



SÖDERTÖRNS
MILJÖ- & HÄLSO-
SKYDDSFÖRBUND



RIKTLINJER FÖR
SERVERINGSTILLSTÅND

Innehållsförteckning

1	Tillsynsmyndighetens riktlinjer	3
2	Informationsskyldighet	3
3	Alkohollagen	3
4	Ansöka om serveringstillstånd	3
5	Bedömningsgrunder	4
5.1	Lämplighetskrav	4
5.2	Kunskaper i alkohollagen	4
5.3	Kök, mat och dryck	5
5.4	Lokal och brandsäkerhet	5
6	Villkor	6
7	Tillsyn	6
8	Prövnings och tillsynsavgifter	6
9	Serveringstider, stadigvarande tillstånd	6
10	Tillfälligt serveringstillstånd	7
11	Tillfälligt tillstånd till allmänheten	8
12	Tillfälligt tillstånd till slutet sällskap	8
13	Uteserveringar	9
14	Övriga tillstånd	10
14.1	Catering	10
14.2	Provsmakning	10
14.3	Pausservering	10
15	Olägenheter	10
16	Den som redan har serveringstillstånd	11
16.1	Information, krögarråd och utbildningar	11
16.2	Förändringar ska anmälas	11
16.3	Årlig restaurangrapport	12
17	Detaljhandel eller servering av folköl	12

1 Tillsynsmyndighetens riktlinjer

Enligt alkohollagen ska tillsynsmyndigheten ha tydliga riktlinjer som talar om vad som gäller när man söker serveringstillstånd. Alkohollagen ger ett visst utrymme till lokala bedömningar, framför allt när det gäller serveringstider och serveringslokalens lokalisering. Syftet med riktlinjerna är bland annat att den som söker serveringstillstånd på förhand ska kunna bedöma möjligheten att få tillstånd och dels få kännedom om vilka hänsyn till lokala förhållanden som Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund (förbundet) tar vid prövning av ansökningar om serveringstillstånd.

Riktlinjerna omfattar även ett avsnitt gällande försäljning av folköl.

2 Informationsskyldighet

Förbundet har en skyldighet att informera om vad som gäller enligt alkohollagen och anslutande författningar. Information om serveringstillstånd och försäljning av folköl lämnas på hemsidan www.smohf.se, i skriftliga anvisningar inför ansökan, i e-tjänster, brev och muntligt vid möten.

3 Alkohollagen

Alkohollagen är en skyddslagstiftning vars huvudsakliga syfte är att begränsa alkoholens skadeverkningar, till exempel överkonsumtion av alkohol och en alltför tidig alkoholdebut. Skyddslag innebär att sociala aspekter ska väga tyngre än näringspolitiska bedömningar.

Alkohollagen reglerar vad som krävs för att få sälja och servera alkoholdrycker. Serveringsstället ska bland annat ha ett kök för matlagning och tillhandahålla tillredd mat. Lokalerna ska vara lämpliga ur brandsäkerhetssynpunkt. Serveringstillstånd får endast meddelas den som är ekonomiskt och personligt lämplig och har tillräckliga kunskaper i alkohollagen.

Serveringstillstånd kan nekas även om de grundläggande kraven är uppfyllda om serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

4 Ansöka om serveringstillstånd

Inför ansökan om serveringstillstånd hjälper vi gärna till med information, muntligt via telefon eller vid ett besök på plats i er verksamhet, alternativt i förbundets lokaler. Mer information och anvisningar finns på förbundets hemsida www.smohf.se. Där finns ifyllningsbara ansökningsblanketter, samt möjlighet till att ansöka om tillstånd via e-tjänst. En bekräftelse på att en ansökan inkommit skickas alltid ut och om ansökan inte är komplett skickas, inom en vecka, även en begäran om komplettering av aktuella handlingar och uppgifter.

I samband med handläggning inhämtar vi upplysningar och yttranden av olika myndigheter såsom Polismyndigheten, Skatteverket och våra kollegor inom miljöförbundets hälsoskyddsenhet. När det är aktuellt skickar vi även remisser till Brandmyndigheten och Kronofogdemyndigheten.

När anmälan är komplett meddelar vi sökanden det. Vi strävar efter att ha så korta handläggningstider som möjligt. Handläggningstid räknas från den dag ansökan är komplett till den dag tillståndet meddelas. Beslut i ansöknings- och anmälningsärenden fattas av tjänstemän eller av politiker i ett utskott som behandlar alkohol- och tobaksärenden. Utskottet sammanträder regelbundet, vilket skapar bra förutsättningar för en snabb process. Förbundets servicegaranti anger en handläggningstid på sex veckor från det att ansökan är komplett, för ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten, men ofta kan det gå snabbare än så.

Enligt lag ska beslut i ett ärende om serveringstillstånd fattas inom fyra månader från det att en fullständig ansökan har inkommit. Handläggningstiden brukar variera allt från några veckor för ett stadigvarande serveringstillstånd, till drygt en vecka för ett tillfälligt tillstånd.

5 Bedömningsgrunder

5.1 Lämplighetskrav

För att få serveringstillstånd krävs att de som ingår i bolaget fyllt 20 år, eller har förvaltare. De som bedöms vara personer med ett betydande inflytande över verksamheten ska vara ekonomiskt och personligt lämpliga. I varje ärende måste det klarläggas vilka personer som anses ha ett betydande inflytande. Det kan röra sig om bolagsmän, styrelseledamöter, delägare, firmatecknare, restaurangchef eller finansiärer. Vid lämplighetsprövningen granskas även andra bolag som dessa personer har inflytande i.

Vid prövningen tillfrågas polisen om den personliga lämpligheten (vandeln). Polisen kontrollerar lämpligheten genom slagning i brotts- och misstankeregister. Skatteverkets och ibland Kronofogdemyndighetens yttrande utgör en del i bedömningen av den ekonomiska lämpligheten.

I samband med den ekonomiska granskningen använder vi oss även av ett kreditupplysningsföretag, samt granskar handlingar såsom årsredovisningar med mera. I ärenden där finansiella transaktioner ingår genomförs en grundlig undersökning där flödet av pengar följs.

Vid brottslighet som har anknytning till rörelsen, till exempel narkotikabrott, trafiknykterhetsbrott, våldsbrott, eller ekonomisk brottslighet, ska minst tre år förflutit sedan sökanden senast begick brott innan serveringstillstånd kan komma i fråga.

5.2 Kunskaper i alkohollagen

För att få serveringstillstånd ska den som söker ha tillräckliga kunskaper i alkohollagen. Detta kan enklast visas genom att den sökande genomför ett kunskapsprov. Testet, som är avgiftsbelagt, bokas och genomförs i förbundets lokaler, efter att ansökan skickats in. Om den eller de personer som ska prövas inte klarar provet efter max tre försök avslås ansökan, oavsett vad den övriga utredningen visar. Observera att kravet på kunskaper i alkohollagen gäller under hela den tid som serveringstillståndet gäller. Det innebär att om den person som klarat provet försvinner ur bolaget, måste någon annan skriva kunskapsprovet.

I mindre aktiebolag, handelsbolag och liknande gäller kravet att minst hälften av de personer som har betydande inflytande och själva är aktiva i serveringsverksamheten ska klara kunskapsprovet.

I större företag, där ägarna och företagsledningen inte deltar i den dagliga driften av en restaurang, räcker det om operativt ansvarig restaurangchef eller motsvarande klarar kunskapsprovet. Mer information om kunskapsprov finns att läsa på Folkhälsomyndighetens hemsida www.folkhalsomyndigheten.se.

5.3 Kök, mat och dryck

Matsservering är ett grundläggande krav för både stadigvarande och tillfälliga serveringstillstånd.

För stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten krävs att det finns ett kök i anslutning till serveringslokalen där tillståndshavaren kan laga eller tillreda ett varierat utbud av maträtter.

Verksamheten ska vara registrerad för livsmedelshandling. Köksutrustningen ska ha en tillräcklig god standard, vilket innebär att vanliga lägenhetsspisar och mikrovågsugnar oftast inte räcker till. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett enklare utbud och då kan det till exempel vara tillräckligt med rätter som värms i mikrovågsugn.

Riktlinjer för kök, mat och dryck

Vi gör en helhetsbedömning av standarden på matutbudet och köket. För ett vanligt serveringstillstånd för restaurang krävs en meny bestående av flera olika förrätter, huvudrätter och efterrätter. Köket ska användas för att tillaga eller på annat sätt tillreda maten.

Gatukök, caféer och andra ställen som serverar enklare rätter kan normalt inte beviljas serveringstillstånd. Ansökningar där sökanden avser att påbörja serveringen efter klockan 23.00, för att på så sätt kringgå kravet på att behöva servera ett flertal förrätter, huvudrätter och efterrätter, beviljas inte tillstånd.

För att få stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap och vid tillfälliga tillstånd är kraven lägre, men mat ska alltid kunna serveras.

Den gäst som vill ha en alkoholfri dryck ska behandlas likaväl som andra gäster. Vid försäljning av alkoholdrycker ska det därför alltid finnas alkoholfria alternativ i tillfredsställande urval och omfattning.

5.4 Lokal och brandsäkerhet

Serveringstillståndet kan gälla hela eller delar av utrymmen både inom- och utomhus som tillståndshavaren disponerar. Serveringsstället ska ha en god allmän standard och tillräckligt många sittplatser som möjliggör att gästerna normalt ska kunna bli serverade vid bordet. Serveringslokalen och avgränsade utrymmen ska vara överblickbara så att personalen kan kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker, samt kan se om det uppstår olägenheter. Innan vi beviljar serveringstillstånd inspekterar vi alla nya lokaler där det tidigare inte funnits något tillstånd.

Serveringsstället ska vara lämpligt ur brandsäkerhetssynpunkt. Södertörns brandförsvärsförbund tillfrågas alltid när det är fråga om nya ägare eller om- och nybyggnation.

Det finns även möjlighet att ansöka om en gemensam serveringsyta. För mera information om gemensam serveringsyta, se blankett på hemsidan och kontakta tillståndsenheten.

Riktlinje för lokal

För att standarden ska anses godtagbar ska det finnas tillgång till gästtoalett.

6 Villkor

I samband med beslut om tillstånd kan olika villkor komma att meddelas. Syftet är att motverka alkoholpolitiska skadeverkningar. Villkoren får inte vara generella utan ska bedömas för varje enskilt fall. Exempel på villkor kan vara krav på ordningsvakter, krav på bordsservering, utbildningskrav eller hur många gäster man får ha i lokalen.

7 Tillsyn

Tillståndsenheten utför yttre, inre och förebyggande tillsyn. Den yttre tillsynen sker på plats i verksamheten, ibland tillsammans med polisen, som också är en tillsynsmyndighet. I vissa fall sker gemensam tillsyn även med andra myndigheter. Mer om tillsyn finns att läsa om i den årligt upprättade tillsynsplanen.

8 Prövnings och tillsynsavgifter

Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund tar ut en avgift för prövning av ansökningar och handläggning av anmälningsärenden, samt en årlig tillsynsavgift. Kommunfullmäktige i respektive kommun beslutar om gällande avgifter i den årliga taxan. Avgifterna utgår från alkohollagen, tobakslagen och lagen om tobaksfria nikotinprodukter och grundas på självkostnads- och likställighetsprincipen. Aktuella prövnings- och tillsynsavgifter framgår på förbundets hemsida www.smohf.se.

9 Serveringstider, stadigvarande tillstånd

Bestämmelsen om serveringstider syftar till att motverka problem såsom onykterhet och oordning på serveringsstället.

Enligt det som kallas "normaltid" påbörjas serveringen klockan 11.00 och avslutas klockan 01.00. Förbundet får dock besluta om andra serveringstider. Vid beslut av tiden för servering ska särskilt beaktas risken för olägenheter. Om det finns bostäder i närheten kan serveringstiden behöva avslutas tidigare än klockan 01.00. Det kan även bli aktuellt med senare starttid än 11.00. Till exempel vid serveringar i närheten av skolor, förskolor etcetera med hänsyn till barn och ungdomar.

Ett serveringsställe ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

Riktlinjer för stadigvarande serveringstider

Vi behandlar varje ansökan individuellt. Det innebär att ett serveringsställe inte per automatik får lika lång serveringstid som andra restauranger i samma område. Eller, vid ägarskifte, inte lika sent som tidigare tillståndshavare hade rätt att servera.

Vi tar stor hänsyn till om serveringen kan vara störande för närboende eller om lokalen ligger i ett område med ordningsproblem. Om däremot restaurangen ligger på betryggande avstånd från bostäder och risken för olägenheter och störningar till närboende bedöms vara liten kan utökad serveringstid komma i fråga.

Vid beslut om serveringstid ska förbundets hälsoskyddsenshet yttra sig angående risken för störning av närboende och polisen ska yttra sig med hänsyn till ordningsläget. Vi fäster särskilt stor vikt vid dessa yttranden vid ansökning om serveringstider utöver den så kallade ”normaltiden”.

Serveringstid kan även komma att meddelas under en provperiod, i de fall det är svårt att avgöra i förväg om serveringstiden kan medföra olägenheter ur ordnings- eller nykterhetssynpunkt eller orsaka närboendestörningar. I de fall tillståndshavare vill permanenta den utökad serveringstiden efter provotidens utgång ska denne informera förbundet om detta tillsammans med en beskrivning av i vilken omfattning den utökade serveringstiden använts under provperioden. Om förbundet inte tar emot någon information om detta gäller grundtiden för serveringstillståndet, från och med det datum då provotiden gått ut

Riktlinjer för serveringstider efter klockan 01.00

För serveringstid efter klockan 01.00 kan särskilda krav ställas, som:

- Tillståndshavaren och minst en av den serveringsansvariga personalen ska ha genomgått eller genomgå utbildning i ansvarsfull alkoholserving (AAS-utbildning) motsvarande STAD-utbildning eller liknande. Men det är önskvärt att all serveringsansvarig personal genomgår utbildningen.
- Tillståndshavaren, entrévärderna och eventuell ordningsvakt samt minst en av de serveringsansvariga ska ha genomgått eller kommer genomgå utbildning enligt modellen Krogar mot Knark eller annan liknande utbildning, när sådan utbildning anordnas.
- Verksamheten ska ta fram en skriftlig och tydlig alkohol- och drogpolicy som gäller för både personal och gäster.
- Villkor kan komma att meddelas om ordningsvakter i samråd med Polismyndigheten.
- Sen serveringstid medför i regel utökad tillsyn.

10 Tillfälligt serveringstillstånd

Tillfälligt tillstånd, som pågår under en dag eller under en enstaka tidsperiod, kan sökas antingen för servering till slutet sällskap eller till allmänheten.

Kraven på ekonomisk och personlig lämplighet gäller även den som söker tillfälligt serveringstillstånd. En förutsättning för att man ska kunna få ett tillfälligt tillstånd är att man kan visa kunskap i alkohollagen. Förbundet får besluta om undantag från kravet på kunskapsprov vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap

om ansökan gäller ett enskilt tillfälle. Gästerna ska erbjudas tillredd mat och lokaler för allmänheten ska vara brandsäkra.

Riktlinjer för tillfälligt serveringstillstånd

Evenemanget ska inte ha som huvudpunkt att servera alkohol, utan alkoholdryckerna ska vara ett komplement till den mat som serveras i samband med evenemanget.

Tillfälligt serveringstillstånd för en och samma sökande kan komma i fråga högst 10 gånger per år. Vid fler tillfällen är det att betrakta som regelbundet återkommande verksamhet och sökande bör då söka stadigvarande tillstånd i stället.

11 Tillfälligt tillstånd till allmänheten

Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten kan handla om allt ifrån stora festivaler till mindre enskilda evenemang. Remisser skickas till Polismyndigheten, förbundets hälsoskydds-enhet, Skatteverket och eventuellt. Kronofogdemyndigheten. Beroende på arrangemangets art och övriga omständigheter kan även andra myndigheter komma att tillfrågas.

Tänk på att:

- tillstånd behövs från polismyndigheten enligt ordningslagen.
- dispositionsrätt ska beviljas från markägaren/hyresvärden.
- verksamheten kan behöva registreras för livsmedelshandling.
- serveringsytan ska vara överblickbar.
- serveringsytan ska vara tydligt avgränsad och det ska finnas tillräckligt många sittplatser.
- villkor kan ställas om ordningsvakter, åldersgräns, antal gäster och liknande.

Riktlinjer för tillfälligt tillstånd till allmänheten

Stor återhållsamhet gäller för serveringstillstånd i samband med alla arrangemang som i huvudsak riktar sig till ungdomar. Vid prövningen gör vi en samlad bedömning av arrangemangets inriktning och målgrupp.

- Tillstånd beviljas normalt inte senare än till klockan 01.00.
- Minst tre maträtter ska erbjudas.
- Det ska finnas tillräckligt antal toaletter för gästerna.
- Maxgräns 2 månader alternativt max vid 10 tillfällen.

12 Tillfälligt tillstånd till slutet sällskap

Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har någon form av gemensamt intresse, förutom att delta i festen. Det kan till exempel vara en vänskapskrets, anställda i ett företag eller medlemmar i en lokal förening. Arrangören ska i förväg veta vilka gäster som kan komma att delta. Man får inte sälja biljetter eller medlemskort vid entrén och inte annonsera om festen mer än till de inbjudna gästerna. Detta gäller alla slags annonser via affischer, tidningar och internet.

Underlag för prövningen av en förening är till exempel stadgar, verksamhetsberättelse och styrelseprotokoll. För ett företag är underlaget registreringsbevis.

I en förening är det de ordinarie ledamöterna i styrelsen vars lämplighet ska prövas. Om styrelsen är stor kan det räcka med att ordförande och firmatecknare prövas.

Undantag

Undantag från kravet på serveringstillstånd gäller om alla tre punkterna nedan är uppfyllda:

- serveringen avser ett enskilt tillfälle för ett i förväg bestämt antal personer.
- serveringen sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än själva kostnaden för inköp av dryckerna.
- serveringen äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av mat, alkohol- eller lättdrycker.

Riktlinjer för tillfälligt tillstånd till slutet sällskap

Gästlista ska kunna visas upp på begäran. Tillstånd beviljas normalt inte längre än till klockan 01.00.

13 Uteserveringar

Med uteservering avses ett avgränsat utrymme utomhus. Det kan till exempel gälla en trädgård, en altan, del av en trottoar, en terrass eller en balkong. Det viktiga är att det är ett klart avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren.

En uteservering ska även uppfylla övriga krav, såsom markupplåtelse, tillstånd från polismyndigheten att använda offentlig plats där så behövs, samt bygglov om så krävs.

Sittplatser för matgäster ska finnas. Det ska tydligt framgå för gästerna vad som är serveringsyta och därmed var de får vistas med alkoholdrycker. Serveringspersonal ska kunna ha uppsikt över vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker samt kunna upptäcka om det uppstår olägenheter.

Riktlinjer för uteserveringar

Ytan ska vara väl avgränsad/markerad med till exempel staket eller planteringar. För att standarden ska anses godtagbar ska uteserveringen vara tillgänglighetsanpassad.

Serveringstiden utomhus avgörs med hänsyn till befärade störningar för närboende och till ordningsläget i området. Detta ska särskilt beaktas om det finns planer för musikunderhållning utomhus.

Servering på uteserveringar ska normalt avslutas klockan 22.00 om det finns bostäder i närheten och det finns risk för närboendestörningar.

I de fall då serveringstiden utomhus skiljer sig från den inomhus, meddelas villkor om särskild utrymningstid för uteserveringen, 30 minuter efter det att serveringstiden utomhus upphört.

Riktlinjer för satellitservering

En uteservering ska normalt ligga i nära anslutning till serveringslokalen. Beslut om tillstånd för uteservering på längre avstånd, så kallad satellitservering, beviljas restriktivt. Satellitservering eller uteservering som inte kan överblickas i sin helhet inifrån restaurangen kan komma att förenas med villkor om fast serveringspersonal på uteserveringen eller med villkor om bordsservering.

14 Övriga tillstånd

14.1 Catering

Den som bedriver catering för slutna sällskap kan beviljas stadigvarande serveringstillstånd, ett så kallat cateringtillstånd, förutsatt att lokalen där serveringen äger rum anmäls till och godkänns av Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund vid varje tillfälle (8 kapitlet 4 § alkohollagen). Den som bedriver catering ska ha ett eget kök för tillredning av mat och verksamheten ska vara livsmedelsregistrerad för att få ett stadigvarande serveringstillstånd.

Den som inte har stadigvarande serveringstillstånd för cateringverksamhet måste ansöka om tillstånd för tillfällig servering för slutet sällskap vid varje enskilt tillfälle. Dock max 10 gånger per år.

Riktlinjer för catering

En anmälan om cateringservering i en lokal som utnyttjas för första gången ska komma in till förbundet senast 10 arbetsdagar innan tillställningen ska äga rum. För en lokal som sedan tidigare är känd och kontrollerad av förbundet, räcker det om anmälan inkommer samma vecka som tillställningen ska äga rum.

14.2 Provsamakning

En tillståndshavare som ska anordna provsmakning för allmänheten, ska anmäla varje provsmakningstillfälle till förbundet.

14.3 Pausservering

Det finns möjlighet att ge tillstånd för servering av starköl, vin och cider i foajé till teater eller konsertlokal under paus i föreställningen utan att det ställs krav på matsservering.

För mer information om catering, provsmakning och pausservering kontakta Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund.

15 Olägenheter

Serveringstillstånd får vägras om det kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet, eller medföra särskild risk för människors hälsa. Det kan gälla både etablering av ett nytt serveringsställe, eller utökad serveringstid för befintligt serveringsställe.

Det ska vara möjligt att förhindra restaurangetablering med servering av alkohol-drycker i särskilt känsliga områden, såsom i närheten av skolor, ungdomsgårdar, platser där många ungdomar brukar samlas eller i områden med känd missbruks-problematik. En individuell prövning måste alltid göras med hänsyn till omständigheterna i det enskilda fallet.

Riktlinjer för att förhindra olägenheter

Stor restriktivitet bör gälla vid etablering eller fråga om serveringstider när det är:

- risk för närboendestörningar,
- i samband med arrangemang och verksamheter som riktas helt eller delvis till barn och ungdomar eller i särskilt känsliga områden i anslutning till ungdomsmiljöer,
- i närheten av skolor och fritidsgårdar samt i andra miljöer där många ungdomar samlas,
- i samband med idrottsevenemang.

Riktlinjer för försäljning av helflaskor med spritdrycker med mera

Det är inte förenligt med alkohollagens serveringsbestämmelser att servera större mängder alkohol till en person eller en grupp där ansvaret fräntas tillståndshavaren och dennes personal, som till exempel vid servering av ölhinkar, helflaskor med spritdrycker eller så kallade shotsbrickor. Servering av alkoholdrycker ska vara ansvarsfull och präglas av måttfullhet.

Om servering av till exempel helflaskor med spritdrycker förekommer, får dryckerna endast serveras genom sedvanlig bordsservering. Det betyder att självservering eller självtagning inte får förekomma. Serveringspersonalen serverar drycken i gästernas glas och lämnar inte kvar flaskor med spritdrycker vid gästernas bord.

16 Den som redan har serveringstillstånd

16.1 Information, krögarråd och utbildningar

Tillståndsenheten anordnar krögarräffar där nyheter och aktuell information avhandlas.

Skriftlig information skickas vid behov ut angående lagändringar med mera. Om brister konstateras vid tillsyn ska tillståndsenheten ge tydlig information om vad som brister.

Utbildning för serveringspersonal enligt modellen *Ansvarsfull alkoholservice* anordnas regelbundet tillsammans med grannkommunerna.

16.2 Förändringar ska anmälas

Den som har serveringstillstånd ska anmäla förändringar till miljöförbundet. Det kan gälla förändringar av verksamhetens omfattning, betydande förändringar av ägar-förhållandena eller andra förändringar av betydelse för tillsynen. Man ska också anmäla när verksamheten ska läggas ned eller om man planerar att ha ett längre uppehåll i verksamheten. Anmälan ska göras i förväg eller, om ändringen inte kunnat förutses, utan dröjsmål.

Exempel på vad som ska anmälas:

- Ändrade ägarförhållanden, nya styrelseledamöter, firmatecknare med mera.
- Ändring av bolagets eller restaurangens namn, adress och kontaktuppgifter.
- Ändrade öppettider, ny inriktning, med mera.
- Ombyggnation av lokalen, exempelvis flytt av kök, bar eller minskad serveringsyta (vid utökad serveringsyta krävs ansökan om ändring av serveringstillståndet).

Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund ska bedöma om nya personer som har betydande inflytande uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet.

16.3 Årlig restaurangrapport

Inköp och försäljning av alkoholdrycker i verksamheten ska redovisas årligen i en restaurangrapport. Redovisning av innevarande år ska ske senast den första mars följande år. Vid försening påförs en förseningsavgift.

17 Detaljhandel eller servering av folköl

Innan försäljning av folköl får påbörjas ska en skriftlig anmälan skickas in till miljöförbundet. Den som driver detaljhandeln eller serveringen ska upprätta ett egenkontrollprogram och ansvarar även för att personalen har nödvändiga kunskaper om vad som gäller för försäljningen. Egenkontrollprogrammet ska bifogas anmälan.

Servering av folköl ska ske med återhållsamhet och får inte föranleda några olägenheter i fråga om ordning och nykterhet. Folköl får inte säljas till personer som är yngre än 18 år eller till personer som är märkbart påverkade av alkohol eller andra berusningsmedel. Folköl får inte säljas om man misstänker att den kommer att lämnas över till annan person som inte fyllt 18 år. En bra regel kan vara att fråga alla som ser ut att vara under 25 år om legitimation.

De krav som alkohollagen anger för försäljning och servering av folköl är att det sker i en lokal som är livsmedelsregistrerad.

Vid ägarbyte av butiken eller restaurangen ska detta anmälas till förbundet då rätten att sälja folköl inte automatiskt följer med till den nya ägaren. Detsamma gäller om butiksägaren eller krögaren inte längre vill sälja folköl.

Vid försäljning i detaljhandel måste det säljas mat i butiken.

Vid servering av folköl måste mat serveras under hela serveringstiden och det ska finnas ett tillfredsställande sortiment av lättdrycker.

Riktlinjer för försäljning av helflaskor med spritdrycker med mera

Kunden ska i butiken kunna köpa en komplett måltid som innehåller bröd, mejerivaror och kylda eller frysta livsmedel, vilket innebär att butiken måste ha ett brett och varierat sortiment av matvaror.

Minimikravet vid servering av folköl kan anses vara uppfyllt om det till exempel serveras varma smörgåsar, varm korv eller hamburgare. Det ska vidare tillhandahållas ett sortiment av lättdrycker såsom lättöl, läsk, vatten på serveringsstället.

Varje försäljningsställe bör ha skyltar som upplyser om åldersgränsen för att få köpa folköl. Skylten ska synas tydligt och bör vara placerad vid kassan.

En kopia av egenkontrollprogrammet ska finnas på försäljningsstället och kunna visas upp vid kontroll.