



Kristianstads
kommun

Miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningen

Kommunala riktlinjer för alkoholservering i Kristianstads kommun

Dnr MHN 17-2018-00111

Antagen av miljö- och hälsoskyddsnämnden

2018-08-23

Innehållsförteckning

1. Inledning.....	1
1.1 Alkohollagen – en skyddslag.....	1
1.2 Kommunens informationsskyldighet med mera	1
1.3 Kommunens riktlinjer.....	1
2. Ansökan och handläggning	2
2.1 Handläggningstider vid ansökan och anmälan	2
2.2 Ansökningsavgifter och tillsynsavgifter.....	3
2.3 Kunskapsprovet och rutiner kring provet	4
2.4 Remissyttranden	4
2.4 Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl.....	5
2.5 Kommunens tillsynsverksamhet.....	6
3 Riktlinjer vid servering.....	7
3.1 Serveringstider	7
3.2 Ordning och nykterhet.....	9
3.4 Gemensamt serveringsutrymme	10
3.5 Villkor vid meddelande av serveringstillstånd	12
3.6 Tillfälliga tillstånd till allmänheten eller slutet sällskap.....	12
4 Lämplighetsprövning av sökanden.....	13
4.1 Bedömning av personlig lämplighet.....	13
5 Lämplighetsprövning av lokalen	13
5.1 Avgränsning och dispositionsrätt	13
5.2 Sittplatser, drinkbar, verksamhetsinriktning och brandskydd	14
5.3 Kök	14
5.4 Matutbud	15

1. Inledning

1.1 Alkohollagen – en skyddslag

Alkohollagen är en skyddslagstiftning, vars syfte är att begränsa alkoholens skadeverkningar samt att förebygga andra negativa effekter. Det kan exempelvis vara ett ökat antal våldsbrott, skadegörelser eller trafikolyckor. En utgångspunkt vid tillståndsgivning är därför att skyddet för människors hälsa går före företagsekonomiska eller näringspolitiska hänsyn och servering av alkoholdrycker ska ske på ett måttfullt och ansvarsfullt sätt.

1.2 Kommunens informationsskyldighet med mera

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 9 § alkohollagen ska kommunerna tillhandahålla information om vilka regler som gäller enligt alkohollagen samt anslutande föreskrifter.

Riktlinjer

Miljö- och hälsoskyddsnämnden strävar efter att lämna information till verksamheter, så att varje sökande och tillståndshavare ges möjlighet att följa de lagar och regler som finns gällande alkoholserving.

- Kristianstads kommun arrangerar årligen krögarmöten för tillståndshavare. Dessa möten ska vara ett forum för informationsutbyte i frågor gällande servering av alkoholdrycker, samt övrig information.
- Miljö- och hälsoskyddsnämnden arrangerar årligen utbildningen Ansvarsfull Alkoholserving (AAS). Utbildningen vänder sig till tillståndshavare och övrig personal i serveringsverksamheten, som vill uppdatera sig i alkohollagens regler, med syftet att förebygga alkoholrelaterat våld, med anknytning till krogmiljö.
- Alkoholhandläggarna träffar varje sökanden, i samband med ansökan om serveringstillstånd, då vi informerar om ansökningsprocessen samt de handlingar som ska skickas in. Som tillståndshavare eller sökanden kan du också alltid vända dig till miljö- och hälsoskyddsnämnden med dina frågor, så hjälper vi dig så snart vi kan. Varje tillsynsbesök på serveringsställena är vi en dialog med verksamheterna och lämnar information om.

1.3 Kommunens riktlinjer

Som ett led i informationsskyldigheten har miljö- och hälsoskyddsnämnden i Kristianstads kommun tagit fram riktlinjer för alkoholserving. Riktlinjerna är en sammanställning av vad som gäller enligt lag och författningar samt vilka hänsyn kommunen kan ta till lokala förhållanden, vid tillståndsgivning. Riktlinjerna är inte rättsligt bindande utan är exempel och rekommendationer, som kan vara till hjälp vid bedömning och tillämpning av lagstiftningen. Om ett myndighetsbeslut överklagas i ett ärende och blir föremål för bedömning i domstol, blir domstolsavgörandet vägledande för tolkningen.

Riktlinjerna utgår från alkohollagens regler och syftet är att

- säkerställa likabehandling och skapa förutsebarhet för tillståndsgivning, vid en planerad etablering inom kommunen
- skapa goda förutsättningar för att tillståndsgivning kan ske snabbt, effektivt och rättssäkert
- tydliggöra vad som förväntas av den som har ett serveringstillstånd eller söker tillstånd för alkoholserving

2. Ansökan och handläggning

2.1 Ansökan

Rättsregel

Enligt 8 kap 1 § Alkohollagen krävs tillstånd för servering av spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker av den kommun, där serveringsstället är beläget.

Ansökan om serveringstillstånd ska enligt 8 kap 10 § Alkohollagen göras skriftligt.

Riktlinje

- Miljö- och hälsoskyddsnämnden tillhandahåller blanketter och skriftlig information om vilka bilagor som behövs för prövning i serveringsärende. På hemsidan finns ansökningsblanketter, tillsammans med information om avgifter och handläggningstider.
- Ansökan ska vara undertecknad av firmatecknare hos sökanden.
- När miljö- och hälsoskyddsnämnden får in en ansökan, registreras ett ärende som därmed får ett diarienummer. Handläggaren skickar ett meddelande om mottagen ansökan, till sökanden, med uppgifter om ärendets diarienummer och uppskattad handläggningstid för ett normalärende.
- Om ansökan inte är komplett, informeras sökanden om vilka handlingar som saknas.

Undantag från huvudregeln

Enligt Alkohollagens 8 kap 1 § st. 3 kan undantag göras från huvudregeln om evenemanget:

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

Alla tre punkter ska vara uppfyllda, annars behövs ett serveringstillstånd. Kontakta kommunen vid osäkerhet kring punkt/er.

2.1 Handläggningstider vid ansökan och anmälan

Rättsregel

Enligt 5 § alkoholförordningen, (2010:1636) 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 av ärendet, får handläggningstiden förlängas med högst 4 månader. Kommunen ska informera sökanden om skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.

Riktlinje

Miljö- och hälsoskyddsnämnden har specificerat de beräknade handläggningstiderna för olika typer av serveringstillstånd och anmälningar. Handläggningstiden räknas från det att ansökan är komplett, det vill säga att alla handlingar har inkommit.

Handläggningstider för normalärenden i Kristianstad kommun finns på kommunens hemsida.

2.2 Ansökningsavgifter och tillsynsavgifter

Rättsregel

Enligt Alkohollagens 8 kap 10 § har kommunen rätt att ta ut avgift för prövningen enligt de grunder som beslutas av kommunfullmäktige.

I Cirkulär 10:77, "En ny alkohollag", utgiven av Sveriges Kommuner och Landsting, finns mer information om tillstånds- och tillsynsavgifterna och om självkostnads- och likställighetsprinciperna.

Enligt 8 kap 10§ Alkohollagen får kommunen ta ut avgift för tillsyn av den som har serveringstillstånd för provsmakning, catering eller stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten. Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen, som regleras närmare i kommunallagen (1991:900).

Riktlinje

Alkoholhandläggningen i Kristianstads kommun finansieras huvudsakligen genom avgiftsintäkter och kommunen har enligt alkohollagen rätt att ta ut avgifter för både tillståndsprövningen och den löpande tillsynen.

- Ansökningsavgiften består av en fast avgift och ska täcka den genomsnittliga faktiska kostnaden för att handlägga och pröva en ansökan. I handläggningen ingår bland annat diarieföring och arkivering, remisshantering, besök på serveringsstället, beredning av beslutsunderlag och utfärdande av tillståndsbevis.
- Vid samtidig ansökan av flera olika tillståndstyper, exempelvis tillstånd för catering samt ett stadigvarande serveringstillstånd, betalas endast en avgift, för det mest omfattande tillståndet.
- Samtliga ansöknings- och anmälningsavgifter faktureras i efterhand.
- Tillsynsavgiften består av en fast och en rörlig del. Den rörliga delen grundar sig på föregående års omsättning av alkoholdrycker och restaurangrapporten är underlag för bestämmande av avgiften. Den fasta delen består av två nivåer, där en högre taxa debiteras den som har utsträckt serveringstid, efter klockan 01:00.
- Avgiften ska täcka arbete med förebyggande tillsyn, inre tillsyn och yttre tillsyn och kan till exempel vara besök på serveringsstället, service och information, anordnande av utbildning, administration, samverkan med myndigheter, kommuner och andra instanser, internutbildning mm.
- Vid utebliven restaurangrapport görs debitering enligt taxa för närmast överstigande intervall, efter senast kända restaurangrapport. Att inte lämna restaurangrapporten kan även leda till att sanktion enligt alkohollagen meddelas.
- I avgiften för kunskapsprov ingår tre försökstillfällen. Vid konstaterat behov finns möjlighet att använda auktoriserad tolk vid provet.
- Avgifterna är knutna till konsumentprisindex. En översyn och justering sker därför årligen.
- Miljö- och hälsoskyddsnämndens aktuella ansöknings- och tillsynsavgifter finns på kommunens hemsida.

2.3 Kunskapsprovet och rutiner kring provet

Rättsregel

Enligt 8 kap 12 § 2 st. 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.

Det finns olika prov beroende på vilken typ av tillstånd man ansöker om. Godkänt prov är giltigt i tre år. Kommunen kan meddela undantag från att göra kunskapsprov om sökanden uppfyller vissa krav.

Riktlinjer

- I samband med ansökan om serveringstillstånd genomförs ett kunskapsprov. Information om provet lämnas muntligt och skriftligt vid ny ansökan samt via hemsidan.
- Den sökande får klartecken av alkoholhandläggare när det är dags att boka tid för provet.
- Miljö- och hälsoskyddsnämnden tar ut en avgift för kunskapsprovet. Avgiften gäller för en person och tre försökstillfällen.

2.4 Remissyttranden

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 11 § Alkohollagen ska kommunen hämta in polisens yttrande, vid en prövning av ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten eller till ett slutet sällskap. Kommunen ska också hämta in polisens yttrande vid en prövning av tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten, om det inte rör sig om ett litet arrangemang.

Enligt 8 kapitlet 16 § Alkohollagen ska de lokaler som används för stadigvarande servering vara godkända ur brandsäkerhetssynpunkt. Brandsäkerheten kan också vara något som kommunen behöver beakta när den prövar en ansökan om tillfälligt serveringstillstånd.

Riktlinjer

Vid en ansökan om serveringstillstånd inhämtas yttrande från polisen, Skatteverket, Kronofogden samt Räddningstjänsten.

Utöver ovanstående görs en avstämning av att verksamheten är registrerad som livsmedelsverksamhet samt att hälsoskyddshandläggaren inte har något att erinra gällande eventuella ljud- och bullerstörningar.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden lägger stor vikt vid polisens och andra myndigheters yttrande, vid en tillståndsprövning. Det är remissinstansernas sakliga invändningar som är särskilt viktiga.

Sökanden kan också själv kontakta räddningstjänsten, som godkänner lokaler ur brandsäkerhetssynpunkt.

2.4 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.

Kommunerna bör ange i riktlinjerna vilka kriterier de tillämpar vid bedömningen, för att det ska bli tydligare för den sökande. Kommunerna måste dock alltid bedöma samtliga omständigheter i det enskilda fallet. (Proposition 1994/95:89, sid 61 och framåt.)

Riktlinjer

Vid ansökan om tillstånd för servering av alkohol ska en bedömning göras ur ett alkoholpolitiskt perspektiv. Detta innebär att, vid en etablering av ett serveringsställe med serveringsrättigheter, kan bland annat nedanstående faktorer påverka miljö- och hälsoskyddsmyndighetens bedömning.

- Restauranger som ligger i bostadsområden ökar risken för att nattvilan ska störas för närboende (närboendestörningar). Boende i centralt belägna bostäder kan dock räkna med något mer störningar, än de som bor utanför centrum.

Miljö- och hälsoskyddsmyndigheten har tagit fram ett dokument, "Policy för musikljud inom- och utomhus". Denna gäller som riktlinje avseende rekommenderade ljudnivåer från musikanläggningar på barer, restauranger, pubar och liknande verksamheter samt störningar från kringverksamheter, såsom trafik och människor. Ljudpolicyn finns på kommunens hemsida.

- Platser där barn och ungdomar regelbundet vistas är ofta olämpliga för etablering av serveringsställen med serveringstillstånd. Sådana platser kan vara skolor, fritidsgårdar samt kulturanläggningar för barn och ungdom. Bedömning görs i varje enskilt fall.
- För idrottsanläggningar, simhallar och badhus gäller att servering av alkoholdrycker ska ske i antingen restaurang eller restaurangliknande miljö. Sittplatser för ätande gäster ska finnas och mat ska erbjudas. Serveringsytan ska vara tillräckligt avgränsad och överblickbar. Alkoholservering får inte förekomma på läktare.
- I livsmedelsbutiker och köpcentrum/gallerior ska servering ske i restaurang eller liknande miljö. Ett varierat utbud av maträtter, som tillretts eller tillagats på serveringsstället, ska erbjudas. Sittplatser för ätande gäster ska finnas och serveringsytan ska vara väl avgränsad och överblickbar.

2.5 Kommunens tillsynsverksamhet

Rättsregel

Av Alkohollagens 9 kapitlet 2 § framgår att kommunen och Polismyndigheten har tillsynsansvar över efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker.

Enligt 9 kap 3 § Alkohollagen har kommunen tillsyn över efterlevnaden av bestämmelserna om marknadsföring på serveringsställen.

Riktlinjer

Förebyggande tillsyn

- Miljö- och hälsoskyddsnämnden erbjuder minst en gång om året utbildningen Ansvarsfull Alkoholservering. Utbildningen riktar sig till personer som arbetar i verksamheter med alkoholservering. Utbildningen handlar huvudsakligen om alkohollagens serveringsregler men innehåller även inslag om narkotika på krogen samt övningar med konflikthantering.
- Kommunen anordnar minst en gång om året informationsträffar så kallade krögarträffar, som riktar sig till tillståndshavare och sökande av serveringstillstånd.

Inre tillsyn

- Inre tillsyn genomförs regelbundet och betyder att miljö- och hälsoskyddsnämnden arbetar med att granska huruvida den som har provsmaknings-, catering- eller serveringstillstånd fortfarande uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet. Granskningen sker med hjälp av andra myndigheter såsom polisen, Skatteverket och Kronofogden. Den inre tillsynen är administrativ och sker med hjälp av remisser (förfrågningar) och underrättelser mellan myndigheterna.
- Miljö- och hälsoskyddsnämnden använder också digitala upplysningstjänster där uppgifter hämtas om restföringar, betalningsanmärkningar, konkurser med mera.

Yttre tillsyn

- Yttre tillsyn innebär att miljö- och hälsoskyddsnämnden besöker serveringsställen under pågående verksamhet. Vid dessa besök finns möjlighet för tillståndshavaren att föra dialog och diskutera eventuella frågeställningar i serveringsverksamheten. Tillsyn görs framförallt under kvällar och nätter, för att kontrollera att verksamheten bedrivs enligt lagen. Tillsynen kan utföras av kommunens alkoholhandläggare, i samverkan med annan tjänsteman från förvaltningen, men kan även ske genom så kallad samordnad tillsyn. Detta innebär att miljö- och hälsoskyddsnämnden gör tillsyn på serveringsstället tillsammans med polisen, Skatteverket, Tullverket, Länsstyrelsen, Räddningstjänsten eller annan myndighet.
- Miljö- och hälsoskyddsnämnden upprättar årligen en tillsynsplan, som beskriver kommunens planerade tillsynsarbete under året. Antalet tillsynsbesök beror bland annat på verksamhetens inriktning eller öppettider. Nattklubbar och liknande verksamheter får vanligtvis fler besök än en renodlad matrestaurang.
- Tillsynsbesöken är vanligtvis oanmälda. Eventuella missförhållanden påtalas direkt för serveringsansvarig på plats. Om ett missförhållande snabbt rättas till eller om tillståndshavaren på annat sätt förklarar och åtgärdar på godtagbart sätt, kan ärendet avskrivas.

- Vid enstaka missförhållanden kan miljö- och hälsoskyddsnämnden tillämpa skriftlig dialog med tillståndshavaren. Ett sådant exempel kan vara när tillståndshavaren erhållit ett fåtal betalningsuppsmaningar från skatteverket. I brevet framgår vad missförhållande består i samt vilket lagrum som tillståndshavaren ska följa. Om missförhållandet omedelbart rättas till, behöver ett tillsynsärende inte inledas.
- Vid tillsyn dokumenteras iakttagelserna i ett tillsynsprotokoll. Efter besöket skickas en tillsynsrapport till tillståndshavaren. Tillsynsrapporten innehåller uppgifter om vad som framkommit vid tillsynen och om eventuella åtgärds punkter noterats vid tillsynen. I tillsynsrapporten anges om uppföljning av eventuella åtgärds punkter kommer att ske.

Vid tillsynen kontrolleras bland annat:

- att serveringen är återhållsam och inte sker till berusade personer
- att berusade personer avvisas
- att ålderskontroll sker
- att mat erbjuds
- att lätt drycker och alkoholfria alternativ till festdrycker erbjuds
- att god ordning råder
- att serveringsansvarig person finns på plats
- att prissättning på alkoholdrycker är rimlig
- att regler om kassaregister och kvitto följs

3 Riktlinjer vid servering

3.1 Serveringstider

Rättsregel

Av bestämmelsen i 8 kapitlet 19 § Alkohollagen framgår att det är kommunen som beslutar under vilka tider alkoholdrycker får serveras. Av andra stycket framgår att, om kommunen inte beslutar annat, får servering av spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker inte påbörjas tidigare än klockan 11:00 och inte pågå längre än till klockan 01:00.

Bestämmelsen om serveringstider är en viktig del av den svenska alkoholpolitiken, och sociala hänsyn ska därför gå före affärsmässiga eller konkurrensmässiga hänsyn (Proposition 1994/95:89, sid 97 och framåt). Att en konkurrerande restaurang redan har fått längre serveringstid behöver därför inte motivera bifall till en annan ansökan.

Följande omständigheter kan vara avgörande vid bedömning av sena serveringstider:

- Närhet till bostäder
- Miljöer där barn och ungdom vistas
- Brottsbelastade miljöer
- Miljö med missbruksproblematik

Riktlinjer

- Varje enskild ansökan prövas och bedöms utifrån dess specifika förhållanden. Miljö- och hälsoskydds nämnden kan inte enbart hänvisa till riktlinjerna, som grund för att avslå en ansökan. Det måste också finnas påtagliga omständigheter, som talar mot beviljande. Exempelvis polisens remissyttranden.
- Miljö- och hälsoskydds nämnden kan, i beslut om serveringstid utöver normaltiden, lägga till villkor av alkoholpolitisk karaktär. Se vidare under rubriken "Villkor vid meddelande av serveringstillstånd".
- Miljö- och hälsoskydds nämnden kan besluta om prøvotid gällande sena serveringstider. Efter prøvotidens utgång omprövas tillståndsbeslutet automatiskt, utan att förnyad ansökan behöver göras. Under prøvotiden genomför miljö- och hälsoskydds nämnden utökad tillsyn på serveringsstället. För medgivande av fortsatt sen serveringstid krävs att verksamheten, under prøvotiden, har bedrivits utan anmärkningar från tillsynsmyndigheter gällande störningar samt ordning och nykterhet. Till grund för bedömningen ligger tillsynsdokumentation och sammanställning av händelserapporter från polisen.
- Remissinstansernas yttranden har stor betydelse vid bedömningen.
- Normaltiden gäller klockan 11:00 – 01:00.
Om ingen serveringstid anges i ansökan och ingen erinran finns från remissinstanserna gällande serveringstiden, beviljar kommunen vanligen normaltiden.
- Serveringstid till klockan 02:00 eller 03:00.
Om sökanden ansöker om denna senare serveringstid och remissinstanserna inte har någon erinran gällande den sökta serveringstiden eller ingen särskild risk för alkoholpolitiska olägenheter föreligger, kan denna serveringstid beviljas.

Tillfälligt utsträckt serveringstid

- Tillfälligt utökad serveringstid kan beviljas för ordinarie restaurangverksamheter vid särskilda evenemang. Polisen tillfrågas även vid tillfälliga utökningar av serveringstiden. Om tillfälliga utökningar söks regelbundet bör fråga om stadigvarande utökning väckas.
- Serveringstid före klockan 11:00 beviljas vanligtvis inte i Kristianstads kommun. Bestämmelsen om serveringstider är en viktig del av den svenska alkoholpolitiken och skyddet för människors hälsa och intresset av att upprätthålla ordning, nykterhet och säkerhet ska alltid stå i förgrunden när kommunen prövar serveringstider.

Övergång mellan vintertid – sommartid/sommartid – vintertid

- För den som har beviljats serveringstid till 03:00 gäller att serveringen avbryts tre timmar efter klockan 00:00. Övergång till sommar- eller vintertid ska inte medföra förlust eller tillägg av serveringstid.

3.2 Ordning och nykterhet

Rättsregel

Serveringen av alkoholdrycker ska vara ansvarsfull och präglas av måttfullhet. Fokus är återhållsamhet vid servering, för att skadeverkningar av alkohol ska förhindras. Kravet på ordning och nykterhet gäller såväl på serveringsstället som i dess direkta närhet. Även övrig oordning, som inte är direkt orsakad av alkoholförtäring, ska undvikas.

Enligt 3 kapitlet 5 § Alkohollagen ska skador i möjligaste mån förhindras vid försäljning, och den som säljer alkoholdrycker ska se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället.

Enligt 8 kapitlet 20 § Alkohollagen ska personal vid servering se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

Riktlinjer

Mot bakgrund av detta gäller följande i Kristianstads kommun

- Tillståndshavaren ska organisera sin serveringsverksamhet avseende bemanning på sådant sätt att ordning och nykterhet upprätthålls.
- Servering av helfaskor med spritdrycker, ölkannor, hinkar med öl, cider eller alkoholisk drinkvagnar eller shotsbrickor och liknande innebär mängdservering och kan inte anses vara förenligt med alkohollagens regler om måttfull servering.
- Servering av helfaska med spritdryck till större sällskap får endast ske med serveringsmetoden bordsservering. Metoden innebär att serveringspersonal bär fram, och efter kontroll av sällskapet, håller upp drycken i glas vid gästernas bord samt bär tillbaka helfaskan till baren för förvaring till dess att ytterligare servering påkallas av gästerna. Proceduren upprepas i ett sådant fall.
- Bordsservering bör tillämpas när placering av avdelning för sittande gäster inte kan överblickas av serveringspersonal, från serveringsbar. Detta gäller till exempel när tillstånd finns för större serveringsytor.
- Tillståndshavare bör ta fram en skriftlig policy med tydliga riktlinjer för hur serveringsreglerna i alkohollagen ska följas. Policyn bör gälla för såväl gäster som personal.
- Märkbart påverkade personer ska inte serveras alkoholdrycker och ska inte vara kvar på serveringsstället. Avvisningen av en märkbart påverkad person bör, för att säkerställa personens hälsa, ske på ett ansvarstagande sätt.
- Vid mängdförsäljning gäller som huvudregel att bordsservering ska tillämpas.

3.3 Uteserveringar

Rättsregel

Enligt 8 kap 14 § första stycket alkohollagen ska ett serveringstillstånd avse ett visst avgränsat utrymme. Detta kan omfatta en lokal och exempelvis en uteservering, som finns i anslutning till serveringsstället.

Kommunen kan vid tillståndsgivningen besluta om kortare serveringstider på en uteservering än inomhus eller när uteserveringen ska vara utrymd. Om kommunen inte har villkorat tillståndet med en särskild utrymningstid för uteserveringen gäller serveringsställets utrymningstid, det vill säga 30 minuter efter den serveringstid som gäller för serveringsstället i övrigt.

Se 8 kapitlet 19 § i alkohollagen samt regeringsrättens dom Mål nr 7544-07.

Riktlinjer

- Huvudregeln är att serveringsställets serveringstid även gälla ska för uteserveringen. Om polisen eller annan remissinstans har erinran gällande störningar eller om miljö- och hälsoskyddsnämnden bedömer att andra alkoholpolitiska risker finns, kan uteserveringens serveringstider begränsas i förhållande till vad som gäller inomhus.
- Uteservering ska avgränsas på ett tydligt sätt, under den tid som serveringsverksamhet pågår. Det får inte finnas passager genom uteserveringen, som kan användas av fotgängare som genväg. Det ska inte råda någon tvekan om vad som är serveringsyta respektive gångstråk för allmänheten.
- En uteservering ska ligga i nära anslutning till det egentliga serveringsstället. Beroende på möjlighet att överblicka uteserveringen eller avståndet från restaurangen kan villkor om bordsservering eller villkor om bemanning under serveringstiden beslutas. Uteserveringar på längre avstånd, så kallade satellitserveringar bör inte medges. Eget tillstånd kan krävas för en sådan serveringsyta. Bedömning görs i varje enskilt fall.
- Större delen av uteserveringen ska vara möblerad med sittplatser för ätande gäster och tillredd mat ska serveras där. Servering på enbart omöblerade rökrutor tillåts inte.
- Avseende mått, tillgänglighet, färg och form med mera hänvisas till Kristianstads kommuns tekniska förvaltning, C4-Tekniks "Riktlinjer för uteserveringar".

3.4 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 varje sökande, som ansöker om tillstånd för gemensamt serveringsutrymme, har ett eget serveringstillstånd. Särskilda villkor kan meddelas i samband med beslutet om tillstånd för ett gemensamt serveringsutrymme.

Riktlinjer

- Tillståndshavarna ska tillsammans ansöka om gemensamt serveringsutrymme. Det är möjligt att ansöka om ett eget serveringstillstånd samtidigt med en gemensam ansökan.
- Miljö- och hälsoskyddsnämnden kan vid behov villkora om att bordsservering ska tillämpas eller att ordningsvakter ska finnas. Beslut gällande villkor om ordningsvakter fattas efter samråd med polisen.

3.5 Provsmaeking

Rättsregel

Enligt 8 kap 6 § Alkohollagen kan provsmaeking anordnas om:

1. Arrangören har ett stadigvarande tillstånd, som omfattar de drycker som provsmaekningen avser samt de lokaler där provsmaekningen äger rum eller om
2. Partihandlare, enskilt eller gemensamt, ansöker om ett tillfälligt tillstånd för provsmaeking av de drycker som avses erbjudas.

Den som har serveringstillstånd och arrangerar provsmaeking inom sitt tillstånd, ska anmäla detta till kommunen, innan arrangemanget äger rum.

Enligt 8 kap 7 § kan tillverkare av alkoholdrycker, som har ett stadigvarande serveringstillstånd, efter anmälan till kommunen, erbjuda provsmaeking av de egenproducerade dryckerna eller, om serveringstillstånd saknas, efter att ett särskilt tillstånd för provsmaeking meddelats. För att erhålla provsmaekingstillstånd på tillverkningsstället krävs att dryckerna är producerade av råvaror från den egna gården.

Enligt förarbetena till Alkohollagen (Proposition 2009/10:125, sid 113) gäller att, vid provsmaeking av en dryck ges en mycket liten mängd, oftast en matsked eller mindre.

Riktlinje

Om mat serveras och serveringsställets hela meny tillhandahålls, under tiden som dryckesprovning pågår, betecknas arrangemanget inte som provsmaeking.

Vid provsmaeking av alkoholdrycker finns inget krav på att mat serveras samtidigt.

Vid provsmaeking gäller följande maximala totalmängd:

Öl och vin	32 cl
Starkvin	18 cl
Spritdryck	8 cl

3.5 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.

Riktlinjer

Exempel på villkor vid meddelande av tillstånd till allmänheten.

- Villkor om särskild utrymningstid för uteservering i förhållande till serveringslokaler inomhus.
- Villkor om att använda så kallad klicker för kontroll av antal gäster på ett serveringsställe.
- Villkor om bordsservering vid brister i överblickbarheten, om en uteservering inte ligger i direkt anslutning till restaurangen eller i sammanhang där barn och ungdomar är ett stort inslag, till exempel vid festivaler med idrottsturneringar.

3.6 Tillfälliga tillstånd till allmänheten eller slutet sällskap

Rättsregel

Enligt 8 kap 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).

Tillfällig servering förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet av stadigvarande karaktär, exempelvis arrangemang varje helg under en sammanhängande period.

Riktlinjer

- Tillfälliga tillstånd beviljas för högst 12 arrangemang under 12 månader, från första arrangemangstillfället, eller för en period om högst 2 sammanhängande månader under en 12 månadsperiod. Ett arrangemang beräknas pågå 24 timmar.
- Tillfälligt tillstånd beviljas för maximalt två sammanhängande perioder om 12 månader, från första arrangemangstillfället. Det vill säga, maximalt 24 månader. Efter 24 månader, räknat från första arrangemangstillfället, är det inte längre fråga om tillfällig servering och då krävs stadigvarande tillstånd.
- Servering till allmänheten, under enstaka tidsperiod eller vid enstaka tillfälle, kan ske vid festivaler eller andra typer av tidsbegränsade arrangemang.
- Vid prövning av ett tillfälligt tillstånd gäller samma regler som för prövning av stadigvarande tillstånd, med undantag för krav på matutbudet.
- Tillfälligt tillstånd kan medges för pausservering vid teater eller konsert.
- Tillfälligt provsmakningstillstånd kan medges för en eller flera partihandlare, som ansöker enskilt eller gemensamt.

4 Lämplighetsprövning av sökanden

4.1 Bedömning av personlig lämplighet

Rättsregel

8 kap 12 § alkohollagen. Serveringstillstånd får endast meddelas den som visar att han eller hon, 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 denna lag.

Sökanden ska 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.

Riktlinjer

- Miljö- och hälsoskyddsnämnden bestämmer, efter dialog med sökanden, vilka fysiska personer som ska lämplighetsprövas. Prövningen avser de personer som har ett betydande inflytande i verksamheten.
- Det är sökanden som har bevisbördan för att visa sin lämplighet. Det betyder att det är sökanden som, på egen hand eller efter begäran av handläggaren, ska komma in med de handlingar som behövs för prövningen. Om sökanden inte lämnar in de handlingar som handläggaren begär in för sin bedömning kan ansökan komma att avslås.
- Miljö- och hälsoskyddsnämnden påminner sökanden skriftligt om att lämna in nödvändiga handlingar, om sökanden inte har avhört inom viss tid.

Sekretess och övrigt

Ansökan och beslut i serveringsärendet är offentliga handlingar. Övriga handlingar kan komma att omfattas av sekretess. OSL (2009:400), 30 kap 20 §.

Vid behandling av en ansökan om serveringstillstånd lämnas, i samband med remissförfarandet, valda delar ut till polisen, Skatteverket, Kronofogden samt miljö- och hälsoskyddsavdelningen.

5 Lämplighetsprövning av lokalen

5.1 Avgränsning och dispositionsrätt

Rättsregel

Serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. 8 kap 14 § alkohollagen.

Riktlinjer

- Serveringslokaler och eventuella andra utrymmen ska vara insynade av handläggare och angivna i tillståndsbeviset.
- Lokaler eller utrymmen som saknar förbindelse med serveringsstället och som är belägna så att de inte kan överblickas på ett tillfredställande sätt utgör fristående serveringsrörelse vilken kan kräva separat tillstånd.
- En förutsättning för serveringstillstånd är att sökanden har dispositionsrätt till aktuell serveringsyta.

5.2 Sittplatser, drinkbar, verksamhetsinriktning och brandskydd

Rättsregel

Enligt 8 kap 15 § alkohollagen ska serveringsstället vara utrustat med ett, i förhållande till lokalens storlek, lämpligt antal sittplatser för matsservering. Om det finns en drinkbar får den ta i anspråk endast en mindre del av serveringsställets totala yta och ska vara belägen i nära anslutning till matsalen.

Enligt 8 kap 16 § alkohollagen ska lokaler som används för servering till allmänheten eller för servering till slutna sällskap, av den som har stadigvarande tillstånd, vara lämpliga ur brandsäkerhetssynpunkt.

En grundläggande förutsättning för restaurangverksamhet är att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004.

Riktlinjer

- Vid stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten ska det bedrivas någon form av restaurangverksamhet på serveringsstället.
- Gästerna ska i normalfallet kunna välja och beställa mat och dryck från en varierad meny.
- Serveringstillstånd ska inte heller i fortsättningen beviljas enklare serveringsställen såsom gatukök eller hamburgerrestauranger, vars huvudsakliga verksamhet är inriktad på barnfamiljer och ungdomar.
- Vid stadigvarande tillstånd till allmänheten ska inte ställas krav på att gästerna måste förboka såväl lokal som meny. I så fall bör ansökan om en så kallad festvåningsrättighet till slutna sällskap övervägas.
- Toaletter, trappor, korridorer eller hissar är olämpliga serveringsytor och tillåts därför inte.
- Lokalerna ska uppfylla räddningstjänstens krav på tydlig skyltning av nödutgångar, maxantal personer som får vistas i lokalerna, släckningsutrustning, fria utrymningsvägar, förvaring av brandfarliga ämnen, med mera.

5.3 Kök

Rättsregel

Enligt 8 kap 15 § alkohollagen kan stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten medges endast om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Kravet på eget kök gäller även för cateringverksamhet.

Riktlinjer

- För verksamheter med stadigvarande tillstånd till allmänheten, året runt eller årligen under viss tidsperiod, samt för kök i cateringverksamhet krävs att köksutrustningen möjliggör tillredning av råvara till färdig rätt. I köket ska finnas nödvändiga beredningsytor, tillagningsutrustning och redskap samt förvaringsplatser för råvarorna.

En noggrann prövning görs för varje enskilt serveringsställe och den sammanvägda bedömningen av kök, matutbud samt serveringslokal och restaurangens kvalitet och allmänna standard ska vara avgörande för om tillstånd kan beviljas.

- Kökets produktionskapacitet ska stå i proportion till antalet sittplatser för ätande gäster.
- Vid syn på serveringsstället, i samband med handläggningen, gör handläggaren en dokumentering av köket för att bedöma om alkohollagens krav tillsammans med kommunens riktlinjer uppfylls.

5.4 Matutbud

Rättsregel

Enligt 8 kap 15 § alkohollagen får stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten medges endast om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat.

Efter klockan 23:00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.

Riktlinjer

- Att maten ska vara lagad eller tillredd innebär att råvaror på något sätt ska ha förädlats. Det kan exempelvis handla om att verksamheten gör sina egna hamburgare från rå köttfärs. Halvfabrikat får vara ett komplement till basutbudet.
- Tillståndshavaren ska kunna tillhandahålla ett varierat utbud av maträtter, som har tillagats eller tillretts (råvaror har bearbetats), för att utgöra en del av en måltid. Flera olika förrätter, huvudrätter och efterrätter ska kunna erbjudas.
- Det är inte ett nödvändigt krav att varma maträtter kan serveras, förutsatt att matutbudet och förhållandena i övrigt har den allmänna standard som krävs för serveringstillstånd. Det är till exempel möjligt för sushirestauranger, eller restauranger som uteslutande serverar vegetarisk mat, att få serveringstillstånd
- Tillstånd kan inte medges om det huvudsakligen är hel- eller halvfabrikat som värms upp eller läggs upp och därmed färdigställs på serveringsstället. I ett sådant fall har inte råvara förädlats på restaurangen. Det innebär att gatukök och liknande enklare serveringsställen, vars verksamhet i huvudsak är inriktad på barnfamiljer inte heller i fortsättningen ska kunna komma ifråga för serveringstillstånd.
- Efter klockan 23.00 ställs inte lika höga krav på ett varierat matutbud. Gästerna ska dock kunna erbjudas rätter av enklare slag, till exempel kalla maträtter eller maträtter som värms i mikrovågsugn. Det kan till exempel handla om paj, varm korv med bröd, förstekta hamburgare, nachotallrik etc. Enbart chips, nötter eller liknande snacks är inte tillräckligt.

Ovanstående krav gäller även för cateringverksamhet.