



*Riktlinjer för servering av alkoholdrycker
samt servering och försäljning av
öl klass II.*

Tillsyn och avgifter



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Riktlinjer för alkoholservering enligt 1995-års alkohollag	
Allmänt	3
Serveringstillstånd	3
Sökandens lämplighet	4
Serveringsställets lämplighet	4 - 5
Servering i teater eller konsertlokal	5
Olägenheter ur alkoholpolitisk synpunkt	5 - 6
Återkallelse av serveringstillstånd	6
Serveringstider	7
Serveringsansvarig	7
Tillsyn	8 – 9
Restauranginspektion	9
Tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten	9 - 10
Tillfälligt tillstånd för servering till slutna sällskap	10 - 11
Happy Hour	12
Uteserveringar	12
Spel och sexklubbar	12
Detaljhandel och servering av ”Folköl”, Öl klass II	12 – 13
Servering	13 - 14
Försäljning och servering	14
Försäljning av tobak och nikotinläkemedel	13
Remissinstanser	14 – 15
Ansvarsfull alkoholservering	15
Avgifter	16

ALLMÄNT

Det övergripande målet för samhällets alkoholpolitik är att begränsa konsumtionen och motverka alkoholskador.

Allmänna grundsatser för serveringspolitiken är att ordning och nykterhet och trevnad skall råda vid servering. Vidare anger att samhället och inte marknaden skall avgöra behovet av alkoholservering. Alkoholpolitiska olägenheter av restaurangens alkoholservering skall motverkas.

Av förarbetena till alkohollagen framgår bland annat att i de fall alkoholpolitiska hänsyn ställs mot företagsekonomiska eller näringspolitiska sådana skall de alkoholpolitiska hänsynen ha företräde.

Socialnämnden i Ånge kommun och sociala utskottet i Bräcke kommun ansvarar för tillståndsgivning, tillsyn och sanktionsärenden för serveringstillstånd enligt alkohollagen SFS 1994:1738.

Kommunen har tillsammans med polismyndigheten huvudansvaret för den omedelbara tillsynen av restaurangverksamheten. Kommunen har också huvudansvar för servering och detaljhandel med öl klass II.

Enligt EU:s rättsregler skall kriterier vid tillståndsgivning:

- Vara objektiva och icke diskriminerande.
Det skall innebära en garanti för den tillståndssökandes rättssäkerhet och lika behandling.
- Fodra lagstöd.
Tillståndsgivningen skall bygga på i lag angivna grunder, prövningen baseras på lag, förordning eller myndighetsföreskrifter fastställda kriterier.
Besluten kan överklagas i domstol.
- Vara förutsägbara.
De skall vara publicerade och i förväg kända

SERVERINGSTILLSTÅND

(permanent, under viss tid eller tillfälligt)

Tillstånd ges utifrån följande kriterier:

- Sökandens lämplighet (AL 7 kap 7 §)
- Serveringsställets lämplighet (AL7 kap 8 §)
- Olägenheter ur alkoholpolitisk synpunkt (AL 7 kap 9 §)

SÖKANDENS LÄMPLIGHET (Alkohollagen 7 kap 7 §)

För bedömning av sökandens personliga lämplighet att bedriva serveringsverksamhet skall en så kallad vandelsprövning göras samt en prövning av sökandens ekonomiska lämplighet.

Sökanden skall själv visa att han/hon är lämplig att meddelas tillstånd att servera alkoholdrycker.

Vid bedömningen skall beaktas om sökanden är skyldig till brott eller har brutit mot exempelvis alkohollag, skattelag eller annan lagstiftning.

Sökandens kunskaper i svensk alkohollagstiftning och serveringsverksamhet skall styrkas genom dokumentation om genomgången restaurangskola, minst två års erfarenhet från branschen eller att sökanden på annat sätt tillägnat sig kompetens i alkohollagen. Minimikravet på kunskaper i alkohollagstiftningen är genomgången 24-timmars kurs i ansvarsfull alkoholservering.

Sökanden skall även ha god kännedom om de rådande arbetsmarknadslagar som gäller för restaurangverksamhet.

Kommunen tar med stöd av 7 kap 13 § alkohollagen ut en ansökningsavgift. Vid avslag återbetalas ej ansökningsavgiften.

Tillsammans med den skriftliga ansökan skall sökanden uppvisa/bifoga:

- Kvitto på inbetald ansökningsavgift
- Utdrag från kronofogdemyndigheten
- Intyg från skatteverket om moms- och arbetsgivarregistrering
- Intyg om utbildning och anställningar
- Hyreskontrakt/köpeavtal för serveringsstället
- Finansieringsplan/budget över rörelsen 1 år framåt
- Registreringsbevis från bolagsverket
- Personnummer utdrag från bolagsverket
- Personbevis från skatteverket
- Ritningar över serveringslokalen
- Godkännande från miljö- och hälsoskydd/bygg- och miljökontoret
- Anmälan om serveringsansvarig personal
- Konkursfrihetsbevis avseende bolag (och delägare) från bolagsverket

SERVERINGSSTÄLLETS LÄMPLIGHET (Alkohollagen 7 kap 8 §)

Ett permanent serveringstillstånd till allmänheten året runt eller årligen under viss tidsperiod får meddelas endast om serveringsstället har ett kök för allsidig matlagning samt om det tillhandahålls lagad mat.

Lagad mat skall tillhandahållas under hela serveringstiden. Gästerna skall erbjudas ett varierat och komplett utbud av såväl maträtter som drycker. Under sen kvällstid ställs inte lika höga krav på variation och allsidighet.

Köksutrustningen skall vara av sådan karaktär att lagad mat i tillräcklig omfattning kan tillredas. Vanliga lägenhetsspisar och mikrovågsugnar för uppvärmning av prefabricerade matvaror kan inte anses tillräckligt.

Lokalen skall vara godkänd av räddningstjänsten samt miljö- och hälsoskydd/bygg- och miljökontoret.

Miljö- och hälsoskydd/bygg- och miljökontorets bedömning av lokalens livsmedelstekriska förutsättning ska inhämtas. Viktigt är att de av avdelningens yttrande framgår om lokalen med köksutrustning, beredningsytor och övriga förutsättningar har tillräcklig kapacitet för en allsidig matlagning. De skall även beakta serveringsställets läge, eventuell risk för störningar för omgivningen eller sanitära olägenheter.

Räddningstjänsten skall bedöma om lokalen är lämplig för sitt ändamål utifrån brandsäkerhetssynpunkt.

Serveringslokalen skall vara lätt överblickbar för personalen. Det skall finnas ett tillräckligt stort antal sittplatser för matgäster. Lokal och möblering skall vara av rimlig standard – restaurangmiljö.

En drinkbar skall vara en mindre väsentlig del av serveringstället och inrättas i nära anslutning till matsalen.

Vid ombyggnation av serveringsstället som medför en väsentlig ändring av serveringslokalen krävs ett särskilt tillstånd av kommunen/tillståndsmyndigheten.

SERVERING I TEATER ELLER KONSERTLOKAL

Enligt 7 kap 8 § alkohollagen får tillstånd meddelas för servering av vin eller starköl utan krav på att lagad mat tillhandahålls. Serveringen får dock endast ske under pauser i föreställningen och då i foajé till teater eller konsertlokal. I författningskommentarerna till stycket sägs: *”det ligger i sakens natur att särskild restriktivitet skall iakttas vad gäller ansökningar om pausservering i samband med utpräglad ungdomsevenemang”*.

OLÄGENHETER UR ALKOHOLPOLITISK SYNPUNKT (Alkohollagen 7 kap 9 §)

Det finns igen generell ”rätt” att få ett serveringstillstånd. Kommunen skall lägga stor noggrannhet vid bedömandet om riskerna för eventuellt alkoholpolitiska olägenheter.

Varje ansökan prövas individuellt med hänsyn till omständigheterna i det enskilda fallet.

Serveringstillstånd får vägras om serveringen kan befaras medföra olägenheter från alkoholpolitisk synpunkt, även om övriga krav är uppfyllda.

Serveringstillstånd till nöjesanläggningar med speciell inriktning på ungdomlig publik, i närheten av skolor, ungdomsgårdar eller där många ungdomar samlas skall bedömas med stor restriktivitet.

Detta gäller också vid tillståndsprövningen för servering på eller vid idrottsanläggningar eftersom samhället grundläggande alkoholpolitiska värdering är att idrott och alkohol inte är förenligt.

Alkoholpolitiska olägenheter anses föreligga:

- I de fall polismyndigheten avstyrker ansökan med hänvisning till kända ordningsproblem på serveringstället i dess omedelbara omgivning.
- I de fall miljö- och hälsoskydd/bygg- och miljökontoret avstyrker ansökan med hänvisning till att närboende utsätts eller riskerar utsättas för störningar från serveringsstället.
- I de fall kommunen känner till, eller har skäl att befara, missförhållanden på eller intill serveringsstället eller sökandens bristande lämplighet.
- Om sökanden är känd för, eller kan befaras, komma att driva en drogliberal verksamhet eller annat som inte är förenligt med seriös restaurangverksamhet.
- Om sökanden är känd för att, eller kan befaras, underlåta att rätta sig efter myndigheters föreskrifter eller inte ta det ekonomiska ansvar som följer av verksamheten.
- Kommunen kan också neka serveringstillstånd om serveringstället ligger i speciellt alkoholkänsliga områden där en etablering medför risk för alkoholpolitiska olägenheter.
- Vid bedömningen bör uppmärksammas att överetablering av serveringsrörelser kan medföra risker för all för stor konkurrens och därmed medföra oseriös verksamhet, till exempel bristande ålderskontroll.

ÅTERKALLELSE AV SERVERINGTILLSTÅND (Alkohollagen 7 kap 19 §)

Avviker den bedriva serveringen av alkoholdrycker från denna lag, föreskrifter eller meddelade villkor, om tillståndshavaren tillåter brottslig verksamhet på serveringsstället eller om tillståndet inte längre nyttjas skall kommunen återkalla serveringstillståndet.

I stället för återkallelse kan tillståndshavaren enligt 7 kap 20 § alkohollagen meddelas en varning, om varningen av särskilda skäl kan anses vara en tillräcklig åtgärd.

SERVERINGSTIDER

Enligt alkohollagen är normaltiden för servering av alkoholdrycker mellan kl. 11.00 och 01.00. Kommunen får besluta om andra tider för servering. Serveringstället skall vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens slut.

I Ånge och Bräcke kommun medges serveringstiden av alkoholdrycker längst till och med kl. 02.00.

Om det föreligger olägenheter enligt remissyttrande från miljö- och hälsoskydd/bygg- och miljökontoret eller polismyndigheten kan kommunen besluta om annan serveringstid.

Serveringstid för uteservering skall begränsas till kl. 22.00 om risk föreligger för störning av närboende eller andra olägenheter.

Vid tillfälliga tillstånd till allmänheten skall servering normalt vara avslutad senast kl. 01.00.

Serveringstid för restauranger i belägna i bostadsområden där risken för störningar för närboende är stort får ej vara längre än kl. 01.00.

Serveringstid till kl. 02.00 kan meddelas restauranger som ej är så belägna att störningar av närboende kan uppkomma.

Senare serveringstid än kl. 02.00 skall ej medges på grund av ökad risk för alkoholpolitiska olägenheter.

Polismyndighetens och miljö- och hälsoskydd/bygg- och miljökontorets yttrande avseende serveringstider skall vara tungt vägande vid bedömning.

SERVERINGSANSVARIG

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

Den som är serveringsansvarig skall 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.

TILLSYN

Kommunen har, tillsammans med polismyndigheten, ansvaret för den direkta tillsynen av restauranger. Kommunen har även ansvaret för tillsyn av detaljhandel och servering av öl klass II. Regeringen betonar värdet av en väl fungerande tillsyn.

Tillsynen i kombination med möjligheter till sanktioner är ett viktigt instrument för att restaurangverksamheten skall bedrivas enligt gällande lagar och bestämmelser.

För en effektiv och smidig tillsyn fodras att kommunen har ett nära samarbete med polismyndigheten.

Kommunens ambition är att tillsyn skall 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 skall lämna de uppgifter, som tillståndsmyndigheten behöver för fullgörande av sina uppgifter.
- *Yttre tillsyn*
Innebär kontroll av att restaurangens alkoholservice 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 skall kunna åberopa okunskap om vad som gäller på alkoholområdet.

Restauranginspektion

Det som kallas 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 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.

TILLFÄLLIGT TILLSTÅND FÖR SERVERING TILL ALLMÄNHETEN

Tillfälligt tillstånd för alkoholserving till allmänheten kan normalt gälla för någon eller några dagar upp till två månader, samt som en del i ett större seriöst arrangemang. Serverigstället skall tillhandahålla lagad mat samt alkoholfria alternativ. Den som ansvarar för serveringsverksamheten skall vara kunnig och lämplig för uppgiften samt ha branschferarenhet eller utbildning i alkohollagen.

Denna typ av tillstånd skall i första hand förbehållas näringsidkare på orten som redan är innehavare av serveringstillstånd. Inriktningen skall vara överensstämmande med vanlig restaurangverksamhet och ej enbart dryckesinriktad. Vid beslut om tillstånd skall de alkoholpolitiska olägenheterna med dess sociala konsekvenser vara styrande för bedömningen.

Stor återhållsamhet bör gälla vid ansökningar om tillfälliga serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller arrangemang som främst riktar sig till en ungdomlig publik.

Ansökan om tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten skall inges till kommunen minst en månad i förväg.

Som villkor för tillfälliga tillstånd gäller:

- Alkoholservering skall vara en naturlig del av ett större arrangemang.
- För tillstånd krävs att kraven från andra myndigheter såsom polis, miljö- och hälsoskydd/bygg- och miljökontoret, räddningstjänst är uppfyllda och att rätten till markupplåtelse beviljats.
- Lagad mat skall kunna tillhandahållas under hela serveringstiden – minst ett par rätter av varierad karaktär – och i enlighet med redovisad meny. Godkännande av hanteringen krävs.
- Serveringen skall bedrivas i en avgränsad serveringsyta, under tak eller som ren uteservering. Serveringsytan skall vara tydligt avgränsad och det skall finnas tillfredställande antal sittplatser vid bord för det antal personer som finns inom serveringsytan.
- Betyggande tillsyn över serveringen måste garanteras. I denna ingår att servering och konsumtion av alkohol enbart sker inom avgränsad serveringsyta.
- Servering av alkoholdrycker medges i dessa fall normalt längst till kl. 01.00.
- Kassa med vanliga kassarutiner krävs.
- Tillståndsmyndigheten kan kräva särredovisning av verksamheten.
- Vid denna typ av tillstånd medges endast servering av starköl och vin.
- Eventuellt tältmaterial skall vara godkänd av räddningstjänsten.
- Ordningsvakt för förordnande som svarar för bevakning av in- och utpassage, vilken tjänstgör på den serveringsansvariges direktiv och ansvar, kan där kommunen så bedömer ställas som villkor för serveringen.

TILLFÄLLIGT TILLSTÅND FÖR SERVERING TILL SLUTNA SÄLLSKAP

Vid handläggningen skall särskilt betraktas att tillstånd ej meddelas till verksamhet som enligt ordningslagen skall betraktas som offentliga.

Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har någon form av gemensamt intresse, såsom i en förening eller annan sammanslutning, utöver ifrågavarande tillställning med alkoholservering. Vid varje tillfälle då alkoholservering till slutet sällskap sker skall arrangören veta exakt vilka personer som deltar – det skall finnas en bokning gjort i förväg – uppgifter som har lämnat om grupp/sällskap och antal personer. Det är inte tillåtet att en grupp eller ett sällskap bildas i serveringslokalen.

Annonsering om evenemanget i massmedia, via annonsblad, affischer och liknande är inte tillåten.

Lagad mat skall kunna tillhandahållas under hela serveringstiden och bestå av minst tre rätter av varierad karaktär i enlighet med redovisat matutbud.

Förening eller stiftelse som söker tillstånd skall ha en tillfredställande organisation. Den skall vidare ha ett namn som kan särskiljas från andra och ha antagit stadgar och styrelse. Sökande som tilldelats organisationsnummer av skattemyndigheten skall redovisa detta.

Till ansökan skall bifogas stadgar, styrelsens sammansättning och senaste verksamhetsberättelsen.

Företag kan meddelas serveringstillstånd i samband med personalfester o.dyl. tillstånd fodras dock ej för tillfällen då alkoholdryck bjuds på, såsom kanske vid representation i egen lokal eller av arrangör vid invigning av mäsas.

Föreningar som bedriver barn- och ungdomsverksamhet och uppbär kommunalt aktivitetsstöd medges ej tillstånd till alkoholserving.

Även andra restauranger och företag kan beviljas tillfälligt tillstånd avseende slutet sällskap. Dock måste vid yrkesmässig serving lagens krav avseende lämplighet och miljö- och hälsoskydd/bygg- och miljökontorets godkännande för verksamheten redan från början vara uppfyllt.

För näringsidkare med gällande tillstånd till serving av alkoholdrycker skall en kort handläggningstid av kommunen eftersträvas. För övriga sökanden skall ansökan om tillfälligt tillstånd för serving till slutet sällskap inges senast 14 dagar innan tillställningen skall äga rum.

Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap utfärdas vid maximalt 12 enstaka tillfällen till den sökande per år med undantag av yrkesmässig verksamhet och festvåningsverksamhet.

Enligt 6 kap 1 § alkohollagen får serving av starköl, vin och spritdrycker endast ske om tillstånd har meddelats. Efter ändringar i alkohollagen som gäller från 1 juli, 2001 står att *"serveringstillstånd krävs dock inte för serving som ordnas"*

1. utan vinstintresse,
2. i andra lokaler än där det bedriv yrkesmässig försäljning av alkoholdrycker eller lättdrycker,
3. vid enstaka tillfälle för vissa i förväg bestämda personer, och
4. utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna

Samtliga fyra punkter måste vara uppfyllda för att serving skall kunna ske utan serveringstillstånd.

HAPPY HOUR

Vid tillfällig nedsättning av priset på alkoholdrycker skall motsvarande prisnedsättning ske på hela matutbudet, eller ett rimligt antal maträtter. Vid sådan prisnedsättning får inte starkare alkoholdryck gynnas prismässigt.

UTESERVERINGAR

Serveringstillstånd till uteserveringar kan medges endast om uteserveringen ligger i direkt anslutning till den befintliga serveringslokalen och att uteserveringen bedrivs på en avgränsad yta. En uteserving som enbart består av en drinkbar meddelas ej tillstånd. Serveringsytan skall upptas av sittplatser och bord.

SPEL- OCH SEXKLUBBAR

Serveringstillstånd meddelas ej spel- och sexklubbar.

DETALJHANDEL OCH SERVERING AV "FOLKÖL", ÖL KLASS II

Det som populärt kallas folköl och som i alkohollagen heter öl är en maldryck 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 skall 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.

Detaljhandel/Försäljning

För försäljning, detaljhandel, med öl klass II krävs att butiken har ett någorlunda brett sortiment av matvaror, det handlar alltså inte om att butiken han 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.

Den som bedriver försäljning, detaljhandel, med öl klass II har även 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.

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.

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 skall 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. Detta för att säkerställa att försäljningsreglerna följs samt för att förhindra att olägenheter uppstår i samband med försäljningen.

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

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 skall efterlevas och kommunen skall utöva kontroll av försäljningen. Vidare ska verksamheten bedriva egenkontroll och därmed upprätta ett egenkontrollprogram som är lämpligt för verksamheten.

Kommunen har för tillsynen rätt att ta ut avgift.

Servering

För servering av öl klass II krävs att verksamheten bedrivs i en lokal som är godkänd som livsmedelslokal samt att servering av mat samtidigt bedrivs i lokalen. Som mat räknas då lagad mat, dock ej korv med bröd eller smörgåsar.

Servering av öl klass II får inte föranleda olägenheter i form av ordning och nykterhet. Den som säljer öl skall genom legitimationskontroll förvissa sig om att köparen är över 18 år. Öl klass II får heller inte säljas till någon som är märkbart påverkad.

Försäljning och servering

För verksamheter som både bedriver en kombination av detaljhandel och servering krävs att villkoren för respektive försäljningsform är uppfyllda. Ett exempel på detta är en verksamhet som både serverar mat och säljer portioner av hämtmat.

REMISSINSTANSER

Polismyndigheten

Denna myndighet är en obligatorisk remissinstans enligt alkohollagen 7 kap 14 §. Polismyndigheten skall i yttrande redovisa de omständigheter som ligger till grund för myndighetens bedömning och därvid särskilt yttra sig om sökandens lämplighet att ansvara för verksamheten.

I sin bedömning av verksamheten kan verksamhetens inriktning och geografiska läge vara av betydelse för kommunens bedömning avseende risken för alkoholpolitiska olägenheter. Statistik om brott och omhändertagande i området kan bifogas yttrandet.

Miljö- och hälsoskydd/ Bygg- och miljökontoret

Detta är en viktig remissinstans som godkänner restaurangköken utifrån livsmedelshygieniska förutsättningar samt yttrar sig över vilken kapacitet som köket har för en allsidig matlagning. I yttrandet kan också upplysningar om risker för lukt eller bullerstörningar ingå.

Yttrandet har stor vikt för beslutet om serveringstillstånd. I alkohollagen och dess förarbeten sägs uttryckligen att miljökontorets yttrande skall tillmätas stor betydelse. Detta gäller inte minst skyddet för närboende till restauranger. En allmän förutsättning är enligt hälsoskyddslagen att störningar som kan vara skadlig för människors hälsa och som inte är ringa eller helt tillfällig är att betrakta som en sanitär olägenhet. Definitionen avser alla former av störningar som kan ha en skadlig inverkan på en människas hälsa.

Skattverket och kronofogdemyndigheten

Skatteverket och kronofogdemyndigheten svarar för kontroll av sökandens ekonomiska skötsamhet. Den sökande kan själv begära in intyg från kronofogden för att visa att han fullgjort sina skyldigheter mot det allmänna. Tillståndsmyndigheten bör dock förenkla prövningen av sökandens lämplighet på så sätt att sökanden åläggs att i möjligaste mån själv införskaffa erforderligt underlag för bedömning av ansökan. Den sökande skall på begäran av bolagsverket inhämta personnummerutdrag som visar vilka bolag den sökande är eller varit verksam i.

Skatteverket hjälper kommunen att kontrollera finansieringsplanen och kalkylen för den planerade verksamheten.

Övriga

I förekommande fall kan också yttranden inhämtas från andra t.ex. räddningstjänsten och socialtjänsten. Räddningstjänsten medverkar också vid behov i det direkta tillsynsarbetet.

ANSVARSFULL ALKOHOLSERVERING

I Ånge och Bräcke arbetar vi enligt metoden ansvarsfull alkoholservering, vilket 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.

Metoden utvecklades i Stockholm under andra halvan av 1990-talet och har sedan 2002 spridit sig över hela Sverige.

I Ånge och Bräcke bygger metoden på ett arbete 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 också en bättre kontakt mellan kommunens handläggare och krögarna, vilket leder till ökad kunskap och förståelse för varandras arbetsområden. Det öppnar också dörrar för diskussioner och minskar motsättningar till följd av okunskap.

AVGIFTER

Enligt 7 kap 13 § alkohollagen får kommunen ta ut avgift för tillståndsprövningen och kostnaden för den löpande tillsynen. Grunderna för avgiftsuttaget bör bestämmas av kommunfullmäktige och följa de allmänna krav som finns beträffande kommunala taxor.

För tillfälliga tillstånd avser en del av ansökningsavgiften tillsynsavgift. Vid avslag återbetalas ej ansökningsavgiften.

Ansökningsavgifter

Ansökningar om serveringstillstånd kan indelas enligt nedan:

- Nyansökningar/ägarskiften
- Utvidgat tillstånd
- Utökade serveringstider
- Tillfälliga tillstånd för servering av alkoholdrycker till allmänheten
- Tillfälliga tillstånd för servering av alkoholdrycker till slutet sällskap

För *nyansökningar* krävs ett relativt omfattande remissförfarande. Den totala handläggningstiden från diarietföring till meddelande av beslut för nyansökan är normalt 2-3 månader.

Utvidgade tillstånd kan gälla tillståndshavare med vin- och starkölsrättigheter som ansöker om att även få servera spridrycker. Det kan också gälla festvåningar med tillstånd för slutna sällskap som söker tillstånd för servering till allmänheten samt restauranger som vill utöka sin serveringsyta (lokalutvidgning). Remissförfarandet kan begränsas och utredningsarbetet förenklas.

Utökad serveringstid skulle kunna ingå i föregående ansökningskategori.

Tillfälliga tillstånd för servering av alkoholdrycker till allmänheten. Dessa arrangemang bör också komma i fråga för tillsyn. En administrativ tillsynskostnad ingår i ansökningsavgiften. Handläggningstiden beräknas till 1 månad.

Tillfälliga tillstånd för servering av alkoholdrycker till slutna sällskap. Detta är den vanligaste typen av ansökningar om serveringstillstånd. Även här är en administrativ tillsynskostnad inbakad i ansökningsavgiften. Tillsyn sker på förekommen anledning. Handläggningstiden beräknas till 14 dagar.

I kommunens arbete med handläggning av ansökningar ingår personalkostnader för utredningsarbete. Kommunen har vidare kostnader för:

- Kontorsadministration
- Beslutande myndighet
- Merarbete till följd av att den sökande anför besvär över tillståndsmyndighetens beslut.

Tillfälligt tillstånd för alkoholservice till slutet sällskap
per serveringstillfälle 600 kr

Tillsynsavgifter

Tillsyn av försäljningsställen av öl klass II/tobak/nikotinläkemedel 800 kr
Tillsyn av försäljningsställen med endast tobak 400 kr
Tillsyn restauranger, fast avgift 700 kr

Rörlig avgift

Restaurangens årsomsättning kr/år av alkoholförsäljning

- 250 000	1 500 kr
250 001 - 500 000	2 500 kr
500 001 - 1 000 000	3 500 kr
1 000 001 - 2 000 000	4 500 kr
2 000 001 - 4 000 000	5 500 kr
4 000 001 -	6 500 kr

Den rörliga delen av avgiften grundar sig på omsättning av alkoholdrycker enligt restaurangrapport från föregående år. Debitering sker av hela årsavgiften, vilken skall erläggas under verksamhetsårets första kvartal.

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

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

Tillsyn för tillfälliga tillstånd ingår i avgiften för tillståndsprövningen och återbetalas ej vid avslag.