

Alkohollagens regler

Regler vid servering av alkoholdrycker

Alkohollagen gäller för alla som deltar i försäljning och servering av alkoholdrycker och styr hur servering av alkoholdrycker bedrivs. Lagen är också en del av den svenska alkoholpolitiken.

Reglerna finns för att begränsa skadlig alkoholkonsumtion som exempelvis berusningsdrickande, för tidig alkoholdebut, ordningsstörningar och andra olägenheter. Särskilt fokus läggs på att personer under 18 år inte serveras alkohol.

Förbundet är tillstånds- och tillsynsmyndighet med uppgift att se till att lagen efterlevs. Tillsynspersonal ska alltid kunna legitimera sig. De har alltid rätt att komma in på restaurangen för att genomföra sin tillsyn.

Ansvar och kunskap

Personligt straffansvar

Alla som serverar alkoholdrycker har ett personligt ansvar. Det gäller både företagaren eller tillståndshavaren och serveringspersonal. Till exempel om en servitör serverar en minderårig person alkoholhaltig dryck, så kan servitören riskera böter eller i särskilt allvarliga fall dömas till fängelse.

Goda kunskaper

Personal som arbetar med servering måste därför ha goda kunskaper om reglerna i alkohollagen och vad dessa praktiskt innebär.

Tillståndshavaren ansvarar för att personalen har nödvändiga kunskaper om servering av alkohol. Ytterst är det tillståndshavaren som ansvarar för hur verksamheten sköts och överträdelser kan innebära meddelande om erinran. I allvarligare fall och vid upprepade överträdelser en varning.

Återkallande av tillstånd

I de allvarligaste fallen kan även serveringstillståndet komma att återkallas om överträdelserna varit sådana att varning inte är en tillräckligt ingripande åtgärd, eller om en eller flera varningar har tilldelats utan att de förhållanden som föranlett varningen har rättats till.

Skriftlig alkohol- och drogpolicy

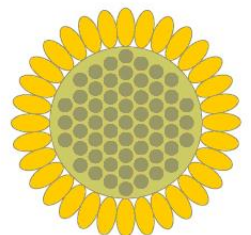
Som ett stöd för personalen bör restaurangen ha en skriftlig alkohol- och drogpolicy med beskrivning och regler om hur verksamheten ska bedrivas. Policyn bör också beskriva hur problem ska undvikas och om de trots allt uppkommer, hur de ska hanteras.

Serveringsansvarig

Den serveringsansvarige ska vara minst 20 år och vara anmäld till kommunen. Restaurangen får inte lämnas utan tillsyn. Det innebär att tillståndshavaren eller serveringsansvarig ska finnas tillgänglig på restaurangen när alkohol serveras, ha god kontroll och uppsikt över restaurangens serveringslokaler.

INFORMATION

HÄLSA



**SÖDERTÖRNS
MILJÖ- & HÄLSO-
SKYDDSFÖRBUND**

136 81 Haninge
BESÖKSADRESS
Rudsjöterrassen 5
TELEFON 08-606 93 00
FAX 08-606 93 01
E-POST
miljokontoret@smohf.se
www.smohf.se

18-årsgräns

Det är inte tillåtet att servera alkoholdrycker på restaurang till någon som är under 18 år. Gästen måste kunna styrka sin ålder och om den som serverar är tveksam ska han begära legitimation. Saknas legitimation ska servering vägras.

Man får inte heller servera om man kan anta att dryckerna kan komma att överlämnas till någon som inte får bli serverad på grund av för låg ålder. Det kan finnas anledning att vara speciellt uppmärksam då en person beställer åt fler personer eller då ett sällskap, där underåriga personer ingår, beställer gemensamt.

Åldersgränsen hindrar inte att man tar emot yngre gäster men det finns en skyldighet att se till att dessa inte serveras eller dricker alkoholdrycker. Ansvaret för detta ligger alltid hos den som serverar, även om det finns dörrvakter som har till uppgift att utföra ålderskontroll vid entrén.

Diskriminering

Det är förbjudet att vägra en gäst att komma in på restaurangen på grund av dennes kön, sexuella läggning, funktionshinder, etniska tillhörighet, religion eller annan trosuppfattning. Det får inte heller finnas olika regler för män och kvinnor, som t ex entrépriser eller åldersgränser.

Ordning och nykterhet

Ansvarsfull alkoholservice innebär att serveringen ska avbrytas innan problem uppstår. Motverka oordning i restaurang oavsett om den har samband med alkohol eller något annat. Kraven på ordning gäller också i restaurangens omedelbara närhet, till exempel på trottoaren utanför entrén.

Tecken på onykterhet kan exempelvis vara att en person blir störande, somnar vid bordet, raglar eller har svårighet att kontrollera sitt tal och uppträdande i övrigt.

- Tillåt inte gäster som är onyktra eller påverkade av annat berusningsmedel att komma in på restaurangen.
- Servera inte mer alkohol till gäst som blivit onykter och störande.
- Prata med gästen, avvisa onyktra och störande gäster från restaurangen eller om inget annat hjälper, utrym restaurangen.

Tänk på att gäster kan uppträda störande utan att vara påverkad eller att brottslig verksamhet kan förekomma som exempelvis narkotika- eller häleribrott.

Lättdrycker ska också erbjudas

Den gäst som vill ha en alkoholfri dryck ska självklart få det och behandlas lika väl som andra gäster. Vid försäljning av alkoholdrycker skall det därför alltid finnas alkoholfria alternativ för den som inte vill ha alkohol. Kravet är att där det säljs starköl ska det även finnas lättöl, där det säljs vin ska det finnas alkoholfria viner och där det säljs spritdrycker ska det finnas alkoholfria drinkar.

Förbud mot gåvor, förvaring och animering

Gåvoförbud

För alla som säljer alkoholdrycker finns det ett generellt gåvoförbud. Om du vill kompensera en gäst för något så är det inte tillåtet att bjuda på alkoholdrycker. Däremot kan du naturligtvis bjuda på kaffe och en efterrätt.

Förvaringsförbudet gäller både gäster och personalen

Det är inte tillåtet att ta med sig egna alkoholdrycker. Endast drycker som köpts in för servering i enlighet med alkoholtillståndet får förvaras på restaurangen.

Animering

Du får inte påverka gästerna att beställa alkoholdrycker. Det innebär att åtgärder som innebär aktiv påverkan på gästen att köpa mer alkohol inte får förekomma. Ett exempel är mängdrabatter av typen ”köp två betala för en”.

Happy hour

En tillåten rabattering är så kallad ”happy hour”, vilket innebär att man tillfälligt sänker priset på en alkoholdryck om en maträtt och en lättdryck samtidigt är rabatterad. Att enbart rabattera alkoholdrycker är däremot inte tillåtet.

Krav på mat och servering

Tillagad mat

Vid servering till allmänheten ska lagad mat eller på annat sätt tillredd mat kunna serveras under hela den tid som alkoholdrycker serveras. Det innebär att det ska finnas ett flertal såväl förrätter, som huvudrätter och efterrätter att välja bland. Efter klockan 23 kan det dock räcka med en ett fåtal enklare maträtter.

Servering av mat och dryck

Begreppet innebär att restaurangen serverar mat och dryck som gästerna intar på restaurangen. Gäster, personal eller tillståndshavare får inte ta ut alkoholhaltiga drycker från restaurangen. Tillståndshavare och personal ska aktivt förhindra att någon tar med sig sådana drycker genom att servera i glas eller öppnad flaska.

Tillståndshavaren och hans personal ska aktivt förhindra att någon dricker ”medhavda drycker” (se förvaringsförbud). Detta gäller alltid på restaurangen, alltså även när den är stängd.

Brandsäkerhet

Serveringslokaler är ur brandsäkerhetssynpunkt godkända för ett visst antal personer. Du får inte släppa in fler gäster än vad lokalerna är godkända för.

Utrymning av lokal

Restaurangen ska vara utrymd senast 30 minuter efter serveringstidens slut. Serveringstiden framgår av restaurangens tillståndsbevis.