

Den nya alkohollagen

Nedan följer information om de viktigaste förändringarna i den nya alkohollagen.

Kunskapsprov för den som söker serveringstillstånd införs

För att få serveringstillstånd enligt den nya alkohollagen ska den sökande, utöver att visa att han eller hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden är lämplig att bedriva verksamheten, genom att avlägga ett prov visa att han eller hon har tillräckliga kunskaper om alkohollagen och anslutande föreskrifter.

Huvudregeln är att kunskapsprovning ska ske. I vissa fall kan dock kommunen underlåta sådan provning, exempelvis om någon som redan har serveringstillstånd söker ytterligare tillstånd i samma kommun och det inte finns några skäl att ifrågasätta den sökandes kunskaper. Likaså kan krav på avläggande av prov kunna underlåtas om någon som har serveringstillstånd i en kommun ansöker om tillstånd i en annan kommun, förutsatt att den sökande kan dokumentera gedigen erfarenhet utan anmärkningar.

De nya bestämmelserna om kunskapsprov berör inte den som redan har serveringstillstånd när bestämmelserna träder i kraft. Det är alltså bara vid nya ansökningar om serveringstillstånd som prov måste avläggas och även då finns vissa undantag enligt ovan.

Kraven avseende köksutrustning, matutbud och lokal moderniseras

För att serveringstillstånd ska medges för servering till allmänheten året runt eller under viss tid krävs enligt den nya lagen att serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller "lagad eller på annat sätt tillredd" mat. Att maten ska vara "lagad eller tillredd" innebär att råvaror på något sätt ska ha förädlats. Det ska inte vara ett nödvändigt krav för serveringstillstånd att varma maträtter kan serveras, förutsatt att matutbudet och förhållandena i övrigt har den allmänna standard som krävs för serveringstillstånd. Regeringen uttalar bland annat följande i propositionen: "Serveringstillstånd ska inte medges om enbart enklare anrättningar, såsom t.ex. smörgåsar, hamburgare eller varm korv med bröd, erbjuds. Det innebär att gatukök, caféer och liknande enklare serveringsställen inte heller i fortsättningen ska kunna komma ifråga för serveringstillstånd. Detsamma gäller sådana restauranger, t.ex. många hamburgerrestauranger, vars verksamhet i huvudsak är inriktad på barnfamiljer och ungdomar. Det är den sammanvägda bedömningen av utbud, kvalitet och allmän standard som ska vara avgörande". Utrustningen i köket måste hålla en viss standard. Som exempel anges i propositionen att vanliga lägenhetsspisar eller mikrovågsugnar för uppvärmning av prefabricerade maträtter fortfarande inte anses vara tillräcklig utrustning. Gästerna ska kunna erbjudas ett flertal maträtter av varierat slag. För servering efter kl. 23.00 får matutbudet begränsas till ett enklare utbud, såsom kalla maträtter eller maträtter som värms i mikrovågsugn.

För servering till allmänheten under enstaka tidsperiod eller vid ett enstaka tillfälle, liksom för servering till slutet sällskap, kan liksom hittills kraven ställas något lägre. För tillstånd till sådan servering är det tillräckligt att det tillhandahålls någon form av tillredd mat. I dessa fall kan alltså även lägenhetsspisar eller mikrovågsugnar för uppvärmning av prefabricerad mat anses vara tillräckligt.

Stadigvarande serveringstillstånd för cateringföretag införs

Ett cateringföretag som bedriver verksamhet för *slutna sällskap* kan få stadigvarande serveringstillstånd under förutsättning att den lokal där serveringen äger rum för varje tillfälle anmäls till och godkänns av kommunen. Med catering förstås här servering av färdiglagad mat och av alkoholdrycker på beställning av slutna sällskap som sker antingen i för tillfället förhyrd lokal eller i hemmet.

Den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat för att få stadigvarande serveringstillstånd. Dock behöver företaget inte ha ett kök och tillagningsställe i varje kommun där det söker tillstånd. Samma villkor beträffande matutbud och eget kök som gäller restauranger gäller för cateringföretag. Syftet med denna nya regel är att cateringföretag inte längre ska behöva söka tillstånd vid varje serveringstillfälle, utan kunna erhålla ett stadigvarande tillstånd för servering till slutna sällskap. Det stadigvarande serveringstillståndet för cateringföretag gäller endast i den kommun som har meddelat tillståndet. Det finns dock ingen begränsning till var cateringföretaget ska ha sitt säte, utan ett företag i kommun x ska kunna erhålla tillstånd för servering i kommun y.

Rumsservering på hotell tillåts

I den nya lagen anges uttryckligen att rumsservering är tillåten för hotell som i sina lokaler har restaurangverksamhet med serveringstillstånd. På sådant hotell får även servering från minibar på hotellrum ske. Det förutsätts dock även att tillredd mat kan tillhandahållas. Det är inte ett krav hotellet driver hotellrestaurangen i egen regi. Det avgörande är att restaurangverksamheten bedrivs i hotellets lokaler och att det finns ett serveringstillstånd som omfattar de drycker som erbjuds i rumsserveringen.

Övriga bestämmelser i alkohollagen om åldersgräns för servering, serveringsansvarig person med mera gäller även för rumsservering.

Gemensamt serveringsutrymme tillåts

Tillstånd kan enligt den nya lagen ges för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Varje tillståndshavare ska även ha ett personligt tillstånd för verksamheten. Varje tillståndshavare ska, då ett gemensamt tillstånd har meddelats, svara för att ordning och nykterhet samt vad som i övrigt gäller enligt lagen, iakttas under den tid han eller hon bedriver servering.

Om flera tillståndshavare har utnyttjat ett gemensamt serveringsutrymme får tillståndet för hela det gemensamma serveringsutrymmet återkallas, om det inte kan utredas vilken tillståndshavare som är ansvarig för den händelse som ska föranleda återkallelse av serveringstillståndet.

Kryddning av snaps på restaurang tillåts

Den som har ett stadigvarande tillstånd att servera spritdrycker har, efter anmälan till kommunen, rätt att krydda spritdryck för servering som snaps i den egna verksamheten. Avsikten med den nya regeln är att göra det lagligt att kunna servera restaurangens egenhändigt kryddade snaps till julbord eller liknande tillställningar.

Erinran och varning blir förstahandsåtgärder vid överträdelser

En ny typ av påföljd för innehavare av serveringstillstånd, erinran, införs i den nya alkohollagen. Erinran eller varning ska enligt den nya lagen vara ett förstahandsalternativ vid överträdelse av bestämmelserna i alkohollagen. I allvarigare fall ska dock återkallelse kunna ske utan föregående varning.

Åldersgräns på 20 år för serveringsansvarig införs

Enligt den nya alkohollagen ska den som är serveringsansvarig ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt. Det ska noteras att åldersgränsen avser *serveringsansvariga* personer och inte serveringspersonal i allmänhet.

Krav på anställd eller från bemanningsföretag inhyrd personal utvidgas

Enligt den nya lagen får endast den som är anställd av tillståndshavaren eller inhyrd av

bemanningsföretag anlitas som köks- eller serveringspersonal eller för uppgifter som är av betydelse för ordning och nykterhet. Undantag gäller för ordningsvakter som är förordnade enligt 2 § 4 lagen (1980:578) om ordningsvakter och i vissa fall restaurangskoleelever.

Enligt den nya lagen måste alltså även bland andra entrévärdar och personal som har till uppgift att både ansvara för garderob och vaka över ordning och nykterhet vara anställd av tillståndshavaren eller inhyrd av bemanningsföretag.

Regler för provsmakning av alkoholdrycker förändras

Enligt den nya alkohollagen är det tillåtet att arrangera provsmakning av alkoholdrycker vid arrangemang riktade till allmänheten, under förutsättning att

1. Arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker som provsmakningen avser av samt den lokal där provsmakningen ska äga rum, eller
2. De partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som avses erbjudas.

Om arrangören har ett serveringstillstånd, som omfattar de alkoholdrycker som kommer att erbjudas provsmakning av och den lokal där mässan arrangeras, ska anmälan göras till kommunen innan arrangemanget äger rum. Alkohollagens krav på matservering gäller inte vid provsmakning. Även den som tillverkar alkoholdrycker från råvaror som produceras på den egna gården och som har ett stadigvarande serveringstillstånd kan enligt den nya alkohollagen erbjuda provsmakning på tillverkningsstället. Också i detta fall krävs anmälan till kommunen. Om stadigvarande serveringstillstånd saknas får tillverkaren erbjuda provsmakning av egentillverkade alkoholdrycker vid tillverkningsstället efter särskilt tillstånd för provsmakning.

Krav på kommunala riktlinjer och tillsynsplaner införs

I den nya lagen finns en bestämmelse om att kommunerna ska tillhandahålla information om vad som gäller enligt lagen och anslutande föreskrifter samt riktlinjer för tillämpningen av föreskrifterna i kommunen. Kommunerna ska också upprätta en särskild tillsynsplan för efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker.

Kravet på brandsäkerhet utvidgas

Bestämmelsen om att en serveringslokal ska vara lämplig för sitt ändamål från brandsäkerhetssynpunkt utsträcks till att omfatta även lokal som används för servering till slutna sällskap av den som har stadigvarande serveringstillstånd.

Kravet på kassaregister utvidgas

Det undantag från skyldigheten att föra kassaregister som föreskrivs i första stycket punkt 7 gäller då inte längre för den som har tillstånd för servering till allmänheten enligt 8 kap. 1 § första stycket alkohollagen. Genom att undantaget inte gäller den som har sådant serveringstillstånd kommer all försäljning i dennes verksamhet att omfattas av kravet på kassaregister, såvida inte verksamheten är av endast obetydlig omfattning och omfattas av undantaget i 3 § p. 1 i lagen om kassaregister. Det undantaget gäller den som endast i obetydlig omfattning säljer varor eller tjänster mot kontant betalning och kommer även fortsättningsvis att gälla den som har serveringstillstånd.

Definitioner av alkoholdrycker förtydligas

Definitionerna av alkoholdrycker förtydligas i den nya alkohollagen. Begreppet *vin* förbehålls en dryck som har framställts genom jäsning av druvor eller druvsaft. 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. Drycker som framställts genom jäsning av frukt, bär eller andra växtdelar får benämningen *andra jästa alkoholdrycker*. *Öl* är en jäst dryck som framställts med torkat eller rostat malt som huvudsakligt extraktgivande ämne. Begreppet *folköl* införs i den nya lagen som beteckning för öl med en alkoholstyrka som

överstiger 2,25 men inte 3,5 volymprocent. Definitionerna av *spritdryck* och *starköl* behålls oförändrade.

Ungdomars tillgång till alkoholdrycker

Åldersgränsen 18 år för servering på restaurang gäller fortsatt, även om förälder eller annan medföljer och vill bjuda någon som inte har uppnått denna ålder på alkoholdryck.