



LÄNSSTYRELSEN  
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN

Rapport 2006:26

# Kommunernas tillämpning av kunskapskravet och kravet på kök för allsidig matlagning vid beslut om serveringstillstånd

---

Granskning av 28  
tillståndsärenden i 6 kommuner



**Kommunernas tillämpning  
av kunskapskravet och kravet  
på kök för allsidig matlagning vid  
beslut om serveringstillstånd**

---

Granskning av 28  
tillståndsärenden i 6 kommuner

Rapport 2006:26

ISSN 1403-168X

Rapporten sammanställd av: alkoholhandläggare Börje Karlsson och  
socialkonsulent Göran Lidén

Utgivare: Länsstyrelsen i Västra Götalands län

Enhet: Socialenheten

Adress: 403 40 Göteborg

Telefon: 031- 60 50 00

Fax: 031-60 51 41

Beställ från [www.o.lst.se](http://www.o.lst.se) under rubriken Rapporter

## *Förord*

Länsstyrelsens roll på alkoholområdet är att bistå kommunerna med råd och stöd vid tillämpningen av alkohollagen i kommunerna. Länsstyrelserna skall också utöva tillsyn över kommunernas arbete med tillståndsgivning och tillsyn. I dessa roller har Länsstyrelsen uppmärksammat hur olika alkohollagen kan tillämpas i kommunerna.

Sökandens lämplighet och restaurangens kök för allsidig matlagning är två grundläggande krav för att serveringstillstånd skall meddelas. Syftet med rapporten är att belysa vilka handlingar kommunerna begär in på ovannämnda områden vid ansökan om serveringstillstånd och vilken bedömning kommunen gör utifrån inkomna handlingar. När det gäller kök för allsidig matlagning så har Länsstyrelsen besökt 17 av de granskade restaurangerna för att skaffa en egen uppfattning om köksutrustning och tillgång till lagad mat.

För innehållet i rapporten svarar alkoholhandläggare Börje Karlsson och socialkonsulent Göran Lidén.

Göteborg i februari 2006

*Bengt Andersson*  
Socialdirektör



## **INNEHÅLLSFÖRTECKNING**

Bakgrund .....	3
Syfte.....	3
Metod.....	3
Aktuell lagstiftning.....	3
Kunskapskravet - kommentarer/tillämpning .....	5
Resultat av granskningen .....	5
Sammanställning - kunskapskravet i granskade ärenden.....	6
Kök för allsidig matlagning – kommentarer/tillämpning .....	6
Resultat av granskningen .....	6
Sammanställning - kök för allsidig matlagning i granskade ärenden.....	7
Sammanfattande bedömning - slutsats.....	8
Redovisning av fakta från de granskade ärendena med foton från 17 av de 28 restaurangerna.....	9





## Bakgrund

Länsstyrelsen har tidigare genomfört verksamhetstillsyn av kommunernas handläggning av alkoholärenden. Genom medverkan i kommunernas restaurangtillsyn, såväl samordnad tillsyn och vanlig yttre tillsyn, så har Länsstyrelsen uppmärksammat kommunernas skiftande bedömningar när det gäller nya serveringstillstånd. Även om inte alkohollagen förändrats så sker varierande och förändrade bedömningar i hur kommunerna ställer kraven på nya serveringstillstånd. Genom tillsynen och de frågor Länsstyrelsen får från kommunerna så är det Länsstyrelsens uppfattning att sökandens kunskaper om alkohollagen och restaurangernas kök för allsidig matlagning är det som orsakar de största problemen vid kommunernas bedömning av nya ansökningar.

## Syfte

Syftet med tillsynen har varit att få fram en bild av vilka krav som kommunerna ställer på sökandens kunskaper om alkohollagen och kökets utrustning i ansökningar om nytt serveringstillstånd.

## Metod

Länsstyrelsen har i sex kommuner granskat 28 ansökningar om serveringstillstånd för helt nya restauranger. Granskningen har varit inriktad på vilket beslutsunderlag kommunerna tar in från sökanden när det gäller kunskaper i alkohollagen och vad som krävs av ett kök för allsidig matlagning. För bedömning av kökets utformning och verkligt matutbud så har Länsstyrelsen besökt 17 av de 28 restaurangerna.

## Aktuell lagstiftning

### *Kunskaper i alkohollagstiftningen*

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

I lämplighetskravet ingår att sökande skall ha kunskaper i alkohollagen. Kunskaperna skall finnas hos personer med betydande inflytande som är aktiva i serveringsrörelsen (7 kap 7 §). I Statens Folkhälsoinstituts måldokument för restauratörsutbildning m.m. har angetts en norm för hur en utbildning bör vara beskaffad avseende bl.a. innehåll och omfattning.

Vid stadigvarande tillstånd 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 tentamensbevis bör framgå vilka moment utbildningen innehållit samt omfattningen. Det skall även framgå vem som anordnat utbildningen och vem som utfört examinationen.

Det finns givetvis inget hinder för en tillståndsmyndighet att själv examinera en sökande. Även sådan examination skall dokumenteras och bör utföras på sätt som anges i måldokumentet.

Vid servering till slutna sällskap och vid tillfälliga tillstånd är kunskapskraven i vissa fall lägre. Detta gäller framförallt vid icke yrkesmässig serveringsverksamhet. En bedömning av vad som skall krävas får här göras i det enskilda fallet. Något avsteg från de grundläggande kunskapskraven kan inte göras. En tillståndshavare måste därför känna till sitt ansvar enligt alkohollagen liksom vad som stadgas om åldersgränser och överservering på serveringsställen.

#### *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 godkännt lokalen som livsmedelslokal enligt livsmedelslagen. Miljöförvaltningens bedömning görs dock endast från livsmedels- och omgivningshygieniska aspekter. Ett lokalgodkännande utan inskränkning utifrån dessa aspekter innebär inte nödvändigtvis att det finns utrustning som möjliggör allsidig matlagning i alkohollagens mening. Det är alltså tillståndsmyndigheten på serveringsområdet som måste göra den slutliga prövningen. Minikrav på omfattningen av lokalgodkännandet framgår av allmänt råd som meddelats av Statens Folkhälsoinstitut.

Av det allmänna rådet framgår att: För att det skall kunna anses vara fråga om ett sådant kök för allsidig matlagning som ger möjlighet till tillagning av 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. För renodlade köttrestauranger bortfaller kravet på att filéad fisk skall kunna hanteras. För renodlade fiskrestauranger gäller motsvarande avseende detaljstyckat kött.

Om lokalen endast godkänts för beredning av prefabricerade maträtter, t.ex. gatukökssortiment, snabbmat eller liknande, kan inte serveringsstället anses vara utrustat med ett kök för allsidig matlagning.

En restaurang med servering till allmänheten skall ha ett välutrustat kök som också skall användas. Lagad mat skall kunna tillhandahållas under hela serveringstiden. Med serveringstiden avses här tid då servering (dvs. försäljning) av spritdrycker, vin eller starköl pågår.

Kökets dimensionering och utrustning, dvs. spisar, ugnar, stekbord etc., skall tillsammans med övriga förutsättningar möjliggöra att ett varierat och komplett matutbud kan tillredas av råvaror. Vilken utrustning som skall finnas får bedömas i varje enskilt fall. Det finns dock en lägsta nivå. Denna nivå har underskridits om utrustningen endast består av vanliga lägenhetslägenhetsspisar och mikrovågsugnar eller om det endast finns varmlufts- eller combiugnar. Inte heller är det tillräckligt med en utrustning som endast kan användas för uppvärmning av förberedda matportioner, s.k. sous vide-teknik.

Lagad mat skall också kunna tillhandahållas i tillräcklig omfattning i förhållande till restaurangens storlek.

Det är inte meningen att serveringstillstånd skall ges till gatukök och liknande miljöer.

## Kunskapskravet - kommentarer/tillämpning

Kravet på kunskaper i alkohollagens bestämmelser har under hand utvecklats och förändrats sedan alkohollagen trädde i kraft den januari 1995.

I dåvarande Alkoholinspektionens *Handbok Servering*, som utkom i juni 1997, så anges i kommentarerna till lagstiftningen att kunskapskravet är uppfyllt om sökanden till exempel visar att han gått igenom svensk restaurangskola eller motsvarande svensk utbildning eller att han har ett par års erfarenhet från svensk serveringsrörelse med tillstånd att servera spritdrycker, vin eller starköl. Det understryks i kommentarerna att detta endast är exempel på hur en sökande kan visa att han har kunskap i alkohollagstiftningen.

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 tillstånd 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 tentamensbevis bör framgå vilka moment utbildningen innehållit samt omfattningen. Det skall även framgå vem som anordnat utbildningen och vem som utfört examinationen.

### **Resultat av granskningen**

Länsstyrelsens granskning av ärenden visar att det förekommer variationer på vilka krav som kommunerna ställer på den som skall ha serveringstillstånd. Den delvis nya tillämpning som redovisas i Handbok Alkohollagen är vad Länsstyrelsen fört ut till kommunerna. De flesta av kommunerna använder också tillämpning vid prövning av nya serveringstillstånd. Dock finns det ett fåtal kommuner som alljämt accepterar intyg om erfarenhet i branschen från arbetsgivare med serveringstillstånd.

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

I 8 av de 28 granskade ärenden så bedömer länsstyrelsen att sökandens kunskaper om alkohollagen kan ifrågasättas. Brist på dokumentation om sökanden i handlingarna och brist på dokumentation om utbildningsföretaget förekommer. Allvarligast är det i den kommun som i två ärenden godkänt tillståndshavare med endast några månaders arbete i restaurangbranschen och som inte heller på annat sätt kan visa kunskaper i alkohollagens bestämmelser.

I nedanstående tabell framgår dokumentationen i de granskade ärenden samt den översiktliga bedömning som Länsstyrelsen gjort. Ytterligare information om de granskade ärendena finns på sidorna 8 –15.

## Sammanställning - kunskapskravet i granskade ärenden

Restaurang	Tidigare tillstånd	Kurs	Intyg om anställning	Dokument saknas	Länsstyrelsens bedömning av och kommentar till serveringstillståndet		
					OK	Inte OK	Kommentarer
1			X			X	Bristande dokumentation
2	X				X		
3		?				?	Utbildaren inte kontrollerad
4		X			X		
5		X			X		
6		?				?	Utbildaren inte kontrollerad
7		X			X		
8		X			X		
9				X		X	Dokumentation saknas
10	X				X		
11		X			X		
12				X		X	Bristande kunskaper i alkohollagen
13				X		X	Bristande kunskaper i alkohollagen
14		X			X		
15		X			X		
16	X				X		
17	X				X		
18	X				X		
19		X			X		
20		X			X		
21			X			X	Bristande dokumentation
22	X				X		
23	X				X		
24		X			X		
25		X			X		
26	X				X		
27			X			X	Bristande dokumentation
28		X			X		

## 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 genomförts. Kommentarer och allmänna råd från centrala myndigheter (Alkoholinspektionen och Statens Folkhälsoinstitut) har i princip inte förändrats sedan 1995.

Restaurangbranschen är dock under en ständig utveckling där restaurangernas mat-, dryckes- och nöjeskultur förändras. Länsstyrelsen har noterat ett minskat matutbud och förenklade köksmiljöer i samband med restaurangtillsyner i kommunerna. Alkoholhandläggarna har en svår uppgift att sätta minimigränser för ett godkänt matutbud och tillräcklig köksutrustning. Det är svårt att hitta en rak linje i miljöförvaltningarnas sätt att bedöma vad som är kök allsidig matlagning och deras sätt att beskriva ett livsmedelsgodkännande kan ske på många olika sätt.

## Resultat av granskningen

Vid prövningen av kök för allsidig matlagning så är miljöförvaltningen den naturliga remissmyndigheten. Formuleringarna i deras yttrande är varierande och oftast finns inte formuleringen med att köket är godkänt för allsidig matlagning. Alkoholhandläggaren får dra egna

slutsatser utifrån livsmedelsgodkännandets innehåll och besök i restaurangens kök. Till exempel förekommer formuleringen ”råvaror färdiga för värmebehandling” i några ärenden. Denna formulering tolkas närmast som om det handlar om att restaurangen endast kan hantera halvfabrikat. Kommunen har dock godkänt köket och även Länsstyrelsen delar denna uppfattning i två av tre granskade ärenden med denna formulering (se Restaurang 5, 6 och 7) .

Generellt uppfattar Länsstyrelsen också att kökens utrymme och utrustning minskar. Matutbudet är många fall bristfälligt och detta gäller inte bara sen kvällstid utan även tidigare under dagtid.

I 17 av de 28 restaurangerna så bedömer Länsstyrelsen att det finns tveksamheter i godkännandet av kök för allsidig matlagning. En kommun har meddelat tillstånd till två restauranger som uppenbart inte har godkända kök för allsidig matlagning.

I nedanstående tabell framgår dokumentationen i de granskade ärenden samt den översiktliga bedömning som Länsstyrelsen gjort. Ytterligare information om de granskade ärendena finns på sidorna 8 –15.

### **Sammanställning - kök för allsidig matlagning i granskade ärenden**

Restaurang	Meny		Livsmedelsgodkännande		Länsstyrelsens bedömning av och kommentar till serveringstillståndet		
	OK	Inte OK	OK	Inte OK	OK	Inte OK	Kommentar
1	X		X		X		Begränsade beredningsytor
2	X		X		X		Begränsade beredningsytor
3	X		X		X		Begränsade beredningsytor
4	X			X		X	”råvaror färdiga för värmebehandling”
5		X	X			X	Begränsat matutbud
6	X			X		X	”råvaror färdiga för värmebehandling”
7		X		X		X	”råvaror färdiga för värmebehandling”
8		?	X			X	Begränsat matutbud
9		X	X			X	Begränsat matutbud
10		?	X			X	Begränsat matutbud före kl 18.00
11		X		X		X	Begränsat matutbud
12		X		X		X	Begränsat matutbud och köksutrustning
13		X		X		X	Begränsat matutbud och köksutrustning
14		X		X		X	Begränsat matutbud och köksutrustning
15	X			X		X	Begränsningar i livsmedelsgodkännandet
16	X			X		X	Begränsningar i livsmedelsgodkännandet
17		X		X		X	Begränsat matutbud och köksutrustning
18	X		X		X		
19	X		X		X		
20	X		X		X		
21	X		X		X		Begränsade beredningsytor
22	X			?		X	Meny saknas
23	X		X		X		
24	X		X		X		
25		?	X			?	Meny saknas
26		?	X			?	Meny saknas
27	X		X		X		
28	X		X		X		

## Sammanfattande bedömning - slutsats

Länsstyrelsens granskning visar på en mängd olika förutsättningar som kommunerna har att ta ställning vid prövning av ansökningar om serveringstillstånd. De olika omständigheterna gör det svårt att göra rättvisande och enhetliga bedömningar på de två områden som Länsstyrelsen granskat. Ur alkoholpolitisk synpunkt behöver kommunerna förbättrade instrument för att upprätthålla de högt ställda kraven i alkohollagen på verksamheter som serverar alkoholdrycker.

### *Kunskaper i alkohollagen*

Prövningen av kunskapskravet bör finna former som gör det möjligt att sätta en minimigräns på kunskaper som behövs. En examinering av kunskaperna bör genomföras av annan myndighet än kommunen själv. Utbildningsföretagens egna intyg efter examination bör inte vara tillräcklig dokumentation om kunskaperna. En certifiering av godkända utbildningsföretag kan alternativt vara en bra lösning.

Som ett led i den fortsatta satsningen på ansvarsfull alkoholservering från myndigheter och restaurangbranschen så är det avgörande för ett bra resultat att den som beviljas serveringstillstånd uppfyller alkohollagens krav och att en sökande kan visa detta genom intyg från examination eller liknande för tillståndsmyndigheten. Länsstyrelsen rekommenderar samtliga kommuner i länet att iaktta kraven på kunskaper om alkohollagen i Handbok Alkohollagen.








### *Kök för allsidig matlagning*

Statens Folkhälsoinstitut har, på uppdrag av Socialdepartementet, i skrivelse den 30 december 2004 beskrivit konsekvenserna av att ta bort det nuvarande kravet på ett kök för allsidig matlagning för serveringstillstånd. Sammanfattningsvis anser Statens Folkhälsoinstitut i skrivelserna att nuvarande bestämmelse med krav på kök för allsidig matlagning (i kombination med krav på mathållning och regler för lokalernas utformning) även i fortsättningen bör vara en nödvändig förutsättning för stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten.

Mot bakgrund av Statens Folkhälsoinstituts bedömning så finns det inom överskådlig tid inget som talar för en uppluckring av kökskraven. Kravet på kök för allsidig matlagning kommer att bestå och i kommunernas tillståndsprövning skall fortsatta höga krav ställas på restaurangernas kök vid serveringstillstånd.








Vid prövningen av kök borde det finnas en närmare specifikation, kanske någon form av lathund, på de krav som ställs på kökets utrustning vid servering av alkoholdrycker till allmänheten.

# Redovisning av fakta från de granskade ärendena med foton från 17 av de 28 restaurangerna








Kunskaper alkohollagen		Kök för allsidig matlagning		
Dokumentation	Länsstyrelsens kommentar	Meny i ansökan eller vid besök i restaurang	Livsmedelsgodkännande	Länsstyrelsens kommentar
Intyg från arbetsgivare om arbete 1989 – 2000 i restaurang med serveringstillstånd. Enligt uppgift i ansökan godkänd som ersättare men dokumentation saknas.	Sökanden har inte visat att han uppfyller alkohollagens krav på kunskaper i alkohollagen.	Japansk meny med kött, fågel och fisk.	<p>Villkor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kött- och fågelråvaror som hanteras i lokalen är detaljstyckade vid leverans</li> <li>- potatis och rotfrukter är skalade eller tvättade vid leverans till lokalen</li> <li>- endast mat som inte kräver nedkyllning bereds i lokalen</li> <li>- beredning endast sker för servering i den egna lokalen.</li> </ul>	Gatuköks kök med begränsade beredningsytor. Ugn saknas. Liten serveringslokal med endast 16 platser.
				
Sökanden har/har haft serveringstillstånd.	Tidigare serveringstillstånd bör normalt vara tillräckligt för att erhålla nytt tillstånd.	Erbjuder ett allsidigt matutbud.	<p>Villkor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kött- och fågelråvaror som hanteras i lokalen är detaljstyckade vid leverans</li> <li>- endast sköljda, ansade och skurna grönsaker levereras till lokalen</li> <li>- potatis och rotfrukter är skalade eller tvättade vid leverans till lokalen</li> <li>- endast mat som inte kräver nedkyllning bereds i lokalen</li> <li>- beredning endast sker för försäljning eller servering i den egna lokalen.</li> </ul>	Öppet kök i anslutning till serveringslokalen. Beredningsytor är enligt Länsstyrelsens bedömning begränsade men enligt livsmedelsgodkännandet är allt OK.
				

Restaurang 1

Restaurang 2

Kunskaper alkohollagen		Kök för allsidig matlagning			
Dokumentation	Länsstyrelsens kommentar	Meny i ansökan eller vid besök i restaurang	Livsmedelsgodkännande	Länsstyrelsens kommentar	
Genomgått utbildning i alkohollagstiftningen hos utbildningsföretag.	Enligt uppgift så genomförs utbildningen enligt de krav som ställs i "Måldokument för restauratörsutbildning mm". Någon kontroll av utbildningen i övrigt har, vad Länsstyrelsen känner till, inte skett.	Vietnamesisk mat.	Villkor - kött- och fågelråvaror som hanteras i lokalen är detaljstyckade vid leverans - potatis och rotfrukter är skalade eller tvättade vid leverans till lokalen - endast mat som inte kräver nedkyllning bereds i lokalen.	Litet kök med begränsade beredningsytor. Liten serveringslokal med 30 platser. Kläder luktar matos efter en lunchmåltid.	Restaurang 3
					
Genomgått utbildning i alkohollagstiftningen hos utbildningsföretag.	Utbildningsföretaget är sedan tidigare etablerat och enligt uppgift uppfyller utbildningen kraven i "Måldokument för restauratörsutbildning mm".	Pizza, sallader, pastarätter, a la carte (stekt pannbiff, schnitzel, bacon & ägg, hamburgertallrik, svensk biffstek, lövbiff, pepparstek, pytt i panna).	Villkor - kött- fågel- och fiskråvaror levereras styckade, skivade eller skurna så att de är färdiga för värmebehandling - potatis och rotfrukter är skalade eller tvättade vid leverans till lokalen - beredning endast sker för försäljning eller servering i den egna lokalen.	Formuleringen "färdiga för värmebehandling" uppfattas som att endast halvfabrikat är godkänt. Enligt kommunens och Länsstyrelsens bedömning är det ett kök som uppfyller alkohollagens krav.	Restaurang 4
					



Kunskaper alkohollagen		Kök för allsidig matlagning		
Dokumentation	Länsstyrelsens kommentar	Meny i ansökan eller vid besök i restaurang	Livsmedelsgodkännande	Länsstyrelsens kommentar
Genomgått utbildning i alkohollagstiftningen hos utbildningsföretag.	Utbildningsföretaget är sedan tidigare etablerat och enligt uppgift uppfyller utbildningen kraven i "Måldokument för restauratörsutbildning mm".	Dagens pasta Dagens sallader Wok	Villkor - kött- och fågelråvaror som hanteras i lokalen är detaljstyckade vid leverans - potatis och rotfrukter är skalade eller tvättade vid leverans till lokalen - beredning endast sker för servering i den egna lokalen.	Trots att restaurangen hade ett kök med möjlighet till tillagning av ett varierat och komplett utbud av lagad mat så erbjöds endast ett begränsat matutbud. Enligt uppgift hade kommunen godkänt detta.
				
Genomgått utbildning i alkohollagstiftningen hos utbildningsföretag.	Enligt uppgift så genomförs utbildningen enligt de krav som ställs i "Måldokument för restauratörsutbildning mm". Någon kontroll av utbildningen i övrigt har, vad Länsstyrelsen känner till, inte skett.	Erbjuder ett allsidigt matutbud.	Villkor - kött-, fågel- och fiskråvaror levereras styckade, skivade eller skurna så att de är färdiga för värmebehandling - potatis och rotfrukter är skalade eller tvättade vid leverans till lokalen.	Formuleringen "färdiga för värmebehandling" uppfattas som att endast halvfabrikat är godkänt. Enligt kommunens och Länsstyrelsens bedömning är det ett kök som uppfyller alkohollagens krav.
				








Restaurang 5

Restaurang 6

Kunskaper alkohollagen		Kök för allsidig matlagning		
Dokumentation	Länsstyrelsens kommentar	Meny i ansökan eller vid besök i restaurang	Livsmedelsgodkännande	Länsstyrelsens kommentar
Genomgått utbildning i alkohollagstiftningen hos utbildningsföretag.	Utbildningsföretaget är sedan tidigare etablerat och enligt uppgift uppfyller utbildningen kraven i "Måldokument för restauratörsutbildning mm".	Erbjuder ett allsidigt matutbud.	Villkor <ul style="list-style-type: none"> <li>- potatis och rotfrukter är skalade eller tvättade vid leverans till lokalen</li> <li>- kött- och fågelråvaror som hanteras i lokalen är detaljstyckade vid leverans</li> <li>- fiskråvaror levereras styckade, skivade eller skurna så att de är färdiga för värmebehandling</li> <li>- beredning endast sker för servering i den egna lokalen.</li> </ul>	Formuleringen "färdiga för värmebehandling" uppfattas som att endast halvfabrikat är godkänt. Stekbord saknas. Endast gratinerade kött- och fiskrätter finns på meny. Begränsade beredningsytor.
				
Genomgått utbildning i alkohollagstiftningen hos utbildningsföretag.	Utbildningsföretaget är sedan tidigare etablerat och enligt uppgift uppfyller utbildningen kraven i "Måldokument för restauratörsutbildning mm".	Erbjuder <ul style="list-style-type: none"> <li>- köttbullar med potatismos och lingonsylt</li> <li>- pasta &amp; kyckling i currysås</li> <li>- pasta &amp; strimlat kött med piri och tomatsås</li> <li>- lasagne</li> <li>- falaffelbiffar</li> <li>- sallader, tonfisk, räkor, grekisk</li> <li>- varma smörgåsar</li> <li>- ostgratinerade burritos.</li> </ul>	Villkor <ul style="list-style-type: none"> <li>- kött- och fågelråvaror som hanteras i lokalen är detaljstyckade vid leverans</li> <li>- potatis och rotfrukter är skalade eller tvättade vid leverans till lokalen.</li> </ul>	Matutbudet är inriktat på köttbullar och kompletterat med ett antal pastarätter. Det är tveksamt om matutbudet kan betraktas som komplett och varierat.
				

Restaurang 7







Restaurang 8

Kunskaper alkohollagen		Kök för allsidig matlagning		
Dokumentation	Länsstyrelsens kommentar	Meny i ansökan eller vid besök i restaurang	Livsmedelsgodkännande	Länsstyrelsens kommentar
Dokumentation saknas i handlingarna. Enligt alkoholhandläggaren är sökanden känd.	Det bör alltid finnas någon dokumentation i handlingarna som visar underlaget för bedömningen av lämpligheten.	Menyförslag i ansökan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Taco buffé</li> <li>- Quesadillas</li> <li>- Wraps med salsa</li> <li>- Vetetortilla med stark köttfärs</li> <li>- Nachos med smält ost</li> <li>- Kycklingspett med jordnötssås</li> <li>- Hamburgare med pommes frites</li> <li>- Köttbullar med mos</li> <li>- Pan-Pizza</li> <li>- Friterad spätta</li> <li>- Stekt kotlett</li> <li>- Baguette med räkröra</li> <li>- Tomatsallad</li> </ul> Grönsallad	Köket är utrustat för allsidig matlagning enligt miljö- och byggkontoret.	Menyn uppfyller inte kravet på ett varierat och komplett utbud av lagad mat. Köket är otillräckligt utrustat.
				
Sökanden har/har haft serveringstillstånd.	Tidigare serveringstillstånd bör normalt vara tillräckligt för att erhålla nytt tillstånd.	Före kl 18.00 erbjuds <ul style="list-style-type: none"> <li>- matiga mackor</li> <li>- sallader</li> <li>- paj</li> <li>- räkor</li> <li>- toast Skagen</li> <li>- skaldjurssoppa.</li> </ul> Efter kl 18.00 erbjuds <ul style="list-style-type: none"> <li>- laxfärserad Movitzkyckling</li> <li>- mört grillspett med grillade primörer</li> <li>- havsnära fiskspett med nykokt potatis</li> <li>- dilldoftande fiskgratäng.</li> </ul>	Miljö- och byggkontoret har godkänt lokalen som café med viss restaurangverksamhet. Beslutet innebär att lokaler och utrustning uppfyller livsmedelslagstiftningens krav samt kan bereda en allsidig matlagning.	Utbudet av lagad mat före kl. 18.00 uppfyller inte kravet på ett varierat och komplett utbud.
				

Restaurang 9

Restaurang 10










Kunskaper alkohollagen		Kök för allsidig matlagning		
Dokumentation	Länsstyrelsens kommentar	Meny i ansökan eller vid besök i restaurang	Livsmedelsgodkännande	Länsstyrelsens kommentar
Genomgått utbildning i alkohollagstiftningen hos utbildningsföretag.	Enligt uppgift så genomförs utbildningen enligt de krav som ställs i "Måldokument för restauratörsutbildning mm". Någon kontroll av utbildningen i övrigt har, vad Länsstyrelsen känner till, inte skett.	Erbjuder <ul style="list-style-type: none"> <li>- varm pastabuffé</li> <li>- matpaj, tre olika pajer</li> <li>- wok, tre olika wokrätter</li> </ul>	Miljöskyddskontorets yttrande: Lokalen där maten kommer att förberedas är godkänd för restaurang verksamhet. Verksamheten ska omfatta försäljning och beredning av smörgåsar, baguetter med färdigköpta röror (en liten del av röror kan dock beredas i köket), sallader, färdigköpta pajer och konditorivaror samt beredning av nudlar med tillbehör, pastarätter med såser (halvfabrikat) och försäljning av drycker och kaffe.	Köket är godkänt för restaurangverksamhet men av verksamhetsbeskrivningen att döma så är det tveksamt om köket klarar allsidig matlagning. Den meny som erbjuds uppfyller inte kravet på ett varierat och komplett utbud av lagad mat.
				
Två veckors praktik på restaurang.	Sökanden uppfyller inte alkohollagens krav. Kommunens handläggning är bristfällig.	Enligt meny som bifogats ansökan så serveras <ul style="list-style-type: none"> <li>- pizza, 38 st</li> <li>- sallader, 6 st</li> <li>- kebab, 2 st</li> <li>- hamburgare, 8 st</li> <li>- korv, 4 st</li> </ul>	Miljö- och hälsoskyddsavdelningen: "Verksamheten har beviljats ett nytt godkännande efter ombyggnad av lokalerna". "Miljö- och hälsoskyddsavdelningen" har inget att erinra över ansökan om serveringstillstånd".	Menyn uppfyller inte kravet på ett varierat och komplett utbud av lagad mat.
				
Enligt intyg har en av delägarna arbetat med hantering av alkoholdrycker i restaurangbar under sommarmånaderna 2000 och 2001.	Sökanden uppfyller inte alkohollagens krav. Kommunens handläggning är bristfällig.		Miljö- och hälsoskyddsavdelningen: "utifrån de synpunkter miljökontoret har att bevaka i ärendet finns inget att erinra mot ansökan". "Lokalen är godkänd som livsmedelslokal".	Köket tillfälligt i avvaktan på ombyggnad. Begränsat kök som enligt Länsstyrelsens bedömning inte uppfyller alkohollagens krav. Begränsat matutbud.
				

Restaurang 11






Restaurang 12

Restaurang 13

Kunskaper alkohollagen		Kök för allsidig matlagning		
Dokumentation	Länsstyrelsens kommentar	Meny i ansökan eller vid besök i restaurang	Livsmedelsgodkännande	Länsstyrelsens kommentar
Genomgått utbildning i alkohollagstiftningen hos utbildningsföretag.	Utbildningsföretaget är sedan tidigare etablerat och enligt uppgift uppfyller utbildningen kraven i "Måldokument för restauratörsutbildning mm".	Kvällsmeny: - painette (grillade), 4 st, Roma (tomat & zucchini med öret från Provence), Svea (lax med lime & ingefärs-postatis), Milano, (parmaskinka, mozzarellaost, pesto & rostad paprika), Athena (stark fetostöra med grillad kyckling) - sallader, 3 st - sushi, 5 st - efterrätter, 3 st	Saknas dokumentation i handlingarna. Muntligt OK enligt alkoholhandläggaren.  Ca 60 sittplatser	Begränsad köksutrustning, bl.a. saknas stekbord. Menyn uppfyller inte kravet på ett varierat och komplett utbud av lagad mat.
				
Genomgått utbildning i alkohollagstiftningen hos utbildningsföretag.	Utbildningsföretaget är sedan tidigare etablerat och enligt uppgift uppfyller utbildningen kraven i "Måldokument för restauratörsutbildning mm".	Libanesisk meny. OK	Endast fryst fisk enligt livsmedelsgodkännandet.	Begränsningen med endast fryst fisk innebär, enligt Länsstyrelsens bedömning att restaurangen inte uppfyller kravet på godkännande för hantering av filéad fisk i allmänt råd till 7 kap 8 § AL
				

Restaurang 14

Restaurang 15

Kunskaper alkohollagen		Kök för allsidig matlagning		
Dokumentation	Länsstyrelsens kommentar	Meny i ansökan eller vid besök i restaurang	Livsmedelsgodkännande	Länsstyrelsens kommentar
Sökanden har/har haft serveringstillstånd.	Tidigare serveringstillstånd bör normalt vara tillräckligt för att erhålla nytt tillstånd.	<p>Meny erbjuder à la carte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- oxfilé med klyftpotatis &amp; bearnaisesås</li> <li>- kalvschnitzel med räfflad potatis &amp; bearnaisesås</li> <li>- ostfylld lövbiff med räfflad potatis &amp; bearnaisesås</li> <li>- laxkotlett med klyftpotatis &amp; citronsås</li> <li>- entrecote med räfflad potatis &amp; bearnaisesås</li> <li>- halv kyckling med strips</li> <li>- schnitzel med strips</li> <li>- lövbit med strips</li> <li>- pytt i panna</li> <li>- lasagne</li> </ul> <p>kebab &amp; hamburgare, 9 st sallader, 7 st pizzor, 44 st</p>	<p>Miljö- och hälsoskyddsnämndens beslut: Lokalen är godkänd för</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- beredning och servering av pizza och tillhörande sallad</li> <li>- grillning och servering av inköpt färdig kebabstock</li> <li>- beredning och servering av à la carte-rätter.</li> </ul> <p>Villkor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- oskalade rotfrukter och potatis får ej hanteras i lokalen</li> <li>- avsvälning av livsmedel får, även kebab, inte ske särskild utrustning för aktiv nedkylning saknas</li> <li>- råa kött- och fiskvaror skall baseras på styck- och filébitar som inte kräver föregående beredning innan värmebehandling.</li> </ul>	Formuleringen "råa kött- och fiskvaror skall baseras på styck- och filébitar som inte kräver föregående beredning innan värmebehandling" uppfattas som att endast halvfabrikat är godkänt.
				
Sökanden har/har haft serveringstillstånd.	Tidigare serveringstillstånd bör normalt vara tillräckligt för att erhålla nytt tillstånd.	<p>Erbjuder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sushi</li> <li>- asiatisk wok</li> <li>- fisklasagne</li> <li>- fiskpytt</li> <li>- hummersoppa</li> <li>- fisksoppa</li> <li>- skaldjur</li> </ul>	Miljö och byggkontoret har godkänt lokalen som restaurang/café. Beslutet innebär att lokaler och utrustning uppfyller livsmedelslagstiftningens krav samt kan bereda en allsidig matlagning.	<p>Lokalen är utrustad med två gasolbrännare för wok-pannor, varmluftsugn samt mikro.</p> <p>22 platser inomhus 15 - 20 utomhus.</p> <p>Lasagne, fonder och soppar bereds i annan restaurang som tillhör ägaren. Avstånd ca 150 m.</p>
				

Restaurang 16

Restaurang 17

Kunskaper alkohollagen		Kök för allsidig matlagning			
Dokumentation	Länsstyrelsens kommentar	Meny i ansökan eller vid besök i restaurang	Livsmedelsgodkännande	Länsstyrelsens kommentar	
Sökanden har/har haft serveringstillstånd.	Tidigare serveringstillstånd bör normalt vara tillräckligt för att erhålla nytt tillstånd.	Kinesisk varierad meny.	Villkor - kött- och fågelråvaror som hanteras i lokalen är detaljstyckade vid leverans - potatis och rotfrukter är skalade eller tvättade vid leverans till lokalen - beredning endast sker för servering i den egna lokalen.	OK	Restaurang 18
Sökanden har/har haft serveringstillstånd.	Tidigare serveringstillstånd bör normalt vara tillräckligt för att erhålla nytt tillstånd.	Erbjuder ett allsidigt matutbud.	Villkor - kött- och fågelråvaror som hanteras i lokalen är detaljstyckade vid leverans - potatis och rotfrukter är skalade eller tvättade vid leverans till lokalen.	OK	Restaurang 19
Genomgått utbildning i alkohollagstiftningen hos utbildningsföretag.	Utbildningsföretaget är sedan tidigare etablerat och enligt uppgift uppfyller utbildningen kraven i "Måldokument för restauratörsutbildning mm".	Menyförslag i ansökan - fisksoppa - gorgonzolafylld laxfilé - fisk- och grönsaksgräta - kycklingspett m ugnsbakade potatishalvor - fläskfilé m potatis- klyftor - wokad fläskfilé	Miljö- och byggkontoret har godkänt lokalen som restaurang. Beslutet innebär att lokaler och utrustning uppfyller livsmedelslagstiftningens krav samt kan bereda en allsidig matlagning	OK	Restaurang 20
Intyg från arbetsgivare om mer än 2 år i restaurangbranschen.	Det intyg som åberopas visar inte att sökanden har erforderliga kunskaper i alkohollagens regler.		Miljö- och byggkontoret har godkänt lokalen som restaurang. Beslutet innebär att lokaler och utrustning uppfyller livsmedelslagstiftningens krav samt kan bereda en allsidig matlagning.	Kök med begränsade beredningsytor.	Restaurang 21
Sökanden har/har haft serveringstillstånd.	Tidigare serveringstillstånd bör normalt vara tillräckligt för att erhålla nytt tillstånd.	Ingen meny finns med i handlingarna	Miljöskyddskontoret: Lokalen är under vissa förutsättningar godkänd som restaurang, för försäljning av färdiglagad mat och delikatesser samt för begränsad cateringverksamhet.  Tjänsteutlåtande, miljöskyddskontoret: Vid besiktning 2003-02-11 har konstaterats att serveringstället har ett godkänt restaurangkök. Matutbudet uppfyller alkohollagens krav.	Brister i dokumentationen – meny saknas.  Miljöskyddskontorets tidigare godkännande verkar inte överensstämma med det senare tjänsteutlåtandet.	Restaurang 22
Sökanden har/har haft serveringstillstånd.	Tidigare serveringstillstånd bör normalt vara tillräckligt för att erhålla nytt tillstånd.	Erbjuder enligt ansökan - 10 st olika pizzor med varierande innehåll - 3 st pastarätter - en kött rätt - en fiskrätt - en vegetarisk rätt - sallader	Miljö och byggkontoret har godkänt lokalen som restaurang/café. Beslutet innebär att lokaler och utrustning uppfyller livsmedelslagstiftningens krav samt kan bereda en allsidig matlagning.	OK	Restaurang 23

Kunskaper alkohollagen		Kök för allsidig matlagning			
Dokumentation	Länsstyrelsens kommentar	Meny i ansökan eller vid besök i restaurang	Livsmedels-godkännande	Länsstyrelsens kommentar	
Genomgått utbildning i alkohollagstiftningen hos utbildningsföretag.	Utbildningsföretaget är sedan tidigare etablerat och enligt uppgift uppfyller utbildningen kraven i "Måldokument för restauratörsutbildning mm".	Thailändsk meny. OK	OK	OK	Restaurang 24
Genomgått utbildning i alkohollagstiftningen hos utbildningsföretag.	Utbildningsföretaget är sedan tidigare etablerat och enligt uppgift uppfyller utbildningen kraven i "Måldokument för restauratörsutbildning mm".	Meny saknas i handlingarna.	Sökanden har ansökt till miljöskyddskontoret om att få laga mat från råvaror till färdig produkt I miljöskyddskontorets beslut anges bland annat - inga jordiga produkter får tas in i lokalen - endast detaljstyckat kött och rensad fisk får användas - förslag till egenkontrollprogram skall lämnas till Miljöskyddskontoret senast 3 månader efter igångsättandet av verksamheten.	Brister i dokumentationen – meny saknas.	Restaurang 25
Sökanden har/har haft serveringstillstånd.	Tidigare serveringstillstånd bör normalt vara tillräckligt för att erhålla nytt tillstånd.	Meny saknas i handlingarna.	Godkänt för detaljstyckat kött....?	Brister i dokumentationen – meny saknas.	Restaurang 25
Intyg från arbetsgivare om 4 år i branschen.	Det intyg som åberopas visar inte att sökanden har erforderliga kunskaper i alkohollagens regler.	Menyförslag i ansökan - smårätter (Croque Monsier, Vitlöksbröd) - huvudrätter (Bakad potatis med räkröra, Bakad potatis med fetaost, Bishops burgare, Fish 'n chips , Kalvlever med bacon och kapris, Oxfilé på Bishops vis, Ostgaratinerade nachos, Toast Skagen) - efterrätter (Chokladkaka)	Lokalen är godkänd för restaurangverksamhet.	OK	Restaurang 27
Genomgått utbildning i alkohollagstiftningen hos utbildningsföretag.	Utbildningsföretaget är sedan tidigare etablerat och enligt uppgift uppfyller utbildningen kraven i "Måldokument för restauratörsutbildning mm".	OK	Lokalen är godkänd som restaurang.  149 sittplatser	OK	Restaurang 28







LÄNSSTYRELSEN  
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN

[www.o.lst.se](http://www.o.lst.se)

