



SVENLJUNGA
KOMMUN

modell

plan

policy

program

regel

riktlinje

riktlinjer för alkoholserving i
Svenljunga kommun

rutin

strategi

taxa

.....
Beslutat av: Kommunfullmäktige

Beslutandedatum: 2015-11-30 § 179

Ansvarig: miljö- och byggchef

Revideras: Vid behov

Följas upp: Årligen



Innehållsförteckning

Allmänt	3
Syfte och mål	3
Kommunens informationsskyldighet	3
Riktlinjer vid ansökan och handläggning	4
Grundprinciper för serveringstillstånd	4
Handläggningstid	4
Remissinstanser	5
Serveringsställets utformning	6
Olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa..	7
Serveringstider	8
Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap.....	9
Riktlinjer vid tillsyn.....	10

Allmänt

Alkohollagen är en social skyddslag och har till främsta syfte att begränsa alkoholens skadeverkningar. Alkoholpolitisk hänsyn har företräde framför näringspolitiska hänsynstaganden. Lagen begränsar också tillgängligheten av alkohol genom att matservice är ett grundläggande krav för servicestillstånd.

Det är av stor vikt att kommunen har tydliga riktlinjer som redogör för gällande alkohollag (2010:1622), AL, och anslutande föreskrifter samt vilka lokala förhållanden kommunen tar hänsyn till i tillståndsprövningen.

Det är den allmänna standarden, såväl på maten som på miljön, som ska vara avgörande för möjligheten att få ett servicestillstånd. Tillståndshavaren ges även ansvaret att, inom vissa i lagen och i tillståndet givna ramar, själv få utforma sin verksamhet.

Tillsynsmyndighetens uppgift är att leda tillståndshavaren rätt och kontrollera att reglerna följs. Service av alkoholdrycker får alltså endast ske i sådan omfattning och i sådana former att skador eller brister i ordning och nykterhet på serviceställe inte uppstår och som ett särskilt skydd för ungdomen finns åldersgränser.

Syfte och mål

Syftet med riktlinjerna för alkoholservice är att skapa en förutsägbarhet för att en etablering som planeras kan ges tillstånd och för att ha en likabehandling inom kommunen för ansökningar av servicestillstånd.

Kommunens mål med riktlinjer för servicestillstånd är att

- : minska överkonsumtion av alkohol.
- : bidra till en förbättrad folkhälsa.
- : tydliggöra sambandet mellan matservice och alkoholservice.
- : verka för fler alkoholfria ungdomsmiljöer och ungdomsarrangemang.

Kommunens informationsskyldighet

Rättsregel: 8 kap 9 § AL

Kommunen ska tillhandahålla information om vad som gäller enligt denna lag och anslutande föreskrifter samt riktlinjer för tillämpningen av föreskrifterna i kommunen.

Riktlinjer

På kommunens hemsida (www.svenljunga.se) finns information om alkohollagen, olika typer av servicestillstånd samt information om kunskapsprov och rutiner kring proven. På hemsidan finns även dessa riktlinjer publicerade.

Information om våra handläggningstider finns både på hemsidan och på våra ansökningsblanketter. Vid frågor kring alkoholtillstånd kan kommunens handläggare kontaktas för information.

Riktlinjer vid ansökan och handläggning

Grundprinciper för serveringstillstånd

Rättsregel: 8 kap 12 § AL

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 författningenligt sätt utöva serveringsverksamheten.

Riktlinjer

Servering av alkoholdrycker är en ansvarsfull uppgift. För att få tillstånd till sådan servering måste sökanden uppfylla högt ställda krav på lämplighet. I en utredning av ansökan om serveringstillstånd görs en prövning av den sökandes lämplighet i första hand utifrån personliga förhållanden vad gäller ekonomisk skötsamhet ochandel samt utifrån den sökandes kunskaper i alkohollagen. Det ska även finnas rimliga förutsättningar för att verksamheten ska kunna bära sig ekonomiskt.

Sökanden kan nekas tillstånd om denne inte har varit ekonomiskt skötsam och/eller har varit kriminellt belastad. Med ekonomisk skötsamhet menas att krav kan ställas att sökanden fullgjort sina förpliktelser mot det allmänna, t ex inte är belastad med tidigare konkurser, betalat sina skatter och arbetsgivaravgifter samt haft en ordnad bokföring. Med kriminellt belastad kan även avses att sökanden är dömd för andra brott än ekonomiska.

Kraven och kunskapsproven ser olika ut beroende på vilket tillstånd som ansöks om. Proven görs hos tillsynsmyndigheten men rättas hos Folkhälsomyndigheten.

Handläggningstid

Rättsregel: 8 kap 15 § alkoholförordningen (2010:1636)

Kommunen ska 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 fyra månader.

Sökanden ska informeras om skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut. Ett beslut att förlänga handläggningstiden får inte överklagas.

Riktlinjer

Ansökan om tillstånd ska handläggas skyndsamt men kommunen har ingen skyldighet att påbörja en utredning innan sökanden har kommit in med alla handlingar som är nödvändiga för utredningsarbetet.

En prövning av stadigvarande serveringstillstånd bör inte ha en längre handläggningstid än tre (3) månader från det att ansökan är komplett.

Vid ansökningar om tillfälligt tillstånd till allmänheten ska ansökan ha kommit in till kommunen två (2) månader i förväg. För tillfälliga tillstånd till slutna sällskap ska ansökan ha kommit in minst två (2) veckor i förväg.

För tillfälliga arrangemang som äger rum under perioden 1 juli - 31 augusti bör ansökan ha kommit in i god tid innan periodens början; senast 30 april för tillfälligt tillstånd till allmänheten och 15 juni för tillfälligt tillstånd till slutet sällskap.

Anmälan om cateringverksamhet, provsmakning och kryddning av snaps ska komma in minst två (2) veckor i förväg.

Remissinstanser

Rättsregel: 8 kap 11 och 16 §§ AL

En ansökan om stadigvarande serveringstillstånd får inte bifallas utan att polismyndighetens yttrande har inhämtats. Detsamma gäller, om det inte rör sig om arrangemang av endast obetydlig omfattning, tillfälligt serveringstillstånd för servering till allmänheten.

Lokaler som används för servering till allmänheten eller för servering till slutna sällskap av den som har stadigvarande serveringstillstånd ska vara lämpliga från brandsäkerhetssynpunkt.

Riktlinjer

Alla ansökningar om stadigvarande serveringstillstånd, eller tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten, ska skickas på remiss till polisen utom de arrangemang som endast är i obetydlig omfattning. Ansökan om stadigvarande tillstånd remitteras till samtliga, nedan uppräknade, remissinstanser.

Polismyndigheten gör en så kallad vandelsprövning av sökandens personliga lämplighet samt bedömer restaurangetableringen från ordnings- och säkerhetssynpunkt.

Miljökontoret bedömer de livsmedelshygieniska förutsättningarna och yttrar sig angående risken för att närboende utsätts för bullerstörningar med mera från serveringsstället.

Skatteverket och kronofogdemyndigheten yttrar sig om eventuella skatteskulder med mera. Ekonomisk skötsamhet är en förutsättning för att beviljas ett serveringstillstånd.

Räddningstjänsten yttrar sig om brandsäkerheten är godkänd samt om det antal personer som får vistas i serveringslokalen. Alla lokaler som används i en rörelse med stadigvarande serveringstillstånd ska vara lämpliga ur brandsäkerhetssynpunkt. Vid anmälan av cateringlokaler kan tillståndsinnehavaren själv kontakta räddningstjänsten och få ett intyg på att lokalen är godkänd som bifogas anmälan.

Serveringsställets utformning

Rättsregel: 8 kap 14 och 15 §§ AL

Serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Särskilt tillstånd kan dock meddelas för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme.

Stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten får medges endast om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat.

Serveringsstället ska 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 vara belägen i nära anslutning till matsalen.

Tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten får meddelas om serveringsstället tillhandahåller tillredd mat. Detsamma gäller tillstånd för servering i slutet sällskap.

Tillstånd för servering av starköl, vin och annan jäst alkoholdryck i foajéer till teater eller konsertlokal under paus i föreställning eller konsert får meddelas utan krav på matsservering.

Riktlinjer

Serveringslokalen

Serveringslokalen ska omfatta ett visst avgränsat utrymme och vara överblickbar, vilket är grundläggande för alla typer av serveringstillstånd. Serveringslokalen ska vara utrustad med ett i förhållande till lokalens storlek lämpligt antal sittplatser för matsservering. Det är inte meningen att serveringstillstånd ska kunna ges för gatukök och liknande miljöer.

Gästerna ska i normalfallet kunna beställa och bli serverade vid bordet.

Serveringslokalen ska vara lämplig från brandsäkerhetssynpunkt. Kravet gäller även för cateringverksamhet med undantag för servering som sker i lokaler som inte är avsedda för allmänheten, t.ex. i enskilda hem eller på en arbetsplats.

Gemensamt serveringsutrymme

Särskilt tillstånd kan beviljas flera tillståndshavare att servera på samma yta. Serveringen ska bedrivas på en tydligt avgränsad serveringsyta som, med hänsyn till omständigheterna, ska ha tillräckligt antal sittplatser.

En förutsättning är att de som ansöker om gemensamt serveringsutrymme har ett eget serveringstillstånd i direkt anslutning till den gemensamma ytan och har uppsikt över hela serveringsytan från sina ordinarie lokaler.

Särskilda villkor kan då meddelas i samband med tillståndet om behov finns.

Matsservering

Vid stadigvarande serveringstillstånd ska tillståndshavaren kunna tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat i ett varierat utbud. Att maten ska vara lagad eller tillredd innebär att råvaror på något sätt ska ha förädlats. En grundläggande förutsättning för serveringstillstånd är att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004. Restaurangen ska ha ett

eget kök som möjliggör att ett varierat utbud av maträtter kan tillhandahållas. Kravet på eget kök gäller även för cateringverksamhet. Köket ska finnas i anslutning till serveringslokalen.

Serveringstillstånd kan inte medges om enbart enklare anrättningar, såsom t.ex. smörgåsar, hamburgare eller varm korv med bröd, erbjuds. Såväl förrätter och huvudrätter som efterrätter ska kunna erbjudas. Efter klockan 23.00 ställs inte lika höga krav på ett varierat matutbud. Gästerna ska dock kunna erbjudas flera olika rätter av enklare slag, t.ex. kalla maträtter eller maträtter som värms i mikrovågsugn. Enbart chips eller nötter är inte tillräckligt. En noggrann provning görs för varje enskilt serveringsställe.

Ovanstående krav gäller även för cateringverksamhet.

Vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd (enstaka tidsperiod eller enstaka tillfälle) till allmänheten eller till slutna sällskap måste någon form av tillredd mat tillhandahållas. Det kan dock vara enklare rätter och köket kan bestå av lägenhetsspis och mikrovågsugn.

Uteservering

I det fall serveringstillståndet även omfattar uteservering måste tillredd mat också tillhandahållas där och med hänsyn till omständigheterna tillräckligt antal sittplatser för gästerna. En uteservering ska vara fysiskt avgränsad från kringliggande områden där servering av alkohol inte får förekomma.

Dess belägenhet ska vara sådan att den kan överblickas bland annat för att serveringspersonalen ska kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker samt kunna upptäcka om olägenheter uppstår.

Det ska för gästerna tydligt framgå vad som är serveringsyta och därmed, var gästerna får vistas med alkoholdrycker. På vilket sätt avgränsningen ska göras kan bedömas i det enskilda fallet.

En uteservering bör ligga i nära anslutning till de egentliga serveringslokalerna. Medgivande till uteserveringar på längre avstånd från ett serveringsställe, så kallade satellitserveringar, bör alltså inte ges.

Tillstånd för uteservering gäller vanligtvis april-oktober. Tiderna för uteservering är vanligtvis densamma som normaltiden. Vissa faktorer kan dock påverka att uteserveringen får kortare serveringstid än serveringen inomhus, t.ex. risk för omgivningsstörningar.

Olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa

Rättsregel: 8 kap 17 § AL

Om alkoholservering på grund av serveringsställets belägenhet eller av andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa, får serveringstillstånd vägras även om övriga krav som uppställs i lagen är uppfyllda.

Riktlinjer

Kommunen ska vid ansökan om serveringstillstånd, etablering av ett serveringsställe eller förändring av ett serveringsställe exempelvis genom utökad serveringstid eller ändrad

.....

verksamhetsinriktning, bedöma om risken för om olägenheter kan uppstå. Vid tillståndsprovningen utgår bedömningen utifrån inskickade ansökningshandlingar, yttranden från remissinstanser, framförallt från polismyndigheten och miljökontoret samt vad som övrigt framkommit i ärendet.

Olägenheter i fråga om ordning, nykterhet eller särskild risk för människors hälsa prövas efter en helhetsbedömning där polismyndighetens bedömning av risk för ordningsproblem i serveringslokalen eller i dess omedelbara närhet, och miljökontorets bedömning av risk för störningar från serveringslokalen och från eventuell uteservering ska tillmätas stor betydelse.

Kommunens kännedom om missförhållanden i serveringslokalen, brister i den sökandes lämplighet eller övrig risk för missförhållanden ska vägas in. Särskild uppmärksamhet ska riktas mot

- : områden och/eller verksamhet som är känsliga ur ordningssynpunkt.
- : områden där bostäder är belägna.
- : särskilt känsliga områden och/eller verksamhet i anslutning till skolor, ungdomsverksamhet, sport och idrottsmiljöer.

Serveringstider

Rättsregel: 8 kap 19 § AL

Kommunen beslutar under vilka tider alkoholdrycker får serveras. Vid bestämmande av tiden för servering ska särskilt beaktas vad som sägs i 17 §.

Om inte kommunen beslutar annat, får servering av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker inte påbörjas tidigare än klockan 11.00 och inte pågå längre än till klockan 01.00.

Riktlinjer

Servering av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker får inte påbörjas tidigare än klockan 11.00 och ska inte pågå längre än till klockan 01.00 om inte särskilt tillstånd ges. Detta är den så kallade normaltiden.

Utökad serveringstid till klockan 02.00 kan medges om verksamheten är dokumenterat välskött och inga anmärkningar finns mot densamma och om det inte föreligger särskild risk för att närboende störs genom buller eller andra ordningsstörningar. Polismyndighetens och miljökontorets yttranden ska tillmätas stor betydelse.

Beslut om utökad serveringstid ska förenas med villkor om minst två förordnade ordningsvakter från klockan 22.00 tills att serveringsstället är utrymt. Efter särskild prövning kan det i särskilda fall göras en avvikande bedömning. Bedömningen bör ske efter samverkan med polismyndigheten. Detta gäller alltid fredagar, lördagar och dagar före helgdagar samt övriga dagar då verksamheten så kräver, till exempel då klubb- eller dansverksamhet bedrivs.

Villkor ska meddelas att nyckelpersoner som arbetar med servering av alkoholdrycker på en verksamhet med utökad serveringstid till kl. 02.00 ska genomgå RUS-utbildning i ansvarsfull alkoholservering.

Utökad tid till klockan 02.00 kan ges under en provotid om ett år.

Serveringstiderna är som grundprincip samma för stadigvarande som för tillfälliga tillstånd.

Tillfälligt utökad serveringstid

En innehavare av ett stadigvarande serveringstillstånd kan ansöka om tillfällig utökning av serveringstiden vid enstaka tillfälle. Söker tillståndshavare tillfälligt utökad serveringstid fler än 10 gånger per år bör ansökan om stadigvarande senare tid lämnas in för prövning. Remissförfarande till såväl polismyndigheten (ordning) som hörande av miljöhandläggare angående störningsrisken för boende tillämpas.

Uteservering

I områden med risk för störningar av närboende kan serveringstid medges som längst till klockan 23.00 söndag-torsdag och till klockan 01.00 fredag-lördag samt dag före helgdag.

I områden där det inte finns boende, där polisen bedömt att ordningsstörningar inte finns och där miljökontoret bedömt att risk för störningar av närboende inte finns, kan serveringstid medges som längst till klockan 02.00.

Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap

Rättsregel: 8 kap 2 och 15 §§ AL

Serveringstillstånd kan meddelas för servering till allmänheten eller i förening, företag eller annat slutet sällskap. Tillståndet kan avse servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod (stadigvarande serveringstillstånd). Det kan även avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd).

Tillfälligt tillstånd får meddelas om serveringsstället tillhandahåller tillredd mat.

Tillstånd för servering av starköl, vin och annan jäst alkoholdryck i foajéer till teater eller konsertlokal under paus i föreställning eller konsert får meddelas utan krav på matsservering.

Riktlinjer

Till allmänheten

Tillfälliga tillstånd till allmänhet kan till exempel vara servering i samband med marknader, mässor, festivaler och liknande. Alkoholserveringen ska ingå i ett evenemang. Evenemanget ska inte ha som huvudpunkt att servera alkohol utan alkoholen ska vara ett komplement till den mat som serveras. Servering medges endast under normaltids, det vill säga klockan 11.00 – 01.00.

Stor återhållsamhet gäller för serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller arrangemang som riktar sig till ungdomar upp till 20 år. Vid prövning görs en samlad bedömning av arrangemangets inriktning och målgrupp, till exempel val av musik och artist och utformning av marknadsföring.

Tillstånd ges för maximalt tre (3) dagar i följd och vid maximalt vid tolv (12) tillfällen per kalenderår till en part.

Tillstånd ges enbart för starköl, vin och andra jästa alkoholdrycker.

Till slutet sällskap

För att det ska kunna vara fråga om ett slutet sällskap krävs att medlemskretsen är känd före det aktuella arrangemanget. Det är alltså inte fråga om ett slutet sällskap om till exempel medlemskap kan lösas i entrén till den aktuella tillställningen. Vidare krävs att det finns ett gemensamt intresse eller annat innehållsmässigt samband.

Tillstånd ges för maximalt tre (3) dagar i följd och vid maximalt tolv (12) tillfällen per kalenderår till en part. Om sökanden ansöker om fler tillfällen bör ett stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap, en så kallad klubbbrättighet, övervägas.

Pausservering

Tillstånd får meddelas utan att kravet på att lagad mat ska tillhandahållas. Servering får dock endast ske under pauser i föreställningen i foajé till teater, konsertlokal eller liknande. Särskild restriktivitet ska gälla vid beviljandet av dessa tillstånd då det gäller ungdomsarrangemang. Endast en verksamhet som huvudsakligen vänder sig till en publik över 20 år ska beviljas tillstånd. För teater eller konsertlokal eller liknande som saknar etablerad permanent verksamhet kan endast tillstånd meddelas för enstaka tillfälle eller för tidsperiod då gästspel förekommer. Vid pausservering medges endast tillstånd för starköl, vin och andra jästa alkoholdrycker.

Riktlinjer vid tillsyn

Rättsregel: 9 kap 2 och 3 §§ AL

Kommunen och Polismyndigheten har tillsyn över efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker. Kommunen och Polismyndigheten har också tillsyn över detaljhandeln med folköl. Kommunen ska upprätta en tillsynsplan som ska ges in till länsstyrelsen.

För tillsynen över efterlevnaden av bestämmelserna om marknadsföring i 7 kap. finns det särskilda regler i marknadsföringslagen (2008:486). Tillsynen över efterlevnaden av bestämmelserna gentemot den som har serveringstillstånd får, i fråga om marknadsföring på serveringsstället, utövas också av kommunen.

Riktlinjer

Kommunen ska enligt alkohollagen bedriva tillsyn över den som har rätt att servera alkohol. Tillsynen omfattar förebyggande, inre, yttre samt samordnad tillsyn. Servering av alkohol ska vara ansvarsfull och präglas av måttfullhet. Har kommunen skäl att anta att serveringen inte är ansvarsfull ska tillsyn ske. Tillsynsmyndigheten ska årligen anta en tillsynsplan där den planerade tillsynen framgår.

Med förebyggande tillsyn menas det som kommunen gör genom informationsmöten, nätverksmöten och utbildningsinsatser, till exempel RUS-utbildning. Inre tillsyn innebär att kommunen arbetar med att granska att den som har serveringstillstånd fortfarande lever upp till alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet.

Yttre tillsyn är då kommunen besöker serveringsstället under pågående verksamhet och kontrollerar att verksamheten bedrivs i enlighet med lagen. Detta kan även göras genom samordnad tillsyn, det vill säga att kommunen tillsammans med olika berörda myndigheter som polismyndigheten, skatteverket och räddningstjänsten gör en gemensam tillsyn på serveringsstället och med olika fokus såsom ordning och nykterhet, marknadsföring och matutbud, ekonomisk lämplighet samt illegal alkohol.