

Během jednoho roku si vyměnili 13 dopisů s Krajskou hygienickou stanicí Olomouckého kraje. Psali si třeba o tom, jestli opravdu potřebují 9 umyvadel, přičemž to deváté má být speciálně pro oplachování cibule a česneku. Umyvadlo na oplachování rajčat, pórku, nebo salátu totiž nestačilo, i když denně použijí pouze jednu cibuli, či česnek. A kvůli práci s vajíčky, kterých týdně spotřebují kolem 10, potřebují také speciální umyvadlo. Řeč není o restauraci pro stovky hostů, ale o živnostnících ze Šumperska provozujících rodinnou [Tvarůžkovou cukrárnu v Lošticích](#), kde zaměstnávají celkem 4 zaměstnance. Pochlubit se majitelé Poštulkovi mohou získáním titulu Regionální potravina Olomouckého kraje za rok 2011, 2012 a 2013 a taky 2. místem v celostátním kole soutěže Živnostník roku 2012.

Člověk by si řekl, že tohle mohou vymyslet jedině evropské instituce. Pravda, i tam se něco takového občas stane. Jenže EU v tomto případě sehraje pozitivní roli. Právě EU totiž přijala nařízení o hygieně potravin č. 852/2004, kde zdůrazňuje roli a odpovědnost provozovatele. Díky tomu mohou v Anglii malí a začínající výrobci lahůdek a sladkostí začít podnikat od začátku legálně doma u trouby, kde si ověří, že jejich výrobky chutnají a obstojí na trhu. Na farmářském trhu pak své koláče prodají a doma můžou přemýšlet nad tím, jak rozšíří výrobu.

U nás v Česku se taky peče hezky doma v troubě, ale načerno. To dává lidem záruku, že na ně kontrola nepřijde. No a ti, kteří nechtějí zákony obcházet, čelí pořádné byrokratické zátěži. Kontroly do Tvarůžkové cukrárny nepřichází jen z Krajské hygienické stanice, ale i z dalších míst. Poštulkovi zažili za poslední rok zhruba 8 kontrol, i když jejich výroba je zatím na začátku. Kdo je kontroluje? Okresní správa sociálního zabezpečení, Všeobecná zdravotní pojišťovna, Inspektorát práce, Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Ochranný svaz autorský... A to vše, aniž by narazili na negativní reference zákazníků, kteří se naopak do tvarůžkové cukrárny rádi vrátí. Firma totiž k čistotě a bezpečnosti potravin přistupuje zodpovědně. I proto má vypracovanou podrobnou analýzu rizik ohrožení veřejného zdraví, tzv. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Ta má cca 60 stránek a velmi podrobně se zabývá hygienou provozu a zabránění případných rizik, díky kterým Poštulkovi například vedou záznamy o tom, že lednička chladí a mrazák mrazí. Analýzu pro Tvarůžkovou cukrárnu zpravovali ve spolupráci s konzultantkou. Vlastními silami je vypracování takové analýzy nad jejich časové možnosti. Poštulkovi ale za konzultace musí zaplatit a náklady na tvarůžkové dobroty rostou.

Ještě se ale vraťme krátce k tomu, proč když EU přesouvá odpovědnost za provoz na provozovatele, má český úřad tendenci vše regulovat. Kouzlo spočívá v interpretaci některých termínů z evropského nařízení. Díky kreativnímu chápání termínu křížová kontaminace, český kontrolor vyžaduje u Poštulků nad rámec nařízení a existujících vyhlášek právě těch 9 umyvadel. Přísná kontrola, která si vymýšlí vlastní požadavky dokonce způsobuje to, že se Poštulkovi nevrhají do nových receptů třeba z borůvek, které by si sami nasbírali. Riskovat problémy s hygienou prostě nemají zapotřebí. Jen tiše tak mohou závidět anglickým nebo rakouským kolegům, kteří mají mnohem větší volnost ve své práci.

Co by Tvarůžkové cukrárně a dalším živnostníkům pomohlo? Podpora malým a středním podnikatelům už zní jako politické klišé z předvolebních programů prakticky všech politických stran. Konkrétní opatření ale vážnou. Pomohlo by, kdyby docházelo k lepší výměně informací v rámci státní správy. I ta by mohla vést k omezení kontrol a menší byrokratické zátěži pro živnostníky. Pomohlo by také sloučení některých kontrolních orgánů. Odpadly by problémy s rozdělením kontrol a spory mezi Ministerstvem zemědělství a Ministerstvem zdravotnictví, které se ukázaly jako klíčové i v případě metanolové aféry. Jak se ukazuje, každý úředník si interpretuje evropské nařízení po svém. Někteří z nich se dokonce řídí předpisy a vyhláškami, které už byly dávno zrušené. Je třeba proto dbát na to, aby kontroly probíhaly stejně v celé republice a dle zákonů a platných vyhlášek. Zajímavé by také bylo nastavit systém tak, aby kontrola mohla dorazit až po nějaké negativní referenci potvrzené například zástupci města, jak to ostatně funguje v Rakousku. Jednoznačně se musíme inspirovat fungující praxí v zahraničí. Pokud změny neprovedeme, bude se nám kontrola prodražovat a malé živnostníky odradíme natolik, že rezignují na to žít se sami.

Kdyby s požadavkem devíti umyvadel tehdy přišli kontroloři za začínajícím podnikatelem [Jiřím Bláhou](#), který své kremrole začal péct s manželkou v kuchyni svého panelákového bytu, možná by se nestal Živnostníkem roku a 150 lidí, které dnes zaměstnává, by bylo bez práce.

Každé nové umyvadlo, každý nový požadavek živnostníky a podnikatele něco stojí a promítne se do ceny. Každé zvýšení ceny pro živnostníky znamená ztrátu konkurenceschopnosti oproti velkým výrobcům. Méně konkurence velkým firmám sice vyhovuje, ale nám spotřebitelům ne. Musíme totiž platit za výrobky víc. Komu se tedy vyplatí devět umyvadel na 4 zaměstnance? Výrobcům umyvadel a kontrolorům, kteří budou mít pocit, že je jejich místo ve státní správě nepostradatelné...

[Joomla SEO powered by JoomSEF](#)