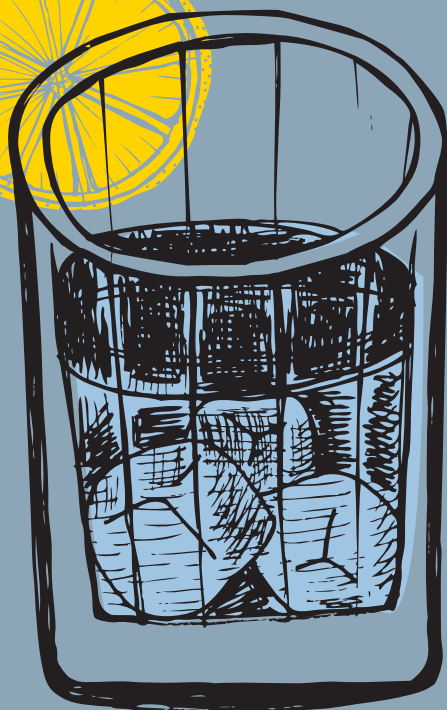




Länsstyrelsen
Stockholm

ANSVARFULL TILLSTÅNDSGIVNING

INFORMATION TILL DIG
SOM FATTAR BESLUT OM
SERVERINGSTILLSTÅND
I KOMMUNEN





OBS!

Serveringstillståndet finns främst för att begränsa alkoholkonsumtionen och motverka alkoholskador och människors säkerhet.

Din roll som tillståndsgivare

Det är en ansvarsfull uppgift att fatta beslut om serveringstillstånd. Om du stoppar olämpliga tillståndshavare redan vid tillståndsgivningen kan många alkoholrelaterade och ekonomiska problem undvikas.

Det regelverk du ska rätta ditt arbete efter är dels alkohollagen, dels de riktlinjer som antagits i din kommun.

Alkohollagen

Regler om serveringstillstånd finns främst i alkohollagen. Den är en social skyddslag. Målet är att begränsa alkoholkonsumtion och att motverka alkoholskador.

Det ska uppnås genom att:

- Ordning och nykterhet råder på serveringsstället
- Servering av alkohol sker så att gäster inte kommer till skada
- Överservering undviks
- Underåriga gäster inte serveras alkohol

Viktigt att komma ihåg är att detta är överordnat eventuella näringspolitiska och företagsekonomiska hänsyn! Det är alltså din huvudsakliga uppgift i rollen som tillståndsgivare att se till människors hälsa och säkerhet – inte att främja näringslivet i kommunen. Om det kommer klagomål från tillståndssökande, baserade på näringslivsargument, ska du förklara att du är satt att upprätthålla alkohollagen i första hand.

Kommunala regler

Det är lämpligt kommunen fattar beslut om riktlinjer för serveringstillstånd. Dessa är till för att öka förutsebarheten och likabehandlingen vid handläggningen. I de kommunala riktlinjerna kan t ex finnas begränsningar av serveringstider inom ett visst område.

Kommunen ska upprätta en tillsynsplan för verksamheten med tillsyn av alkohollagen. Riktlinjerna och tillsynsplanen ska vara antagen och följas upp av ansvarig nämnd.

Hur du bedömer vilka som ska få tillstånd

Lagen ställer höga krav på den som vill servera alkohol. Inte bara personen granskas, utan det gör också lokalerna och matutbudet.

Lämplighet

Ofta är det ett bolag eller en juridisk person som söker tillstånd. Då ska både bolaget och personer med betydande inflytande i verksamheten – till exempel styrelseledamöter – granskas.

Personlig lämplighet

För att vara personligt lämplig krävs att sökanden är över 20 år och inte har begått något allvarligt brott de senaste åren. Sökanden måste också ha god kunskap om alkohollagen. Detta visas ofta genom ett prov som skrivs hos kommunen.

Ekonomisk lämplighet

För att bedömas som ekonomiskt lämplig krävs att sökanden har skött sin ekonomi. Skatter och avgifter ska ha betalats i tid, och inga stora restföringar eller ekonomiska anmärkningar får finnas. Det är viktigt att utreda att inga svarta pengar använts vid köp eller uppstart av verksamheten. Ansvaret för att visa lämplighet ligger hos den sökande – om hen inte gjort det ska du avslå ansökan.

Lokal

Lokalen där serveringen ska ske måste ha ett fullgott brandskydd. Lokalen ska också vara väl avgränsad och gå att överblicka. Det måste också finnas ett kök.

Matutbud

Det måste serveras ett varierat utbud av mat under hela tiden som alkohol serveras. Det räcker inte enbart med enklare sallader eller smörgåsar. Efter klockan 23:00 räcker det med att erbjuda ett mindre antal enklare maträtter. Matkravet har vetenskaplig grund – den som äter samtidigt som den dricker alkohol blir inte lika berusad.

Serveringsansvarig

Det ska alltid finnas en serveringsansvarig som håller uppsikt över lokalen för att se till att inga minderåriga serveras alkohol eller att det inte finns märkbart berusade personer i lokalen. Tillståndshavaren har ansvaret, men det kan delegeras till en anställd som ska ha fyllt 20 år. Detta måste anmälas till kommunen.

Störningar

Om serveringen kan medföra störningar kan kommunen vägra serveringstillstånd även om alla andra förutsättningar är uppfyllda.

Slutet sällskap

Tillstånd kan vara tillfälliga, och gälla för till exempel en kväll. Begreppet "slutet sällskap" innebär att enbart vissa gäster kan serveras. Dessa gäster ska vara kända före serveringstillfället och de ska ha någon gemenskap utöver just den tillställningen. Vanliga slutna sällskap är föreningar och personalgrupper.

Serveringstid

Normaltiden för servering enligt alkohollagen är 11:00–01:00 (på uteserveringar i regel kortare, på grund av ökad risk för störningar).

För att kunna bestämma vilken serveringstid en restaurang ska ha behöver du skicka remisser till Polismyndigheten och Miljöförvaltningen. Polismyndigheten bedömer risker för ordningsstörningar och Miljöförvaltningen bedömer risken för störningar för dem som bor i närheten. Remissvaren ska enligt alkohollagen ha en stor betydelse vid bedömningen av serveringstiden. Om sökande vill ha öppet längre än normaltiden ska remissvaren vara avgörande.

Villkor

Du har möjlighet att ge serveringstillstånd med villkor. Det görs när någon ansöker om sen serveringstid eller servering utomhus. Villkoren föreslås ibland av remissinstanserna. Till exempel kan Polismyndigheten föreslå att kommunen ställer som krav att ordningsvakter ska finnas vid sen serveringstid.

MATKRAVET

Har en vetenskaplig grund – man blir inte lika berusad om man äter och dricker samtidigt. Därför räcker det inte med att bara servera snacks.





VIKTIGT!

Att handläggaren besöker serveringsställena och ser till att de uppfyller alkohollagens regler. Lämpligt är att göra besöken ihop med Polismyndigheten, Skatteverket och Miljöförvaltningen.

Så ska tillsynen gå till

Tillsynen är en viktig del av det förebyggande arbetet. Det är genom den som du får veta om tillståndshavarna fortfarande är lämpliga. Eftersom tillsynen kan leda till att verksamheter förlorar sitt tillstånd är alkoholhandläggaren utsatt i sin arbets-situation. Det har till och med förekommit att handläggare har blivit hotade och misshandlade. Därför är det mycket viktigt att din kommun ger stöd åt handläggarna, att det finns en plan för hur hot ska hanteras och att ingen ska behöva göra yttre tillsyn ensam.

Inre tillsyn

En del av tillsynen går ut på att kontrollera tillståndshavarens fortsatta lämplighet. Det gör handläggaren genom att skicka remisser till t ex Skatteverket eller Kronofogdemyndigheten.

Yttre tillsyn

Handläggaren besöker också serveringsstället för att se om alkohollagens regler uppfylls. Det är lämpligt att göra dessa besök tillsammans med andra myndigheter, som Polismyndigheten, Skatteverket och Miljöförvaltningen.

Varningar och återkallelse

Om kraven för serveringstillstånd inte uppfylls kan du meddela tillståndshavaren en erinran om att något bör rättas till. Vid allvarliga eller upprepade överträdelser bör du ge en varning.

Du kan återkalla ett serveringstillstånd i följande fall:

- Tillståndet utnyttjas inte längre
- Det har förekommit brottslig verksamhet på serveringsstället som tillståndshavaren har känt till utan att ingripa
- Tillståndshavaren har brutit mot alkohollagens regler på ett sådant sätt att varning inte är en tillräckligt ingripande åtgärd
- Tillståndshavaren har meddelats en eller flera varningar, men har inte rättat till felen

Tillståndshavaren kan överklaga kommunens beslut till allmän förvaltningsdomstol.

Den här broschyren är tänkt som ett stöd för dig som är kommunpolitiker och har till uppgift att fatta beslut om serveringstillstånd enligt alkohollagen.

Har du frågor eller vill beställa broschyren är du välkommen att kontakta Länsstyrelsens tillsynshandläggare eller länsamordnare.

Broschyren finns även att ladda ner på:
www.lansstyrelsen.se/stockholm/publikationer



Länsstyrelsen
Stockholm

LÄNSSTYRELSEN I STOCKHOLMS LÄN

Enheten för social utveckling
Box 22067, 104 22 Stockholm
Telefon: 010-223 10 00

Webbplats: www.lansstyrelsen.se/stockholm

ISBN: 978-91-7281-846-0. Utgivningsår 2018