Information om registrering av livsmedelsverksamhet och ansökan om tillstånd vid servering av alkohol i samband med tillfälliga evenemang och catering

Miljöförbundet Blekinge Väst och Tillståndsenheten i Västra Blekinge har tillsammans tagit fram detta informationsblad för vad som gäller för registrering av livsmedelsverksamhet och ansökan om tillstånd vid servering av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat i samband med tillfälliga evenemang och cateringtillfällen.

När behöver du registrera din livsmedelsverksamhet och ansöka om serveringstillstånd?

**Livsmedel**

* Catering:

Vill du bedriva catering från din restaurangverksamhet behöver det stå med i den registrering du har för din restaurang. Du kan behöva lägga till denna punkt i din nuvarande registrering.

Kommer du att bedriva catering med beredning, tillagning eller återuppvärmning av livsmedel i annan lokal än den du använder normalt, behöver den tillfälliga lokalen registreras separat. En ny anmälan om registrering av livsmedelsverksamhet behöver då göras för den tillfälliga lokalen.

* Mobil verksamhet:

När du registrerar en mobil verksamhet uppger du inom vilket tidsintervall du kommer att använda den. Kommer den att stå uppställd permanent på samma plats, så skriver du tillsvidare i anmälningsblanketten som ska skickas in till miljöförbundet.

Bakomvarande lokal behöver också uppges i anmälan om du förbereder livsmedel någon annanstans än i din vagn.

**Alkohol**

* Catering:

Vid catering av alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat behövs det ett stadigvarande serveringstillstånd med denna rättighet. Cateringtillståndet kan endast användas för servering till slutna sällskap i den aktuella kommunen där tillståndet gäller.

* Tillfälligt tillstånd:

Tillfälligt tillstånd krävs vid servering av alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat vid till exempel en festival, pausservering eller andra evenemang. Detta tillstånd kan sökas för max 15 förutbestämda tillfällen under ett år eller för max tre månaders sammanhängande period. Observera att en tillståndshavare endast kan meddelas ett tillfälligt serveringstillstånd för en längre sammanhängande period (max tre månader) vid ett tillfälle därefter likställs serveringen som stadigvarande. Tillståndshavaren får då överväga att ansöka om ett stadigvarande serveringstillstånd eller förhålla sig till max 15 tillfällen/år.

Vad behöver du tänka på vid hanteringen och serveringen?

**Livsmedel**

* Catering:

Det är du som hyr lokalen som ansvarar för att lokalen/köket uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen.

* Mobil verksamhet:

Både den mobila verksamheten och en eventuell bakomvarande lokal behöver uppfylla kraven i livsmedelslagstiftningen.

**Alkohol**

För både tillfälligt serveringstillstånd och cateringtillstånd behöver du erbjuda någon form av tillredd mat och servera gästerna under hela serveringstiden. Lättare utbud av mat krävs i de olika tillstånden, fullständig meny likt en restaurang krävs inte.

* Catering:

För att beviljas ett cateringtillstånd behöver du ha ett eget kök för tillredning av mat. Vid catering till allmänna lokaler krävs att dessa är godkända ur brandsäkerhetssynpunkt (detta krav finns inte vid catering till privata hem eller till lokaler som inte är avsedda för allmän publik). Viktigt att tänka på är att varje cateringtillfälle måste anmälas till kommunen, gärna via [e-tjänsten](https://blekingeserverat.karlskrona.se/MenuGroup2.aspx?groupId=16) eller genom att mejla [servering@karlshamn.se](mailto:servering@karlshamn.se). Catering av maten ska därmed ske till lokalen där serveringen sker.

* Tillfälligt tillstånd:

När det gäller tillfälligt tillstånd kan både maten tillredas eller värmas upp på platsen där serveringen sker eller kan detta tas med genom catering till lokalen.

Vilka kontroller/tillsynsbesök kommer att göras på serveringen?

**Livsmedel**

Miljöförbundet kan komma att genomföra kontroller på både tillfälliga evenemang och

cateringtillfällen. Kontrollerna kan både vara föranmälda och oanmälda.

**Alkohol**

Miljöförbundet kan komma att genomföra tillsynsbesök på både tillfälliga serveringstillstånd och cateringtillfällen som en tillståndshavare har anmält in. Tillsynsbesöken görs oanmälda. Även alkoholhandläggaren och polisen har möjlighet att genomföra tillsynsbesök enligt alkohollagen.

Vad kostar kontrollerna/tillsynsbesöken?

**Livsmedel**

En registreringsavgift om en timme (966 kr) debiteras för varje ny registrering du behöver göra. Innebär registreringen ett tillägg i befintlig registrering, t.ex. lägga till catering i beslutet som avser ditt serveringsställe kommer en ny registreringsavgift att tas ut.

**Alkohol**

Avgiften för eventuell tillsyn för tillfälliga serveringar är inkluderad i ansökningsavgiften. När det gäller tillsyn av cateringverksamheter ingår detta i den fasta årliga tillsynsavgiften.

Ansökningsavgiften för de olika tillstånden för servering av alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat går att läsa på respektive kommuns hemsida. Eftersom det finns flera olika tillstånd att söka listas de inte här. Ansökningsavgiften återbetalas inte i de fall då ansökan avslås. Det kan även tillkomma avgift för genomförande av kunskapsprov i Alkohollagen.

Se prislista i länkarna nedan för avgifter för servering av alkohol i

Karlshamns kommun [här](https://www.karlshamn.se/naringsliv/regler-och-tillstand-3/servera-alkohol/)

Sölvesborgs kommun [här](https://solvesborg.se/naringsliv-och-arbete/tillstand-regler-och-tillsyn/serveringstillstand/ansoknings--och-tillsynsavgifter-for-servering-av-alkohol-och-forsaljning-av-folkol.html)

Olofströms kommun [här](https://olofstrom.se/jobb-och-foretagande/tillstand-regler-och-tillsyn/serveringstillstand)

**Ytterligare information**

Har du några frågor som inte besvarades i detta dokument är du välkommen att höra av dig till miljöförbundet eller tillståndsenheten via växeln

Karlshamns kommun 0454-810 00

Sölvesborgs kommun 0456-81 60 00

Olofströms kommun 0454-930 00