

Supplement till Ansvarsfull Alkoholservering

Den 1 januari 2011 trädde en ny alkohollag i kraft. Med anledning av de förändringar som lagen innefattar har UHR/Gästakademien beslutat att ge ut ett supplement till boken Ansvarsfull alkoholservering av Urban Laurin.

Supplementet anger förändringar i bokens innehåll med hänvisning till angivna sidor. Vi önskar er fortsatt god användning av boken med hjälp av justeringarna via supplementet!

Med vänlig hälsning

Utbildningsrådet för Hotell och Restauranger

Sid. 115-116

OLIKA ALKOHOLDRYCKER

I alkohollagen (1 kap. 3-12 §) slås fast att det finns fyra typer av alkoholdrycker, nämligen spritdrycker, vin, öl och andra jästa alkoholdrycker. Vin får numera endast användas som beteckning för en dryck som är jäst av druvor eller drusvsaft. Som vin ska även räknas vin som i framställningen har tillsatts sprit framställd av vinprodukter och som har en alkoholhalt som inte överstiger 22 volymprocent. Öl som har en alkoholstyrka som överstiger 2,25 men inte 3,5 volymprocent benämns i nya lagen som folköl. Annan jäst alkoholdryck är en dryck som har framställts genom jäsning av frukt, bär eller andra växtdelar och som inte är vin eller öl.

Sid. 116-117

TILLVERKNING AV ALKOHOLDRYCKER

Alkoholdrycker får endast tillverkas av den som har godkänts som upplagshavare av sådana varor, och det är Skatteverket som ger ett sådant godkännande. Det krävs inte längre ett tillstånd för att krydda spritdrycker för servering som snaps i den egna serveringsrörelsen. Den som har ett serveringstillstånd behöver bara anmäla till kommunen att så sker.

Sid 117-118

FÖRSÄLJNING AV ALKOHOLDRYCKER

Alkohollagen kallar försäljning av alkoholdrycker till konsument för detaljhandel och när den serveras för förtäring på stället för servering. Annan handel benämns för partihandel (1 kap 11§). Bestämmelser om försäljning av alkoholdrycker regleras i alkohollagen (3 kap.). De tre typerna av försäljning behandlas i (1 kap 1§).

Sid. 118-121

SERVERINGSTILLSTÅND

Serveringstillstånd regleras i alkohollagens 8 kapitel.

Sid. 121-122

LOKALA ALKOHOLPOLITISKA PROGRAM

I nya alkohollagen (8 kap 9§) slås fast att kommunen ska tillhandahålla information om vad som gäller i denna lag samt anslutande föreskrifter, och redovisa hur föreskrifterna tillämpas i kommunen.

Sid. 124

KRAV PÅ SERVERINGSANSVARIGA

I alkohollagen slås fast (8 kap 18§) att tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen. Denna person måste vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. En nyhet i den nya alkohollagen är att den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år. Som tidigare ska tillståndshavaren anmäla till kommunen namn för den eller de personer som utsetts att vara ansvariga för serveringen av alkoholdrycker. Något krav på utbildning finns inte utan det är tillståndshavarens skyldighet att se till att personalen är utbildade.

Sid. 125

KRAV PÅ ALL PERSONAL

Enligt alkohollagen (8 kap 18§) måste liksom tidigare köks- eller serveringspersonal vara anställda av tillståndshavaren eller vara inhyrd från ett bemanningsföretag.

Sid. 131-132

KRAV PÅ MATSERVERING

Den nya alkohollagen har en förändrad syn på vilken mat som ska serveras (8 kap 15§). Fortfarande ska gästerna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Maten ska vara lagad eller på annat sätt tillredd. Det innebär att råvarorna till maten på något sätt ska ha tillretts. Det räcker inte med enbart sallader eller smörgåsar. Däremot finns det inget krav på att varma maträtter kan serveras. Efter kl 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter. Dessa kan vara kalla eller värmas i mikrovågsugn, men det räcker inte med chips eller nötter.

Statens folkhälsoinstitut har uppmanat kommunerna att noga pröva varje enskilt serveringstillfälle. Exakt var gränsen för matutbudet går, kommer med tiden att slås fast av kammarrätten eller högsta förvaltningsdomstolen, i samband med att avslag på ansökningar kommer att överklagas.

Ett första utslag kom våren 2011. En förvaltningsrätt slog då fast att det är tillräckligt med en meny som består av soppa, gryta, rödbetsgravad lax, kallrökt lax, skinka med senapscreme, olika sallader, smörgåsar, tre olika desserter och ett antal rätter som skulle kunna vara förrätter. Större delen av maten tillagas i ett annat kök och värms upp på tre induktionsplattor avsedda för restaurangbruk. Detta kök godkändes av rätten.

Förvaltningsdomstolen lyfte fram att det är den allmänna standarden, såväl på maten som på miljön, som ska vara avgörande för möjligheten att få serveringstillstånd, inte typen av köksutrustning eller mat. Något överklagande till kammarrätten har ännu inte gjorts.

Sid. 132-133

KRAV PÅ LÄTTDRYCKER

Alkohollagen slår fast att det vid servering av alkoholdrycker ska finnas lättdrycker att tillgå i tillfredsställande urval och omfattning (3 kap 22§). Under senare år har försäljningen av lättdrycker ökat mycket starkt, inte minst på Systembolaget. Detta är också en tydlig internationell trend.

Sid. 134-135

RUMSSERVICE OCH MINIBAR PÅ HOTELLRUM

I den nya alkohollagen tillåts såväl rumsservering av alkoholdrycker som minibarer på hotellrummen, om hotellet har en restaurang med stadigvarande serveringstillstånd i sina lokaler. Rumsservering och servering via minibar är inte begränsad till dessa tider. Ett hotell som vill börja med rumsservering eller inrätta minibarer ska dessförinnan göra en anmälan till kommunen.

Sid. 135-136

VARUPROVER OCH VINPROVNINGAR

I den nya alkohollagen (8 kap 6 §) tillåts provsmakning av alkoholdrycker till allmänheten om arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd för dessa drycker i den lokal där provningen sker. En anmälan måste dock göras till kommunen om att provningen ska ske. Således kan provningar för allmänheten numera ske på en restaurang. En partihandlare eller flera tillsammans kan också söka ett tillfälligt tillstånd för provsmakning med allmänheten. Mat behöver inte serveras vid provningar.

En viktig förändring i den nya alkohollagen (8 kap 7§) är att den som tillverkar alkoholdrycker från råvara som producerats på den egna gården har rätt att låta besökare provsmaka dryckerna. Detta går om tillverkaren har ett stadigvarande serveringstillstånd, och anmäler till kommunen att provsmakning av de egenproducerade dryckerna sker. Om serveringstillstånd saknas kan tillverkaren söka ett särskilt tillstånd för provsmakning hos kommunen. Detta innebär således att även de producenter som inte har en restaurang kan låta besökarna provsmaka dryckerna. Mat behöver inte heller serveras.

Sid. 136

HUR SÄTTER MAN PRISET?

Samma regler som tidigare gäller för prissättning, och regleras i alkohollagen (3 kap 21§).

Sid. 137

NÄR FÅR MAN SERVERA?

Samma regler som tidigare gäller och regleras i alkohollagen (8 kap 19§).

Sid. 142

ORDNING OCH NYKTERHET

Även i den nya alkohollagen (8 kap 17§) slås fast att om alkoholserving 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, kan kommunen neka till serveringstillstånd.

Detta även om alla andra krav som ställs i lagen är uppfyllda. Det slås vidare fast att vid servering av alkoholdrycker ska personal se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undviks (3 kap 20§).

Sid. 148

MARKNADSFÖRING

Alkohollagens kapitel 7 reglerar marknadsföring av alkoholdrycker. Kommunen får utöva tillsyn över hur marknadsföringen av alkoholdrycker sker på serveringsstället (9 kap 3§).

Sid. 150

AKTIV FÖRSÄLJNING

Liksom tidigare slår alkohollagen (8 kap 21§) fast att gästerna inte får uppmanas eller förmås att köpa alkoholdrycker.

Sid. 152

FÅR GÄSTEN TA MED SIG ALKOHOLDRYCKER?

Alkohollagen slår fast att inte någon får medföra alkoholdrycker som har serverats i lokalen (8 kap 23§). Det gäller både gäster och personal. Undantag görs för minibar på hotellrum.

Sid. 153

FÖRTÄRINGS- OCH FÖRVARINGSFÖRBUDET

På ett serveringsställe med serveringstillstånd får inte någon dricka eller tillåtas dricka andra alkoholdrycker än de som har serverats i lokalen (8 kap 24§). Detta gäller dock inte för hotellrum. Gäster får inte heller ta med sig alkoholdrycker till ett serveringsställe som inte har serveringstillstånd. Dessa förbud gäller inte folköl.

Sid. 154

HUR SKÖTS KONTROLLEN?

Liksom tidigare är det Statens folkhälsoinstitut som ansvarar för tillsynen över alkohollagen med anslutande föreskrifter (9 kap 1§). Inom länet har länsstyrelsen ansvar för tillsynen. Kommunen och polismyndigheten sköter tillsynen av hur alkohollagen efterlevs (9 kap. 2§). Kommunerna ska göra en tillsynsplan som ska ges in till länsstyrelsen.

Kommunerna är skyldiga att lämna uppgifter till andra relevanta myndigheter, ex. skatteverket (9 kap 8§). Polisen är skyldig att underrätta andra tillsynsmyndigheter, som kommunen, om förhållande som kan påverka serveringstillståndet. Detta gäller även kronofogdemyndigheten och skatteverket. Det är således flera myndigheter som har inflytande över ett serveringstillstånd. Kommunen har också rätt att begära hjälp av polisen vid en inspektion av ett serveringsställe (9 kap 9§).

Precis som tidigare är tillståndshavaren skyldig att släppa in de myndigheter som kommer på inspektion (9 kap 12§).

Sid. 156

STRAFF OCH STRAFFSATSER

Föreskrifter om straffbestämmelser finns i alkohollagens 11 kapitel. En tillståndshavare som serverar alkoholdrycker som inte köpts på lagligt sätt, kan drabbas av böter eller fängelse i högst två år. Den som uppsåtligen eller av oaktsamhet säljer alkoholdrycker till någon som inte är 18 år eller en som är märkbart påverkad av alkohol eller annat berusningsmedel, kan dömas till böter eller fängelse i högst sex månader. Föreskrifter om förverkande finns i alkohollagens 12 kapitel.

Sid. 209

KRAV PÅ TILLSTÅNDSHAVAREN

I alkohollagen slås det fast att (12§) serveringstillstånd får endast ges till den som visar att han eller hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheterna i övrigt är lämpliga att utöva verksamheten, samt har förmåga att driva verksamheten på det sätt lagen kräver.

Sid. 213-215

VAR OCH HUR SÖKER MAN?

Alkohollagen reglerar var och hur man söker om ett serveringstillstånd (kap 8). Liksom tidigare ska ansökan göras skriftligt till kommunen (10§) Kommunen har fortsatt rätt att ta avgift för tillsyn. Regeringen får utfärda föreskrifter om hur lång tid det får ta för en kommun att handlägga tillstånd.

Kommunfullmäktige bestämmer liksom tidigare vilken eller vilka kommunala nämnder som ska ansvara för alkohollagen (9 kap 5§). En kommun får också träffa avtal med en annan kommun om att ta hand om en del av ansvaret (9 kap 6§), men man får inte överlåta ex. beslut om serveringstillstånd eller återkallande av detta. Kommunen är skyldig att skicka kopior av sina beslut till Statens folkhälsoinstitut samt den länsstyrelse och polismyndighet som är aktuell (9 kap 7§). Handlar beslutet om marknadsföring ska en kopia även gå till Konsumentverket.

Sid. 215

ANMÄLNINGSPLIKT

Liksom tidigare måste den som har ett serveringstillstånd anmäla hos kommunen när man påbörjar sin verksamhet, lägger ned den, stänger den tillfälligt eller gör större förändringar (9 kap 11§).

Sid. 216

KRAV PÅ UTBILDNING

Kravet på speciell utbildning är numera borttaget. I Alkohollagen (kap 8. 12§) slås det istället fast att den som söker ett serveringstillstånd ska genom att avlägga ett prov visa att hon eller han har de kunskaper som krävs för att kunna sköta serveringen på det sätt lagar och förordningar kräver.

Det är den som söker tillståndet som ska göra provet. Är den som söker en juridisk person ska den eller de personer som har betydande inflytande och är aktiva i serveringsrörelsen göra prov. I mindre bolag bör minst hälften av de personer som har betydande inflytande och är aktiva i rörelsen ha kunskaper i alkohollagstiftningen. I större företag räcker det med att de personer som arbetar i operativt ledande ställning har kunskaperna.

Det är Statens Folkhälsoinstitut som utformat provet och det finns som en webbapplikation. Kommunerna ansvarar för att den som söker ges möjlighet att genomföra ett prov. Minst 75 procent av svaren måste vara rätt. Misslyckas man med provet har man rätt till två omprov. Proven har visat sig vara svåra. De genomfördes första gången år 2011 och under första kvartalet godkändes endast 24 procent på första försöket. Efter ett eller två omprov hade totalt 87 procent godkänts.

Proven finns på svenska, engelska och franska. Det finns prov med olika antal och typer av frågor vad gäller tillstånd för stadigvarande till allmänheten, stadigvarande catering till slutna sällskap, stadigvarande till slutna sällskap, tillfälligt till allmänheten, pausservering, provsmakning samt tillfälligt till slutna sällskap. Reglerna för kunskapsprovet finns på www.fhi.se/Handbocker/Kunskapsplan/Vagledande-kommentarer-till-foreskrifterna/Kunskapsprov/. Se också www.fhi.se/Documents/Tillsyn/Aktuella-fragor-kunskapsprov.pdf.

Folkhälsoinstitutet framhåller att det i alkohollagen inte finns några krav på kunskaper om alkoholens verkningar, varför sådana frågor inte finns med i provet. Man rekommenderar ändå att det sker utbildning i denna fråga eftersom den är viktig för förståelsen av reglerna kring alkohol och dess påverkan på människor.

Kunskapsprovet omfattar alkoholpolitik, bestämmelser om servering, bestämmelser om tillsyn samt bestämmelser om mat och utrustning. Vad gäller alkoholpolitiken slår Statens Folkhälsoinstitut fast att en av förutsättningarna för att försäljningen av alkoholdrycker ska fungera är att de som är verksamma inom alkoholserving ska ha förståelse för de regler som finns beslutade av riksdagen. Kunskapskrav och litteratur finner man på www.fhi.se/Handbocker/Kunskapsplan/Vagledning-till-kunskapsprov/Mal-for-kunskapsprov/Omrade-1-alkoholpolitik/.

För ett bra samarbete och för en god dialog mellan tillsynsmyndigheter och tillståndshavare, menar institutet att det är viktigt med kunskaper om reglerna just för tillsynd. Kunskapskrav för dessa finns på www.fhi.se/Handbocker/Kunskapsplan/Vagledning-till-kunskapsprov/Mal-for-kunskapsprov/Omrade-2-tillsyn/.

Det ställs bestämda krav på kunskaper kring bestämmelser om servering samt mat och utrustning. Kunskapskrav för detta område finns på: www.fhi.se/Handbocker/Kunskapsplan/Vagledning-till-kunskapsprov/Mal-for-kunskapsprov/Omrade-3-och-4-bestammelser-om-servering-samt-mat-och-utrustning/.

Sid. 218

SERVERINGSSTÄLLE OCH SERVERINGSLOKAL

Den nya alkohollagen (8 kap 14§) slår som tidigare fast att serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Nytt är att man kan få särskilt tillstånd för att flera tillståndshavare delar på ett gemensamt serveringsutrymme, ex. food court. Om det blir problem som är så allvarliga att serveringstillståndet kan dras in för ett sådant gemensamt utrymme och det inte går att utreda vilken av tillståndshavarna som är ansvarig, kan alla tillståndshavarna drabbas av indraget tillstånd (9 kap. 18§).

Vidare ska serveringsstället (15§) ha ett lämpligt antal sittplatser för matservering med tanke på lokalens storlek. Gatukök kan därmed inte få tillstånd. I normalfallet ska gästerna kunna beställa och bli serverade vid bordet. Liksom tidigare får en drinkbar endast ta en mindre del av ytan i lokalen och baren måste ligga i nära anslutning till matsalen. Lokaler för servering ska (16§) lämpliga från brandsäkerhetssynpunkt.

Sid. 220

KRAV PÅ KÖK

Den nya alkohollagen har nya krav på hur köket ska se ut (8 kap 15§). Kravet på kök för allsidig matlagning är borta. Nuvarande krav är att det ska finnas ett kök i anslutning till serveringslokalen samt att serveringen tillhandahåller lagad mat eller på annat sätt tillredd mat. Det räcker inte med en vanlig lägenhetsspis eller mikrovågsugn, men en teknik som sous-vide är tillåten. Se även kommentarerna för sid 131-132.

Sid. 223

CATERINGFÖRETAG

I den nya alkohollagen (8 kap 4§) slås fast att företag som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap, kan få ett stadigvarande serveringstillstånd för servering till slutna sällskap. Det krävs dock att den lokal som används för servering, för varje tillfälle anmäls till och godkänns av kommunen. Den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat för att få ett stadigvarande tillstånd.

Sid. 224

VAR FÅR MAN KÖPA ALKOHOL?

Enligt alkohollagen (8 kap 13§) gäller samma regler som tidigare för inköp av alkohol för dem med serveringstillstånd till allmänheten. Inköp för endast göras från partihandlare eller systembolaget. De som har tillstånd för servering i slutet sällskap för endast köpa från Systembolaget.

Sid. 225

KRAV PÅ BOKFÖRING

Bokföringen ska vara utformad så att kontroll av verksamheten är möjlig och man är skyldig att visa upp den på begäran (9 kap 14§).

Sid. 231-233

MISTA TILLSTÅNDET ELLER FÅ VARNING

Om den som fått serveringstillstånd avlider, så har förvaltaren eller dödsboet rätt att driva verksamheten vidare, men det måste anmälas till kommunen (9 kap 12§). Om den som har serveringstillståndet försätts i konkur så upphör tillståndet omedelbart att gälla.

Alkohollagen slår fast att en kommun får meddela innehavare av serveringstillstånd en erinran, eller i allvarigare fall eller vid upprepade överträdelser, en varning (9 kap 17§). Detta kan ske om innehavaren inte uppfyller kraven i tillståndet eller inte följer de bestämmelser som gäller för servering.

En kommun ska återkalla serveringstillståndet om det inte längre utnyttjas eller om det med tillståndshavarens verskap har förekommit brottslig verksamhet på serveringsstället eller i anslutning till detta utan att tillståndshavaren har ingripit (9 kap 18§). Ett annat skäl för återkallande är om tillståndshavaren brutit mot alkohollagen eller andra föreskrifter på ett sätt att varning inte räcker, eller att denne har fått en eller flera varningar utan att rätta till de fel som varningen gäller. Om det blir problem vid ett gemensamt serveringsställe och det inte går att utreda vem av tillståndshavarna som är ansvariga för en händelse som kan medföra indraget tillstånd, så kan samtliga tillståndshavare drabbas av indraget tillstånd.

Sid. 234

ÖVERKLAGA

Överklagande sker hos allmän förvaltningsdomstol (10 kap 1§). Denna kallades tidigare för länsrätten. Förvaltningsdomstolens beslut kan överklagas till kammarrätten, och dessas beslut kan i vissa fall överklagas till högre förvaltningsdomstolen, tidigare kallad för regeringsrätten. Det är bara den som söker tillstånd och kommunen, samt i vissa fall närliggande grannar, som kan överklaga ett beslut. Det är således felaktigt på s. 235 att länsstyrelsen också kan överklaga.

Sid. 237

ALKOHOLREKLAM

Marknadsföring av alkoholdrycker regleras i alkohollagens sjunde kapitel. Grundläggande är att man vid marknadsföring av alkoholdrycker till konsumenter ska iaktta en särskild måttfullhet. Reklam eller annan marknadsföringsåtgärd får inte vara påträngande, uppsökande eller uppmana till bruk av alkohol. Man får inte heller rikta sig till personer under 25 år (§1). Man får inte genom kommersiella annonser göra reklam till konsument för alkoholdrycker över 15 volymprocent alkohol (§4). Detta gäller dock inte i fråga om skrifter som tillhandahålls endast på försäljningsstället för sådana drycker.

Marknadsföringen får inte ut hur som helst. Vid marknadsföring till konsumenter får bilderna endast visa varan eller råvaran som ingår i drycken, enstaka förpackningar samt varumärke eller därmed jämförligt kännetecken (5§). Även marknadsföring, t.ex. i form av produktblad eller banderoller och affischer som är avsedda att placeras på ett säljställe, omfattas av bestämmelsen. Kommersiella annonser får inte vara större 2 100 spaltmillimeter. Annonsen måste tydligt visa alkoholhalten, men denna får inte framställas som en positiv egenskap. De får inte heller vara opassande med tanke på konsumenten eller innehålla osanna eller vilseledande uppgifter om alkohol, alkoholkonsumtion, alkoholens verkningar eller andra egenskaper.

Tidigare har det förekommit marknadsföring av lättdrycker som ser exakt ut som alkoholdryckerna. Det är nu inte tillåtet (6§). Marknadsföring till konsument måste innehålla informationstext om alkoholens skadeverkningar.