.00. Olägenhet kan exempelvis vara störningar för närboende, närhet till skola, idrottsanläggning, eller miljö där mycket ungdomar vistas. Serveringstillstånd i anslutning till livsmedelsbutik eller shoppingcenter kan även anses utgöra en olägenhet.

## **Riktlinjer vid servering**

### **Serveringstider**

#### **Rättsregel**

Bestämmelsen i 8 kapitlet 19 § alkohollagen om serveringstider syftar främst till att motverka olägenheter som onykterhet och oordning. 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

Det är kommunen som bestämmer under vilka tider som det är tillåtet att servera alkoholdrycker. Kommunen har även rätt att vägra serveringstillstånd. Om kommunen inte fattar något beslut om serveringstider, får servering endast ske mellan klockan 11.00 och klockan 01.00. Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 minuter efter att restaurangen stängt, när serveringstiden är slut.

#### **Riktlinje**

Vid prövning av både stadigvarande och tillfälliga serveringstillstånd utgår Aneby kommun från att normaltiden för alkoholservering är klockan 11.00 till kl. 01.00 under förutsättningen att polismyndigheten tillstyrker ansökan samt att bygg- och



miljöenheten inte rekommenderar tidigare stängning på grund av risken för att närboende utsätts för bullerstörning. Serveringstider kan komma att förändras om relevanta klagomål från närboende inkommer.

Utsträckt serveringstid efter kl. 01.00 beviljas i normalfallet inte. Däremot kan utsträckt serveringstid vid särskilda evenemang eller helgaftnar beviljas de restauranger som är dokumenterat välskötta och inte har några aktuella anmärkningar. Ifall Polismyndigheten tillstyrker ansökan och miljöavdelningen inte rekommenderar tidigare stängning på grund av risken för att närboende utsätts för bullerstörning, kan utsträckt serveringstid medges. För att få servera alkoholdrycker till allmänheten fram till kl. 02.00, kan också komma att krävas att förordnade ordningsvakter tjänstgör på serveringsstället, tills samtliga gäster har lämnat. Samråd ska i dessa fall alltid ske med polismyndigheten.

## **Ordning och nykterhet**

### **Rättsregel**

Enligt 3 kapitlet 5 § ska skador i möjligaste mån förhindras vid försäljning, och den som säljer alkoholdrycker ska se till att det råder ordning och nykterhet på försäljningsstället. Enligt 8 kapitlet 20 § ska personal vid servering se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

### **Riktlinje**

Att servera alkoholdrycker är ett ansvarsfullt uppdrag och ska präglas av måttfullhet. Aneby kommun har generellt en positiv inställning till restaurang- och nöjesverksamhet. Ett tryggt, levande och välmående restaurangliv är ett viktigt inslag i Aneby kommun. Förutsättningen är att den bedrivs på ett sätt som inte leder till ordningsproblem, märkbart påverkade gäster eller att underåriga serveras. Det är tillståndshavarens ansvar att se till att verksamheten är organiserad på ett sådant sätt att dess problem undviks.

Försäljning av större mängder alkohol till en person eller en grupp, begränsas genom att inte tillåta servering av hela flaskor med spritdrycker, hinkar med öl, eller så kallade shot-brickor.

Serveringslokaler och eventuella andra utrymmen ska vara insynade och angivna i tillståndsbeviset, till exempel genom markering på ritning som bifogas beviset. Ett viktigt krav som ställs på lokalerna är att de ska vara överblickbara, bland annat

för att serveringspersonalen ska kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker, samt kunna upptäcka om olägenheter uppstår.

För att undvika alkoholpolitiska olägenheter i form av oordning och överservering, kan kommunen i tillståndet kräva bordsservering.

Kommunen kan anordna möten med tillståndshavare i utbildnings- och informationssyfte och erbjuda utbildning i metoden Ansvarsfull Alkoholservering, metoden syftar till att minska berusningsdrickande och ordningsstörningar.

Serveringsstället kan utforma en egen alkohol- och drogpolicy. Av policyn ska bland annat framgå hur överservering, ordningsstörningar och servering till underåriga, ska undvikas.

## **Uteserveringar**

### **Rättsregel**

Enligt 8 kapitlet 14 § första stycket alkohollagen ska ett serveringstillstånd avse ett visst avgränsat utrymme, exempelvis en uteservering som finns i anslutning till serveringsstället. 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 uteserveringen ska vara utrymd. Anledningen är att verksamheten inte får störa omgivningen, till exempel de som bor i närheten av restaurangen.

### **Riktlinje**

I de fall serveringstillståndet även omfattar uteservering måste mat också kunna serveras där. En uteservering ska också vara fysiskt avgränsad med staket eller liknande, där minimihöjden bestäms i samråd med berörda myndigheter. Dess belägenhet ska vara sådan att den kan överblickas från serveringsstället. Avgränsningen ska vara tydlig, men den ska också ta hänsyn till funktionshindrades möjlighet att få tillträde till uteserveringen. Dess belägenhet ska vara sådan att den kan överblickas från serveringsstället. Uteserveringen ska ha tillräckligt antal sittplatser.

Om alkoholpolitiska olägenheter befaras på grund av uteservering, kan serveringstiden begränsas.

Alla uteserveringar omfattas av rökförbudet enligt Lagen (2018:2088) om tobak och liknande produkter.

## Gemensamt serveringsutrymme

### Rättsregel

I 8 kapitlet 14 § andra stycket alkohollagen ges möjlighet för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Det innebär att ett särskilt tillstånd kan beviljas för att servera på samma yta. En förutsättning är att de som ansöker om gemensamt serveringsutrymme har ett eget serveringstillstånd. Särskilda villkor kan meddelas i samband med beslutet om tillstånd för ett gemensamt serveringsutrymme.

### Riktlinje

För gemensamt serveringsutrymme gäller samma regler som för övriga typer av serveringstillstånd.

## Villkor vid meddelande av serveringstillstånd

### Rättsregel

Enligt allmänna förvaltningsrättsliga principer kan en kommun, när den meddelar tillstånd, också meddela olika slags villkor. Syftet är att motverka alkoholpolitiska skadeverkningar. Villkoren kan alltså endast meddelas vid beslut om serveringstillstånd. Dit räknas också beslut om utökning av ett gällande tillstånd, till exempel förlängd serveringstid och utökning av serveringslokal eller annat serveringsutrymme. Villkoren får inte vara generella utan behovet ska bedömas i varje enskilt fall. Kommunen kan däremot i sina riktlinjer beskriva under vilka förutsättningar ett beslut kan komma att villkoras.

### Riktlinje

Exempel på vad villkoren kan avse:

- förordnade ordningsvakter efter vissa klockslag eller vid olika typer av evenemang
- olika utrymningstider för servering i olika lokaler eller utrymmen på ett serveringsställe (exempelvis för uteservering)
- antal gäster på serveringsstället
- begränsning av servering genom att endast tillåta bordsservering, eller att vid vissa evenemang endast tillåta bordsservering
- Utbildning för personal vid sen serveringstid, exempelvis Ansvarsfull alkoholservice.

## Tillfälliga serveringstillstånd

### Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 2 § alkohollagen kan ett serveringstillstånd meddelas för servering till allmänheten eller slutet sällskap. Tillståndet kan vara stadigvarande eller avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd).

### Riktlinje

Tillfälligt serveringstillstånd till slutna sällskap

För att räknas som tillfälligt tillstånd, ska det inte vara fråga om ett regelbundet återkommande arrangemang.

Med "slutet sällskap" menas en begränsad krets av personer med ett gemensamt intresse i ett företag, en förening eller ett annat sammanhang. Det gemensamma intresset ska avse något utöver den tillställning där alkoholdrycker serveras. Gäster på ett hotell eller liknande kan inte anses vara ett slutet sällskap. För en förening utgörs underlaget för prövning av dess stadgar, verksamhetsberättelse och styrelsesammansättning. Företag ska bifoga registreringsbevis och privatpersoner personbevis.

Arrangören ska i förväg kunna ange vilka som vid tillfället ska delta. I ansökan om tillstånd redovisas tillställningens art och till vilka servering ska ske (gästlista ska kunna uppvisas). Sökanden ska vara både personligt och ekonomiskt lämplig.

Lagad mat ska alltid tillhandahållas. Inköp av alkohol får endast göras på Systembolaget (Detaljhandelsbolag). Priset på alkoholdrycker får i sammanhanget, efter skäligt pålägg, inte vara lägre än inköpspriset. En ansökan omfattar ett serveringstillstånd vid ett tillfälle. Mot en högre avgift kan ansökan göras för högst tre tillfällen vid samma ansökningstillfälle.

Serveringstillstånd krävs dock inte om serveringen:

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

Samtliga tre kriterier måste vara uppfyllda för att serveringen ska kunna ordnas utan serveringstillstånd.

## **Riktlinje**

Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten

Evenemanget, som alkoholservingen ingår i, ska vara seriöst. Serveringen ska ingå som en del i evenemanget. Stor restriktivitet gäller för serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller andra evenemang som främst riktar sig till ungdomar. Samma gäller för utpräglat dryckesinriktade arrangemang. Tillfälliga tillstånd bör i möjligaste mån knytas till juridiska eller fysiska personer med branschfarehet.

- Den som söker serveringstillstånd ska vara personligt och ekonomiskt lämplig. Detta gäller även festivalarrangörer beroende på deras inflytande över festivalens genomförande.
- Sökande ska ha rätt att disponera markytan/lokalen.
- Bygg- och miljöenhetens krav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
- Polis och räddningstjänst ska tillstyrka ansökan och deras eventuella villkor ska uppfyllas.
- In- och utsläpp till serveringen samt övervakning av den allmänna ordningen inom serveringsområdet ska skötas av det antal vakter som polisen föreskriver.
- Mat ska tillhandahållas under hela serveringstiden.
- Serveringen ska bedrivas på avgränsad serveringsyta med tillräckligt antal sittplatser och acceptabla avgränsningar.
- Servering av alkoholdrycker ska i normalfallet vara avslutad senast kl. 01.00 om det inte ur ordnings- och/eller störningssynpunkt är motiverat med tidigare/senare sluttid.
- All försäljning ska registreras i ett godkänt kassaregister som automatiskt framställer ett kvitto till kunden.
- Tillstånd till servering av spritdrycker beviljas i normalfallet inte.
- Tillstånd i samband med idrottsevenemang eller till servering som i huvudsak riktar sig till ungdomar, beviljas i normalfallet inte.

## **Kommunens tillsynsverksamhet**

### **Rättsregel**

Kommunens tillsynsansvar för områdena servering av alkoholdrycker och marknadsföringen av alkoholdrycker framgår av 9 kap 2 § och 3 § alkohollagen (2010:1622).

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

1. uppfyller de krav som gällde för tillståndets meddelande, eller
2. följer de bestämmelser som gäller för servering enligt denna lag eller de villkor eller föreskrifter som meddelats med stöd av lagen.

En kommun ska 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.

### **Riktlinjer**

Alla serveringstillstånd följs upp genom en förebyggande tillsyn med informations- och utbildningsinsatser, samt med inre och yttre tillsyn. Så kallad inre tillsyn görs genom kontroller av uppgifter från andra myndigheter, såsom ekonomi och personlig lämplighet, andra myndigheters restauranginspektioner, samt genom en övervakning av restaurangernas marknadsföring och restaurangrapportering.

Den yttre tillsynen kontrollerar att restaurangens alkoholservering sker enligt givna tillstånd. Ordningen i och utanför restaurangen bedöms, liksom graden av gästernas berusning. Kontroll sker av att underåriga inte serveras alkohol. Den ekonomiska skötsamheten granskas genom kassa- och personalkontroller. Vidare kontrolleras matutbud och tider för matsservering. Självklart uppmärksammas även förekomst av narkotika, om diskriminering förekommer, samt att brandsäkerheten upprätthålls. Samordnad tillsyn kan även ske med andra myndigheter eller kommuner.

Syftet med en effektiv tillsyn, som sker i samarbete med andra myndigheter och är kopplad till sanktioner, är att se till att restaurangverksamheten bedrivs enligt gällande lagar och bestämmelser, och att branschens aktörer kan konkurrera på lika villkor. Det innebär, enligt alkohollagen, att serveringstillstånd efter prövning

ska ges, om vissa kriterier är uppfyllda. Med andra ord ska den som uppfyller kraven få ett serveringstillstånd, samtidigt som snabba, verkningfulla sanktioner ska vidtas mot den som missköter sig.

Försäljning av alkoholdrycker ska skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras. Den som tar befattning med försäljning av alkoholdrycker ska se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället.

### **Former av tillsyn**

Förebyggande tillsyn är kommunens arbete med informations- och utbildningsinsatser såsom utbildning i ansvarsfull alkoholservering, nätverksmöten mellan myndigheter samt kommunens arbete för att sprida kunskaper om hur alkohollagen ska omsättas i det praktiska arbetet på serveringsstället. I kommunens arbete är det av stor vikt att ha en dialog med företagen för att sprida kunskapen om hur alkohollagen ska omsättas i det praktiska arbetet.

Inre tillsyn innebär att kommunen, ofta tillsammans med andra myndigheter såsom Polismyndigheten och Skatteverket, arbetar med att granska om den som har serveringstillstånd fortfarande uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet.

Den inre tillsynen är administrativ och sker med stöd av remisser och underrättelser mellan berörda myndigheter.

Yttre tillsyn är den granskning som sker då kommunen besöker serveringsstället under pågående verksamhet, framför allt under kvällar och nätter för att kontrollera att verksamheten bedrivs i enlighet med lagen. Tillsyn kan också ske genom så kallad samordnad tillsyn när kommunen tillsammans med olika berörda myndigheter som polisen, Skatteverket och räddningstjänsten gör en gemensam tillsyn på serveringsstället.

Den yttre tillsynen i form av besök på serveringsstället kommer att utföras utifrån låg eller hög prioritering.

Låg prioritet:

- Restauranger med serveringstillstånd till allmänheten där i huvudsak familjer och äldre gäster är restaurangens besökare.

- Restauranger som har låg alkoholförsäljning, inget nöjesutbud och inga kända störningar.
- Tillståndshavare med tillfälligt serveringstillstånd för slutna sällskap.

Hög prioritet:

- Tillståndshavare som har tillstånd för allmänheten och där det kan finnas kända störningar.
- Restauranger med serveringstillstånd som vänder sig till unga vuxna.
- Tillståndshavare och restauranger med hög alkoholförsäljning där nöjesutbud förekommer, tillfälligt eller under viss period.
- Tillståndshavare med verksamhet som har stadigvarande serveringstillstånd för slutna sällskap eller medlemskap.

## Samordnad yttre tillsyn

Samordnad yttre tillsyn förekommer tillsammans med Polismyndigheten, Skatteverket och Räddningstjänsten.

## Tillsynsplan

Kommunen upprättar årligen en tillsynsplan som delges Länsstyrelsen. Av tillsynsplanen framgår i vilken omfattning olika typer av tillstånd inspekteras. Syftet med en tillsynsplan är att göra tillsynen mer effektiv samt att få tillsynen att fungera som ett medel i arbetet med att uppfylla de mål som gäller inom tillsynsområdet. En tillsynsplan är därför ett hjälpmedel för kommunen för en effektivare tillsyn av tillståndshavare med serveringstillstånd, både stadigvarande och tillfälliga.