

# Riktlinjer serveringstillstånd och tillsyn enligt alkohollagen Alingsås kommun

---

**Typ av styrdokument:** Riktlinjer

**Beslutande instans:** Bygg- och  
miljönämnden

**Datum för beslut:** 2024-01-23

**Diarienummer:** BMN

**Gäller för:** Bygg- och miljöavdelningen, livsmedel och  
hälsaenheten

**Giltighetstid:** från 2024-01-23 och tills vidare

**Dokumentansvarig:** Alkoholhandläggare

### **Alkohollagen – en skyddslag**

Den svenska alkoholpolitikens mål är att främja folkhälsan genom att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar. Målet ska nås genom insatser som motverkar skadligt dryckesbeteende och bidrar till en minskad total alkoholkonsumtion. Ett av det främsta och mest grundläggande politiska instrumentet för att nå detta mål är en restriktiv lagstiftning på alkoholområdet. Alkohollagen finns för att begränsa alkoholens skadeverkningar. Skyddet för människors hälsa ska gå före företagsekonomiska eller näringspolitiska hänsyn.

### **Kommunens ansvar**

En viktig förutsättning för den restriktiva alkoholpolitiken och skyddet för folkhälsan är att samhället har en effektiv kontroll av att lagar och regler följs. Kommunerna har ansvaret för att utreda och besluta om tillstånd för alkoholservice samt för att vidta administrativa åtgärder, såsom t.ex. att utfärda erinran, varning eller återkalla tillstånd vid behov. Kommunen och Polismyndigheten ansvarar för den direkta tillsynen när det gäller alkoholservice i kommunen liksom av detaljhandel med öl klass II.

### **Kommunala riktlinjer**

Kommunen ska ha tydliga och aktuella riktlinjer som redogör för vad som gäller enligt alkohollagen och anslutande föreskrifter samt redogör för vilken hänsyn till lokala förhållanden som kommunen tar vid tillståndsprövningen. Syftet med riktlinjerna är att skapa en förutsebarhet för den som planerar en etablering. Riktlinjerna ska också skapa likabehandling inom kommunen av ansökningar om serveringstillstånd.

### **1. När behövs ett serveringstillstånd?**

Servering av öl, vin, sprit, andra jästa alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat får endast ske om tillstånd har meddelats enligt alkohollagens bestämmelser.

Serveringstillstånd krävs dock inte om serveringen

- avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer
- sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna samt
- äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkoholdrycker eller lättdrycker.

**OBS!** Samtliga punkter måste vara uppfyllda för att servering ska kunna ske utan tillstånd.

### **2. Olika typer av serveringstillstånd**

Serveringstillstånd kan meddelas för servering till allmänheten eller till slutet sällskap. Det kan gälla servering året runt, årligen under viss period, under en enstaka viss period eller vid ett enstaka tillfälle.

Tillstånd kan också ges för cateringverksamhet, för servering i gemensamt serveringsutrymme samt för provsmakning vid arrangemang eller vid tillverkningsställe. Ett serveringstillstånd kan avse servering av öl, vin, sprit, andra jästa alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat.

### **3. Ansökan och handläggning**

Kommunfullmäktige har uppdragit åt Bygg- och miljönämnden att ansvara för handläggningen av serveringstillstånd.

Ansökan om tillstånd inlämnas skriftligen till kommunen.

Ansökningsblanketter och information lämnas av

Bygg- och miljöavdelningen i kommunen. Blanketter finns även tillgängliga på kommunens webbplats.

Ett tillståndsärende kan inte avgöras förrän ansökningshandlingarna är kompletta.

Enligt alkoholförordningen ska en kommun fatta beslut i ett ärende om serveringstillstånd inom fyra månader från det att en fullständig ansökan har inkommit till kommunen. Om det är nödvändigt på grund av utredningen får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader.

Beslut om serveringstillstånd fattas av Bygg- och miljönämnden eller enligt kommunens delegationsordning av chef eller handläggare.

Handläggningstiden är varierande beroende på vilken typ av tillstånd ansökan gäller.

Vid en prövning av serveringstillstånd inhämtar kommunen yttranden från andra myndigheter. Exempel på remissinstanser är

Polismyndigheten, Skatteverket, Bygg- och miljönämnden samt Räddningstjänsten.

## **Riktlinjer i Alingsås**

- Ansökningar om tillfällig servering till slutna sällskap ska lämnas till kommunen senast två veckor innan arrangemanget ska äga rum. Handläggningstiden beräknas normalt till max två veckor.
- Alla övriga ansökningar om serveringstillstånd ska lämnas senast tre månader innan sökanden önskar att tillståndet ska börja gälla. Handläggningstiden beräknas normalt sett till max tre månader.
- Anmälan om serveringslokal vid cateringstillstånd ska lämnas senast en vecka innan serveringen ska äga rum.
- Anmälan om provsmakning för tillståndshavare med stadigvarande tillstånd ska lämnas senast en vecka innan serveringen ska äga rum.
- Vid prövning av alla stadigvarande serveringstillstånd inhämtas yttranden från Polismyndigheten, Bygg- och miljönämnd, Skatteverket samt Räddningstjänsten. Exempel på uppgifter som efterfrågas är om sökanden finns registrerad i polisens belastningsregister, om sökanden eller dess bolag har betalningsanmärkningar, om det föreligger risk för störningar till närboende, om serveringslokalen är godkänd av räddningstjänsten mm. Stor vikt läggs vid remissinstansernas uppgifter och bedömningar.
- Vid prövning av övriga serveringstillstånd görs individuella bedömningar kring vilka remissinstanser som behöver tillfrågas. Stor vikt läggs vid aktuella remissinstansers uppgifter och bedömningar.
- Tillståndsansökan avslås om alkohollagens regler eller de kriterier som anges i föreliggande riktlinjer för serveringstillstånd inte är uppfyllda.

## **4. Kriterier för tillståndsgivning**

För att erhålla ett serveringstillstånd ska sökanden uppfylla kraven i alkohollagen och föreliggande riktlinjer för serveringstillstånd. Vid tillståndsprövningen görs dels en lämplighetsprövning och dels en alkoholpolitisk bedömning.

### **4.1 Sökandens lämplighet**

Servering av alkoholdrycker är en socialt ansvarsfull uppgift. Sökanden ska visa att han med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden och omständigheter i övrigt är lämplig att utöva verksamheten samt att verksamheten kommer att drivas i enlighet med de krav som ställs upp enligt alkohollagen.

Handläggaren gör en bedömning gällande vilka personer som bedöms vara personer med betydande inflytande (PBI) i bolaget eller verksamheten och som ska omfattas av lämplighetsprövningen.

Sökanden ska också, genom att avlägga ett prov, visa att han eller hon har de kunskaper som krävs för att på ett författningsenligt sätt utöva serveringsverksamheten.

Tillståndsmyndigheten prövar bland annat

- Att sökanden har kunskaper i alkohollagstiftningen
- Att serveringsverksamheten har finansierats på ett godtagbart sätt
- Att sökandens bakgrund inte är olämplig, t.ex. genom tidigare brottslig belastning eller ekonomisk misskötsamhet.

#### **4.2 Kunskapsprov i alkohollagstiftningen**

En förutsättning för att kunna beviljas serveringstillstånd är att de personer som har betydande inflytande i serveringsrörelsen har tillräckliga kunskaper i alkohollagen. Den som söker serveringstillstånd ska därför som huvudregel avlägga ett kunskapsprov i den kommun som handlägger ansökan. Kunskapsprovet är webbaserat och framtaget av Folkhälsomyndigheten.

Kunskapsfrågorna omfattar fyra områden:

alkoholpolitik, bestämmelser om servering, bestämmelser om tillsyn och bestämmelser om mat och utrustning. Provet omfattar mellan 28 och 60 frågor beroende på vilken typ av tillstånd man ansöker om. För godkänt resultat måste sökande uppnå minst 75 procent rätta svar inom varje område som ingår i provet.

Tiden för ett skriftligt prov är högst 90 minuter. Ett kunskapsprov får avläggas muntligen om sökanden inte behärskar något av de språk som proven tillhandahålls på, kan styrka påtagliga läs- eller skrivsvårigheter eller om det i övrigt finns särskilda skäl. Tolk som anlitas ska vara auktoriserad. Sökanden ska ges möjlighet till två omprov.

Om man inte godkänns på provet är detta grund för att avslå ansökan om serveringstillstånd.

#### **Riktlinjer i Alingsås**

- Efter att ansökan om serveringstillstånd kommit in till kommunen avgör alkoholhandläggaren vilken eller vilka personer i den sökande organisationen som behöver göra provet eller om undantag från provskyldigheten föreligger.
- Kunskapsprov genomförs på dator på Bygg- och miljöavdelningen på avtalad tid.

#### **4.3 Serveringsställets utformning och lämplighet**

Vid en tillståndsprövning görs en bedömning av serveringsställets lämplighet för servering av alkoholdrycker. I prövningen granskas serveringsställets utformning och matutbud. Serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme. Lokalen ska vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt.

Stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten får endast medges om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare maträtter.

Serveringsstället ska vara utrustat med ett i förhållande till lokalernas storlek lämpligt antal sittplatser för matservering. Tillfälligt tillstånd till allmänheten samt tillstånd till slutna sällskap får meddelas om serveringsstället tillhandahåller tillredd mat. All livsmedelshantering ska ha registrerats.

Vid tillstånd för provsmakning eller tillstånd för servering av starköl och vin i foajéer till teater eller konsertlokal under paus i föreställning ställs inget krav på matservering.

Serveringstillstånd kan beviljas för uteservering då den är anlagd i direkt anslutning till befintligt serveringsställe med serveringstillstånd. Uteserveringen ska vara ett klart avgränsat område och serveringsansvarig personal ska kunna överblicka området så att en betryggande tillsyn kan ske.

#### **4.4 Alkoholpolitisk bedömning - olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl**

Vid varje tillståndsprövning ska en bedömning kring alkoholpolitiska olägenheter göras. Mycket stor vikt fästes vid Polismyndighetens och Bygg- och miljönämndens bedömningar gällande risk för alkoholpolitiska olägenheter. Om det sökta tillståndet kan befaras orsaka alkoholpolitiska olägenheter, utifrån kriterier som här uppställs, kan ansökan om serveringstillstånd avslås, även om sökanden uppfyller övriga krav.

#### **Riktlinjer i Alingsås**

- Ett serveringstillstånd får inte orsaka, eller bedömas orsaka, oacceptabla störningar för dem som bor i området.
- I all tillståndsprövning ska barn- och ungdomsperspektivet vägas in. Miljöer eller arrangemang där ungdomar utgör den dominerande gruppen ska hållas drogfria och serveringstillstånd ska endast undantagsvis beviljas.

#### **5. Serveringstid**

Vid tillståndsprövningen görs en bedömning av vilka serveringstider som ska gälla för servering av alkoholdrycker. Om inte annat beslut fattas får alkoholservering påbörjas tidigast klockan 11.00 och ska avslutas senast klockan 01.00.

Vid bestämmande av vilka serveringstider som kan tillåtas skall i varje enskilt fall bedömas riskerna för att olägenheter och ordningsstörningar kan uppstå. Polismyndighetens och Bygg- och miljönämndens yttrande och inställning beaktas särskilt. Serveringsstället ska vara utrymt 30 minuter efter serveringstidens utgång.

### **Riktlinjer i Alingsås**

- Normal serveringstid i Alingsås kommun är 11.00 – 01.00.
- Vid nöjesinriktade serveringsställen kan senare serveringstid i vissa fall beviljas.
- Vid ansökan om serveringstid efter klockan 01.00 ska yttrande från Polismyndigheten samt Bygg- och miljönämnden om befarade ordningsstörningar, risk för störning av närboende mm. tillmätas stor betydelse. I denna bedömning ska även restaurangens inriktning vägas in.
- Vid beviljande av serveringstillstånd efter klockan 01.00 kan villkor om extra antal förordnade ordningsvakter ställas.
- Serverings och barpersonal som arbetar i verksamhet med serveringstid efter klockan 01.00 bör ha genomgått utbildning i ansvarsfull alkoholservice (RUS-utbildning).
- Normal serveringstid på uteserveringar i Alingsås kommun är fram till klockan 23.00.
- Vid ansökan om serveringstid efter klockan 23.00 på uteserveringar ska yttrande från Polismyndigheten samt Bygg- och miljönämnden om befarade ordningsstörningar, risk för störning av närboende mm tillmätas stor betydelse. I denna bedömning ska även restaurangens inriktning vägas in.

### **6. Tillfälliga tillstånd till allmänheten**

Tillfälliga tillstånd till allmänheten kan bli aktuella i samband med t.ex. festivaler och andra evenemang. Tillfälligt tillstånd till allmänheten får meddelas om serveringsstället tillhandahåller tillredd mat. Samma krav på sökandens lämplighet som tidigare nämnts gäller såväl vid ett tillfälligt tillstånd som vid ett stadigvarande serveringstillstånd.

### **Riktlinjer i Alingsås**

- Tillstånd beviljas inte till evenemang som vänder sig till en publik med ungdomar eller som har en utpräglad dryckesinriktad karaktär.
- Sökanden ska ha rätt att disponera markytan/lokalen.
- Lagad mat ska tillhandahållas under restaurangliknande former och Bygg- och miljönämndens krav på livsmedelshandling ska vara uppfyllda.
- Serveringen ska bedrivas på en avgränsad serveringsyta med lämpligt antal sittplatser och acceptabla avgränsningar mot omgivningen.
- Betryggande tillsyn över serveringen ska ske och om krav på förordnade ordningsvakter ställs ska dessa följas.
- Serveringen ska normalt avslutas senast klockan 01.00 om inte annat beslut har fattats.

## **7. Serveringstillstånd till slutna sällskap**

Serveringstillstånd kan meddelas för servering i företag, förening eller annat slutet sällskap. För att det ska kunna vara fråga om ett slutet sällskap krävs att medlemskretsen är känd före det aktuella

arrangemanget. Medlemskap ska inte kunna lösas i entrén eller på annat ställe samma dag. Vidare krävs att det finns ett gemensamt intresse eller ett annat innehållsmässigt samband mellan medlemmarna. Tillstånd till slutna sällskap får meddelas om serveringsstället tillhandahåller tillredd mat.

Ett serveringstillstånd kan vara stadigvarande eller tillfälligt.

Den som bedriver cateringverksamhet kan också ansöka om ett stadigvarande tillstånd till slutna sällskap. Den lokal där serveringen äger rum ska för varje tillfälle anmälas och godkännas av kommunen. Den som bedriver cateringverksamhet och önskar ett stadigvarande tillstånd till slutna sällskap ska ha ett eget kök för tillredning av mat. Ett tillfälligt tillstånd kan gälla enstaka tillfälle eller enstaka tidsperiod.

## **Riktlinjer i Alingsås**

-Tillstånd ges inte till klubbar med klar ungdomsanknytning och/eller där stor andel av medlemmarna är ungdomar.

## **8. Provsbakningstillstånd**

Den som tillverkar alkoholdrycker från råvaror som producerats på den egna gården och som har ett stadigvarande serveringstillstånd har rätt att efter anmälan till kommunen erbjuda provsmakning av de egenproducerade dryckerna. Om ett stadigvarande tillstånd saknas kan tillverkaren enligt ovan ansöka om ett särskilt tillstånd för provsmakning.

Annordnande av provsmakning av sprit, vin, öl, alkoholdryckliknande preparat eller andra jästa alkoholdrycker vid ett tillfälligt arrangemang till allmänheten är tillåtet under förutsättning att arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker som provsmakningen avser samt den lokal där provsmakningen ska äga rum.

Tillståndshavaren ska innan arrangemanget göra en anmälan till kommunen.

Partihandlare som vill anordna provsmakning av sprit, vin, öl, alkoholdryckliknande preparat eller andra jästa alkoholdrycker vid ett tillfälligt arrangemang till allmänheten kan ansöka om ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som kommer att erbjudas.

## **9. Tillsyn enligt alkohollagen**

Tillsynen är ett viktigt led i alkoholpolitiken och en väsentlig del av kommunens förebyggande arbete för att motverka de sociala skadeverkningar som alkoholkonsumtion kan ge upphov till.



Folkhälsomyndigheten är den centrala tillsynsmyndighet som är vägledande vid tillämpningen av lagen. Länsstyrelsen är den regionala myndighet som kan ge kommunen vägledning men också utövar tillsyn över dess verksamhet.

Kommunen och Polismyndigheten ansvarar för den direkta tillsynen av restaurangerna. Tillsyn av serveringsställen har dels ett förebyggande och dels ett korrigerande syfte. Tillsyn delas normalt sett in i yttre tillsyn, inre tillsyn och samordnad tillsyn. Därutöver tillkommer ett förebyggande tillsynsarbete. Tillsynsarbetet kan leda fram till utredning gällande olika former av sanktionsåtgärder.

### **9.1 Yttre tillsyn**

Vid yttre tillsyn görs tillsynsbesök på restauranger under pågående verksamhet där fokus ligger på hur verksamheten bedrivs med tanke på ordning och nykterhet, att servering inte sker till minderåriga och/eller märkbart påverkade personer, förekomst av mat och att serveringsansvarig person finns på plats. Vid yttre tillsyn kontrolleras också att försäljningen sker i enlighet med tillståndet avseende t.ex. vilka slag av alkoholdrycker som säljs, om servering sker till allmänhet eller till slutet sällskap, serveringslokalerna, köket, matutbudet, serveringstiderna mm.

### **9.2 Inre tillsyn**

Inre tillsyn innebär att kommunen arbetar med att granska om den som har serveringstillstånd fortfarande uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet. Granskning sker ofta med hjälp av andra myndigheter som t.ex. Polismyndigheten, Skatteverket och Kronofogden. Inre tillsynsarbete innefattar också granskning av restaurangrapporter och marknadsföring.

### **9.3 Samordnad tillsyn**

En samordnad tillsyn är ett fördjupat tillsynsarbete där flera myndigheter samarbetar och tillsammans gör tillsynsbesök på restauranger. Syftet med tillsynen är att se till att restaurangverksamheten bedrivs enligt gällande lagar och bestämmelser och att branschens aktörer kan konkurrera på lika villkor.

### **9.4 Förebyggande tillsyn**

Förebyggande tillsyn är kommunens arbete med att sprida kunskaper om hur alkoholagen ska omsättas i det praktiska arbetet på serveringsstället. Med en fortlöpande dialog mellan kommunen och tillståndshavaren kan eventuella brister omedelbart rättas till.

Förebyggande tillsyn innefattar också t.ex. information och medverkan till utbildningar i ansvarsfull alkoholservering.

### **9.5 Ansvarsfull alkoholservering**

Arbetsmetoden ansvarsfull alkoholservering är ett arbetssätt som syftar till en minskning av alkoholrelaterade våldsbrott i krog och nöjesliv.

Metoden ansvarsfull alkoholservering vilar på tre ben:

- samverkan mellan restaurangbranschen, kommunen och polisen,
- utbildning i ansvarsfull alkoholservering (RUS-utbildningar) samt
- tillsynsarbete.

### **Riktlinjer i Alingsås**

- Alla serveringsställen med serveringstillstånd till allmänheten ska få minst ett tillsynsbesök per år.
- Nöjesinriktade serveringsställen ska få minst två tillsynsbesök per år.
- Vid inkomna anmälningar mot restauranger ska tillsynsbesök göras snarast.
- Samordnad tillsyn sker vid behov.
- Vid större tillfälliga tillstånd till allmänheten, såsom t.ex. festivaler, ska tillsynsbesök göras i möjligaste mån.
- Inre tillsynsarbete sker kontinuerligt under varje år efter behov.
- Individuella bedömningar och prioriteringar kring behov av tillsyn görs löpande under året, vilket innebär att olika serveringsställen kan få olika antal tillsynsbesök beroende på verksamhetens art eller inkomna uppgifter av betydelse för tillståndet.
- En detaljerad tillsynsplan ska utformas varje år gällande tillsyn över alla stadigvarande serveringstillstånd i kommunen.
- Alingsås kommun har ett samarbetsavtal med Göteborgs stad som innebär att utbildningsplatser till RUS-utbildningar (utbildning i ansvarsfull alkoholservering) kan köpas.

### **10. Kommunens sanktionsmöjligheter**

Kommunen har huvudansvaret för den fortlöpande tillsynen av verksamheter med serveringstillstånd och är den myndighet som kan vidta sanktionsåtgärder. Kommunen har skyldighet att ingripa när verksamheter med tillstånd ej längre uppfyller kraven på lämplighet eller bryter mot bestämmelser i alkohollagen. Administrativa ingripanden är till för att få bort missförhållanden och för att förhindra att nya uppstår.

En kommun får meddela en innehavare av serveringstillstånd en erinran, en varning eller återkalla tillståndet om denne inte uppfyller de krav som gällde för tillståndets meddelande eller bryter mot alkoholagens bestämmelser.

### **11. Överklagande**

Beslut enligt alkohollagen gäller omedelbart, om inte något annat anges i beslutet. Detta avser såväl ansöknings- som åtgärdsärenden. Kommunens beslut kan överklagas hos förvaltningsrätten av den som berörs av beslutet. Överklagandet ska lämnas till Bygg- och miljönämnden senast tre veckor från den dag beslutet delgavs.

## **12. Avgifter**

Kommunen har enligt alkohollagen rätt att ta ut avgifter för provningen samt tillsynen av den som har ett serveringstillstånd. Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen.

### **Riktlinjer i Alingsås**

- Prövningsavgifterna i Alingsås kommun är beräknade enligt självkostnadsprincipen, det vill säga motsvarar kommunens kostnad för att tillhandahålla tjänsten och bygger på tidsåtgång och timkostnad.
- Tillsynsavgifterna i Alingsås för alla med stadigvarande serveringstillstånd är uppdelade i en fast årlig tillsynsavgift samt en rörlig del, som baseras på vilken omsättningen verksamheten har.
- Information om aktuella avgifter för ansökan och tillsyn ges av Bygg- och miljöavdelningen.

## **13. Försäljning och servering av folköl**

Folköl är en alkoholdryck som har en alkoholhalt överstigande 2,25 men inte 3,5 volymprocent. Detaljhandel med folköl är tillåten om näringsidkaren har anmält verksamheten hos den kommun där försäljningen ska ske. Försäljning får inte påbörjas innan anmälan har gjorts.

Förutsättningen för detaljhandel med folköl är att butiken även har ett brett sortiment av matvaror. Enbart ett så kallat kiosksortiment och/eller någon enstaka matvara uppfyller inte kravet. Lokalen måste vara godkänd av Bygg- och miljönämnden som stadigvarande livsmedelslokal för hantering av matvaror. Servering av folköl är tillåten om verksamheten bedrivs i en lokal som är registrerad som ovan och lagad/tillredd mat serveras.

Den som bedriver försäljning av folköl ska utöva särskild egenkontroll över försäljningen och svara för att personalen har nödvändiga kunskaper som gäller vid försäljning av folköl. Egenkontrollprogrammet ska vara skriftligt.

Kommunen får ta ut en årlig tillsynsavgift av dem som säljer eller serverar folköl. Kommunen och Polismyndigheten är tillsynsmyndigheter över folkölsförsäljningen. Om inte alkohollagens regler följs kan kommunen utfärda förbud av folkölsförsäljning i sex månader. Om regelbrottet upprepas eller anses allvarligt kan kommunen förbjuda försäljning i tolv månader. Om förbud anses vara en alltför ingripande åtgärd kan istället en varning meddelas.

### **Riktlinjer i Alingsås**

- Bygg- och miljöavdelningen upprättar register över dem som säljer och serverar folköl i kommunen samt tar emot anmälningar.
- Egenkontrollprogram ska skickas in till Bygg- och miljöavdelningen i samband med registrering av ny verksamhet.
- Butiker med folkölsförsäljning ska få minst ett tillsynsbesök per år.