

# Information till dig som är eller ska bli Serveringsansvarig

## Vem kan vara serveringsansvarig?

- Du ska vara anställd av tillståndshavaren.
- Du ska vara minst 20 år gammal och vara utsedd av tillståndshavaren.
- Du ska ha tillräckliga kunskaper inom svensk alkohollagstiftning. Det är lämpligt att du har gått utbildningen *Ansvarsfull alkoholservering*.
- Du ska vara lämplig för uppgiften med hänsyn till dina personliga egenskaper och övriga omständigheter, så att du kan se till att alkoholserveringen sker i överensstämmelse med lagens regler.



Serveringsansvariga anmäls till Tillståndsenheten. Via e-tjänsten kan tillståndshavaren lätt uppdatera och ha koll på anmälda serveringsansvariga, dygnet runt.

[Länk till e-tjänsten](#)

## Ansvar och organisation

Som serveringsansvarig ...

... ska du vara medveten om ditt uppdrag och vad det innebär.

... får du inte vara påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel. Det är olämpligt om du brukar narkotika privat. Rester av narkotika i kroppen är olagligt. *Om serveringsansvarig är påverkad av alkohol eller narkotika i tjänsten (även rester av narkotika i kroppen) kan det få allvarliga konsekvenser för serveringstillståndet.*

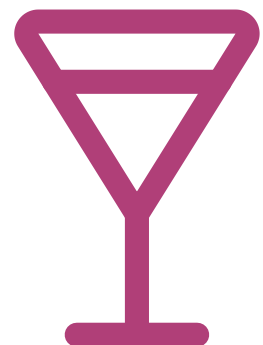
... har du ansvar för alkoholserveringen. Övrig personal ska informera dig som serveringsansvarig om missförhållanden i lokalen. Alla som jobbar har ett eget ansvar för att servering sker på ett bra sätt, men som serveringsansvarig har du det övergripande ansvaret för serveringsstället.

... ska du befinna dig på serveringsstället under hela serveringstiden och tills alla gäster lämnat serveringsstället. Närvaron gäller inte hotellrum vid rums-servering.

... ska du se till att servering sker i enlighet med det beviljade serveringstillståndet, till exempel serveringstider och beslutade villkor.

... ska du se till att serveringen är måttfull, inte medför olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Exempelvis får alltför hög musik inte spelas.

... ska du se till att servering inte sker till den som är märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel. Om någon skulle bli märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel ska du se till att avvisning görs med en gång. Detta eftersom dessa personer inte får vara på serveringsstället. *Den som serverar någon som är märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel är personligt ansvarig och riskerar böter eller fängelse.*



... ska du se till att servering inte sker till minderåriga och att ålderskontroll görs vid servering till person som ser ung ut. Du ska även se till att servering inte sker om det finns särskild anledning att anta att det som serveras ska ges vidare till en minderårig. *Den som serverar minderårig är personligt ansvarig och riskerar böter eller fängelse.*

... ska du se till att mat finns i den omfattning som krävs.

... ska du se till att lättdrycker finns i tillfredsställande urval och omfattning.

... ska du se till att ingen tar med sig alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat som serverats från serveringsstället, eller till ytor på serveringsstället som inte är en serveringsyta (till exempel toaletter).

... ska du se till att inte någon tar med sig egen alkoholdryck eller eget alkoholdrycksliknande preparat in på serveringsstället. Du som serveringsansvarig ska se till att alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat som inte får serveras på serveringsstället inte heller förvaras i lokalen eller tillhörande utrymmen. Till exempel ska serveringsstället inte erbjuda sig att ta hand om alkohol som gäster tagit med.

... ska du ha överblick över serveringsytan (även uteserveringen), det som serverats samt eventuella drycker som används som inredning eller står på en bar eller liknande.

... ska du ha koll på nödutgångar (även att de inte är blockerade och låsta) och släckutrustningen/brandsäkerheten.

... ska du se till att rökning inte sker på otillåtet sätt.



Det ska vara känt för personalen vem/vilka som är serveringsansvariga.  
Det är lämpligt att det finns en huvudansvarig för dagen/kvällen/passet.

## Vid tillsyn

### Som serveringsansvarig ...

... ska du känna till att tillsyn görs, även samordnad tillsammans med andra myndigheter, och du ska kunna hjälpa till vid dessa tillsyner.

... måste du känna till alla lokaler samt ha nycklar och tillgång till dessa.

... ska du vid tillsyn ge tillträde till serveringsställets alla lokaler. Du ska också kunna ta fram handlingar som rör verksamheten, lämna de varuprover som behövs och redovisa uppgifter om verksamhetens omfattning och utveckling. Till exempel ska personalliggare och X-rapport kunna tas fram.

... ska du på begäran av kommunal alkoholinspektör kontrollera ålder på personer som är på serveringsstället.

... ska du på uppmaning av kommunal alkoholinspektör omedelbart komma tillrätta med eventuella brister.

Vid frågor, kontakta oss gärna på e-post [tillstandsenheten@boras.se](mailto:tillstandsenheten@boras.se) eller telefon 033-35 87 70.

