



Dnr

2021/101

Gäller fr. o. m.

2023-10-17

Antagen

KS § 177/2023

RIKTLINJER FÖR SERVERINGSTILLSTÅND

1. Inledning

Enligt 8 kap 9 § alkohollagen (2010:1622) ska Sveriges kommuner tillhandahålla information om vad som gäller enligt alkohollagen och anslutande föreskrifter samt riktlinjer för tillämpningen av föreskrifterna i kommunen. Kommunens riktlinjer ska vara utformade på ett sätt som gör att sökande, genom att ta del av riktlinjerna, i förväg kan bedöma om det går att få ett tillstånd eller inte. Förutom riktlinjer upprättar kommunerna även en årlig tillsynsplan som beskriver det planerade tillsynsarbetet.

Alkohollagstiftningen är i första hand en social skyddslagstiftning och dess huvudsakliga syfte och mål är att begränsa alkoholens skadeverkningar. Samhällets alkoholpolitik ska begränsa konsumtionen av alkohol och motverka alkoholskador, detsamma gäller för serveringspolitiken.

Kommunen är som Tillstånds- och tillsynsmyndighet ansvarig för att se till att restaurangnäringen lever upp till alkohollagens regler, särskilt när det gäller att undvika att underåriga får tillgång till alkohol. Tydliga riktlinjer är en del av detta ansvar. Som grund för bedömning och tolkning av alkohollagen följer Sölvesborgs kommun Folkhälsomyndighetens rekommendationer om hur de olika bestämmelserna i alkohollagen ska tillämpas. I Sölvesborgs kommun är kommunstyrelsen ansvarig för tillstånds- och tillsynsfrågorna. Tillstånds- och tillsynsärenden ska enligt alkohollagen handläggas av kommunens alkoholhandläggare.

2. Alkoholservering i Sölvesborgs kommun

En ansökan om serveringstillstånd granskas utifrån alkohollagens bestämmelser. Enligt 8 kap 12§ alkohollagen får serveringstillstånd endast tilldelas den som kan uppvisa personlig och ekonomisk lämplighet för utövande av verksamheten. Vidare framgår det i alkohollagens 8 kap 15§ att serveringsstället måste ha ett eget kök i anslutning till serveringslokalen vid stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten samt tillhandahålla tillredd mat med undantag för paus- och provsmakningstillstånd. Serveringsstället ska även vara lämpligt för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt.

Enligt 8 kap 17 § alkohollagen kan en ansökan om serveringstillstånd avslås trots att de grundläggande kraven om lämplighet och lokal är tillfredsställda om serveringen kan



befaras orsaka missförhållanden i frågor om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. En ansökan om stadigvarande serveringstillstånd får aldrig bifallas utan att ett yttrande från Polismyndigheten har inhämtats. Samma sak gäller för tillfälliga tillstånd där arrangemang är riktade mot allmänheten, om det inte rör sig om ett evenemang av endast obetydlig omfattning. Polismyndighetens yttrande är med andra ord av stor vikt när det gäller ordningsläget i området. Miljöförbundets bedömning i frågor om risken att störning uppkommer för närboende är också av betydelse i tillståndsprövningen särskilt vid bedömning utanför den så kallade normaltiden kl. 11.00–01.00.

Alkoholservering ska ingå i ett seriöst sammanhang. Särskild måttfullhet ska iakttas vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang och tillställningar som främst riktar sig till ungdomar. Verksamheter som kan sammankopplas med

Det är tillståndshavaren som ansvarar för att ingen diskriminering sker på eller i omedelbar anslutning till serveringsstället. Diskriminering på grund av kön, sexuell läggning, funktionsnedsättning, nationellt eller etniskt ursprung eller könsöverskridande identitet kan vid en fällande dom leda till återkallelse av serveringstillstånd. Sölvesborgs kommun ska verka för att motverka olaga diskriminering i samband med restaurangbesök och med detta förhindra att någon blir särbehandlad och exempelvis nekas inträde till restauranger. Sölvesborgs kommun ska dessutom, tillsammans med tillståndshavarna, arbeta aktivt för att förebygga att gäster och personal blir sexuellt ofredade på restaurangerna i kommunen.

Det är också tillståndshavaren som ska se till att det finns ett tillstånd för offentlig tillställning enligt ordningslagen då detta krävs, exempelvis vid spel- och dansunderhållning. I ett sådant tillstånd kan antalet förordnade ordningsvakter regleras om Polismyndigheten anser det vara befogat. Kommunen kan också enligt alkohollagen, om det föreligger ett behov för upprätthållande av ordning och nykterhet på serveringsstället, villkora en tillståndshavare att ha ett visst antal ordningsvakter och/eller entrévärdar på plats.

2.1 Olika typer av serveringstillstånd och drycker

I alkohollagen förekommer det olika serveringstillstånd som antingen är stadigvarande eller tillfälliga och inriktade mot allmänheten eller ett slutet sällskap. Mer utförlig information om vilka handlingar som vid en ansökan ska bifogas för respektive typ av serveringstillstånd framgår i kommunens e-tjänstfunktion som går att finna på hemsidan. Viktigt att tänka på är att den som söker ett serveringstillstånd enligt alkohollagen måste vara minst 20 år gammal och vara både personligt och ekonomiskt skötsam.

Följande tillstånd kan sökas:

- Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten
- Stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap
- Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten
- Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap
- Servering till allmänheten för gemensamt serveringutrymme



- Trafikservering till allmänheten
- Pausservering
- Provsbakningsservering
- Cateringtillstånd

För dem som har stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten finns det även möjlighet att ansöka om stadigvarande eller tillfällig ändring i upprättat tillståndsbevis, exempelvis utökad serveringsyta eller förlängd serveringstid.

2.1.1 Undantag från tillståndsplikten

Undantag från tillståndsplikten görs om samtliga av följande kriterier är uppfyllda, servering ordnas:

1. vid ett enstaka tillfälle till vissa i förväg bestämda personer,
2. utan vinstintresse och utan kostnader för deltagarna än själva kostnaden för inköp av dryckerna, samt
3. i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.

2.1.2 Olika drycker

Definitioner av alkoholdrycker förtydligas i alkohollagen. Sprit är en vätska som framställs genom destillering eller annan kemisk process som innehåller alkohol. Begreppet vin förbehålls en dryck som har framställts genom jäsning av druvor eller druvsaft. Till vin ska även räknas vin som i produktionen har tillsatts spritdryck framställd av vinprodukter och som har en alkoholhalt som understiger 22 %. Drycker som framställs genom jäsning av frukt, bär eller andra växtdelar benämns andra jästa alkoholdrycker. Öl är en jäst dryck som produceras genom torkat eller rostad malt. Ett alkoholdrycksliknande preparat är ett alkoholhaltigt preparat som ur konsumtionssynpunkt kan jämföras med alkoholdrycker eller annars kan antas användas som berusningsmedel. Alkoholhaltig glass är ett exempel på en produkt som kan ingå i denna kategori.

Vid servering av alkoholdrycker ska serveringspersonal se till att måttfullhet iakttas och att störning på grund av oordning eller onykterhet undviks. Det är inte förenligt med alkohollagens krav på återhållsam alkoholservice enligt 8 kap 20 §, att servera helfaskor med spritdrycker, ölhinkar, öltunnor, shotbrickor, drinkvagn eller liknande. Om till exempel helfaskor med spritdrycker förekommer får denna dryck endast serveras genom bordsservice, dvs. att serveringspersonalen serverar drycken i gästernas glas och lämnar inte kvar flaskan på bordet. Alternativt att personal finns på plats för att överblicka alkoholförtäringen.



2.2 Handläggningstider

Enligt 5§ alkoholförordningen (2010:1636) ska en kommun fatta beslut i ett ärende om serveringstillstånd inom fyra månader från det att en **fullständig** ansökan har kommit in till kommunen. Om det är nödvändigt på grund av utredningen av ärendet får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader.

Ansökan om tillstånd görs via en länsgemensam e-tjänst som går att hitta på kommunens hemsida. Det går även bra att ta kontakt med Tillståndsenhetens personal för vägledning inför en ansökan/anmälan. Till ansökan ska bifogas de handlingar som enligt anvisningarna efterfrågas. Ett tillståndsärende kan inte avgöras förrän ansökningshandlingarna är kompletta och ansökningsavgiften är betald. Det är sökandens ansvar att se till att handlingarna är fullständiga. Om det är nödvändigt på grund av utredningen av ärendet får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader. Kommunen ska informera sökande om skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.

TYP AV ANSÖKAN	HANDLÄGGNINGSTID
Ansökan om nytt serveringstillstånd	6 veckor
Förändring av befintligt serveringstillstånd, till exempel utökad tid eller utvidgad yta	6 veckor
Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten, exempelvis under festivaler, vid pausservering och vid provsmakning	6 veckor
Ansökan om tillfälligt serveringstillstånd för slutet sällskap	10 arbetsdagar
Servering till allmänheten för gemensamt serveringutrymme	12 veckor
Trafikservering	12 veckor

2.4 Ansökningsavgift

Enligt 8 kap. 10 § alkohollagen ska en ansökan om serveringstillstånd göras skriftligen. Kommunen får ta ut avgift för prövningen enligt de grunder som



beslutas av kommunfullmäktige.

Ansökningsavgiften faktureras sökande och ska betalas innan serveringstillstånd kan beviljas. Avgiften återbetalas inte i de fall då en ansökan avslås. Uppgifter om ansöknings- och tillsynsavgifter går att hitta på kommunens hemsida.

2.4 Hantering av ansökan

1. Ansökan inkommer, diarieförs och blir en offentlig handling.
2. Debiteringsunderlag för ansökningsavgiften upprättas och en faktura skickas till sökanden.
3. Remisser upprättas och skickas till berörda instanser som normalt sett ska inkomma med ett yttrande till kommunen inom 10-15 arbetsdagar.
4. Kunskapsprov avläggs vid behov.
5. Handläggningen startar med att alkoholhandläggare granskar de handlingar och yttranden som inkommer, begär komplettering, besöker serveringslokalen och samtalar med sökande om olika frågor om detta behövs.
6. Informationen sammanställs i en utredning som leder till ett beslut och ett tillståndsbevis upprättas i de fall då serveringstillstånd tillstyrkts. Beslut som tas enligt kommunens delegationsordning redovisas för kommunstyrelsen vid nästkommande sammanträde.
7. Alkoholhandläggaren genomför en digital expediering av beslutshandlingar till sökande, Folkhälsomyndigheten, Länsstyrelsen och till övriga berörda myndigheter.

2.4.1 Remissyttranden

Vid ansökan om serveringstillstånd inhämtar Tillståndsenheten yttranden från olika instanser som är av vikt för tillståndsprövningen.

Polismyndigheten

I alkohollagen föreskrivs att polismyndighetens yttrande ska inhämtas och väger därför tungt vid kommunens bedömning av eventuella villkor för serveringstillståndet och vilka bestämmelser som ska gälla. Alkohollagen ställer höga krav på tillståndshavarens personliga skötsamhet.

Polismyndigheten yttrar sig i frågor om:

1. Vandel
2. Sökt serveringstid
3. Ordningsstörningar vid serveringsstället



4. Krav på förordnade ordningsvakter
5. Tillstånd till offentlig tillställning (danstillstånd)

Vid användning av mark till uteservering eller vid annat nyttjande av allmän yta ska Polismyndighetens tillstånd för begagnande av offentlig plats sökas.

Räddningstjänsten

Prövning av brandsäkerhet görs av Räddningstjänsten. Lokaler där serveringstillstånd gäller ska vara lämpliga för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt (8 kap. 16§ alkohollagen). Eftersom matkravet finns i alkohollagen ska serveringsstället vara försett med ett i förhållande till lokalens storlek lämpligt antal sittplatser för matservering. Det är också viktigt att sökande anger maxantalet personer som får vistas i lokalen.

Vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd där samlingstält ska nyttjas, exempelvis under festivaler eller liknande ska sökande inkomma med en ifylld anmälningsblankett för samlingstält och även uppvisa ett aktuellt godkännandebevis för tältduken. I det fall sökande ska använda sig av gasol ska även en anmälningsblankett för detta ändamål upprättas och skickas till Räddningstjänsten innan serveringstillstånd kan beviljas.

Miljöförbundet

Miljöförbundet är ytterligare en remissinstans som kommunen hämtar yttrande ifrån bland annat för att tillförsäkra att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning. Kommunen får då bland annat uppgifter om vilken typ av verksamhet anläggningen är registrerad för. Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, är en grundläggande förutsättning för restaurangverksamhet att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning, vilket innebär att de livsmedelshygieniska krav som gäller inom EU ska vara uppfyllda och garanterar att lokal och utrustning håller en viss standard.

Tillståndsenheten ska ta hänsyn till om ansökan/anmälan kan befaras orsaka missförhållanden i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. För att kunna göra en tillfredsställande prövning av dessa faktorer skickas bland annat remiss till Miljöförbundet som ombeds ta ställning till risk för missförhållanden i samband med den sökta verksamheten, en åsikt kring den sökta serveringstiden samt eventuellt andra hinder som skulle kunna förorsaka särskild risk för människors hälsa, exempelvis buller- och/eller närboendestörning.

Skatteverket

För att kontrollera sökandes ekonomiska förhållanden inhämtar Tillståndsenheten information från Skatteverket som yttrar sig i frågor om:

1. Restföringar
2. Betalningsuppmaningar
3. Beslut om kontrollavgift



4. Inkomst av kapital, över- och underskott av näringsverksamhet, inkomst av tjänst, förekomst av F-skattsedel samt huruvida företrädare för bolaget har deklarerat eller inte.

Alkohollagen ställer höga krav på tillståndshavarens ekonomiska skötsamhet. Ett krav, likt personlig skötsamhet, som ständigt kvarstår under den tid som tillståndshavaren har ett gällande serveringstillstånd.

2.4.2 Kunskapsprov

Som en del av bedömningen av sökandes personliga lämplighet för att inneha ett serveringstillstånd kan ett kunskapsprov i alkohollagen behöva avläggas. Kunskapsprov för serveringstillstånd, med undantag för paus- och provsmakningsservering, innefattar fyra delmoment. Prov som avser ansökan om tillstånd för stadigvarande servering till allmänheten och för stadigvarande cateringverksamhet för slutna sällskap består av 60 frågor. Prov som avser ansökan om tillstånd för tillfällig servering till allmänheten och för stadigvarande servering till slutna sällskap består av 44 frågor. Prov som avser ansökan om tillstånd för tillfällig servering till slutna sällskap består av 28 frågor. Kunskapsprov för pausservering och för provsmakning av alkoholdrycker omfattar tre delmoment. Provet består av 28 frågor.

Sölvesborgs kommun ska använda sig av prov framtagna av Folkhälsomyndigheten för prövning av sökandes kunskaper i alkohollagstiftningen. Provet är digitalt med flervalsfrågor, där sökande har flera olika givna svarsalternativ.

Kunskapsprovet kan utföras muntligen eller med hjälp av tolk om sökande inte behärskar något av de språk som provet erbjuds på eller om sökande har påtagliga läs- eller skrivsvårigheter som kan styrkas. Tiden för proven är högst 90 minuter och vid muntligt prov eller användning av tolk högst 120 minuter. Sökande har sammanlagt tre tillfällen på sig att klara provet, därefter ska ansökan avslås. Sökanden har i detta fall, om så önskas, möjlighet att inkomma med ny ansökan för att få göra provet ytterligare tre gånger. I Sölvesborgs kommun görs provet efter tidsbokning hos Tillståndsenheten. Finns behov av tolk ska detta meddelas ca 10 arbetsdagar innan provet önskas avläggas.

Provets omfattning varierar beroende på vilken typ av ansökan som efterfrågas. Provet är uppdelat i olika moment och det gäller att ha minst 75% rätt svar i varje delmoment för att bli godkänd.

Undantag från skyldigheten att genomgå kunskapsprovet:

1. Den sökande har tidigare genomfört ett godkänt prov och har ett tillstånd som minst motsvarar den aktuella ansökan.
2. Den sökande har inte har tillstånd, men har tidigare genomfört ett godkänt prov som minst motsvarar den aktuella ansökan. Provet ska vara genomfört höst fem år före den aktuella ansökan.



3. Den sökande har inte genomfört något prov, men har ett serveringstillstånd i samma kommun, som minst motsvarar den aktuella ansökan och vars kunskaper det inte finns några skäl att ifrågasätta.
4. Den sökande har inte genomfört något prov, men har ett serveringstillstånd i en annan kommun, som minst motsvarar den aktuella ansökan och kan visa på flera års erfarenhet utan anmärkningar.
5. Den sökande har inte genomfört något prov, men har ett betydande inflytande i en juridisk person som i samma kommun har ett serveringstillstånd som minst motsvarar den aktuella ansökan. Personen ska vara aktiv i den serveringsverksamheten och det ska inte finnas några skäl att ifrågasätta personens kunskaper.
6. Den sökande har inte genomfört något prov, men har ett betydande inflytande i en juridisk person som i en annan kommun har serveringstillstånd som minst motsvarar den aktuella ansökan. Personen ska vara aktiv i den serveringsverksamheten och kunna visa på flera års erfarenhet utan anmärkningar.

Kommunen får göra undantag från skyldigheten att göra kunskapsprov vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap, om ansökan avser ett enstaka tillfälle. (HSLF-FS 2020:77).

Kommunen kan hindra en sökande från att genomgå prov om hans eller hennes uppträdande är sådant att det inte är möjligt att genomföra provet på ett tillförlitligt sätt.

2.4.3 Serveringsansvarig personal

Det är endast den som är anställd av tillståndshavaren eller inhyrd av bemanningsföretag som får anlitas som köks- och/eller serveringspersonal eller för uppgifter som rör ordning och nykterhet. Undantag gäller dock för ordningsvakter som är förordnade enligt lagen om ordningsvakter och i vissa fall även restaurangelever.

Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften. I övrigt finns ingen åldersbestämmelser för serveringspersonalen enligt alkohollagen. Det är tillståndshavaren som utser de personer som ska vara serveringsansvariga och de personerna ska veta vad rollen innebär och ha ett tillsynsansvar över serveringsstället då tillståndshavaren själv inte kan vara på plats. Dessa personer ska tillståndshavaren anmäla in till kommunen, vilket enklast görs med hjälp av kommunens e-tjänst, som går att finna på hemsidan. Här har en tillståndshavare möjlighet att fortlöpande anmäla/avanmäla serveringsansvarig personal. Det är dessutom viktigt att alla serveringspersonal vet om att de bär ett personligt ansvar när de serverar alkoholdrycker. Det är alltså den som serverar som ska kontrollera gästens berusningsnivå samt dess ålder. Skulle en serveringspersonal servera en märkbart påverkad gäst eller en minderårig person alkohol så är det hen som bär det personliga ansvaret och hen som ställs inför rätta. Olovlig dryckeshantering kan innebära böter eller fängelse i upp till sex månader. I slutändan kan även serveringsställets tillståndsbevis äventyras om upprepade ordnings- och nykterhetsproblem uppstår.



Tillståndsenheten i Sölvesborgs kommun ser gärna att anmäld serveringsansvarig personal ska ha genomgått utbildning i "Ansvarsfull alkoholservering" eller motsvarande. I samarbete med Länsstyrelsen i Blekinge, Polismyndigheten, Blekinge tekniska högskola och Blekinge läns kommuner erbjuds utbildning i "Ansvarsfull alkoholservering" (AAS) vid två tillfällen varje år. Detta är en kurs som vänder sig till tillståndshavare och serveringspersonal i hela Blekinge.

2.5 Serveringstider

Bestämmelserna i 8 kap. 19 § alkohollagen om serveringstider syftar till att motverka olägenheter som onykterhet och oordning.

Normal serveringstid i Sölvesborgs kommun är mellan klockan 11.00 – 01.00. Efter särskild prövning kan tidigare alternativt senare serveringstid medges, då skickas bland annat remiss till Polismyndigheten och Miljöförbundet för att kontrollera så att inga olägenheter med den senare ansökta serveringstiden förekommer. En noggrann prövning ska göras i varje enskilt fall.

Serveringsytorna ska vara utrymda senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

2.6 Alkoholpolitiska olägenheter

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 enligt 8 kap. 17§ vägras även om övriga krav som ställs upp i lagen är uppfyllda.

Avsikten med bestämmelsen är att tillståndsmyndigheten vid hanteringen av ansökningar om serveringstillstånd ska göra en bedömning av riskerna för sådana olägenheter och sådan särskild risk för människors hälsa. I förarbetena till motsvarande bestämmelse i den förra alkohollagen uttalas att Polismyndighetens yttrande om ordningsläget i området för den tilltänkta etableringen liksom Miljöförvaltningens bedömning av risken för att störningar uppkommer för närboende till restaurangen ska tillmätas stor vikt vid tillståndsprövningen (prop. 1994/95:89 s. 105 f.). I förarbetena nämns vidare att det ska vara möjligt för kommunerna att förhindra restaurangetablering med alkoholservering i särskilt känsliga områden såsom bostadsområden, i närhet av skolor, eller i områden med känd missbruksproblematik eller i närhet av institutioner för missbrukare eller liknande verksamheter (prop. 1994/95:89 s. 105 f. och prop. 2009/10:125 s.170). Vidare framgår även att kommunen kan tillexempel i alkoholpolitiska program precisera vilka allmänna kriterier kommunen avser att tillämpa vid bedömning av om en servering kan orsaka alkoholpolitiska olägenheter. En individuell prövning måste dock alltid ske med hänsyn till omständigheterna i det enskilda fallet. Ett eventuellt avslag på en ansökan kan inte enbart grundas på att det kommunala alkoholpolitiska programmet förbjuder etablering på ett visst angivet sätt eller en viss angiven plats.



Exempel på alkoholpolitiska olägenheter kan vara:

1. De fall där Polismyndigheten avstyrker ansökan med hänvisning till ordningsproblem på serveringsstället eller i dess närmaste omgivning.
2. De fall där Miljöförbundet avstyrker ansökan med hänvisning till att närboende utsätts eller riskerar att utsättas för bullerstörningar från serveringsstället.
3. De fall där kommunen har kännedom om missförhållanden på serveringsstället eller angående tillståndshavaren/sökandens personliga och/eller ekonomiska lämplighet.
4. Serveringstillstånd ska inte heller medges till verksamheter som kan sammankopplas med organiserad brottslighet.
5. Ansökningar i områden där nya/ytterligare serveringstillstånd kan befaras orsaka alkoholpolitiska olägenheter. Kommunen ska särskilt beakta närhet till idrottsplatser, skolor och annan verksamhet som berör barn och ungdom.
6. Ansökningar som avser alkoholserving i och/eller i närheten av idrottsanläggningar ska särskilt beaktas.

Om en eller flera av ovanstående faktorer föreligger kan serveringstillstånd vägras även om alkohollagens övriga krav är uppfyllda.

2.7 Kökskrav och matutbud

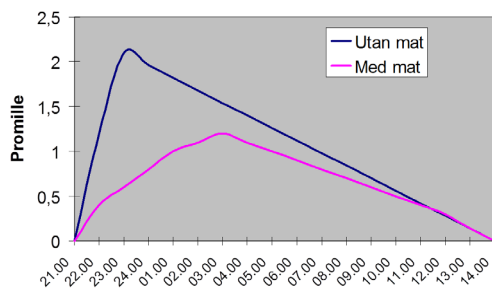
I 8 kap 15§ alkohollagen finns bestämmelse om vilka krav som ställs på serveringsställets kök och matutbud. Det finns olika krav beroende på vilken typ av serveringstillstånd det är fråga om.

Matserving är ett elementärt krav för att kunna erhålla och behålla ett serveringstillstånd.

Ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten får endast beviljas om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt erbjuder lagad eller på annat sätt tillredd mat under hela serveringstiden. Med "lagad eller tillredd" mat innebär att råvaror på något vis har förädlats. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Efter klockan 23.00 får matutbudet inskränkas till ett mindre antal enklare rätter, exempelvis i form av en pubmeny. Det ska råda en god standard över den allmänna köksutrustningen. Ny matlagningsteknik, som till exempel sous-vide-teknik, ska inte omöjliggöra en restaurang från att få serveringstillstånd. Utrustningen måste dock hålla en viss nivå. Som exempel anges i prop. 2009/10:125 s. 103 att en vanlig lägenhetsspis eller mikrovågsugn för uppvärmning av prefabricerade maträtter fortfarande inte är att anse som tillräcklig utrustning.



En cateringverksamhet måste också ha tillgång till ett eget kök för tillredning av mat för att få ett stadigvarande serveringstillstånd. Köket måste dock inte vara beläget i den kommun ansökan avser. Vid tillfällig servering och vid servering till slutna sällskap finns inget kökskrav, serveringsstället ska dock kunna tillhandahålla sina gäster tillredd mat. Något krav om matservering finns inte vid paus- och/eller provsmakningstillstånd, som omnämns mer i detalj i avsnitt 2.12.



Diagrammet visar den stora skillnaden mellan att dricka på tom mage

2.8 Serveringslokalens och uteserveringens utformning

Enligt alkohollagens 8 kap. 14§ ska serveringstillstånd omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. För att tydliggöra vilket område som utgör serveringsytan ska ritning och hyres- eller köpekontrakt bifogas till ansökan om serveringstillstånd. Lokalen ska vara överblickbar, detta på grund av att tillståndshavaren med personal ska kunna utöva tillsyn över serveringen under hela serveringstiden.

Serveringstillstånd kan beviljas för uteservering då den är anlagd i anslutning till befintligt serveringsställe med serveringstillstånd. Uteserveringen ska vara ett avgränsat område och serveringsansvarig personal ska kunna överblicka området för att kunna upprätthålla en tillfredsställande tillsyn över serveringsytan. Serveringstillstånd kan meddelas med villkor om bordsservering i de fall det anses nödvändigt med hänsyn tagen till överblickbarheten på serveringsområdet.

Markupplåtelse ska ha beviljats av kommunen eller privat värd, för gatumark krävs även polismyndighetens tillstånd. Kommunen ska även, i de fall det krävs, ha meddelat bygglov för uteserveringen.

Serveringstiden på uteserveringar följer den serveringstid som gäller inomhus. Om alkoholpolitiska olägenheter i form av ordningsstörningar uppstår kan serveringstiden för uteserveringen begränsas.



2.9 Tillfälligt tillstånd till allmänheten och slutna sällskap

Enligt 8 kap 2 § alkohollagen kan ett serveringstillstånd meddelas för servering till allmänheten eller slutet sällskap. Tillståndet kan vara stadigvarande eller avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle. Kravet på matutbud för tillfälligt tillstånd och för servering i slutet sällskap framgår av 8 kap 15 § tredje stycket.

2.9.1 Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten

Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten kan beviljas för servering vid evenemang som vänder sig till allmänheten, vid paussering och provsmakning.

Ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten kan gälla för stora till små festivaler och även enstaka evenemang. Det är en förutsättning för tillfällig servering att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet eller av stadigvarande karaktär. Utifrån praxis kan denna tidsperiod vara allt från en enstaka dag till maximalt ett par månader. En ansökan som avser tillfälligt serveringstillstånd för en längre sammanhängande period, där maxtid är tre månader, är endast tillåtet att tillstyrka en gång. Därefter har sökande möjlighet att antingen ansöka om tillfälligt serveringstillstånd för max 15 tillfällen per år för ett angivet serveringsställe alternativt ansöka om ett stadigvarande serveringstillstånd.

Precis som för ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten ska sökande vara såväl personligt som ekonomiskt lämplig i enlighet med vad som framgår i alkohollagens 8 kap. 12 §. Detta innebär att Tillståndsenheten skickar ut remisser till berörda myndigheter och kallar dessutom sökande till ett kunskapsprov om detta krävs.

2.9.2 Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap

Ett slutet sällskap är en begränsad grupp av personer med någon form av ömsesidigt intresse, exempelvis föreningar, företag eller liknande, där personerna som ska delta är kända på förhand. Dessa personer ska innan tillställningen börjar finnas noterade på en gästlista eller liknande som kan visas upp för tillstånds- och tillsynsenheten om detta efterfrågas. Det ska med andra ord inte gå att lösa medlemskap i entrén till ett slutet evenemang. För servering till slutet sällskap får det inte vara ett arrangemang som uppfattas som offentlig enligt ordningslagen. Flera slutna sällskap tillsammans kan aldrig utgöra ett slutet sällskap.

Tillredd mat måste kunna tillhandahållas, i ansökan ska sökande ange vilken typ av mat som kommer att serveras. Ett skäligt påslag, minst 25%, ska göras på inköpspriset av alkoholdryckerna. Alkoholdrycker får endast inhandlas från monopolet Systembolaget. Sökande av tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap måste också kunna uppvisa kunskaper i alkohollagen genom att avlägga ett kunskapsprov om detta krävs. Remiss till



Polismyndigheten och Miljöförbundet kan skickas om ansökan avser serveringstid efter kl. 01.00 eller om tveksamheter i övrigt föreligger.

2.10 Gemensamt serveringsutrymme

I alkohollagens 8 kap 14 § andra stycket finns det möjlighet för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme, det vill säga att tillståndshavarna kan få tillstånd att servera på samma yta.

Gemensamt serveringsutrymme kan exempelvis förekomma vid festivaler och i köpcentra, på så kallade mattorg. Vid en ansökan gäller det då att:

- Varje restaurang ska ha ett eget serveringstillstånd med den sökta serveringstiden, det är dock möjligt att ansöka om eget serveringstillstånd samtidigt med en gemensam ansökan.
- Alla tillståndshavare ska tillsammans ansöka om gemensamt serveringsutrymme.
- Serveringsutrymmet ska vara överblickbart och klart avgränsat från övriga områden.
- Den serveringstid som samtliga deltagande tillståndshavare har är vanligen den som beviljas för det gemensamma serveringsutrymmet.
- Kommunen kan komma att förordna om ordningsvakter alternativt entrévärdar och/eller bordsservering om det bedöms att behov för detta föreligger.
- Tillståndshavarna ansvarar gemensamt för att ordning och nykterhet råder.
- Mat ska finnas tillgängligt under hela serveringstiden.

2.11 Trafikservering till allmänheten

Enligt 8 kap 1 § alkohollagen ska serveringstillstånd som avser servering i inrikestrafik på fartyg, luftfartyg eller järnvägståg (trafikservering) meddelas den kommun där det företag som vill bedriva serveringen har sitt säte, eller där den personen som vill bedriva serveringen har sin hemvist. Har företaget inte säte inom landet eller personen inte hemvist inom landet, meddelas tillstånd av Stockholms stad.

2.12 Paus- och provsmakningstillstånd

För paus- och provsmakningstillstånd finns det inget matkrav. Alkoholdrycker får vid pausservering endast erbjudas under pauser i föreställningen i foajé till teater eller konsertlokal och utbudet får endast bestå av starköl, vin och andra jästa alkoholdrycker. Restriktivitet för beviljande av pausserveringstillstånd ska gälla vid ungdomsarrangemang.



Vin- och whiskymässor eller liknande arrangemang där det förekommer provsmakning av alkohol är företeelser som har kommit att bli allt vanligare i takt med ett ökat intresse för kvaliteten på olika alkoholdrycker. Enligt 8 kap. 6 § alkohollagen får anordnande av provsmakning av spritdrycker, vin, alkoholdrycksliknande preparat, starköl eller andra jästa alkoholdrycker vid tillställningar riktade till allmänheten beviljas under förutsättning att:

1. arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som inkluderar de drycker som provsmakningen avser samt den lokal där provsmakningen ska äga rum.

2. de partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som avses erbjudas.

Tillståndshavare som avses i första stycket 1 ska innan arrangemanget äger rum göra en anmälan till kommunen.

Enligt 8 kap 7 § alkohollagen har den som tillverkar alkoholdrycker från råvaror som produceras på den egna gården och som har ett stadigvarande serveringstillstånd rätt att, efter anmälan till kommunen, vid tillverkningsstället erbjuda provsmakning av de egenproducerade dryckerna.

I alkohollagens förarbeten, prop. 2009/10:125 s.113, anges följande: "Vid provsmakning av en dryck ges normalt en mycket liten mängd, oftast motsvarande en matsked eller mindre." Förarbetena skiljer inte på olika typer av alkoholdrycker som till exempel spritdrycker och starköl. Alkohollagens syfte med att kunna erbjuda provsmakning av alkoholdrycker är att provsmakaren ska ges möjlighet att göra en bedömning av dryckens kvalitet och smak. Genom att utgå ifrån att en matsked gäller för sprit (40 %) kan sedan volymen som erbjuds vid en provsmakning omvandlas utifrån dryckens alkoholprocent, detta enligt tabellen nedan.

Starköl (5 %): = 15 cl

Andra jästa alkoholdrycker (5 %): = 15 cl

Vin (12 %): = 5 cl

Sprit (40 %): = 1,5 cl

För dryckeskategorin alkoholdrycksliknande preparat finns ingen angiven volym. Detta med anledning av att dessa produkter kan variera och dess alkoholhalt skilja sig i förhållande till varandra. En enskild bedömning kring volymen ska göras utifrån det aktuella preparatet när en ansökan/anmälan inkommer till kommunen.

Antalet enheter vid ett provsmakningsevenemang begränsas till åtta stycken. Detta anses vara en lämplig nivå för att kunna prova ett antal olika drycker men ändå hålla konsumtionen på en rimlig nivå. Antalet enheter vid provsmakning ska också begränsas ur ett konkurrenshänseende för att det inte ska likställas med begreppet servering av alkoholdrycker.

Detta är de volymer och enheter som Sölvesborgs kommun förhåller sig till när det gäller provsmakning av alkoholdrycker enligt 8 kap. 6, 7 §§ för att kunna uppfylla avsikten med att göra en ändamålsenlig bedömning av dryckens kvalitet och smak. Om förtydligande sker på lagstiftningsområdet eller om mer klagande praxis fastställs som avviker från vad som här anges kommer de att följas av kommunen.



2.13 Serveringstillstånd för cateringföretag

Enligt 8 kap. 4 § alkohollagen ska den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap meddelas 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 för att få stadigvarande serveringstillstånd.

Vid en ansökan om cateringstillstånd görs en fullständig prövning av sökandes vandel och ekonomi. Vid denna typ av ansökan krävs inte att bolagets cateringkök är beläget i samma kommun som ansökan avser. Med catering menas här servering av färdiglagad mat och av alkoholdrycker på beställning av slutna sällskap som antingen äger rum i förhyrd lokal eller i hemmet. Tillståndshavaren kan efter meddelat tillstånd anmäla catering till Tillståndsenheten som då endast kontrollerar att lokaler som är avsedda för allmänheten uppfyller alkohollagens krav enligt 8 kap.16§ vad gäller lämplighet ur brandsäkerhetssynpunkt.

3. Övrigt

3.1 Marknadsföring

Enligt alkohollagens 7 kap. 1 § ska särskild måttfullhet iakttas vid marknadsföring av alkoholdrycker till konsumenter.

Reklam- eller annan marknadsföringsåtgärd får inte vara påträngande, uppsökande eller uppmana till bruk av alkohol.

Marknadsföring får inte rikta sig särskilt till eller skildra barn eller ungdomar som inte har fyllt 25 år.

Det förekommer på många serveringsställen så kallad Happy Hour, vilket enligt Folkhälsomyndigheten, är en acceptabel marknadsföring i de fall då serveringsstället marknadsför att Happy Hour även inkluderar mat och alkoholfria drycker. Huvudregeln är att vid prisreducering på alkoholdrycker måste även prisnedsättning ske på utbudet i övrigt när detta marknadsförs. Det är alltså inte tillåtet att endast marknadsföra en prisreducering av alkoholdrycker. Marknadsföring av alkoholdrycker får aldrig vara påträngande, uppsökande eller uppmana till bruk.

För mer detaljerad information kring marknadsföring av alkoholdrycker besök gärna Konsumentverkets hemsida eller kontakta kommunens tillståndsenhet.



3.2 Alkohol- och drogpolicy på restaurangen

För att underlätta det praktiska och vardagliga arbetet med alkoholservice på en restaurang kan restaurangägare tillsammans med sin personal utforma en alkohol- och drogpolicy. I policyn kan riktlinjer skrivas ner för att få en trivsamt miljö på restaurangen. Dessa riktlinjer kan gälla gentemot gästerna, de anställda och i förhållande till gäster. En policy kan vara ett bra verktyg för att uppnå en samsyn ifråga om hur servicen ska skötas på ett ansvarsfullt sätt.

När policyn är antagen kan den sättas upp i till exempel entrén, baren, garderoben och på toaletten för att tydliggöra för gästen vilka regler som gäller på restaurangen. En tydlig policy underlättar för den anställda i de fall diskussioner med gäster uppstår, den anställda kan hänvisa till policyn som stöd för det han eller hon säger. Dokumentet kan innehålla rutiner för ur restaurangen förebygger överservice samt hur personalen hanterar berusade gäster. Exempel på riktlinjer kan vara följande: onyktra gäster avvisas, vi serverar ej underåriga, hot och våld mot personal och gäster medför avvisning och/eller polisanmälan.

Kommunens tillståndsenhet kan vara en samtalspartner när restaurangägare med personal utformar en alkohol- och drogpolicy för sin verksamhet.

4. Detaljhandel/servering av folköl

Folköl är detsamma som öl klass II. Folköl är en maltdryck med en alkoholhalt mellan 2,25- 3,5 %. Det finns inte något särskilt tillstånd att söka för den som vill utöva försäljning/servering av folköl. En anmälan om försäljning/servering måste dock göras till kommunen, vilket enklast görs via kommunens e-tjänst som går att finna på hemsidan. Den som bedriver detaljhandel/servering av folköl ska enligt lag utföra särskild tillsyn över försäljningen/serveringen. För denna tillsyn ska det finnas ett lämpligt program utformat för verksamheten, ett egenkontrollprogram. Programmet ska arbetas fram av den som är ansvarig för butiken/serveringsstället där det tydligt framgår hur denne med övrig personal ska arbeta för att rättsreglerna följs. Anmälningsskett tillsammans med egenkontrollprogram ska skickas in till kommunen innan försäljning/servering får påbörjas. Det är viktigt att alla försäljnings-/serveringsställen har en kopia på programmet tillgängligt eftersom detta ska kunna visas upp vid tillsynsbesök.

Folköl får inte säljas eller serveras till någon som är under 18 år eller till någon som man misstänker ska överlämna varan till en annan person som ännu inte har fyllt 18 år (langning). Det är den som lämnar ut folkölen som ska förvissa sig om att mottagaren har uppnått rätt ålder. Varje försäljnings-/serveringsställe ska ha minst en tydlig skylt om åldersgränsen 18 år i anslutning till kassan.

Marknadsföring av folköl får inte, precis som för all alkoholdryck, vara påträngande, uppsökande eller uppmana till bruk.

För att försäljning av folköl ska vara tillåten är det en förutsättning att ett tillräckligt brett matutbud finns tillgängligt. Verksamheten ska bedrivas i sådana lokaler eller andra utrymmen i byggnaden som är godkända enligt föreskrifterna som meddelats med stöd av 7 § 1 livsmedelslagen (2006:804) eller registrerade enligt Europaparlamentets och rådets



förordning (EG) nr 852/2204 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien och som är avsedda för stadigvarande försäljning av livsmedel och där det också säljs mat. Ett försäljningsställe ska kunna erbjuda ett flertal olika livsmedelsprodukter som till exempel, mejerier, charkvaror, torrvaror, grönsaker, frukt, konserver och djupfrysta varor. Som livsmedel räknas även pizzor, piroger, smörgåsar samt portioner av hämtmat. Övriga produkter som kan finnas i en butik som exempelvis godis, glass, lättdrycker och kex anses inte vara matvaror. Undantag gäller vid försäljning på tillverkningsställen, här ställs inget krav om matutbud.

På ett serveringsställe där folköl erbjuds ska det finnas enklare förtäring att tillgå. Serveringsstället måste ha sin verksamhet registrerad som livsmedelsanläggning. En anmälan för detta ska skickas in till Miljöförbundet Blekinge väst. Folkölen ska öppnas samt serveras av personal på plats. Det är alltså inte tillåtet för en gäst att ta med sig folköl från ett renodlat serveringsställe utan den ska förtäras på plats.

5. Kommunens tillsynsverksamhet

Kommunen har enligt alkohollagens 9 kap 2-3 §§ tillsynsansvar för de ytor där servering samt marknadsföring av alkoholhaltiga drycker förekommer. För att tillämpa denna bestämmelse arbetar Sölvesborgs kommun med tre tillsynsformer:

Förebyggande tillsyn är inriktat på upplysning och utbildning, exempelvis undervisning i "Ansvarsfull alkoholserving" som kommunen erbjuder vid två tillfällen varje år. Sölvesborgs kommun ingår dessutom i nätverksgruppen Glasklart som är en samverkan mellan Blekinges krogar och myndigheter. Till den förebyggande tillsynen inkluderas även den skriftliga information som kommunen kontinuerligt skickar ut till tillståndshavarna via e-post och framför i samband med tillsynsbesök.

Sölvesborgs kommun genomför dessutom en inre tillsyn vid ansökan/anmälan om serveringstillstånd. Detta sker på ett administrativt plan i form av remisser och underrättelser från myndigheter som Polisen, Räddningstjänsten, Miljöförbundet och Skatteverket. Detta är en granskning som genomförs för att kontrollera om den sökande/befintliga tillståndshavaren uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet. Detta är krav som kvarstår även efter det att tillstånd har beviljats, vilket gör att kommunen fortlöpande granskar befintliga tillståndshavare. Till den inre tillsynen räknas också en kontinuerlig bevakning av serveringsställets marknadsföring av alkoholdrycker i annonser, sociala medier och dylikt.

Yttre tillsyn kallas det besök som sker på plats på serveringsstället för att kontrollera att verksamheten bedrivs i enlighet med alkohollagens bestämmelser. Kommunstyrelsen är ansvarig för tillsynsarbetet i Sölvesborgs kommun, men själva utförandet genomförs av inspektörer från Miljöförbundet Blekinge Väst. Kommunens alkoholhandläggare medverkar också vid vissa yttre tillsynsbesök. Vid dessa besök har tillsynspersonal rätt till tillträde till lokaler och rätt att ta del av bokföring och andra handlingar som berör verksamheten. En skriftlig dokumentation, en tillsynsrapport, ska upprättas vid varje



tillsynsbesök för att sammanfatta besöket. Denna rapport skickas sedan till berörd tillståndshavare och även till Sölvesborgs kommun för diarieföring. *Samordnad tillsyn* kan också ske vilket innebär att kommunen tillsammans med andra myndigheter som Polisen, Skatteverket, Miljöförbundet, Tullverket, Länsstyrelsen och/eller Räddningstjänsten gör en gemensam tillsyn på serveringsstället.

Antalet tillsynsbesök varierar beroende på vilken verksamhet restaurangen bedriver. Ett nöjesställe får fler besök än vad en mer renodlad restaurang får. Detta eftersom en mer ungdomlig publik ofta rör sig på nattklubbar och barer. Dessa verksamheter har också ofta en större omsättning av alkoholdrycker.

Miljöförbundet Blekinge Väst upprättar, i dialog med kommunens alkoholhandläggare, varje år en tillsynsplan som omfattar kommunens samtliga stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten och vanligt återkommande tillfälliga serveringstillstånd, exempelvis festivaler. Efter upprättandet fastställs planen av ansvarig chef som också efter varje årsslut delges uppgifter om utfört tillsynsarbete.

I Sölvesborgs kommun är det kommunstyrelsen som ansvarar för den omedelbara tillsynen över bestämmelserna om försäljning/servering av folköl. Inkommen anmälan samt egenkontrollprogram ska diarieföras i Sölvesborgs kommun och en kopia på dessa dokument ska skickas till Miljöförbundet Blekinge Väst som ansvarar för att upprätta en bekräftelse på anmälan som expedieras till berörd näringsidkare.

Miljöförbundet tar, precis som för serveringstillstånden, fram en tillsynsplan över de ställen som under året ska besökas. Planen ska sedan årligen återrapporteras till ansvarig chef för redogörelse av det utförda tillsynsarbetet. Tillsyn för servering/försäljning av folköl utövas av inspektörer från Miljöförbundet Blekinge Väst som efter varje besök ska upprätta en tillsynsrapport som de expedierar till berörd näringsidkare.

Rapporten skickas även till Sölvesborgs kommun för diarieföring. Kommunens alkoholhandläggare ansvarar för att handlägga eventuella sanktionsärenden.

Vid yttre tillsyn görs bedömning av gästernas berusningsnivå, då används berusningstrappan som illustreras nedan. En märkbart påverkad gäst får inte förtära alkohol utan ska avvisas från serveringsstället.





5.1 Tillsynsavgift

Enligt 8 kapitel 10 § alkohollagen har kommunen rätt att ta ut avgifter för tillsyn av den som har serveringstillstånd. Detta är en taxa som har fastställts av kommunfullmäktige och som betalas årligen.

Tillsynsavgiften består av två delar, en fast och en rörlig. Den fasta delen debiteras årligen alla tillståndshavare av ett stadigvarande serveringstillstånd. Den rörliga delen räknas fram utifrån den restaurangrapport som alla tillståndshavare med ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten årligen ska fylla i och skicka in till Folkhälsomyndigheten. Utifrån den omsättning som tillståndshavaren redovisar i rapporten omvandlas sedan den rörliga tillsynsavgiften. Detta innebär att de serveringsställen som har en högre omsättning av alkoholdrycker får en högre tillsynstaxa. Vilket faller sig väl med kommunens tillsynsplan, som har skildrats ovan, där det framgår att de serveringsställen med en högre omsättning av alkoholdrycker också ska få fler tillsynsbesök.

Kommunen har rätt att ta ut en tillsynsavgift av den som bedriver försäljning/servering av folköl. Detta är en taxa som har fastställts av Kommunfullmäktige och som betalas årligen.

Information om de olika avgifterna finns att tillgå på kommunens hemsida eller hos Tillståndsenheten.

5.2 Sanktioner

Enligt 9 kap 17 § alkohollagen får en kommun meddela en innehavare av serveringstillstånd en erinran, eller i allvarigare fall eller vid upprepade försummelser, en varning om denne inte:

1. fullgör de krav som gäller för tillståndets meddelande, eller
2. följer de regler som gäller för servering enligt denna lag eller de villkor eller föreskrifter som meddelats med stöd av lagen.

En kommun ska, enligt 9 kap 18 § alkohollagen, återkalla ett tillstånd om

1. tillståndet inte längre används,
2. det med tillståndshavarens vetskap har figurerat brottslig verksamhet på serveringsstället eller i anslutning till detta utan att tillståndshavaren har agerat, eller
3. tillståndshavaren har brutit mot denna lag eller vad som i övrigt gäller för tillståndet på ett sådant sätt att varning inte är en tillräckligt ingripande handling, eller har tilldelats en eller flera varningar utan att de omständigheter som föranlett varningen har rättats till.



Om flera tillståndshavare har använt ett gemensamt serveringsutrymme, enligt 8 kap. 14 § andra stycket, får tillståndet för gemensamt serveringsutrymme återkallas, om det inte kan klargöras vilken tillståndshavare som är ansvarig för det inträffade som ska föranleda återkallelse av serveringstillståndet.

Erinran är den lägsta sanktionsnivån som kan nyttjas vid lindrigare förseelser. I allvarigare fall, dock inte i sådan grad att återkallelse synes nödvändig, ska istället varning utfärdas. Det kan till exempel handla om upprepade förseelser som inte åtgärdas av tillståndshavaren eller brister i ekonomisk och/eller personlig lämplighet. Om tillståndshavaren tidigare har erhållit en eller flera varningar som inte rättas till ska kommunen överväga att återkalla serveringstillståndet. Vid en sådan bedömning ska hänsyn tas till varningens/varningarnas karaktär samt vilken tid som har förseglat mellan de inträffade händelserna. Det kan dock förekomma situationer då återkallelse kan ske med omedelbar verkan, utan att någon varning har utfärdats tidigare, detta enligt alkohollagen 9 kap. 18 § som nämnts i rutan ovan. Serveringstillstånd för gemensam serveringsyta kan återkallas om ordningsstörning förekommer, vilket innebär att varje tillståndshavare då har rätt att avgränsa sin egen serveringsyta. Kommunen kan förbjuda detaljhandel med eller servering av folköl eller delge en varning om reglerna inte följs. Förbud kan meddelas för antingen sex eller tolv månader, beroende på om lagöverträdelsen upprepas eller anses som en allvarlig underlåtelse.

Beslut om avslag och andra negativa avgöranden kan prövas i förvaltningsdomstol, som avgör mål i de fall Kommunstyrelsen och motpart inte är överens.