

En ny alkohollag

Riksdagen har den 1 december beslutat om en ny alkohollag som började gälla från den 1 januari 2011.

- Cateringföretag kan få ett stadigvarande serveringstillstånd.
- Kraven på köksutrustning och matutbud moderniseras. En restaurang behöver inte längre servera varm mat för att få serveringstillstånd. Däremot ska serveringslokalen ha ett kök och det ska finnas ett varierat utbud av maträtter.
- Provsamakning tillåts i samband med mässor och liknande tillställningar som riktar sig till allmänheten. Även på gårdar med egen tillverkning av alkoholdrycker blir provsmakning tillåtet.
- Det är tillåtet att krydda brännvin och servera som snaps på sitt eget serveringsställe.
- Personer som utses som serveringsansvariga ska ha fyllt 20 år.
- Den som söker serveringstillstånd ska avlägga ett prov hos kommunen för att visa att han eller hon har tillräcklig kunskap om alkohollagen.
- För brott mot reglerna om serveringstillstånd införs erinran som en lindrigare åtgärd än en varning.

Information och blanketter med anledning av den nya lagen kommer att uppdateras löpande på kommunens hemsida.