

## § 126

# Skrivelse som svar på uppdraget att utreda möjliggörandet av mikroatering i Uppsala MHN-2020-00285

### Beslut

Miljö- och hälsoskydds nämndens arbetsutskott föreslår miljö- och hälsoskydds nämnden besluta

**att** avsluta ärendet med hänvisning till redovisad information.

### Särskilt yttrande

Mats Åhlund (C) lämnar särskilt yttrande enligt bilaga § 126.

### Yrkande

Klara Ellström (MP) och Mats Åhlund (C) yrkar att avsluta ärendet med hänvisning till redovisad information.

### Beslutsgång

Ordföranden ställer Klara Ellströms (MP) och Mats Åhlands (C) yrkande mot förvaltningens förslag och finner att arbetsutskottet bifaller Klara Ellström (MP) och Mats Åhlund (C) yrkande.

### Sammanfattning

Efter inlämnat nämndinitiativ från Uppsala-Alliansen om att utreda möjliggörandet av mikroatering i Uppsala beslutade miljö- och hälsoskydds nämnden vid sitt sammanträde den 18 november § 122 att uppdra till miljöförvaltningen att utreda frågan. Miljöförvaltningen delger nämnden redovisning av uppdraget i tjänsteskrivelse daterad den 24 november. Vid miljö- och hälsoskydds nämndens arbetsutskott den 8 december konstaterades att cateringverksamhet redan i dagsläget är möjlig enligt gällande bestämmelser. Det saknas därför anledning att gå vidare i ärendet.

Miljö- och hälsoskyddsnämndens arbetsutskott  
**Protokoll**

Datum:  
2020-12-08

### **Beslutsunderlag**

Tjänsteskrivelse 2020-11-25

Bilaga 1 Beslut från Länsstyrelsen i Kronobergs län, ärendenummer 705-2212-2020

Bilaga 2 Folkhälsomyndighetens yttrande om servering vid cateringverksamhet enligt alkohollagen (2010:1622)

Bilaga 3 Initiativärende för att möjliggöra mikro catering i Uppsala

Bilaga 4 Protokollsutdrag MHN 2020-11-28 § 122

---

Justerandes signatur

Utdragsbestyrkande

## Cateringverksamhet i enskilda hem

8 kap 4 § alkohollagen (2010:1622) (AL) reglerar vad som benämns *cateringverksamhet*. Där framgår bl.a. att den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap kan meddelas stadigvarande serveringstillstånd under förutsättning att den lokal där serveringen äger rum för varje tillfälle anmäls till och godkänns av kommunen. Den som meddelats sådant tillstånd kan servera färdiglagad mat och alkoholdrycker till slutna sällskap, t.ex. i ett enskilt hem om det sker i enlighet med tillämpliga bestämmelser i AL (prop. 2009/10:125 s. 100). Sådan servering har kommit att kallas *mikrocatering*.

De villkor som enligt AL ska vara uppfylla för mikrocatering är i huvudsak följande;

1. För servering av alkoholdrycker krävs att restauratören har ett beviljat *serveringstillstånd*, 8 kap. 1 § AL.
2. Serveringen ska ske inom den *serveringstid* som anges i serveringstillståndet. Har serveringstid inte angivits i serveringstillståndet ska denna ske mellan klockan 11:00-01:00. Självfallet ska också de särskilda bestämmelser tillämpas som tillkommit i anledning av den pågående pandemin.
3. Kommunen ska i förväg godkänna bostaden som *serveringsställe*, 8 kap. 4 § AL.
4. Den restauratör som bedriver mikrocatering och dennes personal har ett *serveringsansvar* för ordningen och nykterheten på försäljningsstället, 3 kap 5 § AL. Servering får t.ex. inte ske till underåriga eller till onyktra personer, 3 kap. 7 och 8 §§ och 8 kap 20 § AL. Behörig serveringspersonal måste närvara på serveringsstället under hela serveringstiden, 8 kap 18 § AL. Personal som medverkat vid serveringen ska senast inom 30 minuter från det att serveringstiden gått ut ha lämnat den bostad där serveringen skett. 8 kap. 19 § AL.

Kommunen (MHN eller MIF) har inte laglig rätt att förbjuda mikrocatering eller uttala att en sådan verksamhet inte är tillåten så länge restauratören uppfyller alkohollagens bestämmelser. Kommunen kan inte heller ge ett generellt tillstånd till mikrocatering, utan måste pröva varje enskild ansökan mot AL:s bestämmelser. När cateringverksamhet sker i enskilda hem kan tillsyn av kommunen eller polisen enligt AL inte bedrivas (prop. 2009/10:125 s. 101 och 170).

Det är möjligt att mikrocatering inte framstår som ett realistiskt alternativ för restauratörerna, särskilt om kravet på serveringspersonalens närvaro ska uppfyllas. Det är dock den enskilde restauratören och ingen annan som, med de förutsättningar som uppställs i lagstiftningen, ska avgöra om hon eller han vill och kan tillhandahålla mikrocatering. Den restauratör som uppfyller AL:s krav *ska* tillåtas tillhandahålla mikrocatering.

En förutsättning för att mikrocatering ska kunna genomföras blir då i praktiken att kommunen (MIF) snabbt och fortlöpande i förväg kan besluta om tillstånd till mikrocatering ska ges i det enskilda fallet. Kommunen avgör själv vilka rutiner för godkännande av cateringlokal som ska användas, i syfte att undvika onödig byråkrati och hitta en smidig lösning för samarbetsparterna (prop. 2009/10:125 s. 100). Digitala lösningar är inget hinder. Processen

ska säkerställa att de serveringslokaler som med kort varsel godkänns t.ex. via en elektronisk anmälan uppfyller alkohollagens krav.

I AL regleras de alkoholpolitiska avvägningarna. Det är inte upp till den som fullgör myndighetsutövande uppgifter att ha vidare synpunkter på alkoholpolitiska frågor än vad som kommer till uttryck i lagstiftningen. Missnöje mot eller synpunkter på lagstiftningen och dess effekter kan endast beaktas vid en reformering av lagstiftningen.

Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen  
Tjänsteskrivelse till miljö- och hälsoskyddsnämnden

Handläggare: Tobias Johansson

## **Skrivelse som svar på uppdraget att utreda möjliggörandet av mikroatering i Uppsala**

### **Förslag till beslut**

Miljö- och hälsoskyddsnämnden föreslås besluta

**att** ta emot skrivelse som svar på uppdraget att utreda möjliggörandet av mikroatering i Uppsala.

### **Ärendet**

Vid nämndens sammanträde den 18 november gavs förvaltningen följande uppdrag:

- att miljöförvaltningen skyndsamt utreder och om så är möjligt ta fram rutiner för att möjliggöra mikroatering i Uppsala,

Med mikroatering avses i detta sammanhang att personal endast levererar mat och alkoholdryck för att därefter lämna lokalen. Vid sedvanlig catering innebär att mat och dryck levereras till beställande kund och att personal från tillståndshavande bolag närvarar under hela tiden alkoholdryck serveras.

Enligt uppgifter i media tillåter bland annat Nacka och Växjö kommun mikroatering. Den 19 november fattade även Malmö nämndbeslut om att tillåta denna typ av catering. Skälen till att kommunerna tillåtit Mikroatering verkar vara att man velat underlätta för restaurangbranschen som drabbats hårt under pågående pandemi

### **Bedömning av lagligheten med mikroatering**

Den 14 september i år fattade Länsstyrelsen i Kronobergs län ett beslut mot Växjö kommun efter att aktuellt förfarande granskats. Se beslutet i sin helhet i bilaga I. Beslutets innebörd att Länsstyrelsen riktar allvarlig kritik Växjö kommun har tillåtit servering till slutet sällskap genom catering trots att serveringen inte uppfyllt alkohollagens krav enligt 8 kap. 18 § om att serveringsansvarig ska finnas på plats under hela serveringstiden. Länsstyrelsen menar vidare att kunskap om den berörda paragrafen finns hos Växjö kommun. Men att den berörda nämnden trots det har valt att tillåta att serveringen skett på ett sätt som saknar stöd i alkohollagen.

Till stöd för sin bedömning har Länsstyrelsen i Kronobergs län ett yttrande från Folkhälsomyndigheten avseende begreppen servering och serveringstid i samband

med cateringverksamhet i enlighet med 8 kap. 4 § alkohollagen (2010:1622).

Av folkhälsomyndighetens skrivelse framgår att vid catering i någons hem ”krävs det att tillståndshavaren eller serveringsansvarig person har tillsyn över serveringen och är närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden så att serveringspersonalen ska kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat och kunna se om olägenheter uppstår (8 kap. 14 §, prop. 1994/95:89 s. 64 och prop. 2009/10:125 s.101 f.) Detta gäller även vid catering oavsett om serveringen sker i en för tillfället hyrd lokal eller i ett enskilt hem.”

I beslutet riktas allvarlig kritik mot Växjö kommun eftersom kommunen tillåtit servering som saknar stöd i gällande lagstiftning. Av alkohollagen framgår att servering av alkohol förutsätter att tillståndshavaren eller serveringsansvarig personal närvarar under hela tiden alkohol förtärs. Vid så kallad mikrocatering närvarar inte personal vilket innebär att servering inte sker i enlighet med gällande bestämmelser. Denna bedömning görs av såväl Länsstyrelsen i Kronobergs län som av Folkhälsomyndigheten vilket framgår av bilaga till beslutet. Samma bedömning görs av Länsstyrelsen i Uppsala län enligt dokumentation från nätverksträff den 1 september 2020.

Miljöförvaltningen delar bedömningen i Länsstyrelsens beslut. Att servera alkohol kräver, såsom lagen är utformad, att tillståndshavare eller dennes personal närvarar under den tid som alkoholdryck förtärs.

I Nacka kommun görs bedömningen att mikrocatering är tillåten under förutsättning att personal öppnar och håller upp samtlig alkoholdryck i samband med leverans. Detta enligt kontakter med handläggare i Nacka kommun under november. Denna bedömning saknar såvitt känt stöd i lagstiftning och gällande praxis eftersom det inte uppfyller kravet på närvarande personal under den tid som alkoholdryck förtärs.

I uppdraget till miljöförvaltningen framgår att önskemålet är att förvaltningen utreder hur mikrocatering kan möjliggöras. Möjlighet till hemleverans av alkoholdryck saknas dock i nu gällande lagstiftning och den catering som idag bedrivs tycks vara den enda möjliga, det vill säga med närvarande personal. Det är förvaltningens uppfattning att mikrocatering endast kan tillåtas efter förändringar i lagstiftning av regering och riksdag.

Tilläggas bör att servering som sker utanför givet tillstånd omfattas av straffbestämmelser enligt 11 kap 3 § alkohollagen. Oaktat kommunens bedömning om mikrocatering är tillåten eller inte finns det en risk att en tillståndshavare vid en rättslig prövning döms till brott mot alkohollagen om denne bedriver mikrocatering.

### **Rutiner för hantering av mikrocatering**

Om nämnden fattar beslut om att ge tillstånd till mikrocatering bedömer förvaltningen att man kan skyndsamt ta fram rutiner. Förvaltningen ser dock vissa praktiska problem.

Om nämnden beslutar att tillåta mikrocatering i Uppsala kommun bör det utredas noggrant vilket eventuellt ansvar som kan komma att falla på förvaltningens handläggare om dessa beviljar en ansökan om mikrocatering.

### **Miljöförvaltningens samlade bedömning**

Förvaltningen samlade bedömning är att strider mot gällande nu gällande lagstiftning att en kommunal nämnd ger tillstånd till så kallad mikro catering. I alkohollagen finns inte heller några bemyndigande för en kommun att införa egna regler.

Förvaltningen bedömer därför att det inte finns någon juridisk möjlighet att tillåta mikro catering d.v.s. att personal endast levererar mat och alkoholdryck för att därefter lämna lokalen.

Miljöförvaltningen

Anna Nilsson  
Direktör

### **Bilagor**

Bilaga 1 Beslut från Länsstyrelsen i Kronobergs län, ärendenummer 705-2212-2020

Bilaga 2 Folkhälsomyndighetens yttrande om servering vid cateringverksamhet enligt alkohollagen (2010:1622)

Bilaga 3 Initiativärende för att möjliggöra mikro catering i Uppsala

Bilaga 4 Protokollsutdrag MHN 2020-11-28 § 122

Kontaktperson  
Enheten för Social hållbarhet  
Pia Rönn Johansson  
010-223 74 26

Växjö kommun  
Alkoholhandläggare  
Arbete och Valfärd  
Växjö

## TILLSYN GÄLLANDE TILLÄMPNING AV ALKOHOLLAGEN (SFS 2010:1622) I VÄXJÖ KOMMUN, NÄMNDEN FÖR ARBETE OCH VÄLFÄRD

### BESLUT

#### Länsstyrelsen riktar *allvarlig kritik* för följande brist:

- Nämnden för Arbete och Valfärd har tillåtit servering till slutet sällskap genom catering trots att serveringen inte uppfyllt alkohollagens krav enligt 8 kap. 18 § om att serveringsansvarig ska finnas på plats under hela serveringstiden.

Kunskap om alkohollagens krav i 8 kap. 18 § finns hos Växjö kommun, nämnden har trots detta valt att tillåta att serveringen skett på ett sätt som saknar stöd i lagstiftningen.

#### Länsstyrelsen påtalar följande brist:

- Den rutin som finns för anmälan av serveringslokal via tillståndshavarens bokningssystem har inneburit att servering skett i en lokal som i efterhand inte godkänts av förvaltningen för Arbete och Valfärd.

Nämnden ska senast den 20 november 2020 återrapportera de åtgärder som vidtagits i enlighet med instruktionen på sidorna 11 och 12.

Detta beslut har fattats av enhetschef Kasia Musial-Lilja med strateg social hållbarhet, tillsyn Pia Rönn Johansson som föredragande.

Kasia Musial-Lilja

Pia Rönn Johansson

*Detta beslut har bekräftats digitalt och har därför ingen namnunderskrift.*

Beslutsexpediering: Växjö kommun, Tillståndsenheten





## LÄNSSTYRELSENS TILLSYN

Med stöd i 9 kap. 1§ alkohollagen (AL) har Länsstyrelsen på eget initiativ inlett ett tillsynsärende gällande handläggningen av ett serveringstillståndsärende i Växjö kommun.

Utifrån artiklar i olika medier i april månad 2020 upptäcktes att nämnden för Arbete och Velfärd (nämnden) beviljat tillstånd för servering till slutet sällskap, catering, på ett sätt som kan antas strida mot alkohollagens bestämmelser. Länsstyrelsen har inhämtat beslut och utredning kring tillståndet, begärt in ett yttrande över handläggningen av ärendet från nämnden efterfrågat kompletterande uppgifter från tillståndsenheten. Länsstyrelsen har även granskat två beslut där förvaltningen för Arbete och Velfärd (förvaltningen) inte godkänt anmälan av serveringslokal för aktuell tillståndshavare.

Vidare har Länsstyrelsen tagit del av artiklar och radiointervjuer med nämndens ordförande, ledamöter och tillståndshavaren i fråga. Länsstyrelsen har också granskat tillståndshavarens hemsida.

Slutligen har Länsstyrelsen inhämtat yttrande från Folkhälsomyndigheten, i syfte att klargöra begreppen servering och serveringstid i samband med tillstånd för servering genom catering.

## DET UPPMÄRKSAMMADE ÄRENDET

Den 3 april 2020 publicerades en artikel i Växjös lokaltidning Smålandsposten gällande beviljat cateringtillstånd för restaurang Winenine. I artikeln framgick att serveringen, som benämndes 'Microcatering', innebar leverans av mat och vin till privata hushåll och att serveringen godkännts av Växjö kommun. Artikeln beskriver att kommunen arbetar för att *"bitta nya vägar för en modern restaurangnäring inom en omodern alkohollagstiftning. Att detta nu blir möjligt just här är ett resultat av finurliga företagare och en uthållig inställning hos kommunen att bitta lösningar och tolkningar inom lagstiftningen."*

Enligt utredning och beslut om tillstånd, beslutsdatum 25 mars 2020, Växjö kommuns diarienummer 2020-00100, har Winenine AB, org.nr 559153-2998, beviljats stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap, så kallat cateringtillstånd. Tillståndshavaren hade sedan innan ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten. Tillståndet har beviljats av alkoholhandläggare, i enlighet med gällande delegationsordning. I utredningen prövas sökandens personliga och ekonomiska lämplighet samt övriga tillämpliga delar av alkohollagen. I ansökan och i kommunens beslut beskrivs att tillståndshavaren, med anledning av pågående Covid-19-kris avser att erbjuda leverans av vin och mat till tidigare gästers hem. I beslutet påtalas också tillståndshavarens skyldighet att för varje enskilt cateringtillfälle anmäla cateringlokal då lokalen ska godkännas av kommunen.

## Nämndens yttrande

Den 3 april begärde Länsstyrelsen ett yttrande från nämnden. I yttrandet önskade Länsstyrelsen få svar på med vilket lagstöd nämnden beviljat leverans av vin till privata hushåll, på vilket sätt lagstiftningen omfattar leverans av vin till privata

hushåll och hur förfarandet sker inom ramen för lagstiftning för servering av alkohol vid catering. I yttrande från nämnden, daterat 17 april 2020, beskrivs på vilket sätt lagstiftningen medger catering till enskilda personers hem och att serveringslokal ska anmälas till och godkännas av kommunen för varje enskilt serveringstillfälle. Vidare påtalar nämnden att beslutet inte avser leverans av vin, utan servering av färdiglagade rätter och alkoholdryck enligt gällande lagstiftning.

#### Beskrivning av serveringen i media

Länkar till de elektroniska media som granskats i denna utredning finns angivna i bilaga 1.

Artikeln i Smålandsposten den 3 april anger att serveringen avser leverans av mat och vin till privata hushåll och att vinet kommer serveras i glas alternativt öppen flaska.

Artiklar och intervjuer om ärendet har därefter publicerats i olika medier.

I radiointervju i programmet P1 morgon den 14 april 2020 beskriver representant för tillståndshavaren att serveringen sker hos gästen. *"Vi kommer med mat och vin, serverar vinet i glaset och dukar upp maten på bordet innan vi lämnar. Det är ett cateringuppdrag vi har."* I inslaget intervjuas även nämndens ordförande, som på frågan om det här är catering svarar *"ja, man använder sitt cateringtillstånd"*. Samma serveringsförfarande beskrivs av tillståndshavare i radiointervju i P4 Kronoberg den 24 augusti.

I artikel i nättidningen Beernews den 15 april 2020 påtalar en kommunal handläggare att catering kan innebära servering av alkohol, men då ska en anställd från restaurangen finnas med under hela kvällen. På detta svarar nämndens ordförande att *"det är avgörande att det sker en servering. Exakt hur länge de stannar är inte lika viktigt"*.

I debattartikel i Smålandsposten den 6 augusti 2020 skriver ordförande samt ett antal representanter för nämnden följande: *"Vår tolkning är att den tjänst Winenine erbjuder inryms i den vanliga cateringlagstiftningen. Alla med cateringtillstånd kan därför servera alkohol till bostad såsom Winenine gör. Förändringen handlar om att vi hanterar anmälan om serveringsplats för catering på ett mer serviceorienterat sätt."*

#### Beskrivning av serveringen på tillståndshavarens hemsida

På tillståndshavarens hemsida beskrivs serveringen enligt följande (uppgifterna har inhämtats den 13 augusti):

Det finns sex olika menyförslag att välja på, från en till tre rätter samt ett dessertalternativ. Förslagen innehåller mellan ett och tre glas vin, beroende av menyens storlek. I två av de menyval som erbjuds framgår att kunden själv får värma en av menyens rätter i mikrovågsugn i den skål rätten levereras i. Därefter ska den champagne som ingår i rätten, och som levereras i separat behållare, tillsättas av kunden.

Av bokningssidan framgår att samtliga menyförslag har en timmes cateringtid angiven.

Beslut

Datum  
2020-09-14

Ärendenummer  
705-2212-2020

Catering går att boka under flera dagar i veckan, och för varje bokningsbar veckodag finns fyra tider att välja på för catering: 17-18, 18-19, 19-20, 20-21.

För varje valbar tid och meny anges att det finns 8 platser. Totalt finns 24 platser tillgängliga för varje bokningsbar timme. I bokningen anges vald meny, serveringstid samt adress- och personuppgifter.

#### Beslut om att inte godkänna serveringslokal

Länsstyrelsen har tagit del av två ärenden där förvaltningen inte godkänt den serveringslokal tillståndshavaren anmält.

Ärende med diariernr 2020-00004, daterat 29 april 2020, rör anmälan av nio serveringslokaler i samband med digital vinprovning.

Enligt utredningen startar vinprovningen den 30 april 2020 kl 18:00.

I de anmälningar av serveringslokal som gjorts anges serveringstiden till 16:00-17:00 eller till 17:00-18:00, vilket innebär att all servering av alkoholdryck och mat till vinprovningen skulle ha skett innan själva vinprovningen ägt rum. Av varje anmälan framgår att serveringen gäller catering till den digitala vinprovningen. Förvaltningens bedömning är att det inte är möjligt för kommunen att godkänna en lokal för catering för tid utöver det som i anmälan angetts som serveringstid och godkänner därför inte de nio serveringslokaler som tillståndshavaren anmält. I ärendet framhåller förvaltningen att enligt 8 kap. 18 § alkohollagen ska tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden.

Ärende med Växjö kommuns diariernr 2020-00004, daterat 5 juni 2020, rör anmälan av serveringslokal på hotell. Enligt utredningen inkommer anmälan den 7 maj 2020 och avser servering samma dag. I tillståndsbeslut den 25 mars 2020 framgår att anmälan av cateringlokal ska ske på separat blankett. I ärende 2020-00004 beskrivs att förvaltningen den 31 mars 2020 godkände att tillståndshavaren under rådande omständigheter i samhället på grund av covid-19, tillfälligt får anmäla lokal för catering i enskildas hem via tillståndshavarens bokningssystem, med kort framförhållning.

Enligt utredningen har tillståndshavaren ansett att hotellrum är att likställa med enskilt hem och att anmälningsförfarandet därför var korrekt. Förvaltningen gör bedömningen att ett hotellrum inte är att jämföras med ett enskilt hem. Anmälan skulle därför inte ha gjorts via tillståndshavarens bokningssystem, utan på ordinarie blankett med längre framförhållning så förvaltningen hade haft möjlighet att säkerställa lokalens lämplighet ur brandsäkerhetssynpunkt, i enlighet med 8 kap. 16 § alkohollagen. Därför godkänns inte anmäld cateringlokal.

#### Kompletterande uppgifter

Länsstyrelsen har i utredningen begärt att få ta del av det beslut förvaltningen fattade den 31 mars 2020 rörande anmälan av cateringlokal samt uppgift om hur många serveringsansvariga tillståndshavaren anmält till förvaltningens tillstånds-enhet.

Av svaret framgår att:

- Det inte finns ett skriftligt beslut. Förvaltningen har den 31 mars 2020 muntligen godkänt att tillståndshavaren har rätt att anmäla lokal för catering utifrån sitt bokningssystem. Den digitala anmälan innehåller samma information som kommunens blankett om anmälan av lokal för catering. Enligt alkohollagen behöver kommunen inte kontrollera lokalen ur brandsäkerhetssynpunkt när det gäller catering till enskilda hem. Då serveringsstället får bokningar med kort framförhållning har förvaltningen godkänt att tillståndshavaren tillfälligt får anmäla lokal för catering digitalt. Tillståndshavaren får samtidigt ett digitalt godkännande av lokalen från tillståndsenheten. Hur kommunen ska hantera anmälan av lokal för catering är inte reglerat i alkohollagen, vilket ger möjlighet för kommunen att vara flexibel.
- Tillståndshavaren har fem personer anmälda som serveringsansvariga.

#### GÄLLANDE RÄTT

Länsstyrelsen har begärt yttrande från Folkhälsomyndigheten i syfte att få ett förtydligande av begreppen servering och serveringstid i samband med servering genom catering samt övriga tillämpliga bestämmelser i alkohollagen med särskilt understrykande av vad som gäller för catering i hemmiljö. Länsstyrelsen har använt delar av yttrandet i beskrivningen av gällande rätt.

Yttrande framgår i sin helhet i bilaga 2.

#### Servering

Alkohollagens bestämmelser om försäljning av alkohol till konsument genom servering är ett undantag från kontrollverktyget detaljhandelsmonopol. Lagstiftaren har konstruerat det på så sätt att all försäljning av alkohol till konsument som inte är servering är detaljhandel (1 kap. 11 § alkohollagen och prop. 2011/12:61 s. 14). Försäljning av alkohol till konsument får därmed också ske genom tjänsten servering (SOU 2009:22 s. 145). Bestämmelserna för denna försäljning finns i 8 kap. alkohollagen (SOU 2000:59 s.197).

En grundläggande princip gällande servering är att samhället och inte marknaden ska avgöra behovet av alkoholservering (prop. 1994/95:89 s. 57). Vid tillståndsprövningar som innebär att alkoholpolitiska hänsyn ställs mot företagsekonomiska bör därför den alkoholpolitiska hänsynen ha företräde (1994/95:89 s. 62). Bestämmelserna för servering ska därmed tolkas utifrån målet att verka för kontroll över tillgången till alkohol i samhället och inte låta vinstintresse påverka konsumentens köpbeteende.

Begreppet servering i alkohollagen har ett vidare innehåll än definitionen av ordet servering i svenska språket. Lagen, förarbeten och praxis ska därför läsas utifrån en medvetenhet om att när ordet servering används så avser det begreppet servering enligt alkohollagen. Tolkningen av bestämmelser ska vidare sättas in i den lagtekniska systematik som finns (SOU 2010:98 s. 86).

Servering av alkohol mot betalning utgör, vilket nämndes tidigare, en tjänst (SOU 2009:22 s. 145). Serveringen är alltså inte endast en penningtransaktion och överlämning av en produkt utan omfattar flera tvingande moment för den som utövar tjänsten.

För att detta undantag, försäljning av alkohol genom *tjänsten* servering, ska kunna tillämpas så behöver bestämmelserna i 8 kap. alkohollagen uppfyllas. För att få utföra tjänsten krävs ett beviljat serveringstillstånd (SOU 2009:22 s. 145). Undantag till alkohollagens bestämmelser måste finnas uttryckta i en egen bestämmelse i lagen. Det finns alltså inga undantag som inte är föreskrivna i lagen.

Servering av alkoholdryck och alkoholdrycksliknande preparat som tjänst och begrepp kan endast utföras under förutsättningarna att kraven i 8 kap. AL är uppfyllda. Kraven beskrivs mer utförligt i kommande avsnitt i utredningen, men sammanfattningsvis kan konstateras att bestämmelserna om serveringsställe, serveringstid och serveringsansvarig inte kan uppfyllas om de särskiljs utan är beroende av varandra för att serveringen ska kunna genomföras. Försäljningen av alkohol genom servering utförs alltså på ett försäljningsställe som är öppet under en sammantagen beviljad serveringstid i en för servering lämplig lokal (serveringsställe).

Enligt alkohollagens förarbeten avses med begreppet catering servering av färdiglagad mat och av alkoholdrycker på beställning av slutna sällskap som sker antingen i en för tillfället hyrd lokal eller i hemmet (prop. 2009/10:125 s.100). Med få undantag gäller de bestämmelser som finns i 3, 8 och 9 kap. alkohollagen också vid catering.

Den som har meddelats ett stadigvarande serveringstillstånd för cateringverksamhet i enlighet med 8 kap. 4 § AL har rätt att servera färdiglagad mat och alkoholdrycker till slutna sällskap som sker antingen i en för tillfället hyrd lokal eller i ett enskilt hem, givet att serveringen sker i enlighet med tillämpliga bestämmelser i alkohollagen.

### **Serveringstid och serveringsställe**

Serveringen under ett arrangemang eller på en restaurang ska omfatta en ansökt tidsperiod (serveringstid) och regleras i 8 kap. 19 § AL.

Även servering genom catering omfattas av dessa bestämmelser. Av lagen framgår att kommunen beslutar om vilka tider som alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat får serveras. Om kommunen inte beslutat om serveringstid – vilket framgår av serveringstillståndet – får servering av de i tillståndet angivna alkoholdryckerna och alkoholdrycksliknande preparaten ske mellan kl. 11.00 – 01.00. Detta gäller även för servering i någons hem. Serveringstiden utgör med andra ord den yttre ramen för när tillståndshavaren kan erbjuda catering i såväl hyrd lokal som i hemmiljö. Serveringsstället ska vara utrymt 30 minuter efter serveringstidens slut. När det gäller utrymning vid catering i ett hem avser detta av naturliga skäl den tidpunkt som personalen som har medverkat under serveringen senast ska lämna bostaden.

Propositionen anger att med catering förstås servering av färdiglagad mat och av alkoholdrycker på beställning av slutna sällskap (kunden) i hyrd lokal eller i hemmet (prop. 2009/10:125 s. 100).

Av 8 kap. 4 § AL framgår att för att en sökande ska beviljas stadigvarande serveringstillstånd för catering ska anmälan av serveringslokal ske till kommunen och kommunen ska godkänna lokalen. Anmälan och godkännande av lokal är en förutsättning för att kommunen ska ha möjlighet att utöva tillsyn över serveringen i avsedd lokal. Kommunen avgör själv vilka rutiner för godkännande av cateringlokal som ska användas, i syfte att undvika onödig byråkrati och hitta en smidig lösning för samarbetsparterna (Prop. 2009/10:125 s. 100).

Det utrymme där servering genom catering ska ske måste vara lämpligt ur brandsäkerhetssynpunkt (8 kap. 16 § AL), men vad gäller servering i någons hem kan det av naturliga skäl inte krävas att lokalen ska vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt enligt alkohollagen. Kommunen har inte heller möjlighet att utöva tillsyn i enskilda hem (Prop. 2009/10:125 s. 170 och s. 101).

#### Ansvar vid försäljning av alkohol

Ett huvudmål för alkoholpolitiken är att främja folkhälsan genom att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar (prop. 2009/10:125 s. 56). Kravet på ordning och nykterhet har också en framskjuten plats i lagstiftningen.

Alkohollagens 1 kap. 11 § 2 st. riktar sig till all typ av försäljning (detaljhandel, servering och partihandel) och innebär att både den som bedriver försäljning och den personal som medverkar vid försäljningen har ansvar för att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället (3 kap. 5 § AL). Onyktra kunder/gäster får inte ges tillträde till försäljningsstället eller vistas där utan ska avvisas. Vid försäljning för intag på stället (servering) exempelvis på en restaurang får inte gästerna serveras alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat i sådan omfattning att de blir störande eller onyktra (8 kap. 20 § AL). Serveringen ska ske på ett ansvarsfullt sätt.

Av alkohollagen framgår vidare att alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat inte får serveras till den som inte fyllt 18 år. Detta hindrar dock inte att en restaurang tar emot underåriga gäster. Tillståndshavare är dock skyldiga att se till att dessa inte serveras alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat. (3 kap. 7 § AL).

Bestämmelserna kring ansvarsfull försäljning/servering och ålderskontroll gäller vid all typ av servering, det vill säga även vid catering.

Det finns också ett övergripande krav om ansvarsfull hantering i alkohollagen, 3 kap. 8 §, vilket kompletterar bestämmelserna 3 kap. 7 § och 8 kap. 20 §.

Den som *lämnar ut* alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat, exempelvis en servitör, får enligt 3 kap. 8 § AL inte lämna ut drycker eller preparat till den som är märkbart påverkad av alkohol eller alkoholdrycksliknande preparat eller andra berusningsmedel.

Alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat får inte heller lämnas ut om det finns särskild anledning att anta att varan är avsedd att olovligen

tillhandahållas någon. Det vill säga någon som är märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel eller någon som inte fyllt 18 år (se 3 kap. 8 § 1 och 3 st. AL).

Den som lämnar ut alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat, servitören i detta fall, är även skyldig att förvissa sig om att mottagaren fyllt 18 år (3 kap. 7 §).

#### Ansvar vid servering av alkohol

En innehavare av serveringstillstånd är alltid ytterst ansvarig för dels att själva serveringen bedrivs på ett författningsenligt sätt, dels att övriga regler i lagen och anslutande föreskrifter efterlevs.

Servering av alkohol och alkoholdrycksliknande preparat ska alltid genomföras med social kontroll, vilket innebär att serveringen ska bevakas av ansvarig person på serveringsstället. Ansvarig för bevakningen är tillståndshavaren eller dennes serveringsansviga (SOU 1993:50 s. 122 och SOU 2009:22 s. 156). Bevakningen av serveringen avser att säkerställa att ordning och nykterhet vidhålls under hela tiden servering är tillåten på serveringsstället. Bevakningen ska därmed upprätthållas under hela den tidsperiod (serveringstiden) som lokalen används för servering av gäster (SOU 2009:22 s.191).

Kraven om serveringsansvariga specificeras i 8 kap. 18 § AL. Den som tillståndshavaren utser till serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften.

Vid servering genom catering innebär detta att det alltid ska finnas en ansvarig person på plats under hela den tid som serveringen pågår. Detta för att tillståndshavaren ska ha kontroll på att lagens regler följs. Till exempel att servering endast sker till personer som fyllt 18 år (3 kap. 7,8 §§ AL) eller att servering av alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat sker måttfullt och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undviks (8 kap. 20 § AL).

Av detta följer att en serveringsansvarig inte får lämna serveringsstället – lokalen eller det enskilda hemmet – förrän serveringen har avslutats. Tillståndshavaren ska finnas på plats så länge servering av alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat pågår för att kunna ha kontroll på verksamheten (8 kap. 18 § AL).

Folkhälsomyndigheten anger i yttrandet att den bestämmelse som är särskilt viktig när det gäller framförallt servering i någons hem och i samband med catering är kravet om serveringsansvarig enligt 8 kap. 18 § AL eftersom kommunen inte har möjlighet att utöva tillsyn i ett hem.

#### Tillsyn

9 kap. 2 § AL föreskriver att kommunen och Polismyndigheten tillsammans ansvarar för den omedelbara tillsynen i kommunen.

Myndigheternas roll är främst att kontrollera att serveringen sker i enlighet med serveringstillståndet. I tillsynen ingår även kontroll av att servering inte sker till

underåriga, serveringen sker med måttfullhet och att det är ordning och nykterhet på serveringsstället. Kontroll av exempelvis matutbud, att serveringsansvarig finns på plats samt att serveringstider följs ingår också i tillsynen.

Beträffande tillsyn av servering vid catering gäller bestämmelsen fullt i den lokal som anmälts till och godkänts av kommunen. När catering sker i enskilda hem kan tillsyn av kommunen eller polisen enligt alkohollagen inte bedrivas. (Prop. 2009/10:125 s. 101).

## LÄNSSTYRELSENS BEDÖMNING

### *BEVILJAT TILLSTÅND*

Länsstyrelsen konstaterar att beslutet om beviljande av serveringstillstånd till slutna sällskap, så kallat cateringtillstånd, uppfyller de lagkrav som är aktuella för tillståndet i fråga. Beslutet är fattat i enlighet med gällande delegationsordning. I ärendet sker prövning av de lagrum som omfattar cateringtillstånd. Handläggningen har skett i enlighet med bestämmelser i förvaltningslagen (2017:900).

### *RUTIN FÖR GODKÄNNANDE AV SERVERINGSLOKAL*

Förvaltningen har redogjort för hur tillståndshavaren ska anmäla cateringlokal vid servering. Utgångsläget är att lokal anmäls på för ändamålet avsedd blankett, för godkännande av kommunen. Förvaltningen har även muntligen tillfälligt godkänt ett elektroniskt förfarande via tillståndshavarens bokningssystem vid catering till enskilda hem.

Länsstyrelsen har inga invändningar mot att Växjö kommun arbetat fram ett digitalt anmälnings- och godkännandeförfarande. Kommunen har stöd i alkohollagens förarbeten för att utforma anmälningsprocessen på det sätt som är mest lämpligt (Prop. 2009/10:125 s. 100). Länsstyrelsen ser positivt på digital handläggning av serveringsärenden. Dock ska processen säkerställa att de serveringslokaler som med kort varsel godkänns via den elektroniska anmälan uppfyller alkohollagens krav. I annat fall måste det finns utrymme för att kontrollera och därefter godkänna lokalen innan servering äger rum.

Det beslut som förvaltningen fattat den 5 juni 2020 om att inte godkänna serveringslokal, diariernr 2020-00004, visar att förvaltningen anser att den lokal som anmälts digitalt skulle ha kontrollerats ur brandsäkerhetssynpunkt (8 kap. 16 §) innan servering påbörjades. Anmälan av lokal och servering sker samma dag. Alkoholhandläggare får kontakt med tillståndshavaren dagen efter den aktuella serveringen. Beslut om att inte godkänna lokal fattas en månad senare. Eftersom förvaltningen inte godkänt serveringslokalen har tillståndshavaren inte tillstånd att servera i lokalen.

Ärendet visar att den tillfälliga digitala anmälningsprocess som tillståndshavaren fått tillåtelse att använda vid servering till enskilda hem genom catering inte är



tillräckligt säker i sin utformning för att säkerställa att tillståndshavaren inte anmäler någon annan lokal än ett enskilt hem via processen. Eftersom tidsramen mellan anmälan och servering är kort föreligger risk att servering sker utan att serveringslokalen är godkänd av lokalen och uppfyller lagens krav. Anmälningprocessen utgör därför en brist.

#### ANSVAR VID SERVERING

Alkohollagen riktar sig till all typ av försäljning och formulerar krav om både ansvarsfull hantering och servering av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat. Enligt 3 kap. 8 § AL får inte den som *lämnar ut* alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat, exempelvis en servitör, lämna ut drycker till den som inte har fyllt 18 år eller är märkbart påverkad av alkohol eller andra substanser. Alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat får inte heller lämnas ut om det finns särskild anledning att anta att varan är avsedd att olovligen tillhandahållas någon.

Det är dock inte tillräckligt att kraven om ansvarsfull hantering i 3 kap. 8 § AL uppfylls för att tillståndshavaren kan anses ha fullgjort ansvaret för serveringsansvariges tillsyn och närvaro vid servering. Enbart en överlämning av alkoholdryck eller alkoholdrycksliknande preparat utgör ingen servering. Servering av alkohol mot betalning konstaterades i avsnittet kring gällande rätt utgöra en tjänst (SOU 2009:22 s. 145) och kan inte reduceras till överlämning av alkoholdryck eller alkoholdrycksliknande preparat utan omfattar flera tvingande moment för den som utövar tjänsten.

Servering sker under den period där en individ är i en serveringslokal, köper och sedan under kontroll konsumerar den köpta drycken under arrangemanget eller besöket. Försäljningen av alkoholdryck genom servering utförs på ett försäljningsställe som är öppet under en sammantagen beviljad serveringstid i en för servering lämplig lokal (serveringsställe). Servering av alkohol som tjänst och begrepp kan endast utföras under förutsättningarna att bestämmelserna om serveringsställe, serveringstid och serveringsansvarig uppfylls samtidigt. Serveringstiden kan då inte kortas ned till ett överlämnande eftersom den tjänst som serveringen innebär inte har genomförts.

Den kontroll som ska ske vid servering all servering omfattar kraven kring ansvarsfull hantering med tillägget att servering av alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat ska ske måttfullt och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undvikas (8 kap. 20 § AL).

Kontrollen formuleras genom kravet i 8 kap. 18 § AL om att tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person är skyldig att ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Kraven om serveringsansvariges tillsyn och närvaro gäller alltså vid fler tidpunkter än endast vid överlämnandet av alkoholen. Den serveringsansvarige ska både ha kontroll över vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat och över att serveringen sker med måttfullhet och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

Den granskningen av tillståndshavarens servering genom catering som gjorts via media, tillståndshavarens hemsida och förvaltningens beslut om att inte godkänna cateringlokaler visar att serveringen inte uppfyller alkohollagens krav om serveringsansvariges närvaro under hela serveringstiden.

#### *LÄNSSTYRELSENS KRITIK AV NÄMNDEN FÖR ARBETE OCH VÄLFÄRD*

Nämnden skriver i yttrande till Länsstyrelsen att tillståndshavarens servering genom catering innebär servering av mat och alkoholdryck till enskilda hem och att den sker enligt gällande lagstiftning. Nämndens inställning framgår av de artiklar och intervjuer som beskrivits i utredningen. Artiklarna visar också att nämnden är medveten om att serveringsansvarig lämnar serveringslokalen efter att ha dukat fram den mat och dryck som ingår i catering. I en av artiklarna kommenterar nämndens ordförande kravet om att ha serveringsansvarig på plats under hela serveringstiden med att det är själva serveringen som är avgörande, inte under hur lång tid serveringsansvarige närvarar.

Alkohollagen är tydlig i kraven om serveringsansvariges närvaro under hela serveringstiden. Även förvaltningen påtalar kravet om serveringsansvariges närvaro under hela serveringstiden i ett av besluten om att inte godkänna serveringslokal. Utredningen visar att servering av alkoholdryck och alkoholdrycksliknande preparat som tjänst och begrepp inte kan utföras om serveringstiden enbart kortas ned till ett överlämnande eftersom den tjänst som serveringen innebär inte har genomförts.

Enligt Länsstyrelsens granskning uppfyller tillståndshavarens servering till slutna sällskap genom catering inte kraven i 8 kap. 18 § AL. Nämnden har varit medveten om hur serveringen skett och ansett att den har stöd i lagen. Nämnden kritiserar för att den tillåtit servering på ett sätt som inte uppfyller alkohollagens krav. Kritiken är allvarlig då det är uppenbart att kunskap om alkohollagens krav om serveringsansvariges närvaro under hela serveringstiden finns hos Växjö kommun och att nämnden trots detta tillåtit servering på ett sätt som saknar stöd i lagstiftning, förarbeten och praxis.

Alkohollagen är en skyddslagstiftning, med ett uttalat mål att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar. Nämndens tolkning av lagen innebär att skyddslagstiftningens intentioner får stå tillbaka till förmån för andra intressen.

Vidare uttrycker nämnden i media att alkohollagen är omodern. Den tolkning som nämnden gör av alkohollagen i detta ärende kan ses som ett försök att utmana och förändra lagstiftningen. Ett kommunalt beslut i en fråga som rör serveringstillstånd är dock i sig självt inte tillräckligt för att förändra lagen eller tillämpningen av den. Det krävs en revidering av lagen via regering och riksdag, eller att sakfrågan prövas och blir rättslig praxis.

#### *KRAV PÅ ÅTGÄRDER OCH ÅTERRAPPORTERING*

Nämnden ska informera tillståndshavaren om gällande regler och säkerställa att tillståndshavaren fortsatt har serveringsansvarig på plats under hela den tid som servering genom catering pågår.

Beslut  
Datum  
2020-09-14

Ärendenummer  
705-2212-2020

Om servering, efter att nämnden informerat om gällande regler, ändå bedrivs av tillståndshavaren på ett sätt som inte uppfyller lagens krav ankommer det på nämnden att besluta om lämplig sanktion och ytterst att återkalla tillståndet.

Nämnden ska också säkerställa att rutinerna för anmälan av cateringlokal utformas på ett sätt som säkerställer att tillståndshavaren serverar i en lokal som i efterhand inte godkänns av förvaltningen.

Nämnden ska senast den 20 november skicka en redogörelse till Länsstyrelsen över hur den hanterat ärendet och vad resultatet av insatsen blev.



Folkhälsomyndigheten

## Remissyttrande

**Mottagare**

Pia Rönn Johansson  
Länsstyrelsen i Kronobergs län  
351 68 VÄXJÖ  
pia.g.johansson@lansstyrelsen.se

**Handläggare**

Margitta Fröberg

**Datum**

2020-07-14

**Vårt ärendenummer**

01786-2020

**Ert ärendenummer**

705-2479-2020

# Folkhälsomyndighetens yttrande om servering vid cateringverksamhet enligt alkohollagen (2010:1622)

## Sammanfattning

Den som har meddelats ett stadigvarande serveringstillstånd för cateringverksamhet har rätt att servera färdiglagad mat och alkoholdrycker till slutna sällskap som sker antingen i en för tillfället hyrd lokal eller i ett enskilt hem. Givet att serveringen sker i enlighet med tillämpliga bestämmelser i alkohollagen.

Detta innebär att utrymmet där catering ska ske är lämpligt ur brandsäkerhetssynpunkt, att tillståndshavaren har ett eget kök för tillredning av mat, att mat tillhandahålls under cateringens samt att tillståndshavaren inför varje cateringtillfälle anmäler den lokal som ska användas för servering. Detta för att kommunen ska kunna godkänna lokalen och utöva tillsyn under cateringens i den för tillfället hyrda lokalen.

Vad gäller catering i någons hem kan det av naturliga skäl inte krävas att lokalen ska vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt och kommunen har inte heller möjlighet att utöva tillsyn i enskilda hem. (Prop. 2009/10:125 s. 170 och s. 101).

Därtill krävs det att tillståndshavaren eller serveringsansvarig person har tillsyn över serveringen och är närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden så att serveringspersonalen ska kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat och kunna se om olägenheter uppstår (8 kap. 14 §, prop. 1994/95:89 s. 64 och prop. 2009/10:125 s.101 f.) Detta gäller även vid catering oavsett om serveringen sker i en för tillfället hyrd lokal eller i ett enskilt hem.

## Bakgrund

Länsstyrelsen i Kronobergs län har den 17 april 2020 kommit in med en begäran om ett yttrande från Folkhälsomyndigheten avseende begreppen servering och serveringstid i samband med cateringverksamhet i enlighet med 8 kap. 4 § alkohollagen (2010:1622). Den 21 april 2020 kompletterade Länsstyrelsen sin begäran med önskemål om vägledning i ett enskilt tillsynsärende avseende tillämpningen av alkohollagen rörande servering vid cateringverksamhet. Frågan i ärendet gäller om kravet på att serveringsansvarig ska vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden även gäller vid catering i någons hem.

## Kommentar

Folkhälsomyndigheten vill först tydliggöra att myndigheten inte lämnar yttranden som rör enskilda ärenden. Myndighetens yttrande avser därför Länsstyrelsens ursprungliga begäran avseende förtydligande av begreppen servering och serveringstid i samband med cateringverksamhet samt övriga tillämpliga bestämmelser i alkohollagen med särskilt understrykande av vad som gäller för catering i hemmiljö.

## Laglig grund för cateringverksamhet

### Allmänt

Enligt alkohollagens förarbeten avses med begreppet catering servering av färdiglagad mat och av alkoholdrycker på beställning av slutna sällskap som sker antingen i en för tillfället hyrd lokal eller i hemmet (prop. 2009/10:125 s. 100). Med få undantag så gäller de bestämmelser som finns i 3, 8 och 9 kap. också vid catering.

Nedan följer en genomgång av tillämpliga bestämmelser samt de undantag som gäller vid cateringverksamhet.

### Alkohollagen (2010:1622)

#### 3 kap. 5 § - Ansvarsfull försäljning/servering

Ett huvudmål för alkoholpolitiken är att främja folkhälsan genom att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar (prop. 2009/10:125 s. 56). Kravet på ordning och nykterhet har också en framskjuten plats i lagstiftningen.

Bestämmelsen riktar sig till all typ av försäljning (detaljhandel, servering och partihandel, 1 kap. 11 § 2 st.) och innebär att både den som bedriver försäljning och den personal som medverkar vid försäljningen har ansvar för att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället (3 kap. 5 §). Onyktra kunder/gäster får inte ges tillträde till försäljningsstället eller vistas där utan ska avvisas. Vid försäljning för intag på stället (servering) exempelvis på en restaurang får inte gästerna

serveras alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat i sådan omfattning att de blir störande eller onyktra (8 kap. 20 §). Serveringen ska ske på ett ansvarsfullt sätt.

Detta gäller vid all typ av servering dvs. även vid servering till slutna sällskap vid cateringverksamhet i ett enskilt hem.

### 3 kap. 7 § - Åldersgräns

Av bestämmelsen i framgår att alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat inte får serveras till den som inte fyllt 18 år. Detta hindrar dock inte att en restaurang tar emot underåriga gäster. Tillståndshavare är dock skyldiga att se till att dessa inte serveras alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat. (3 kap. 7§).

Bestämmelsen gäller vid all typ av servering dvs. även vid cateringverksamhet.

### 3 kap. 8 § - Ansvarsfull hantering

Bestämmelsen i 3 kap. 8 § kompletterar 3 kap. 7 § och 8 kap. 20 §.

Den som *lämnar ut* alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat exempelvis en servitör, får enligt paragrafen inte lämna ut drycker eller preparat till den som är märkbart påverkad av alkohol eller alkoholdrycksliknande preparat eller andra berusningsmedel.

Alkoholdrycker och alkoholdrycker får inte heller lämnas ut om det finns särskild anledning att anta att varan är avsedd att olovligen tillhandahållas någon. Det vill säga någon som är märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel eller någon som inte fyllt 18 år (se 3 kap. 8 § 1 och 3 st.).

Den som lämnar ut alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat, servitören i detta fall, är även skyldig att förvissa sig om att mottagaren fyllt 18 år (3 kap. 7 §).

### 8 kap. 2 § - Serveringstillstånd

Av bestämmelsen i 8 kap. 2 § framgår att serveringstillstånd kan meddelas för servering till allmänheten eller förening, företag eller annat slutet sällskap. Tillståndet kan gälla för servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod exempelvis under en sommarsäsong (stadigvarande serveringstillstånd) eller vid en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd). Serveringstillstånd kan gälla för spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat.

Av serveringstillståndet framgår således om serveringen får ske till allmänheten eller till ett slutet sällskap, om det är ett stadigvarande tillstånd eller om det endast gäller för viss tidsperiod exempelvis under ett arrangemang typ festival. Serveringstillståndet anger även vilka alkoholdrycker som får serveras och om servering av alkoholdrycksliknande preparat omfattas av tillståndet.

Utöver detta ska tillståndet även visa mellan vilka klockslag som servering får ske, var servering får äga rum och om servering exempelvis får ske genom cateringverksamhet (8 kap. 19 §, 9 kap. 7 § samt prop. 2009/10:125 s. 101-102).

## 8 kap. 4 § - Stadigvarande serveringstillstånd för cateringverksamhet

### Första stycket

Enligt första stycket i 8 kap. 4 § har den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap möjlighet att få ett stadigvarande serveringstillstånd utan att det finns någon fast serveringslokal kopplat till serveringstillståndet.

*Av 8 kap. 14 § första stycket följer annars att ett serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Detta är vanligtvis det serveringsställe där servering i enlighet med tillståndet får ske dvs. restaurangen.*

När det gäller en för tillfället hyrd lokal kan den som har stadigvarande serveringstillstånd för cateringverksamhet visa sin dispositionsrätt på samma sätt som för en fast serveringslokal dvs. genom ett för tillfället gällande hyreskontrakt eller liknande. Vid catering i hemmet torde beställningen av catering vara tillräcklig för att visa att tillståndshavaren disponerar den del i hemmet där servering ska ske. Någon dispositionsrätt i egentlig mening kan det av naturliga skäl inte vara fråga om vid servering i någons hem.

Bestämmelsens syfte är att förenkla för cateringföretag genom att möjliggöra för den som bedriver cateringverksamhet att söka ett stadigvarande tillstånd för verksamheten. Tidigare var detta inte möjligt utan cateringföretagaren var tvungen att söka serveringstillstånd för varje enskilt tillfälle. Detta var både dyrt och omständligt. Lagstiftaren har beskrivit problemen med att bedriva catering utifrån tillfälliga serveringstillstånd på följande sätt.

”Reglerna om tillfälliga serveringstillstånd är närmast utformade med tanke på festivalarrangemang och andra evenemang som inte typiskt sett återkommer vid upprepade tillfällen under en kort tid och passar därför inte för cateringbranschen där servering av alkohol sker med täta mellanrum till en rad olika slutna sällskap och där serveringslokalen vanligtvis skiftar från gång till annan.”  
(Prop.2009/10:125 s. 100).

Tillståndshavaren av ett stadigvarande serveringstillstånd för catering är enligt bestämmelsen skyldig att inför varje serveringstillfälle anmäla till kommunen den lokal där servering ska äga rum. Detta för att kommunen dels ska ha kännedom om var och när servering sker för att kunna utöva tillsyn över serveringen och dels för att bestämmelsen kräver att kommunen ska godkänna lokalen där catering ska ske. I godkännandet ingår det att visa att tillståndshavaren har rätt att disponera lokalen samt att lokalen är lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt (8 kap. 14 och 16 §§).  
Rutiner för hur ett sådant godkännande ska gå till avgörs lämpligen av kommunen själv (prop. 2009/10:125, s. 100). Se 8 kap. 14 § nedan. Anmälningsskyldigheten

innebär att kommunen får kännedom om var och när catering ska ske och om lokalen som hyrts för serveringen uppfyller lagens krav. Kommunen ges därmed också möjlighet att utöva den tillsyn som anses befogad (prop. 2009/10:125 s. 100, 101). Se även 9 kap. 2 § nedan.

Lokaler som används för servering till slutna sällskap av den som har ett stadigvarande serveringstillstånd ska vara lämpliga ur brandsäkerhetssynpunkt (se 8 kap. 16 § nedan). Detta innebär att det är tillståndshavarens ansvar att visa den lokal som tillfälligtvis ska användas för catering också ska vara lämplig för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt. Det ligger dock i sakens natur att servering i någons hem inte omfattas av kravet i bestämmelsen (prop. 2009/10:125 s. 170).

Serveringstillståndet gäller inom den kommun som har meddelat tillståndet (prop. 2009/10:125, s. 100). Cateringföretagaren har dock möjlighet att söka stadigvarande serveringstillstånd för flera kommuner än en (prop. 2009/10:125 s. 166). Det innebär exempelvis att ett cateringföretag som erhållit ett cateringstillstånd i Stockholms kommun men som även önskar bedriva cateringverksamhet med motsvarande tillstånd i Solna kommun, måste även ansöka om tillstånd där. Enligt regeringen skulle det vara orimligt att kräva att ett cateringföretag måste ha sitt säte och sitt kök i den kommun där verksamheten bedrivs, se andra stycket som följer. (Prop. 209/10:125 s. 100).

#### Andra stycket

Av bestämmelsens andra stycke framgår att det krävs att den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat. Köket behöver däremot inte ligga i den kommun som meddelat serveringstillståndet. Beträffande kravet på köket framgår det av lagens kommentarer att det inte är tillräckligt med ett vanligt lägenhets- eller villakök (prop. 2009/10:125 s. 166). Vad gäller krav på tillhandahållande av mat se 8 kap. 15 § 3 st. nedan.

#### 8 kap. 14 § - Serveringsställe/serveringslokal/serveringsutrymme

Av lagtexten i 8 kap. 14 § framgår att serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren.

I förarbetena finns förklaring av olika begrepp i alkohollagen, såsom serveringsställe, serveringslokal och serveringsutrymme. Med serveringsställe avses alla lokaler som används för rörelsen medan begreppen serveringslokal eller serveringsutrymme avser den del av serveringsstället där servering är tillåten. Vanligtvis matsal. Serveringslokaler/utrymmen ska anges i tillståndsbeviset. I serveringstillståndet anges var alkoholdrycker får serveras och inom vilka serveringstider. (Prop. 1994/95:89 s. 65).

Att tillståndshavaren disponerar den lokal där servering ska ske är således ett grundläggande krav för meddelande av serveringstillstånd (8 kap. 14 §). Ett annat krav är att serveringslokaler/utrymmen är lämpliga ur brandsäkerhetssynpunkt.



Detta gäller för servering till allmänheten eller stadigvarande servering till slutna sällskap. (8 kap. 16 §).

Högsta förvaltningsdomstolen understryker i en dom från 2016 att det inte räcker med ett hyresavtal för att styrka sökandens dispositionsrätt till serveringsstället. Det krävs även att det ska framgå av avtalet att hyresvärden uttryckligen tillåter alkoholservering på serveringsstället för att bestämmelsen i 8 kap. 14 § om krav på dispositionsrätt ska vara uppfyllt (Högsta förvaltningsdomstolen, mål nr 145-15 se även Kammarrätten i Stockholm, mål nr 1369-16).

Av detta följer att tillståndshavare med stadigvarande serveringstillstånd för cateringverksamhet också ska kunna visa att han eller hon har rätt att servera alkoholdrycker i den lokal som tillfälligtvis hyrs för catering. Detta kan företrädesvis ske vid anmälan av lokal till kommunen (se 8 kap. 4 § ovan). Det här gäller inte vid catering i någons hem (se prop. 2009/10:125 s. 170).

### 8 kap. 15 § - Krav på kök och mat

Enligt bestämmelsen i 8 kap. 15 § krävs det ett eget kök i anslutning till serveringslokalen för att ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten ska kunna meddelas. Serveringsstället ska dessutom vara utrustat med lämpligt antal sittplatser för matsservering. Därtill ska lagad eller tillredd mat tillhandahållas fram till kl. 23.00. Därefter får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.

Av bestämmelsens tredje stycke framgår att när det gäller tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten krävs det att serveringsstället tillhandahåller tillredd mat. Detsamma gäller för servering i slutet sällskap.

För cateringverksamhet till slutna sällskap krävs det att tillståndshavaren har ett eget kök för tillredning av mat (se 8 kap. 4 § 2 st.). Det ställs därmed högre krav på den som bedriver stadigvarande cateringverksamhet för slutna sällskap än för den som bedriver servering för slutna sällskap som inte innefattar catering.

Kravet på tillhandahållande av tillredd mat är däremot detsamma för både cateringverksamhet och servering till slutna sällskap (8 kap. 15 § 3 st.).

### 8 kap. 16 § - Brandsäkerhet

I 8 kap. 16 § föreskrivs att serveringslokaler som används för stadigvarande bruk ska vara lämpliga ur brandsäkerhetssynpunkt. Här handlar det om att säkerställa att restauranger är lämpliga utifrån att lokalen är brandsäker. Regeringen menar att det är särskilt viktigt att lokaler med serveringstillstånd alltid har ett väl fungerande brandskydd eftersom människor som druckit alkohol kan bete sig irrationellt och ha svårare att uppfatta eventuell brandfara (prop. 2009/10:125 s. 97).

Bestämmelsen gäller såväl servering till allmänheten som till slutna sällskap.

Bestämmelsen innebär vid catering till slutna sällskap att den lokal som tillfälligtvis används för servering ska vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt.

Dock omfattas inte catering i någons hem av bestämmelsen. (Prop. 2009/10:125 s. 170).

### 8 kap. 17 § - Alkoholpolitiska olägenheter

Kommunen kan vägra att bevilja serveringstillstånd även om kriterierna för tillstånd i alkohollagen är uppfyllda (8 kap. 12 och 14 – 16 §§). Detta kan enligt bestämmelsen ske om serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa (8 kap. 17 §).

När det gäller kommunens skyldighet att godkänna den lokal där catering ska ske i enlighet med 8 kap. 4 § kan bestämmelsen i 8 kap. 17 § inte kan ligga till grund för att kommunen ska kunna underkänna lokalen. Detta då bestämmelsen riktar sig till den tillståndsprövning som föregås ett beslut om serveringstillstånd.

När det gäller serveringstillstånd för stadigvarande cateringverksamhet för slutna sällskap sker alkoholservering till en rad olika slutna sällskap och där serveringslokalen vanligtvis skiftar från gång till annan. Detta innebär att den bedömning som kommunen ska göra i samband med tillståndsprövningen inte är möjlig att tillämpa när det gäller ansökan om cateringtillstånd, då lokal eller enskilda hem där servering ska ske växlar.

Företagsidéen med catering är att serveringen av mat och alkoholdrycker kommer till gästen istället för tvärtom och det innebär att ställena där catering sker varierar (prop. 2009/10:125 s. 100.. En ansökan om cateringtillstånd saknar således ett fast serveringsställe för catering och kommunen kan därför inte göra en bedömning enligt bestämmelsen i 8 kap. 17 §.

### 8 kap. 18 § - Ansvar över serveringen

En innehavare av serveringstillstånd är alltid ytterst ansvarig för dels att själva serveringen bedrivs på ett författningsenligt sätt, dels att övriga regler i lagen och anslutande föreskrifter efterlevs.

Enligt bestämmelsens första stycke (8 kap. 18 §) ska tillståndshavaren eller av honom utsedd person vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Den som tillståndshavaren utser till serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften (8 kap. 18 §).

I cateringsammanhang innebär detta att det alltid ska finnas en ansvarig person på plats under hela den tid som catering/serveringen pågår. Detta för att tillståndshavaren ska ha kontroll på att lagens regler följs. Till exempel att servering endast sker till personer som fyllt 18 år (3 kap. 7,8 §§) eller att servering av alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat sker måttfullt och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undviks ((8 kap. 20 §).

Av detta följer att en serveringsansvarig inte får lämna serveringsstället – lokalen eller det enskilda hemmet – förrän serveringen har avslutats. Tillståndshavaren ska som sagt finnas på plats så länge servering av alkoholdrycker eller

alkoholdrycksliknande preparat pågår ( för att kunna ha kontroll på verksamheten (8 kap. 18 §).

### 8 kap. 19 § - Serveringstider

Lagstiftarens syfte med regleringen av serveringstider är att motverka olägenheter som oordning och onykterhet vilket är en väsentlig del av den svenska alkoholpolitiken. Kommunerna har fått befogenhet att i varje enskilt fall bedöma riskerna för olägenheter och utifrån detta besluta om de tider under vilka alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat får serveras (prop. 1994/95:89 s. 98).

Av bestämmelsen om serveringstider framgår att kommunen beslutar om vilka tider som alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat får serveras. Om kommunen inte beslutat om serveringstid – vilket framgår av serveringstillståndet – får servering av de i tillståndet angivna dryckerna och preparaten ske mellan kl. 11.00 – 01.00. Serveringsstället ska vara utrymt 30 minuter efter serveringstidens slut. (8 kap. 19 §).

Beträffande servering vid catering gäller även här kommunens beslut om serveringstid. Har kommunen beslutat att servering får ske mellan kl. 11.00 – 01.00 gäller detta även för cateringverksamhet som sker i någons hem. Serveringstiden utgör med andra ord den yttre ramen för när tillståndshavaren kan erbjuda catering i såväl hyrd lokal som i hemmiljö. Lokalen eller hemmet ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång. Detta medför att om den beslutade serveringstiden är mellan kl. 11.00 – 01.00 ska lokalen eller hemmet där catering äger rum utrymmas senast kl. 01.30. När det gäller utrymning vid catering i ett hem avser detta av naturliga skäl den tidpunkt som personalen som har medverkat under serveringen, senast ska lämna bostaden.

### 8 kap. 20 § - Ansvarsfull alkoholservering

Alkohollagen är en social skyddslagstiftning och regleringen av serveringsverksamheten är ett medel för att nå målet att främja folkhälsan genom att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar. Alkohollagens anda regleras i 3 kap. 5 § där det framgår att försäljning av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat ska skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras. Den som tar befattning av med försäljning av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat ska därför se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället.

Bestämmelsen i 8 kap. 20 § understryker nämnda alkoholpolitiska ändamål och regeringens uppfattning om att alkoholservering är en socialt ansvarsfull uppgift.

## 9 kap. 2 § – Tillsyn

Bestämmelsen i 9 kap. 2 § föreskriver att kommunen och Polismyndigheten tillsammans ansvarar för den omedelbara tillsynen i kommunen.

Myndigheternas roll är främst att kontrollera att serveringen sker i enlighet med serveringstillståndet. I tillsynen ingår även kontroll av att servering inte sker till underåriga, serveringen sker med måttfullhet och att det är ordning och nykterhet på serveringsstället. Kontroll av exempelvis matutbud, att serveringsansvarig finns på plats samt att serveringstider följs ingår också i tillsynen.

Beträffande tillsyn vid cateringverksamhet gäller bestämmelsen fullt i den lokal som för tillfället hyrts för cateringverksamheten. När catering sker i enskilda hem kan tillsyn enligt bestämmelsen inte bedrivas. (Prop. 2009/10:125 s. 101).

## Folkhälsomyndighetens bedömning

Alkohollagen är en social skyddslagstiftning och regleringen av serveringsverksamheten är ett medel för att nå detta ändamål (prop. 1994/95:89 s. 57-58 och 2009/10:125 s. 56). En bestämmelse som gör det möjligt för kommuner att ha kontroll på att lagen efterlevs är 9 kap. 2 §. Där framgår att det är kommunen och Polismyndigheten som ansvarar för den omedelbara tillsynen i kommunen

För att stadigvarande serveringstillstånd vid catering ska kunna meddelas krävs att sökanden uppfyller de grundläggande kraven (8 kap. 4 och 12 §§ och 14 – 16 §§). Efter att tillstånd meddelats ska cateringverksamhet till slutna sällskap ske i enlighet med övriga tillämpliga bestämmelser. Av förarbetena till alkohollagen framgår att med catering menas servering av färdiglagad mat och av alkoholdrycker på beställning av slutna sällskap som sker antingen i för tillfället förhyrd lokal eller i hemmet (prop. 2009/19:123 s. 100). När det gäller catering som sker i en för tillfället hyrd lokal ska tillståndshavaren inför varje tillfälle anmäla lokalen till kommunen för godkännande (8 kap. 4 §.) Detta dels för att kommunen ska kunna bedöma om lokalen uppfyller alkohollagens krav på brandsäkerhet, att tillståndshavaren har dispositionsrätt till lokalen och dels för att ge kommunen vetskap om var och när servering ska ske för att på så sätt möjliggöra tillsyn över serveringen.

När det gäller catering i någons hem kan det enligt förarbetena av naturliga skäl inte krävas att lokalen ska vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt och kommunen kan inte heller utöva tillsyn i enskilda hem. (Prop. 2009/10:125 s. 170 och s. 101). Den bestämmelse som är särskilt viktig när det gäller framförallt servering i någons hem är 8 kap. 18 §. Där föreskrivs att tillståndshavaren eller serveringsansvarig person är skyldig att ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Detta gäller även vid

cateringverksamhet i ett enskilt hem. Cateringverksamheten får bedrivas inom den serveringstid som kommunen har meddelat exempelvis mellan kl. 11.00 – 01.00.

Den serveringsansvarige ska både ha kontroll över vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat och över att serveringen sker med måttfullhet och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks (3 kap. 7,8 §§ och 8 kap. 20 §). Den serveringsansvarige blir på sätt en garant för serveringen sker i enlighet med lagen.

Det är Folkhälsomyndighetens uppfattning att det är särskilt angeläget att en serveringsansvarig person är på plats under hela den tid som catering pågår i någons hem. Detta eftersom kommunen inte har möjlighet att utöva tillsyn i ett hem.

## Beslut

Beslut i detta ärende har fattats av tillförordnade avdelningschefen Marie Risbeck och utredaren Margitta Fröberg har varit föredragande.

Enligt Folkhälsomyndighetens beslut

Margitta Fröberg

2020-11-13

## Initiativärende för att möjliggöra mikrocatring i Uppsala

*Miljö- och hälsoskyddsnämnden den 18 november 2020*

Pandemin har slagit hårt mot stora delar av ekonomin. Restaurangnäringen är en av de branscher som drabbats hårdast då många människor – helt i enlighet med myndigheternas rekommendationer – valt att hålla sig hemma för att minimera mängden sociala kontakter med personer utanför hushållet. Förra veckan meddelade regeringen att den från och med den 20 november förbjuder all alkoholserving efter klockan 22:00, en drastisk åtgärd som slår direkt mot restauranger och krogar. Idag har ytterligare restriktioner meddelats.

Vi företrädare för Centerpartiet, Moderaterna och Kristdemokraterna i Miljö- och hälsoskyddsnämnden inser att nuvarande situation är extraordinär och därför kräver extraordinära åtgärder. Smittspridningen måste begränsas så mycket det bara går. Samtidigt menar vi att kommunen måste vara flexibel och tillmötesgående för att å ena sidan maximera restriktionernas smittbegränsande effekt, och å andra sidan minimera deras påverkan på ekonomi och människors livskvalitet.

Genom detta initiativ vill vi därför bereda Uppsalas restauratörer och krögare möjlighet att servera vin och öl och andra alkoholhaltiga drycker "på distans" genom så kallad mikrocatring. Det betyder att en hembeställning av mat kan kompletteras med en beställning av vin, öl eller annan alkoholdryck. Det skulle bidra till att stärka restaurangernas och krogarnas ekonomi och därmed ge branschen bättre förutsättningar att överleva coronakrisen.

All alkoholserving, oberoende av om den sker på ett utskänkningsställe, via mikrocatring eller på annat sätt, måste självfallet ske i enlighet med alkohollagen. Mikrocatring kan tillåtas enligt alkohollagstiftningen och prövas också i några kommuner. För att det ska bli praktiskt möjligt att bedriva mikrocatring också i Uppsala krävs nu anpassade rutiner och arbetssätt på miljöförvaltningen. Självfallet måste också mikrocatringen anpassas till de för tillfället rådande restriktionerna i anledning av pandemin. Det merarbete och de åtgärder som mikrocatring medför framstår som rimliga i förhållande till de arbetstillfällena och de skatteintäkter som riskerar att gå förlorade.

Vi i alliansen föreställer oss en modell för mikrocatring där krogar, restauranger och cateringverksamheter som redan idag har stadigvarande serveringstillstånd ges möjlighet att idka mikrocatring. För varje beställning som inkluderar vin, öl eller annan alkohol måste då restaurang- eller kroginnehavaren till miljöförvaltningen anmäla var maten och drycken ska serveras och den uppskattade serveringstiden. Miljöförvaltningen måste i sin tur skyndsamt handlägga ärendet och godkänna serveringslokalen där så kan ske. Beställningen ska levereras av ett godkänt bud till den privata lokalen och ska kontrollera att serveringen kan ske i enlighet med alkohollagens krav.

Med hänvisning till ovanstående yrkar vi;

**Att** miljöförvaltningen *skyndsamt* utreder och om så är möjligt tar fram rutiner för att möjliggöra mikrocatring i Uppsala,

**att** miljöförvaltningen så snart de nya rutinerna tagits fram informerar innehavarna av stadigvarande serveringstillstånd om möjligheten till mikrocatring samt om de krav som måste uppfyllas för att få bedriva sådan verksamhet.

Mats Åhlund (C), Tor Bergman (M) Mårten Blix (M), Kathrine Laurell (M), Andreas Celan (M), Elias Moberg (KD), Magnus Wikberg (KD)

## § 122

### Nämndinitiativ från Uppsala-Alliansen om att möjliggöra mikrocatring i Uppsala

#### MHN-2020-00285

##### Beslut

Miljö- och hälsoskyddsämnden beslutar

**att** miljöförvaltningen skyndsamt utreder och om så är möjligt tar fram rutiner för att möjliggöra mikrocatring i Uppsala.

##### Yrkande

Klara Ellström (MP) yrkar med instämmande av Björn Smeds (L) och Kerstin Westman (S) avslag till nämndinitiativets båda att-satser.

Mats Åhlund (C) yrkar med instämmande av Tor Bergman (M), Mårten Blix (M) och Elias Moberg (KD) bifall till nämndinitiativet.

Anette Fischer (V) och Andrea Karnekvist (V) yrkar bifall till nämndinitiativets första att-sats.

##### Beslutsgång

Ordföranden ställer nämndinitiativets första att-sats mot avslag och finner att nämnden bifaller nämndinitiativets första att-sats.

Ordföranden ställer därefter nämndinitiativets andra att-sats mot avslag och finner att nämnden avslår nämndinitiativets andra att-sats.

Votering begärs och genomförs.

Ordföranden ställer propositionsordningen att den som röstar bifall till nämndinitiativets andra att-sats röstar JA och den som röstar avslag till nämndinitiativets andras att-sats röstar NEJ.

JA-röster: Mats Åhlund (C), Mårten Blix (M), Elias Moberg (KD,) Lisen Burmeister (SD).

Miljö- och hälsoskyddsnamnden  
**Protokoll**

Datum:  
2020-11-18

NEJ-röster: Klara Ellström (MP), Kerstin Westman (S), Viktor Karlsson (S), Emine Behiye Karakitapoglu (S), Gunnar Larsson (S), Björn Smeds (L), Anette Fischer (V) Andrea Karnekvist (V).

Med 4 JA-röster och 8 NEJ-röster finner att ordföranden att nämnden avslår nämndinitiativets andra att-sats.

### **Sammanfattning**

Uppsala-Alliansen lämnade vid sammanträdet 2020-11-18 in nämndinitiativ om att möjliggöra mikrocatring i Uppsala.

### **Beslutsunderlag**

Nämndinitiativ från Uppsala-Alliansen om att möjliggöra mikrocatring i Uppsala, MHN-2020-00285. Ärendet ej berett i arbetsutskottet.

Justerandes signatur



Utdragsbestyrkande