



Ny alkohollag

Från 1 januari 2011 gäller en ny alkohollag som innebär en rad nyheter. De viktigaste är beskrivna nedan.

KÖK OCH MATUTBUD

Kraven på köksutrustning och matutbud hos den som söker serveringstillstånd har moderniserats. Det är nu möjligt även för restauranger som enbart serverar kall mat att få serveringstillstånd, som till exempel sushiställen med restaurangmässig karaktär. Däremot uppfyller inte enklare matställen som gatukök eller caféer kraven. Att enbart ha rätter som till exempel sallader, smörgåsar, hamburgare eller varmkorv räcker inte.

Tillståndshavaren ska kunna erbjuda ett varierat utbud av lagade eller på annat sätt tillredda maträtter. Såväl förrätter och huvudrätter som efterrätter ska kunna erbjudas. Rekommendation från Statens folkhälsoinstitut, FHI, är minst 5 antal av var sort.

Efter klockan 23.00 ställs inte lika höga krav på ett varierat matutbud. Gästerna ska dock kunna erbjudas flera olika rätter av enklare slag till exempel kalla maträtter eller maträtter som värms i mikrovågsugn.

Serveringsstället ska fortfarande ha ett kök i anslutning till serveringslokalen, däremot har det tidigare kravet på att det måste vara ett välutrustat restaurangkök för allsidig matlagning försvunnit. Utrustningen måste dock fortfarande hålla en viss standard, till exempel anses inte en vanlig lägenhetsspis eller mikrovågsugn vara tillräcklig utrustning. Dessutom ska serveringslokalen vara registrerad som livsmedelsanläggning hos Bygg- och miljöförvaltningen.

PERSONAL

Enligt den nya lagen gäller att 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. Det innebär till exempel att även entrévärdar och liknande personal omfattas av bestämmelsen. Däremot gäller det inte ordningsvakter som förordnats enligt lagen om ordningsvakter. Observera att bevakningsföretaget som tillhandahåller ordningsvakterna måste vara auktoriserat av länsstyrelsen. Även elever från restaurangskolor är undantagna från anställningskravet.

SERVERINGSANSVARIG

En förändring är också att den som utses som serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år.

ANNAN JÄST ALKOHOLDRYCK

I den nya alkohollagen har införts ett fjärde alkoholslag "annan jäst alkoholdryck", till exempel cider, fruktviner eller bärviner. Man behöver inte ansöka särskilt om servering för annan jäst alkoholdryck om man har tillstånd att servera vin. Vid kommunens tillsynsbesök kommer kommunen att betrakta serveringstillstånd för vin som liktydigt med annan jäst alkoholdryck. Kommunen kommer att lägga till det nya alkoholslaget på tillståndsbrevet i samband med nya ansökningar från tillståndshavare eller vid omprövning av tillståndet.

CATERINGTILLSTÅND

Den som bedriver cateringverksamhet kan beviljas stadigvarande serveringstillstånd för slutna sällskap. Cateringverksamheten ska ha ett eget kök för tillredning av mat. Kravet på köksutrustning och matutbud är detsamma som för stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten på restaurang. Observera att den som innehar ett serveringstillstånd för catering eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Tillståndshavaren skall anmäla lokalen där serveringen äger rum för varje tillfälle till kommunen. Anmälan av serveringslokal vid catering görs på särskild blankett som finns på kommunens hemsida.

Alkoholservering får inte ske innan kommunen har lämnat godkännande

NOTIS

Tillståndsriktlinjer arbetas om

Sandvikens Kommuns riktlinjer för alkoholserveringstillstånd kommer att omarbetas. Statens folkhälsoinstitut (FHI) har fått i uppdrag att utarbeta en modell för hur riktlinjerna ska se ut.

FHI har påbörjade arbetet i februari med att ta fram modellen. Arbetet pågår och beräknas vara klart under hösten. Tillämpliga delar i gällande riktlinjer gäller tills nya har beslutats av Individ- och familjeomsorgsnämnden.



PROVSMAKNINGSTILLSTÅND

Anordnande av provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker vid arrangemang riktade till allmänheten är tillåten under förutsättning att:

1. Arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker som provsmakningen avser 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.

Tillståndshavare som avses i punkt 1 ska innan arrangemanget äger rum lämna en anmälan till kommunen.

Provsmakning avser endast en liten mängd, oftast motsvarande en matsked eller mindre. Vid provsmakning ställs inget krav på matsservering. Den som erbjuder provsmakning ska ta betalt för dryckerna. Blanketter för ansökan och anmälan finns på kommunens hemsida.

KRYDDNING AV SNAPS

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. Det handlar enbart om att som snaps kunna servera vad som i allmänt tal benämns brännvin, som har kryddats på restaurang enligt eget recept. Verksamheten ska vara i liten skala. Anmälningsblankett finns på kommunens hemsida.

GEMENSAM SERVERINGSYTA

Särskilt tillstånd kan ges för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Varje sökande måste dock först ha ett eget serveringstillstånd för sin verksamhet. Varje tillståndshavare ansvarar för ordning och nykterhet och ska ha minst en egen serveringsansvarig. En ansökan om gemensam serveringsyta prövas noggrant.

RUMSSERVERING OCH MINIBAR

På hotell som har restaurangverksamhet med serveringstillstånd i sina lokaler får servering av alkoholdrycker ske på hotellrummet (rumsservering).

På sådant hotell får även servering från minibar på hotellrummet ske.

Rumsservering var inte reglerat i alkohollagen som gällde fram till årsskiftet.

KUNSKAPSPROV

En förutsättning för att beviljas serveringstillstånd eller provsmakningstillstånd är att de personer som har betydande inflytande i rörelsen har tillräckliga kunskaper i alkohollagen. Den som söker tillstånd ska därför som huvudregel avlägga kunskapsprov i den kommun som handlägger ansökan. Kunskapsprovet är webbaserat och framtaget av Statens folkhälsoinstitut. Kunskapsfrågorna omfattar fyra områden; alkoholpolitik, bestämmelser om servering, bestämmelser om tillsyn och bestämmelser om mat och utrustning. För godkänt resultat måste sökanden uppnå minst 75 procent rätta svar inom varje område som ingår i provet. Hjälpmedel är inte tillåtna. Tiden för det skriftliga provet är högst 90 minuter. Sökanden ges möjlighet till två omprov. Om inte godkänt resultat uppnås på provet är detta grund för att avslå ansökan om tillstånd.

Undantagna från skyldigheten att avlägga prov är de som redan har serveringstillstånd i Sandviken som minst motsvarar den aktuella ansökan och vars kunskaper det inte finns skäl att ifrågasätta.

SANKTIONER

För brott mot reglerna om serveringstillstånd har införts erinran som en lindrigare åtgärd än en varning. Vid allvarigare fall eller vid upprepade överträdelse kan fortfarande varning utfärdas. Om varning inte är en tillräcklig åtgärd kan tillståndet återkallas som tidigare.

NOTIS

Programmering av kassaregister för andra jästa drycker

Annan jäst alkoholdryck är en alkoholdryck som framställts genom jäsning av frukt, bär eller andra växtdelar och som inte är vin eller öl. Definitionen finns i 1 kap 9 § alkohollagen. Vid den årliga restaurangrapporteringen till Statens folkhälsoinstitut ska pris, omsättning och inköpt volym för andra jästa alkoholdrycker lämnas i egen kolumn på restaurangrapporten. Det innebär att ni tillståndshavare måste programmera in även denna alkoholdryck i kassaregistret så att det är möjligt att registrera försäljningen av annan jäst alkoholdryck för sig, som man hitintills har gjort med spritdryck, vin, folköl (tidigare öl) och starköl.