



# Ånge kommun

## Riktlinjer

för alkoholservering, detaljhandel öl klass II enligt alkohollagen (2010:1622) samt försäljning av tobaksvaror och nikotinläkemedel

### Tillsyn och avgifter



# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

## Riktlinjer för alkoholservice enligt alkohollagen 2010:1622

1 Inledning.....	3
2 Ånge kommuns riktlinjer för alkoholservice.....	3
2.1 Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap.....	4
2.2 Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten .....	4
2.3 Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap .....	5
2.4 Pausservering .....	5
2.5 Serveringstillstånd för cateringföretag .....	5
2.6 Provsbakning .....	5
2.7 Kryddning av spritdryck.....	5
2.8 Serveringstider .....	6
2.9 Tillfälligt utökade serveringstider .....	6
2.10 Handläggningstider .....	6
2.11 Kunskapsprov .....	7
2.12 Remissyttranden .....	8
2.13 Villkor vid meddelande av serveringstillstånd.....	9
2.14 Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet.....	9
2.15 Kökskrav och matutbud .....	10
2.16 Utesserveringar .....	10
2.17 Gemensamt serveringsutrymme .....	11
2.18 Utbildning i ansvarsfull alkoholservice .....	11
2.19 Serveringsansvarig .....	11
3 Riktlinjer vid tillsyn .....	12
3.1 Ordning och nykterhet.....	12
3.2 Kommunens tillsynsverksamhet .....	12
3.3 Restauranginspektion .....	13
4 Dödsfall och konkurs .....	13
5 Detaljhandel, försäljning och service av ”folköl”, öl klass II.....	13
6 Detaljhandel försäljning av tobak och nikotinläkemedel.....	14
6.1 Regler och bestämmelser för försäljning av tobak.....	14
6.2 Regler och bestämmelser för försäljning av nikotinläkemedel .....	15
7 Ansökningsavgifter .....	15
8 Tillsynsavgifter.....	15
9 Rörlig restaurangavgift baserad på årsomsättning .....	16

# 1 Inledning

Lagstiftaren anser att det är av stor vikt att kommunerna har utformade riktlinjer som innehåller redogörelser både för vad som gäller enligt alkohollagen (2010:1622) och anslutande föreskrifter samt vilka hänsyn till lokala förhållanden som kommunen tar vid tillståndsgivningen.

Efter det att riktlinjerna senast reviderades har en ny alkohollag införts där det nu ställs krav på att kommunerna ska ha riktlinjer för vad som gäller för alkoholserving inom den egna kommunen.

## 2 Ånge kommuns riktlinjer för alkoholserving

En ny alkohollag (2010:1622) trädde i kraft den 1 januari 2011. Mot bakgrund av detta har riktlinjerna reviderats och uppdaterats för att anpassa till det nya regelverket.

Mot bakgrund av att alkohollagen är en skyddslagstiftning, där sociala hänsyn alltid ska prioriteras framför näringspolitiska har vid översynen av riktlinjerna särskilt beaktats serveringstidernas inverkan på våld i offentlig miljö samt på folkhälsan. Tillgänglig statistik och en stor del av den forskning som finns visar på ett samband mellan sena serveringstider och ökat våld.

En ansökan om serveringstillstånd bedöms utifrån alkohollagens (AL) krav. Av 8 kap 12§ AL framgår att servering endast får meddelas den som visar att han med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden är lämplig att utöva verksamheten.

Av 8 kap 15 § AL framgår att serveringen ska ha ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat. Serveringsstället ska vara lämpligt för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt.

Av 8 kap 17 § AL framgår att serveringstillstånd får vägras även om de grundläggande kraven om lämplighet och lokal är uppfyllda om serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

Det finns alltså ingen generell "rätt" att få serveringstillstånd. Kommunen ska bedöma om serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

En ansökan om stadigvarande serveringstillstånd får inte bifallas utan att polismyndighetens yttrande har inhämtats. Polismyndighetens yttrande ska även inhämtas när det gäller tillfälliga arrangemang till allmänheten. Polismyndighetens yttrande om ordningsläget i området för den tilltänkta etableringen och miljöförvaltningens bedömning av risken för att störningar uppkommer för närboende ska tillmätas stor vikt i tillståndsprövningen. Detta är särskilt viktigt vid prövning av serveringstid utanför den s.k. normaltiden kl. 11.00 – 01.00.

Alkoholserving ska ingå i ett seriöst sammanhang. Återhållsamhet bör gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller evenemang som riktar sig främst till ungdomar.

Verksamheter som inte ska medges serveringstillstånd är sexklubbar, arrangemang eller shower med naket inslag, till exempel striptease. Inte heller drogliberala rörelser medges tillstånd.

Det är mycket angeläget att de sociala aspekterna lyfts fram när ansökningar om serveringstillstånd ska avgöras. Tillståndshavaren ansvarar för att ingen diskriminering sker på eller i omedelbar anslutning till serveringstället. Diskriminering av personer på grund av kön, nationellt eller etniskt ursprung, sexuell läggning, könsöverskridande identitet eller uttryck eller funktionsnedsättning kan leda till att serveringstillståndet återkallas efter en fällande dom.

Det är tillståndshavarens ansvar att det finns ett tillstånd till offentlig tillställning (SFS 1993:1617) då sådan krävs. Antalet förordnade ordningsvakter kan även regleras i sådant tillstånd.

En sökande kan endast få ett permanent serveringstillstånd om det finns exklusiv dispositionsrätt till serveringsstället.

## **2.1 Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap**

### **Rättsregel.**

Enligt 8 kap. 2 § AL kan ett serveringstillstånd meddelas för servering till allmänheten eller slutet sällskap. Tillståndet kan vara stadigvarande eller avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle. Krav på matutbud för tillfälliga tillstånd och för servering i slutet sällskap framgår av 8 kap. 15 § tredje stycket.

Tillfällig servering förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet. Ansökningar om tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten handlar om allt ifrån stora till små festivaler och enstaka evenemang.

## **2.2 Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten**

Alkoholserveringen ska ingå i ett seriöst evenemang. Återhållsamhet bör gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller arrangemang som riktar sig främst till ungdomar. Normalt medges tillfälliga tillstånd under max 10 dagar per arrangemang.

En förutsättning för att man ska kunna få tillfälligt tillstånd till allmänheten slutet är att man kan visa kunskap i alkohollagen. Detta görs genom att avlägga ett kunskapsprov hos alkoholhandläggaren i kommunen. De personer som ska ansvara för serveringen ska vara lämpliga för uppgiften. I de flesta fall är detta liktydigt med att de är innehavare av serveringstillstånd.

1. Sökanden ska ha beviljats rätt att disponera markytan/lokalen.
2. Miljöförvaltningens krav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
3. Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska tillhandahållas.
4. Serveringen ska bedrivas inom en avgränsad serveringsyta, med tillfredsställande antal sittplatser och tydliga avgränsningar.
5. Servering av alkoholdrycker bör avslutas senast klockan 01:00 .
6. Betyggande tillsyn över serveringen måste garanteras.
7. Servering av spritdrycker bör inte medges med undantag av servering till slutna sällskap.

### **2.3 Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap**

Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer med någon form av gemensamt intresse och där personerna som ska delta är kända i förväg. När det gäller servering till slutet sällskap får det inte vara en tillställning som betraktas som offentlig enligt ordningslagen.

Tillfälligt tillstånd till slutet sällskap kan beviljas för högst 12 tillfällen per år. Underlag för prövningen är för en förening t.ex. stadgar, verksamhetsberättelse och styrelseprotokoll. För ett företag är underlaget registreringsbevis.

Någon form av tillredd mat ska finnas. Vilken mat som kommer att serveras anges på ansökan. Priset för alkoholdrycker får inte understiga inköpspriset och ett skäligt pålägg, om minst 25 %, ska läggas till inköpspriset.

En förutsättning för att man ska kunna få tillfälligt tillstånd till slutet sällskap är att man kan visa kunskap i alkohollagen. Detta görs vi genom att avlägga ett kunskapsprov hos kommunens alkoholhandläggare.

En ansökan om tillfälligt tillstånd till slutet sällskap skickas på remiss till polismyndigheten och miljöförvaltningen om tveksamheter i föreligger.

### **2.4 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 eller konsertlokal. För teater eller konsertlokal som saknar etablerad permanent verksamhet kan endast tillstånd meddelas för enstaka tillfälle eller för tidsperiod då gästspel förekommer. Vid pausservering medges endast tillstånd för öl och vin.

### **2.5 Serveringstillstånd för cateringföretag**

Ett bolag kan ansöka om cateringprövning, vilket innebär att en fullständig prövning görs av vandel och ekonomi. Bolaget kan sedan efter meddelat tillstånd anmäla catering till tillståndsenheten som endast godkänner att lokalen uppfyller räddningstjänstens krav på brandsäkerhet för den sökta verksamheten.

### **2.6 Provsmaakning**

Tillstånd att anordna provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker vid arrangemang riktade till allmänheten är tillåten under förutsättning att arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker som provsmakningen avser samt den lokal där provsmakningen ska äga rum. Tillståndshavaren ska innan arrangemanget äger rum göra anmälan till kommunen.

Den som egentillverkar alkoholdrycker från råvaror som produceras på den egna gården och som har ett stadigvarande serveringstillstånd har rätt att vid tillverkningsstället erbjuda provsmakning av dessa drycker efter anmälan till kommunen.

### **2.7 Kryddning av spritdryck**

Den som har ett stadigvarande tillstånd att servera spritdrycker har, efter anmälan till kommunen, rätt att krydda spritdryck för servering som snaps i den egna serveringsrörelsen.

## 2.8 Serveringstider

### Rättsregel.

Bestämmelsen i 8 kap. 19 § AL om serveringstider syftar främst till att motverka olägenheter som onykterhet och oordning. Av propositionen till den gamla alkohollagen (1994:1738) framhålls att reglerna om serveringstider utgör en inte oväsentlig del av den svenska alkoholpolitiken och att sociala hänsyn därför ska ha klart företräde framför affärsmässiga eller konkurrensmässiga sådana.

I 8 kap. 19 § AL stadgas att servering av alkoholdrycker får påbörjas tidigast klockan 11:00 och avslutas senast klockan 01:00, om inte tillståndsmyndigheten beslutar annat. Detta är den så kallade normaltiden.

Vid prövning av en restaurangs serveringstid ska beaktas om serveringstiden kan medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller innebära särskild risk för människors hälsa, jämför 8 kap. 17 §. Lagstiftaren har härigenom avsett att särskilt markera att skyddet för människors hälsa och intresset av att upprätthålla ordning och säkerhet ska stå i förgrunden vid prövning av sena serveringstider.

Remissinstansernas yttranden och inställning ska alltid tillmätas stor betydelse vid bestämmande av serveringstider. Tillståndsmyndigheten måste i varje enskilt fall särskilt beakta sådana olägenheter och risker som avses i 8 kap. 17 § AL, i samband med utsträckning av serveringstiden. Med detta menas olägenheter ifråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

I Ånge kommun skall inte servering beviljas före klockan 11:00. Inga serveringstider efter den så kallade normaltiden klockan 01:00 bör ges i sådana områden där risk för ordningsstörningar eller störningar för närboende föreligger. För att öka tryggheten för medborgarna i Ånge kommun beviljas inte serveringstid efter kl. 02:00.

## 2.9 Tillfälligt utökade serveringstider

Här avses tillståndshavare som bedriver stadigvarande serveringsverksamhet och som i vissa fall önskar en tillfällig utökning av serveringstiden. Även när det gäller denna kategori förutsätts att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet varje vecka eller månad. Söker tillståndshavare tillfälligt utökad serveringstid fler än 10 gånger per år bör ansökan om stadigvarande senare tid lämnas in för prövning.

En ansökan omfattar ett tillfälle. Remissförfarande till såväl polismyndigheten som miljöförvaltningen angående störningsrisken för boende tillämpas.

## 2.10 Handläggningstider

### 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 fyra månader.

För att kunna fatta beslut i ett ärende krävs att de handlingar som begärs in av tillståndsenheten i ett ärende lämnas in för att beslut skall kunna fattas. Saknas handlingar och ansökan inte är fullständig kan handläggningstiden förlängas. Handläggningstider för olika typer av ansökningar framgår av tabell nedan.

Nyansökningar	6 veckor
Utvidgade tillstånd	4 veckor

Utökad serveringstid	4 veckor
Tillfälliga tillstånd för servering av alkoholdrycker till allmänheten	6 veckor
Tillfälliga tillstånd för servering av alkoholdrycker till slutna sällskap	7-10 dagar
Pausservering	7-10 dagar

Det är viktigt att sökande tar del av de anvisningar som följer med vald ansökan, och inkommer med de handlingar som krävs för att underlaget ska bli komplett. Kunskap, finansiering, dispositionsrätt och kökets beskaffenhet ska kunna styrkas. Utan tillräckligt underlag är ansökan ej fullständig, och det kan då ta längre tid innan beslut kan fattas. I ett ansökningsärende är det den sökande som har att visa att alkohollagens högt ställda krav på lämplighet är uppfyllda, både vad det gäller bolaget och de personer som bedriver verksamheten.

## 2.11 Kunskapsprov

### Rättsregel.

Kunskapsprov för serveringstillstånd, med undantag för pausservering, omfattar fyra delmoment. Prov som avser ansökan om tillstånd för stadigvarande servering till allmänheten och för stadigvarande cateringverksamhet för slutna sällskap ska bestå av 60 frågor. Prov som avser ansökan om tillstånd för tillfällig servering till allmänheten och för stadigvarande servering till slutna sällskap ska bestå av 44 frågor. Prov som avser ansökan om tillstånd för tillfällig servering till slutna sällskap ska bestå av 28 frågor. Kunskapsprov för pausservering och för provsmakning av alkoholdrycker omfattar tre delmoment. Provet består av 28 frågor.

Kommunen ska vid sin prövning av en sökandes kunskaper i alkohollagstiftningen använda prov framtagna av Statens folkhälsoinstitut. Provet är personlig och det är inte tillåtet att skicka någon i sitt ställe. För att göra provet måste godtagbar identitetshandling visas upp. Provet görs på en dator genom att fylla i svar i ett formulär. Tiden för att göra det skriftliga provet är högst 90 minuter. Provet är kostnadsfritt och ingår i ansökningsavgiften.

Ett kunskapsprov får avläggas muntligen om sökanden inte behärskar något av de språk som proven tillhandahålls på, kan styrka påtagliga läs- eller skrivsvårigheter eller om det i övrigt finns särskilda skäl. Tolk som anlitas ska vara auktoriserad och den sökande står för tolkkostnaden.

En sökande som inte blir godkänd ska få en ny möjlighet att visa sina kunskaper. En sökande kan erbjudas sammanlagt tre tillfällen till prov. Misslyckas det tredje försöket skall en ny ansökan, med ny avgift, göras.

### Kunskapsfrågorna fördelas på fyra delmoment:

1. Alkoholpolitik
2. Bestämmelser om servering
3. Bestämmelser om tillsyn
4. Bestämmelser om mat och utrustning

För godkänt resultat krävs att sökanden uppnår minst 75 procent rätta svar inom varje område som ingår i provet.

## **2.12 Remissyttranden**

### **Rättsregel.**

Polismyndighetens yttrande ska enligt 8 kap. 11 § AL inhämtas vid en prövning av stadigvarande serveringstillstånd, såväl till allmänheten som i slutet sällskap. Yttrande ska även inhämtas vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten, om det inte rör sig om ett arrangemang av endast obetydlig omfattning. Enligt 8 kap. 16 § AL ska i motsvarande fall de lokaler som används för servering vara lämpliga ur brandsäkerhetssynpunkt, med den skillnaden att något undantag för arrangemang av obetydlig omfattning inte görs. Även vid prövning av tillfälligt serveringstillstånd i slutet sällskap kan remissyttrande inhämtas.

Polismyndighetens yttrande till kommunen fyller en viktig funktion. Genom polismyndighetens yttrande får kommunen information om förhållanden i det område där den sökande vill etablera serveringsverksamhet och polisens bedömning av på vilket sätt dessa förhållanden kan antas bli påverkade av den sökta etableringen eller en utökning av densamma.

I alkohollagen föreskrivs att polismyndighetens yttrande ska inhämtas. Av detta följer att myndighetens yttrande ska väga tungt vid kommunens bedömning av förutsättningarna för serveringstillståndet och vilka villkor som ska gälla.

### **Polismyndigheten**

Polismyndigheten yttrar sig i fråga om:

1. Vandel
2. Sökt serveringstid
3. Ordningsstörningar vid serveringsstället
4. Krav på förordnade ordningsvakter
5. Tillstånd till offentlig tillställning (danstillstånd)

### **Skatteverket**

Skatteverket yttrar sig i fråga om:

1. Restföringar
2. Betalningsuppsmaningar
3. Beslut om kontrollavgifter
4. Inkomst av kapital, över och underskott av näringsverksamhet, inkomst av tjänst, huruvida företrädare för bolaget deklarerat eller inte samt förekomst av F-skattsedel.

### **Miljöförvaltningen**

Vid varje prövning av ett nytt tillstånd och vid varje väsentlig utökning av verksamheten i en befintlig restaurang ska tillståndsenheten beakta om ansökan kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. För att kunna göra en fullgod bedömning av dessa faktorer skickas bl.a. remiss till miljöförvaltningen som ombeds ta ställning till risk för olägenheter i samband med den sökta verksamheten, ett ställningstagande till den sökta serveringstiden samt eventuella andra hinder som skulle kunna medföra särskild risk för människors hälsa.



### **Räddningstjänsten**

Bedömningen av brandsäkerheten görs av räddningstjänsten. Lokalerna där serveringstillstånd gäller ska vara lämpliga för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt. Brandskyddskravet, som tidigare gällde för lokaler med stadigvarande tillstånd till allmänheten, omfattar nu även lokaler med stadigvarande servering till slutna sällskap (se 8 kap 16 § alkohollagen).

Räddningstjänsten gör en personantalsbedömning utifrån ritning som visar serveringslokalen i färdigt skick avseende bordsavdelning, eventuell scen och antal platser vid bord.

Antal sittplatser i lokalen samt det totala personantalet ska framgå av tillståndsbeviset. Detta innebär att det är viktigt att lämna in skalensligna och korrekta ritningar i varje ärende så att underlag finns för brandskyddskonsult och räddningstjänst att göra en korrekt bedömning av personantalet utifrån de förutsättningar som gäller för lokalen.

### **Kronofogdemyndigheten**

Bedömning om den sökande fullgjort sina åtaganden gentemot det allmänna.

## **2.13 Villkor vid meddelande av serveringstillstånd**

Enligt allmänna förvaltningsrättsliga principer kan en kommun i samband med ett beslut att meddela tillstånd också meddela olika slag av villkor. Syftet är att motverka skadeverkningar av alkoholpolitisk art. Villkor kan endast meddelas vid beslut om serveringstillstånd. Dit räknas också beslut om utökning av ett gällande tillstånd, t.ex. förlängd serveringstid och utökning av serveringslokal samt förordnade ordningsvakter efter vissa klockslag.

## **2.14 Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet**

### **Rättsregel**

Enligt 8 kap. 17 § AL får serveringstillstånd vägras om serveringsställets placering eller det av andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa, även om övriga krav som uppställs i lagen är uppfyllda.

Det ska för en kommun vara möjligt att förhindra restaurangetablering med servering av alkoholdrycker i särskilt känsliga områden, såsom i närheten av skolor, ungdomsgårdar eller där många ungdomar annars brukar samlas eller i områden med känd missbruksproblematik. Alkohollagstiftningen har tillkommit för att begränsa alkoholens skadeverkningar och är i första hand en social skyddslagstiftning. Av detta följer att alkoholpolitisk hänsyn ska ha företräde när den ställs mot företagsekonomisk eller näringspolitisk.

Vid varje ansökan av ett nytt tillstånd och vid varje väsentlig utökning av verksamheten (anmälan) i en befintlig restaurang, ska tillståndsmyndigheten beakta risken för att det kan uppstå olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Polismyndighetens yttrande och inställning ska ha avgörande betydelse när det gäller bedömning av ordning och säkerhet vid serveringsstället. Detta kan gälla såväl lämpliga serveringstider som krav på förordnade ordningsvakter.

## **2.15 Kökskrav och matutbud**

### **Rättsregel**

I bestämmelsen i 8 kap. 15 § AL om vilka krav som ställs på serveringsstället finns det reglerat om vad som gäller för kök och matutbud på serveringsställen. Det ställs olika krav på olika typer av tillstånd.

Ett stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten får endast medges om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.

Matsservering är ett grundläggande krav för att erhålla och behålla ett serveringstillstånd. Mat ska kunna erbjudas under hela serveringstiden. Att enbart tillhandahålla prefabricerade maträtter anses inte som ett fullständigt utbud, men kan vara ett komplement till ordinarie meny.

Restauranglokalen ska vara möblerad med bord och stolar för att möjliggöra servering av mat. Detta gäller även för uteservering.

Vid tillfällig servering och till slutna sällskap finns inget kökskrav, men serveringsstället ska tillhandahålla tillredd mat.

## **2.16 Uteserveringar**

### **Rättsregel**

Enligt 8 kap. 14 § AL ska ett serveringstillstånd avse ett visst avgränsat utrymme, det kan vara en uteservering som finns i anslutning till serveringsstället. Kommunen kan vid tillståndsgivningen besluta om kortare serveringstider på en uteservering än de tider som gäller inomhus. Det kan även villkoras tider för när uteserveringen ska vara utrymd. Anledningen är att verksamheten inte får störa omgivningen t.ex. boende i närheten av restaurangen.

I ordningslagen finns grundläggande regler om uteserveringar. Alkoholsservering på uteservering regleras inte särskilt i alkohollagen, utan samma regler som vid bedrivande av alkoholsservering i övrigt gäller även vid uteservering. För att bedriva uteservering krävs polismyndighetens tillstånd.

Vid ett beslut om servering på uteservering ska uteserveringen vara utrymd senast 30 minuter efter den serveringstid som beviljats. Detta gäller oavsett serveringstiden inne i serveringslokalen.

Uteserveringen ska avgränsas på ett tydligt sätt, och uppfylla övriga krav till exempel godkännande av markägaren, tillstånd från polismyndigheten att använda offentlig plats samt bygglov där så krävs.

I Ånge kommun tillåts uteserveringar under perioden 1 maj – 30 september. Serveringstid bedöms i varje enskild ansökan utifrån de remissvar som inkommit i ärendet.

## **2.17 Gemensamt serveringsutrymme**

### **Rättsregel**

I 8 kap. 14 § andra stycket ges möjlighet för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme, det vill säga att man kan få tillstånd att servera på samma yta. Det krävs alltså att man har ett tillstånd när kommunen meddelar beslut om ett gemensamt serveringsutrymme.

Detta innebär att ett särskilt tillstånd kan beviljas för att servera på samma yta. En förutsättning är att de bolag som ansöker om gemensamt serveringsutrymme har ett eget serveringstillstånd i direkt anslutning till den gemensamma ytan. Särskilda villkor kan då meddelas i samband med tillståndet om behov finns.

## **2.18 Utbildning i ansvarsfull alkoholservering**

Ånge kommun arbetar enligt metoden ansvarsfull alkoholservering som utvecklades i Stockholm under andra halvan av 1990-talet och har sedan 2002 spridit sig över hela landet. Det är en evidensbaserad arbetsmetod som förebygger och minskar alkoholrelaterat våld och skador i restaurangmiljö. Detta uppnås genom att inte servera alkohol till berusade personer och inte servera minderåriga alkoholdrycker. .

I Ånge kommun bygger metoden på ett samarbete mellan Länsstyrelserna i Jämtland och Västernorrlands Län, Ragunda kommun, polisen samt krögare med permanenta serveringstillstånd, serveringspersonal och ordningsvakter. Metoden rymmer kartläggning av alkoholrelaterat våld, utbildning, arbete med policy på restaurangerna samt en, från kommunen och polisens sida, samordnad effektiv tillsyn och vid behov adekvata sanktioner.

Meningen är att bedriva ett långsiktigt arbete med tydliga och gemensamma mål där alla berörda parter är aktivt involverade. De långsiktiga effekterna på minskade alkoholrelaterade problem märks när den effektiva tillsynen kombineras med ansvarsfull alkoholservering. Genom metoden utvecklas en bättre kontakt mellan kommunens handläggare och krögarna, vilket leder till ökad kunskap och minskar motsättningar till följd av okunskap.

## **2.19 Serveringsansvarig**

På serveringställe där serveringstillstånd gäller ska tillståndshavaren eller av honom utsedd serveringsansvarig person utöva tillsyn över serveringen och vara närvarande under hela serveringstiden.

Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och med hänsyn till sina egna egenskaper och övriga omständigheter vara lämplig för uppgiften. Tillståndshavaren ska till tillståndsmyndigheten anmäla den eller de personer som har utsetts att ansvara för uppgiften.

För servering av starköl, vin och spritdrycker får endast sådan personal anlitas som är anställd av tillståndshavaren eller som är inhyrd från ett bemanningsföretag. Restaurangskolor med serveringstillstånd får dock i utbildningssyfte anlita restaurangskolans elever.

## 3 Riktlinjer vid tillsyn

### 3.1 Ordning och nykterhet

#### Rättsregel.

Allmänna bestämmelser om försäljning finns i 3 kap. i alkohollagen och bestämmelser om servering av alkoholdrycker finns i 8 kap. I lagens 1 kap. 11 § andra stycket uttalas att försäljning benämns servering om det sker för förtäring på stället. Bestämmelserna i 3 kap. om försäljning är därför tillämpliga även vid servering. 3 kap. 5 § och 8 kap. 20 § handlar båda om att se till att hålla ordning där man säljer respektive serverar. Enligt 3 kap. 5 § ska skador i möjligaste mån undvikas vid försäljning och den som säljer alkoholdrycker ska se till att det råder ordning och nykterhet på försäljningsstället. Enligt 8 kap. 20 § ska personal vid servering se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

### 3.2 Kommunens tillsynsverksamhet

#### Rättsregel.

Kommunens tillsynsansvar över områdena servering av alkoholdrycker, detaljhandel med folköl och marknadsföring av alkoholdrycker framgår av 9 kap. 2 och 3 § AL.

Statens Folkhälsoinstitut utövar enligt 9 kap. 1 § AL den centrala tillsynen över efterlevnaden av lagen och har rätt att meddela allmänna råd till vägledning för lagens tillämpning. Länsstyrelsen utövar tillsyn inom länet och ska biträda kommunerna med råd i deras verksamhet.

Den omedelbara tillsynen av restaurangerna utövas av kommunens alkoholhandläggare och polismyndigheten, som också har tillsynsansvar över servering av och detaljhandel med öl klass II. Kommunens ambition är att tillsyn ska genomföras vid varje serverings- och försäljningsställe minst en gång varje år.

Det finns olika typer av tillsyn:

#### ▪ *Inre tillsyn*

Avser kontroll av uppgifter från olika myndigheter, främst frågor av ekonomisk art, men även uppgifter om tillståndshavarens vandel, övervakning av restaurangernas marknadsföring i annonser, mottagande av tips från allmänheten o.dyl. ett ömsesidigt och väl utvecklat samarbete med olika myndigheter såsom skatteverket, kronofogdemyndigheten och polismyndigheten men även länsstyrelsen och räddningstjänst är en förutsättning för att uppnå en bättre restaurangtillsyn. De tre förstnämnda statliga myndigheterna ska lämna de uppgifter, som tillståndsmyndigheten behöver för fullgörande av sina uppgifter.

#### ▪ *Yttre tillsyn*

Innebär kontroll av att restaurangens alkoholservering sker i enlighet med gällande tillstånd och inte bryter mot gällande lag och riktlinjer. Viktiga delar i tillsynen är bedömningar av ordningsläget i och utanför restaurangen, graden av berusning hos gästerna och kontroll av att servering till underåriga inte bedrivs. Andra exempel på yttre tillsyn är att serveringsansvariga finns på plats, kassarutiner, marknadsföring av alkoholdrycker inne i restaurangen, personalens anställningsformer, personalliggare och brandsäkerhet.

Mycket av den *inre* tillsynen kan göras på kontorstid vid skrivbordet medan den *yttre* tillsynen förutsätter inspektion på restaurangen företrädesvis på kvälls- och nattetid.

#### ▪ **Förebyggande tillsyn**

En annan viktig del av tillsynen är förebyggande arbete i form av information till och medverkan i utbildningsinsatser för restaurangägare och personal. Den kan bestå av framställande av informationsmaterial och möten med tillståndshavare, personal, ordningsvakter och detaljhandel som målgrupp. Syftet är att ge råd och vägledning för att förebygga problem samt för att tillståndshavaren aldrig ska kunna åberopa okunskap om vad som gäller på alkoholområdet.

### **3.3 Restauranginspektion**

Det som kallas restauranginspektion/restaurangtillsyn innehåller flera viktiga delar. En är det förebyggande arbetet i form av information och medverkan i utbildning för restaurangägare och personal. Detta arbete bör ständigt utvecklas. Det gäller vidare att utarbeta ett lämpligt informationsmaterial för restauranger och om försäljning av öl klass II.

Under senare år har nedanstående orsaker inom restaurangbranschen varit de vanligaste skälen när olika sanktioner tillgripits vid konstaterade missförhållanden.

- Servering till minderåriga
- Servering till berusade och överserverade gäster
- Föreståndare/ersättare ej närvarande
- Brott mot serveringstider
- Brott mot gällande lagstiftning vad avser reklam och marknadsföring
- Ekonomiska oegentligheter

Några av tillsynsbesöken bör till sin karaktär vara omfattande och innehålla en verklig genomgång av den enskilda restaurangens försäljning, redovisning och rutiner. Tillståndsmyndigheten har nämligen rätt till i det närmaste fullständig insyn i företag med alkoholserving.

En förutsättning för ett bra arbete är en öppen dialog med restaurangnäringen om mål och innehåll i tillsynsarbetet och att de regelbundet genomförs restaurangtillsyn.

## **4 Dödsfall och konkurs**

Om den som fått serveringstillstånd avlidit eller fått förvaltare enligt 11 kap 7 § föräldrabalken med uppdrag som omfattar rörelsen och vill dödsboet eller förvaltaren fortsätta rörelsen, ska anmälan göras hos kommunen. Anmälan ska ha kommit in senast två månader efter dödsfallet eller beslutet om förvaltare. Har anmälan inte kommit in inom denna tid, upphör tillståndet att gälla.

Vid konkurs upphör tillståndet omedelbart att gälla. Ansökan från konkursförvaltare eller konkursbo måste ske och kan behandlas utan remissarbete. Tillståndet begränsas till en kortare tid och ansökan behandlas med förtur.

## **5 Detaljhandel, försäljning och servering av "folköl", öl klass II**

Det som populärt kallas folköl och som i alkohollagen heter öl är en maltdryck vars innehåll överstiger 2,25 volymprocent men inte 3,5 volymprocent. Servering av eller detaljhandel med öl klass II är tillåten om verksamheten bedrivs i en lokal som är godkänd som livsmedelsanläggning enligt bestämmelser som meddelats med stöd av 22 § livsmedelslagen och att mat samtidigt serveras eller säljs.

Den som bedriver detaljhandel eller servering av öl klass II ska anmäla verksamheten till kommunen senast den dag verksamheten påbörjas. Kommunen har enligt lag rätt att ta ut tillsynsavgift av den som bedriver anmälningspliktig servering av eller detaljhandel med öl klass II.

För försäljning, detaljhandel, med öl klass II krävs att butiken har ett någorlunda brett sortiment av matvaror, det handlar alltså inte om att butiken kan tillhandahålla några enstaka varor. Med brett sortiment av matvaror avses mejeriprodukter, charkvaror, torrvaror, grönsaker, frukt, ett brett urval av konserver liksom djupfrysta matvaror samt pizzor, piroger, smörgåsar och portioner av hämtmat. Däremot anses inte livsmedel inom det så kallade kiosksortimentet vara matvaror. Till kiosksortiment räknas glass, konfektyr, snacks, lättdrycker, kaffe te, kakao, frukt, produkter av frukt, honung, kex och liknande.

Detaljhandel samt servering av öl klass II får inte föranleda olägenheter i form av ordning och nykterhet. Den som säljer öl ska genom legitimationskontroll förvissa sig om att köparen är över 18 år. Öl klass II får heller inte säljas till någon som är märkbart påverkad. Därför har den som bedriver försäljning, detaljhandel, med öl klass II skyldighet att utöva tillsyn över försäljning, s.k. egentillsyn, efter ett egentillsynsprogram, för att säkerställa att försäljningsreglerna följs och det inte uppstår olägenheter i samband med försäljningen.

Den som inte följer reglerna för försäljning av alkoholdrycker gör sig skyldig till olovlig försäljning, vilket är en straffbar handling.

## **6 Detaljhandel försäljning av tobak och nikotinläkemedel**

Utöver tillståndsgivning i alkoholärenden och tillsyn över restauranger och detaljhandel som säljer eller serverar öl klass II har kommunens tillsynsmyndighet även ansvar för tillsynen av tobaks- och nikotinläkemedelsförsäljningen i kommunen.

### **6.1 Regler och bestämmelser för försäljning av tobak**

Sedan den 1 juli 2002 gäller skärpta regler för försäljning av tobaksprodukter. Den som ämnar bedriva försäljning av tobaksvaror ska anmäla detta till den kommun där försäljning kommer att ske senast den dag som verksamheten påbörjas.

Sedan 1997 gäller 18-års gräns för att få köpa tobaksprodukter, vilket gör att den som säljer är skyldig att via legitimationskontroll förvissa sig om köparens ålder. Säljaren skall också bedriva egentillsyn efter ett egentillsynsprogram. Egentillsynsprogrammet ska beskriva vilka rutiner som finns för att kontrollera kundernas ålder och hur verksamheten är organiserad när t.ex. unga är anställda. Detta för att säkerställa att försäljningsreglerna följs samt för att förhindra att olägenheter uppstår i samband med försäljningen.

I anmälan ska försäljningsställets ansvarige namnges, firmans organisationsnummer samt försäljningsställets namn. Fortsatt giltighet gäller om anmälan gjorts innan lagändringen.

Näringsidkare som säljer tobak är skyldig att ge sin personal den information och det stöd som behövs för att personalen ska kunna följa tobakslagens bestämmelser.

Kommunen kan förbjuda försäljning av tobaksvaror om det förekommer överträdelse av bestämmelserna i tobakslagen. Förbudet gäller då i högst sex månader. Kommunen kan också utfärda en varning.

Kommunen gör regelbundet tillsyn på de ställen som bedriver försäljning av tobaksvaror, för detta tas årligen ut en tillsynsavgift.

## **6.2 Regler och bestämmelser för försäljning av nikotinläkemedel**

1 mars 2008 trädde lag (2007:1455) om detaljhandel med nikotinläkemedel i kraft. Med denna lag möjliggörs försäljning av receptfria nikotinläkemedel av andra än Apoteken AB. Förutsättningen för att få sälja receptfria nikotinläkemedel är att verksamheten anmäls till den kommun där handeln bedrivs.

Lagen ställer krav på säljaren om att 18-års gräns ska efterlevas och kommunen ska utöva kontroll av försäljningen. Vidare ska verksamheten bedriva egenkontroll och därmed upprätta ett egenkontrollprogram som är lämpligt för verksamheten. Kommunen har rätt att ta ut avgift för tillsynen.

## **7 Ansökningsavgifter**

Nyansökningar/ägarskiften (permanenta tillstånd)	7000 kronor
Ändrad företagsform/ägarstruktur	7000 kronor
Utvidgat tillstånd	3000 kronor
Tillfälligt utvidgat tillstånd	2000 kronor
Utvidgad serveringstid	2000 kronor
Tillfällig utökning av serveringstid	1500 kronor
Tillfälligt tillstånd för alkoholservering till allmänheten	4000 kronor
Tillfälligt tillstånd för alkoholservering till allmänheten för näringsidkare med permanent tillstånd	2000 kronor
Paustillstånd	1000 kronor
Tillfälligt tillstånd för alkoholservering till slutet sällskap	700 kronor

## **8 Tillsynsavgifter**

Tillsyn av försäljningsställen av öl klass II/tobak/nikotinläkemedel	800 kronor
Tillsyn av försäljningsställen med endast tobak	400 kronor
Tillsyn restauranger, årlig fast avgift	800 kronor

Tillsynsavgift för tillfälliga tillstånd ingår i avgiften för tillståndsprövningen och återbetalas inte vid avslag.

## 9 Rörlig restaurangavgift baserad på årsomsättning

Restaurangens årsomsättning kr/år av alkoholförsäljning

0-250 000	1500 kronor
250 001 – 500 000	2500 kronor
500 001 – 1 000 000	3500 kronor
1 000 001 – 2 000 000	4500 kronor
2 000 001 – 4 000 000	5500 kronor
4 000 001 –	6500 kronor

Den rörliga delen av avgiften grundar sig på omsättning av alkoholdrycker enligt restaurangrapport från föregående år. Debitering sker av hela årsavgiften.

Vid ägarbyte skall avgiften grunda sig på föregående års omsättning av alkoholdrycker, såvida inte sådana omständigheter är kända att avgiften ska grundas på annan omsättning.

För nya serveringstillstånd skall avgiften för tillsyn under det första kalenderåret bestämmas till en årsomsättning av alkoholdrycker motsvarande lägsta latituden.