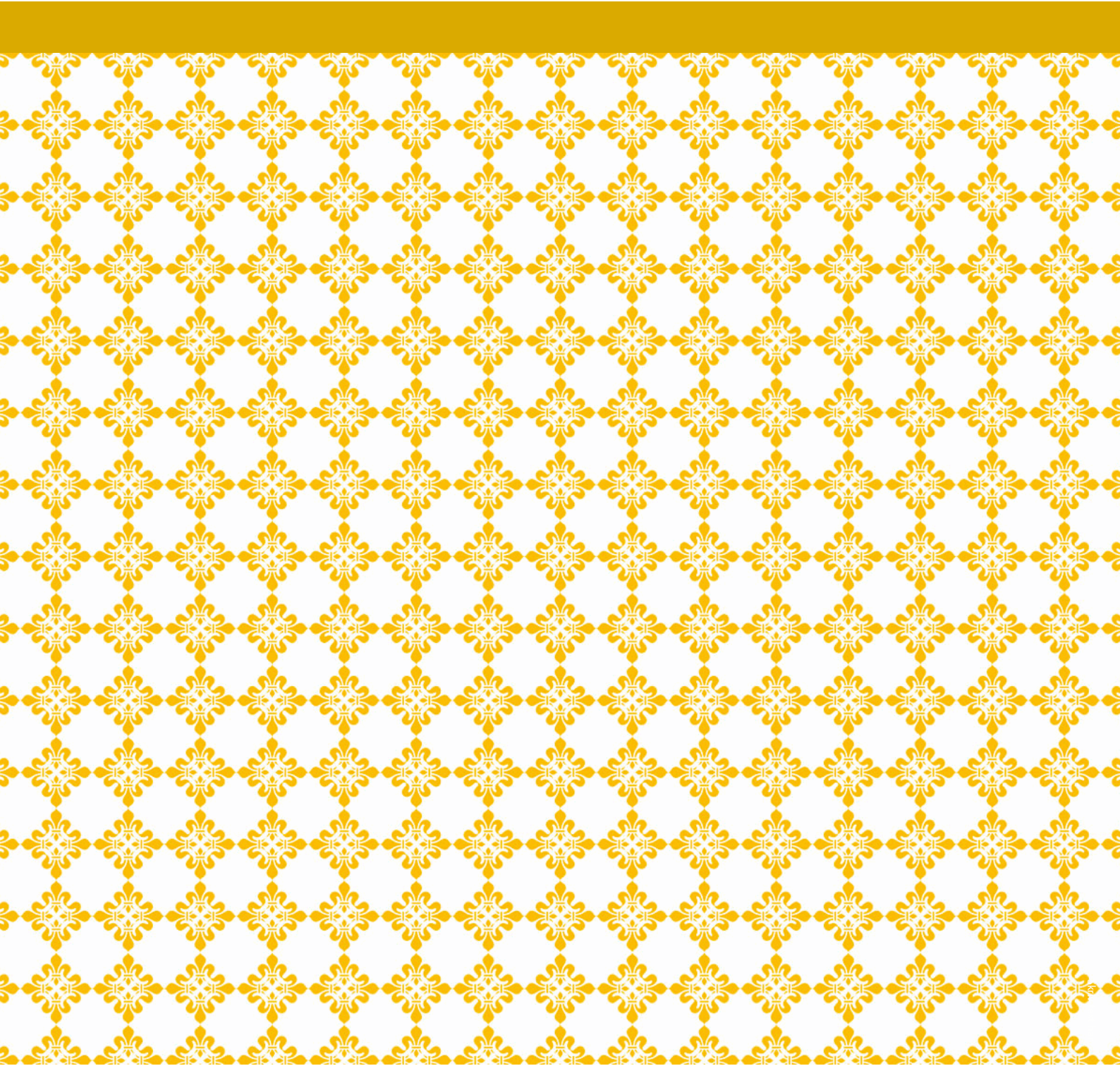


Riktlinjer för bedömning av ansökningar om serveringstillstånd i Enköpings kommun

Miljö- och byggnadsnämnden



**ENKÖPINGS
KOMMUN**

Ärendenummer
ALL.2024.524

Dokumenttyp

Riktlinjer

Ersätter

-

Beslutad av

Miljö- och byggnadsnämnden

Gäller för

Gäller f.om.

2024-03-14

Ansvarig funktion

Gäller t.om.

Tills vidare

Reviderad

Innehållsförteckning

Riktlinjer för bedömning av ansökningar om serveringstillstånd i Enköpings kommun	5
Inledning.....	5
Syftet med kommunala riktlinjer	5
Allmänt.....	5
Behöver jag alltid tillstånd för servering av alkoholdrycker?	6
Typer av serveringstillstånd	6
Stadigvarande serveringstillstånd	6
Tillfälliga tillstånd för alkoholserving	6
Följande krav gäller för att erhålla tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten;	7
Följande krav gäller för att erhålla tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap;.....	7
Uteserveringar	8
Gemensamt serveringsutrymme.....	8
Catering till slutet sällskap	9
Provsmakning.....	9
Kryddning av snaps	9
Pausservering - servering i teater- eller konsertlokal	10
Trafikservering.....	10
Alkoholserving på särskilda boenden.....	10
Alkohollagens bestämmelser för serveringstillstånd	10
Sökandens lämplighet och ekonomiska förutsättningar	11
Kunskaper i alkohollagen	11
Krav på kök och mat.....	11
Serveringslokaler	12
Serveringstider	12
Risk för olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl	13
Serveringsansvarig.....	13
Ansökan och handläggning.....	13

Handläggningstider vid ansökan	13
Avgifter för tillståndsprovning och tillsyn.....	14
Tillsyn	14
Sanktioner	15
Erinran och varning	15
Återkallelse av tillstånd	15

Riktlinjer för bedömning av ansökningar om serveringstillstånd i Enköpings kommun

Inledning

Alkohollagen är en social skyddslagsstiftning som syftar till att minska alkoholskador, våldshandlingar och att senarelägga alkoholdebuten. Alkoholservering måste därför ske med ansvar och omdöme. I Alkohollagen 2010:1622 finns bestämmelser för hur servering av alkoholdrycker ska gå till. I lagen regleras också de högt ställda kraven på den som får samhällets förtroende att servera alkohol.

Alkohollagen har tillkommit för att begränsa alkoholens skadeverkningar så när de alkoholpolitiska hänsyn ställs mot företagsekonomiska eller näringspolitiska hänsyn ska den alkoholpolitiska ha företräde. Allmänna principer för serveringspolitiken har sedan länge varit att ordning och nykterhet ska råda vid servering.

Den som vill servera alkoholdrycker mot betalning behöver ett serveringstillstånd. Till alkoholdrycker räknas sprit, vin, starköl, andra jästa alkoholdrycker (till exempel cider) samt alkoholdrycksliknande preparat (till exempel alkoglass). Serveringstillstånd söker du hos tillståndhandläggaren vid miljö- och byggnadsförvaltningen i Enköpings kommun.

Syftet med kommunala riktlinjer

Tankarna bakom kommunala riktlinjer för serveringstillstånd är i huvudsak att dels skapa förutsägbarhet för om en etablering som planeras kan ges tillstånd, dels åstadkomma en likabehandling inom kommunen av ansökningar om serveringstillstånd.

Genom riktlinjer som är tillgängliga för allmänheten kan kommunen lämna information om den lokala anpassningen till alkohollagens bestämmelser, utifrån de förutsättningar som råder i den egna kommunen. Riktlinjerna ska utgå från alkohollagens regler som i vissa fall ger utrymme för kommunen att utveckla sin egen alkoholpolitik.

Kommunerna ska dock inte ha egna regler som avviker från alkohollagen och riktlinjerna får inte heller vara så långtgående att de får karaktären av normgivning. Det är viktigt att skilja på rättsverkan när det gäller riktlinjer och lagstiftning. Riktlinjerna ger en möjlighet för allmänheten att få information om hur kommunen förhåller sig till alkoholservering samt en vägledning till den som planerar att bedriva servering av alkoholdrycker.

När en ansökan kommer till kommunen görs en bedömning utifrån samtliga omständigheter i det enskilda fallet i förhållande till bestämmelserna i alkohollagen samt de kommunala riktlinjerna.

Allmänt

Den som beviljas serveringstillstånd måste vara lämplig för uppgiften. Det kan innebära svårigheter att få tillstånd för den som är dömd för brott. I bedömningen tas hänsyn till vilket brott det kan handla om och vad det har för betydelse för tilltron att den sökande ska kunna bedriva en ansvarsfull alkoholservering. Kravet på personlig lämplighet gäller under hela tiden för tillståndet. Sökanden måste ha fyllt 20 år och ha kunskaper i alkohollagsstiftningen.

Innan man kan få tillstånd krävs en utredning som visar att förutsättningarna är goda för den sökandes möjligheter att sköta serveringen i enlighet med lagens bestämmelser.

Behöver jag alltid tillstånd för servering av alkoholdrycker?

Det finns undantag när du inte behöver serveringstillstånd.

- Serveringen sker vid ett enstaka tillfälle för vissa i förväg bestämda personer (slutet sällskap)
- Inget vinstintresse finns, det vill säga serveringen sker till självkostnadspris.
- Ingen annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna vilket innebär att gästerna inte betalar för mat, underhållning, entré eller något annat.
- Serveringen äger rum i lokaler där det annars inte bedrivs någon yrkesmässig försäljning av alkoholdrycker eller lättdrycker.

Dessa fyra förutsättningar måste vara uppfyllda samtidigt för att inte serveringstillstånd ska behövas.

Är du osäker om vad som gäller kan du kontakta kommunens tillståndshandläggare.

Typer av serveringstillstånd

Serveringstillstånd kan ges för servering till allmänheten eller till slutet sällskap.

Stadigvarande serveringstillstånd

Den som bedriver en restaurangrörelse eller liknande kan ansöka om stadigvarande serveringstillstånd. Tillståndet kan avse servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod. Alkohollagen ställer höga krav på den som söker stadigvarande serveringstillstånd och på lokalen där servering ska ske.

Den som beviljas serveringstillstånd ska vara lämplig för uppgiften. Med det menas bland annat att personen ska vara ekonomiskt skötsam, ha tillräckliga kunskaper i alkohollagstiftningen och vara laglydig. Det är sökanden som har bevisbördan, vilket innebär att det är upp till sökanden att visa att den är lämplig att driva verksamhet med serveringstillstånd.

Lokalen ska även vara lämplig ur både livsmedels- och brandsynpunkt.

Ett stadigvarande tillstånd avseende slutna sällskap är antingen

- en så kallad klubb rättighet, det vill säga ett tillstånd för ett visst sällskap som förening, företag, klubb, personalgrupp eller liknande, eller
- en så kallad festvånings rättighet, det vill säga ett tillstånd till en restaurangrörelse som på beställning bedriver servering till olika slutna sällskap.

Tillfälliga tillstånd för alkoholservering

Tillståndsgivningen till tillfällig alkoholservering bör vara restriktiv. Den restriktiva tillståndsgivningen bör tillämpas med hänsyn till etablerade restaurangers ekonomiska förutsättningar och konkurrens på lika villkor. Tillfälliga serveringstillstånd kan gälla enstaka tillfälle eller enstaka tidsperiod och kan avse servering till allmänheten eller till slutet sällskap. Tillfällig servering förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet (8 kap. 2 § alkohollagen).

- Tillfälligt tillstånd till allmänheten kan ges
 - vid enstaka tillfällen, alternativt
 - en gång per år för en sammanhängande period av maximalt två månader. Efter två år är det inte längre fråga om tillfällig servering och då krävs stadigvarande serveringstillstånd.
- Tillfälliga tillstånd för alkoholservering till slutna sällskap ges sammanlagt högst tio dagar per år där varje enskild period kan vara maximalt tre dagar.

I de fall alkoholservering är aktuell på idrotts- och nöjesplatser är det viktigt att serveringen sker under restaurangmässiga former och att beslutet förenas med lämpliga villkor om hur serveringen ska bedrivas. Alkoholservering till idrottspublik tillåts inte.

Följande krav gäller för att erhålla tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten;

- Alkoholserveringen ska ingå i ett evenemang som är seriöst. Det ska vara stor återhållsamhet när det gäller serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller evenemang som i huvudsak vänder sig till en ungdomlig publik.
- Sökande ska uppfylla alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet i enlighet med vad som framgår i 8 kap 12 § alkohollagen. Detta gäller även festivalarrangörer beroende på deras inflytande över festivalens genomförande.
- Risk för olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa får inte föreligga. Miljö- och byggnadsnämnden och polismyndighetens bedömning av risk för störning och oordning ska ha stor betydelse. Bedömning görs av risker att närboende blir störda eller att andra ordningsproblem uppstår.
- Sökanden ska ha beviljats markupplåtelse/lokalupplåtelse.
- Lagad eller tillredd mat ska kunna tillhandahållas under restaurangliknande former och miljö- och byggnadsförvaltningens krav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda. Inget krav på kök finns.
- Serveringsytan ska vara tydligt avgränsad och tillräckligt antal sittplatser finnas vid bord. Som huvudprincip gäller att serveringen ska bedrivas i en avgränsad serveringsyta av en tillståndshavare.
- Tillstånd för servering av spritdrycker ges bara undantagsvis och med särskilda villkor.
- Betyggande tillsyn över serveringen ska garanteras. Bedömningen av antalet ordningsvakter sker i samråd med polismyndigheten.
- Servering av alkoholdrycker bör avslutas senast klockan 01.00, om det inte ur ordnings- och eller störningssynpunkt är motiverat med en tidigare/senare sluttid för serveringens bedrivande. Beslut om serveringstid efter klockan 01.00 tas av miljö- och byggnadsnämnden vilket innebär en något längre handläggningstid.

Följande krav gäller för att erhålla tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap;

- Slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har ett gemensamt intresse i en förening, företag eller annat sammanhang utöver den tillställning där alkoholdrycker serveras.
- Medlemskap ska inte kunna lösas i entrén eller på annat ställe samma dag.

- Arrangören ska i förväg kunna ange vilka personer som vid tillfället ska delta. Annonsering till allmänheten i media, med flygblad eller liknande får inte ske.
- Sökanden ska vara såväl personligt som ekonomiskt lämplig i enlighet med vad som framgår i 8 kap 12 § alkohollagen.
- Förening eller sammankomsten ska ha en tillfredställande organisation, namn, stadgar samt en verksamhet som kan bedömas som bestående.
- Sökanden ska kunna styrka rätten att vara på ytan/lokalen.
- Lagad eller tillredd mat ska tillhandahållas. Inget krav på kök finns.
- Serveringsytan ska vara tydligt avgränsad och tillräckligt antal sittplatser finnas vid bord.
- Servering medges under normaltid klockan 11.00 - 01.00 och som längst till klockan 03.00. Beslut om serveringstid efter klockan 01.00 tas av miljö- och byggnadsnämnden vilket innebär en något längre handläggningstid.

Uteserveringar

Tillstånd för uteservering kan ges för områden i direkt anslutning till restaurangen. En förutsättning är att kraven från andra myndigheter är uppfyllda och att rätten att använda marken kan styrkas.

Uteservering ska bedrivas på en avgränsad yta där bordsplatser finns. In- och utpassering bör ske via den ordinarie serveringslokalen. Runt serveringsytan ska det finnas tydliga avgränsningar.

Betryggande tillsyn av serveringen måste garanteras vilket innebär att servering och konsumtion av alkohol enbart sker inom den avgränsade serveringsytan.

Uteserveringar kan få tillstånd för alkoholservering mellan klockan 11.00 - 24.00 under sommarperioden. Sluttid för alkoholservering utomhus skiftar beroende på var restaurangen är belägen och vilken tid på året det gäller. I bedömningen tar kommunen hänsyn till om det varit eller finns risk för olägenheter, såsom ordnings- eller bullerstörningar.

Oktober till april

- söndagar till torsdagar klockan 11.00 - 22.00
- fredagar och lördagar klockan 11.00 - 24.00

Maj till september

- alla dagar klockan 11.00 - 24.00

Samma regler för alkoholservering inomhus gäller vid uteservering. För uteservering krävs även ett tillstånd av markägaren och tillstånd från polismyndigheten. Dessa tillstånd måste sökas varje år.

Gemensamt serveringsutrymme

Serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Särskilt tillstånd kan beviljas för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Varje tillståndshavare ansvarar då för ordning och nykterhet inom serveringsutrymmet samt för att vad som i övrigt gäller enligt alkohollagen iakttas under den tid som servering sker.

En förutsättning för att bevilja ett gemensamt serveringsutrymme är att alla restauranger som ansöker om det har varsitt stadigvarande serveringstillstånd.

Lokalen eller platsen som helhet ska vara överblickbar och väl avgränsad. Vid eventuella överträdelser av alkohollagens regler kan tillståndet för det gemensamma serveringsutrymmet återkallas.

Catering till slutet sällskap

Den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap kan beviljas stadigvarande serveringstillstånd under förutsättning att den lokal där serveringen äger rum för varje tillfälle anmäls till och godkänns av kommunen. Den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat.

Prövning sker i varje enskilt ärende men det bör poängteras att en förutsättning för tillstånd är att serveringen sker i en lokal. Serveringar i skogsdungar, bröllopfester i trädgårdar och liknande är därför inte möjligt att få tillstånd för.

Provsmakning

Arrangemang av provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker riktade till allmänheten är tillåten under förutsättning att

- arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker som provsmakningen avser och för den lokal där provsmakningen ska äga rum, eller
- de partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och får ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som är tänkt att serveras.

Tillståndshavare som avses i första punkten ska göra en anmälan till kommunen innan arrangemanget äger rum.

Med provsmakning av en dryck menas en mycket liten mängd av drycken (en matsked eller mindre). Något krav på matservering finns inte. Däremot ska sökanden fortfarande uppfylla de krav på lämplighet och laglydnad som krävs vid ansökan om serveringstillstånd.

Den som tillverkar alkoholdrycker av råvaror som produceras på den egna gården har rätt att vid tillverkningsstället erbjuda provsmakning av de egenproducerade dryckerna. Ett villkor är att det redan finns ett stadigvarande serveringstillstånd och att en anmälan görs till kommunen innan provsmakningen äger rum. Om sådant tillstånd saknas, får tillverkaren erbjuda provsmakning av egentillverkade alkoholdrycker vid tillverkningsstället efter särskilt tillstånd för provsmakning.

Kryddning av snaps

Den som har ett stadigvarande tillstånd att servera spritdrycker har rätt att krydda spritdryck för servering som snaps i den egna serveringen. En anmälan måste i förväg göras till tillståndshandläggaren.

Med snaps menas spritdrycker som motsvarar det traditionella svenska okryddade brännvinet. Snapsen ska ha kryddats efter eget recept på restaurangen eller när det gäller cateringverksamhet på tillredningsstället. Verksamheten ska i förhållande till serverings- eller tillredningsställets övriga omsättning ske i liten omfattning, exempelvis vid julbord eller liknande arrangemang.

Med kryddning avses någon form av färska eller torkade växtdelar. Det är inte tillåtet för en tillståndshavare att tillverka, omförpacka eller buteljera andra alkoholdrycker än den egna snapsen.

Pausservering - servering i teater- eller konsertlokal

Utifrån risken för olägenheter ur alkoholpolitiskt perspektiv vid en spridning av pausservering till en alltför vid krets är kraven på servering i teater- och konsertlokal relativt höga. Sökanden ska ge underlag som gör det möjligt för tillståndshandläggaren att bedöma verksamhetens innehåll. Vid prövning görs en samlad bedömning av verksamhetens inriktning. Endast en verksamhet som huvudsakligen vänder sig till en publik över 20 år ska få tillstånd.

För teater- eller konsertlokal som saknar etablerad permanent verksamhet kan endast tillstånd meddelas för enstaka tillfälle eller för en tidsperiod då gästspel förekommer.

Tillstånd att servera starköl, cider och vin i foajéer till teater- eller konsertlokal under paus i föreställning eller konsert får meddelas utan krav på matsservering. Det är inte tillåtet med servering före eller efter en föreställning.

Trafikservering

Serveringstillstånd som avser servering i inrikes trafik på fartyg, luftfartyg eller järnvägståg meddelas av den kommun där det företag som vill bedriva servering har sitt säte eller där den person som vill bedriva servering har sin hemvist. Ansökan prövas och bedöms efter samma kriterier som stationära restauranger. Har företaget inte sitt säte inom landet eller personen inte hemvist inom landet meddelas tillstånd av Stockholms Stad.

Alkoholservering på särskilda boenden

Efter en ändring i alkohollagen är det sedan den 1 juni 2012 tillåtet att servera spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker till en boende och dennes besökare på särskilda boenden där måltidsservice tillhandahålls. Med särskilda boenden avses boenden för äldre människor och/eller personer med funktionshinder och där verksamheten regleras av socialtjänstlagen respektive lagen om stöd och service till vissa funktionshindrade.

Den som bedriver alkoholserveringen ska upprätta ett egenkontrollprogram där det framgår hur personalen ska få information om alkohollagens bestämmelser och vilka rutiner som ska gälla vid serveringen. Kopia på egenkontrollprogrammet ska skickas till tillståndshandläggaren på miljö- och byggnadsförvaltningen innan servering får ske. Något serveringstillstånd krävs därför inte.

All servering ska ske av personalen. Servering får bara ske till boenden och personer som besöker boenden och har fyllt 18 år. Någon servering till allmänheten får alltså inte förekomma. Alkoholdrycker får inte serveras till personer som är märkbart påverkade av alkohol eller andra berusningsmedel. Inköp av dryckerna får bara göras på systembolaget. Priset på alkoholdrycker får inte vara lägre än inköpspriset. Alkoholen ska förvaras i låst skåp.

Alkohollagens bestämmelser för serveringstillstånd

En ansökan om serveringstillstånd bedöms utifrån bestämmelserna i alkohollagen.

Sökandens lämplighet och ekonomiska förutsättningar

Servering av alkoholdrycker är en ansvarsfull uppgift. Serveringstillstånd får endast beviljas den som kan visa sin lämplighet gällande personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheterna i övrigt. Verksamheten ska drivas enligt de krav som ställs i alkohollagen.

Den som inte har fyllt 20 år eller som har förvaltare enligt 11 kapitlet 7 paragrafen Föräldrabalken får inte bedriva näringsverksamhet som innefattar försäljning av alkoholdrycker.

Det ska finnas ekonomiska förutsättningar för restaurangverksamheten att drivas på längre sikt. En finansieringsplan ska visas och i den ska det framgå varifrån kapitalet kommer. Om den sökanden är ekonomiskt beroende av någon till exempel genom lån till verksamheten ska också långivarens lämplighet kontrolleras.

Kravet på personlig lämplighet kvarstår även efter det att ett serveringstillstånd har meddelats. Om ett serveringstillstånd återkallas på grund av brister bör det gå minst tre år innan nytt tillstånd kan beviljas.

Kunskaper i alkohollagen

För att få serveringstillstånd ska den sökande visa att den har tillräckliga kunskaper om alkohollagen och dess föreskrifter genom att avlägga ett prov. Detta prov har tagits fram av Statens Folkhälsoinstitut och görs hos kommunens tillståndshandläggare.

I mindre bolag bör minst hälften av de personer som har betydande inflytande och är aktiva i rörelsen ha goda kunskaper i alkohollagen. Sökanden ska kunna uppvisa godkänt resultat på provet innan serveringstillstånd kan beviljas.

I vissa fall kan undantag göras från skyldigheten att avlägga prov, till exempel om man redan har serveringstillstånd.

Krav på kök och mat

När alkoholservering sker ska alltid lagad eller på annat sätt tillredd mat kunna erbjudas gästerna. Begreppet "lagad eller på annat sätt tillredd mat" innebär att råvaror på något sätt ska ha förädlats.

Det är den sammanvägda bedömningen av utbud, kvalitet och allmän standard som ska vara avgörande. Restaurangen ska ha ett tillräckligt antal sittplatser inom restaurangområdet, en överblickbar serveringsyta och en god standard på den allmänna utrustningen. Gästerna ska i normalfallet kunna beställa och bli serverade vid bordet. En noggrann provning görs för varje enskilt serveringsställe.

Stadigvarande tillstånd

Stadigvarande tillstånd för alkoholservering till allmänheten får endast beviljas om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat från råvaror. Det ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter vilket innebär att det ska finnas ett flertal förrätter, huvudrätter och efterrätter att välja bland.

Med tillhandahållande av mat avses faktisk försäljning. Det ska finnas ett välutrustat kök och det ska användas. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter. Enbart chips eller nötter är inte tillräckligt.

Livsmedelsverksamheten i lokalen ska vara registrerad hos miljö- och byggnadsförvaltningen i Enköping.

Stadigvarande tillstånd för alkoholserving till slutet sällskap kan beviljas utan krav på eget kök. De ska dock tillhandahålla tillredd mat i samband med alkoholserving.

Tillfälliga tillstånd

Tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten får beviljas om serveringsstället tillhandahåller tillredd mat. Detsamma gäller tillstånd för servering till slutet sällskap. Här ställs lägre krav på köksutrustning och matutbud.

Serveringslokaler

Serveringstillståndet är knutet till ett fysiskt serveringsställe och disponeras av tillståndshavaren. Sökanden måste visa att den har rätt att använda lokalen.

Vid tillståndsprövningen ska sökanden redovisa vilken yta i lokalen som är avsedd som bordsavdelning (matsal) och antal sittplatser. Serveringslokaler och eventuella andra utrymmen ska vara överblickbara. Lokalen ska vara godkänd för restaurangverksamhet av miljö- och byggnadsförvaltningen och även vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt.

Serveringsstället ska vara utrustat med ett lämpligt antal sittplatser för matserving i förhållande till lokalens storlek. En drinkbar får ta i anspråk endast en mindre del av serveringsställets totala yta och ska vara belägen i nära anslutning till matsalen.

Vid ungdomsintensiva miljöer eller aktiviteter bör serveringstid av alkohol bedömas restriktivt och individuellt.

Godkännande från räddningstjänsten behövs när cateringverksamhet sker i lokaler som är avsedda för allmänheten.

Serveringstider

Normal serveringstid enligt alkohollagen är mellan klockan 11.00-01.00.

I Enköpings kommun medges senare serveringstid restriktivt och bedöms individuellt.

Polismyndighetens och miljö- och byggnadsförvaltningens yttranden rörande sen serveringstid har stor betydelse för bedömningen.

Alkohollagen är tydlig med att alkoholpolitiska hänsyn klart har företräde framför företagsekonomiska eller näringspolitiska hänsyn. Beslut om serveringstid efter klockan 01.00 tas av miljö- och byggnadsnämnden vilket innebär att handläggningstiden av dessa beslut tar längre tid.

Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

Ansökan om serveringstid kan avslås då

- polismyndigheten avstyrker serveringstiden med hänsyn till tidigare ordningsstörningar eller risk för ordningsstörningar på serveringsstället eller i dess närmaste omgivning
- miljö- och byggnadsförvaltningen avstyrker serveringstiden med hänvisning till att närboende utsätts eller riskerar att utsättas för bullerstörningar från serveringsstället

- tillståndsmyndigheten i sin samlade bedömning av ärendet bedömer att skyddet för människors hälsa och intresset av att upprätthålla ordning, nykterhet och säkerhet inte kan säkerställas.

Risk för olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl

Det finns ingen generell "rätt" att få serveringstillstånd Om alkoholservering på grund av serveringsställets belägenhet eller av andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa, får serveringstillstånd vägras även om övriga krav som uppställs i lagen är uppfyllda.

Med olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa, menas i detta sammanhang att etablering av ett serveringsställe med alkoholservering eller utökad rätt för ett befintligt serveringsställe riskerar att medföra samhällsliga problem. Dessa kan vara av social, nykterhets- eller ordningsmässig art. Det kan gälla ett serveringsställe som är beläget i eller i omedelbar anslutning till ett bostadsområde eller en lokal där det finns verksamhet med inriktning för ungdomar under 18 år.

Enköpings kommun har bedömt att försäljning av hela spritflaskor, så kallade "helrör", inte är förenligt med alkohollagens bestämmelser om återhållsam servering.

Serveringsansvarig

Tillståndshavaren, eller den person som av tillståndshavaren utsetts som serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Serveringsansvariga personer ska vara anmälda till tillståndsmyndigheten och en aktuell lista över serveringsansvariga ska alltid finnas hos tillståndsmyndigheten. Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år, vara lämplig för uppgiften och ha tillräckliga kunskaper i alkohollagen.

Ansökan och handläggning

Handläggningstider vid ansökan

Handläggningstiden för stadigvarande tillstånd är i Enköpings kommun cirka åtta veckor. För tillfälliga tillstånd till allmänheten är handläggningstiden cirka fem veckor och för tillfälliga tillstånd för slutna sällskap cirka två veckor.

Observera att handläggningstiden kan vara betydligt längre under till exempel jul och sommar på grund av semestrar. Om ansökan gäller alkoholservering efter klockan 01.00 tar ärendet längre tid då miljö- och byggnadsnämnden ska överlägga och fatta beslut i ärendet.

En ansökan som inte är komplett gör att handläggningstiden ökar. Erfarenhet har visat att beslut om avslag ibland tar något längre tid. Det är viktigt att poängtera att rättssäkerheten är viktigare än tidsaspekten och att varje nyansökan ska utredas grundligt.

Innan handläggningen påbörjas av tillståndshandläggaren ska prövningsavgift ha betalats till Enköpings kommun.

Först sker en utredning av ärendet med genomgång av handlingarna. Kontakt tas med sökanden och ett besök på det tänkta serveringsstället görs där vi kontrollerar att serveringslokalen uppfyller de krav som lagen ställer. Ärendet sänds på remiss till polismyndigheten och skatteverket. Remisser kan också sändas till andra berörda myndigheter som miljö- och byggnadsförvaltningen, räddningstjänsten samt kronofogdemyndigheten.

Slutligen ska ärendet avgöras i form av beslut av tillståndshandläggaren eller av miljö- och byggnadsnämnden.

Avgifter för tillståndsprovning och tillsyn

På kommunens webbplats enkoping.se finns information om de avgifter som gäller. Sök under rubriken "Företagare", därefter "Regler och tillstånd" och sedan "Servera alkohol".

Tillsyn

Kommunen ska enligt alkohollagen bedriva tillsyn över den som har rätt att servera alkohol. Tillsynen omfattar förebyggande, inre, yttre samt samordnad tillsyn.

Med förebyggande tillsyn menas de informations- och utbildningsinsatser som kommunen erbjuder. Det kan vara utbildningar i ansvarsfull alkoholservice, informationsmöten med branschen med mera. Kommunen arbetar för att sprida kunskap om hur alkohollagen ska omsättas i det praktiska arbetet på serveringsstället.

Inre tillsyn innebär att kommunen, ofta tillsammans med andra myndigheter såsom polisen, skatteverket och kronofogden, arbetar med att granska att den som har serveringstillstånd fortfarande lever upp till alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet. Den inre tillsynen bedrivs genom förfrågningar till polismyndigheten och skatteverket där den ekonomiska och personliga lämpligheten granskas.

Yttre tillsyn är då kommunen besöker serveringsstället under pågående verksamhet. Det sker framför allt på kvällar och nätter och då kontrolleras att verksamheten bedrivs i enlighet med lagen. Detta kan även ske genom samordnad tillsyn, det vill säga att kommunen tillsammans med andra berörda myndigheter som polisen, skatteverket och räddningstjänsten gör en gemensam tillsyn på serveringsstället. Resultatet av den yttre tillsynen kan leda till att tillsynsärenden inleds och att förnyade remisser skickas till berörda myndigheter och vid brister ges förslag på beslut om sanktionsåtgärder.

För att styra tillsynsinsatserna där de bäst behövs används en tillsynsplan. Det innebär att tillsynen fokuseras på sena kvällar/nätter och på de serveringsställen som har till exempel danstillstånd och servering av större mängder alkoholhaltiga drycker. Även serveringsställen där tidigare brister iakttagits prioriteras vid tillsyn.

Sanktioner

Erinran och varning

En kommun får meddela en innehavare av serveringstillstånd en erinran, eller i allvarigare fall eller vid upprepade överträdelser, en varning om denne

- inte uppfyller de krav som gällde för tillståndets meddelande, eller
- inte följer de bestämmelser som gäller för servering enligt denna lag eller de villkor eller föreskrifter som meddelats med stöd av lagen.

Syftet med såväl erinran som varning är att tillståndshavaren ska ges en möjlighet att rätta till de förhållanden som har föranlett erinran eller varningen.

Återkallelse av tillstånd

Miljö- och byggnadsnämnden ska återkalla serveringstillstånd om det inte bara tillfälligt uppkommer olägenheter i fråga om ordning och nykterhet samt om

- tillståndshavaren inte följer de bestämmelser för servering eller serveringstillstånd som finns i alkohollagen eller de föreskrifter eller villkor som meddelats med stöd av denna lag
- de förutsättningar som gäller för meddelande av tillstånd vad gäller tillståndshavarens lämplighet inte längre föreligger
- serveringslokalerna inte längre uppfyller kraven i alkohollagen eller de förutsättningar som andra myndigheter har ställt upp för lokalens utnyttjande.
- verksamheten upphör eller byter ägare
- serveringstillståndet inte längre utnyttjas
- tillståndshavaren tillåter brottslig verksamhet på serveringsstället eller i dess omedelbara närhet.

Exempel på brottslig verksamhet som kan innebära att tillståndet kan återkallas är narkotikabrott, häleri, könshandel, diskriminering, dobbleri eller annan olovlig spelverksamhet.

Om tillståndshavaren avlider och om dödsboet vill fortsätta verksamheten ska det anmälas till kommunen senast två månader efter dödsfallet. Samma förfarande gäller om tillståndshavaren får beslut om personlig förvaltare. Har anmälan inte kommit i tid upphör tillståndet att gälla.

Försätts tillståndshavaren i konkurs upphör tillståndet att gälla omedelbart. Konkursboet kan ansöka om att fortsätta rörelsen hos kommunen. Ansökan ges förtur och behandlas på ett skyndsamt sätt.

Om ett serveringstillstånd har återkallats på grund av misskötsel bör minst tre år förflyta innan nytt tillstånd kan komma ifråga.