

Socialdepartementet

Livsmedelsverkets yttrande över remiss från Socialdepartementet angående avskaffande av krav på matservering och eget kök vid servering av alkohol, FR 2025-17 (Förenklingsrådet vid Tillväxtverket)

Sammanfattning

Livsmedelsverket tillstyrker Förenklingsrådets förslag.

Skälen för det är att förslaget medför hygieniska vinster, minskat matsvinn, minskade kostnader samt minskad administrativ börda för företagen.

Livsmedelsverket gör ingen bedömning av de alkoholpolitiska bedömningarna som görs i utredningen.

Livsmedelsverket har inga synpunkter på Förenklingsrådets konsekvensutredning.

Generella synpunkter

I alkohollagen (2010:1622) finns idag regler som kräver att serveringsställen (platser för servering av alkoholhaltiga drycker) skall ha tillgång till ett eget kök och ska kunna servera lagad eller på annat sätt tillredd mat.¹

Det innebär att restauranger som vill servera alkohol till allmänheten även måste erbjuda matservering som ska inkludera ett varierat utbud av maträtter fram till klockan 23.00. Därefter kan ett enklare urval av rätter erbjudas gästerna.

¹ Alkohollag (2010:1622), 8 kap., 15 §: ”Stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten får medges endast 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. [...]”

2026-01-15

Dnr 2025/03792

Maten ska tillagas på plats, i ett fullt utrustat kök som ska vara beläget i anslutning till serveringslokalen. I förhållande till serveringsställets storlek, ska serveringslokalen ha ett lämpligt antal sittplatser för matservering så att gäster kan serveras mat sittandes.

Tanken bakom alkohollagens krav på matservering och eget kök för stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten är att begränsa tillgången till alkohol och därmed minska berusningsgraden.

Som kravet i alkohollagen är utformat finns dock inga krav på att den som köper alkohol även måste äta mat i samband med detta. Det finns därför ingen garanti för att säkerställa matintag och på så sätt begränsa berusningsgraden.

Förenklingsrådet föreslår att dessa krav i alkohollagen tas bort helt och hållet.

Förenklingsrådets utredning redovisar till stor del alkoholpolitiska ställningstaganden och på dessa har Livsmedelsverket inga synpunkter.

Följande synpunkter lämnas därmed endast utifrån ett livsmedelshygieniskt och företagsmässigt perspektiv då kök i vilket mat tillagas omfattas av livsmedelslagstiftningens krav på bland annat säker och hygienisk hantering.

Synpunkter på förslagen

Livsmedelsverket tillstyrker Förenklingsrådets förslag om att ta bort kravet på att serveringsställen skall ha tillgång till ett eget kök och att de därmed inte behöver kunna servera lagad eller på annat sätt tillredd mat.

Skälen för detta är följande:

- **Hygieniska fördelar:**

I Sverige finns i dag cirka 34 000 restauranger. Drygt 40 procent (cirka 14 000) av dem har serveringstillstånd och erbjuder försäljning av alkoholdrycker. Av dessa är cirka 3 600 restauranger så kallade nöjesrestauranger (utredningens benämning) med fokus på servering av drycker, men där även mat serveras, så som pubar, barer, nöjeskrogar och nattklubbar.

Särskilt på nöjesrestauranger är mathantering ofta av sekundär karaktär då den inte ingår i den egentliga verksamheten. Den är istället påtvingad genom kraven i alkohollagen.

2026-01-15

Dnr 2025/03792

Mathanteringen blir därmed i det närmaste en bisyssla vilket lätt medför hygieniska risker då kunskap, engagemang och utbildning hos personalen ofta saknas.

Därför ser Livsmedelsverket stora hygieniska fördelar med att restauranger inte ska tvingas till att hantera tillagad mat.

– **Minskat matsvinn:**

I och med att alkohollagen idag kräver att maten ska kunna tillagas på plats, i ett fullt utrustat kök måste livsmedel regelbundet köpas in och till viss del lagerhållas.

Restaurangen blir därmed tvungen att hantera och lagerhålla livsmedel oavsett om gästerna köper maten eller inte.

Då många restauranger (främst nöjesrestauranger) i första hand fokuserar på annat än att servera mat så uppkommer matsvinn då livsmedel blir för gamla, felförvaras eller på annat sätt blir dåliga då de inte omsätts i normal ordning.

Livsmedelsverket delar därmed utredningens slutsatser, särskilt de i avsnitt 4.1.5 (att kraven leder till problem med matsvinn).

– **Stora ekonomiska vinster:**

Att bygga och utrusta kök som ska kunna bereda lagad mat är förenat med höga kostnader. Köksutrustning för storkök är en stor investering som ger företag höga kostnader.

Genom att minska kraven på kök som är utrustade med dyr utrustning skulle företagen spara mycket pengar.

Att utrusta ett kök som i princip inte används är en ekonomisk påfrestning som utan nytta påförs företagaren.

– **Minskad administrativ börda:**

Om livsmedel ska hanteras i samband med servering av alkohol så måste företagaren även låta registrera sin verksamhet hos kommunen (registrering av livsmedelsverksamheten sker vid sidan av tillståndprocessen för alkoholservering).

Om kravet på kök i samband med alkoholservering avskaffas är det Livsmedelsverkets bedömning att kravet på att registrera livsmedelsverksamheten hos kommunen ändå kommer att kvarstå.

2026-01-15

Dnr 2025/03792

Detta då alkoholhaltiga drycker fortfarande räknas som ett livsmedel och hantering av livsmedel som sker kontinuerligt ska vara känd för kontrollmyndigheten (kommunen).

Kommunen är skyldig att utöva regelbunden livsmedelskontroll på företag som är registrerade.

Den administrativa bördan för företagen kommer dock att minska genom att kontroll av enbart servering av alkoholhaltiga drycker kommer att vara av mycket enkel karaktär.

Eftersom livsmedelskontrollen är avgiftsfinansierad kommer därmed en icke försumbar kostnad för kontrollen samt den administration som följer av den att kraftigt minska, jämfört med om ett kök för matlagning skulle kontrolleras.

Konsekvenser

Livsmedelsverket har inga synpunkter på den konsekvensutredning som gjorts i Förenklingsrådets förslag.

Beslut i detta ärende har fattats av generaldirektör Christina Nordin.

I den slutliga handläggningen medverkade avdelningschefen Kristina Ohlsson och chefsjuristen Elin Häggqvist.

Föredragande var Alexander Sobestiansky.

Christina Nordin
Generaldirektör

Alexander Sobestiansky
Handläggare, kontrollledning