

## KRAV PÅ MAT OCH UTRUSTNING ENLIGT NY ALKOHOLLAG

Här hittar du en sammanställning över krav på serveringslokal, kök och matutbud för stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten enligt den nya alkohollagen (2010:1622).

Matsservering ska även i fortsättningen vara ett grundläggande krav för serveringstillstånd. Det är den allmänna standarden, såväl på maten som på miljön, som ska vara avgörande för möjligheten att få ett serveringstillstånd, inte typen av köksutrustning eller mat.

För cateringverksamhet samt för servering i slutna sällskap gäller vissa av kraven. Med cateringverksamhet nedan avses denna servering.

## GRUNDLÄGGANDE KRAV FÖR RESTAURANGVERKSAMHET

En grundläggande förutsättning för restaurangverksamhet är att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004. Det innebär att de livsmedelshygieniska krav som gäller inom EU ska vara uppfyllda och garanterar att lokal och utrustning håller en viss standard. I övrigt följer kraven på serveringslokalen, köket och matutbudet alkohollagen 8 kap. 14-16 §§.

## SERVERINGSLOKALEN

- Serveringslokalen ska omfatta ett visst avgränsat utrymme och vara överblickbar, vilket är grundläggande för alla typer av serveringstillstånd (se 8 kap. 14 § alkohollagen och prop. 1994/95:89 s. 64). Serveringslokalen ska vara utrustad med ett i förhållande till lokalens storlek lämpligt antal sittplaster för matsservering. Det är fortfarande inte meningen att serveringstillstånd ska kunna ges för gatukök och liknande miljöer (se prop. 1994/95:89 s. 65).
- Gästerna ska i normalfallet kunna beställa och bli serverade vid bordet.
- Om det finns en drinkbar får den ta i anspråk endast en mindre del av serveringsställets totala yta och vara belägen i nära anslutning till matsalen.
- Serveringslokalen ska vara lämplig från brandsäkerhetssynpunkt. Kravet gäller även för cateringverksamhet med undantag för servering som sker i lokaler som inte är avsedda för allmänheten, t.ex. i enskilda hem eller på en arbetsplats.

## KÖKET

- Restaurangen ska ha ett eget kök som möjliggör att ett varierat utbud av maträtter kan tillhandahållas. Jämför skillnaden med den tidigare bestämmelsen i 7 kap. 8 § alkohollagen (1994:1738) där det av förarbetena bl.a. framgår att det ska finnas ett välutrustat restaurangkök för allsidig matlagning (se prop. 1994/95:89 s. 104). Kravet på eget kök gäller även för cateringverksamhet.
- Köket ska finnas i anslutning till serveringslokalen.

- Ny matlagningsteknik, såsom exempelvis sous-vide-teknik, utgör i sig inte något hinder, men utrustningen måste hålla en viss standard, t.ex. ska fortfarande inte vanlig lägenhetsspis eller mikrovågsugn anses vara tillräcklig utrustning. Detta krav gäller även för cateringverksamhet.

#### MATUTBUDET

- Tillståndshavaren ska kunna tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat. Att maten ska vara lagad eller tillredd innebär att råvaror på något sätt ska ha förädlats. Enbart sallader eller smörgåsar är inte tillredd mat i lagens mening och tillgodoser heller inte kravet på ett varierat utbud av maträtter.
- Tillståndshavaren ska kunna tillhandahålla ett varierat utbud av maträtter. Såväl förrätter och huvudrätter som efterrätter ska kunna erbjudas.
- Det ska inte vara något nödvändigt krav att varma maträtter kan serveras, förutsatt att matutbudet och förhållandena i övrigt har den allmänna standard som krävs för serveringstillstånd. Däremot kan serveringstillstånd inte medges om enbart enklare anrättningar, såsom t.ex. smörgåsar, hamburgare eller varm korv med bröd erbjuds. Det innebär att gatukök, caféer och liknande enklare serveringsställen inte heller i fortsättningen ska kunna komma ifråga för serveringstillstånd. En noggrann prövning bör göras för varje enskilt serveringsställe.
- Efter klockan 23.00 ställs inte lika höga krav på ett varierat matutbud. Gästerna ska dock kunna erbjudas flera olika rätter av enklare slag, t.ex. kalla maträtter eller maträtter som värms i mikrovågsugn. Enbart chips eller nötter är inte tillräckligt.
- Ovanstående krav gäller även för cateringverksamhet.

#### MER INFORMATION

Se regeringens proposition En ny alkohollag 2009/10:125 sid. 56, 99, 103-105, 165-166 och 169.

Källa: Statens folkhälsoinstitut, regeringen