

Stöd till alkohollagen

Krogarnas kursmaterial

Begrepp och innebörd vid utbildningen Serveringstillstånd

Det här dokumentet ska hjälpa dig att förstå alkohollagen genom att förklara de ord och begrepp som används. Definitionerna är tagna från alkohollagen och dess kommentarer.

Materialet, tillsammans med din utbildning, ska ge dig den kunskap som krävs för att klara kunskapsprovet i alkohollagen hos kommunen.

Drycker/preparat

Sprit:

Med sprit avses en vätska som framställts genom destillering eller annan kemisk process och som innehåller alkohol.

Alkohol:

Med alkohol avses etylalkohol.

Alkoholdryck:

Drycken ska ha en alkoholhalt som överstiger 2,25 volymprocent. I alkohollagen delas alkoholdrycker in i spritdrycker, vin, öl och andra jästa alkoholdrycker.

Spritdryck:

En spritdryck är en alkoholdryck som innehåller sprit. En ytterligare förutsättning är att alkoholhalten överstiger 2,25 volymprocent. Likör, whisky, Irish coffee och de flesta drinkar ligger under gruppen spritdrycker.

Vin:

Vin är en dryck som har framställts genom jäsnings 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.

Öl:

Öl är en jäst dryck som framställts med torkat eller rostat malt som huvudsakligt extraktgivande ämne.

Starköl:

Öl med en alkoholhalt som överstiger 3,5 volymprocent.

Folköl:

Öl med en alkoholhalt som överstiger 2,25 men inte 3,5 volymprocent.

Annan jäst alkoholdryck:

Andra jästa alkoholdrycker är drycker som framställts genom jäsning av frukt, bär eller andra växtdelar. Exempel på dessa drycker kan vara cider, fruktviner, bärviner, maskrosvin och mjöd.

Lättdryck:

En dryck som är alkoholfri eller som har en alkoholhalt om högst 2,25 volymprocent benämns lättdryck. Alltså all dryck som har en alkoholhalt om högst 2,25 volymprocent.

Alkoholdrycksliknande preparat:

Vid bedömning om ett alkoholhaltigt preparat ska anses vara ett alkoholdrycksliknande preparat ska följande beaktas:

1. preparatets sammansättning och smak,
2. om det genom upptining, kylning, avskiljning av beståndsdelar eller tillförsel av vätska går att omvandla preparatet till en alkoholdryck, eller
3. hur det marknadsförs.

Det vill säga om det är till för att ätas/drickas och att man kan få en berusningseffekt, preparatet ska innehålla minst 2,25 volymprocent alkohol. Det vanligaste är alkoholglass.

Skäligt påslag:

Med skäligt tillägg avses tillägg för kostnader för servering och övrig hantering, alltså att alkoholförsäljningen skall bära sina egna kostnader. Restaurang, med tillstånd att servera alkoholdrycker till allmänheten, bör göra ett tillägg om minst 25 % på inköpspriset för att täcka hanteringskostnaderna. Prissättningen får inte ske på ett sådant sätt att försäljning av drycker med högre alkoholhalt främjas.

Restaurangrapport:

Den som har ett serveringstillstånd ska varje år lämna in en restaurangrapport till den kommun där serveringsstället är beläget. Detta därför att det ska vara möjligt att kontrollera flödet och hanteringen av alkoholdrycker. Alla inköp och all försäljning av alkoholdrycker, uttryckt i kronor såväl som i volym (liter), ska framgå av restaurangrapporten.

Försäljning

Partihandel:

Försäljning som inte riktar sig till slutkonsumenten, t.ex. när en partihandlare säljer till Systembolaget eller till en restaurang som har ett stadigvarande serveringstillstånd.

Detaljhandel:

Staten äger det enda detaljhandelsbolaget i Sverige som får sälja alkoholhaltiga drycker. Bolaget heter Systembolaget. Försäljningen sker direkt till konsument som inte ska förtära drycken på inköpsstället.

Servering:

Försäljning av alkoholhaltiga drycker kallas för servering om det sker för förtäring på stället. Servering är en transaktion där någon tillhandahåller alkoholdrycker mot ersättning.

Alkohol från restaurangen:

Alkoholdrycker får inte tas med från serveringsstället. Ett undantag är folköl. De drycker som får säljas i en vanlig matbutik får också tas med från ett serveringsställe.

Bedriva försäljning:

Med begreppet "bedriva försäljning" avses att driva rörelse.

Underårig:

En person som är under 18 år får inte serveras eller dricka alkohol på krogen. En restaurang får dock ta emot underåriga som gäster.

Tillverkning av sprit:

Med tillverkning av sprit avses varje förfarande där sprit framställs eller utvinns. För att få tillverka alkoholdrycker krävs ett särskilt tillstånd.

Kryddning av sprit:

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 serveringsrörelsen. Detta är inte att anse som tillverkning av sprit.

Serveringstillstånd

För servering av alkoholdrycker krävs tillstånd av den kommun där serveringsstället är beläget (serveringstillstånd). Ett serveringstillstånd innebär en rätt för tillståndshavaren att mot betalning servera sina gäster de alkoholdrycker som tillståndet omfattar.

Servering till allmänheten:

För att få servera alkohol till allmänheten (personerna behöver inte vara kända sedan tidigare) gäller höga krav till exempel beträffande lokal, matutbud och kännedom om alkohollagstiftningen. T.ex. ska lokalen vara överblickbar, maten ska vara tillredd och varierad och det ska finnas ett eget kök i anslutning till serveringslokalen.

Slutet sällskap:

För att det skall kunna vara fråga om ett slutet sällskap:

Det krävs att medlemskretsen är känd före det aktuella arrangemanget. Det är alltså inte fråga om ett slutet sällskap om till exempel medlemskap kan lösas i entrén till den aktuella tillställningen.

Det krävs att det finns ett gemensamt intresse eller annat innehållsmässigt samband mellan medlemmarna – något sådant samband kan normalt inte anses finnas vad gäller gäster på ett hotell.

Antalet medlemmar kan också vara av betydelse. Föreningar som omfattar en stor del av invånarna på en ort eller en lokalförening som även är öppen för en organisations samtliga medlemmar inom en viss region eller inom landet torde exempelvis normalt inte kunna anses vara slutna sällskap.

Vid stadigvarande servering till slutet sällskap så måste du kunna servera någon form att tillredd mat, matutbudet måste alltså inte vara lika varierat som kravet för stadigvarande tillstånd till allmänheten kräver. Lokalens beskaffenhet kan också vara något lägre. Den som har ett stadigvarande serveringstillstånd för slutna sällskap får servera flera slutna sällskap samtidigt, om sällskapen hålls åtskilda och inte blandas ihop. Om en tillståndshavare har flera lokaler så är det alltså möjligt att ha olika slutna sällskap samtidigt men i åtskilda lokaler.

Stadigvarande serveringstillstånd:

Tillståndet kan avse servering året runt, eller årligen under en viss tidsperiod.

Stadigvarande tillstånd gäller tills vidare. Kommunen får dock om det finns särskilda skäl begränsa tillståndets giltighet till viss tid.

Tillfälligt serveringstillstånd:

Detta avser en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle. Vid dessa tillfällen gäller lägre krav på matutbud, lokalens beskaffenhet, och sökandens utbildning jämfört med ett stadigvarande tillstånd för allmänheten.

Cateringverksamhet:

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 och godkänns av kommunen. Eget kök, utförelskök, för tillredning av mat krävs för att få ett stadigvarande tillstånd. Den som ska bedriva cateringverksamhet i flera olika kommuner behöver söka ett tillstånd i varje kommun. Företaget behöver dock inte ha ett kök och tillagningsställe i varje kommun där de söker tillstånd. Samma krav gällande matutbudet som för stadigvarande tillstånd för allmänheten gäller, det vill säga varierad och tillredd mat. Serveringstiden för ett stadigvarande cateringtillstånd, till slutna sällskap, kan sträcka sig som längst till klockan 01.00

Provsmakning:

Det går att få ett serveringstillstånd för provsmakning. Provsmakning kan tillåtas i en butikslokal. I begreppet provsmakning ligger att det handlar om små mängder av olika produkter för att kunna få en uppfattning om kvalitet och smak. Kravet på matservering gäller inte vid provsmakning av alkoholdrycker i samband med mässor eller liknande arrangemang eller av egenproducerade alkoholdrycker vid tillverkningsställe.

Normaltid:

Om inte kommunen beslutar annat, får servering av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker inte påbörjas tidigare än klockan 11.00 och inte pågå längre än till klockan 01.00.

Vid serveringstillstånd till kl 01:00 måste gästerna vara ute ur lokalen senast 30 minuter senare, det vill säga 01:30. Efter en timma, 02:30, går det bra för restaurangen att öppna på nytt fast då utan servering av alkohol fram till när serveringstiden börjar igen klockan 11:00.

Tillredd mat:

Att maten ska vara lagad eller tillredd innebär att råvaror på något sätt ska ha förädlats. Enbart sallader eller smörgåsar är inte tillredd mat i lagens mening och tillgodoser heller inte kravet på ett varierat utbud av maträtter.

Variert utbud av maträtter:

Såväl förrätter, huvudrätter och efterrätter ska kunna erbjudas. Det är inget krav att varma

maträtter kan serveras, förutsatt att matutbudet och förhållandena i övrigt har den allmänna standard som krävs för serveringstillstånd.

Har du slut på mat under serveringstiden så måste du stänga serveringstället, ingen servering får ske, inte heller av lättdrycker.

När serveringstillstånd inte krävs:

Tre punkter ska vara uppfyllda för att serveringstillstånd inte ska krävas vid servering:

Det ska avse ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer.

Det ska ske utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna.

Det ska äga rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker..

Vem du får köpa alkoholdrycker ifrån:

Den som har ett stadigvarande serveringstillstånd och den som har ett tillfälligt tillstånd för allmänheten får köpa alkoholen från partihandlare och från systembolaget. Vid andra tillstånd får man endast köpa alkoholen från systembolaget.

Lokal

Serveringsställe:

Med serveringsställe avses alla lokaler och utrymmen som används i en serveringsrörelse. Serveringsstället ska, i normalfallet, ha eget kök i anslutning till serveringslokalen.

Serveringslokal:

Serveringslokal avser den del av serveringsstället, inomhus, där alkoholservice är tillåten. Ett viktigt krav som ställs på serveringslokalen är att den ska vara överblickbar bland annat för att serveringspersonalen skall kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker samt kunna upptäcka om olägenheter uppstår. Lokalen skall vara godkänd av brandskydds-, arbetarskydds- och hälsoskyddsmyndigheter.

Annat avgränsat utrymme:

Med annat avgränsat utrymme avses del av serveringsställe som ligger utomhus och där alkoholservice är tillåten, till exempel en terrass eller en uteservice.

Serveringsutrymme:

I ett serveringsutrymme får servering av alkohol ske. Flera tillståndshavare kan söka tillstånd för att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme, se nästa punkt!

Gemensamt serveringsutrymme:

Flera tillståndshavare kan ansöka om ett gemensamt serveringsutrymme. Varje tillståndshavare ska då svara för ordning och nykterhet inom serveringsutrymmet. Vid misskötsamhet, som inte kan härledas till en viss restauratör, kan det gemensamma tillståndet komma att återkallas.

Butikslokal:

Med butikslokal avses en lokal där konsumenter kan köpa varor eller tjänster eller hyra varor, dock inte restauranger och andra serveringsställen.

Förvaringsförbud:

Alkoholdrycker som enligt lag inte får säljas på serveringsstället får heller inte förvaras där. Förvaringsförbudet gäller inte om det är uppenbart att en dryck inte är avsedd att drickas på stället till exempel då en gäst har lämnat in den för förvaring hos garderobiären eller om den är avsedd att användas vid matlagning på restaurangen.

Förtäringförbud:

Alkoholdrycker som enligt lag inte får säljas på ett serveringsställe får inte heller förtäras (drickas) där. Det innebär att gäster inte får ta med sig sin egna alkoholdryck för att dricka på serveringsstället/restaurangen.

När kök behövs:

När det gäller stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten ska ett kök finnas i anslutning till serveringslokalen och möjliggöra att lagad eller på annat sätt tillredd mat kan tillhandahållas. Vid ett stadigvarande serveringstillstånd för cateringverksamhet finns det också ett krav på kök (tillredningskök), detta kök behöver dock inte finnas i anslutning till serveringslokalen. Vid andra tillstånd finns det inget krav på kök.

Marknadsföring av alkoholdrycker

Särskild måttfullhet ska iakttas:

Reklam, eller annan marknadsföringsåtgärd, får inte vara påträngande, uppsökande eller uppmana till bruk av alkohol. Den får inte heller rikta sig till, eller skildra, barn eller ungdomar som inte har fyllt 25 år.

Kommersiella annonser:

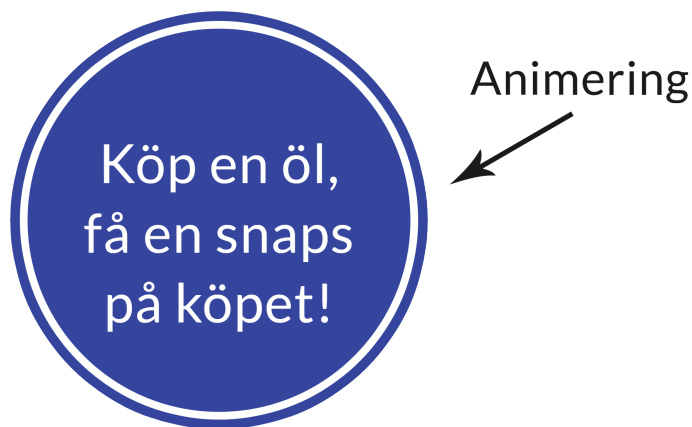
En kommersiell annons är reklam som syftar till att tjäna pengar.

Periodiska skrifter:

En periodisk skrift kan vara en dagstidning eller någon annan skrift som utkommer flera gånger om året.

Animeringsförbud:

Gästerna får inte uppmanas eller förmås att köpa alkoholdrycker. Aktiv påverkan är alltså inte tillåtet. Förfrågningar från serveringspersonalens sida, t.ex. om ytterligare alkoholdrycker önskas i samband med att kassan stänger, är dock tillåtna.



Ordning och reda

Vid servering av alkoholdrycker ska ansvarig personal se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undviks.

Ordning:

Det ska råda en positiv atmosfär på krogen, personalen ska tydligt visa att de har kontroll över serveringsrörelsen, det ska inte vara glas på golvet eller flera tomma flaskor på borden osv. Oordning på försäljningsstället skall motverkas. Detta gäller både oordning som har samband med alkoholförtäringen och sådan som inte är alkoholrelaterad.

Exempel på det senare kan vara att gäster uppträder störande utan att vara påverkade

eller att brottslig verksamhet förekommer, till exempel narkotika- eller häleribrott. Uppkommer oordning måste missförhållandena rättas till. Det kan till exempel ske genom att gäster talas tillrätta, avvisas eller, om inget annat återstår, att försäljningsstället utryms.

Nykterhet:

På ett serveringsställe ska gästerna vara nyktra. De får vara salongsberusade (glada och upprymda) men det får inte vara märkbart påverkade av alkohol eller andra droger. Tecken på onykterhet kan vara att en person blir störande, somnar vid bordet, raglar eller har svårt att kontrollera sitt tal och uppträdande i övrigt.

Märkbart påverkad av alkohol:

Vid märkbart påverkad påbörjas den nivå av berusningsgrad som inte är tillåten på ett serveringsställe.

Se bild från FHM på nästa sida.



Tillsyn

En viktig förutsättning för den restriktiva alkoholpolitiken, och skyddet för folkhälsan, är att samhället har en effektiv kontroll av att lagar och regler följs. När det gäller hanteringen av alkohol har flera myndigheter tillsyns- och kontrolluppgifter.

Tillsynsmyndighet:

En tillsynsmyndighet är en myndighet som kontrollerar att serveringsstället håller sig till lagen.

Statens folkhälsomyndighet (FHM):

Ansvarar för den övergripande tillsynen av att alkohollagens bestämmelser efterlevs. Det är även FHM som har utformat kunskapsprovet hos kommunen.

Länsstyrelsen:

Länsstyrelserna har tillsyn inom länet och biträder kommunerna med råd.

Kommunen:

Kommunen är en tillståndsmyndighet samt bedriver tillsyn på krogar. Kommunen ger tillstånd för alkoholservice samt kan förordna om villkor för denna. Kommunens uppgift är att vägleda tillståndshavarna och att kontrollera att reglerna efterföljs.

Polismyndigheten:

Polismyndigheten bedriver tillsyn på serveringsstället.

Konsumentverket:

Konsumentverket ansvarar för övervakningen av att de regler som gäller för marknadsföring av alkoholdrycker följs.

Skatteverket:

Skatteverket bedriver tillsyn på serveringsstället.

Tillsyn:

Med tillsyn menas att kontroll ska ske på serveringsstället så att lagen följs.

Yttre tillsyn:

Vid yttre tillsyn kontrolleras de allmänna försäljningsbestämmelserna. Det kan vara hur verksamheten bedrivs med avseende på ordning och nykterhet och att servering inte sker till underåriga och/eller märkbart påverkade personer, förekomsten av lagad mat och att serveringsansvarig person finns på plats. Att försäljningen sker i enlighet med tillståndet som det framgår av tillståndsbeviset. Vilket/vilka slag av alkoholdrycker som serveras, om

servering sker till allmänheten eller till slutet sällskap, serveringslokalen, dess (lokalen) och kökets beskaffenhet, matutbud, serveringstid samt, i förekommande fall, om meddelade villkor följs. Vidare kontrolleras att förvarings- och förtäringförbuden efterlevs, tillgången på lättdrycker, att de särskilda bestämmelserna om marknadsföring följs samt om försäljningen bokförs.

Inre tillsyn:

Vid inre tillsyn kontrolleras om förutsättningarna för tillstånd fortfarande föreligger. Det kan vara att kraven kring brandsäkerhet fortfarande är uppfyllda, uppgift om hur tillståndshavaren, dvs. företaget som har tillståndet, sköter sig i ekonomiskt avseende. Så är även fallet vad avser ekonomisk skötsamhet hos personer med betydande inflytande (s.k. PBI) i företaget.

Samordnad tillsyn:

Med samordnad tillsyn avses ett fördjupat tillsynsarbete som flera berörda myndigheter planerar och/eller genomför tillsammans. Dessa deltar med stöd av den lagstiftning som gäller för deras respektive sakområde. En kommun kan förordna en sakkunnig att biträda vid kontrollbesöket. Det kan t.ex. vara en tjänsteman från skattemyndigheten i samband med kontroll av bokföringen.

Tillståndshavare:

Tillståndshavaren är den person som driver serveringsrörelsen och som har det yttersta ansvaret över serveringen. Han eller hon måste ha fyllt minst 20 år. "Tillståndshavare" kan även syfta till företaget som innehar tillståndet.

Serveringsansvarig:

Tillståndshavaren, eller av denne utsedd serveringsansvarig person, ska ha kontroll över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt. Serveringsansvarig person skall ha tillräcklig kunskap i svensk alkohollagstiftning för att kunna sköta uppgiften som ansvarig för serveringen.

Anställd personal:

Endast den som är anställd av tillståndshavaren eller som är inhyrd av ett bemanningsföretag får anlitas som köks- eller serveringspersonal eller för uppgifter som är av betydelse för ordning och nykterhet. Kravet på att anlita personal skall vara anställd omfattar i princip all personal som används för bedrivandet av serveringsrörelsen. Den personal som inte tillhör den egentliga serveringsrörelsen behöver inte vara anställd av tillståndshavaren eller vara inhyrd av ett bemanningsföretag, det kan vara garderobiärer,

musiker (tex. trubadurer), casinopersonal, ordningsvakter och liknande. I alkohollagen finns det ingen bestämmelse om lägsta ålder för serveringspersonal.

Bokföring:

Tillståndshavares bokföring skall vara så anordnad att det är möjligt för tillsynsmyndigheten att kontrollera verksamheten. Den som bedriver rörelsen är skyldig att på begäran av en tillsynsmyndighet visa upp bokföringshandlingarna.

Ingripande

Kommunens ingripanden syftar till att få bort missförhållanden och för att förhindra att nya uppstår. Åtgärder mot tillståndshavaren är inte för att vara ett "straff" utan är ett medel för att skapa en god restaurangmiljö.

Erinran:

Om innehavaren av ett serveringstillstånd bryter mot alkohollagen och de villkor eller föreskrifter som har meddelats honom får kommunen meddela tillståndshavaren en erinran. Erinran används vid lindriga förseelser.

Varning:

Vid allvarligare händelser, eller upprepade förseelser, får en varning meddelas utan att ha föregåtts av en erinran. 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.

Återkallelse:

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. I vissa fall kan återkallelse 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.

Inhibition:

Om en tillståndshavare överklagar en återkallelse kan han få inhibition under utredningstiden. Om krögaren får inhibition kan han fortsätta driva servering under utredningstiden.

Villkor:

Kommunen kan meddela villkor för hur serveringen ska bedrivas. Villkor enligt alkohollagen får endast användas för att motverka skadeverkningar av alkoholpolitisk art.

Kommunen kan till exempel ge villkor gällande:

- # Vilka serveringslokaler som får utnyttjas och hur,
- # Att ordningsvakter skall finnas,
- # Att alkoholdrycker endast får serveras genom bordservering,
- # Vilka serveringstider som skall gälla,
- # Hur, och när, en drinkbar får användas m.m.

PBI

PBI står för personer med betydande inflytande i företaget. Alla i styrelsen inklusive suppleanten (om han/hon har firmateckningsrätt) samt eventuell finansiär räknas som PBI. PBI-personersandel kollas.

Vandel:

Vandel står för skötsamhet. Vid kontroll av en persons vandell skickas en förfrågan till bland annat polisen. Vandell innebär både allmän, och ekonomisk, skötsamhet.

Alkoholpolitik

Alkoholpolitiska mål:

Alkoholpolitikens mål är att främja folkhälsan genom att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar. Målet ska nås genom insatser som motverkar skadligt dryckesbeteende och bidrar till en minskad total alkoholkonsumtion. Att begränsa alkoholens skadeverkningar kan till exempel vara att motverka överkonsumtion, av alkohol, och att motverka allt för tidig alkoholdebut.

Alkoholpolitiska instrument/medel:

Ett av de främsta och mest grundläggande politiska instrumenten för att nå alkoholpolitikens mål är en restriktiv lagstiftning på alkoholområdet, exempelvis regleringen av serveringsverksamheten.

Straffbestämmelser

Olovlig befattning med sprit:

Den som tillverkar alkoholdrycker eller på något annat sätt handhar sprit som är olovligt tillverkad kan dömas för olovlig befattning med sprit.

Olovlig försäljning av alkohol:

Den som uppsåtligen, eller av oaktsamhet, säljer sprit, alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat utan tillstånd eller serverar alkoholdrycker som anskaffats på annat sätt, i strid mot alkohollagen, kan dömas för olovlig försäljning av alkohol.

Olovligt innehav av alkohol:

Den som innehar alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat i syfte att olovligen sälja dem kan dömas för olovligt innehav av alkohol.

Olovligt anskaffande av alkohol:

Den som uppsåtligen eller av oaktsamhet anskaffar, överlämnar eller bjuder på alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat i strid mot alkohollagen kan dömas för olovligt anskaffande av alkohol.

Olovlig hantering av alkohol:

Den som uppsåtligen eller av oaktsamhet säljer eller lämnar ut alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat till någon som inte har uppnått föreskriven ålder (18 år) eller som är märkbart påverkad av alkohol eller annat berusningsmedel samt den som bryter mot förvaringsförbudet eller förtäringförbudet kan dömas för olovlig hantering av alkohol.

Med andra ord

Alkohol är skadligt både för samhället och den enskilda individen vid för stora mängder. Folk dör i alkoholrelaterade sjukdomar, familjer förstörs, olyckor sker och väldigt mycket våld sker till följd av alkoholen. För att minimera dessa negativa följder finns alkohollagen. Alkohollagen ska göra att folk dricker mindre alkohol. Forskning har visat att alkoholpolitiken, till exempel detaljhandelsmonopol (endast systembolaget får sälja), skatteregler, hårda serveringsregler m.m. har påverkat samhället till det bättre.

Meningen är att man ska kunna gå till en restaurang, äta en god middag, dricka ett glas vin och bara njuta av de positiva effekterna av alkohol. Matsservering/köket har fått en central roll i alkohollagen.

Detta för att promillehalten alkohol inte blir lika stor om mat intas tillsammans med alkohol. Maten behöver inte vara varm fast det måste finnas ett varierat utbud samt att det inte får vara för enkel mat, såsom mackor och pizza slice. Efter klockan 23 är det dock tillåtet att bara kunna erbjuda enklare maträtter.

Det är kommunen där serveringsstället är beläget som beslutar om serveringstillstånd, de kan även besluta om villkor för serveringen. Villkoren får endast vara av alkoholpolitisk karaktär.

Kommunen bedriver även tillsyn på restaurangen för att se om villkoren och lagen följs, polisen kommer också kontrollera att restaurangen håller sig till alkohollagen.

Om serveringsstället, alltså restaurangen, inte håller sig till lagen så kan kommunen vidta en del åtgärder, som till exempel ge en erinran, varning eller återkalla serveringstillståndet. Dessa åtgärder är till för att "knuffa" restaurangen i rätt riktning. Kommunen ska ses som en hjälpande hand.

Det ska vara ordning och nykterhet på serveringsstället. Det ska alltså inte vara stökigt inne i lokalen, det gäller till exempel personer som är bråkiga, glas på golvet, för mycket folk, brott som sker öppet, överservering m.m. Det ska med andra ord vara en positiv atmosfär. Även utanför restaurangen ska det vara ordning, till exempel i kön till serveringsstället. Med nykterhet menas det att gästerna inte ska vara så berusade att de blir störande eller farliga för sig själva, det ska inte finnas några märkbart påverkade personer inne på restaurangen. Om en person är så berusad att han inte får serveras så ska han avvisas från restaurangen.

Tillståndshavaren ska se till att personalen har goda kunskaper i alkohollagen.

Tillståndshavaren har det yttersta ansvaret för restaurangen. Om tillståndshavaren inte

kan vara på plats ska hen utse en serveringsansvarig. Personalen ska veta vem som är serveringsansvarig, hen ska också meddela vem eller vilka som är serveringsansvariga till kommunen.

Den som serverar alkohol till en märkbart påverkad person eller en underårig kan dömas för olovlig hantering av alkohol. Serveringsstället kan även få en erinran, varning eller återkallelse. Personalen som har serverat den märkbart påverkade personen kan få böter eller fängelse.

Kontakt

Har du frågor och funderingar, som du inte fått svar på i detta material eller i någon av våra utbildningsfilmer, vänligen kontakta oss, så hjälper vi dig!

Maila: kundtjanst@krogarna.se eller ring kundtjänst på tel: 010- 157 80 82

