Folkhälsomyndigheten

Vägledning om servering – alkohollagen

Publicerad: 29 september 2022
Uppdaterad: 18 juni 2026
Artikelnummer: 26139



Innehåll

Om vägledningen

- Målgrupp för vägledningen
- Läsanvisning

Ord och uttryck

Lokal och andra avgränsade utrymmen

- Lagrum och förarbeten
- Lokalen ska disponeras av tillståndshavaren
- Gemensamt serveringsutrymme
- Brandsäkerhet

Serveringstid och utrymning av serveringsstället

- Serveringstid
- Utrymning av serveringsstället

Uppsikt över serveringen

- Lagrum och förarbeten
- Rättsfall

Cateringverksamhet

- Lagrum och förarbeten
- Rättsfall
- Servering av mat
- Lokal och anmälan
- Uppsikt över serveringen

Provsmakning

- Lagrum och förarbeten
- Rättsfall

Servering av folköl

- Lagrum och förarbeten
- Rättsfall
- Var får folköl serveras?
- Serveringstider
- Egenkontrollprogram
- Undantag

Observera att det är möjligt att ladda ner hela eller delar av en publikation. Denna pdf/utskrift behöver därför inte vara komplett. Hela publikationen och den senaste versionen hittar ni på www.folkhalsomyndigheten.se

Om vägledningen

Den här vägledningen är i första hand en genomgång av alkohollagens (2010:1622) serveringsbestämmelser om lokaler och serveringstider, men den berör även bestämmelser om catering, provsmakning och folköl.

Folkhälsomyndigheten uppdaterar kontinuerligt innehållet, men vi kan inte garantera att informationen i vägledningen alltid är helt aktuell. Aktuell lagstiftning publiceras på riksdagens hemsida.

Målgrupp för vägledningen

Den här vägledningen vänder sig till dig som arbetar som kommunal handläggare och som prövar ansökningar om serveringstillstånd enligt alkohollagen.

Du måste alltid känna till vad som gäller enligt alkohollagen och anslutande föreskrifter. Informationen i den här vägledningen är en hjälp för dig, men ersätter inte det som står i lagen. Vägledningen är inte heltäckande och det kan även finnas andra lagar eller andra myndigheters föreskrifter som du måste känna till.

Läsanvisning

Vägledningen är indelad i sex huvudavsnitt, efter det inledande avsnittet Ord och uttryck. I slutet av varje avsnitt finns länkar till lagar, förordningar och föreskrifter för dig som vill läsa mer. Där finns också i vissa fall refererat av prejudicerande rättsfall som kan vara informativa och vägledande för dig i din myndighetsutövning. I vissa fall finns bara avgöranden från en förvaltningsrätt eller en kammarrätt. De är dock inte prejudicerande, utan du får se dem mer som ett tolkningsstöd i din handläggning av ärenden.

Ord och uttryck

Här har vi samlat några uttryck som är vanliga i alkohollagen eller i förarbeten till lagen och som kommer att förekomma i den här vägledningen.

Cateringverksamhet – Servering av färdiglagad mat och alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat på beställning av slutna sällskap i ett för tillfället hyrd lokal eller i någons hem.

Se prop. 2009/10:125 s. 100.

Gemensamt serveringsutrymme – Utrymme för servering som delas av flera tillståndshavare. Det gemensamma serveringsutrymmet kan vara såväl inomhus som utomhus.

Se prop. 2009/10:125 s. 101.

Person med betydande inflytande – Fysisk person som har ett betydande inflytande i en serveringsrörelse när den som ansöker om serveringstillstånd eller en befintlig tillståndshavare är en juridisk person, till exempel ett aktiebolag eller en förening. Vanligt kortnamn: PBI.

Prejudicerande domar – Domar från Högsta förvaltningsdomstolen. Att en dom är prejudicerande innebär att domen ska vara vägledande för kammarrätterna och förvaltningsrätterna. Domarna ger bra vägledning för de som ska tillämpa de bestämmelser som Högsta förvaltningsdomstolen har prövat.

Serveringsställe – Alla lokaler och andra avgränsade utrymmen som används av serveringsrörelsen, inklusive lokaler och utrymmen där servering sker och lokaler där det inte sker någon servering, till exempel kök, lager och kontor.

Se prop. 1994/95:89 s. 65.

Serveringslokal – Den del av serveringsstället där servering av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat är tillåten.

Se prop. 1994/95:89 s. 65 och prop. 2009/10:125 s. 101.

Annat avgränsande utrymme – Den del av serveringsstället som är placerat utomhus där alkoholservering är tillåten, så kallad uteservering.

Se prop. 1994/95:89 s. 65 och prop. 2009/10:125 s. 101.

Stadigvarande serveringstillstånd – Tillstånd för servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod, till exempel under sommarmånaderna. Ett stadigvarande serveringstillstånd gäller tills vidare.

Tillfälligt serveringstillstånd – Tillstånd för en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle och som därefter upphör att gälla.

Se 8 kap. 2 § alkohollagen, prop. 1994/95:89 s. 65, samt prop. 2000/01:97 s. 41 f.

Enstaka tidsperiod – Tillstånd som sträcker sig över flera dagar, exempelvis under en festival.

Enstaka tillfälle – Tillstånd som sträcker sig över en dag, exempelvis ett bröllop.

Se SOU 1993:50 s. 103 sista stycket.

Lokal och andra avgränsade utrymmen

Ett serveringstillstånd för stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten ska alltid omfatta ett visst avgränsat utrymme. Benämningen "avgränsat utrymme” som används i lagtexten syftar på att servering av alkoholdrycker och alkoholdryckskliknande preparat även kan tillåtas utomhus. För cateringverksamhet gäller särskilda regler.

Lagrum och förarbeten

- Alkohollagen 8 kap. 14 §.
- Prop. 1976/77:108 s. 75.

Lokalen ska disponeras av tillståndshavaren

Lokalen eller andra avgränsade utrymmen ska disponeras av tillståndshavaren. I samband med en ansökan om serveringstillstånd kan kommunen begära att sökanden lämnar in till exempel ett hyreskontrakt för den lokal eller det utrymme som ansökan avser.

I förarbetena till alkohollagen ges inte något närmare besked om vad som inbegrips i kravet på att lokalen eller utrymmet ska disponeras av tillståndshavaren. Det finns dock vägledning i ett avgörande av Högsta förvaltningsdomstolen och några kammarrätter.

Lagrum och förarbeten

- Alkohollagen 8 kap. 14 §.
- Prop. 1994/95:89 s. 64 – hyreskontrakt som exempel på handlingar vid ansökan om tillstånd.

Rättsfall

HFD 2016, ref. 15

Ett hyresavtal ska tillåta att alkoholservering får ske i lokalen, i annat fall kan inte utrymmet disponeras för sådan verksamhet. I det aktuella fallet hade hyresvärden motsatt sig alkoholservering, och bolaget kunde därmed inte anses ha den dispositionsrätt till lokalen som krävs för beviljande av serveringstillstånd. Kommunen hade därför gjort rätt när de avslog ansökan.

Kammarrätten i Stockholm, 8 september 2016, mål nr 1369–16

Ett bolag fick sitt beslut om serveringstillstånd upphävt efter att en bostadsrättsförening överklagat beslutet. Innan serveringstillståndet beviljades hade föreningen framfört till bolaget och kommunen att de motsatte sig servering av alkohol. Det stod heller inget uttryckligen om alkoholservering i hyreskontraktet. Därför ansågs bolaget inte ha den dispositionsrätt som krävs för att kunna beviljas serveringstillstånd.

Kammarrätten i Stockholm, 21 november 2021, mål nr 1105–17

Hyresvärden hade godkänt att bolaget fick sälja alkohol i lokalen under förutsättning att bolaget uppfyllde de villkor som framgick av ett tillägg till hyreskontraktet. Kravet på att ett serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren var då uppfyllt. Värden och bolaget var dock oense om innehållet i tilläggsavtalet.

Tilläggsavtalet inskränkte emellertid inte bolagets dispositionsrätt på ett sätt som hade betydelse för rätten till serveringstillstånd.

Gemensamt serveringsutrymme

Den som har serveringstillstånd kan gå ihop med andra tillståndshavare och ansöka om att få utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Vid sådana tillstånd är det viktigt att serveringsutrymmet har en öppen planlösning så att det är överskådligt. Varje tillståndshavare är ansvarig för att den egna serveringen följer reglerna i alkohollagen för ordning och nykterhet samt övriga bestämmelser som är tillämpliga.

Det vanliga är att bevilja tillstånd för gemensamt serveringsutrymme vid tillfälliga arrangemang, så som festivaler när flera restauranger finns på samma ställe. Men det förekommer också att sådana tillstånd beviljas för mera fasta verksamheter, till exempel för så kallade mattorg som ofta finns i köpcentrum. Eftersom det av naturliga skäl kan finnas en del utmaningar med gemensamma serveringsutrymmen bör prövningen av sådana tillstånd göras särskilt noggrann, och villkor bör ställas så att det så långt det är möjligt kan förhindras att några olägenheter uppstår.

Lagrum och förarbeten

- Alkohollagen 8 kap. 14 §.
- Prop. 2009/10:125 s. 102 ff.

Rättsfall

Kammarrätten i Jönköping, 29 november 2021, mål nr 3533–2020

Ett bolag fick en erinran efter att det saknats serveringsansvarig vid en kommunfestival där bolaget hade serveringstillstånd för en gemensam serveringsyta.

På grund av detta hade kommunen förhindrats att utöva sin tillsyn, och bolaget ansågs inte ha följt alkohollagens bestämmelser för servering.

Brandsäkerhet

Ett serveringsställe med stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten eller slutna sällskap ska vara lämpligt ur brandsäkerhetssynpunkt. Bestämmelser om brandskydd i byggnader eller andra anläggningar finns i lagen (2003:778) om skydd mot olyckor, men lagstiftaren har ansett att det är viktigt med en specifik bestämmelse i alkohollagen för ett väl fungerande brandskydd i lokaler med serveringstillstånd. Människor som har förtärt alkohol kan bete sig irrationellt och ha svårare att uppfatta eventuell brandfara.

Även lokaler där det bedrivs cateringverksamhet omfattas av bestämmelsen. Det gäller dock inte när catering sker i lokaler som inte är avsedda för allmänheten, till exempel enskilda hem.

Lagrum och förarbeten

- Alkohollagen 8 kap. 16 §.
- Prop. 2009/10:125 s. 97 f.

Rättsfall

Kammarrätten i Stockholm, 2 februari 2012, mål nr 5469–11

Ett bolag fick sitt serveringstillstånd återkallat efter att systematiskt ha stängt av brandlarmet för att kunna använda en rökmaskin utan att brandlarmet aktiverades.

Kammarrätten fann att åtgärden dels var en överträdelse av brandsäkerheten i alkohollagen, dels utgjorde en brist av allmän lämplighet. Tillståndet skulle därför återkallas.

Serveringstid och utrymning av serveringsstället

Serveringstid

Bestämmelserna om serveringstid syftar främst till att motverka olägenheter i fråga om ordning och nykterhet samt störningar i omgivningarna runt serveringsställena. Det har också en rent folkhälsopolitisk betydelse eftersom ökad tillgång till alkoholdrycker ofta leder till ökad alkoholkonsumtion och därmed ökade skadeverkningar.

Det är kommunen som beslutar under vilka tider alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat får serveras. Om inte kommunen beslutar om andra tider, får andra alkoholdrycker än folköl och alkoholdrycksliknande preparat serveras enligt alkohollagens normaltid, det vill säga påbörjas tidigast klockan 11.00 och avslutas senast klockan 01.00. Kommunen kan besluta om såväl utvidgade som mera inskränkta serveringstider utifrån förutsättningarna i det enskilda fallet.

När kommunen ska besluta om serveringstider ska den särskilt ta hänsyn till var serveringsstället har sin geografiska belägenhet. Vissa områden är mer känsliga för störningar och olägenheter vad gäller ordning och nykterhet. Servering i vissa i områden kan också innebära en särskild risk för människors hälsa. Det kan exempelvis vara vissa bostadsområden eller där det finns skolor eller fritidsgårdar. Områden där det finns institutioner för personer med skadligt bruk eller beroende eller liknade verksamhet kan också vara känsliga.

Vid beslut om serveringstider ska alltid stor hänsyn tas till yttranden från Polismyndigheten och miljöförvaltningen.

Vid beslut om serveringstider för cateringverksamhet kan en utgångspunkt vara att bevilja servering inom lagens normaltid När kommunen ska pröva en ansökan om tillstånd finns det inget serveringsställe, till skillnad från andra tillståndstyper där kommunen gör en prövning utifrån ställets placering. Kommunen måste trots det besluta om serveringstid. Kommunen får emellertid genom anmälan av varje serveringstillfälle vetskap om mellan vilka tider en viss tillställning ska pågå, och har då möjlighet att följa upp verksamheten med tillsynsbesök.

Bestämmelserna om serveringstid gäller inte för rumsservering på hotell eller minibar i hotellrum.

Lagrum och förarbeten

- Alkohollagen 8 kap. 17 och 19 §.
- Prop. 1994/95:89 s. 71 och 97 f. – serveringstid från 11:00.
- Prop. 2000/01:97 s. 33 ff. och 87 – alkoholpolitiska olägenheter ska beaktas samt serveringstid för öl upphör.
- Prop 2003/04:161 s. 62 - begreppet alkoholpolitiska olägenheter ersätts med uttrycket olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Det

syftar till att understryka att sociala och hälsomässiga skyddshänsyn ska vara vägledande även vid prövningen av serveringstider.

- Prop. 2009/10:125 s. 170 – om serveringsställets belägenhet.
- Lagkommentar Karnov till 8:19 (Se Knutsson, Alkohollagen (2010:1622) 8 kap. 19 §, Karnov (JUNO)

Rättsfall

Kammarrätten i Göteborg, 15 maj 2014, mål nr 80–14

Ett bolag nekades utsträckt serveringstid till kl. 05.00 på fredagar efter att Polismyndigheten hade avstyrkt. Skälet var risken för olägenheter med hänvisning till ordning och nykterhet och särskild risk för människors hälsa.

Kommunens alkoholpolitiska helhetsbedömning som legat till grund för de kommunala riktlinjerna var att våldsbrottslighet är utmärkande sent på natten på allmän plats.

Kammarrätten i Göteborg, 21 augusti 2015, mål nr 762–15

Ett bolag hade fått avslag på sin ansökan om att servera alkohol kl. 08.00–11.00 med motiveringen att det kunde finnas risk för olägenheter i fråga om ordning och nykterhet. Polisen hänvisade till normaltiden för servering som är från kl. 11.00.

Yttrandet från polisen saknade särskild motivering annat än att de föreskrivna serveringstiderna i alkohollagen är från kl. 11.00. Kommunens riktlinjer för alkoholservering saknade också särskilda bestämmelser om servering före kl. 11.00.

Eftersom bolagets geografiska belägenhet var långt från tätbebyggda områden ansåg dock inte kammarrätten att det fanns skäl att neka bolaget tillstånd.

Kammarrätten i Göteborg, 6 maj 2021, mål nr 6722–20

Ett bolag ansökte om utökad serveringstid från kl. 08.00 till kl. 11.00. Kommunen avslog ansökan med bland annat hänvisning till att servering då skulle kunna ske större delen av dygnet, vilket motverkar syftet med bestämmelsen att begränsa tillgången på alkohol och i och med det begränsa skadeverkningar. Kommunens riktlinjer medgav inte alkoholservering före kl. 11.00.

Kammarrätten menade att reglerna om serveringstider enligt lagstiftaren har stor alkoholpolitisk betydelse, och att detta inte kan uppfattas på annat sätt än att serveringstiderna i alkohollagen bör ses som en huvudregel. Servering under andra tider får därmed ses som undantag som inte ska tillämpas utan att det finns särskilda skäl som bärs upp av alkohollagen och dess syften.

Lagstiftaren har överlämnat åt kommunerna att bestämma i vilka fall alkohol ska få serveras utanför de tider som anges som huvudregel i alkohollagen och kommunens riktlinjer måste anses väga tungt. Även om kommunens riktlinjer i och för sig inte är normgivande ger de uttryck för vad kommunen ansett vara alkoholpolitiskt lämpligt, med hänsyn till såväl olägenheter vad gäller ordning som risken för människors hälsa. Sådana omständigheter ska enligt kammarrätten ha klart företräde framför affärsmässiga eller konkurrensmässiga skäl.

Kammarrätten i Jönköping, 22 augusti 2022, mål nr 3233–21

Kommunen biföll till viss del bolagets ansökan om serveringstillstånd alla dagar mellan 16.00 – 22.00 i en idrottsanläggning. Bolaget beviljades serveringstillstånd i samband med seniorlagens tävlingsmatcher och servering fick ske en timme före match, under match och en timme efter match.

Bolaget överklagade och krävde med ändring av sin ansökan, att de skulle beviljas serveringstillstånd mellan kl. 16.00 – 01.00 under skoldagar enligt skolans läsår och mellan kl. 11.00 och 01.00 under övriga tider. Bolaget hänvisade också till att den i samma hus belägna bowlinghallen har serveringstillstånd.

Kammarrätten avslog överklagandet och menade att även om ingen remissinstans hade avstyrkt att tillstånd skulle få meddelas så är kommunen inte bunden av remissinstansernas yttrande. Då alkohollagen är en skyddslagstiftning så ska sociala hänsyn tillmätas större vikt än både affärsmässiga och konkurrensmässiga, varför kommunen ansågs ha haft fog för sitt beslut som hade stöd i både lag och praxis.

Utrymning av serveringsstället

Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång. Om restaurangen vill fortsätta att hålla öppet för servering av mat, lättdryck och folköl bör det vara stängt minst en timme innan det öppnas igen.

Syftet med bestämmelsen är att säkerställa att beslutad tid för alkoholservering följs i praktiken. Regleringen ska motverka situationer där gästerna strax före utgången av serveringstiden beställer stora mängder alkoholdrycker och sedan fortsätter konsumtionen lång tid efter serveringstidens utgång.

Lagrum och förarbeten

- Alkohollagen 8 kap. 19 § tredje stycket.
- Folkhälsomyndighetens allmänna råd om servering av mat, lättdryck och folköl efter serveringstidens utgång, HSLF-FS 2020:79.
- SOU 1993:50 s. 128 f.

Rättsfall

RÅ 2010, ref 28

Ett serveringstillstånd innefattade tillstånd för servering av alkoholdrycker till 01.00 i restaurangen respektive till 22.00 på uteserveringen. Vid en tillsyn befann sig gäster på uteserveringen efter 22:30, och kommunen gav bolaget en varning eftersom kommunen menade att uteserveringen skulle utrymmas 30 minuter efter serveringstidens utgång.

Regeringsrätten konstaterade att med serveringsställe avses alla lokaler som används för den aktuella rörelsen. Serveringslokal eller serveringsutrymme avser den del av serveringsstället där alkoholservering är tillåten. Bestämmelsen om utrymning av serveringsstället tar sikte på

serveringsstället som sådant och den sluttid som gäller är för serveringsstället i dess helhet. Bestämmelsen avser alltså inte olika serveringslokaler med mera begränsade serveringstider.

Regeringsrättens slutsats var att det bara kan krävas att en uteservering ska utrymmas tidigare än av serveringsstället i övrigt om tillståndsmyndigheten har uppställt ett uttryckligt villkor om det.

Uppsikt över serveringen

Ett grundläggande krav för såväl serveringslokaler som andra avgränsade serveringsutrymmen är att de ska vara överblickbara så att det går att ha uppsikt över serveringen. Serveringspersonalen ska kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker och upptäcka om det uppstår några olägenheter.

Lagrum och förarbeten

- Alkohollagen 8 kap. 18 och 20 §§
- Prop. 2009/10:125 s. 101 f.

Rättsfall

Kammarrätten i Stockholm, 6 november 2017, mål nr 2221–17

Kommunen beviljade inte en ansökan om utökat serveringstillstånd, eftersom lokalerna var skilda åt så att de inte kunde överblickas gemensamt på ett tillfredsställande sätt. De ansågs utgöra separata lokaler.

Kammarrätten i Jönköpings dom den 18 maj 2012 i mål nr 778–12

Kommunen villkorade ett serveringstillstånd med bordsservering på uteserveringen, eftersom översikten inte ansågs vara tillräcklig. Även omgivningen, en strand, där medhavd alkohol fick drickas hade betydelse för kommunens beslut.

Kammarrätten ansåg inte att de två sistnämnda omständigheterna motiverade att kravet på uppsikt över uteserveringen skulle ställas högre än vad som är normalt. Kammarrätten kom fram till att det inte var möjligt att ha fullständig uppsikt över uteserveringen enbart från bardisken men vägde in följande:

- Restaurangen riktar sig till en något äldre kundkrets och i första hand till matgäster.
- Det framkom inte annat än att personal kommer att befinna sig inne i restaurangen och på uteserveringen i den omfattning som rimligen kan krävas för att sammantaget kunna hålla god uppsikt över uteserveringen.
- Personalstyrkan ska enligt bolaget anpassas efter hur många gäster som kan förväntas.
- Ägarna hade lång erfarenhet i krogbranschen.

Kammarrätten ansåg inte att ett villkor om bordsservering på uteserveringen är nödvändigt för att motverka skadeverkningar av alkoholpolitisk art eller olägenheter i övrigt.

Cateringverksamhet

Det finns en särskild bestämmelse i alkohollagen för cateringverksamhet – stadigvarande serveringstillstånd för slutna sällskap. Syftet med bestämmelsen är att cateringföretag inte ska behöva söka nytt tillstånd vid varje serveringstillfälle. Om en cateringföretagare som söker ett serveringstillstånd bedöms uppfylla kraven på personliga och ekonomiska förhållanden med mera som gäller för serveringstillstånd kan hen beviljas ett stadigvarande serveringstillstånd för slutna sällskap.

Lagrum och förarbeten

- Alkohollagen 8 kap. 4 §.
- Prop. 2009/10:125 s. 100.

Rättsfall

Kammarrätten i Stockholm, 18 februari 2022, mål nr 6321–21

Kommunen återkallade ett stadigvarande serveringstillstånd för catering för slutna sällskap med anledning av att bolaget hade haft servering till allmänheten utan ett giltigt tillstånd för det. Bolaget hade även låtit bli att i förväg anmäla och få lokalen godkänd av kommunen.

Bolaget serverade mat och alkohol i bolagets företrädares hem och trädgård. När gästerna bokade bord blev de automatiskt medlemmar i en förening som startades av bolagets företrädare, med inget annat gemensamt än att de var matgäster hos bolaget. Det var inte tillräckligt för det skulle räknas som att ingå i ett slutet sällskap.

Kammarrätten menade att servering av alkohol utan giltigt tillstånd är en överträdelse av en central del av alkohollagens bestämmelser om serveringstillstånd. Att bolaget inte anmälde serveringstillfällena har också kraftigt begränsat kommunens möjlighet att utöva tillsyn.

Bolaget hade fått kännedom om alkohollagens krav och innebörden av ett tillstånd för cateringverksamhet. Agerandet visade på en allvarlig brist på kunskap och lämplighet.

Servering av mat

Vid catering ska företaget tillhandahålla beredd mat för att få servera alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat. Maten ska vara lagad eller på annat sätt tillredd. Att maten är tillredd innebär dock att den kan vara beredd på annat sätt än genom tillagning på mer traditionellt vis (kokning, stekning, fritering, etc.).

Lagrum och förarbeten

- Alkohollagen 8 kap. 4 §, 8 kap. 15 § 3 st.
- SOU 2009:22 s. 264.

- Prop. 2009/10:125 s. 100.

Lokal och anmälan

Vid cateringsverksamhet för slutna sällskap finns det inget krav på att serveringstillståndet ska omfatta ett visst avgränsat utrymme. Servering kan alltså ske i olika lokaler inom kommunen. Huvudregeln är annars att ett serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren, se under avsnitt Lokalen ska disponeras av tillståndshavaren (länk).

Inför varje serveringstillfälle ska företaget anmäla till kommunen var det ska bedriva servering. Syftet med anmälan är att kommunen dels ska godkänna lokalen, dels ha kännedom om var och när servering sker för att kunna utöva tillsyn i den för varje tillfälle hyrda lokalen.

Om serveringen ska ske i ett enskilt hem har kommunen inte möjlighet att genomföra tillsyn. Det innebär också att ett godkännande av lokalen när servering ska ske i ett enskilt hem inte medför någon kontroll av hemmet. Kommunen får information bland annat om var arrangemanget ska äga rum i och med den anmälan som företaget ska göra innan serveringstillfället.

Folkhälsomyndigheten har föreskrivit vilka uppgifter som en tillståndshavare ska lämna till kommunen vid anmälan av en serveringslokal. De uppgifter som ska lämnas in är ett stöd för kommunen vid godkännande av lokaler och vid tillsyn. Kommunen får skapa egna rutiner för hur ett godkännande av lokalen ska gå till, till exempel om handläggningstid. En lokal som är känd för kommunen bör innebära en enklare process vid godkännandet. Det är dock alltid viktigt att ha kunskap om hur lokalen ska användas, framför allt utifrån brandsäkerhetssynpunkt.

Lokalen ska vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt. Företaget kan exempelvis visa ett intyg vid anmälan av lokalen. Det finns inte något krav på lämplighet ur brandsäkerhetssynpunkt när det gäller catering som sker i lokaler som inte är avsedda för allmänheten, till exempel i enskilda hem eller på arbetsplatser. Det framgår också av Folkhälsomyndighetens föreskrifter att sådana uppgifter inte behöver lämnas vid anmälan.

Det har ingen betydelse var företaget har sitt säte.

Lagrum och förarbeten

- Alkohollagen 8 kap. 4 §, 8 kap. 16 §.
- Folkhälsomyndighetens föreskrifter och allmänna råd om anmälan av lokal för cateringverksamhet, kryddning av spritdryck för servering som snaps och provsmakning, FoHMFS 2014:8.
- Prop. 2009/10:125 s. 97, 170 - brandsäkerhet
- Prop. 2009/10:125 s. 100 ff., 166 – anmälan och lokal.

Uppsikt över serveringen

Tillståndshavaren eller en serveringsansvarig person ska ha uppsikt över serveringen och vara närvarande i lokalen under hela serveringstiden. Serveringspersonalen ska kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker och alkoholdryckslikna preparat och kunna upptäcka om olägenheter uppstår. Detta gäller oavsett om serveringen sker i en för tillfället hyrd lokal eller i ett enskilt hem.

Lagrum och förarbeten

- Alkohollagen 8 kap. 18 och 20 §§.

Provsmakning

Vid provsmakning är det fråga om en liten mängd dryck, och lagstiftaren har inte ansett att det förelåg några folkhälsoskäl emot en sådan bestämmelse.

Det är möjligt att ge partihandlare tillstånd för provsmakning av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat till allmänheten på mässor och liknande arrangemang. Syftet med bestämmelsen är att partihandlare ska få möjlighet att marknadsföra sina produkter för att nå konsumentgrupper med information om de varor som saluförs.

Det är även möjligt för tillverkare att få tillstånd för provsmakning av sina egenproducerade alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat. Det är ett sätt för producenterna att få sina produkter kända och efterfrågade på Systembolaget.

Provsmakning kan även ske vid enstaka arrangemang inom ramen för ett stadigvarande serveringstillstånd. Tillståndshavaren ska anmäla arrangemanget till kommunen innan det äger rum. Folkhälsomyndigheten har föreskrivit om vad en anmälan ska innehålla.

Det är viktigt att särskilja provsmakning från servering. I begreppet provsmakning ligger att det handlar om små mängder av olika produkter för att kunna få en uppfattning om kvalitet och smak. Alkohollagen och Folkhälsomyndighetens föreskrifter talar om vad som ska uppnås gällande provsmakning utan att det är reglerat i detalj. Syftet är att lämna utrymme till kommunerna, som har kunskapen om lagen och de lokala förutsättningarna, att bedöma hur provsmakning ska utformas på bästa sätt. Ett serveringstillstånd däremot tillåter servering av viss dryck, drycker eller alkoholhaltigt preparat och har alltså en vidare tillämpning.

Lagrum och förarbeten

- Alkohollagen 8 kap. 6 § och 7 §.
- Folkhälsomyndighetens föreskrifter och allmänna råd om anmälan av lokal för cateringverksamhet, kryddning av spritdryck för servering som snaps och provsmakning, FoHMFS 2014:8.
- Prop. 2009/10:125 s. 111 ff., 167.
- Prop. 2018/19:59 s. 76, 133 – om att det inte behövs detaljreglering om provsmakning samt alkoholdrycksliknande preparat tillkommer.

Rättsfall

Kammarrätten i Stockholm, 24 februari 2015, mål nr 6374–14

Kommunen hade avslagit ansökan om stadigvarande tillstånd för provsmakning eftersom bolaget inte kunde anses producera några egna råvaror. Bolaget bestred detta med hänvisning till att de själva odlar den jäst som används vid ölproduktionen.

Kammarrätten konstaterade att "råvaror" och "gård" inte är definierade i lagstiftningen eller förklaras närmare i förarbetena. Det framgår till exempel inte om de egenproducerade råvarorna ska uppgå till viss mängd. Det finns inte heller stöd för att kräva att samtliga råvaror eller en viss given andel av dessa ska vara egenproducerade. Det är dock rimligt att de egenproducerade råvarorna ska ha en betydelse för drycken eller tillverkningsprocessen som inte är oväsentlig. Kammarrätten konstaterar därmed att jäst normalt sett får anses vara en viktig råvara vid tillverkning av öl och därmed en sådan råvara som avses i lagen.

När det gäller ordet gård så hade inte geografisk belägenhet eller fysisk utformning en avgörande betydelse för utgången i målet. Huruvida råvarorna produceras på landsbygden eller i en mer tätbebyggd miljö bör inte påverka tillståndsgivningen. Avgörande bör i stället enligt kammarrätten vara att tillverkaren har en egen produktion av råvaror som inte är av oväsentlig betydelse för den egna tillverkningen av alkoholdrycker samt att provsmakningen äger rum vid tillverkningsstället.

Kammarrätten fann att bolaget uppfyllt kraven i 8 kap. 7 § alkohollagen.

Servering av folköl

Folköl är öl som har en alkoholhalt som överstiger 2,25 men inte 3,5 volymprocent. För servering av folköl krävs inget serveringstillstånd. Däremot är sådan servering anmälningspliktig. Det innebär att den som tänker bedriva verksamhet med servering av folköl måste anmäla det till den kommun där serveringen ska ske innan verksamheten får påbörjas. Syftet med anmälningsplikt är att kommunerna ska kunna föra ett kommunalt register över försäljare av folköl, och få kännedom om de näringsidkare som serverar folköl, så att de kan bli föremål för tillsyn.

För servering av folköl ställs också vissa krav på lokalen där folköl ska serveras, och krav på egenkontrollprogram.

Lagrum och förarbeten

- Alkohollagen 8 kap. 8 §.
- Prop. 2000/01:97 s. 70.
- Prop. 2009/10:125 s. 168.

Rättsfall

Kammarrätten i Jönköping, 6 april 2016, mål nr 1235–15

Ett bolag fick försäljningsförbud för folköl under 12 månader på grund av brister i ordning och nykterhet och att mat inte tillhandahållits i tillräcklig utsträckning. Vidare saknades personal i personalliggaren och en person hade dömts för köp av sexuella tjänster i bolagets lokaler.

Bristerna var så pass allvarliga att kammarrätten ansåg att det var rimligt med ett försäljningsförbud i 12 månader.

Var får folköl serveras?

Folköl får serveras i lokaler och andra utrymmen som ingår i anläggningar som är godkända enligt den svenska livsmedelslagstiftningen eller registrerade enligt europeiska bestämmelser om livsmedelshygien. Servering får också ske på transportmedel som uppfyller kraven. Utöver dessa krav ska sådana lokaler och utrymmen också vara avsedda för stadigvarande verksamhet med livsmedel.

Lagrum och förarbeten

- Alkohollagen 8 kap. 8 §.

Serveringstider

Alkohollagens bestämmelse om serveringstider gäller inte vid servering av folköl. Bestämmelsen nämner inte folköl, till skillnad mot övriga alkoholdrycker samt alkoholdryckslikande preparat. Eventuella olägenheter som skulle kunna uppkomma på grund av ölservering vid olämpliga tider kan mötas med förbud under viss tid att servera folköl enligt bestämmelsen om försäljningsförbud i lagen. Lagstiftaren har inte ansett att det finns behov av att utöver detta reglera de allmänna serveringstiderna vid servering av folköl.

Lagrum och förarbeten

- Alkohollagen 8 kap. 19 § och 9 kap. 19 §.
- Prop. 2000/01:97 s. 37.

Egenkontrollprogram

Det är viktigt att verksamhetsutövaren informerar och utbildar sina anställda om vilka regler som gäller för servering av folköl, till exempel när det handlar om ålderskontroll. På Folkhälsomyndighetens webbplats finns en mall på vad som kan ingå i ett egenkontrollprogram vid försäljning av folköl.

Lagrum och förarbeten

- Alkohollagen 8 kap. 8 § fjärde stycket.

Undantag

Kraven på anmälan och på lokalen gäller inte om:

- serveringen av folköl endast avser ett enstaka tillfälle och till en personkrets som är bestämd i förväg
- serveringen sker utan vinstintresse och i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkoholdrycker eller lättdrycker
- servering sker på särskilda boenden.

Den som har serveringstillstånd får också servera folköl, och det finns inget krav på att försäljningen i sådana fall ska anmälas. Det finns inte något syfte med en anmälan i detta fall. Det finns inte heller krav på egenkontrollprogram vid sådan servering.

Lagrum och förarbeten

- Alkohollagen 8 kap. 1a §, 8 kap. 1b § och 8 kap. 8 §.
- Folkhälsomyndighetens allmänna råd om servering av mat, lättdryck och folköl efter serveringstidens utgång, HSLF-FS 2020:79.
- Prop. 2011/12:61 s. 33.