

Serveringstillstånd för servering av alkoholdrycker

Olika typer av serveringstillstånd

Ett serveringstillstånd kan gälla servering av alkoholdrycker till allmänheten eller till slutet sällskap, exempelvis ett företag eller en förening.

Serveringstillstånd kan vara stadigvarande, gälla året runt, årligen under en viss tidsperiod eller vara tillfälliga, avse enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle.

Serveringstillstånd krävs inte för servering som anordnas:

- utan vinstintresse,
- i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkoholdrycker eller lättdrycker,
- vid ett enstaka tillfälle för vissa i förväg bestämda personer och
- utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna.

Alla fyra punkter ska vara uppfyllda för att servering ska få ske utan serveringstillstånd.

Krav enligt Alkohollagen (2010:1622)

Enligt Alkohollagen kan endast den som visat sig vara lämplig att bedriva verksamhet, personligt och ekonomiskt, beviljas serveringstillstånd. Detta innebär bland annat att den som söker serveringstillstånd ska ha goda kunskaper i Alkohollagen. ([Se nyheter i alkohollagen](#))

Den som söker om tillstånd för servering av alkoholdrycker ska göra ett kunskapsprov för att visa sina kunskaper i Alkohollagen. Kunskapsprovet är framtaget av Statens folkhälsoinstitut och är lika för hela landet. (<http://www.fhi.se/Handbocker/Kunskapsplan/Vagledning-till-kunskapsprov/>)

Alkohollagen ställer även krav på serveringsstället vad gäller mat och utrustning. (<http://www.fhi.se/Handbocker/Kunskapsplan/Krav-pa->

[mat-och-utrustning-enligt-ny-alkohollag/](#))

Ansökan

Planerar Du att ansöka om serveringstillstånd, kontakta då alkoholhandläggare
Ann-Sofie Karlstedt,
E-post: ann-sofie.karlstedt@sandviken.se
Tel: 026-24 15 73

Handläggningstid

När ansökan är komplett får Du räkna med en ansökningstid på två månader för permanent tillstånd och cirka fyra veckor för tillfälliga tillstånd.

Tillsyn över alkohollagen

Enligt 8 kap 1 § Alkohollagen utövas den omedelbara tillsynen över efterlevnaden av bestämmelserna, av kommunen och polismyndigheten.

Förebyggande tillsyn

Bedrivs bland annat i form av information till tillståndshavarna samt erbjudande kurser och utbildningar till exempel Ansvarsfull alkoholserving.
(<http://www.fhi.se/Metoder/Halsoframjande-och-forebyggande-metoder/Ansvarsfull-alkoholserving/>)

Inre tillsyn

Avser kontroll av uppgifter från olika myndigheter rörande tillståndshavaren. Kommunen följer upp att denne fortfarande uppfyller lagens krav vad gäller personlig och ekonomisk lämplighet samt efterlevnad av Alkohollagens övriga bestämmelser. Restaurangrapporter granskas kontinuerligt.

Yttre tillsyn

För den yttre tillsynen av serveringstillstånden anlitar Ockelbo kommun särskilda restauranginspektörer, som har till uppgift att se till att reglerna i alkohollagen följs. De kontrollerar, att underåriga och berusade inte serveras alkohol, att lagad mat finns att tillgå på serveringsstället, att serveringstiderna iakttas osv.

I den yttre tillsynen ingår den samordnade tillsynen där kommunen tillsammans med andra myndigheter, polis,

skattemyndighet, länsstyrelse och räddningstjänst, kontrollerar t ex kassa- och bokföringsrutiner, arbetstillstånd m m.

Tillsynsavgifter

För alla stadigvarande serveringstillstånd skall en tillsynsavgift tas ut från och med året efter det att nytt tillstånd meddelats. Tillsynsavgiften består av en grundavgift och en rörlig avgift. Avgiften avser kalenderår och tas årligen ut i förskott av den som vid faktureringsstillfället innehar serveringstillståndet.

Grundavgiften är differentierad utifrån serveringsställets öppettider.

Den rörliga avgiften baseras på beräknad omsättning av tillståndspliktiga drycker. Föregående kalenderårs omsättning bestämmer avgiften. Om sådan uppgift saknas eller om serveringsställets förutsättningar väsentligt förändras, får omsättningen uppskattas med ledning av tillståndshavarens uppgifter och omständigheterna i övrigt. Om det finns särskilda skäl med hänsyn till verksamhetens omfattning, tillsynsbehovet och övriga omständigheter, får tillsynsavgiften sättas ned.

Folköl

Rätten att bedriva detaljhandel med eller servering av folköl regleras i alkohollagen (2010:1622)

Försäljning eller servering av mat

Vid detaljhandel med folköl ska försäljning av matvaror samtidigt bedrivas i lokalen. Matvarusortimentet måste vara så brett att man kan tillaga enklare måltider och utgöras av egentliga matvaror, inte enbart sk kioskvaror såsom glass, godis, snacks el dyl. Dessutom bör kaffe, te, grönsaker, frukt och ett inte alltför smalt urval av konserver och djupfrysta livsmedel finnas till försäljning.

För att få servera folköl gäller att lokalen ska vara avsedd för stadigvarande verksamhet med livsmedel och mat ska serveras. Menyn ska bestå av minst tre rätter lagad mat. Korv med bröd och smörgåsar räknas inte som lagad mat, men enklare rätter som pizza och pajer godtas.

Anmälan och egenkontrollprogram

Försäljningen eller serveringen ska anmälas till kommunens tillståndsenhet. Försäljning/servering får inte påbörjas förrän anmälan har gjorts. Ett program för

egenkontroll över folkölsförsäljningen ska upprättas av den som säljer folköl. Den som har serveringstillstånd för starkare alkoholdrycker än folköl behöver inte anmäla folkölsförsäljningen till kommunen.

Tillsyn

Kommunen och polismyndigheten har tillsyn över servering av och detaljhandel med folköl.

Tillsynsavgift

För tillsyn av detaljhandel med folköl eller servering av folköl tas en fast avgift ut. Avgiften påförs den som vid faktureringsstillfället bedriver verksamheten och avser helt kalenderår oberoende av ägarbyten och andra förändringar.