



Handläggare: Sonja Sandberg  
Telefon: 08- 508 14 019

Till  
Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd

## Remiss om reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad

### Förslag till beslut

Förvaltningens tjänsteutlåtande återopas som svar på remissen.

Gillis Hammar  
Stadsdelsdirektör

Margaretha Selin  
Avd.chef individ- och familjeomsorg

### Sammanfattning

Riktlinjerna bygger bland annat på alkohollagens bestämmelser. Då en översyn av alkohollagen ska göras, föreslås endast en revidering av stadens nuvarande riktlinjer.

Förslaget till reviderade riktlinjer omfattar

- vad som är ett kök för allsidig matlagning
- att den årliga omprövningen av serveringstillstånd till kl. 05.00 avskaffas och att dessa tillstånd omvandlas till permanenta tillstånd
- krav för alkoholservering efter klockan 01.00
- krav för alkoholservering efter kl. 03.00.

Förvaltningen anser att det är bra att kraven på vad som är ett kök för allsidig matlagning mer anpassas till verksamhetens inriktning än utrustning. Det är också rimligt att en individuell prövning införs när det gäller förordnade ordningsvakter. Förvaltningen stöder förslaget till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd.

### Ärendets beredning

Ärendet är utrett inom avdelningen för individ- och familjeomsorg.



## Bakgrund

Socialtjänstförvaltningen fick i mars 2007 ett förvaltningsuppdrag om att förändra riktlinjerna i vissa delar. Uppdraget redovisades i socialtjänstnämnden 2007-06-14, då förvaltningen fick i uppdrag att utifrån redovisningen utarbeta förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd. Socialtjänstnämnden har i beslut 2007-10-25 för egen del godkänt reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad samt överlämnat förslaget till kommunfullmäktige för beslut. Kommunstyrelsen har sänt förslaget till reviderade riktlinjer på remiss till samtliga stadsdelsnämnder med en remisstid som sträcker sig till 31 januari 2008.

## Remissunderlaget

Remissunderlaget innehåller

- Socialtjänstförvaltningens tjänsteutlåtande 2007-10-04 med socialtjänstnämndens protokoll 2007-10-25, 2007-06-14 (Bilaga 1)
- Skrivelse till folkhälsominister Maria Larsson, Socialdepartementet
- Översyn av alkohollagen, kommittédirektiv 2007:127
- Förslag till nya riktlinjer för serveringstillstånd (Bilaga 2)
- Nuvarande riktlinjer

De handlingar som ej bilagts finns tillgängliga för läsning på förvaltningen hos nämndsekreteraren.

## Riktlinjer för serveringstillstånd

Staden har genom det av kommunfullmäktige antagna ”Tobaks-Alkohol- och Narkotikapolitiska programmet- STAN programmet” lagt grunden för hur de alkoholpolitiska målen ska uppnås. Med utgångspunkt från detta program har kommunfullmäktige antagit riktlinjer för serveringstillstånd, enligt 7 kap. 9 § alkohollagen (AL). Riktlinjerna har sin utgångspunkt i ”Handbok Alkohollagen” som Statens Folkhälsoinstitut (FHI) i sin egenskap av nationell tillsynsmyndighet utgivit till vägledning för kommunerna.

Riktlinjerna innehåller följande avsnitt:

1. Alkohollagens grundläggande bestämmelser för serveringstillstånd och ramarna för kommuner att utarbeta ”egna regler” - riktlinjer för serveringstillstånd.
2. Övergripande ställningstaganden.
3. Serveringstider.
4. Tillfälliga serveringstillstånd.
5. Tillfälligt utökade serveringstider
6. Uteserveringar.
7. Serveringstillstånd för cateringföretag.
8. Remissinstanser och lokalt inflytande.
9. Tillsyn och sanktioner.

## **Skrivelser till regeringen och regerings beslut om en översyn av alkohollagen**

Efter att ha mottagit skrivelser om behovet av en översyn av alkohollagen, har regeringen 2007-09-06 i Kommittédirektiv 2007:127 beslutat att en särskild utredare ska göra en översyn, där en rad uppdrag ingår. Utgångspunkten för översynen av alkohollagen (1994:1738) är en restriktiv alkoholpolitik till skydd för folkhälsan.

## **Förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd**

Mot bakgrund av att en översyn av alkohollagen ska göras, föreslås endast vissa ändringar i nuvarande riktlinjer med utgångspunkt från förvaltningsuppdraget våren 2007. En bred översyn av riktlinjerna avvaktas tills översynen är klar.

### ***Riktlinjer om ett kök för allsidig matlagning***

Kravet på köksutrustning har i praxis ofta fått en mycket restriktiv tolkning trots att det varken i lagstiftningen eller i förarbetena finns något krav på att exempelvis stekta rätter måste kunna serveras. Socialtjänstförvaltningen anser att det är angeläget att mer se till verksamhetens inriktning när det gäller kravet på kökets utrustning. Ett varierat utbud av lagad mat ska tillhandahållas och kunna beställas under hela den tid serveringsstället har öppet.

### ***Förslag till reviderad riktlinje/ ändring:***

*För att det ska kunna anses vara fråga om ett sådant kök för allsidig matlagning som ger möjlighet till lagning av ett varierat och komplett utbud av lagad mat från råvaror, bör krävas att köket minst är godkänt för hantering av tvättade eller skalade rotfrukter, rensad och filead fisk och detaljstyckat kött. För renodlade köttrestauranger bortfaller kravet på att filead fisk ska kunna hanteras. För renodlade fiskrestauranger gäller motsvarande avseende detaljstyckat kött. Vid bedömningen av köket ska således hänsyn tas till verksamhetens inriktning. Lagad mat ska kunna beställas under hela den tid serveringsstället har öppet. Ett minimikrav är att det finns tre förrätter, tre huvudrätter och tre efterrätter.*

### ***Avskaffa den årliga omprövningen av serveringstillstånd till kl. 05.00 och revidera kraven på förordnade ordningsvakter***

Årlig omprövning av serveringstillstånd för de serveringsställen som har tillstånd fram till kl. 05.00 har gjorts sedan 1993, då försöksverksamhet med 05.00-tillstånd inleddes. Socialtjänstförvaltningen anför i ärendet att omprövningarna är oerhört resurskrävande samt att de byggt på redovisade anmärkningar under ett år. I praktiken har uppgifterna ofta visat sig vara för gamla för att kunna göra ett relevant beslutunderlag. Bestämmelserna om årlig omprövning föreslås utgå ur riktlinjerna och att nuvarande serveringstillstånd med serveringstid till kl. 05.00 omvandlas till stadigvarande tillstånd.



I förvaltningsuppdraget ingick också att revidera kraven på vakt beroende på karaktären och sökt tillstånd, krogens geografiska placering och öppettider.

Bestämmelserna om förordnade ordningsvakter på serveringsställen med serveringstillstånd föreslås ändras så att de anger att villkor om förordnade ordningsvakter ställs efter individuell prövning, men att det finns en huvudinriktning för antalet förordnade vakter. Serveringstider till kl. 03.00 föreslås förenas med villkor om att minst två förordnade ordningsvakter tjänstgör fredag - lördag.

*Förslag till reviderad riktlinje/ ändring:*

**Tillstånd för serveringstid efter kl. 01.00**

För att serveringstillstånd till allmänheten med senare serveringstid än kl. 01.00 ska beviljas gäller följande:

1. *Serveringsverksamheten ska förenas med en effektiv tillsyn, såväl förebyggande som inre och yttre.*
2. *Stadsdelsnämndens, miljöförvaltningens och polismyndighetens yttranden ska tillmätas stor betydelse vid besluten.*
3. *Villkor ska meddelas att samtliga personer som arbetar med servering av alkoholdrycker på restaurangen (samtliga som inte enbart tillfälligt engageras oavsett anställningsform) ska genomgå STAD- utbildning i ansvarsfull alkoholservice.*
4. *Villkor ska meddelas, där så är påkallat, om tydliga och väl synliga skyltar vid entrén, som anger för köande vilka insläppsregler som gäller för att förhindra diskriminering.*
5. *Varken servering eller förtäring av så kallade "helror" (helflaskor med spritdryck) får förekomma.*
6. *Serveringstillstånd med serveringstid efter klockan 01.00 ska förenas med villkor om att minst två förordnade ordningsvakter tjänstgör, fredag-lördag från klockan 22.00 till samtliga gäster har lämnat lokalen.*
7. *Det ska vara en hög nivå av säkerhet i lokalen och i anslutning till denna. Tillståndshavaren ska kunna påvisa att det finns ett väl utvecklat säkerhetsarbete som omfattar brandskydd, gästernas säkerhet, hur man hanterar besvärliga gäster, kö etc. Villkor om metalldetektorer kan bli aktuellt.*

### **Tillstånd för serveringstid efter klockan 0.3.00**

För att komma ifråga för senare serveringstid än klockan 03.00 gäller följande utöver de förutsättningar som gäller serveringstid efter klockan 01.00:

1. *Serveringsstället ska vara välskött. Serveringstillståndet får inte vara ifrågasatt under de senaste två åren avseende den restaurang som sökanden bedrivit till klockan 03.00.*
2. *Verksamheten ska under de senaste två åren ha bedrivits av juridisk person med i huvudsak samma fysiska personer. Enligt riktlinjerna ska sökanden kvalificera sig för serveringstid senare än klockan 03.00 genom att driva restaurang med serveringstid till klockan 03.00 under två år utan att serveringstillståndet varit ifrågasatt.*
3. *En restaurang med serveringstid senare än klockan 03.00 får inte vara belägen i område där det finns risk för störningar för boende. Miljö- och hälsoskyddsmyndens remissvar har en avgörande betydelse för bedömningen.*
4. *Villkor om förordnade ordningsvakter ställs efter individuell prövning. Huvudinriktningen är följande: Serveringstider efter klockan 03.00 ska förenas med villkor om att minst fyra förordnade ordningsvakter tjänstgör från klockan 24.00 till dess samtliga gäster har lämnat lokalen. Antalet förordnade vakter utökas med en per hundra gäster från klockan 24.00 enligt följande: vid 401 gäster 5 vakter, 501 gäster 6 vakter osv.*
5. *Serveringstider efter klockan 03.00 ska förenas med villkor om system för kontroll av det exakta gästantalet i lokalen.*

#### ***Ett mer nyanserat varningssystem***

I förvaltningsuppdraget ingick att komma med förslag på ett mer ändamålsenligt och mer nyanserat varningssystem före återkallelse av serveringstillstånd. I den översyn av alkohollagen som kommer att göras, ingår frågan om sanktionssystemet. I förslaget till reviderade riktlinjer föreslås därför ingen ändring i riktlinjerna. Tillståndsenheten har dock i sitt förebyggande arbete en ärendekategori som benämns tillsyn/information. I dessa ärenden föreligger brister/anmärkningar som inte är så allvarliga att serveringstillstånd kan återkallas och inte heller varning. Det kan till exempel handla om en enstaka incident med berusad person/er. Tillståndsenheten tar då upp anmärkningen muntligt eller skriftligt med berörd tillståndshavare.



### **Förvaltningens synpunkter**

Av innehållet i Kommittédirektivet 2007:127 gällande översynen av alkohollagen, framgår att utredningsuppdraget kommer att omfatta en rad punkter, som täcker in de behov av förändringar som påtalats i de skrivelser till regeringen/ socialdepartementet som Stockholms stad skrivit/medverkat i. Det är bra och angeläget att dagens verklighet kan finna stöd i gällande lagstiftning.

Förvaltningens stöder förslaget att avvakta med en bred översyn av riktlinjerna för serveringstillstånd tills översynen av alkohollagen är klar.

Förslaget till reviderade riktlinjer omfattar vad som är ett kök för allsidig matlagning, att den årliga omprövningen av serveringstillstånd till kl. 05.00 avskaffas, vad som krävs för alkoholservering efter klockan 01.00 och efter kl. 03.00.

Förvaltningen anser att det är bra att kraven på vad som är ett kök för allsidig matlagning mer anpassas till verksamhetens inriktning än utrustning. Det är också rimligt att en individuell prövning införs när det gäller förordnade ordningsvakter. Det borde även kunna gälla för restauranger med serveringstid efter kl. 01.00. För restauranger, som finns i förortsområdena, kan kravet om minst två förordnade ordningsvakter från kl. 22 fredag- lördag tills samtliga gäster har lämnat lokalen, framstå som för högt ställt.

Förslaget om att avskaffa den årliga omprövningen av serveringstillstånd motiveras med att man via tillsyn kan uppnå samma effekt som den årliga omprövningen ger samt att den årliga omprövningen är enormt resurskrävande. Är detta en riktig bedömning, finns inga skäl till att ha kvar den årliga omprövningen av 05.00- tillstånd.

I alla remissens tillhörande handlingar framhålls vikten av och målsättningen att förebygga och begränsa alkoholens skadeverkningar. Detta gäller både i lagstiftning, rättstillämpning, riktlinjer för serveringstillstånd, utbildning i ansvarsfull alkoholhantering och STAN-program. Alla aktörer behöver ta sin del av ansvaret för att nå detta mål.

---

### **Bilagor**

1. Socialtjänstförvaltningens tjänsteutlåtande 2007-10-04 med socialtjänstnämndens protokoll
2. Förslaget till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd