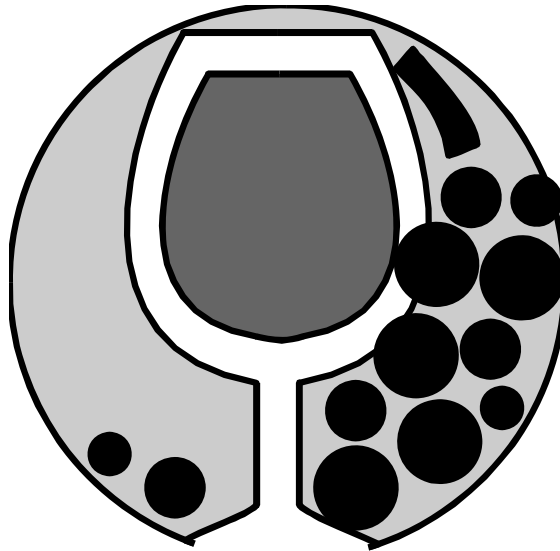




# Tillsyn av beviljade serveringstillstånd i Blekinges kommuner

Granskning 2007/2008 av 41 tillståndsärenden i  
Blekinge läns fem kommuner



Rapportnamn: Rapport om kommunernas kontroll av lokaler och kunskapskrav vid beslut om serveringstillstånd nr 2008:23 ISSN 1651-8527  
Utgivare: Sociala funktionen, Länsstyrelsen Blekinge län, 371 86 Karlskrona 2004  
Hemsida: [www.k.lst.se](http://www.k.lst.se)

Författare/Kontaktperson: Marie-Louise Svensson

© Länsstyrelsen Blekinge län

# Förord

---

Länsstyrelsens roll och arbetsuppgifter på det alkoholpolitiska området regleras i Alkohollagen (AL). Enligt AL utövar Statens Folkhälsoinstitut den centrala tillsynen över lagens efterlevnad. På länsnivå har Länsstyrelsen motsvarande uppgifter inom alkoholområdet. Detta innebär bl a att Länsstyrelsen skall utöva tillsyn över kommunernas arbete med tillståndsgivning och tillsyn. Länsstyrelsen har dessutom till uppgift att bistå kommunerna med råd och stöd vid tillämpningen av AL.

Sökandens lämplighet och lokalernas utformning är grundläggande krav för att serveringstillstånd skall meddelas. Att köket är utrustat för allsidig matlagning och att brandskyddet efterlevs är ytterligare två krav som kommunerna skall ta ställning till vid tillståndsgivningen.

Länsstyrelsen har granskat hur Blekinges fem kommuner följer lagstiftningen när det gäller tillståndsgivning enligt Alkohollagen. För varje kommun har ett separat beslut fattats. Denna rapport är en sammanställning av de fem besluten.

Syftet med rapporten är att belysa vilka handlingar kommunerna begär in på ovannämnda områden vid ansökan om serveringstillstånd och vilken bedömning man gör utifrån inkomna handlingar. Vidare redovisas i vilken utsträckning kommunernas handläggare besöker serveringsstället innan beslut fattas.

För innehållet i rapporten svarar alkoholhandläggare Marie-Louise Svensson

Karlskrona i juli 2008

Ann-Christine Petersson  
Socialdirektör

## Innehållsförteckning

|  |     |    |
|--|-----|----|
| Bakgrund                                       | sid | 5  |
| Syfte  | sid | 5  |
| Metod  | sid | 5  |
| Aktuell lagstiftning                           | sid | 6  |
| Kunskapskravet – Kommentarer/tillämpning       | sid | 8  |
| Resultat av granskningen                       | sid | 8  |
| Sammanställning av materialet                  | sid | 9  |
| Lokal - Kök för allsidig matlagning –          |     |    |
| Kommentarer/tillämpning                        | sid | 11 |
| Resultatet av granskningen                     | sid | 11 |
| Sammanställning av materialet                  | sid | 12 |
| Brandskyddet - Kommentarer/tillämpning         | sid | 14 |
| Resultat av granskningen                       | sid | 15 |
| Ägarförhållanden/serveringsansvarig personal – |     |    |
| Kommentarer/tillämpning                        | sid | 15 |
| Resultat av granskningen                       | sid | 16 |
| Sammanställning av materialet                  | sid | 16 |
| Sammanfattande bedömning – slutsats            | sid | 19 |

## Bakgrund

Länsstyrelsen har i olika sammanhang uppmärksammat att kommunernas bedömningar vid tillståndsgivning kan skifta. Även om inte Alkohollagen (AL) har ändrats så har Länsstyrelsen, vid genomgång av inkomna tillståndsbevis, uppmärksammat att varierande bedömningar görs när kommunernas beviljar nya serveringstillstånd.

Av de förfrågningar som Länsstyrelsen fått har det visat sig att lokalernas utformning inklusive köket och dess utrustning, hur man uppfyller kunskapskravet och brandskyddet är de områden som synes råda oklarheter om. Frågor om hantering av ändringar i ägarbilden på serveringsställen med tillstånd förekommer också frekvent. Det förekommer även frågor om serveringsansvarig personal.

Länsstyrelsen har också ett uppdrag från Regeringen som skall återrapporteras, vilket innebär att Länsstyrelsen skall utöva tillsyn över kommunernas arbete med tillståndsgivning och tillsyn avseende Alkohollagens bestämmelser.

## Syfte

Syftet med tillsynen har varit att få fram en bild av vilka krav som kommunerna ställer på sökandens kunskaper om AL, om lokalernas utformning inklusive kökets standard och efterlevnaden av räddningstjänstens krav. Länsstyrelsen har också velat se hur ägarbilden och anmäld serveringsansvarig personal har bedömts.

## Metod

Länsstyrelsen har i fem kommuner granskat 41 slumpvis uttagna akter om beviljade serveringstillstånd till allmänheten. Granskningen har varit inriktad på vilket beslutsunderlag kommunerna tar in från sökanden när det gäller kunskaper i alkohollagen och lokalens utformning inklusive kökets utformning. Länsstyrelsen har också granskat i vilken utsträckning kommunerna har beaktat Räddningstjänstens villkor och vilka rutiner kommunerna har för att följa upp förändringar av serveringsansvarig personal och ändrade ägarförhållanden.

För bedömning av lokalerna och verkligt matutbud samt kontroll av ägarförhållanden och serveringsansvarig personal har Länsstyrelsen besökt 21 av de 41 restaurangerna.

Varje kommun har i ett separat beslut delgivit resultatet av granskningen. Denna rapport är en sammanställning av dessa beslut.

Tillsynen har genomförts av Marie-Louise Svensson och vid vissa restaurangbesök har även kommunens alkoholhandläggare i Karlshamn, Olofström och Sölvesborg deltagit.

## Aktuell lagstiftning

### *Kunskaper i alkohollagstiftningen*

Serveringstillstånd får meddelas endast den som visar att han med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden och omständigheter i övrigt är lämplig att utöva verksamheten (7 kap 7 § 1 st AL)

I lämplighetskravet ingår att sökande skall ha kunskaper i AL. Kunskaperna skall finnas hos personer med betydande inflytande som är aktiva i serveringsrörelsen.

I Statens Folkhälsoinstituts Handbok Alkohollagen hänvisas till måldokument för restauratörsutbildning m m (Alkoholinspektionen 2000:3) där det anges en norm för hur utbildningen bör vara beskaffad avseende bl a innehåll och omfattning.

Vid stadigvarande tillstånd till servering för allmänheten godkänns kunskapskravet om sökanden har kunskaper enligt normen i måldokumentet. Det är sökanden som skall visa skriftlig dokumentation på kunskaperna, dvs betyg efter utbildning eller intyg om godkänd examination. Av dokumentationen skall framgå innehållet i utbildningen. Det skall också framgå vem som utbildat/examinerat.

### *Godkänd lokal*

Serveringstillstånd skall avse viss lokal eller annat avgränsat utrymme (7 kap 10 § AL).

- Med serveringsställe avses alla lokaler och utrymmen som används i serveringsrörelsen.
- Med serveringslokal avses den del av serveringsstället, inomhus, där alkoholservering är tillåten.
- Med annat avgränsat utrymme avses del av serveringsstället som ligger utomhus och där alkoholservering är tillåten, t ex terrass eller uteservering.

Med serveringsställe avses alla lokaler och utrymmen som används i serveringsrörelsen. Med serveringslokal avses den del av serveringsstället, inomhus, där alkoholservering är tillåten.

Med annat avgränsat utrymme avses del av serveringsstället som ligger utomhus och där alkoholservering är tillåten, t ex terrass eller uteservering.

Serveringslokaler och ev andra utrymmen skall vara angivna i tillståndsbeviset, t ex genom markering på ritning som bifogas beviset. Ett viktigt krav som ställs är att de skall vara överblickbara bland annat för att personalen skall kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker samt kunna upptäcka om olägenheter uppstår. Serveringsstället skall också, med hänsyn till överblickbarhet och funktion vara en sammanhållen enhet.

### *Kök för allsidig matlagning*

Tillstånd för servering till allmänheten året runt eller årligen under viss tidsperiod får meddelas endast om serveringsstället har ett kök för allsidig matlagning och tillhandahåller lagad mat (7 kap 8 § alkohollagen).

En grundförutsättning för serveringstillstånd är att miljöförvaltningen godkänt lokalen som livsmedelslokal enligt livsmedelslagen. Denna bedömning görs endast ur livsmedels- och omgivningshygieniska aspekter. Det är alltså tillståndsmyndigheten på serveringsområdet som måste göra den slutliga prövningen utifrån alkohollagen. Minimikrav på omfattningen för att godkänna lokalen framgår av allmänt råd (FHIFS 2002:6) som meddelats av Statens Folkhälsoinstitut.

Av det allmänna rådet framgår bl a att för att ett kök skall kunna godkännas för allsidig matlagning som ger möjlighet att erbjuda ett varierat och komplett utbud av lagad mat från råvaror bör krävas att köket minst är godkänt för hantering av tvättade eller skalade rotfrukter, rensad och filéad fisk och detaljstyckat kött. Om köket endast godkänts för beredning av prefabricerade maträtter, t ex gatukökssortiment, kan inte serveringsstället anses vara utrustat med ett kök för allsidig matlagning.

Kökets utrustning får bedömas i varje enskilt fall. Det finns dock en lägsta nivå. Denna nivå har underskridits om utrustningen endast består av vanliga lägenhetsspisar och mikrovågsugnar eller om det endast finns varmlufts- eller combiugnar. Inte heller den s.k. sous vide-tekniken för uppvärmning av förberedda matportioner är tillräcklig.

### *Brandskydd*

Krav på tillstånd för servering till allmänheten året runt eller årligen under viss tidsperiod är att lokalen även skall vara lämpligt för sitt ändamål ur brandskyddssynpunkt. (7 kap 8 § AL).

Bestämmelsen om att serveringsstället skall vara lämpligt från brandsäkerhetssynpunkt gäller endast vid stadigvarande tillstånd till allmänheten. Kravet innebär att serveringstillstånd inte får meddelas om inte lokalerna i sin helhet är godkända utan anmärkning av räddningstjänsten. Det är den sökande av serveringstillståndet som skall visa att serveringsstället är godkänt i detta avseende.

En serveringslokal bör enligt uttalanden i prop 1994/95:89 sid 64 även fortsättningsvis, liksom i tidigare lagstiftning, uppfylla vissa grundkrav. Lokalen skall vara godkänd av brandskydds-, arbetarskydds- och hälsoskydds-myndigheter (kommentarer till 7 kap 10 § AL).

### *Ägarförhållanden*

Serveringstillstånd får meddelas endast den som visar att han med sina personliga och ekonomiska förhållanden och omständigheter i övrigt är lämplig att utöva verksamheten (7 kap 7 § 1 st AL).

Den som beviljats tillstånd skall hos tillståndsmyndigheten anmäla när han avser att påbörja verksamheten. Anmälan skall även göras om verksamheten läggs ner eller om avbrott görs i den. Anmälan skall också göras när verksamhetens omfattning förändras eller om det i övrigt sker någon förändring som har betydelse för tillsynen. Även betydande förändringar i ägarbilden skall anmälas (8 kap 3 § AL).

Servering av alkoholdrycker är en socialt ansvarsfull uppgift. För att få tillstånd till sådan servering måste sökanden uppfylla högt ställda krav på lämplighet. Lämplighetskraven hos en juridisk person riktas även mot de fysiska personer som har betydande inflytande i rörelsen som t ex verkställande direktör, styrelseledamöter och aktieägare. I fåmansföretag och fåmansbolag bör kraven riktas på samtliga delägare. Krav på personlig lämplighet kvarstår även efter det att tillstånd meddelats.

Tillståndshavaren har också skyldighet att anmäla förändringar som har betydelse för kommunens tillsyn. Denna skyldighet innefattar bl a förändringar avseende personer med betydande inflytande i rörelsen. Denna kontroll är viktigt då det förekommer att sökanden endast är bulvan och att ägarbilden förändras då tillstånd beviljats.

### *Serveringsansvarig*

På serveringsställe där serveringstillstånd gäller skall tillståndshavaren eller av honom utsedd serveringsansvarig person utöva tillsyn över serveringen och vara närvarande under hela serveringstiden. Tillståndshavaren skall till tillståndsmyndigheten anmäla den eller de personer som har utsetts att ansvara för alkoholserveringen (6 kap 3 § AL).

Bestämmelsen innebär att serveringsstället, då alkoholförsäljning pågår, inte får lämnas utan tillsyn av tillståndshavaren eller serveringsansvarig. Någon av dessa personer måste under hela tiden befinna sig på serveringsstället.

Tillståndshavaren är skyldig att anmäla när en persons serveringsansvar upphör, t ex när en serveringsansvarig slutar sin anställning eller skiljs från uppgiften. Tillkommande serveringsansvarig personal skall anmälas till kommunen.

Vid tillsyn av serveringsställe är det den för tillfället serveringsansvarige personen som först kontaktas.

## **Kunskapskravet – kommentarer/tillämpning**

Kravet på kunskaper i AL:s bestämmelser har under hand utvecklats och förändrats sedan alkohollagen trädde i kraft den 1 januari 1995.

I statens Folkhälsoinstituts *Handbok Alkohollagen* från december 2002 hänvisas till måldokument för Restauratörsutbildning m m (Alkoholinspektionen 2000:3) och den norm som har angetts för hur en utbildning bör vara beskaffad avseende bland annat innehåll och omfattning. Vid stadigvarande serveringstillstånd till servering till allmänheten får kunskapskravet anses uppfyllt om sökanden kan visa att han/hon tillgodogjort sig kunskaper motsvarande de som en utbildning enligt normen i måldokumentet ger. Oavsett hur kunskaperna förvärvats ankommer det på sökanden att förete skriftlig dokumentation över sina kunskaper, dvs, betyg efter avslutad utbildning eller intyg om examination med godkänt resultat (tentamensbevis). Av beviset skall det framgå vilka moment utbildningen innehållit samt omfattning. Det skall även framgå vem som anordnat utbildningen och vem som utfört examinationen.

### **Resultat av granskningen**

Länsstyrelsens granskning av kunskapskravet visar att det förekommer variationer på de krav kommunerna ställer på innehavare av serveringstillstånd. Kommunerna tillämpar i de allra flesta fallen kraven i *Handbok Alkohollagen* och begär att intyg från genomgången utbildning skall lämnas. Det finns undantag där det enbart framgår av notering i akten att sökanden är känd eller haft tillstånd tidigare. Av granskade ärenden finns ett antal tillståndshavare kvar som beviljats tillstånd före 1995 då kravet på genomförd utbildning inte fanns.

När det gäller utbildningsföretagens kvalitét på utbildning i alkohollagens bestämmelser så finns det ingen myndighet som övergripande granskar denna. Det är upp till varje kommun att godkänna den utbildning som sökande redovisar. På marknaden finns ett fåtal etablerade utbildningsföretag som uppfyller måldokumentets krav, men det kommer fram nya företag som är obekanta för kommunerna och då blir det svårare att bedöma utbildningens kvalitét.



Länsstyrelsen bedömer att samtliga kommuner i de allra flesta fallen följer kravet på utbildning. Vid de tillfällen sökanden endast angivits som känd borde kommunerna ha genomfört en kontroll av kunskaperna i alkohollagen. Av kommentarer i Handbok Alkohollagen till 7 kap 7 § AL framgår att kravet på personlig lämplighet kvarstår även efter det att tillstånd meddelats. Kunskap i alkohollagen måste finnas hos personer med betydande inflytande som är aktiva i serveringsrörelsen. Därför borde samma kunskapskontroll ha genomförts när det gäller beviljade tillstånd före år 1995, då alkohollagen ändrats på flera vitala punkter efter denna tidpunkt.

### **Sammanställning av granskat material avseende kunskapskravet Karlshamns kommun**

| Restaurang | Tidigare Tillstånd | Kurs | Intyg om anställning | Dokument saknas | Kommentar      |
|------------|--------------------|------|----------------------|-----------------|----------------|
| 1          |                    |      |                      | x               |                |
| 2          |                    |      |                      | x               | Tillstånd 1992 |
| 3          |                    | x    |                      |                 | Lernia         |
| 4          |                    | x    |                      |                 | Lernia         |
| 5          |                    | x    |                      |                 | Lernia         |
| 6          |                    |      |                      | x               | Tillstånd 1993 |
| 7          | x                  |      |                      |                 |                |
| 8          |                    | x    |                      |                 | Niagara        |
| 9          |                    | x    |                      |                 | Lernia         |

### **Karlskrona kommun**

| Restaurang | Tidigare Tillstånd | Kurs | Intyg om anställning | Dokument saknas | Kommentar                    |
|------------|--------------------|------|----------------------|-----------------|------------------------------|
| 1          |                    | x    |                      |                 | AMU-gruppen                  |
| 2          |                    |      |                      | x               | AAS 6 tim + lång branschvana |
| 3          | x                  |      |                      |                 | Känd                         |
| 4          | x                  |      |                      |                 | Väl känd                     |
| 5          |                    |      | x                    |                 | Krav på att gå utbildning    |
| 6          | x                  |      |                      |                 |                              |

|    |  |   |   |  |         |
|----|--|---|---|--|---------|
| 7  |  | x |   |  | Lernia  |
| 8  |  | x |   |  | Niagara |
| 9  |  | x |   |  | Lernia  |
| 10 |  |   | x |  |         |
| 11 |  | x |   |  | Lernia  |

### Olofströms kommun

| Restaurang | Tidigare Tillstånd | Kurs | Intyg om anställning | Dokument saknas | Kommentar                    |
|------------|--------------------|------|----------------------|-----------------|------------------------------|
| 1          |                    |      |                      | x               | Övert. Från lst. Nytt 010418 |
| 2          |                    | x    |                      |                 | Lernia                       |
| 3          |                    | x    |                      |                 | Niagara                      |
| 4          |                    | x    |                      |                 | Niagara                      |
| 5          |                    |      |                      | x               | Tillstånd 1991               |
| 6          |                    | x    |                      |                 | Niagara                      |
| 7          |                    |      |                      | x               | Sökandes egen beskrivning    |

### Ronneby kommun

| Restaurang | Tidigare Tillstånd | Kurs | Intyg om anställning | Dokument saknas | Kommentar                 |
|------------|--------------------|------|----------------------|-----------------|---------------------------|
| 1          |                    | x    |                      |                 | Lernia                    |
| 2          |                    | x    |                      |                 | Lernia                    |
| 3          |                    |      | x                    |                 | Gymnasial restaurangskola |
| 4          | x                  |      |                      | x               | Framgår av utredning      |
| 5          |                    |      |                      | x               | Skall gå AMU kurs         |
| 6          |                    |      |                      | x               |                           |
| 7          |                    |      |                      | x               | Övert fr lst.             |
| 8          |                    | x    |                      |                 | Lernia                    |

## Sölvesborgs kommun

| Restaurang | Tidigare Tillstånd | Kurs | Intyg om anställning | Dokument saknas | Kommentar          |
|------------|--------------------|------|----------------------|-----------------|--------------------|
| 1          |                    |      |                      | x               |                    |
| 2          |                    |      |                      | x               | Känd enl utredning |
| 3          |                    | x    |                      |                 | Niagara            |
| 4          |                    | x    |                      |                 | Niagara            |
| 5          |                    |      |                      | x               | Tillstånd 1992     |
| 6          |                    |      |                      | x               |                    |

### Lokalen – kök för allsidig matlagning – kommentarer/tillämpning

Kraven på kök för allsidig matlagning vid servering till allmänheten har inte förändrats sedan tidigare lagstiftning eller under den tid som alkohollagen gällt. Kraven på kök för allsidig matlagning har varit föremål för utredningar men inga förändringar har gjorts i lagtexten eller i kommentarer och allmänna råd från centrala myndigheter.

Restaurangbranschen är under ständig utveckling där restaurangernas mat-, dryckes- och nöjeskultur förändras över tid. Branschen hävdar att man kan laga ett varierat utbud av maträtter från råvaror med betydligt enklare utrustning än vad Alkohollagen kräver. Den nya livsmedelslagstiftningen kräver ett godkännande som livsmedelslokal som inte överensstämmer med Alkohollagens krav på kök för allsidig matlagning. Ritningar som skall lämnas in vid ansökan kan vara svårbedömda, och alkoholhandläggarna har då en svår uppgift att sätta minimigränser för ett godkänt matutbud och en tillräcklig köksutrustning

### Resultat av granskningen

Vid prövning av kök för allsidig matlagning så är miljöförvaltningen den naturliga remissinstansen. Formuleringarna i deras yttranden är varierande och att man godkänt köket för allsidig matlagning är ett uttryck som endast använts i undantagsfall. Till exempel används formuleringen godkänt för fisk, kött och kallskänk utan att specificera om det är utifrån råvaror eller halvfabrikat. Hel- eller halvfabrikat och ojordiga rotfrukter är också formuleringar som inte ger direkt vägledning för en bedömning. Det är svårt att hitta en rak linje i miljöförvaltningarnas sätt att bedöma lokalerna och vad som kan utföras i köket. Alkoholhandläggaren får dra egna slutsatser utifrån remissvaren då besök på restaurangen oftast inte görs i samband med tillståndsgivning. Det framgår inte av akterna om kommunerna vid något tillfälle krävt komplettering av utrustning e dyl. Länsstyrelsen har noterat att vid ansökan inlämnade menyer är bristfälliga eller saknas helt. Det är också mycket varierande kvalitet på inlämnade ritningar där det i flera fall inte går att utläsa hur köket faktiskt är utrustat. I några fall saknas ritningar helt.

Länsstyrelsen har vid restaurangbesöken uppmärksammat att kökens utrustning har minskat eller inte används i förhållande till förutsättningar vid tillståndsgivning. Matutbudet har minskat och det gäller inte bara sen kvällstid utan även under dagtid. I några fall har restaurangerna omvandlats till rena pizzerior. En restaurang som endast erbjöd gatukökssortiment hade en helt oanvänd och undanställd köksdel och det saknades även råvaror för att laga annat än pizza och kebab.

Länsstyrelsen noterar att det inte i någon av de granskade akterna fanns någon notering om att restaurangen besökts innan serveringstillstånd beviljats.

## Sammanställning av granskat material avseende lokaler och kök för allsidig matlagning

### Karlshamns kommun

| Restaurang | Finns Ritning | Finns Meny | Finns Yttrande från miljö | Kommentar  |
|------------|---------------|------------|---------------------------|--|
| 1          | Ja            | Ja         | Ja                        | Livsmedelslokal exkl fiskrensning. Dagens, a la cartre                               |
| 2          | Nej           | Nej        | Nej                       |  |
| 3          | Ja            | Ja         | Ja                        | Allsidig matlagning exkl oskalad potatis o jordiga rotfrukter. Pubmeny o a la cartre |
| 4          | Ja            | Nej        | Ja                        | Fisk, kött, kallskänk  |
| 5          | Ja men ej OK  | Nej        | Ja                        | Allsidig matlagning, kalla/varma rätter, beredning, servering                        |
| 6          | Ja            | Ja         | Ja                        | Hel- eller halvfabrikat, styckat kött/fisk samt ojordiga rotfrukter. Gatuköks-meny   |
| 7          | Ja            | Nej        | Nej                       |  |
| 8          | Ja men ej OK  | Nej        | Ja                        | Hel- och halvfabrikat, detaljstyckat, ej jordiga rotsaker                            |
| 9          | Ja men ej OK  | Ja         | Ja                        | Allsidigt exkl potatis och jordiga rotfrukter  |

## Karlskrona kommun

| Restaurang | Finns Ritning | Finns Meny   | Finns Yttrande från miljö | Kommentar   |
|------------|---------------|--------------|---------------------------|---|
| 1          | Ja            | Nej          | Ja                        | Fisk, kött, kallskänk från grunden  |
| 2          | Ej godtagbar  | Ej godtagbar | Ja                        | Fisk, kött, kallskänk – råvara, saknar egenkontrollprogram  |
| 3          | Ej godtagbar  | Ej godtagbar | Ja                        | Fisk, kött, kallskänk- under förutsättning att arbetsbänk med sköljho för fiskbered. Skall anordnas före 051010 |
| 4          | Ja            | Nej          | Ja                        | Fisk, kött, kallskänk   |
| 5          | Nej           | Nej          | Nej                       |   |
| 6          | Ja            | Nej          | Ja                        | Fisk, kött, kallskänk från grunden  |
| 7          | Ja            | Nej          | Nej                       | Enl handläggarens utredning är köket godkänt för allsidig matlagning  |
| 8          | Ja            | Ja           | Ja                        | Fisk, kött, kallskänk från grunden, krav på egenkontrollprogram   |
| 9          | Ja            | Ja           | Ja                        | Fisk, kött, kallskänk från grunden.   |
| 10         | Ja            | Nej          | Ja                        | Fisk, kött, kallskänk från grunden men serverar bara pizza, gyros och kebab                                     |
| 11         | Ja            | Ja           | Nej                       | Av handläggarens utredning framgår att miljö besökt rest. Bara pizza-kebabmeny                                  |

## Olofströms kommun

| Restaurang | Finns Ritning | Finns Meny | Finns Yttrande från miljö | Kommentar  |
|------------|---------------|------------|---------------------------|--|
| 1          | Ja            | Nej        | Ja                        | Beredning och servering av pizza                           |
| 2          | Ja            | Nej        | Ja                        | Beredning och servering av mat                             |
| 3          | Ja            | Nej        | Ja                        | Gatukök med beredningsavdelning för enklare grillsortiment |
| 4          | Ja            | Ja         | Ja                        | För pizza och á la cartre                                  |
| 5          | Nej           | Nej        | Nej                       | Övertaget från Ist. Inga nya handlingar                    |
| 6          | Ja            | Ja         | Ja                        | Prefabricerade rätter, gatuköks-meny                       |
| 7          | Ja            | Nej        | Ja                        | Råvara, allsidig   |

## Ronneby kommun

| Restaurang | Finns Ritning | Finns Meny | Finns Yttrande från miljö | Kommentar   |
|------------|---------------|------------|---------------------------|---|
| 1          | Ja            | Nej        | Ja                        | Pizza, sallad, gatuköksmeny + fileat kött och fisk. Meny beskrivs i utredningen |
| 2          | Ja            | Ja         | Ja                        | Kompleta måltider från grunden  |
| 3          | Ja            | Ja         | Ja                        | Kött och fisk från grunden  |
| 4          | Ja            | Ja         | Ja                        | Kompleta måltider från grunden  |
| 5          | Ja            | Nej        | Nej                       | Förhandsgranskning. Enl. utredn. skall lokalen besiktigas                       |
| 6          | Ja            | Nej        | Nej                       | Förhandsgranskning. Samtal med miljö som säger OK                               |
| 7          | Nej           | Nej        | Nej                       | Övertaget från lst. Inga ant. om ev förändring                                  |
| 8          | Ja            | Nej        | Ja                        | Kött och fisk från grunden  |

## Sölvesborgs kommun

| Restaurang | Finns Ritning | Finns Meny | Finns Yttrande från miljö | Kommentar  |
|------------|---------------|------------|---------------------------|--|
| 1          | Ja            | Nej        | Ja                        | Hel- och halvfabrikat, skalad potatis Dagens enl utredn. |
| 2          | Ja            | Nej        | Ja                        | Hel och halvfabrikat, detaljstyckat                      |
| 3          | Ja            | Ja         | Ja                        | Livsmedelslokal  |
| 4          | Ja            | Nej        | Ja                        | Hel och halvfabrikat, skalade rotfrukter                 |
| 5          | Ja            | Nej        | Nej                       | Övertaget från lst. Inga ant. Om ev förändring           |
| 6          | Ja            | Nej        | Nej                       |  |

## Brandskyddet – kommentarer/tillämpning

Kravet på serveringslokalernas lämplighet ur brandsäkerhetssynpunkt framgår tydligt av Alkohollagen. Kravet innebär att lokalerna i sin helhet skall vara godkända utan anmärkning av räddningstjänsten innan kommunerna kan bevilja sökanden ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten. Lagstiftningen för räddningstjänsten har ändrats under

senare år och idag krävs det att restauranger med mer än 50 sittplatser skall ha ett egenkontrollprogram som skall skickas in till Räddningstjänsten i kommunen. Länsstyrelsen noterar att kommunerna vänder sig till Räddningstjänsten för att få lokalen godkänd trots att det är den sökande som skall kunna visa att serveringsstället är godkänt i detta avseende.

## **Resultat av granskningen**

Kommunernas underlag för att säkerställa att brandsäkerheten varit uppfyllt då serveringstillstånd beviljats är mycket varierande. Kommunerna skickar remiss till Räddningstjänsten som inte automatiskt åker ut och besiktigar lokalen. Remissvaret kan bestå av en beskrivning av grundkraven för hur lokalen skall vara utrustad för att bli godkänd. Är detta uppfyllt så anses lokalen vara godkänd. Härigenom blir det den kommunala alkoholhandläggaren som får avgöra om lokalen är godkänd eller inte. Kommunerna har inte krävt att den sökande ska kunna visa att lokalen är godkänd ur brandsynpunkt. I några fall har Räddningstjänsten skickat in ett yttrande med anmärkningar på sådant som måste åtgärdas. Det framgår inte av akterna om handläggarna återkopplat kraven till den sökande. Det framgår inte heller om bristerna åtgärdats eller om det skett någon uppföljning. Serveringstillstånd har beviljats i första skedet.

I granskade akter saknas kopior på egenkontrollprogram av de restauranger, med mer än 50 sittplatser, som har ett sådant krav på sig.

## **Ägarförhållande/Serveringsansvarig – kommentarer/tillämpning**

En innehavare av serveringstillstånd skall för den socialt ansvarsfulla uppgiften att servera alkohol ha god vandel. Vid prövningen kontrolleras både den personliga lämpligheten och den ekonomiska skötsamheten.

Innehavare av serveringstillstånd skall anmäla om serveringsrörelsen i någon form förändras utifrån tillståndsbeviset. Även förändringar i ägarbildningen måste anmälas. Det förekommer att personer som inte är lämpliga att bedriva alkoholserving använder sig av en skuldbulvan för att stå för serveringstillståndet. I själva verket finns den personen bara på papper och verksamheten bedrivs av någon helt annan. Av kommentarerna i *Handbok Alkohollagen* framgår att särskild uppmärksamhet skall riktas mot just sådana skuldbulvanförhållanden där den sökande kan företräda någon annan som kanske inte hade godkänts vid vandelsprövningen.

Den serveringsansvariga personalen skall befinna sig på serveringsstället under hela den tid som servering av alkohol pågår. Dessa personer är till för att säkerställa kvaliteten i serveringen även om ägaren inte finns på plats. Den serveringsansvarige skall vara lämplig för uppgiften och det är ägaren som skall se till att personen har den kunskap som krävs. Uppstår det olägenheter på restaurangen är det den serveringsansvarige som har ansvaret att situationen hanteras på ett tillfredsställande sätt. Vid tillsyn är det alltid den serveringsansvarige för kvällen som kontaktas av den tillsynsmyndighet som inspekterar restaurangen. Det är tillståndshavaren som till kommunen skall anmäla och avanmäla personal med serveringsansvar.

## Resultat av granskningen

I flertalet akter som granskats finns en ägarbild från Bolagsregistret med uppgifter om sökanden. I flera akter som avser aktiebolag saknas ett komplett underlag för en ägargranskning d v s konkursfrihetsintyg, förteckning över aktieägare och protokoll från senaste bolagsstämman. I de akter som övertagits från Länsstyrelsen år 1995, i samband med övergång till kommunal hantering av serveringstillstånd, och där ägarbyte inte skett, saknas aktuella uppgifter. Om det skett inre tillsynen av dessa restauranger framgår inte av innehållet i respektive akt. Om denna tillsyn genomförts och rapporterats i systemet ALK-T framgår inte av akten.

Uppgifter om serveringsansvarig personal finns inte i alla granskade akter trots att det är väsentlig att dessa uppgifter finns tillgängliga och är korrekta. Vid Länsstyrelsen besök på restauranger framkom att i några fall stämde inte ägarbilderna med uppgifterna i akten. Restaurangen hade bytt ägare helt eller delvis. Uppgifterna om serveringsansvarig personal stämde i flera fall inte överens med uppgifterna i akten.

Sker uppdatering av uppgifterna om serveringsansvarig personal i systemet ALK-T är det inte antecknat i akten. ALK-T är ett dataprogram för handläggning av alkoholärenden. I de fall alkoholhandläggarna använder ALK-T som ett handläggarstöd bör det framgå av akten att uppgifter om löpande granskning förs in där.

## Sammanställning av granskat material avseende ägarförhållanden/ serveringsansvarig personal

### Karlshamns kommun

| Restaurang | Finns ägarbild | Finns anm om serv.ansvarig | Kommentar                                       |
|------------|----------------|----------------------------|---|
| 1          | Ja             | Nej                        |   |
| 2          | Ja             | Ja                         | Ägarbild från 2002, anm om serv.anstv från 1997 |
| 3          | Ja             | Ja                         |   |
| 4          | Ja             | Ja                         |   |
| 5          | Ja             | Ja                         |   |
| 6          | Nej            | Ja                         | En person anm som serv.anstv 1993               |
| 7          | Nej            | Ja                         |   |
| 8          | Nej            | Ja                         |   |
| 9          | Nej            | Ja                         | Vid besök framgår att en anm serv.anstv slutat  |



## Karlskrona kommun

| Restaurang | Finns ägarbild | Finns anmälan om serv.ansv. | Kommentar  |
|------------|----------------|-----------------------------|--|
| 1          | Ja             | Nej                         |  |
| 2          | Nej            | Ja                          |  |
| 3          | Ja             | Ja                          |  |
| 4          | Ja             | Ja                          |  |
| 5          | Nej            | Nej                         |  |
| 6          | Ja             | Ja                          | Serv.ansv från 2006 stämmer inte                                     |
| 7          | Ja             | Nej                         | Vid besök stämmer inte ägarbilden                                    |
| 8          | Ja             | Ja                          |  |
| 9          | Ja             | Ja                          | En serv.ansv ej anmäld   |
| 10         | Nej            | Ja                          | Ny ägarbild. Endast en person anmäld serv.ansv                       |
| 11         | Ja             | Nej                         | Vid besök uppger ägaren att han arbetar själv. En anställd vid lunch |

## Olofströms kommun

| Restaurang | Finns ägarbild | Finns anm om serv.ansvarig | Kommentar                           |
|------------|----------------|----------------------------|-------------------------------------|
| 1          | Ja             | Ja                         | Serv.ansv anm 1992 och 2005         |
| 2          | Ja             | Ja                         | Serv.ansv anm 2002                  |
| 3          | Nej            | Ja                         |                                     |
| 4          | Ja             | Ja                         | En person anm som serv.ansv         |
| 5          | Nej            | Ja                         | Tillst från 1991 Serv.ansv anm 1996 |
| 6          | Ja             | Ja                         | Serv ansv anm 2005                  |
| 7          | Ja             | Ja                         | Fem personer anm serv.ansv          |

## Ronneby kommun

| Restaurang | Finns Ägarbild | Finns anm om serv.ansvarig | Kommentar   |
|------------|----------------|----------------------------|---|
| 1          | Ja             | Ja.                        | Vid besök -oklar ägarförhållanden   |
| 2          | Nej            | Ja                         | Bra anteckningar i akten om serv.ansv   |
| 3          | Nej            | Ja                         | Anm serv.ansv 2005  |
| 4          | Nej            | Ja                         | Anm serv.ansv 2003  |
| 5          | Nej            | Ja                         | Ägarbild endast för Grundstenen. Ringt in om serv.ansv som inte fanns angivna i akten |
| 6          | Ja             | Nej                        | Ägarbild från 1993. Vid besök – anm. Serv.ansv inte korrekt                           |
| 7          | Ja             | Ja                         | Ägarbild från 1999 inte korrekt. Vid besök – anm serv.ansv inte korrekt               |
| 8          | Ja             | Ja                         | Vid besök – ändrade ägarförhållanden o anm. serv.ansv finns inte kvar                 |

## Sölvesborgs kommun

| Restaurang | Finns ägarbild | Finns anm om serv.ansvarig | Kommentar                              |
|------------|----------------|----------------------------|--|
| 1          | Nej            | Ja.                        | Fem anm serv.ansv                      |
| 2          | Ja             | Ja                         | Anm serv.ansv 2005                     |
| 3          | Nej            | Ja                         | Anm serv.ansv 2004                     |
| 4          | Ja             | Ja                         |  |
| 5          | Nej            | Nej                        | Anm serv.ansv endast för Killebom 2006 |
| 6          | Nej            | Ja                         | Endast en person anm som serv.ansv     |

## **Sammanfattande bedömning**

Kommunerna har en mängd olika förhållanden att ta ställning till vid prövning av ansökningar om serveringstillstånd. En mängd av olika faktorer spelar in vid bedömningen.

### **Kunskaper i alkohollagen**

Prövningen av en sökandes kunskaper i alkohollagen görs kontinuerligt och intyg om genomgången utbildning finns i de allra flesta fallen. Endast i ett par undantagsfall saknas utbildningsintyg. Utbildningsföretagen blir allt fler och det finns idag ingen certifiering som visar att utbildningen fyller de krav som Statens Folkhälsoinstitut ställer på en sökande. Vid tveksamheter bör handläggaren själv eller med Länsstyrelsens hjälp förvissa sig om att rätt kunskaper finns hos den sökande.

Länsstyrelsen rekommenderar samtliga kommuner i länet att i alla ingar iaktta de krav på kunskaper om Akohollagen som framgår av Handbok Alkohollagen.

### **Godkänd lokal och kök för allsidig matlagning**

För närvarande pågår en översyn av alkohollagen och ett av de områden som utreds är kökets utrustning. Av direktiven framgår att det fortfarande skall finnas ett krav på matutbud vid servering av alkoholdrycker. Vad som utreds när det gäller kök och mat är frågan om dagens teknik kan innebära en förenkling av kökets utrustning.

Idag krävs ett kök för allsidig matlagning som utgår från råvaror och med utrymme och utrustning som motsvarar detta.

Vid granskningen av akter kan konstateras att de ritningar som legat som grund för att bevilja serveringstillstånd är varierande. I många akter finns ritningar på lokalen men ingen beskrivning av kökets utrustning. Miljöförvaltningarnas yttrande är mycket varierande och inte till någon god vägledning för tillståndsgivning. Miljöförvaltningarna granskar lokalen ur ett livsmedels- och hygienperspektiv och väger inte in alkohollagens krav i sin bedömning. Det är alltså alkoholhandläggaren själv som måste göra den slutliga bedömningen av kökets utrustning och lokalernas utformning. Länsstyrelsen anser att det är viktigt inför en tillståndsgivning att alkoholhandläggaren besöker serveringsställen för att en likvärdig bedömning skall kunna göras. Det bör också vara en rutin att alltid besöka serveringsstället innan serveringstillstånd beviljas för att vid kommande tillsynsbesök kunna se om förändringar skett.

Vid prövningen av kök böret finnas en närmare specifikation, kanske i form av checklista, på de krav som ställs på kökets utrustning ur AL perspektiv. En samverkan med miljökontoret för att underlätta bedömningen kan vara en lösning.

### **Brandskyddet**

Det förekommer stora variationer i beslutsunderlaget när det gäller brandskyddet. Enligt Alkohollagen skall lokalen vara godkänd av brandskyddsmyndigheten. Det är den sökande som skall kunna visa att serveringsstället är godkänt ur brandsynpunkt och kommunerna måste ha ett underlag som visar att brandskyddet är tillräckligt för att kunna godkänna lokalen.

Kommunerna skickar ärendet på remiss till brandskyddsmyndigheten för att få ett underlag för godkännande men får ofta tillbaka remissen med svar på hur en lokal skall vara utrustad för att bli godkänd. Det är nödvändigt att skapa rutiner tillsammans med brandmyndigheten om hur ärenden om serveringstillstånd skall hanteras. Länsstyrelsen avser att vidta åtgärder

för att förbättra kopplingarna mellan kommunerna och Räddningstjänsten i respektive kommun i syfte att skapa bättre förutsättningar för kontroll av brandsäkerheten.

### **Ägarförhållanden/ Serveringsansvarig**

I flera akter som granskats saknas ett komplett underlag för en ägargranskning, d v s konkursfrihetsbevis, förteckning över aktieägare och protokoll från senaste bolagsstämman. Vid Länsstyrelsens besök konstaterades på några serveringsställen att nuvarande ägarförhållande inte överensstämde med ägarbilderna i akten. När det gäller serveringsansvarig personal stämde inte uppgifterna med de i akten angivna i ett flertal fall.

När det gäller tillståndsgivning behöver kommunen förbättra sina arbetsmetoder för att kunna upprätthålla de högt ställda kraven i alkohollagen på verksamheter som serverar alkoholdrycker.

För att ge sökandena en likvärdig bedömning behöver kommunen även förbättra sina rutiner när det gäller kontroll av lokaler, kök och brandskydd innan serveringstillstånd beviljas. Kommunerna bör även söka en vidare samverkan med miljökontor och brandskyddsmyndigheten.

Länsstyrelsen anser också att alkoholhandläggaren bör besöka serveringsställen innan beslut om serveringstillstånd fattas. Detta för att granska att inlämnade handlingar överensstämmer med faktiska förhållanden och även för att avgöra om inlämnad meny kan tillagas i köket. På vilket sätt besöket sker, i samverkan med andra tillsyns- och/eller tillsynsmyndigheter eller enskilt, bör varje kommun skapa rutiner för. Om det sker något besök idag framgår inte av granskade akter. Det framgår inte heller om kommunen vidtagit åtgärder som noterats i annat register men inte i akten.

Länsstyrelsen har i denna tillsyn inte granskat kommunens tillsyn. Länsstyrelsen vill ändå påpeka vikten av att serveringstillstånden används som ett underlag i kommunens tillsyn och att det finns rutiner för att kontrollera om förhållandena efter tillståndsgivningen är desamma som låg till grund för beslutet. Detta gäller både lokalernas utformning, kök, brandskydd, ägarförhållanden och serveringsansvarig personal.

Länsstyrelsen noterar svårigheter att få fram fakta ur akterna då materialet inte är sorterat och handlingar förekommer i många kopior. Det är svårt att skilja arkivmaterial från arbetsmaterial.