

## Checklista för handlingar som ska bifogas vid ansökan om tillfälligt tillstånd för slutet sällskap, reviderad 2025-02-13

<input type="checkbox"/>	Kvitto på inbetald ansökningsavgift
<input type="checkbox"/>	Om aktiebolag: uppgifter om aktiefördelningen i bolaget. Styrks genom exempelvis aktiebok
<input type="checkbox"/>	Om handelsbolag: uppgifter om andelsfördelning i handelsbolag. Styrks genom kopia av bolagsavtal
<input type="checkbox"/>	Om förening: styrelseprotokoll och stadgar
<input type="checkbox"/>	Avtal avseende rätt att nyttja lokalen, till exempel hyresavtal, arrendeavtal, köpeavtal
<input type="checkbox"/>	<p>Enklare ritning av serveringsstället.</p> <p>Markera serveringsytorna (d.v.s. de ytor där ni önskar att gästerna ska få förtära/vistas med alkohol) med färgpenna.</p> <p>Markera utrymningsvägar och skyltning, handbrandsläckare och brandfiltarnas placering på ritningen.</p> <p>Markera även uteservering om sådan förekommer.</p> <p>Ange antalet sittplatser inomhus och utomhus.</p>
<input type="checkbox"/>	Polistillstånd avseende begagnande av offentlig plats (om ansökan inkluderar uteservering)
<input type="checkbox"/>	Handling som styrker sökandens kunskaper om alkohollagen. Kunskapsprov genomförs hos kommunen innan tillstånd meddelas.
<input type="checkbox"/>	Beskrivning av verksamhetens art och inriktning. Beskrivningen ska till exempel innehålla tider för öppethållande, eventuell åldersgräns, huvudsaklig målgrupp, underhållning, dans, ordningsvakter, spel med mera.
<input type="checkbox"/>	Beskrivning av driften; rollfördelning av personer som ingår i det sökande bolaget, antal anställda med information om arbetsuppgifter, anställningsform samt sysselsättningsgrad.
<input type="checkbox"/>	Anmälan om serveringsansvarig personal
<input type="checkbox"/>	Enklare meny som visar vilken tillredd mat tillhandahålls
<input type="checkbox"/>	Deltagarlista vid varje tillfälle



Sydöstra Skånes Räddningstjänstförbund

## Brandskydd vid serveringstillstånd

### Ansvar

Lag (2003:778) om skydd mot olyckor (LSO) ställer bland annat krav på ägare eller nyttjanderättshavare att i skälig utsträckning hålla utrustning för släckning av brand samt i övrigt vidta de åtgärder som behövs för att förebygga brand och för att hindra eller begränsa skador till följd av brand. Alkohollagen (2010:1622) ställer i sin tur krav på att lokaler som används för servering till allmänheten eller för servering till slutna sällskap av den som har stadigvarande serveringstillstånd ska vara lämpliga från brandsäkerhetssynpunkt. Ansvar för brandsäkerheten i serveringslokalen vilar alltså på verksamhetsutövaren och fastighetsägaren.

### Systematiskt brandskyddsarbete

Utöver krav på byggnader ställer LSO även krav på att det ska bedrivas ett systematiskt brandskyddsarbete (SBA). Hur omfattande det systematiska brandskyddsarbetet behöver vara och hur det ska dokumenteras beror på hur verksamheten och lokalen ser ut. Räddningstjänsten kontrollerar det systematiska brandskyddsarbetet när vi gör tillsyn av din verksamhet.

### Ansökan om serveringstillstånd

Räddningstjänsten **fattar inga beslut** om serveringstillstånd ska beviljas eller inte utan är en av flera remissinstanser till alkoholhandläggaren. Vi hjälper till att bedöma om lokalen är lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt.

För att vi ska kunna säga om lokalen är lämplig eller inte krävs det att du skickar med dokumentation som visar hur brandskyddet ser ut. Vi rekommenderar att du tar hjälp av en sakkunnig inom brandskydd för att underlaget ska bli rätt utifrån lokalens förutsättningar och gällande regler.



*Om dokumentation saknas eller är otillräcklig när din ansökan kommer in till Räddningstjänsten för remiss, kan vi inte yttra oss om brandskyddet. I de fallen begärs komplettering. Det är i sin tur alkoholhandläggaren som begär nya uppgifter från den sökande.*

### Dokumentation som bör bifogas tillståndsansökan

På nästa sida har SÖRF skrivit ner de punkter som bör vara med i underlaget du skickar med (bifogar) ansökan om serveringstillstånd och som berör brandsäkerheten. Om din tillståndsansökan även gäller en uteservering måste du ta med viktiga uppgifter från den också.

1. **Ritning över serveringslokalerna.** Ritningen bör vara skalenlig och visa hur lokalen är möblerad. Det ska också gå att tyda vilka eventuellt andra verksamheter som finns i samma byggnad!

På ritningen skall det framgå:

- a. **Samtliga utrymningsvägar.** Hur många utrymningsvägar som finns ska redovisas och märkas ut på ritning. Om någon utrymningsväg inte leder direkt ut till det fria ska den redovisas mer noggrant (exempelvis med foton där du hänvisar till ritningen).
  - b. **Vägledande markeringar.** Vilken typ av vägledande markering som finns ska redovisas (efterlysande eller genomlyst mm.). Vart de sitter visar du bäst genom att märka ut dem på ritningen.
  - c. **Brandtekniska avskiljningar (brandcellsgräns).** Brandtekniska avskiljningar samt deras brandtekniska klass ska redovisas på ritningen. Både inom verksamheten samt gentemot andra verksamheter. Redovisas på ritning.
  - d. **Handbrandsläckare.** Om det finns handbrandsläckare skall placering samt sort redovisas på ritning
  - e. **Dörrar och beslag.** Det ska av ritningen gå att se hur breda dörrarna är och i vilken riktning dörren öppnas i utrymningsväg, alternativt skall det framgå av text. Du kan redogöra för handtag och låsning (beslagning) på dörrar i utrymningsväg genom att hänvisa till den standard som beslagningen uppfyller eller genom att skicka med bilder som visar hur det ser ut.
2. **Personantal.** Av ansökan eller ritningar skall det framgå hur många personer som ska vistas i lokalen/lokalerna samtidigt. Om du behöver hjälp att bestämma personantal för din lokal kan du kontakta en sakkunnig inom brand/brandkonsult. Personantalet styr hur ditt brandskydd skall vara ordnat.
  3. **Brandtekniska installationer.** Om det finns exempelvis brandvarnare, brand- och utrymningslarm, sprinkler eller punktsläcksystem vid stekbord/fritös i lokalen så skall det framgå i text. Det skall finnas information om specifikationer för systemen samt eventuellt anläggarintyg och produktspecifikation.
  4. **Brandskyddskontroll av imkanaler.** Finns det ett kök med antingen stekbord, fritös eller flera plattor? Då skall godkänt protokoll gällande brandskyddskontroll bifogas din ansökning.
  5. **Rengöring/sotning av imkanaler.** Finns det ett kök med antingen stekbord, fritös eller flera plattor? Då skall godkänt protokoll från senaste rengöringen bifogas. Den fås av den sotare som genomför rengöringen.
  6. **Brandskyddsdokumentation.** Om bygglov är utfärdat efter 1995-01-01 skall det finnas en brandskyddsdokumentation där förutsättningarna och utformningen av brandskyddet framgår. Din verksamhet skall ha erforderligt bygglov för den verksamhet som bedrivs och en brandskyddsdokumentation skall bifogas ansökan i de fall det återfinns.

**Information om gasol.** Förekommer hantering av gasol? Om gasol hanteras i verksamheten och du saknar tillstånd ska verksamhetsutövaren ansöka om tillstånd för hantering av brandfarlig vara omgående. Gränsen för tillstånd går vid 2 liter inomhus och 60 liter utomhus.

Ansökningshandlingar finns [SÖRF's hemsida](#).