

Riktlinjer för serveringstillstånd samt försäljning av folköl

Dokumenttyp:	Riktlinje
Beslutad av:	Kommunfullmäktige
Antagen:	2026-05-26 § 113
Gäller för:	Social- och funktionsstödsförvaltningen
Ansvar för revidering:	Alkoholhandläggare
Giltighetstid:	2026-05-28 - 2028-12-31
Ersätter:	Riktlinjer för serveringstillstånd samt försäljning av folköl antagen 2025-01-30 § 15

Inledning	3
Innehåll	4
Karlskrona kommuns riktlinjer för alkoholservering	4
Ansökan om serveringstillstånd	5
Krav för serveringstillstånd	6
Ansökningsavgift	6
Handläggningstider	7
Lämplighetsprövning	8
Kunskapsprov	8
Remissyttranden	9
Ansvarsfull alkoholservering	9
Olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa	10
Serveringstider	11
Tillfälligt utökade serveringstider	11
Uteservering	11
Gemensamt serveringsutrymme	12
Matutbud	13
Lokaler	13
Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap	14
Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten	14
Tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap	15
Gällande vissa tillstånd	16
Pausservering	16
Provsrnkningstillstånd vid tillverkningsstället	16
Tillsynsverksamhet	17
Förebyggande tillsyn	17
Restauranginspektörer	17
Inre tillsyn	17
Yttre tillsyn	17
Regional samordnad tillsyn	18
Restaurangrapporter	18
Tillsynsavgifter	18
Påföljder/sanktioner	19
Erinran	19
Varning	19
Återkallelse	20
Folkölsförsäljning	20
Anmälan till kommunen och övriga krav på verksamheten	20
Tillsyn av folkölsförsäljning	21
Egentillsyn	21
Yttre tillsyn	21

Sanktioner	22
------------------	----

Inledning

Alkohollagen (2010:1622) är en central del av Sveriges lagstiftning som styr försäljning och servering av alkohol. Den syftar till att skydda samhället från negativa effekter av alkoholkonsumtion genom att ställa strikta krav på de som önskar sälja eller servera alkohol. Denna lag betonar vikten av att alkoholpolitisk hänsyn tas framför näringspolitiska intressen, vilket återspeglas i de höga kraven på serveringsställens kök och mathållning. Kommuner spelar en viktig roll i att vägleda och kontrollera att dessa regler efterlevs, och Karlskrona kommun har tagit fram riktlinjer för att säkerställa en transparent och rättvis process för de som ansöker om serveringstillstånd.

Genom dessa riktlinjer strävar Karlskrona kommun efter att skapa en förutsebar och effektiv handläggning, samtidigt som man skyddar ungdomar och upprätthåller ordning och nykterhet på serveringsställen. Den som redan är innehavare av ett serveringstillstånd ska kunna skapa sig en bild av hur tillsynen bedrivs.

Innehåll

Karlskrona kommuns riktlinjer för alkoholservering

Alkohollagen i Sverige ställer krav på kommunerna att upprätta riktlinjer för alkoholservering, vilket är av stor vikt för att säkerställa en enhetlig och rättvis behandling av tillståndsansökningar. Dessa riktlinjer är avsedda att skapa förutsägbarhet och likabehandling, vilket är grundläggande för en rättssäker och effektiv tillståndsgivning. Folkhälsomyndighetens vägledning är ett viktigt verktyg för kommunerna, som ger stöd i utformningen av dessa riktlinjer och säkerställer att de överensstämmer med alkohollagens regler och rättspraxis. Riktlinjerna ska reflektera alkohollagens intentioner utan att avvika från dess bestämmelser, samtidigt som de tar hänsyn till lokala förhållanden och behov. Vidare bör riktlinjerna tydligt ange kriterier för bedömning av potentiella olägenheter relaterade till ordning, nykterhet och folkhälsa. Serveringstillstånd ges endast till de som anses lämpliga att driva verksamheten, med beaktande av personliga och ekonomiska förhållanden, samt krav på matutbud och lokalens lämplighet. Denna strukturerade ansats bidrar till att alkoholservering sker inom ramen för ett seriöst sammanhang och att särskild hänsyn tas vid evenemang där barn och ungdomar är involverade.

Det är viktigt att följa alkohollagen och de regler som gäller för serveringstillstånd. Om det sker förändringar i verksamheten som påverkar tillståndet, exempelvis ombyggnationer eller ändringar i ägarstruktur, måste detta anmälas till kommunens alkoholhandläggare. Detta säkerställer att verksamheten fortsätter att uppfylla de krav som ställs för att få servera alkohol. Vissa typer av verksamheter, som sexklubbar och drogliberala rörelser, medges inte serveringstillstånd då Karlskrona kommun inte vill gynna sådana verksamheter genom att möjliggöra vinster från alkoholservering.

Enligt 9 kap. 5 § alkohollagen ska kommunens uppgifter enligt denna lag fullgöras av den eller de nämnder som kommunfullmäktige bestämmer. Socialnämnden ansvarar på uppdrag av kommunfullmäktige för tillämpningen av alkohollagen och har uppdragit åt social- och funktionsstödsförvaltningen att handlägga ansökningar, besluta i ärenden enligt delegation samt utföra tillsyn.

Det enklaste sättet att hitta information är via kommunens webbplats www.karlskrona.se. Där finns information om vad som krävs vid en ansökan om serveringstillstånd eller vid anmälan om försäljning av folköl. Samtliga ansökningar och anmälningar kan göras med hjälp av självservicejänster. Vill man kontakta alkoholhandläggare finns kontaktuppgifter på kommunens webbplats och det går också att ringa kommunens kundservice på telefonnummer 0455-30 30 00.

Karlskrona kommun har som mål att skapa en ansvarsfull alkoholservering genom samarbete och dialog med restaurangbranschen. Genom att erbjuda utbildning för serveringspersonalen i samarbete med länsstyrelsen, och genom att uppmuntra till utvecklingen av alkoholpolicyprogram hos större restauranger, strävar kommunen efter att säkerställa en hög standard för servering och konsumtion av alkohol. Dessutom lägger kommunen stor vikt vid att skapa inkluderande mötesplatser som är tillgängliga för alla, utan diskriminering, och att upprätthålla en effektiv tillsyn för att säkerställa efterlevnaden av alkohollagstiftningen. Denna strategi syftar till att främja en säker och välkomnande atmosfär i Karlskronas uteliv, där alla kan känna sig trygga och respekterade.

Ansökan om serveringstillstånd

Ett tillstånd kan vara utformat på olika sätt och avse servering till allmänheten eller servering till ett slutet sällskap. Serveringen kan vara stadigvarande eller tillfällig.

Samtliga serveringstillstånd innefattar alltid:

- Att de är kopplade till en juridisk eller fysisk person,
- Att serveringstider reglerar när serveringen får ske,
- Att kunskapsprov ska genomföras, samt
- Att en ansvarig person ska finnas på plats, en så kallad serveringsansvarig.

Ett serveringstillstånd kan överlåtas. Om ett bolag har serveringstillstånd och bolaget överlåts följer serveringstillståndet med det överlåtna bolaget. Överlåtelsen ska dock anmälas till kommunen som ska pröva de nya ägarna.

Servering inte får ske utanför de angivna tiderna. Ett prov ska genomföras med godkänt resultat och det ska finnas någon som ansvarar för att ordning och nykterhet upprätthålls och att personer under 18 år eller märkbart påverkade personer inte blir serverade alkoholdrycker.

Alkohollagen medger följande typer av serveringstillstånd:

- Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten
- Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten för pausservering
- Stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap, genom så kallad klubbbrättighet (föreningar, företag med flera) eller festvåningsverksamhet
- Stadigvarande serveringstillstånd för catering till slutet sällskap
- Stadigvarande provsmakningstillstånd för tillverkare av alkoholdrycker
- Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten

- Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap
- Tillfälligt provsmakningstillstånd för tillverkare av alkoholdrycker
- Tillfälligt provsmakningstillstånd för partihandlare av alkoholdrycker

Ansökan om tillstånd görs via en självservicejänst på kommunens webbplats, www.karlskrona.se/serveringstillstand.

Krav för serveringstillstånd

För att beviljas ett serveringstillstånd som gäller tills vidare (stadigvarande) behöver den sökande uppfylla krav på lämplighet:

- Sökande ska ha fyllt 20 år.
- Kunna uppvisa ekonomisk skötsamhet, till exempel skötsamhet gällande bokföring och inbetalning av skatter och avgifter i tid.
- Prövning av den sökandes personliga lämplighet, till exempel får sökanden inte vara straffad för något allvarigare brott.
- Kunskap om alkohollagen. Visas genom att ett kunskapsprov hos kommunen. Om sökande har ett serveringstillstånd idag som minst motsvarar den aktuella ansökan, och det inte finns skäl att ifrågasätta kunskaperna behöver inte provet göras.
- Kunna redogöra för finansieringen, det vill säga varifrån pengarna som finansierar verksamheten kommer.
- Kunna uppvisa rätt att använda lokalen (hyreskontrakt eller köpekontrakt).
- Det ska finnas ett eget kök i direkt anslutning till serveringslokalen, som också ska användas. Det ska finnas ett varierat utbud av maträtter. Matutbudet ska vara tillräckligt och tillgängligt.
- Det ska finnas tillräckligt med sittplatser för matservering.
- Lokalen ska vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt.
- Butiken eller serveringen ska vara registrerad som livsmedelsanläggning.

Prövning av personlig och ekonomisk lämplighet görs för alla personer med betydande inflytande över verksamheten, till exempel finansiärer, restaurangchef och eventuell firmatecknare.

Ansökningsavgift

Kommunen får ta ut en avgift för prövningen enligt beslut av kommunfullmäktige.

Det är fasta avgifter för olika typer av ansökningar gällande serveringstillstånd. Den som redan har serveringstillstånd betalar årligen både en fast och en rörlig tillsynsavgift. En tillsynsavgift tillkommer för den som har sen serveringstid.

Ansökningsavgiften faktureras sökanden. Avgiften återbetalas inte i de fall då en ansökan avslås. Kommunstyrelsen har dock möjlighet att sänka eller

efterge taxan om särskilda skäl föreligger. Aktuella ansöknings- och tillsynsavgifter finns på kommunens webbplats.

Handläggningstider

Av alkoholförordning (2010:1636) framgår det att en kommun i ett ärende om serveringstillstånd ska fatta beslut inom fyra månader från det att en ansökan är fullständig (5 §). Om det är nödvändigt med anledning av utredningen av ärendet får handläggningstiden förlängas högst fyra månader. Sökanden ska informeras om skälen till att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen gått ut. Ett beslut att förlänga handläggningstiden kan inte överklagas.

Karlskrona kommun ser gärna att sökande påbörjar ansökningsprocessen i god tid och noggrant kontrollerar vad som gäller för ansökan samt vilka handlingar som ska lämnas in. Inlämning av ett fullständigt underlag vid ett tillfälle förkortar handläggningstiden.

De olika tillstånden har olika handläggningstider:

- Stadigvarande serveringstillstånd, cirka sex till åtta veckor.
- Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten, cirka 6 veckor.
- Tillfälliga serveringstillstånd till slutet sällskap, 10 arbetsdagar.
- Vid ny ansökan eller ägarbyte ska ansökan inlämnas senast två månader före det att tillståndet ska börja gälla.
- Gäller tillståndet tillfällig alkoholservering till allmänheten ska ansökan vara alkoholhandläggaren tillhanda senast sex veckor innan beslut ska börja gälla.
- Vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd för slutna sällskap ska denna vara alkoholhandläggaren tillhanda 14 arbetsdagar innan beslut ska börja gälla.

Ett tillståndsärende kan inte avgöras förrän ansökningshandlingarna är kompletta och ansökningsavgiften betald. Det är sökandens ansvar att se till att handlingarna är fullständiga. Tiden kan variera beroende på socialnämndens sammanträdesdatum, de remisser som inkommer samt om ansökan är fullständig eller ej.

Lämplighetsprövning

I Sverige är lämplighetskravet en central del av processen för att erhålla serveringstillstånd (Prop. 1994/95:89, s. 63). Detta krav innebär en grundlig granskning av både den juridiska personen som ansöker och de individer som har ett betydande inflytande i företaget, såsom ägare eller firmatecknare. Kommunen har befogenhet att avgöra vilka personer som ska genomgå denna prövning. I alkohollagen (2010:1622) framgår bland annat att personen ska vara lämplig ur personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheterna i övrigt. Personen ska också visa att verksamheten kommer att drivas i enlighet med de krav som ställs i alkohollagen (8 kap. 12 § AL). Sökanden ska ha fyllt 20 år och inte ha en förvaltare enligt föräldrabalken.

Personliga förhållanden som tidigare brottslighet, särskilt de brott som är direkt relaterade till verksamheten eller alkohol och andra droger, väger tungt i bedömningen. Ekonomiska förhållanden är också av stor vikt; sökandens historik av skatte- och avgiftsbetalningar, finansieringen av verksamheten och korrekt bokföring är faktorer som noggrant utvärderas. Försenade skatteinbetalningar eller finansiering med oskattade medel kan vara hinder för att få serveringstillstånd. Detta system syftar till att säkerställa ansvarsfull alkoholhantering och att endast seriösa aktörer får rätt att servera alkohol.

Kunskapsprov

Kunskapsprovet har utarbetats av Folkhälsomyndigheten och en särskild avgift utgår för genomförandet av provet. Kommunen ansvarar för att tillhandahålla provtillfällen, medan Folkhälsomyndigheten står för rättningen och fastställer provets innehåll genom sina föreskrifter.

Det krävs att minst hälften av de personerna med betydande inflytande i verksamheten klarar ett kunskapsprov med godkänt resultat (8 kap. 12 § alkohollagen).

Varje person ges möjlighet att skriva provet tre gånger. Om ett godkänt resultat inte uppnås kommer ansökan att avslås. Sökanden har då möjlighet att på nytt ansöka och kommer ges möjlighet att återigen avlägga provet. Det utgår en avgift för varje gång.

Godkända resultat är giltiga i fem år, och för de som kontinuerligt upprätthåller sitt serveringstillstånd är ytterligare prov inte nödvändiga.

Kunskapsprovet genomförs på plats hos kommunens alkoholhandläggare och sökanden ska uppvisa giltig legitimation. Finns behov av tolk ska denne vara auktoriserad och behovet ska meddelas direkt i den digitala tjänsten där man bokar tid för provet. Provet får göras muntligen om sökanden inte behärskar något av de språk som proven tillhandhålls på,

kan styrka påtagliga läs- eller skrivsvårigheter eller om det i övrigt finns särskilda skäl.

Provet ska göras inom 90 minuter och består av cirka 30–60 frågor, beroende på vilket tillstånd som avses. Frågorna handlar om alkoholpolitik, tillsyn, mat och utrustning samt servering. Tidsbokning görs via kommunens webbplats.

Remissyttranden

Ansökningsprocessen innebär en omfattande granskning av sökanden och verksamheten genom att inhämta yttranden från flera myndigheter. Polismyndigheten bedömer sökandens personliga förhållanden och verksamhetens påverkan på ordningsläget. Skatteverket granskar de ekonomiska förhållandena, medan miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningens miljöavdelning utvärderar risken för störningar i närområdet samt om sökanden har registrerat en livsmedelsanläggning. Socialnämnden bidrar med sin lokalkännedom om specifika sociala förhållanden i området. Denna grundliga process är avgörande för att upprätthålla en hög standard för alkoholservering och för att skydda allmänhetens intressen.

Räddningstjänsten yttrar sig över huruvida serveringsstället uppfyller kraven enligt lagstiftningen om räddningstjänst samt om lämpligheten ur brandsäkerhetssynpunkt. Vidare uppgift om det antal personer lokalen är avsedd för.

Om så behövs för att utreda sökandes lämplighet kan kommunen även inhämta yttrande från annan myndighet.

Ansvarsfull alkoholservering

Alkoholpolitikens huvudsyfte är att minimera de negativa effekterna av alkohol, såsom missbruk och för tidig alkoholdebut. Alkoholservering ska ske på ett ansvarsfullt sätt och för att förhindra skadeverkningar av alkohol. Kunskap om dessa regler är avgörande för att kunna bedriva en verksamhet som serverar alkohol och för att upprätthålla en hög standard på serveringsställen.

Vid servering av alkoholdrycker ska ansvarig personal se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undviks (8 kap. 20 § alkohollagen). Tillståndshavaren har alltid det yttersta ansvaret och har ett totalt tillsynsansvar över den egna restaurangen.

Det är inte förenligt med alkohollagens krav på återhållsam alkoholservering att servera helfaskor spritdrycker, ölhinkar, öltunnor, shotbrickor, användande av drinkvagnar och liknande. Om servering av till exempel helfaskor spritdrycker förekommer, får alkoholdryckerna endast

serveras genom sedvanlig bordsservering, vilket innebär att självservering eller självtagning inte får förekomma. Serveringspersonalen serverar då drycken i gästernas glas och lämnar inte kvar drycken vid gästens bord.

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

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 i sina riktlinjer ange vilka kriterier de tillämpar vid bedömningen, för att det ska bli tydligare för de som ansöker om serveringstillstånd. Kommunen måste dock alltid bedöma samtliga omständigheter i det enskilda fallet, av den anledningen är det inte möjligt att beskriva i detalj vilka olägenheter i alkohollagens mening som är grund för att vägra ett serveringstillstånd.

Karlskrona kommun har således ansvar för att bedöma ansökningar om serveringstillstånd med hänsyn till potentiella risker för ordning, nykterhet och folkhälsa. Denna bedömning baseras på en rad faktorer, inklusive ansökningshandlingar, yttranden från remissinstanser såsom Polismyndigheten och miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningens miljöavdelning samt myndighetens egen kunskap om området och verksamheten i fråga. Det är viktigt att notera att även om en ansökan uppfyller alla formella krav, kan den fortfarande avslås om det finns en befarad risk för negativa konsekvenser relaterade till alkoholkonsumtion.

Exempel på olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa kan vara:

- De fall där Polismyndigheten avstyrker ansökan med hänvisning till ordningsproblem på serveringsstället eller i dess närmaste omgivning.
- De fall där miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningens miljöavdelning avstyrker ansökan med hänvisning till att närboende utsätts eller riskerar att utsättas för bullerstörningar från serveringsstället.
- De fall där kommunen har kännedom om missförhållanden på serveringsstället eller angående den sökandes lämplighet.
- Ansökningar i områden där nya/ytterligare serveringsställen befaras orsaka alkoholpolitiska olägenheter. Kommunen ska särskilt beakta närhet till skolor, ungdoms- och fritidsgårdar eller i områden där många ungdomar brukar samlas eller i områden med känd missbruksproblematik.
- Ansökningar som avser alkoholservering i och /eller i närheten av idrottsanläggningar ska särskilt beaktas.

Serveringstider

Enligt 8 kap. 19 § alkohollagen framkommer att kommunen beslutar under vilka tider alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat 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 eller av alkoholdrycksliknande preparat inte påbörjas tidigare än klockan 11.00 och inte pågå längre än till klockan 01.00.

Vid fastställande av dessa tider ska kommunen särskilt beakta serveringsställets belägenhet och andra faktorer som kan påverka ordning och nykterhet, samt eventuella hälsorisker för människor, i enlighet med 8 kap. 17 §. Detta innebär att serveringstider kan variera beroende på lokala förhållanden och specifika omständigheter.

Serveringstiderna enligt alkohollagen, den så kallade normaltiden, är kl. 11:00 till kl. 01:00.

I Karlskrona kommun har kommunfullmäktige beslutat att serveringstillstånd inte beviljas före klockan 11.00 eller efter klockan 03.00.

Serveringstiden kan förlängas till 03.00 efter särskild prövning. I särskilda fall kan beslutas om andra serveringstider. Varje ansökan bedöms individuellt, och faktorer som risken för störningar för boende tas i beaktande. Kommunen skickar ofta remisser till Polismyndigheten och miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningens miljöavdelning för att säkerställa att inga olägenheter uppstår med den senare serveringstiden. Det är viktigt att verksamheten visar att de kan hantera en förlängd serveringstid på ett ansvarsfullt sätt.

Tillfälligt utökade serveringstider

Tillståndshavare som bedriver stadigvarande serveringsverksamhet kan i vissa fall få en tillfällig utökning av serveringstiden. Förutsättningen är att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet varje vecka eller månad. Söker tillståndshavare tillfälligt utökad serveringstid fler än tio gånger per år bör ansökan om stadigvarande senare serveringstid lämnas in för prövning. En ansökan omfattar ett tillfälle. Beslut om bifall bör fattas för maximalt tre tillfällen åt gången.

Uteservering

Enligt 8 kapitlet 14 § första stycket alkohollagen ska ett serveringstillstånd avse ett visst avgränsat utrymme, exempelvis en uteservering som finns i anslutning till serveringsstället. Serveringstiden på uteserveringar följer den tid som gäller inomhus.

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 serveringsstället.

En uteservering bör ligga i närheten av serveringsstället för att personalen enkelt ska kunna ha överblick och servera gästerna. Det är inte ett krav att uteserveringen är direkt ansluten till serveringsställets byggnad, men det är viktigt att det finns en visuell eller praktisk koppling så att uppsikt kan upprätthållas. För att få serveringstillstånd för en uteservering som inte ligger i direkt anslutning till serveringsstället, krävs det ofta att serveringen sker vid bordet, vilket bidrar till en säker och kontrollerad miljö. Dessutom måste uteserveringen vara tydligt avgränsad så att gästerna vet var serveringsområdet börjar och slutar, samtidigt som det ska finnas tillgänglighet för personer med funktionsnedsättning.

Om servering ska ske på en uteservering så ska det framgå av ansökan eftersom till exempel serveringstider i restauranglokalen och på uteserveringen kan skilja sig åt. För att få sätta upp en uteservering krävs rätt att disponera marken där uteserveringen står. Oftast innebär det att det ska finnas ett tillstånd som utfärdas av Polismyndigheten.

Sökanden ska ha beviljats markupplåtelse av kommunen eller av privat värd. För gatumark behövs även polismyndigheten tillstånd, så kallat marktillstånd.

Gemensamt serveringsutrymme

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. Det kan vara frågan om så kallade food-courts i gallerior och liknande.

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.

Den inriktning som en tillståndshavare väljer och den profil som skapas för verksamheten, är ofta av avgörande betydelse för ordningsförhållandena i och kring restaurangen. Det är viktigt att lokalen eller platsen som helhet är överblickbar och att tillståndsmyndigheten uppställer sådana villkor att förutsebara problem i möjligaste mån undviks.

Gemensam serveringsyta kan beviljas vid tillfälliga tillstånd, särskilt för festivaler och liknande evenemang där flera restauranger deltar. Det är viktigt att noggrant bedöma typen av arrangemang. Till exempel är matinriktade festivaler oftast mindre problematiska. Däremot krävs större försiktighet vid evenemang som riktar sig till ungdomar för att säkerställa att serveringen sker på ett ansvarsfullt sätt.

Matutbud

I Sverige är det viktigt att serveringsställen som erbjuder alkohol även tillhandahåller mat, vilket är en del av landets ansträngningar för att minska alkoholens skadeverkningar. För att erhålla ett stadigvarande serveringstillstånd krävs att verksamheten har ett eget kök där maten tillagas eller tillreds. Kraven innefattar att maten som serveras ska vara varierad och tillverkad av råvaror, vilket säkerställer en hög kvalitet på måltiderna.

Köken behöver inte uppfylla några specifika krav utöver att vara lämpliga för att tillaga den angivna menyn. Det är viktigt att en meny presenteras vid ansökan om serveringstillstånd. Dessutom måste serveringsstället ha tillräckligt med sittplatser för att kunna servera maten på ett lämpligt sätt.

En helhetsbedömning av matutbudet, serveringsstället och gästernas krets görs för att avgöra om ett serveringstillstånd kan beviljas. Det är inte tillräckligt att endast erbjuda enklare anrättningar som smörgåsar eller uppvärmda prefabricerade maträtter; ett varierat utbud av maträtter, inklusive förrätter, huvudrätter och efterrätter, är nödvändigt för att uppfylla kraven.

Enligt propositionen 2009/10:125 är det också nödvändigt att en livsmedelsanläggning är registrerad och anmäld. Efter klockan 23:00 och vid servering till slutna sällskap eller vid tillfälliga evenemang kan kraven på matutbudet vara något enklare. Det finns inget absolut krav på ett eget kök i dessa fall, men det kan vara nödvändigt för att upprätthålla matens temperatur. Om tillståndet gäller provsmakning eller pausservering, är det inte nödvändigt att uppfylla kraven för matservering, eftersom alkoholkonsumtionen i dessa situationer bedöms vara begränsad.

Lokaler

Serveringstillståndet är strikt bundet till en specifik fysisk plats och kan inte överföras eller användas på flera platser. För att få servera alkohol måste restaurangägaren ha ett giltigt hyreskontrakt för den avsedda lokalen. Karlskrona kommun kräver detta som en del av ansökningsprocessen för att säkerställa att serveringen sker på en lämplig plats för allmänheten. Vill restaurangen utöka sin verksamhet till att inkludera en uteservering, måste denna ligga i direkt anslutning till huvudlokalen, vanligtvis inte längre bort än bredden av en trottoar. Detta är för att upprätthålla en tydlig koppling mellan uteserveringen och huvudverksamheten, samt för att underlätta tillsyn och upprätthålla ordning.

Brandsäkerhet är också en avgörande faktor; om Räddningstjänsten bedömer att en lokal inte uppfyller säkerhetskraven, kan

serveringstillståndet nekas eller dras tillbaka. Lokalen ska vara registrerad som livsmedelsanläggning.

Vid evenemang som festivaler, där servering inte sker i en traditionell lokal, måste arrangören ha kontroll över ett avgränsat område och ha ett tillstånd för offentlig tillställning.

Tillståndshavare med angränsande lokaler kan ansöka om ett gemensamt serveringsområde, vilket kan underlätta för besökare och skapa en mer sammanhängande upplevelse, för mer information se rubriken gemensamt serveringsutrymme.

Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap

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). Tillfällig servering förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet.

Tillfälliga tillstånd för alkoholservering ges högst 10 gånger per år eller för en sammanhängande period av maximalt två månader. Efter två år är det inte längre fråga om tillfällig servering och då krävs stadigvarande tillstånd.

Detta är bland annat i syfte att möjliggöra tillsyn över verksamheten men även för att en verksamhetsinnehavare inte ska kunna friskriva sig från ansvar. Om ett evenemang avser längre period än en månad ska det bedömas utifrån de kriterier som gäller för stadigvarande serveringsverksamhet.

Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten

- Alkoholserveringen ska ingå i ett evenemang som är seriöst. Det ska vara stor återhållsamhet när det gäller serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller evenemang som i huvudsak vänder sig till en ungdomlig publik.
- Sökande ska uppfylla alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet. Detta gäller även festivalarrangörer beroende på deras inflytande över festivalens genomförande.
- Vid konserter eller liknande där underåriga ges tillträde till området ska alkoholserveringen vara organiserad så att ålderskontroll kan ske på ett betryggande sätt. Detta kan innebära inrättande av avgränsade serveringsområden där endast besökare över en viss ålder tillåts. Dessa områden bör vara tydligt markerade, övervakade och personalen bör vara utbildad i åldersverifiering och alkohollagstiftning.

- Risk för olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa får inte föreligga.
- Sökanden ska ha beviljats mark-/lokalupplåtelse.
- Lagad mat ska kunna tillhandahållas under restaurangliknande former och miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningens miljöavdelnings krav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
- Serveringsytan ska vara tydligt avgränsad och tillräckligt antal sittplatser finnas vid bord. Som huvudprincip gäller att serveringen ska bedrivas i en avgränsad serveringsyta av en tillståndshavare. Avsteg från detta kan göras om polismyndigheten bedömer att gemensam serveringsyta inverkar positivt på ordningsläget eller om tillståndsmyndigheten har sådan erfarenhet.
- Tillstånd till servering av spritdrycker ges bara undantagsvis och med särskilda villkor.
- Betyggande tillsyn över serveringen ska garanteras. Bedömningen av antalet ordningsvakter sker i samråd med Polismyndigheten.
- Servering av alkoholdrycker bör avslutas senast klockan 01.00, om det inte ur ordnings- och eller störningssynpunkt är motiverat med en tidigare/senare sluttid för serveringens bedrivande.

Tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap

Förutom vad som generellt gäller råder följande riktlinjer för tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap:

- Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har ett gemensamt intresse i en förening, företag eller annat sammanhang utöver den tillställning där alkoholdrycker serveras.
- Medlemskap ska inte kunna lösas i entrén eller på annat ställe samma dag.
- Arrangören ska i förväg kunna ange vilka personer som vid tillfället ska delta. Sökanden ska redovisa tillställningens art och till vem servering ska ske samt bifoga gästlista.

- Sökanden ska vara såväl personligt som ekonomiskt lämplig i enlighet med vad som framgår i 8 kap 12 § alkohollagen. Utgångspunkten för prövningen är för förening dess stadgar, verksamhetsberättelse och styrelsesammansättning.
- Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska tillhandahållas vilket redovisas i samband med ansökan.
- Priset för alkoholdrycker får inte understiga inköpspriset samt ska ett skäligt pålägg läggas till inköpspriset.
- Servering medges under normaltid klockan 11.00 - 01.00 och som längst till klockan 03.00.

Gällande vissa tillstånd

Pausservering

Pausservering är en form av alkoholservering som tillåter servering av starköl, vin och andra jästa alkoholdrycker under pauser vid kulturevenemang som konserter och teaterföreställningar. Denna typ av servering är strikt reglerad och får endast ske under själva pausen, inte före eller efter evenemanget. Vid pausservering finns det inte något krav på att mat måste serveras tillsammans med alkoholen, vilket skiljer sig från andra former av alkoholservering där mat ofta måste ingå. Denna regel underlättar för arrangörer att erbjuda en förbättrad upplevelse för gästerna, samtidigt som det upprätthåller en ansvarsfull alkoholkonsumtion under kontrollerade former.

Provsmakningstillstånd vid tillverkningsstället

Det finns möjlighet för tillverkare av alkoholdrycker att erhålla ett provsmakningstillstånd, vilket tillåter dem att erbjuda provsmakning av sina produkter direkt vid tillverkningsstället. Detta är en del av en bredare lagstiftning som syftar till att främja lokala producenter och ge konsumenter möjlighet att prova produkterna i en kontrollerad miljö.

Provsmakningstillståndet begränsar mängden alkohol som får erbjudas till en matsked eller mindre, vilket motsvarar ungefär 1,5 cl. Denna reglering gäller främst för spritdrycker, medan Karlskrona kommun har tolkat det som att större mängder kan erbjudas för starköl, vin och andra jästa alkoholdrycker. Detta med anledning av att dessa produkter kan variera och dess alkoholhalt skilja sig i förhållande till varandra. En enskild bedömning kring volymen ska göras utifrån det aktuella preparatet när en ansökan inkommer till kommunen.

Det är viktigt att notera att servering av alkoholdrycker inte är tillåtet under dessa provsmakningar och att det inte finns något krav på att mat ska serveras tillsammans med alkoholen.

Tillsynsverksamhet

Karlskrona kommuns tillsyn sker löpande under året och följer den tillsynsplan som kommunen enligt 9 kap. 2 § alkohollagen är skyldig att upprätta.

Tillsynen består av tre delar; förebyggande, inre och yttre tillsyn.

Förebyggande tillsyn

Förebyggande tillsyn bedrivs genom att social- och funktionsstödsförvaltningen aktivt medverkar i de utbildningar i ansvarsfull alkoholservering som arrangeras för restaurangbranschen i länet, samt genom information, tillgänglighet och dialog med sökanden av serveringstillstånd och med tillståndshavare. Syftet med den förebyggande tillsynen är att förebygga problem men också att se till att tillståndshavarna har kunskap om vad som gäller inom olika områden.

Restauranginspektörer

Karlskrona kommun har möjlighet att använda restauranginspektörer som en del i den yttre tillsynen. Genom att anlita restauranginspektörer säkerställs att lagens bestämmelser följs, såsom förbud mot servering till minderåriga och berusade personer, samt kravet på att mat ska finnas tillgänglig. Inspektörerna, som ofta rekryteras från socialtjänsten, bär legitimationskort som tydligt visar deras identitet och befogenheter. Deras kompetens byggs upp genom internutbildning och handledning, vilket garanterar att de är väl informerade om aktuella tillstånd och regelverk. Denna noggranna process bidrar till att upprätthålla alkohollagens syfte att skydda samhället, vilket är särskilt viktigt då lagen fungerar som en social skyddslagstiftning.

Inre tillsyn

Inre tillsyn avser kontroll av uppgifter från olika myndigheter, främst i fråga av ekonomisk art, men även rapporter angående tillståndshavarens vandel och utförda restauranginspektioner från andra myndigheter. Till den inre tillsynen räknas också en fortlöpande bevakning av serveringsställenas marknadsföring i annonser och dylikt.

Förvaltningen har möjlighet att använda sig av kreditupplysningstjänster för att effektivisera den inre tillsynen.

Yttre tillsyn

Yttre tillsyn bedrivs genom kontrollbesök på serveringsstället, företrädesvis under kvällar och helger då den huvudsakliga alkoholkonsumtionen sker. Vid yttre tillsyn ska inspektörerna alltid beredas

tillträde till restauranglokalen och tillhörande utrymmen. Vid tillsynsbesöket identifierar sig inspektören alltid med tjänstelegitimation.

Kontroll sker av hur verksamheten bedrivs avseende ordning, nykterhet och att serveringen inte sker till underåriga och/eller märkbart påverkade personer. I den yttre tillsynen ingår också att uppmärksamma förekomst av narkotika. Förekomsten av tillredd mat samt att serveringsansvarig person finns på plats kontrolleras också. Vidare tillses att försäljningen sker i enlighet med tillståndet och tillståndsbeviset.

I Karlskrona kommun sker samordnad tillsyn med andra myndigheter, framför allt med Polismyndigheten och Räddningstjänsten. Samordnad tillsyn bör ske tre till fyra gånger per år.

Det kan gälla tillsyn av serveringsställen där det finns klagomål vad det gäller ordning eller om det finns skäl att kontrollera bokföring och redovisning, kök, brand etcetera.

För tillsynen avseende folkölsförsäljning/servering ska kontrollbesök genomföras en gång per år på varje försäljningsställe

Regional samordnad tillsyn

Regionala samordnad tillsyn genomförs av länsstyrelsen och bedrivs i samverkan mellan flera statliga och kommunala myndigheter. Denna tillsyn är viktig för att säkerställa att lagar och regler följs, vilket i sin tur bidrar till en rättvis konkurrens. Genom samarbete mellan olika myndigheter, både på statlig och kommunal nivå, kan man effektivt rikta insatser mot de verksamheter där man misstänker att regelöverträdelser förekommer.

Restaurangrapporter

Enligt den svenska alkohollagen och de tillhörande föreskrifterna, som specificeras i FHIFS 2010:5, är det obligatoriskt för innehavare av stadigvarande serveringstillstånd att årligen rapportera sin verksamhet till den lokala kommunen. Denna rapportering, som ska omfatta perioden från den 1 januari till den 31 december, måste registreras senast den 1 mars året efter. Om rapporten inte inkommer i tid, kan det resultera i en extra tillsynsavgift. Detta beror på att en försening leder till att ett tillsynsärende måste initieras, vilket ökar arbetsbelastningen för kommunens alkoholhandläggare. Det är därför av vikt för tillståndshavare att följa dessa tidsfrister för att undvika onödiga kostnader och administrativt arbete.

Tillsynsavgifter

Kommunen har enligt 8 kap. 10 § alkohollagen rätt att ta ut avgifter för sin tillsyn över den som har provsmaknings- eller serveringstillstånd. Kommunens avgiftsuttag ska baseras på självkostnads- och

likställighetsprincipen som regleras i kommunallagen. Det är kommunfullmäktige som beslutar om avgifterna. Förteckning över aktuella avgifter finns på kommunens webbplats.

Restauranger med stadigvarande serveringstillstånd betalar för den årliga tillsynen, både med en fast tillsynsavgift och en rörlig sådan. Den rörliga tillsynsavgiften baseras på omsättningen av alkohol, som tillståndshavaren redovisar i den årliga restaurangrapporten. För restauranger som får beslut om tillfälliga serveringstillstånd ingår tillsynsavgiften i ansökningsavgiften.

Påföljder/sanktioner

Enligt alkohollagen kan tillståndshavare som bryter mot reglerna få olika sanktioner. Systemet är uppbyggt som en trappa med tre steg: erinran, varning och återkallelse av tillståndet.

Erinran är den mildaste formen av sanktion och innebär en påminnelse om att reglerna måste följas. Vid allvarigare eller upprepade överträdelser kan en varning utfärdas. Om överträdelserna fortsätter eller är mycket allvarliga kan tillståndet slutligen återkallas. Erinran eller varning ska enligt lagen vara ett förstahandsalternativ vid överträdelse av bestämmelserna i alkohollagen. I allvarigare fall ska dock återkallelse kunna ske utan varning. Det bör framhållas att avsikten inte är att försvåra erforderliga ingripanden genom återkallelse. Genom utdelande av erinran eller varning ger man emellertid tillståndshavaren möjlighet att rätta till påtalade missförhållanden. Det är viktigt att den som erhållit en påföljd hålls under uppsikt och att åtgärden dokumenteras.

Erinran

Erinran ska användas vid lindriga förseelser. Därmed är inte avsikten att varje förseelse ska medföra påföljd, vilket kan vara särskilt relevant när det rör sig om missförstånd eller andra ursäktliga omständigheter.

Varning

Varning bör komma i fråga som en påföljd vid överträdelser som är allvarliga, dock inte i sådan grad att en återkallelse ter sig nödvändig.

Det kan röra sig om brister i ekonomiskt hänseende eller personlig lämplighet, servering av underårig samt upprepade förseelser av i och för sig lindrig art. Om någon har erhållit flera erinringar, särskilt om de avser samma typ av förseelse, bör varning tillgripas vid ett upprepande.

Återkallelse

Om en tillståndshavare tidigare har tilldelats en eller flera varningar och gör sig skyldig till en ny förseelse som inte endast är bagatellartad eller underlåter att rätta till missförhållande som föranlett varning bör man överväga att återkalla tillståndet. Vid bedömningen bör man ta hänsyn till varningens eller varningarnas art samt vilken tid som har förflutit mellan de olika händelser som föranlett denna eller dessa samt den aktuella förseelsen. Det finns tillfällen då återkallelse måste ske utan föregående varning; exempel på sådana fall är allvarlig ekonomisk misskötsamhet, att tillståndshavaren gjort sig skyldig till brott som gör hen olämplig, att det förekommer brottslig verksamhet i eller i anknytning till serveringsstället med tillståndshavarens vetskap och utan att hen ingripit eller det visar sig att mer än tillfällig servering av underår eller upprepade fall av ordningsstörningar har förekommit.

Folkölsförsäljning

Med folköl menas öl som överstiger 2,25 volymprocent alkohol men inte 3,5 volymprocent alkohol.

Folkölsförsäljning får ske antingen genom detaljhandel i butiker (försäljning till konsument) eller genom servering (förtäring på stället). Det är 5 kap. 5 § respektive 8 kap. 8 § alkohollagen som reglerar ovanstående.

Anmälan till kommunen och övriga krav på verksamheten

För att sälja folköl måste detta anmälas till kommunen innan försäljningen påbörjas. Anmälan ska inkludera ett egenkontrollprogram som visar hur verksamheten följer alkohollagens regler. Detta är viktigt för att kommunen ska kunna övervaka och säkerställa att försäljningen sker enligt lagens bestämmelser.

Anmälan görs via kommunens webbplats.

Till anmälan ska också bifogas en livsmedelsregistrering då det är ett krav för att få bedriva folkölsförsäljning.

Servering av, eller detaljhandel med folköl får endast ske om lokalen där verksamheten bedrivs är godkänd som livsmedelslokal enligt bestämmelserna i 22 § tredje stycket livsmedelslagen. Servering av folköl förutsätter att servering av mat bedrivs i lokalen. Menyn måste bestå av ett antal rätter och det ska vara lagad mat. Den som säljer eller

serverar folköl ska även erbjuda andra drycker som till exempel lättöl, läsk eller vatten.

Detaljhandel med folköl förutsätter att försäljning av ett brett sortiment av matvaror bedrivs i lokalen. När anmälan inkommit till kommunen görs en bedömning om serveringen/detaljhandeln har tillräckligt matutbud.

Tillverkare av folköl får bedriva folkölsförsäljning genom detaljhandel utan krav på matförsäljning om försäljningen sker vid tillverkningsstället eller genom så kallad kringförsäljning. Försäljningen ska bedrivas i lokaler eller andra utrymmen i byggnader eller transportmedel.

Karlskrona kommun bedömer att folkölsförsäljning inte får ske från food-trucks och liknande verksamheter då dessa varken är transportmedel eller utgör lokaler eller andra utrymmen i byggnader.

Kommunen får ta ut en årlig tillsynsavgift av den som bedriver detaljhandel eller servering av folköl. Avgiften bestäms av kommunfullmäktige och räknas upp varje år. Avgifterna finns på kommunens webbplats.

Folköl får inte säljas eller serveras till någon som är under 18 år eller till någon som man misstänker ska lämna över ölen till annan person som inte fyllt 18 år.

Folköl får inte heller säljas eller serveras till person som är berusad av alkohol eller påverkad av annat berusningsmedel.

Tillsyn av folkölsförsäljning

Egentillsyn

Den som bedriver försäljning och servering av folköl ska utöva särskild tillsyn över försäljningen. Det innebär att den ansvarige för verksamheten ska arbeta fram ett program där det framgår hur denne och eventuell personal arbetar för att reglerna i alkohollagen följs.

Programmet kan exempelvis innehålla hur personalen ska få information om alkohollagens bestämmelser samt vilka rutiner som ska tillämpas vid försäljning av folköl. Ansvar och formerna för ålderskontrollen bör särskilt beskrivas.

Det finns en mall på kommunens webbplats som anmälaren av folköl kan använda sig av.

Yttre tillsyn

Kontroll av folkölsförsäljning sker genom yttre tillsyn. Det är kommunen

tillsammans med polisen som är ansvariga för tillsynen. Vid besöken kontrolleras bland annat att ordning och nykterhet råder, att försäljning till märkbart berusade personer eller personer under 18 år inte sker och att serveringsstället eller butiken har ett fullgott matutbud. Mer information om tillsyn över detaljhandeln av folköl finns i regeringens proposition 2000/01:97.

Sanktioner

Kommunen kan meddela varning eller förbjuda detaljhandel med, eller servering av folköl om bestämmelserna i alkohollagen inte följs. Förbud kan meddelas för antingen sex eller 12 månader beroende på om förseelsen upprepas eller anses som allvarlig försummelse.

