

NY ALKOHOLLAG FRÅN DEN 1 JANUARI 2011 *Uppdaterad 2011-03-17*

Den 1 januari 2011 trädde den nya alkohollagen i kraft.

Några av de viktigaste förändringarna i den nya alkohollagen när det gäller servering av alkohol på restaurang med serveringstillstånd är:

- **Kunskapsprov** för den som söker serveringstillstånd införs
- Kraven avseende **köksutrustning, matutbud och lokal** moderniseras
- **Stadigvarande serveringstillstånd för cateringföretag** avseende servering till slutna sällskap införs
- **Rumsservering på hotell** tillåts uttryckligen i lagen
- **Gemensamt serveringsutrymme** tillåts
- **Kryddning av snaps** på restaurang tillåts
- En ny typ av påföljd – **erinran** – införs och ska tillsammans med varning vara förstahandsåtgärder vid överträdelser av alkohollagen
- En **åldersgräns på 20 år för serveringsansvariga** införs
- Kravet på vilka som ska vara **anställda av tillståndshavaren eller inhyrda av bemanningsföretag utökas** till att omfatta även bland annat entrévärdar
- Reglerna för **provsmakning av alkoholdrycker** förändras
- **Kravet på brandsäkerhet i serveringslokaler utvidgas** till att omfatta även lokaler som används för servering till slutna sällskap av den som har stadigvarande serveringstillstånd
- Ett krav på **kommunala riktlinjer och tillsynsplaner** införs
- **Definitionerna av alkoholdrycker förändras** och förtydligas, vilket också har medfört att Statens folkhälsoinstitut har utfärdat en **ny restaurangrapport**
- **Marknadsföringsbestämmelsen** i alkohollagen – som anger vad framställning i bild får innehålla vid kommersiell annonsering för alkoholdrycker – **utvidgas** så att den blir generellt tillämplig oavsett val av medium. Vid marknadsföring till konsumenter av alkoholdrycker genom kommersiella annonser får framställning i bild omfatta endast en återgivning av varan eller råvaror som ingår i varan, enstaka förpackningar, eller varumärke eller därmed jämförligt kännetecken. **Förutom marknadsföring via Internet omfattas även annan marknadsföring, exempelvis i form av produktblad eller banderoller och affischer som är avsedda att placeras på säljställe**, av bestämmelsen.

Riksdagen har samtidigt beslutat om en ändring i lagen (2007:592) om kassaregister. Ändringen – som liksom den nya alkohollagen gäller från och med den 1 januari 2011 – innebär att krav på certifierat kassaregister även kommer att gälla den som har tillstånd för servering till allmänheten i samband med arrangemang vid festivaler och liknande samt så kallade sommarrestauranger. Tidigare har undantag från kraven i lagen om kassaregister gällt i dessa sammanhang.

Mer utförlig information om dessa förändringar återfinns nedan.

Regeringens proposition med förslaget till ny alkohollag mm finns i dess helhet på:
www.regeringen.se/sb/d/108/a/141618.

Lagtexten i den nya alkohollagen återfinns här: <http://62.95.69.3/SFSdoc/10/101622.PDF>

Kunskapsprov för den som söker serveringstillstånd

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 kunskapsprövning ska ske. I vissa fall kan dock kommunen underlåta sådan prövning, 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 (se nedan beträffande undantag).

Vem ska avlägga kunskapsprov?

Det är den som söker tillstånd som ska göra provet. Om sökanden är en juridisk person – exempelvis ett aktiebolag – ska den eller de personer som har betydande inflytande (s.k. PBI-personer) och är aktiva i serveringsrörelsen göra prov. I mindre aktiebolag, handelsbolag och dylikt bör enligt Statens folkhälsoinstituts (FHI) allmänna råd minst hälften av de personer som har betydande inflytande och är aktiva i rörelsen ha sådana kunskaper i alkohollagstiftningen. I större företag, till exempel hotell- eller restaurangkedjor, där ägarna och den centrala företagsledningen inte är involverade i den dagliga driften får det enligt FHI:s allmänna råd anses tillräckligt om kunskaper i alkohollagstiftningen finns hos de personer som arbetar operativt i ledande ställning.

FHI:s föreskrifter om kunskapsprov

FHI har tagit fram enhetliga prov som kan ligga till grund för kommunernas prövning av den sökandes kunskaper om alkohollagstiftningen samt föreskrifter om kunskapsprov.

Föreskrifterna om kunskapsprov kan laddas ner här:
www.fhi.se/Documents/Tillsyn/Forfattningar/FHIFS-2010-7.pdf

Av FHI:s föreskrifter om kunskapsprov framgår bland annat att:

- Kommunen ska vid sin prövning av en sökandes kunskaper i alkohollagstiftningen använda prov framtagna av Statens folkhälsoinstitut.
- Sökanden ska ges möjlighet till två omprov.
- Kunskapsfrågorna fördelas på fyra områden:
 1. alkoholpolitik,
 2. bestämmelser om servering,
 3. bestämmelser om tillsyn, och
 4. bestämmelser om mat och utrustning
- Prov som avser ansökan om tillstånd för stadigvarande servering till allmänheten och för stadigvarande cateringverksamhet för slutna sällskap ska bestå av 60 frågor.
- Prov som avser ansökan om tillstånd för tillfällig servering till allmänheten och för stadigvarande servering till slutna sällskap ska bestå av 44 frågor.
- Prov som avser ansökan om tillstånd för tillfällig servering till slutna sällskap ska bestå av 28 frågor.
- För godkänt resultat krävs att sökanden uppnår minst 75 procent rätta svar inom varje område som ingår i provet.
- Den som ansöker om tillstånd för servering eller för provsmakning av alkoholdrycker ska legitimera sig vid provtillfället.
- Hjälpmedel är inte tillåtna.
- Tiden för ett skriftligt prov är högst 90 minuter.

Undantag från skyldigheten att avlägga kunskapsprov

Beträffande undantagen från skyldigheten att avlägga kunskapsprov anges följande i FHI:s föreskrifter, som ska tillämpas av tillståndsmyndigheterna:

- Undantag från skyldigheten att genomgå kunskapsprov vid ansökan om tillstånd för servering eller för provsmakning görs för den som
 1. tidigare har avlagt prov och har tillstånd som minst motsvarar den aktuella ansökan
 2. inte har tillstånd men som högst tre år före en ny ansökan inges har avlagt godkänt prov som minst motsvarar den nya ansökan.
 3. inte har avlagt prov men som i samma kommun har serveringstillstånd som minst motsvarar den aktuella ansökan och vars kunskaper det inte finns några skäl att ifrågasätta, eller
 4. inte har avlagt prov men som i en annan kommun har serveringstillstånd som minst motsvarar den aktuella ansökan och kan dokumentera flera års erfarenhet utan anmärkningar.
- Kommunen får göra undantag från skyldigheten att genomgå kunskapsprov vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap om ansökan avser ett enstaka tillfälle.

Kunskapsplan för kunskapsprovet

FHI har fastställt en **kunskapsplan**, se www.fhi.se/Handbocker/Kunskapsplan/. Kunskapsplanen innehåller två delar; vägledning till kunskapsprovet och vägledande kommentarer till FHI:s föreskrifter om kunskapsprov.

Kraven avseende köksutrustning, matutbud och lokal

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. Enligt den gamla alkohollagen krävdes att ”lagad” mat tillhandahölls. Den förändring som har gjorts i den nya alkohollagen syftar till att möjliggöra även för exempelvis vegetariska restauranger och restauranger med mat från andra delar av världen att få serveringstillstånd. Att maten ska vara ”lagad eller tillredd” innebär att råvaror på något sätt ska ha förädlats.

Restaurangen ska också ha ett tillräckligt antal sittplatser inom restaurangområdet, en överblickbar serveringsyta och en god standard på den allmänna utrustningen. En grundläggande förutsättning för restaurangverksamhet är att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, vilket innebär att de livsmedelshygieniska krav som gäller inom EU ska vara uppfyllda och garanterar att lokal och utrustning håller en viss standard.

Gästerna ska i normalfallet kunna beställa och bli serverade vid bordet. Tillståndshavaren ska kunna tillhandahålla ett varierat utbud av maträtter, dvs. mat som har tillagats eller tillretts för att utgöra en del av måltid. Ett flertal såväl förrätter och huvudrätter som efterrätter ska kunna erbjudas. För servering efter kl. 23.00 får matutbudet begränsas till ett enklare utbud, såsom kalla maträtter eller maträtter som värms i mikrovågsugn. Tidigare gällande krav på lokalen i övrigt bibehålls. Tillstånd för servering till allmänheten under en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle kan medges om någon form av tillredd mat tillhandahålls.

Matsservering är även i fortsättningen ett grundläggande krav för serveringstillstånd. Det är enligt propositionen till den nya alkohollagen den allmänna standarden, såväl på maten som på miljön, som ska vara avgörande för möjligheten att få serveringstillstånd. Däremot ska inte typen av köksutrustning eller mat vara avgörande. Ett kök som möjliggör att ett varierat utbud av maträtter kan tillhandahållas ska dock finnas i anslutning till serveringslokalen. Ny matlagningsteknik, som till exempel sous-vide-teknik, ska inte i sig vara ett hinder för en restaurang att få serveringstillstånd. Utrustningen måste dock 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.

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. En noggrann prövning bör göras för varje enskilt serveringsställe”.

”Kravet på att det ska finnas ett varierat utbud av maträtter ska i princip gälla under hela den tid som serveringstillståndet gäller, men med hänsyn till allmänna matvanor och svårigheter att ha full personalstyrka i köket under hela denna tid vid nattöppna restauranger bör det enligt regeringen vara tillräckligt att det efter kl. 23.00 erbjuds ett enklare utbud, till exempel 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

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 ansöka om och erhålla ett stadigvarande tillstånd för servering till slutna sällskap och sedan uppnå ett enklare förfarandet genom anmälan och godkännande till kommunen inför varje serveringstillfälle.

En konsekvens av lagändringen är också att cateringföretagare inte längre kommer att enbart vara hänvisade till Systembolaget för inköp av alkoholdrycker, utan efter erhållandet av stadigvarande serveringstillstånd kan göra sina inköp hos partihandlare på samma sätt som andra innehavare av stadigvarande serveringstillstånd.

Det stadigvarande serveringstillståndet för cateringföretag gäller endast i den kommun som har meddelat tillståndet. Det företag som bedriver cateringverksamhet i flera olika kommuner behöver alltså – om stadigvarande tillstånd önskas – söka ett sådant tillstånd i var och en av de aktuella kommunerna. 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.

Statens folkhälsoinstitut (FHI) har utfärdat föreskrifter angående bland annat den anmälan av lokal för servering som ska göras till kommunen inför varje serveringstillfälle enligt ovan. Föreskrifterna återfinns här: www.fhi.se/Documents/Tillsyn/Forfattningar/FHIFS-2010-8.pdf.

Av FHI:s föreskrifter om anmälan av lokal för cateringverksamhet framgår bland annat följande:

- Anmälan ska innehålla
 1. tillståndshavarens namn,
 2. organisationsnummer eller, i fråga om enskild firma, personnummer, och
 3. uppgift om anmälan avser lokal för cateringverksamhet.
- Anmälan ska vidare innehålla följande uppgifter om serveringsstället och arrangemanget
 1. adress,
 2. dag och tid för arrangemanget,
 3. antal personer i det slutna sällskapet, och
 4. lämplighet från brandsäkerhetssynpunkt.
- Vid servering i en privat lokal behöver endast uppgifterna i punkterna 1,2 och 3 lämnas (eftersom det då inte ställs krav på lokalens lämplighet från brandsynpunkt).

Rumsservering på hotell

I den nya lagen anges uttryckligen att rumsservering av alkoholdrycker är tillåten för hotell som i sina lokaler har restaurangverksamhet med serveringstillstånd. På sådant hotell får även servering från minibar på hotellrum ske.

Frågan om rumsservering har överhuvudtaget inte reglerats i alkohollagen tidigare.

Rumsserveringen begränsas enligt den nya lagen inte av de tider som anges i serveringstillståndet för restaurangen. Det ankommer på hotellet självt att reglera när sådan service kan erbjudas, med beaktande av de villkor beträffande ansvarsfull servering som alkohollagen i övrigt uppställer. Det förutsätts även att tillredd mat kan tillhandahållas.

Rumsservering eller servering från minibar på hotellrum kräver inget särskilt tillstånd för de hotell som har restaurangverksamhet med serveringstillstånd i sina lokaler. Däremot ska en anmälan göras till tillståndsmyndigheten i förväg, innan rumsservering eller servering från minibar på hotellrum påbörjas på ett hotell.

Det är inte ett krav hotellet driver hotellrestaurangen i egen regi. Regeringen uttalar i propositionen till lagen att

”Då det numera inte sällan förekommer att även väletablerade hotell anlitar annat företag för restaurangverksamheten i hotellets lokaler föreslås att tillstånd till rumsservering liksom för minibar bör kunna ges även till sådant företag.”

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

Tillstånd kan enligt den nya lagen ges för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Varje tillståndshavare ska, då ett sådant 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

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.

Regeringen uttalar följande i propositionen:

”Förslaget handlar om att som snaps kunna servera vad som i allmänt tal benämns brännvin, som har kryddats på restaurangen efter eget recept.”

Avsikten med den nya regeln är att göra det lagligt att kunna servera restaurangens egenhändigt kryddade snaps till julbord eller liknande tillställningar. Enligt tidigare gällande regler tvingades en restauratör ansöka om tillverkningstillstånd för att få göra detta.

Statens folkhälsoinstitut (FHI) har utfärdat föreskrifter angående bland annat den anmälan om kryddning av snaps som ska göras till kommunen enligt ovan. Föreskrifterna återfinns här: www.fhi.se/Documents/Tillsyn/Forfattningar/FHIFS-2010-8.pdf.

Av FHI:s föreskrifter om anmälan av kryddning av spritdryck för servering som snaps framgår bland annat följande:

- Anmälan ska innehålla
 1. tillståndshavarens namn,
 2. organisationsnummer eller, i fråga om enskild firma, personnummer, och
 3. uppgift om anmälan avser kryddning av spritdryck för servering som snaps.
- Anmälan ska vidare innehålla följande uppgifter
 1. serveringsställets namn eller tillredningsställets adress,
 2. vilken spritdryck som ska användas,

3. vilka kryddor som ska användas, och
 4. vilken mängd spritdryck som årligen ska kryddas och serveras som snaps.
- Kryddningen ska ske på serveringsstället, eller när det gäller cateringverksamhet på tillredningsstället.

FHI har utfördat följande allmänna råd till föreskriften gällande kryddning av snaps:

Allmänna råd

Kryddning av spritdryck som ska serveras som snaps

Framställning av snaps på serverings- eller tillredningsstället ger tillståndshavaren möjlighet att erbjuda egna produkter. Det är avsett för framställning i en liten skala, i förhållande till serverings- eller tillredningsställets omsättning. Rätten att framställa snaps är ett undantag från huvudregeln. Det är inte tillåtet för en tillståndshavare att tillverka, omförpacka eller buteljera andra alkoholdrycker än den egna snapsen. Servering av snaps som är kryddad på serverings- eller tillredningsstället är främst att se som tillbehör till julbord eller liknande arrangemang.

Erinran och varning är 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.

Beträffande användningen bör enligt uttalanden i propositionen följande gälla:

”Erinran ska kunna användas vid lindriga förseelser. Därmed är inte avsikten att *varje* förseelse ska medföra påföljd; det kan ju röra sig om missförstånd eller av andra skäl te sig som ursäktligt. Om det uppenbarligen rör sig om enstaka tillfälle bör påföljd också kunna underlåtas.

Varning bör ifrågakomma som en påföljd vid överträdelser som är allvarliga, dock inte i sådan grad att en återkallelse ter sig nödvändig. Det kan röra sig om brister i ekonomiskt hänseende eller personlig lämplighet, servering av underårig samt upprepade förseelser av i och för sig lindrig art. Om någon har erhållit flera erinringar, särskilt om de avser samma typ av förseelse, bör varning tillgripas vid ett upprepande. Om en tillståndshavare tidigare har tilldelats en eller flera varningar och gör sig skyldig till en ny förseelse som inte endast är bagatellartad eller underlåter att rätta till missförhållande som föranlett varning bör man överväga att dra in tillståndet. Vid bedömningen bör man ta hänsyn till varningens eller varningarnas art samt vilken tid som förflutit mellan de olika händelser som föranlett denna eller dessa samt den aktuella förseelsen.

Även med en ordning där påföljderna kan trappas upp successivt är det uppenbart att det finns tillfällen då återkallelse måste ske utan föregående varning. Exempel på sådana fall är allvarlig ekonomisk misskötsamhet, att tillståndshavaren gjort sig skyldig till brott som gör honom olämplig, att det förekommit brottslig verksamhet i eller i anknytning till serveringsstället med hans vetskap och utan att han ingripit eller det visar sig att mer än tillfällig servering av underårig eller upprepade fall av ordningsstörningar har förekommit utan att tillståndsmyndigheten har fått kännedom om det.

Det bör framhållas att avsikten inte är att försvåra erforderliga ingripanden genom återkallelse. Genom utdelande av erinran eller varning ger man emellertid tillståndshavaren möjlighet att rätta till påtalade missförhållanden för att undgå återkallelse. Självfallet är det viktigt att den som erhållit en påföljd hålls under uppsikt och att åtgärden dokumenteras, inte minst inför en eventuell domstolsprövning av åtgärden.”

Åldersgräns 20 år för serveringsansvariga

Någon åldersgräns för serveringsansvarig fanns inte i den gamla alkohollagen. 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 – det vill säga de personer som tillståndshavaren har utsett att ansvara för serveringen av alkoholdrycker och ska anmäla till tillståndsmyndigheten. Nu liksom tidigare gäller att tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden.

Åldersgränsen gäller alltså inte serveringspersonal som inte är utsedd till serveringsansvarig.

Utökade krav på anställd eller från bemanningsföretag inhyrd personal

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. Regeringen skriver följande i propositionen:

”Då entrévärdarna i högsta grad har inflytande över nykterhet och ordning genom att avgöra vilka personer som ska släppas in för servering, samt då de till skillnad från ordningsvakter med polisförordnande saknar varje form av godkännande, anser regeringen att även dessa bör omfattas av kravet att vara anställda av tillståndshavaren eller inhyrda av bemanningsföretag. Då det även kan tänkas att annan personal än entrévärdar har uppgifter som är av betydelse för ordning och säkerhet bör lagtexten ges en mer generell utformning så att all personal med uppgifter av betydelse för ordning och nykterhet omfattas, med undantag av ordningsvakter med förordnande av polis.”

”Personal som både har till uppgift att ansvara för garderob och vaka över ordning och nykterhet bör vara anställd av tillståndshavaren. Regeringen anser dock inte att den enskilde företagarens frihet att själv strukturera sin verksamhet bör inskränkas ytterligare genom att utvidga bestämmelsen till att i alla lägen även gälla garderobspersonal.”

Restaurangskolor med serveringstillstånd samt, efter överenskommelse med skolan, även andra restauranger med sådant tillstånd får i utbildningssyfte anlita restaurangskolans elever.

Regler för provsmakning av alkoholdrycker

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 matsservering gäller inte vid provsmakning.

Regeringen skriver följande i propositionen till den nya alkohollagen:

”Det föreslås sålunda att en restauratör som har serveringstillstånd ska kunna anordna provsmakning av alkoholdrycker inom ramen för sitt serveringstillstånd. Innan arrangemanget äger rum ska en anmälan ges in till kommunen. I anmälan bör anges, förutom tid och plats, vilka utställarna kommer att vara, vilka drycker som kommer att erbjudas provsmakning av, hur biljettförsäljning eller liknande kommer att gå till samt hur ordning och nykterhet ska säkerställas.

Det ska också vara möjligt för partihandlare/utställare att erhålla ett tillfälligt tillstånd för provsmakning, antingen enskilt eller gemensamt. Något serveringstillstånd på sätt som utredningen föreslagit ska inte behövas. Det är istället viktigt att särskilja provsmakning från servering. Vid provsmakning av en dryck ges normalt en mycket liten mängd, oftast motsvarande en matsked eller mindre. Ett serveringstillstånd medger servering av viss dryck och har sålunda en vidare tillämpning. Rent teoretiskt skulle den utställare som har fått ett serveringstillstånd kunna sätta upp en drinkbar inom mässområdet, vilket inte är önskvärt. Därför införs en ny form av tillstånd som enbart medger provsmakning av den eller de alkoholdrycker som tillståndet omfattar. För tillstånd till provsmakning ska inte ställas krav på att samtidigt tillhandahålla mat.”

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.

Statens folkhälsoinstitut (FHI) har utfärdat föreskrifter angående bland annat den anmälan om provsmakning som ska göras till kommunen enligt ovan. Föreskrifterna återfinns här: www.fhi.se/Documents/Tillsyn/Forfattningar/FHIFS-2010-8.pdf.

Av FHI:s föreskrifter om anmälan av provsmakning framgår bland annat följande:

- Anmälan ska innehålla
 1. tillståndshavarens namn,
 2. organisationsnummer eller, i fråga om enskild firma, personnummer, och
 3. uppgift om anmälan avser kryddning av spritdryck för servering som snaps.
- Anmälan ska vidare innehålla uppgift om vilka alkoholdrycker som ska ingå i provsmakningen.

- För provsmakning riktad till allmänheten ska tillståndshavaren vid anmälan uppge
 1. serveringsställe,
 2. namn på de partihandlare som ska delta som utställare,
 3. hur ordning och nykterhet ska säkerställas,
 4. hur betalning ska gå till, och
 5. dag och tid för arrangemanget.

Utvidgat krav på brandsäkerhet i serveringslokal

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

Regeringen framhåller följande i propositionen:

”Regeringen delar utredningens bedömning att brandskyddskravet i alkohollagen bör vara kvar och även omfatta lokaler som används för servering till slutna sällskap av den som har stadigvarande tillstånd för sådan servering. Slutna sällskap är i princip inte begränsade till storleken och skiljer sig egentligen inte heller i andra nu aktuella avseenden från allmänheten. Att kravet inte gäller cateringverksamhet som sker i lokaler som inte är avsedda för allmänheten, t.ex. enskilda hem, ligger i sakens natur.”

Krav på kommunala riktlinjer och tillsynsplaner

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. Planen ska ges in till länsstyrelsen.

Riktlinjerna ska säkra en förutsebarhet och utgöra en information till dem som har för avsikt att ansöka om serveringstillstånd.

Definitionerna av alkoholdrycker

Definitionerna av alkoholdrycker har förändrats 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 – exempelvis cider, mjöd och fruktviner – 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.

Förändringarna av definitioner av alkoholdrycker har medfört vissa följdändringar i restaurangrapporten avseende de statistiska uppgifter som tillståndshavare varje år ska lämna till kommunen.

Statens folkhälsoinstitut (FHI) har utfärdat ändrade föreskrifter om statistiska uppgifter avseende servering av spritdrycker, vin och starköl. Föreskrifterna återfinns här: www.fhi.se/Documents/Tillsyn/Forfattningar/FHIFS%202010-5_web.pdf.

Ny restaurangrapport

En ny restaurangrapport finns som bilaga till ovan angivna föreskrifter om statistiska uppgifter (se länken ovan). I den nya restaurangrapporten ska även omsättning av *folköl* och *andra jästa alkoholdrycker* redovisas. Kan omsättningen för folköl inte särredovisas får den redovisas under "Lättdrycker".

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.

Marknadsföring

Bestämmelsen i alkohollagen som anger vad framställning i bild får innehålla vid kommersiell annonsering för alkoholdrycker utvidgas så att den blir generellt tillämplig oavsett val av medium. Bland annat med tanke på den betydelse Internet numera har finns enligt regeringen skäl att utvidga tillämpningsområdet för bestämmelsen om vad som får återges i bild i kommersiella annonser vid marknadsföring av alkoholdrycker så att samma regler, som i dag gäller för vad som i bild får återges i sådana annonser i periodisk press, även ska gälla annonser i annan media.

Vid marknadsföring till konsumenterna av alkoholdrycker genom kommersiella annonser får framställning i bild omfatta endast en återgivning av:

1. varan eller råvaror som ingår i varan,
2. enstaka förpackningar, eller
3. varumärke eller därmed jämförligt kännetecken

Förutom marknadsföring via Internet omfattas även annan marknadsföring, exempelvis i form av produktblad eller banderoller och affischer som är avsedda att placeras på säljställe, av bestämmelsen.

Kravet på kassaregister har utvidgats

Enligt 3 § p. 7 i lagen om kassaregister gäller inte lagen för den som bedriver sådan torg- och marknadshandel som avses i lagen om särskild skattekontroll av torg- och marknadshandel m.m. Detta undantag avser alltså torg- och marknadshandel, vilket innefattar arrangemang vid festivaler och liknande samt så kallade sommarrestauranger.

Lagen om kassaregister har ändrats. Det undantag från skyldigheten att föra kassaregister som föreskrivs i första stycket punkt 7 gäller inte längre för den som har tillstånd för servering till allmänheten enligt 8 kap. 1 § första stycket alkohollagen.

Genom att undantaget inte längre 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.

Denna information kommer att uppdateras vid behov. Vi rekommenderar därför att Du regelbundet besöker SHR:s hemsida för senaste uppdatering; www.shr.se

Observera att informationen ovan är komprimerad och inte kan ersätta rådgivning i det enskilda fallet.