AMO.CZ

POLICY BRIEF | 08
ŘÍJEN 2026

Přísnější než jinde v EU? Český gold plating jako byrokratická past na startu

Kryštof Kruliš, Ph.D.

JAN FARSKÝ

epp group in the european parliament

OBSAH

Shrnutí 1
Úvod 2
1 Kadeřnictví 3
1.1 Kadeřnictví – ČR 3
1.2 Kadeřnictví – Nizozemsko 9
1.3 Kadeřnictví – Dánsko 11
1.4 Kadeřnictví – Irská republika 12
2 Restaurace 16
2.1 Restaurace – ČR 16
2.2 Restaurace – Nizozemsko 24
2.3 Restaurace – Dánsko 26
2.4 Restaurace – Irská republika 28
3 Prodej ze dvora 32
3.1 Prodej ze dvora – ČR 32
3.2 Prodej ze dvora – Nizozemsko 33
3.3 Prodej ze dvora – Dánsko 34
3.4 Prodej ze dvora – Irská republika 34
4 Gold plating – obecná reflexe 36
Závěry 37

Shrnutí

Studie porovnává administrativní zátěž při zahájení drobného podnikání v České republice, Nizozemsku, Dánsku a Irsku na příkladu kadeřnictví, restaurací a doplňkově prodeje zemědělských produktů „ze dvora“. Srovnání se soustředí na podmínky zahájení podnikatelské činnosti, zejména

→ požadavky živnostenského práva, pravidla pro umístění provozovny a provozní povinnosti v oblasti hygieny. Mimo jeho rámec srovnání naopak zůstaly otázky zaměstnávání a zvláštní požadavky související s umístěním provozoven v zónách s památkovou ochranou, které rovněž mohou představovat významnou administrativní zátěž, ale nedopadají obecně na všechny podnikatele.

Pozornost je věnována jak rozdílům vznikajícím v souvislosti s implementací práva EU, tedy fenoménu tzv. pozlacování (gold plating), tak

→ i dalším rozdílům plynoucím z odlišného nastavení vnitrostátní regulace, institucionálního uspořádání a správní praxe ve srovnávaných státech, které nemusí mít bezprostřední souvislost s právními předpisy na úrovni práva EU.

Nejvýraznější rozdíly mezi sledovanými státy byly zjištěny u začínajících kadeřnictví. Česká republika jako jediná ze srovnávaných zemí zachovává požadavek odborné způsobilosti formou řemeslné živnosti a současně uplatňuje zvláštní hygienický režim pro epidemiologicky závažné činnosti.

→ Krajské hygienické stanice (KHS) nadto vstupují do stavebních a kolaudačních řízení a podnikatelé mají povinnost vést provozní řád a plnit rozsáhlý katalog hygienických povinností. Přestože od roku 2026 došlo ke zrušení předběžného schvalování provozu hygienickou stanicí, zůstává česká úprava administrativně náročnější než v Nizozemsku, Dánsku a Irsku.

V případě restaurací jsou rozdíly mezi srovnávanými státy podstatně menší, protože významná část požadavků vychází přímo z evropského potravinového práva, zejména z nařízení o hygieně potravin. Ve všech sledovaných zemích je běžný registrační režim potravinářského podniku a povinnost zavést systém HACCP. Česká republika si zachovává některé

→ dodatečné prvky administrativní zátěže, například zapojení KHS do kolaudačních řízení a požadavek odborné způsobilosti v rámci řemeslné živnosti. Naopak v oblasti prodeje alkoholu je česká úprava ve srovnání s ostatními státy, především s Irskem a Nizozemskem, výrazně méně zatěžující, protože zvláštní povolení je vyžadováno pouze pro lihoviny a není spojeno s vysokými poplatky, požadavkem na zvláštní kvalifikaci ani dodatečnými požadavky na provozovnu.

Evropské předpisy týkající se prodeje ze dvora umožňují členským státům vlastní úpravu konkrétních nařízení. Rozdíly jsou patrné zejména u jednotlivých produktů. Například u přímého prodeje syrového mléka

→ vyžaduje Česká republika souhlas veterinární správy, zatímco Nizozemsko pracuje pouze s oznamovacím režimem a Dánsko a Irsko s registrací. Irsko, na rozdíl od ostatních srovnávaných států, nestanoví pro malé objemy prodeje detailní pravidla pro chlazení, dobu prodeje ani periodické testování a větší důraz klade na obecnou odpovědnost producenta za bezpečnost a zdravotní nezávadnost prodávaného mléka.

Úvod

Cílem následující analýzy je na praktických příkladech demonstrovat administrativní zátěž zahájení drobného podnikání v ČR a srovnat ji s příklady v jiných členských státech EU, které by ukázaly na rozdíly v regulatorní zátěži a mohly by být pro ČR inspirací. Analýza se zaměřuje na tři typizované případy zahájení podnikání: 1) začínající kadeřnictví, 2) začínající gastro podnik (restaurace), a doplňkově 3) začínající prodej zemědělských produktů tzv. „ze dvora". Případy se zaměřují na situace, ve kterých by provozovna pro daný typ podnikání byla na daném místě nově otevřena, tj. nešlo by jen o změnu v osobě provozovatele. Pro srovnání byly vybrány Nizozemsko, Dánsko a Irsko, které představují jurisdikce snažící se aktivně při transpozici a implementaci právních předpisů EU předcházet postupu tzv. pozlacování (gold platingu), který často vede k nežádoucím rozdílům v administrativní zátěži na vnitřním trhu EU a k oslabování konkurenceschopnosti.[1] Studie zasazuje problematiku gold platingu do širšího kontextu srovnání administrativní zátěže, jejíž rozdíly mohou vyplývat také z odlišného institucionálního uspořádání a fungování veřejné správy v jednotlivých státech, a to i v oblastech nespadajících do transpozice či implementace práva EU.

Cílem analýzy není přednést vyčerpávající katalog právních povinností ani přesné srovnání regulatorní zátěže k jednomu časovému bodu, ale na praktických příkladech vystihnout, v čem by mohlo být postavení začínajícího podnikatele výhodnější, kdyby ČR uplatnila přístupy dobré praxe ze zahraničí. Srovnání vychází z rozdělení administrativní zátěže do tří hlavních okruhů spojených se zahájením podnikání v dané oblasti, konkrétně 1) fáze získání oprávnění k podnikání včetně posouzení profesní kvalifikace podnikatele (v ČR živnostenské právo), 2) instituty územního plánování a stavebního práva, které mají vliv na otevření nové provozovny na místě, kde předtím tento druh provozovny nebyl, a 3) regulace provozování dané činnosti se zaměřením na požadavky na úseku hygieny. Je nutné zdůraznit, že zdrojem rozdílů v administrativní zátěži mohou být i další (v analýze detailně neposuzované) faktory, jako je administrativní zátěž a náklady spojené se zaměstnáváním či s umístěním provozovny v oblasti se zvláštní památkovou ochranou, například v památkové zóně. Vedle toho mohou rozdíly v administrativní zátěži vyplývat i z řady dílčích aspektů podnikání, jako je hudební reprodukce v provozovně nebo specifické aspekty spojené s nakládáním s odpady a mnohé další.

Srovnání je rozděleno do tří částí věnovaných každé ze sledovaných oblastí podnikání, tedy kadeřnictví, restaurace a doplňkově prodej zemědělských produktů tzv. „ze dvora". Každá část se pak odděleně zabývá administrativní zátěží v ČR, Nizozemsku, Dánsku a Irsku. Na srovnávací analýzu navazuje kapitola vysvětlující vztah porovnávané administrativní zátěže k fenoménu gold platingu. Analýza závěrem obsahuje přehlednou srovnávací tabulku s cílem vystihnout hlavní rozdíly v administrativní zátěži pro jednotlivé typizované příklady a načrtnout náklady, které z rozdílů pro podnikatele v ČR mohou vyplývat. Číselné vyjádření nákladů není výsledkem ekonometrického modelu, ale vychází z dostupných použitelných dat a představuje pokus o konzervativní odborný odhad nákladů vyplývajících z identifikovaných rozdílů v administrativní zátěži.

[1] Srov. Kruliš, K. (2025). Gold plating – vývoj fenoménu a jak s ním pracovat: vybrané příklady zahraniční dobré praxe. Asociace pro mezinárodní otázky. Dostupné z: https://amo.cz/publikace/gold-plating-vyvoj-fenomenu-a-jak-s-nim-pracovat-vybrane-priklady-zahranicni-dobre-praxe.

1 Kadeřnictví

1.1 Kadeřnictví – ČR

1.1.1 Kadeřnictví (ČR) – živnostenské právo

Podle živnostenského zákona[2] jsou kadeřnictví, spolu s holičstvím, zařazeny mezi **řemeslné živnosti**.[3] Pro řemeslné živnosti platí vedle obecných podmínek provozování živnosti, jako je dosažení věku 18 let, způsobilost k právním úkonům a bezúhonnost, také povinnost prokázat odbornou způsobilost. Odbornou způsobilost lze doložit zejména výučním listem v oboru kadeřník. Přípustné je také vzdělání v příbuzném oboru nebo rekvalifikační kurz akreditovaný ministerstvem školství pro kadeřnictví, pokud uchazeč má zároveň alespoň jednoletou praxi v oboru. Bez příslušného formálního vzdělání je možné odbornou způsobilost splnit šestiletou praxí v oboru. Praxi v oboru lze získat zejména prací v kadeřnictví v zaměstnaneckém poměru.

Nesplňuje-li podnikatel žádnou z uvedených forem odborné způsobilosti, umožňuje živnostenský zákon provozovat kadeřnictví prostřednictvím **odpovědného zástupce**, který musí splňovat základní i odbornou způsobilost stanovenou pro danou živnost a být ve **smluvním vztahu** k podnikateli.[4] Zákon dále stanoví, že odpovědný zástupce nesmí být ustanoven pro více než čtyři podnikatele současně. Funkci odpovědného zástupce je podnikatel povinen zajistit v rozsahu nezbytném pro řádný výkon živnosti. V praxi to znamená, že odpovědný zástupce musí být schopen garantovat odborné vedení provozu, nikoli však nutně být trvale fyzicky přítomen po celou otvírací dobu provozovny.

> Česká úprava řemeslnýchživností, mezi které se řadí i kadeřnictví, vychází z tradičního pojetí živnostenského práva, které předpokládá, že formální kvalifikační požadavky mohou přispět k ochraně spotřebitele a k udržení profesních standardů. Tento přístup však má své praktické limity, protože takto nastavené živnostenské právo nebrání například tomu, aby podnikatel zaměstnal v kadeřnickém salonu zaměstnance bez odborné kvalifikace. Formální vzdělání podnikatele navíc samo o sobě nezaručuje aktuální znalosti a dovednosti, když jednou získaný výuční list umožňuje začít řemeslnou živnost i osobám, které v oboru třeba deset i více let vůbec nepůsobily. Reálný standard poskytované služby tak stejně závisí především na vnitřním nastavení kvality, odborném vedení a profesní praxi konkrétního kadeřnictví.

Vedle získání živnostenského oprávnění je podnikatel povinen ohlásit živnostenskému úřadu svou **provozovnu,** přičemž ohlášení zahrnuje adresu provozovny, datum zahájení činnosti a identifikační údaje podnikatele.[5] Podnikatel odpovídá za způsobilost provozovny dle stavebních, hygienických, požárních nebo

[2] Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání, ve znění pozdějších předpisů (dále jen **živnostenský zákon**).

[3] Srov. příloha č. 1 část A živnostenského zákona ve spojení s přílohou č. 1 nařízení vlády č. 278/2008 Sb. o obsahových náplních jednotlivých živností, které pod tuto řemeslnou živnost zahrnuje: „Zhotovování pánských, dámských a dětských účesů zahrnující zejména provádění plastických, tupých nebo speciálních módních střihů vlasů, mytí vlasů a jejich tvarování vodovou, foukanou, trvalou a jinou ondulací, odbarvování, tónování, melírování a barvení vlasů. Holení vousů a úprava knírů a plnovousů střihem a jejich tónování a barvení. Barvení obočí. Provádění různých druhů masáží vlasové pokožky s použitím kosmetických přípravků. Preparace, prodlužování, zhušťování a regenerace vlasů. Úprava řas a obočí. Tvorba vývojových střihů a účesů."

[4] § 11 živnostenského zákona.

[5] § 17 živnostenského zákona. Ohlášení provozovny živnostenskému úřadu však nenahrazuje povinnost oznámit zahájení činnosti krajské hygienické stanici. Podnikatel tak musí splnit obě oznamovací povinnosti samostatně.

technických předpisů; samotný zápis provozovny v živnostenském rejstříku ale soulad s těmito předpisy neosvědčuje.[6]

1.1.2 Kadeřnictví (ČR) – územní a stavební právo

Záměr otevřít nové kadeřnictví v prostorách, kde předtím kadeřnictví nebylo, v ČR po podnikateli (resp. po podnikateli ve spolupráci s vlastníkem prostor, pokud jím není samotný podnikatel) vyžaduje projít několik vrstev regulace územního plánování a stavebního práva.

První otázka: Může být na daném místě vůbec kadeřnictví a za jakých podmínek?

Prvním krokem je ověření, zda zamýšlené využití prostor je v souladu s územněplánovací dokumentací.[7] Územní plán vymezuje funkční využití ploch pro bydlení, smíšené užití, občanské vybavení, výrobu apod. a v regulativech stanoví jejich hlavní, přípustné, podmíněně přípustné či nepřípustné využití.

Regulativ pro čistě obytné zóny (OB) přijatý dle starší právní úpravy[8] může například pro určitou konkrétní mikrolokalitu omezovat **celkovou hrubou podlažní plochou** obchodních zařízení (do 300 m²) nebo provozovny typu kadeřnictví podmíněně připustit coby **nerušící služby místního významu, pokud nedojde ke snížení kvality prostředí pro každodenní rekreaci a pohodu bydlení**.[9] Pojem „pohoda bydlení" byl dříve vyložen Nejvyšším správním soudem tak, že jde o „souhrn činitelů a vlivů, které přispívají k tomu, aby bydlení bylo zdravé a vhodné pro všechny kategorie uživatelů, … např. nízkou hladinou hluku (z dopravy, výroby, zábavních podniků, ze stavebních prací aj.), čistotou ovzduší…; pro zabezpečení pohody bydlení se pak zkoumá intenzita narušení jednotlivých činitelů a jeho důsledky, tedy objektivně existující souhrn činitelů a vlivů, které se posuzují každý jednotlivě a všechny ve vzájemných souvislostech." (Rozsudek NSS ze dne 2. 2. 2006, 2 As 44/2005 – 116). Územní plán tak může stanovit podmínky využití území, k nimž stavební úřad při kolaudaci či při povolení změny způsobu užívání prostor přihlíží, a může k jejich zohlednění dovodit pro konkrétní záměr omezení s ohledem například na místní požadavky na limity pro dopravní obslužnost, parkování klientů či hlukovou zátěž.

V Hlavním městě Praze začal od září 2026 platit nový metropolitní plán, který oproti předchozímu plánu opustil přístup k regulaci území skrze jednotlivé mikrolokality a regulativ směřuje na oblast celých čtvrtí. Oproti předchozí úpravě používá spíše cíl využití území než limitace maximální

[6] § 17 odst. 4 živnostenského zákona. Živnostenský úřad, případně i s přizvanými příslušnými dotčenými orgány, může při místním šetření kdykoli prověřit, zda provozovna odpovídá požadavkům vyplývajícím z právních předpisů a při shledání jejich závažných porušení může dle § 58 odst. 6 živnostenského zákona pozastavit provozování živnosti v provozovně. Srov. též „Postup živnostenského úřadu při zápisu provozovny do živnostenského rejstříku | MPO", https://mpo.gov.cz/cz/rozcestnik/ministerstvo/aplikace-zakona-c-106-1999-sb/informace-zverejnovane-podle-paragrafu-5-odstavec-3-zakona/postup-zivnostenskeho-uradu-pri-zapisu-provozovny-do-zivnostenskeho-rejstriku--285818/.

[7] Podle § 193 odst. 1 písm. a) zákona č. 283/2021 Sb., stavební zákon, v platném znění (dále jen **stavební zákon**) stavební úřad při posuzování záměru zkoumá, zda je záměr v souladu s územněplánovací dokumentací, územními opatřeními a vymezením zastavěného území.

[8] Srov. vyhláška ministerstva pro místní rozvoj č. 501/2026 Sb. o obecných požadavcích na využívání území, byla zrušena k 31. 12. 2023, ale stále se promítá do existujících územních plánů, pokud nebyly nahrazeny novými.

[9] Omezení plynoucí z územního plánu nemohou být libovolná. Pokud by například při rekolaudaci prostor z územního plánu vyvstala omezení, která by provedení záměru bránila, mohla by být jejich ústavnost napadnuta u soudů s poukazem na překročení ústavních limitů a bylo by možné se domáhat, aby se plán v konkrétním povolovacím řízení nepoužil. Omezení vlastnických a jiných věcných práv plynoucí z územního plánu jsou totiž obecně dle judikatury soudů možná, ale musí se opírat o ústavně legitimní a o zákonné cíle opřené důvody, být činěna jen v nezbytně nutné míře a nejšetrnějším ze způsobů vedoucích ještě rozumně k zamýšlenému cíli, nediskriminačním způsobem a s vyloučením libovůle při dodržení zásady subsidiarity a minimalizace zásahu, srov. např. usnesení NSS 1 Ao 1/2009 – 120 ze dne 21. 07. 2009.



výměrou obchodní plochy. Například ve stabilizovaných obytných územích je tak zpravidla přípustné umísťovat zařízení občanského vybavení do parteru bytových domů, pokud svým provozem nezhoršují kvalitu obytného prostředí.[10]

I v případě, že obec nemá vydaný územní plán, posuzuje stavební úřad soulad záměru s cíli a úkoly územního plánování, zejména s ohledem na charakter území a požadavky na ochranu kulturně historických, architektonických a urbanistických hodnot v území.[11] Podnikatel si může vyjasnit požadavky dopředu prostřednictvím žádosti o **předběžnou informaci** na stavebním úřadě.[12]

Druhá otázka: Pro jaké účely je prostor podle kolaudačního rozhodnutí aktuálně určen?

Dle stavebního práva lze prostory využít pro umístění kadeřnictví pouze pokud záměr odpovídá kolaudačnímu rozhodnutí a v něm vymezenému účelu.[13] Účel užívání stavby vymezený v kolaudačním rozhodnutí je výsledkem posouzení projektové dokumentace, žádosti stavebníka, závazných stanovisek dotčených orgánů (např. hygieny, požární ochrany, dopravy), zohlednění technických požadavků na stavby a posouzení souladnosti s územním plánem. Konkrétní kolaudační rozhodnutí ovšem nemusí být vydáno dle aktuálně platné legislativy, ale často je výsledkem posouzení uvedených či dalších vstupů dle legislativy platné v době, kdy bylo kolaudační rozhodnutí vydáno, tedy třeba i několik desetiletí nazpět.[14] V praxi přitom existují kolaudační rozhodnutí pro účel užívání „provozovna služeb" nebo „provozovna péče o tělo". Pokud je stavba zkolaudována jako provozovna péče o tělo, lze v ní bez změny kolaudačního rozhodnutí otevřít provozovnu činnosti spadající pod tento účel, tedy i kadeřnictví. Změnu konkrétní provozovny (např. z masážního salonu na kadeřnictví) pak lze provést pouze v režimu živnostenského zákona a hygienických provozních předpisů, protože se nemění účel užívání stavby jako takový.

Třetí otázka: Co vše je zapotřebí pro otevření kadeřnictví na novém místě při nutnosti požádat o rekolaudaci?

V případě, že by umístění provozovny kadeřnictví neodpovídalo účelu vymezenému v existujícím kolaudačním rozhodnutí, muselo by z hlediska stavebního práva otevření kadeřnictví předcházet souhlasné rozhodnutí stavebního úřadu o změně v užívání stavby nebo její části (tzv. **rekolaudace**), o jehož vydání může požádat vlastník stavby.[15] Při rekolaudaci prostoru na kadeřnictví stavební úřad rozhoduje na základě dokumentace předložené stavebníkem, posoudí soulad záměru s územněplánovací dokumentací, zohlední závazná stanoviska dotčených orgánů, zejména Krajské hygienické stanice (dále jen **KHS**)[16] či Hasičského záchranného sboru

[10] Srov. „Mapové aplikace – Geoportál Prahy", https://geoportalpraha.cz/mapove-aplikace.
[11] § 193 odst. 1 písm. b) stavebního zákona.
[12] Stavební úřad podle § 174 odst. 1 písm. a) až d) stavebního zákona poskytne žadateli do 30 dnů informace o podmínkách využívání území, o nezbytnosti povolení záměru a kolaudace, o hlediscích posuzování a o dotčených orgánech ve vztahu k záměru.
[13] § 230 odst. 1 stavebního zákona.
[14] Srov. též. § 245 odst. 2 stavebního zákona navíc stanoví, že „nejsou-li zachovány doklady, z nichž by bylo možné zjistit účel, pro který byla stavba povolena, platí, že stavba je určena k účelu, pro který je svým stavebně technickým uspořádáním určena".
[15] Srov. § 239 až 244 stavebního zákona. V rámci rekolaudace lze provádět i stavební úpravy vyžadující stavební povolení, ale v takovém případě může být řízení náročnější a stavební úřad v něm postupuje obdobně jako při povolování stavby, srov. § 242 odst. 2 stavebního zákona. Pokud by se při přestavbě na kadeřnictví prováděly stavební úpravy vyžadující stavební povolení, ale zároveň by se nezasahovalo do nosných konstrukcí stavby a neměnil se její vzhled, postupovalo by se dle ustanovení stavebního práva pro jednoduché stavby, srov. příloha č. 2 stavebního zákona, čl. 2) písm. d).
[16] § 77 ve spojení s § 82 odst. 2) písm. i) zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném znění (dále jen **zákon o ochraně veřejného zdraví**).

kraje,[17] a dále přihlíží k námitkám účastníků řízení,[18] kterými mohou být i vlastníci dotčených sousedních staveb a pozemků. Pokud rekolaudace vyžaduje stavební úpravy, například zásah do dispozic stavby, a nejde o pouhou výměnu technologického vybavení stávajících prostor, musí být stavební změny provedeny v souladu s aktuálně platnými technickými požadavky na výstavbu.[19]

Pro rekolaudaci bývá stěžejní **závazné stanovisko KHS**, která prověřuje předloženou projekční dokumentaci z hlediska ochrany veřejného zdraví. Při kolaudaci kadeřnictví lze v jejím přístupu rozlišit tři provázané roviny. První rovina zahrnuje obecná stavebně-hygienická kritéria, zejména posouzení limitů hluku a vibrací v chráněných prostorech (např. v sousedních obytných prostorech).[20] Druhá rovina akcentuje oblast ochrany zdraví při práci v kadeřnictví a může v zájmu zaměstnanců[21] v kadeřnictví vyžadovat technická opatření k odvětrání či lokalizovanému odsávání těkavých chemických látek uvolňovaných například při barvení vlasů,[22] zajištění specifických parametrů osvětlení pracoviště vzhledem k tomu, že práce v kadeřnictví může mít charakter prací se zrakovou zátěží,[23] a prověřuje stavebně-technické dimenzování sanitárního zázemí pro zaměstnance včetně šaten umožňujících oddělené ukládání civilního a pracovního oděvu[24] a hygienická zařízení (tj. zejména požadavek na WC s předsíňkou vybavenou umyvadlem s tekoucí teplou vodou)[25]. Třetí rovina pak reflektuje skutečnost, že

[17] § 26 odst. 2 b) ve spojení s § 31 odst. 1 písm. b) číslo 5. a odst. 4) zákona č. 133/1985 Sb., o požární ochraně, v platném znění (dále jen **zákon o požární ochraně**). Pokud je rekolaudovaný prostor součástí stavby s více nadzemními podlažími užívané pro komerční či rezidenční účely, bude pravděpodobně stanovisko požární ochrany nezbytné, protože stavba jako celek bude z hlediska požární ochrany spadat do vyšší kategorie, rov. § 3 odst. 1 vyhlášky č. 460/2021 Sb., o kategorizaci staveb z hlediska požární bezpečnosti a ochrany obyvatelstva ve spojení s § 40 odst. 1 zákona o požární ochraně.

[18] § 239 odst. 4 stavebního zákona.

[19] Srov. § 152 stavebního zákona, dle kterého se stavební úpravy řídí prováděcími právními předpisy, tedy zejména vyhláškou č. 146/2024 Sb., o požadavcích na výstavbu, v platném znění, případně i podrobnějšími požadavky stanovenými obecně závaznými vyhláškami obcí. Při pouhé výměně technologických zařízení (např. vzduchotechniky) bez stavebních úprav se aktuální technické požadavky na výstavbu neuplatní a nové technologické zařízení posuzuje pouze orgán hygieny, nikoli i stavební úřad.

[20] § 30 zákon o ochraně veřejného zdraví.

[21] Podle § 1 odst. 4 nařízení vlády č. 361/2007 Sb. se toto nařízení použije také na právní vztahy týkající se ochrany zdraví při činnosti nebo poskytování služeb mimo pracovněprávní vztahy, avšak pouze „v rozsahu, který stanoví" zákon č. 309/2006 Sb. Tento rozsah vymezuje zejména § 12 zákona č. 309/2006 Sb., podle něhož se na fyzickou osobu provozující samostatně výdělečnou činnost vztahují vybraná ustanovení zákoníku práce a § 2 až 11 zákona č. 309/2006 Sb. s přihlédnutím k podmínkám a rozsahu vykonávané činnosti. Z toho proto nelze dovozovat automatickou použitelnost všech ustanovení nařízení vlády č. 361/2007 Sb. na kadeřníka-OSVČ. Zejména požadavky na pracoviště a sanitární zařízení je možné posuzovat podle toho, zda jde o ochranu zaměstnanců, nebo zájem vztahující se přímo na osobu samostatně výdělečně činnou.

[22] § 11 odst. 2 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.

[23] § 34 a § 45 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve spojení s příslušnou normou ČSN EN 12464-1 ed. 2 (Světlo a osvětlení – Osvětlení pracovišť – Část 1: Vnitřní pracoviště).

[24] § 54 a příloha č. 10 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci. Důvodem pro požadavek na oddělené ukládání pracovního a civilního oděvu v kadeřnictví může být, aby se zamezilo přenosu chemikálií, odstřižených vlasů či biologických nečistot z pracovního na civilní oděv.

[25] § 54 odst. 6 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci. V případě kadeřnictví je pro zaměstnance požadována předsíňka s umyvadlem s teplou vodou před WC a není přípustné suché nebo chemické WC. Toalety pak nemusí být přímo v provozovně, ale postačí, aby nebyly vzdáleny více než 120 m od pracoviště. Je tak možné například využívat toalety na patře nákupního centra, pokud splňují uvedené požadavky. V tomto případě je však vhodné uvést, že provozní požadavky na dodržování zásad hygieny pracovníků v oborech epidemiologicky závažných, jako je kadeřnictví, platí povinnost neopouštět pracoviště v pracovní době v pracovním oděvu a obuvi, což tedy formálně vyžaduje převlékání a přezouvání pracovníka při každé návštěvě toalety. Srov. § 52 písm. c) vyhlášky č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

kadeřnictví je zákonem klasifikováno jako činnost epidemiologicky závažná,[26] což v praxi vede KHS již při posuzování prostor z hlediska stavebně-technického stanovovat takové podmínky, které budou umožňovat splnění specifických parametrů pro dodržování zásad provozní hygieny.[27] Z toho vyplývá série požadavků například na omyvatelnou a dezinfikovatelnou úpravu povrchů stěn a podlah v provozních místnostech kadeřnictví, na instalaci samostatného umyvadla s přívodem tekoucí pitné a teplé vody určeného výhradně pro hygienu rukou personálu přímo v pracovní místnosti nebo požadavek na vyčlenění dřezu či výlevky k mechanické očistě a dezinfekci používaných nástrojů a zřízení řádně odvětrané úklidové komory s výtokem vody a výlevkou.[28]

Stanovisko **Hasičského záchranného sboru kraje** se zaměřuje zejména na posouzení požárněbezpečnostního řešení v místě styku provozovny s ostatními částmi budovy a případně též na vliv na únikové cesty pro případ požáru celé stavby, pokud prostory do kadeřnictví nemají samostatný vstup z parteru ulice. Z hlediska požární ochrany je klíčové zajištění požární samostatnosti prostoru, tedy jeho správné vyčlenění do samostatného požárního úseku. Posuzuje se zejména dostatečná požární odolnost dělicích konstrukcí (např. požadavek na dodatečnou montáž požárního sádrokartonového podhledu či požární úpravu příček) a řádné utěsnění technických prostupů stoupaček či kabeláže certifikovanými požárními ucpávkami. Dále orgán může prověřovat stav elektroinstalace při zvýšeném odběru elektrické energie v důsledku zařízení užívaných v kadeřnictví a správné množství a umístění tzv. věcných prostředků požární ochrany, jako je instalace odpovídajícího typu přenosného hasicího přístroje přímo v provozovně. Pro případy, kdy by kolaudační rozhodnutí toto nestanovilo, platí obecná povinnost vybavit každou provozovnu přenosným hasicím přístrojem (s celkovou hasicí schopností nejméně 13 A) na každých započatých 200 m² půdorysné plochy[29] a zajistit pravidelnou autorizovanou kontrolu jeho funkčnosti.[30]

1.1.3 Kadeřnictví (ČR) – provozní hygienické předpisy

Služby v rámci sektoru péče o tělo, kam je řazeno také kadeřnictví, jsou v ČR považovány za činnosti epidemiologicky závažné,[31] a platí tak pro ně zvláštní provozní povinnosti zákona o ochraně veřejného zdraví, které kontroluje místně příslušná KHS. Provozovny kadeřnictví, které zahájily činnost před rokem 2026 v ČR, prošly administrativně a nákladově zatěžujícím ex ante povolovacím režimem, kdy po plném dokončení provozovny musely vyčkat na zahajovací kontrolu KHS, při které se přímo v provozovně na místě prověřil provozní řád kadeřnictví a až teprve následně mohla být provozovna otevřena pro veřejnost. Začínající kadeřnictví tak po dobu několika týdnů, v krajním případě až měsíců, čekání na termín úvodní kontroly v ČR neslo například náklady na nájem prostor, stálé platby za dodávky energií či náklady na úvěrové financování zařízení podniku, který ještě nemohl být provozován. Toto ex ante povolovací řízení a předběžné schvalování provozního řádu ČR k 1. 1. 2026 opustila a namísto toho zavedla povinnost podnikatele provozujícího kadeřnictví nejpozději v den zahájení činnosti písemně oznámit

[26] § 19 odst. 1 zákona o ochraně veřejného zdraví.
[27] § 21 odst. 1 písm. a) zákona o ochraně veřejného zdraví ve spojení s § 51 a § 52 vyhlášky č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.
[28] Srov. též například „Chcete si otevřít kadeřnictví nebo nehtové studio? Co vyřídit předem na hygienické stanici – Hygienická stanice hl. m. Prahy", https://www.hygpraha.cz/chcete-si-otevrit-kadernictvi-nebo-nehtove-studio-co-vyridit-predem-na-hygienicke-stanici/ nebo „Časté dotazy – Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje", https://www.khsbrno.cz/?stav_menu=caste_dotazy.
[29] § 2 odst. 5 vyhlášky ministerstva vnitra č. 246/2001 Sb., o stanovení podmínek požární bezpečnosti a výkonu státního požárního dozoru (dále jen **vyhláška o požární prevenci**).
[30] § 9 vyhlášky o požární prevenci.
[31] § 19 odst. 1 zákona o ochraně veřejného zdraví.

příslušné KHS den zahájení činnosti, její předmět a rozsah a umístění provozoven a následně stejným způsobem oznamovat i významnou změnu v předmětu nebo rozsahu činnosti, jakož i den ukončení provozu činnosti.[32] Krajská hygienická stanice má možnost přijít provozovnu kdykoli zkontrolovat a uvedené oznamovací povinnosti mají primárně sloužit usnadnění výkonu této kontrolní činnosti.[33]

Provozovatel kadeřnictví má nadále povinnost sestavit provozní řád, ten ale už od 1. ledna 2026 není dopředu kontrolován a schvalován. V **provozním řádu** se uvádí „podmínky činnosti, použití strojů, přístrojů a dalších zařízení, zásady prevence vzniku infekčních a jiných onemocnění, ke kterým by mohlo dojít nesprávně poskytnutou službou, včetně podmínek dezinfekce a sterilizace, zásady osobní hygieny zaměstnanců a ochrany zdraví spotřebitele, způsob zacházení s prádlem a očisty prostředí provozovny".[34] Provozní řád by měl praktickým způsobem nastavit pravidla pro fungování provozovny, zejména s ohledem na specifika prostor a jejich vybavení.

Všechny osoby pracující v kadeřnictví mají povinnost dodržovat zásady provozní a osobní hygieny stanovené v příslušné vyhlášce.[35] Mezi konkrétní povinnosti **provozní hygieny** patří například: ukládání čistého prádla odděleně od použitého prádla; dosušování použitého prádla pouze v místnosti vyčleněné k tomuto účelu nebo mimo provozní dobu poskytování služby; provádění úklidu a čištění provozovny vždy po znečištění, nejméně však jednou denně; řádné očištění pracovního místa po ukončení obsluhy každého zákazníka; ukládání směsného komunálního odpadu do kryté nádoby na odpadky, která se denně vyprazdňuje a dezinfikuje; chránění oděvu zákazníka během poskytované služby čistou rouškou.[36]

Ze zásad **osobní hygieny** lze zmínit například: mytí rukou v tekoucí teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku v umyvadle určeném pro mytí rukou personálu před a po každém poskytnutí služby, po použití WC, po manipulaci s odpady a při jiném znečištění, přičemž k osoušení rukou se používají osoušeče či ručníky pro jednorázové použití; nošení čistého pracovního oděvu a obuvi po celou provozní dobu a neopouštění provozovny v pracovním oděvu a v pracovní obuvi v průběhu pracovní doby.[37]

Je vhodné, aby provozní řad konkretizoval, jak mají být tyto zásady dodržovány s ohledem na stavebně-technická specifika provozovny a její vybavení.

Každá provozovna kadeřnictví musí být zároveň povinně vybavena lékárničkou první pomoci.[38]

[32] § 21 odst. 3 zákona o ochraně veřejného zdraví.

[33] De lege ferenda si lze představit i další liberalizační krok, když jak ohlášení zahájení činnosti, tak zejména i oznámení o ukončení činnosti provozovny, by bylo možné učinit prostřednictvím živnostenského úřadu, kterému podnikatel musí provozovnu a její změny souběžně také ohlašovat. K odstranění této reportovací duplicity by postačilo, aby živnostenský úřad sám identifikoval provozovny relevantní pro výkon hygienické kontroly a informaci o provozovně, kterou od podnikatele má, sdílel v rámci předávání dat mezi orgány veřejné správy.

[34] § 21 odst. 3 zákona o ochraně veřejného zdraví.

[35] Srov. § 20 písm. c) resp. § 21 odst. 1 písm. a) zákona o ochraně veřejného zdraví a vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

[36] § 51 vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

[37] § 52 vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

[38] § 21 odst. 3 zákona o ochraně veřejného zdraví.

1.2 Kadeřnictví – Nizozemsko

1.2.1 Kadeřnictví (Nizozemsko) – živnostenské právo

Z hlediska profesní regulace není zahájení činnosti kadeřníka v **Nizozemsku** podmíněno zvláštními kvalifikačními požadavky pro zahájení živnosti. Základním registračním krokem je zápis podnikatele do obchodního rejstříku (Handelsregister),[39] vedeného zákonem zřízenou Hospodářskou komorou (Kamer van Koophandel, dále jen **KVK**)[40]. KVK informace o registraci předá i úřadům pro oblast daní (Belastingdienst).[41]

Vzhledem k absenci zákonného požadavku na odbornou způsobilost k výkonu povolání kadeřníka tak není v Nizozemsku zapotřebí formálně ustanovovat a evidovat odpovědného zástupce. KVK eviduje adresu místa podnikání, které může být i v bytě. Kadeřnictví tak v nizozemském modelu mají povinnosti obdobné českým volným živnostem, což představuje výrazně nižší administrativní bariéru než česká úprava řemeslné živnosti „Holičství, kadeřnictví".

Soukromoprávní způsoby prosazení kvality a standardů profese

Nizozemsko nevyužívá předběžné veřejnoprávní ověření odborné způsobilosti jako podmínku vstupu do profese kadeřníka. Kvalita poskytovaných služeb a zachování standardů profese se prosazují v rámci trhu. O schopnostech kadeřníků tak mohou vedle výučních listů v praxi vypovídat například uživatelské recenze, certifikáty o různých profesních školeních – třeba jen na určité činnosti jako je barvení vlasů, nebo doklad o uzavření profesního pojištění odpovědnosti.

1.2.2 Kadeřnictví (Nizozemsko) – územní a stavební právo

Pro kadeřnictví nejsou stanoveny zvláštní stavebně-technické požadavky a KVK sám v instrukcích pro začínající kadeřníky uvádí, že s kadeřnictvím se dá začít i z domova či například přetvořením garáže u svého domu na provozovnu.[42] Prostory kadeřnictví podléhají obecným pravidlům stavebního práva, požární bezpečnosti a hygieny jako běžné stavby. Z právního hlediska se tak neliší od běžného prostoru pro podnikání nebo od běžného bytu, pokud jde o domácí kadeřnictví.

Konkrétní podmínky a omezení pro otevření kadeřnictví v konkrétním místě však mohou vyplývat zejména ze souhrnného územního plánu příslušné municipality (omgevingsplan).[43] Pro otevření kadeřnictví na nové adrese může

[39] Handelsregisterwet 2007 [zákon o obchodním rejstříku z roku 2007], BWBR0021777, ve znění pozdějších předpisů. Dostupné z: https://wetten.overheid.nl/BWBR0021777/2025-07-16.
[40] Wet op de Kamer van Koophandel [zákon o Hospodářské komoře], BWBR0034331, ve znění pozdějších předpisů (konsolidované znění platné od 1. 7. 2021). Dostupné z: https://wetten.overheid.nl/BWBR0034331/2021-07-01.
[41] Government of the Netherlands. „When do you have a regulated profession in the Netherlands?". Dostupné z: https://business.gov.nl/starting-your-business/starting-as-a-self-employed-professional/when-do-you-have-a-regulated-profession/. Na těchto internetových stránkách se kadeřnictví objevuje v seznamu tzv. regulovaných profesí. Tento pojem však není použit v právním smyslu. Business.gov.nl pod tímto označením zahrnuje i profese, které nejsou regulovány zákonem, ale mají či mohou mít určité profesní standardy nebo etické kodexy. Nizozemské právo přímo profesi kadeřnictví nereguluje. Evropská databáze regulovaných profesí (RegProf) zároveň výslovně uvádí, že kadeřnictví v Nizozemsku není regulovanou profesí.
[42] Kamer van Koophandel. „Starting your own business as a hairdresser or barber." Dostupné z: https://www.kvk.nl/en/starting/how-to-start-your-own-hair-salon/.
[43] Přechod na systém omgevingsplan probíhá postupně až do roku 2032. Některá pravidla původních plánovacích dokumentů a místních stavebních vyhlášek tak mohou být přechodně stále platná mimo tento souhrnný plánovací dokument. Podnikatelům je však k dispozici mapa s vyznačením relevantních povinností, ve které lze vyhledávat i podle konkrétních adres. Srov. „Working with the environment plan | Business.gov.nl", https://business.gov.nl/regulations/environment-plan/.

z místního plánu vyplynout buď možnost činnost bez potřeby dalších úkonů zahájit, nebo povinnost oznámit kadeřnickou činnost municipalitě, případně nutnost požádat o územněplánovací souhlas (omgevingsvergunning). Vyřízení žádosti se v takovém případě zpravidla stihne do osmi týdnů. Pokud by provozování kadeřnictví na dané adrese bylo plánem zakázáno, může podnikatel požádat o výjimku ze zákazu s odůvodněním, že bude například přijímat pouze omezený rozsah zákazníků, případně může usilovat o změnu samotného místního plánu. Lhůta pro rozhodnutí v takových případech je až šest měsíců.

Nizozemský omgevingsplan představuje flexibilní a lokálně diferencovaný nástroj, který může omezit nebo podmínit provozování kadeřnictví tehdy, pokud by činnost narušovala charakter území, způsobovala nadměrnou dopravní či hlukovou zátěž nebo vyžadovala zvláštní nakládání s odpady. V praxi obce obvykle umožňují provozovat kadeřnictví i v bytě jako tzv. profese v domácím prostředí „aan-huis-gebonden beroep", často bez povolení nebo jen s jednoduchým ohlášením, a limity se týkají spíše rozsahu činnosti s ohledem na počet klientů či podíl plochy využité pro podnikání. Omgevingsplan však nemůže ukládat technické nebo hygienické požadavky na provozovnu, jako jsou povinné toalety nebo specifické vybavení. Plány pro centra velkých aglomerací bývají tolerantnější a umožňují smíšené rezidenčně–komerční zóny, zatímco v okrajových rezidenčních zónách mohou být omezení pro otevření kadeřnictví přísnější. Naopak venkovské oblasti mají ve svých plánech pro kadeřnictví obvykle jen minimální omezení.

Podnikatel otevírající nové kadeřnictví v Nizozemsku se tak na rozdíl od ČR nebude soustředit v takové míře na kolaudační rozhodnutí a v něm vymezený účel užívání, ale spíše na někdy velmi detailně formulované limity vyplývající přímo z územněplánovacích dokumentů a potřebu případného oznámení, nebo vyžádání si souhlasu, od municipality.

1.2.3 Kadeřnictví (Nizozemsko) – provozní hygienické předpisy

V nizozemském systému jsou aspekty ochrany veřejného zdraví zohledňovány zejména jako součást regulace fyzického prostředí a územního plánování. **GGD** (Gemeentelijke Gezondheidsdienst, tedy municipální orgán zdravotní služby)může obcím poskytovat odborné zdravotní poradenství při přípravě a uplatňování nástrojů podle Omgevingswet, včetně omgevingsplan. Nejde však obecně o systém, v němž by bylo pro povolení prostoru pro kadeřnictví vyžadováno závazné stanovisko GGD obdobné stanovisku českého orgánu ochrany veřejného zdraví.

Regulatorní přístup k hygienickým předpisům v Nizozemsku je ve vztahu ke kadeřnictví výrazně liberálnější než v ČR, a to i po liberalizačních změnách v ČR platných od 1. 1. 2026. Správním orgánem příslušným pro oblast hygienických předpisů je orgán pro bezpečnost potravin a spotřebního zboží (Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, dále jen **NVWA**).[44] Hygienické požadavky jsou stanoveny profesními hygienickými směrnicemi, nikoli povolovacím řízením. Výjimkou jsou pouze činnosti, při kterých dochází k narušení integrity kůže, jako tetování, piercing a permanentní make-up, které mohou vyžadovat předběžné povolení GGD. Ostatní služby péče o tělo, včetně kadeřnictví nevyžadují na poli hygienických předpisů ex ante povolení, a dokonce neexistuje ani jakýkoli požadavek na jejich zvláštní ohlašování orgánům hygieny. Pro tyto služby tak platí pouze povinnost dodržovat profesní směrnice pro zajištění hygienických standardů, které vydává Národní institut pro veřejné zdraví a životní prostředí (Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu, dále jen **RIVM**).[45] I když v Nizozemsku tyto zvláštní administrativní

[44] English website of the Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (NVWA). NVWA. Dostupné z: https://english.nvwa.nl/.

[45] Hygiena – richtlijnen. Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM). Dostupné z: https://www.rivm.nl/hygiene/richtlijnen.

povinnosti podnikatele nezatěžují, provozovny mohou stále být předmětem hygienických kontrol, a to i bez zvláštního oznámení orgánu hygieny o zahájení činnosti nebo registrace u něj. NVWA tak může například přijít a kontrolovat hygienické standardy v provozovně v návaznosti na stížnost nespokojeného spotřebitele nebo GGD může v provozovně provádět šetření, pokud má podezření, že je dané místo zdrojem nákazy. Tato praxe je tak v zásadním kontrastu zejména k praxi, která byla v ČR dlouhodobě udržovaná ještě před rokem 2026 a i po novelizaci je přístup v Nizozemsku pro podnikatele méně administrativně náročný.

Orgány hygieny (NVWA, GGD ani jiný orgán s působností pro oblast hygienických předpisů) nevstupují ani do konkrétních stavebních řízení.[46] Nemají tedy postavení dotčených orgánů, které by vydávaly závazná stanoviska ve stavebním řízení, jako je tomu v ČR. Na rozdíl od ČR v Nizozemsku u služeb typu kadeřnictví tyto orgány při žádné příležitosti nevystupují v povolovacím (ex ante) režimu, a to ani při kolaudaci nových provozoven. Veškeré předpisy v oblasti hygieny jsou kontrolovány výhradně až následně, v rámci standardních inspekcí. NVWA může na základě kontroly uložit nápravná opatření, pokutu nebo v krajním případě uzavřít provoz, ale předem neposuzuje projektovou dokumentaci. Orgány hygieny v zásadě neposkytují formální předběžná stanoviska a poradenství či odborná pomoc je ponechána na službách v rámci soukromého sektoru.

1.3 Kadeřnictví – Dánsko

1.3.1 Kadeřnictví (Dánsko) – živnostenské právo

Ani v Dánsku není zahájení podnikání v profesi kadeřníka podmíněno splněním zvláštních odborných kvalifikačních předpokladů. Nevyžaduje se tak výuční list nebo určitá délka praxe jako u řemeslné živnosti kadeřník v ČR. Základním registračním krokem je zápis podnikatele do dánského obchodního rejstříku (dále jen **CVR**) vedeného dánským úřadem pro podnikání Erhvervsstyrelsen, přičemž registrace se provádí online a informace o registraci jsou předány daňovým orgánům.[47]

Není tak zapotřebí ani formálně ustanovit odpovědného zástupce za účelem zajištění odborné způsobilosti. Kadeřnictví lze otevřít i v rezidenčních prostorech. Stejně jako v Nizozemsku se i zde kvalita služeb v praxi prosazuje zejména soukromoprávními způsoby.

1.3.2 Kadeřnictví (Dánsko) – územní a stavební právo

Prostory kadeřnictví podléhají obecným pravidlům stavebního práva a technickým požadavkům podle dánského **Bygningsreglementet (dánského stavebního úřadu).** Pokud jsou nutné stavební úpravy nebo dochází ke změně užívání prostoru, může být vyžadováno oznámení či stavební povolení u místní stavební správy.

Bygningsreglementet stanoví obecné požadavky na bezpečnost, hygienu, přístupnost, větrání a sanitární zařízení pro prostory určené k podnikání. Pokud provoz vyžaduje stavební úpravy (např. změna dispozice, instalace odvětrání, přístup pro veřejnost), mohou být nutná stavební povolení nebo ohlášení podle Bygningsreglementet a místních pravidel. Neexistuje speciální „kadeřnická kolaudace“, ale pokud dojde ke změně užívání prostoru (např. z čistě obytného na komerční), může být nutné oznámení nebo povolení u místní stavební správy (kommunal byggesag). To závisí na rozsahu úprav a místních pravidlech. Rozhodující je, zda změna skutečně vyvolává jiné požadavky podle stavebních předpisů.

[46] Dílčí roli mohou hrát orgány GGD v rámci územněplánovacích procesů, při kterém poskytují poradenství v oblasti hluku, zápachu či zdravého životního prostředí, nejde však o vstup do konkrétních stavebních či kolaudačních řízení.

[47] Erhvervsstyrelsen / CVR. Dostupné z: https://virk.dk/myndigheder/stat/ERST/ (konkrétní registrace přes Virk: https://virk.dk).

Konkrétní podmínky a omezení pro otevření kadeřnictví na konkrétním místě mohou vyplývat zejména z místních územních plánů (kommuneplan a lokalplan). Pro otevření kadeřnictví na nové adrese může z místního plánu vyplynout, že činnost lze zahájit bez dalších úkonů, nebo že je nutné oznámit činnost místnímu úřadu, případně požádat o povolení. Místní úřady rovněž mohou omezit přijímání klientů v rezidenčních bytech, provozní dobu, parkování nebo nakládání s odpady. Před zahájením provozu je proto nezbytné ověřit u příslušné kommuny, jaké podmínky platí pro konkrétní adresu.

Dánský model tak kombinuje centrálně stanovené technické a bezpečnostní standardy (stavební předpisy, pracovní právo, environmentální pravidla) s lokálními omezeními vyplývajícími z územního plánování. V praxi to znamená, že zatímco neexistují zvláštní profesní licence pro kadeřníky, provozovatel musí splnit obecné stavební, hygienické a environmentální požadavky a respektovat místní omezení stanovená v lokalplan/kommuneplan. Jde tak o určitý mezistupeň mezi přístupem v ČR s těžištěm v kolaudačním rozhodnutí a v Nizozemsku, kde hlavní roli hrají limity stanovené v často detailním a přímo použitelné územněplánovací dokumentaci municipality.

1.3.3 Kadeřnictví (Dánsko) – provozní hygienické předpisy

Dánsko má obdobný regulatorní přístup k hygienickým předpisům jako Nizozemsko. Dánské předpisy jsou tedy výrazně liberálnější než ty české, a to i po českých liberalizačních změnách platných od 1. 1. 2026. V Dánsku neexistuje ex ante povolovací režim pro běžné služby péče o tělo, jako je kadeřnictví, a na rozdíl od ČR se nevyžaduje ani prosté oznámení nebo registrace takovéto provozovny u některého z orgánů pro oblast hygieny. Hygienické požadavky jsou stanoveny v různých právních předpisech, včetně například ochrany zdraví pracovníků a limitace jejich expozice chemikáliím, například peroxidu vodíku, mohou být předmětem kontroly. Kontrolní orgány pro to ovšem nevyžadují jakékoli duplicitní registrace. Výjimkou jsou pouze činnosti, při kterých dochází k narušení integrity kůže, jako je tetování nebo piercing, které mohou vyžadovat registraci (nikoli předběžné povolení). Ostatní služby péče o tělo, včetně kadeřnictví, nevyžadují při zahájení činnosti na poli hygienických předpisů žádné administrativní úkony. Dánská i nizozemská praxe tak ukazují, že zvláštní administrativní úkony nejsou nezbytné pro výkon samotných hygienických kontrol v tomto sektoru.

Orgány působící v oblasti hygieny nevstupují vůbec do konkrétních stavebních řízení. Stejně jako v Nizozemsku tedy nemají postavení dotčených orgánů, které by vydávaly závazná stanoviska ve stavebním řízení, jako je tomu v ČR. U služeb typu kadeřnictví tyto orgány tak i v Dánsku nevystupují v povolovacím (ex ante) režimu, a to ani při kolaudaci nových provozoven, a veškeré předpisy v oblasti hygieny jsou kontrolovány výhradně až následně při standardních inspekcích.

1.4 Kadeřnictví – Irská republika

1.4.1 Kadeřnictví (Irská republika) – živnostenské právo

V Irsku není výkon profese kadeřníka regulován jako tzv. „regulated profession" způsobem, který by podmiňoval vstup do profese povinnou odbornou způsobilostí. Kadeřnictví není mezi profesemi, u nichž irský právní řád vyžaduje registraci či uznání odborné kvalifikace u příslušného regulačního orgánu. Pro samotný výkon činnosti kadeřníka tedy není absolvování stanoveného odborného vzdělání nebo získání konkrétní kvalifikace obecnou zákonnou podmínkou.

Z hlediska zahájení podnikání se neuplatňuje zvláštní režim živnostenského oprávnění pro kadeřníky. Podnikatel postupuje podle obecného režimu registrace podnikání a daňových povinností. Pokud podniká jako společnost, její založení

a registrace probíhá prostřednictvím Companies Registration Office (CRO).[48] Fyzická osoba podnikající vlastním jménem naproti tomu nemusí zakládat společnost a povinnost registrace obchodního jména u CRO vzniká tehdy, pokud podniká pod názvem odlišným od svého vlastního jména.[49] Jinak v zásadě postačuje registrace pro účely odvodu daně u irského finančního úřadu Revenue.

Irsko nicméně od roku 2019 disponuje zvláštním statutárním systémem odborné přípravy v kadeřnictví. Industrial Training (Hairdressing Industry) Order 2019 vydaný na základě Industrial Training Act 1967 označil konkrétní kadeřnické činnosti – mimo jiné mytí, sušení, kondicionování, stříhání, holení, barvení a styling vlasů – za „designated industrial activities" pro účely tohoto zákona. Právním účelem tohoto zařazení je umožnit irské státní agentuře pro další vzdělávání a rozvoj dovedností (SOLAS) vykonávat jeho zákonné funkce v oblasti vytváření a řízení statutárních učňovských programů pro dané odvětví.

Na tomto základě vznikl National Hairdressing Apprenticeship, tříletý statutární učňovský program kombinující praktickou přípravu v salonu s výukou u poskytovatele odborného vzdělávání. Úspěšné absolvování vede k získání kvalifikace QQI Level 6 Advanced Certificate in Hairdressing. Program tak vytváří celostátně uznávanou standardizovanou vzdělávací cestu k profesní kvalifikaci kadeřníka.[50]

Tento systém však nelze zaměňovat s povinným licenčním nebo kvalifikačním režimem výkonu profese. Skutečnost, že kadeřnictví bylo zařazeno mezi „designated industrial activities" a že existuje statutární učňovský program, sama o sobě neznamená, že každá osoba vykonávající činnost kadeřníka musí tento program absolvovat nebo před zahájením činnosti prokazovat jeho absolvování. Národní učňovský program představuje standardizovanou cestu k získání uznávané kvalifikace, ale samotné podnikání nebo zaměstnání v kadeřnickém salonu není právně podmíněno absolvováním tohoto programu. Z hlediska vstupu do profese se tak irský model od české úpravy zásadně liší.

1.4.2 Kadeřnictví (Irská republika) – územní a stavební právo

Rovněž v Irsku nejsou pro otevření kadeřnictví stanovena zvláštní stavebně-technická pravidla vztahující se výhradně na kadeřnictví. Provozovna podléhá obecnému režimu plánovacího a stavebního práva, který se uplatňuje podle povahy konkrétní nemovitosti, jejího dosavadního povoleného užívání a rozsahu zamýšlených stavebních úprav. Z hlediska plánovacího práva je přitom rozhodující zejména to, zda zamýšlené využití představuje tzv. „development", tj. zejména materiální změnu užívání stavby nebo pozemku. Podle § 3 Planning and Development Act 2000 zahrnuje pojem „development" provedení stavebních prací i „material change in the use" stavby nebo jiného pozemku.[51]

Kadeřnictví je v irských plánovacích předpisech výslovně zahrnuto do kategorie využití pro účely maloobchodu a služeb poskytovaných veřejnosti. Planning and Development Regulations 2001 v definici obchodu „shop" výslovně zahrnují také použití prostor pro kadeřnictví („for hairdressing").[52] To je významné zejména při posuzování změny využití již existujícího komerčního prostoru. Změna využití tedy nemusí být automaticky posuzována jako vznik zcela nového typu provozovny, ale její přípustnost závisí na tom, jaké užívání bylo pro daný prostor

[48] Companies Registration Office – Ireland. Companies Registration Office (CRO). Dostupné z: https://cro.ie.
[49] Tamtéž.
[50] About Us – National Hairdressing Apprenticeship. National Hairdressing Apprenticeship. Dostupné z: https://hairdressingapprenticeship.ie/about-us/.
[51] § 3 odst. 1 Planning and Development Act 2000 definuje „development" jako provedení prací na pozemku nebo materiální změnu užívání stavby či jiného pozemku.
[52] Part 2 (1) Planning and Development Regulations 2001, S.I. No. 600/2001, dostupná na: https://www.irishstatutebook.ie/eli/2001/si/600/made/en/.

dosud povoleno a zda zamýšlená změna představuje materiální změnu užívání ve smyslu plánovacího práva.

Irské právo zároveň obsahuje režim tzv. exempted development, tedy případů, kdy určitá změna využití nepodléhá povinnosti získat planning permission.[53] Toto osvobození však není obecnou výjimkou pro každé otevření kadeřnictví a je nutné posoudit konkrétní výchozí a zamýšlené využití prostoru, případné podmínky původního planning permission a také to, zda jsou prováděny další stavební práce. Pokud zamýšlená změna představuje materiální změnu užívání, která není osvobozena jako exempted development, je třeba získat planning permission.

Pro podnikatele, který si například pronajme již existující komerční prostor, je proto podstatné ověřit především právní historii daného prostoru, tedy zejména prověřit jeho dosavadní povolené užívání, podmínky předchozích planning permissions a případná omezení vyplývající z místního rozvojového plánu. Irské místní samosprávy prostřednictvím „county development plans" a „city development plans" stanovují plánovací politiku a prostorové využití území a planning permission se následně posuzuje v tomto místním plánovacím rámci.

Vedle plánovacího práva se mohou uplatnit také Building Regulations a Building Control Regulations. Ty se zaměřují na technickou způsobilost stavby, například z hlediska požární bezpečnosti, hygieny, přístupu a užívání stavby, kanalizace a dalších stavebně-technických požadavků. Building Control Regulations se obecně vztahují také na existující stavby, u nichž dochází k rozšíření nebo jiné materiální změně. U komerčních staveb mohou být v závislosti na povaze stavebních prací a rozsahu změny užívání relevantní zejména Fire Safety Certificate a Disability Access Certificate.[54] Nejde přitom o zvláštní „kolaudaci kadeřnictví" obdobnou českému institutu provozovny schválené pro konkrétní živnost, ale požadavky se odvíjejí od obecného stavebně-technického režimu konkrétní stavby a prováděných změn.

V případě změny z bytového prostoru na kadeřnictví je situace odlišná a zpravidla citlivější, protože změna rezidenčního využití na podnikatelské využití může představovat materiální změnu užívání a musí být posouzena podle konkrétního místního plánovacího režimu. Obdobně může být relevantní planning permission tam, kde je s provozem spojeno zvýšení intenzity využívání, dopravní nebo parkovací dopady, hluk nebo jiné dopady, které jsou z hlediska plánovacího posouzení významné. Irský systém proto ponechává značnou část konkrétního posouzení na místní planning authority, nikoli však prostřednictvím zvláštní regulace kadeřnictví jako profesní nebo provozní kategorie.

Irský model tak nepracuje s předběžným profesním nebo stavebně-technickým schválením každého kadeřnictví jako zvláštní kategorie provozovny. Těžiště regulace konkrétní adresy spočívá v obecném plánovacím režimu a v posouzení případné změny užívání a stavebních úprav. Pokud je již existující komerční prostor oprávněně používán způsobem slučitelným se zamýšleným provozem a nejsou prováděny stavební práce nebo změny užívání vyžadující další povolení, nemusí být pro samotné otevření kadeřnictví zapotřebí samostatné plánovací povolení. Naopak při materiální změně užívání nebo při stavebních úpravách může vzniknout povinnost získat planning permission a splnit příslušné požadavky stavebního práva.

[53] Článek 10 Planning and Development Regulations 2001, S.I. No. 600/2001, dostupná na: https://www.irishstatutebook.ie/eli/2001/si/600/made/en/.

[54] Building Control. Department of Housing, Local Government and Heritage. Dostupné z: https://www.gov.ie/en/department-of-housing-local-government-and-heritage/publications/building-control.

1.4.3 Kadeřnictví (Irská republika) – provozní hygienické předpisy

Rovněž Irská republika má velmi podobný přístup k hygienickým předpisům v oblasti služeb péče o tělo jako Nizozemsko a Dánsko. Přístup ke kadeřnictví je tak v Irsku liberálnější než v ČR, a to i po změnách platných v ČR od 1. 1. 2026.

Ani v Irsku neexistuje ex ante povolovací režim pro běžné služby péče o tělo jako kadeřnictví a nevyžaduje se prosté oznámení nebo registrace takovéto provozovny u některého z orgánů pro oblast hygieny. Rovněž zde jsou hygienické požadavky stanoveny v různých obecně platných právních předpisech, včetně například pracovněprávních předpisů. Stejně jako v Dánsku i zde není žádný centrální orgán, který by pro tuto oblast vyžadoval zvláštní registraci z důvodů výkonu hygienické kontroly či který by tuto kontrolu pro danou oblast specificky vykonával.[55] Případné hygienické kontroly provozoven v tomto sektoru tak sledují pouze obecně platné hygienické předpisy určené všem veřejně přístupným provozovnám a pracovištím.

Také v Irsku orgány působící v oblasti hygieny nevstupují vůbec do konkrétních stavebních řízení. Stejně jako v Nizozemsku a Dánsku tedy nemají postavení dotčených orgánů, které by vydávaly závazná stanoviska ve stavebním řízení, jako je tomu v ČR. U služeb typu kadeřnictví tak ani v Irsku tyto orgány nevystupují v povolovacím (ex ante) režimu, a to ani při kolaudaci nových provozoven, a veškeré předpisy v oblasti hygieny jsou kontrolovány výhradně až následně při standardních inspekcích.[56]

[55] Specifikem Irska je, na rozdíl od Nizozemska a Dánska, že nezakládá zvláštní režim povolení nebo registrace u orgánů hygieny ani pro činnosti, při kterých dochází k narušení integrity kůže, jako je tetování nebo piercing, ani pro invazivní zásahy při aplikaci permanentního make-upu. V Irsku existují jen pokusy od roku 2015 projednat nezávazné návrhy hygienických pravidel ve vztahu k těmto službám, srov. First ever draft guidelines for tattoo & body piercing parlours launched – Chance for clients & practitioners to give their views. Department of Health (Ireland). Dostupné z: https://www.gov.ie/ga/an-roinn-sláinte/preaseisiuinti/first-ever-draft-guidelines-for-tattoo-body-piercing-parlours-launched-chance-for-clients-practitioners-to-give-their-views.

[56] V Irsku je možné obrátit se na správní orgán s žádostí o konzultaci postupu, který spadá do jeho kompetence. V sektoru péče o tělo by předmětem konzultace mohly být jen obecná hygienická pravidla platící pro jakoukoli provozovnu pro veřejnost nebo pracoviště.

2 Restaurace

2.1 Restaurace – ČR

2.1.1 Restaurace (ČR) – živnostenské právo

Provozování restaurace je coby tzv. hostinská činnost zařazeno mezi **řemeslné živnosti**.[57] Obdobně jako v případě kadeřnictví tak začínající podnikatel musí vedle obecných podmínek provozování živnosti, jako je dosažení věku 18 let, způsobilost k právním úkonům a bezúhonnost, doložit také svou odbornou způsobilost pro hostinskou činnost nebo provozovat restauraci prostřednictvím **odpovědného zástupce**.[58] Náročnost splnění této podmínky, důvody jejího zavedení a praktické limity přínosů pro spotřebitele a pro udržení profesních standardů platí obdobné jako v případě kadeřnictví v předchozí kapitole.

Provozovatel restaurace také ohlašuje živnostenskému úřadu adresu své **provozovny** spolu s datem zahájení činnosti a svých identifikační údajů.[59]

K případnému **prodeji lihovin** (s výjimkou piva a vína, které jsou zahrnuty v hostinské činnosti), by provozovatel restaurace potřeboval zároveň také koncesní oprávnění na výrobu, úpravu a prodej lihovin.[60] Zvláštní požadavky na prokázání odborné kvalifikace jsou však v příloze č. 3 živnostenského zákona stanoveny pouze pro výrobu a úpravu lihovin. Koncese omezená pouze na prodej lihovin je tak z hlediska požadavků na odbornost prázdnou schránkou. K rozšíření požadavku na získání koncese také pro prodej lihovin došlo v ČR v reakci na tzv. metanolovou aféru v roce 2012.[61] Existence koncese na „prodej lihovin" pro podnikatele znamená v zásadě nutnost o koncesi požádat, pokud chce v restauraci tvrdý alkohol nabízet, a případně zaplatit správní poplatek, pokud o vydání koncese žádá samostatně. Státní správa má na základě udělování koncesí v evidenci všechna místa, kde se legálně dá v ČR prodávat tvrdý alkohol, a na případná závažná porušení podmínek koncese může živnostenský úřad reagovat jejím odejmutím.[62] Prodej alkoholických nápojů v restauraci (včetně piva a vína) vedle toho podléhá

[57] Příloha č. 1 část C živnostenského zákona ve spojení s přílohou č. 1 nařízení vlády č. 278/2008 Sb. O obsahových náplních jednotlivých živností, které pod tuto řemeslnou živnost zahrnuje: „Činnosti spočívající v přípravě a prodeji pokrmů a nápojů k bezprostřední spotřebě v provozovně, v níž jsou prodávány. Nelze prodávat lihoviny bez příslušné koncese." K případnému prodeji lihovin (s výjimkou piva a vína které jsou zahrnuty v hostinské činnosti), by provozovatel restaurace potřeboval zároveň také koncesní oprávnění na výrobu, úpravu a prodej lihovin, srov. § 26 a 27 a příloha č. 3 živnostenského zákona. Zvláštní požadavky na prokázání odborné kvalifikace jsou však v příloze č. 3 živnostenského zákona stanoveny pouze pro výrobu a úpravu lihovin. Koncese omezená pouze na prodej lihovin je tak z hlediska požadavků na odbornost prázdnou schránkou. Existence koncese na „prodej lihovin" tak pro podnikatele znamená v zásadě nutnost o koncesi požádat, pokud chce v restauraci tvrdý alkohol nabízet. Tím je zajištěno, že státní správa má v evidenci všechna místa, kde se legálně dá v ČR prodávat tvrdý alkohol, a na případná závažná porušení podmínek koncese může živnostenský úřad reagovat jejím odejmutím, srov. § 58 odst. 2 živnostenského zákona.

[58] § 11 živnostenského zákona.

[59] § 17 živnostenského zákona. Rovněž v tomto případě ohlášení provozovny živnostenskému úřadu nenahrazuje povinnost oznámit zahájení činnosti krajské hygienické stanici. Podnikatel tak musí i v tomto případě plnit obě oznamovací povinnosti samostatně. Podnikatel odpovídá za způsobilost provozovny dle stavebních, hygienických, požárních nebo technických předpisů; samotný zápis provozovny v živnostenském rejstříku ale soulad s těmito předpisy neosvědčuje.

[60] Srov. § 26 a 27 a příloha č. 3 živnostenského zákona, koncese s plným názvem „Výroba a úprava kvasného lihu, konzumního lihu, lihovin a ostatních alkoholických nápojů (s výjimkou piva, ovocných vín, ostatních vín a medoviny a ovocných destilátů získaných pěstitelským pálením) a prodej kvasného lihu, konzumního lihu a lihovin".

[61] Rozšíření bylo zavedeno novelizací živnostenského zákona zákonem č. 309/2013 Sb. Srov. též např. „Upozornění pro podnikatele při prodeji kvasného lihu, konzumního lihu a lihovin – Olomoucký kraj", https://www.olkraj.cz/aktuality/upozorneni-pro-podnikatele-pri-prodeji-kvasneho-lihu-konzumniho-lihu-a-lihovin-1.

[62] Srov. § 58 odst. 2 živnostenského zákona.



také obecné legislativě ochrany zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ze které vyplývají například zákazy prodeje alkoholu vymezeným skupinám osob.[63]

2.1.2 Restaurace (ČR) – územní a stavební právo

Záměr otevřít novou restauraci v prostorách, kde předtím nebyla, v ČR po podnikateli (ve spolupráci s vlastníkem prostor, pokud jím není samotný podnikatel) vyžaduje projít několik vrstev regulace územního plánování a stavebního práva obdobně, jako je tomu v případě kadeřnictví.

První otázka: Za jakých podmínek může být na daném místě otevřena restaurace?

Soulad záměru otevřít restauraci na novém místě s územněplánovací dokumentací je první vrstvou.[64] Pro restaurace může **regulativ** územních plánů přijatých podle starší legislativy například v dané mikrolokalitě omezit celkovou hrubou podlažní plochu limitem do 300 m² a záměr v čistě obytné zóně připustit, pokud nedojde ke snížení kvality prostředí pro každodenní rekreaci a pohodu bydlení. Regulativy nověji přijatých územních plánů pak budou záměr umístění nové restaurace v území omezovat spíše obecným cílem zachování kvality obytného prostředí a v obytných územích zdůrazňovat umístění záměru do parteru bytových domů. Stavební úřad při kolaudaci či při povolení změny způsobu užívání prostor na provozovnu restaurace přihlíží k podmínkám stanoveným v územím plánu a může k jejich zohlednění dovodit pro konkrétní záměr omezení s ohledem například na místní požadavky na limity pro dopravní obslužnost, parkování klientů či hlukovou zátěž.[65] Konkrétní požadavky pro dané prostory si podnikatel může dopředu vyjasnit prostřednictvím žádosti o **předběžnou informaci** na stavebním úřadě.[66]

Druhá otázka: Pro jaké účely je prostor podle kolaudačního rozhodnutí aktuálně určen?

Dle stavebního práva lze prostory využít pro umístění restaurace, pouze pokud záměr odpovídá kolaudačnímu rozhodnutí a v něm vymezenému účelu.[67] Rozhodnutí umožňující užívání konkrétních prostor nemusí být vydáno dle aktuálně platné legislativy, ale může reflektovat právní úpravu třeba i několik desetiletí nazpět. Pro podnikatele tak je rozhodující, zda účel užívání uvedený v příslušném rozhodnutí zahrnuje provoz, který odpovídá hostinské činnosti, tedy činnosti jejímž obsahem je

[63] Srov. § 11 a 13 zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, v platném znění. Blíže viz SZPI. Informace k podnikání – společné stravování. Dostupné z: https://www.szpi.gov.cz/clanek/informace-k-podnikani-spolecne-stravovani-spolecne-stravovani.aspx?q=Y2hudW09OA%3d%3d.

[64] Podle § 193 odst. 1 písm. a) stavebního zákona stavební úřad při posuzování záměru zkoumá, zda je záměr v souladu s územněplánovací dokumentací, územními opatřeními a vymezením zastavěného území. Územní plán vymezuje funkční využití ploch např. pro bydlení, smíšené užití, občanské vybavení, výrobu apod. a v regulativech stanoví jejich hlavní, přípustné, podmíněně přípustné či nepřípustné využití.

[65] I v případě, že obec nemá vydaný územní plán, posuzuje stavební úřad soulad záměru s cíli a úkoly územního plánování, zejména s ohledem na charakter území a požadavky na ochranu kulturně historických, architektonických a urbanistických hodnot v území, srov. § 193 odst. 1 písm. b) stavebního zákona.

[66] Stavební úřad podle § 174 odst. 1 písm. a) až d) stavebního zákona poskytne žadateli do 30 dnů informace o podmínkách využívání území, o nezbytnosti povolení záměru a kolaudace, o hlediscích posuzování a o dotčených orgánech ve vztahu k záměru.

[67] § 230 odst. 1 stavebního zákona. Účel užívání stavby vymezený v kolaudačním rozhodnutí je výsledkem posouzení projektové dokumentace, žádosti stavebníka, závazných stanovisek dotčených orgánů (např. hygieny, požární ochrany, dopravy), zohlednění technických požadavků na stavby a posouzení souladnosti s územním plánem.

příprava a prodeji pokrmů a nápojů k bezprostřední spotřebě. V praxi přitom existují rozhodnutí s vymezením účelu užívání prostor coby „hostinec“, „pohostinství“, „provozovna hostinské činnosti“, „stravovací zařízení“ nebo nejpřesněji „provozovna pro přípravu a prodej pokrmů a nápojů k bezprostřední spotřebě“. Účel prostor může být vymezen také konkrétněji coby „restaurace“ nebo „bar“. Vše by mělo umožnit záměr otevření provozovnu restaurace. Změna provozního konceptu provozovny, například z **baru** na **restauraci** či naopak, totiž sama o sobě nemusí představovat změnu účelu užívání stavby, pokud nový způsob provozu zůstává v mezích původně povoleného účelu a nedochází ke stavebně-technickým úpravám, která by si vyžádaly nové stavební řízení.

> Nejvyšší soud v ČR dospěl k závěru, že „jednotná definice pojmů bar a restaurace neexistuje. I když v obecném povědomí je restaurace chápána jako hostinské zařízení, v němž je dominantní prodej pokrmů, zatímco v baru převládá spíše prodej nápojů, nelze vyloučit, že i v něm budou nabízena teplá jídla. Obě zařízení představují určitou formu stravovací služby a pro obě je také společné, že kromě občerstvení mohou nabízet i různé formy společenské zábavy“. (Rozsudek NS ze dne 18. 10. 2023 26 Cdo 2068/2023-275).

Pro restaurace může být specifické to, že v některých rozhodnutích o užívání prostor mohou mít jednotlivé místnosti odděleně vymezený účel jako „sklad“, „kuchyň“, „přípravna“, „výčep“ nebo „sezení“. Pokud v souhrnu účel užívání jednotlivých místností umožní funkční provoz restaurace, lze v takto zkolaudovaném prostoru také restauraci otevřít.

Třetí otázka: Co vše je zapotřebí při otevření restaurace na novém místě při nutnosti požádat o rekolaudaci?

V případě, že by umístění provozovny restaurace neodpovídalo účelu vymezenému v existujícím kolaudačním rozhodnutí, musela by z hlediska stavebního práva otevření restaurace předcházet rekolaudace.[68] Při nové kolaudaci či rekolaudaci prostoru na restauraci stavební úřad rozhoduje na základě dokumentace předložené stavebníkem, posoudí soulad záměru s územněplánovací dokumentací, zohlední závazná stanoviska dotčených orgánů, zejména KHS,[69] či případně také Hasičského záchranného sboru kraje,[70] a dále přihlíží k námitkám účastníků řízení,[71] kterými mohou být i vlastníci dotčených sousedních staveb a pozemků.[72]

[68] Srov. § 239 až 244 stavebního zákona. O rekolaudaci může požádat vlastník prostor. V rámci rekolaudace lze provádět i stavební úpravy vyžadující stavební povolení, ale v takovém případě může být řízení náročnější a stavební úřad v něm postupuje obdobně jako při povolování stavby, srov. § 242 odst. 2 stavebního zákona. Pokud by se při přestavbě na restauraci prováděly stavební úpravy vyžadující stavební povolení, ale zároveň by se nezasahovalo do nosných konstrukcí stavby a neměnil se její vzhled, postupovalo by se dle ustanovení stavebního práva pro jednoduché stavby, srov. příloha č. 2 stavebního zákona, čl. 2) písm. d).

[69] Ustanovení § 23 odst. 3, § 77 a § 82 odst. 2) písm. i) zákona o ochraně veřejného zdraví.

[70] § 26 odst. 2 b) ve spojení s § 31 odst. 1 písm. b) číslo 5. a odst. 4) zákona o požární ochraně. Pokud je rekolaudovaný prostor součástí stavby s více nadzemními podlažími užívané pro komerční či rezidenční účely, bude stanovisko požární ochrany pravděpodobně nezbytné, protože stavba jako celek bude z hlediska požární ochrany spadat do vyšší kategorie, rov. § 3 odst. 1 vyhlášky č. 460/2021 Sb., o kategorizaci staveb z hlediska požární bezpečnosti a ochrany obyvatelstva ve spojení s § 40 odst. 1 zákona o požární ochraně.

[71] § 239 odst. 4 stavebního zákona.

[72] Pokud rekolaudace vyžaduje stavební úpravy, například zásah do dispozic stavby, a nejde o pouhou výměnu technologického vybavení stávajících prostor, musí být stavební změny provedeny v souladu s aktuálně platnými technickými požadavky na výstavbu. Srov. § 152 stavebního zákona, dle kterého se stavební úpravy řídí prováděcími právními předpisy, tedy zejména vyhláškou č. 146/2024 Sb., o požadavcích na výstavbu, v platném znění, případně i podrobnějšími požadavky stanovenými obecně závaznými vyhláškami obcí. Při pouhé výměně technologických zařízení (např. vzduchotechniky) bez stavebních úprav se aktuální technické požadavky na výstavbu neuplatní a nové technologické zařízení posuzuje pouze orgán hygieny, nikoli i stavební úřad.

Pro rekolaudaci prostor na restauraci bývá stěžejní **závazné stanovisko KHS**, která prověřuje předloženou projekční dokumentaci z hlediska ochrany veřejného zdraví. Stejně jako u všech jiných typů provozoven jsou předmětem posouzení obecná stavebně-hygienická kritéria, zejména posouzení limitů hluku a vibrací v chráněných prostorech (např. v sousedních obytných prostorech),[73] a může sledovat také oblast ochrany zdraví při práci v restauraci v zájmu zaměstnanců[74], například prověřuje stavebně-technické dimenzování sanitárního zázemí pro zaměstnance včetně požadavku na hygienická zařízení (tj. především požadavek na oddělené toalety podle pohlaví v případě pracovišť s více než pěti zaměstnanci).[75] Provoz restaurace patří mezi stravovací služby a je tak nadto z hlediska hygienických předpisů řazen mezi tzv. činnosti epidemiologicky závažné.[76] To vede k vyšším požadavkům na zařízení pro zaměstnance, například požadavek na WC s předsíňkou vybavenou umyvadlem s tekoucí teplou vodou[77] nebo na šatny umožňujících oddělené ukládání civilního a pracovního oděvu.[78]

Zákon o ochraně veřejného zdraví pak zejména požaduje, aby stravovací služby byly poskytovány pouze v provozovně, která „vyhovuje hygienickým požadavkům na umístění, stavební konstrukci, prostorové a dispoziční uspořádání, zásobování vodou, vytápění, osvětlení, odstraňování odpadních vod, větrání a vybavení upraveným přímo použitelnými předpisy Evropské unie na úseku potravinového práva.“[79] To v praxi vede KHS již při posuzování prostor z hlediska stavebně-technického při vydávání závazného stanoviska ke kolaudacím stanovovat takové podmínky, které budou umožňovat splnění specifických požadavků kladených na provozovatele potravinářských podniků v příslušných nařízeních EU.

Jde zejména o nařízení EU o hygieně potravin,[8o] ze kterého vyplývá široký katalog požadavků na umožnění správné hygienické praxe včetně ochrany před kontaminací, které se promítají i do požadavků na stavebně-technický charakter provozovny restaurace, převážně pak na prostory pro úpravu a zpracování potravin,

[73] § 30 zákon o ochraně veřejného zdraví.

[74] Podle § 1 odst. 4 nařízení vlády č. 361/2007 Sb. se toto nařízení použije také na právní vztahy týkající se ochrany zdraví při činnosti nebo poskytování služeb mimo pracovněprávní vztahy, avšak pouze v rozsahu, který stanoví zákon č. 309/2006 Sb. Tento rozsah vymezuje zejména § 12 zákona č. 309/2006 Sb., podle něhož se na fyzickou osobu provozující samostatně výdělečnou činnost vztahují vybraná ustanovení zákoníku práce a § 2 až 11 zákona č. 309/2006 Sb. s přihlédnutím k podmínkám a rozsahu vykonávané činnosti. Z toho proto nelze dovozovat automatickou použitelnost všech ustanovení nařízení vlády č. 361/2007 Sb. na osoby vykonávající činnost v restauraci coby živnostníci-OSVČ. Zejména požadavky na pracoviště a sanitární zařízení je možné posuzovat podle toho, zda jde o ochranu zaměstnanců, nebo zájem vztahující se na osoby samostatně výdělečně činné.

[75] § 54 odst. 6 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci. Toalety pak nemusí být přímo v provozovně, ale postačí, aby nebyly vzdáleny více než 120 m od pracoviště. Je tak možné například využívat toalety v patře nákupního centra, pokud splňují uvedené požadavky. Stejně jako pro pracovníky kadeřnictví platí i pro pracovníky v restauraci v rámci osobní hygieny povinnost neopouštět pracoviště v pracovní době v pracovním oděvu a obuvi, což tedy při umístění WC mimo provozovnu formálně vyžaduje převlékání a přezouvání pracovníka při každé návštěvě toalety. Srov. § 50 písm. c) vyhlášky č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

[76] Restaurace většinou naplňují definici stravovací služby jak z hlediska fáze zpracování potravin, tak následného uvádění potravin na trh. Srov. § 19 odst. 1 zákona o ochraně veřejného zdraví a definiční rámec obsažený v Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění. Provoz restaurace zároveň většinou naplňuje i definici potravinářského podniku dle příslušných nařízení EU, viz dále.

[77] § 54 odst. 6 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.

[78] § 54 odst. 3 a příloha č. 10 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.

[79] § 23 odst. 3 zákona o ochraně veřejného zdraví.

[8o] Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění (dále jen **nařízení EU o hygieně potravin**).

jako je kuchyně.[81] Jde například o požadavky na povrchy podlah, stropů a stěn v kuchyni restaurace. Stěny v kuchyni restaurace by měly být „snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití odolných, nenasákavých, omyvatelných a netoxických materiálů a hladký povrch až do výšky odpovídající pracovním operacím, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů".[82] Na rozdíl od kadeřnictví, kde obdobný požadavek v ČR plyne z legislativy na národní úrovni, v případě restaurací je tento hygienický požadavek stanoven v bezprostředně použitelném nařízení EU, které se použije ve všech členských státech EU. V ČR se tyto požadavky u nových staveb a rekolaudací prosazují ex ante již ve fázi stavebního, resp. kolaudačního řízení.[83]

Nařízení EU o hygieně potravin v uvedených požadavcích vymezuje prostor pro správní uvážení a dává provozovatelům restaurací možnost „přesvědčit" orgány hygieny v případě povrchů podlah, stěn či dveří kuchyně „o vhodnosti jiných použitých materiálů".[84] Při srovnání administrativní zátěže v různých členských státech EU je relevantní to, jak transparentní je způsob vyplnění tohoto prostoru pro správní uvážení a zda příslušné správní orgány předem informují stavebníky (či provozovatele) podle kterého vodítka budou alternativní materiály povrchů posuzovat.

V ČR není veřejně dostupná systematická metodika, která by explicitně popisovala vodítka, kterými by se KHS (či SZPI) řídily při posuzování vhodnosti alternativních materiálů. Ve veřejně přístupných odpovědích ale lze dohledat reakci KHS Moravskoslezského kraje na dotaz, zda musí být kuchyně restaurace celá v nerezu: „Předpisy nestanovují typ materiálu, pouze určují vlastnosti povrchů v potravinářských provozech. Tyto musí být hladké, nenasákavé, netoxické, snadno čistitelné a dezinfikovatelné. Při výběru vhodného materiálu je nutno počítat s náročnými podmínkami v potravinářských provozovnách, kdy při působení tepla, vlhka, mechanických vlivů, čisticích a dezinfekčních prostředků dochází velmi rychle k opotřebování povrchů a tím ke zhoršení jejich vlastností. Následně jsou nutné časté opravy, nátěry, výměny. Proto je dobré použít materiál s vyšší odolností."[85]

Uvedená informace není jen parafrází textu nařízení, ale popisuje i poměrně konkrétní hlediska, která KHS při posuzování alternativních materiálů zohledňuje, tedy zejména důraz na odolnost materiálu s ohledem na zátěž odpovídající povrchu v kuchyni restaurace. Vodítkem může být také to, že se v zásadě připouští, že případnou nižší odolnost použitelného materiálu lze případně vynahradit závazkem četnosti oprav či výměny povrchu, jakkoli to může být nepraktické a případně problematické z hlediska možné kontaminace prostor uvolňovanými částečkami.

Z hlediska **požární ochrany** se u restaurace uplatní obdobný přístup jako u kadeřnictví, když samotné označení provozovny jako restaurace nezakládá samostatnou kategorii požárněbezpečnostních požadavků. Při rekolaudaci se tak

[81] Srov. příloha č. II nařízení EU o hygieně potravin.
[82] Příloha č. II, kapitola II, bod 1. písm. b) nařízení EU o hygieně potravin.
[83] Paradoxem českého přístupu je, že restaurace s historickou kolaudací z doby, kdy se uvedené požadavky neuplatňovaly, nemusí per se znovu podstupovat kolaudační řízení. Pokud by KHS nebo SZPI shledala v konkrétní restauraci s takovouto historickou kolaudací nedostatky z hlediska aktuálně platných hygienických požadavků, mohla by při dodržení zásad proporcionality a minimalizace zásahu požadovat potřebné úpravy a v odůvodněných případech jimi případně i podmínit pokračování provozu restaurace. Takové úpravy by mohly mít charakter úprav, pro které by bylo nezbytné stavební řízení, např. nově zřizované prostupy odpadu skrze konstrukční prvky stavby. Mohlo by ale jít i o úpravy bez nutnosti zapojení stavebního úřadu, jako v případě obložení stěn do výše pracovních ploch v kuchyni.
[84] Příloha č. II, kapitola II, bod 1. písm. a), b) a e) nařízení EU o hygieně potravin.
[85] „Otázky – stravovací provozovny. Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje". https://www.khsova.cz/obcanum/otazky-stravovaci-provozovny.

posuzují konkrétní parametry stavby a provozu, zejména počet osob, požární řešení prostoru či únikové cesty.[86]

2.1.3 Restaurace (ČR) – provozní hygienické předpisy

Restaurace jsou v ČR považovány za činnosti epidemiologicky závažné,[87] a platí tak pro ně zvláštní provozní povinnosti zákona o ochraně veřejného zdraví a nařízení EU o hygieně potravin. Od 1. 1. 2025 došlo v ČR k předání kompetencí pro dozor nad provozovnami tzv. otevřeného stravování, tedy běžnými restauracemi, z KHS na Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci (dál jen **SZPI**).[88] Ve vztahu k restauracím však byla KHS byla nadále ponechána působnost závazně dotčeného orgánu v rámci stavebního a kolaudačního řízení a dozor byl omezen pouze na případy tzv. uzavřených stravovacích zařízení.[89] KHS mají nadále i v běžných restauracích kontrolní pravomoc „při zjišťování příčin poškození nebo ohrožení zdraví a zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin“[90] a mohou tedy přijít na incidenční kontrolu v souvislosti s podezřením, že restaurace je zdrojem infekčního onemocnění.

SZPI vykonává svou dozorovou činnosti s ohledem na nařízení EU o hygieně potravin, zákon o potravinách, a k němu přijaté prováděcí vyhlášky ministerstva zemědělství.[91] KHS, pokud například kontroluje restauraci v souvislosti s podezřením šíření infekčních onemocnění, bude sledovat povinnosti obsažené v nařízení EU o hygieně potravin, zákonu o veřejném zdraví a k němu přijatým prováděcím vyhláškám.

Podnikatel provozující restauraci musí nejpozději v den zahájení činnosti písemně oznámit příslušné SZPI[92] den zahájení činnosti, její předmět a rozsah a umístění provozoven a následně stejným způsobem oznamovat i významnou změnu v předmětu nebo rozsahu činnosti, jakož i den ukončení provozu činnosti.[93] SZPI má možnost přijít provozovnu kdykoli zkontrolovat a uvedené oznamovací povinnosti mají primárně sloužit usnadnění výkonu této kontrolní činnosti.[94]

---

[86] U restaurací však mohou být oproti některým jiným provozovnám relevantní specifická požární rizika spojená zejména s větším počtem osob a s vybavením kuchyně, například tepelnými či plynovými spotřebiči, což se může promítnout do požárněbezpečnostního řešení a případně do požadavků na vybavení provozovny.

[87] § 19 odst. 1 zákona o ochraně veřejného zdraví.

[88] Společné stravování. Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Dostupné z: https://www.szpi.gov.cz/clanek/spolecne-stravovani.aspx.

[89] Jde o stravovací zařízení zdravotnických, školských vězeňských zařízení či zařízení sociálních služeb, srov. § 16 odst. 1 písm. a) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, v platném znění (dále jen **zákon o potravinách)**.

[90] Srov. § 16 odst. 1 písm. b) zákona o potravinách.

[91] Srov. vyhláška ministerstva zemědělství č. 121/2023 Sb., o požadavcích na pokrmy, kterou ministerstvo přijalo na základě zmocnění obsaženém v ustanovení § 18 odst. 1 písm. t) zákona o potravinách.

[92] Oznámení se zasílá buď prostřednictvím rozhraní na webu ministerstva zemědělství, nebo územně příslušnému inspektorátu SZPI dle místa sídla provozovatele restaurace (tj. nikoli dle adresy provozovny restaurace), srov. § 3 odst. 1) písm. i) zákona o potravinách. Informace nejen pro začínající podnikatele. Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Dostupné z: https://www.szpi.gov.cz/clanek/informace-nejen-pro-zacinajici-podnikatele.

[93] § 3 odst. 1) písm. i) zákona o potravinách. Zároveň však byla v právním řádu zachována povinnost oznámit dle § 23 odst. 5 zákona o ochraně veřejného zdraví zahájení provozu restaurace „příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví“. Po přenosu kompetencí na SZPI od 1. 1. 2025 by toto ustanovení mělo být vykládáno spolu s aktuálním zněním zákona o potravinách tak, že příslušným orgánem ochrany veřejného zdraví pro oznámení provozu restaurace dle zákona o ochraně veřejného zdraví je právě SZPI.

[94] De lege ferenda si lze představit liberalizační krok, když jak ohlášení zahájení činnosti, tak zejména i oznámení o ukončení činnosti provozovny by bylo možné učinit prostřednictvím živnostenského úřadu, kterému podnikatel musí provozovnu restaurace a její změny souběžně také ohlašovat. K odstranění této reportovací duplicity by postačilo, aby živnostenský úřad sám identifikoval provozovny relevantní pro výkon hygienické či potravinářské kontroly a informaci o provozovně, kterou od podnikatele má, sdílel v rámci předávání dat mezi orgány veřejné správy. V případě

Provozovatel restaurace musí mít vytvořen a zaveden jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů (Hazard Analysis and Critical Control Points, dále jen **HACCP**).[95] Dokument HACCP plní v gastronomických zařízeních obdobnou preventivní funkci jako provozní řád v jiných epidemiologicky závažných činnostech, jako jsou kadeřnictví. Na rozdíl od nich však reflektuje specifické standardy nařízení EU a zaměřuje se na striktní eliminaci biologických či chemických rizik vznikajících při přípravě, zpracování a distribuci pokrmů. Obdobně jako provozní řád by i HACCP měl praktickým způsobem nastavit pravidla pro fungování restaurace s ohledem na specifika prostor a jejich vybavení. Všechny osoby pracující v restauraci mají povinnost dodržovat zásady provozní a osobní hygieny.[96] Nařízení EU o hygieně potravin stanoví osobám pracujícím v restauraci obecněji formulované povinnosti „udržovat vysoký stupeň osobní čistoty" a „nosit vhodný, čistý, a je-li to nezbytné, ochranný oděv"[97] a zároveň zakazuje manipulaci s potravinami v restauraci osobám trpícím chorobami nebo přenášejícím choroby.[98]

V ČR zároveň platí pro osoby pracující v restauraci **vyhláška ministerstva zdravotnictví**,[99] která stanoví konkrétní povinnosti provozní a osobní hygieny, jakož i konkrétní **požadavky na výdej pokrmů** v restauraci odvozené z provozní hygieny: „Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 °C." a stanoví, že „pokrmy nevydané ve lhůtě, která byla určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat nebo zmrazovat".[100]

Mezi povinnosti **provozní hygieny** patří: udržování sanitárních zařízení a jejich vybavení v čistotě a provozu schopném stavu; nepřipuštění vstupu nepovolaných osob do prostor manipulace s potravinami; používání jen mycích,

---

restaurací však může tuto změnu komplikovat ustanovení čl. 6 odst. 2 nařízení EU o hygieně potravin, které stanoví, že podnikatel „oznámí odpovídajícímu příslušnému orgánu způsobem, který je dotyčným orgánem vyžadován, každý provoz podléhající jeho kontrole". Může tak být sporné, zda oznámení jinému orgánu státu (např. živnostenskému úřadu), než který kontrolu v oblasti hygieny přímo vykonává, by zcela naplnilo dikci nařízení EU, a to zejména s ohledem na skutečnost, že i členské státy EU s liberálním přístupem jako Irsko, Nizozemsko a Dánsko také vyžadují přímé ohlášení příslušnému orgánu pro oblast hygieny a potravin, viz níže. I tak lze však uvažovat, že striktní interpretaci citovaného ustanovení by bylo možné překonat výkladem hodnotovým v zájmu dosažení principů dobé správy a omezení duplicit v reportování, popřípadě tak, že předání informace živnostenskému úřadu je právě tím „způsobem" předání informace, který je ze strany SZPI v ČR vyžadován.

[95] Čl. 5 nařízení EU o hygieně potravin. Srov. též § 24 odst. 1 písm. b) zákona o ochraně veřejného zdraví. Dále též HACCP. Ministerstvo zemědělství České republiky. Dostupné z: https://mze.gov.cz/public/portal/mze/potraviny/hygiena-potravin/haccp.

[96] Srov. příloha č. II kapitola VIII nařízení EU o hygieně potravin a zároveň také § 20 písm. c) resp. § 21 odst. 1 písm. a) zákona o ochraně veřejného zdraví a vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

[97] Příloha č. II kapitola VIII čl. 1 nařízení EU o hygieně potravin.

[98] Tamtéž, čl. 2.

[99] Srov. § 20 písm. c) resp. § 21 odst. 1 písm. a) zákona o ochraně veřejného zdraví a vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

[100] § 25 vyhlášky ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Tento požadavek byl v ČR zároveň duplicitně stanoven i v ustanovení § 3 odst. 1 vyhlášky ministerstva zemědělství č. 121/2023 Sb., o požadavcích na pokrmy. Legislativa EU přitom nestanovuje univerzální konkrétním číslem vyjádřené teploty pro výdej hotových jídel. Místo toho obecně nařizuje, že potraviny musí být uchovávány při teplotách, které zabrání pomnožování mikroorganismů a vzniku zdravotních rizik, a že provozovatel si musí tyto bezpečné limity nastavit sám ve svém systému HACCP. Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) obecně doporučuje udržovat teplá jídla nad 60 °C, jde však o nezávaznou informaci platnou všeobecně pro podávání pokrmů, srov. Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA). „Správná manipulace s potravinami". 26. březen 2025, dostupné z: https://www.efsa.europa.eu/cs/safe2eat/proper-food-handling.

čisticích a dezinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství; skladování čisticích prostředků v originálních obalech mimo prostory manipulace s potravinami nebo nepoužívání nádob určených pro potraviny k úschově čisticích přípravků.[101]

Ze zásad **osobní hygieny** lze zmínit: pečování o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití WC, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího, popřípadě dezinfekčního prostředku; nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů; neopouštění provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi; vyloučení jakéhokoliv nehygienického chování jako například kouření, úpravy vlasů a nehtů; nehty na rukou ostříhané na krátko, čisté, bez lakování, na rukou nenosit ozdobné předměty; ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně. [102]

[101] § 49 vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

[102] § 50 vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

2.2 Restaurace – Nizozemsko

2.2.1 Restaurace (Nizozemsko) – živnostenské právo

Provoz restaurace či jiné provozovny pohostinství není z hlediska profesní regulace v **Nizozemsku** podmíněno zvláštními kvalifikačními požadavky.[103] Obdobně jako v případě kadeřnictví se tak podnikatel provozující restauraci registruje do obchodního rejstříku vedeného zákonem zřízenou KVK,[104] která informace o registraci předá i úřadům pro oblast daní.

V Nizozemsku tak není zapotřebí formálně ustanovovat a evidovat odpovědného zástupce. KVK eviduje adresu místa podnikání, které v případě restaurací ovšem obvykle podléhá jak podmínkám místního plánu omgevingsplan, tak zvláštní licenci horeca (pro hotely, restaurace a kavárny – cafe). Čistě z hlediska profesní regulace mají restaurace v nizozemském modelu povinnosti obdobné českým volným živnostem, tedy bez předběžného veřejnoprávního ověření odborné způsobilosti jako podmínky vstupu do profese.

Kvalita pohostinských služeb a zachování standardů profese se prosazuje soukromoprávními způsoby a veřejná sféra ji kontroluje zejména incidenčně v rámci dozorové činnosti orgánů hygieny.

Podle nizozemského zákona o alkoholu (Alcoholwet) musí podnikatel, který hodlá v restauraci podávat alkoholické nápoje k bezprostřední spotřebě, podat žádost o vydání povolení (alcoholvergunning) u příslušného obecního úřadu (gemeente). Licence je v Nizozemsku zpoplatněna. Výše poplatku záleží na konkrétní obci a může se pohybovat od 300 eur u malých obcí až po částku 1 400 eur ve větších obcích v turisticky významných oblastech. Získání **alkoholové licence** je vedle dosažení minimálního věku 21 let podmíněno především prokázáním odborné způsobilosti majitelů restaurace, kteří musí doložit získání certifikátu sociální hygieny a být řádně zapsáni v oficiálním Rejstříku sociální hygieny. Tato kvalifikace garantuje znalosti v oblasti bezpečného a odpovědného podávání alkoholu, včetně prosazení zákazu podávání alkoholu osobám mladším 18 let.[105]

2.2.2 Restaurace (Nizozemsko) – územní a stavební právo

Restaurace v Nizozemsku podléhají stejně jako běžné stavby obecným pravidlům stavebního práva, požární bezpečnosti a hygieny. Nad rámec toho pro prostory restaurací platí také řada konkrétních požadavků, často stavebně-technické povahy, které vyplývají z nařízení EU o hygieně potravin a mohou být také relevantní při posouzení prostor ve stavebním řízení. Tyto požadavky však nejsou v Nizozemsku předmětem zvláštního závazného stanoviska orgánu hygieny ve stavebním řízení a jejich dodržování je kontrolováno především v provozní fázi nizozemským orgánem pro bezpečnost potravin (Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, dále jen

[103] Z databáze regulovaných profesí vedené Evropskou komisí vyplývá, že zvláštní odborné předpoklady pro provoz restaurace vedle ČR uplatňuje pouze Belgie a Švýcarsko, srov. výsledky vyhledávání v databázi pro heslo „restaurant" dne 27. 9. 2026, Databáze regulovaných profesí podle zemí. Evropská komise. Dostupné z: https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/regprof/professions/bycountry.

[104] Wet op de Kamer van Koophandel [zákon o Hospodářské komoře], BWBR0034331, ve znění pozdějších předpisů (konsolidované znění platné od 1. 7. 2021). Dostupné z: https://wetten.overheid.nl/BWBR0034331/2021-07-01.

[105] Podle nizozemské právní úpravy se uplatňuje požadavek na získání povolení k podávání alkoholu v restauracích na všechny alkoholické nápoje bez ohledu na obsah alkoholu, tedy plně i na pivo a víno. Na rozdíl od právního řádu České republiky, kde je podávání vína a piva zahrnuto v rámci ohlašovací hostinské živnosti a nevyžaduje koncesi, Nizozemsko uplatňuje výjimku pro nápoje s nižším obsahem alkoholu (do 15 % obj.) výhradně v oblasti maloobchodního prodeje (např. v supermarketech), srov. Selling and serving alcohol in the Netherlands. Business.gov.nl. Dostupné z: https://business.gov.nl/regulations/selling-serving-alcohol/.

NVWA). Na **prostory restaurace s alkoholovou licencí** se však uplatní zvláštní série požadavků, které mohou mít i stavebně-technický charakter, jako například požadavek, aby místnost, ve které se alkohol podává, měla uzamykatelný vstup a podlahovou plochu alespoň 35 m^2 (či vyšší, pokud to vyplývá z požadavků příslušné obce), nebo přesné požadavky na minimální kapacitu ventilace prostor pro podávání alkoholu.[106]

Konkrétní podmínky a omezení pro otevření restaurace v konkrétním místě však mohou vyplývat zejména ze souhrnného územního plánu příslušné municipality (omgevingsplan) či jednotlivých dílčích plánovacích dokumentů dané obce. Pro otevření restaurace na nové adrese může z místního plánu vyplynout buď možnost činnost zahájit, nebo nutnost požádat o územněplánovací souhlas (omgevingsvergunning).[107] Pokud by záměr provozu restaurace na dané adrese nebyl v souladu s plánovacím dokumentem, může podnikatel požádat o výjimku s odůvodněním, že bude například přijímat pouze omezený rozsah zákazníků, případně může usilovat o změnu samotného místního plánu.

Od uvedené obecné územněplánovací vrstvy je však v případě restaurací potřeba odlišit požadavek na získání **povolení k provozování tzv. horeca podniku (horecavergunning)** od příslušné obce. Toto povolení neslouží primárně ke kontrole stavebně-technického provedení provozovny restaurace, ale umožňuje obci stanovit podmínky jejího provozu zejména z hlediska veřejného pořádku a bezpečnosti. Podmínky povolení se proto mohou mezi jednotlivými obcemi lišit a mohou zohledňovat také dopady provozu na okolí, například prostřednictvím pravidel pro provozní dobu nebo omezení obtěžování okolí.[108] Horeca povolení bývá spojeno s konkrétní provozovnou a konkrétním provozovatelem a nemusí tak být automaticky převoditelné na jinou osobu. Obce v Nizozemsku takto doplňují obecnou územní prostorovou regulaci ještě o individuální regulaci konkrétního provozu. Tím vzniká dodatečný prostor pro interakci mezi provozovateli restaurací a veřejným zájmem chráněným ze strany příslušné obce.

2.2.3 Restaurace (Nizozemsko) – provozní hygienické předpisy

Správním orgánem příslušným pro oblast hygienických předpisů je NVWA. Hygienické požadavky na restaurace vyplývají zejména z nařízení EU o hygieně potravin. Na provozovny stravovacích služeb se vztahuje povinnost registrace u NVWA, která odpovídá ohlášení činnosti dle práva ČR. Nejde o předchozí (ex ante) povolovací režim a případné hygienické kontroly jsou stejně jako v ČR incidenční, již za provozu podniku. Shodně s ČR se plné zavedení tohoto režimu v Nizozemsku datuje k právní úpravě na úrovni EU z roku 2004.

Restaurace má povinnost vypracovat systém bezpečnosti potravin založený na HACCP, případně používat hygienický kodex přijatý profesní asociací, který byl schválen ze strany NVWA.[109] NVWA tento systém a jeho dodržování ověřuje při kontrolách a může uložit nápravná opatření, pokutu nebo v krajním případě uzavřít provoz, ale předem neposuzuje projektovou dokumentaci.

Vedle přímo použitelných předpisů EU se na hygienu potravin v nizozemských restauracích vztahují také národní právní předpisy, které obsahují

[106] Srov. Layout and construction requirements for catering establishments. Business.gov.nl. Dostupné z: https://business.gov.nl/regulations/layout-and-construction-requirements-for-catering-establishments/.
[107] Srov. Operating permit for a catering establishment. Business.gov.nl. Dostupné z: https://business.gov.nl/regulations/operating-permit-catering-establishment/.
[108] Srov. Starting a restaurant, cafe, or hotel in the Netherlands – step-by-step plan. Business.gov.nl. Dostupné z: https://business.gov.nl/starting-your-business/starting-situations/starting-a-hotel-restaurant-or-cafe-step-by-step-plan.
[109] Food safety in hospitality, craft and retail – hygiene code. Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). Dostupné z: https://www.nvwa.nl/onderwerpen/voedselveiligheid/voedselveilig-werken-in-horeca-ambacht-en-retail/hygienecode.

jak ustanovení provádějící či doplňující evropskou úpravu,[110] tak vlastní nizozemská pravidla pro zacházení s potravinami. Obdobně, jako v ČR, je i v Nizozemsku těmito předpisy například požadováno udržovat rychle se kazící potraviny, které byly dostatečně tepelně upraveny pro okamžitou spotřebu, před přímým vydáním konečnému spotřebiteli při teplotě nejméně 60 °C.[111]

2.3 Restaurace – Dánsko

2.3.1 Restaurace (Dánsko) – živnostenské právo

Ani v Dánsku není zahájení podnikání v tomto odvětví podmíněno splněním zvláštních odborných kvalifikačních předpokladů. Nevyžaduje se tak výuční list nebo určitá délka praxe jako u řemeslné živnosti hostinská činnost v ČR. Stejně jako u kadeřnictví je základním registračním krokem zápis podnikatele do dánského obchodního rejstříku (CVR) vedeného dánským obchodním úřadem Erhvervsstyrelsen, přičemž registrace se provádí online a informace o registraci jsou předány daňovým orgánům.[112]

Není tak zapotřebí ani formálně ustanovit odpovědného zástupce za účelem zajištění odborné způsobilosti. Stejně jako v Nizozemsku se i zde kvalita služeb v praxi prosazuje zejména soukromoprávními způsoby a výkonem kontrolní činnosti v restauracích ze strany příslušných správních orgánů, zejména pro oblast potravin.

V Dánsku musí podnikatel, který hodlá v restauraci podávat alkoholické nápoje k bezprostřední spotřebě (včetně piva nebo vína), podat u orgánu policie příslušného podle místa restaurace žádost o vydání alkoholové licence (alkoholbevilling). Za tuto licenci se v Dánsku neúčtují žádné správní poplatky. Získání licence je vedle dosažení minimálního věku 21 let (příp. minimálně 18 let, pokud jde o absolventa oboru hotelnictví a stravovacích služeb) podmíněno absencí dluhu vůči státu z provozu pohostinských služeb, který by překračoval 50 000 dánských korun, a čistým trestním rejstříkem v oblasti relevantních trestných činů. Nové žádosti a případné žádosti související s podstatným rozšířením rozsahu provozu musí zároveň doprovázet projekt popisující uspořádání a způsob provozu.[113.]

2.3.2 Restaurace (Dánsko) – územní a stavební právo

Obdobně jako v Nizozemsku podléhají i v Dánsku restaurace obecným pravidlům stavebního práva, požární bezpečnosti a hygieny, stejně jako běžné stavby. Nad rámec toho platí pro prostory restaurací také řada konkrétních požadavků, často stavebně-technické povahy, které vyplývají z nařízení EU o hygieně potravin a mohou být také relevantní při posouzení prostor ve stavebním řízení. Tyto požadavky však nejsou ani v Dánsku předmětem zvláštního závazného stanoviska orgánu hygieny ve stavebním řízení a jejich dodržování je kontrolováno především v provozní fázi dánským orgánem příslušným pro oblast hygienických předpisů v potravinářství

[110] Mezi dokumenty relevantními pro Nizozemsko se nepodařilo objevit zpřesňující informaci nebo metodiku, ve které by NVWA poskytla detailnější vhled do toho, jak postupuje, když vyvstane otázka připuštění alternativních materiálů povrchu stěn, podlah nebo dveří v kuchyni restaurací. Všechny dohledané dokumenty v zásadě pouze parafrázují příslušná ustanovení nařízení EU o hygieně potravin, aniž by z nich podnikatel mohl získat přesnější představu o postupu správního orgánu.
[111] Čl. 15 odst. 2 nařízení o přípravě a manipulaci s potravinami podle zákona o komoditách, Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen (BWBR0005758). Overheid.nl. Dostupné z: https://wetten.overheid.nl/BWBR0005758/2025-01-01.
[112] Erhvervsstyrelsen / CVR. „Start and register a business in Denmark; CVR register". Dostupné z: https://erhvervsstyrelsen.dk/en (konkrétní registrace přes Virk: https://virk.dk).
[113] Apply for an alcohol licence for public events. Danish National Police (Politi). Dostupné z: https://politi.dk/en/services-and-permits/public-events/apply-for-alcohol-license.

(Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, tedy orgán pro oblast veterinární, potraviny, zemědělství a rybářství, dále jen **SFLF**).[114] Z dokumentace ve stavebním řízení musí být patrné mimo jiné plánované užívání stavby a prostor restaurace musí být již při návrhu stavebně-technicky řešen tak, aby mohl splnit požadavky potravinového práva.

SFLF sice do stavebního řízení nevstupuje, požadavky potravinového práva, včetně podrobných informací k jejich stavebně-technickým aspektům, jsou však dohledatelné v jeho metodických pokynech. Například k otázce využití alternativních materiálů pro povrchy stěn, podlah a dveří v kuchyni restaurací SFLF zdůrazňuje nutnost zabránit kontaminaci v důsledku degradace materiálu s ohledem na konkrétní využití daného prostoru, uvádí obklady nebo svařovaný vinyl jako příklad použitelného materiálu pro povrch podlah v kuchyni restaurace a zdůrazňuje možnost přišroubovat kovovou část uzávěru odpadu z důvodů předcházení vniknutí hlodavců do kuchyně.[115]

Dánská potravinová správa tedy sama poskytuje provozovatelům interpretační vodítko k materiálovým požadavkům, včetně toho, jak chápat možnost použít jiné materiály než ty, které jsou uvedeny v nařízení EU o hygieně potravin jako typické řešení.

Konkrétní podmínky a omezení pro otevření restaurace v konkrétním místě mohou vyplývat zejména z místních územních plánů (kommuneplan a lokalplan). Pro otevření restaurace na nové adrese může z místního plánu vyplynout, že otevření restaurace na daném místě odpovídá předpokladům příslušného územního plánu, případně že takový záměr v souladu s plánem není. V tom případě může být otevření restaurace připuštěno pouze na základě výjimky poskytnuté obcí, pokud taková odchylka od plánu není v rozporu s jeho principy. Dánsko však na rozdíl od Nizozemska neuplatňuje pro restaurace zvláštní individuální povolovací režim horeca licencí.

Dánský model tak kombinuje centrálně stanovené technické a bezpečnostní standardy (stavební předpisy, pracovní právo, environmentální pravidla) s lokálními omezeními vyplývajícími z územního plánování.

2.3.3 Restaurace (Dánsko) – provozní hygienické předpisy

Pro zahájení činnosti většiny běžných provozoven typu restaurace, bistro nebo kavárna postačuje pouhé ohlášení činnosti/registrace u SFLF, resp. vyčkání na automatické potvrzení o odeslání registrace, bez nutnosti vyčkat na povolení a schválení provozního řádu.[116] Případné hygienické a potravinářské kontroly restaurací jsou incidenční, již za provozu podniku, jako v ČR nebo Nizozemsku. U běžných restaurací v Dánsku je potravinový a hygienický dozor institucionálně soustředěn u SFLF na rozdíl od ČR nedochází k překryvům pravomocí (SZPI a KHS) ani v případech kontroly restaurací v souvislosti s podezřením na šíření infekčních chorob.

V Dánsku jsou vedle přímo použitelných předpisů EU v oblasti hygieny potravin, jako je nařízení EU o hygieně potravin, uplatňována také národní pravidla

[114] Starting a food business in Denmark. Danish Veterinary and Food Authority (Fødevarestyrelsen). Dostupné z: https://en.foedevarestyrelsen.dk/food/starting-a-food-business-in-denmark.
[115] Materials for premises in food establishments. Danish Veterinary and Food Administration (Fødevarestyrelsen). Dostupné z: https://foedevarestyrelsen.dk/lovstof/vejledninger/hygiejnevejledningen/5-materialer-til-lokaler-i-foedevarevirksomheder.
[116] Pouze u zvláště rizikových provozů (jde zejména o velkoobchodní provozy manipulující se syrovou surovinou živočišného původu) si Dánko vyhrazuje ex ante autorizační režim. V takovém případě by v reakci na oznámení činnosti nepřišlo automatické potvrzení o registraci, ale informace, že podnikatel má vyčkat inspekce ze strany úřadu a provoz je možný až na základě autorizačního povolení. Srov. Starting a food business in Denmark. Danish Veterinary and Food Authority (Fødevarestyrelsen). Dostupné z: https://en.foedevarestyrelsen.dk/food/starting-a-food-business-in-denmark.

stanovená zejména v příslušném prováděcím předpise Hygiejnebekendtgørelsen, která evropskou úpravu doplňují o další konkrétní požadavky na provoz potravinářských podniků. Národní úprava předepisuje mimo jiné vlastní teplotní požadavky pro uchovávání a tepelnou úpravu potravin. Například při teplém uchovávání musí být podle aktuální dánské úpravy teplota potraviny nejméně 56 °C, přičemž u tepelné úpravy a opětovného ohřevu je základním pravidlem dosažení 75 °C s možností použití jiné kombinace času a teploty při prokázání její bezpečnosti.[117]

2.4 Restaurace – Irská republika

2.4.1 Restaurace (Irská republika) – živnostenské právo

V Irsku není provozování restaurace regulováno jako tzv. „regulated profession" způsobem, který by podmiňoval vstup do profese vyžadovanou odbornou způsobilostí.

Obdobně jako u kadeřnictví, i při otvírání restaurace podnikatel postupuje podle obecného režimu registrace podnikání a daňových povinností.[118] Nevyžaduje se výuční list nebo určitá délka praxe jako u řemeslné živnosti hostinská činnost v ČR. Není tak zapotřebí ani formálně ustanovit odpovědného zástupce za účelem zajištění odborné způsobilosti. Kvalita služeb se v praxi prosazuje zejména výkonem kontrolní činnosti v restauracích ze strany příslušných správních orgánů, především pro oblast potravin.

V Irsku není prodej alkoholických nápojů v restauraci součástí samotného oprávnění k provozování restaurace, ale podléhá samostatnému a často administrativně náročnému licenčnímu režimu pro prodej alkoholických nápojů. Na rozdíl od podmínek platných v Nizozemsku a částečně v Dánsku není získání této licence vázáno na prokázání splnění dodatečných požadavků na odbornost podnikatele, ale zpravidla vyžaduje vícestupňové prověření provozovny restaurace, která zahrnuje i její certifikaci pro účely prodeje alkoholu ze strany irského soudu. Pokud restaurace nenabízí alkoholické nápoje, může být v Irsku provozována zcela bez licence.

2.4.2 Restaurace (Irská republika) – územní a stavební právo

Z hlediska územního a stavebního práva platí pro otevření restaurace na novém místě v Irsku obdobný režim jako pro provozovny kadeřnictví. Restaurace ovšem podle příslušné legislativy Planning and Development Regulations 2001 nelze na rozdíl od kadeřnictví zahrnout pod definici obchodu „shop".[119] V irském plánovacím právu jde tak o samostatný způsob užívání, takže změna užívání prostoru na restauraci se neposuzuje stejně jako například běžná změna mezi různými typy obchodů. To ale neznamená, že každá nová restaurace automaticky potřebuje nový plánovací souhlas (planning permission). Rozhodující je konkrétní dosavadní a zamýšlené užívání a rozsah úprav (development).

Restaurace bez licence k podávání alkoholu v Irsku podléhají obecným pravidlům stavebního práva a hygieny jako běžné stavby. Restaurace jsou v Irsku z hlediska stavebního práva nadto zařazeny mezi místa pro sdružování „places of

[117] Srov. ustanovení § 26 (3) a § 29 (3) prováděcího předpisu ministra pro potraviny, zemědělství a rybolov, Lovtidende A – bekendtgørelse nr. 1331 af 2025. Retsinformation. Dostupné z: https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2025/1331.

[118] Tj. ohlášení u irského finančního úřadu Revenue a případně zápis v obchodním rejstříku CRO, Companies Registration Office – Ireland. Companies Registration Office (CRO). Dostupné z: https://cro.ie.

[119] Srov. part 2 (1) Planning and Development Regulations 2001, S.I. No. 600/2001. Dostupné z: https://www.irishstatutebook.ie/eli/2001/si/600/made/en/.

assembly“[120] a při relevantních stavebních zásazích nebo změně užívání se proto může uplatnit požadavek na **získání certifikátu požární bezpečnosti** (Fire Safety Certificate).[121] Nad rámec toho pro prostory restaurací platí také řada konkrétních požadavků, často stavebně-technické povahy, které vyplývají z **nařízení EU o hygieně potravin** a mohou být také relevantní při posouzení prostor ve stavebním řízení. Tyto požadavky však nejsou ani v Irsku předmětem zvláštního závazného stanoviska orgánu hygieny ve stavebním řízení.

Irsko nezná zvláštní povolení pro restaurace, které by bylo obdobou nizozemské licence horeca. Od **restaurací nabízejících alkohol** je však vyžadována zvláštní licence, jejíž získání může vyžadovat i splnění řady nejen provozních, ale i stavebně-technických požadavků a absolvování zvláštní vrstvy posouzení způsobilosti prostor restaurace před irským soudem.

Irské právo rozlišuje podle druhu prodávaného alkoholu a způsobu jeho prodeje různé typy licencí, které přichází v úvahu pro restaurace. V Irsku licence pokrývají veškerý prodej alkoholu a pro restaurace z nich vyplývají i poměrně striktní regulatorní podmínky pro způsob jeho prodeje. Zároveň s ohledem na zpoplatnění žádostí o licence jsou i dodatečným výrazným nákladem pro restaurace.

Například vydání nové speciální licence pro restaurace pro prodej alkoholu (Special Restaurant Licence) je zpoplatněno částkou 3 805 eur a její každoroční obnova (vždy k 1. říjnu) stojí 500 eur.[122] Tato licence opravňuje k prodeji všech druhů alkoholu ke spotřebě v restauraci, tedy piva, vína i lihovin. Způsob prodeje alkoholu v restauraci s touto licencí je přesně regulován. Restaurace například nesmí mít bar a alkohol může být hostům podáván jen s objednávkou standardního pokrmu (substantive meal), a to po dobu od objednání jídla do uplynutí 30 minut poté, co host dojí.[123]

Žadatel o tuto licenci navíc musí nejprve pro provozovnu restaurace získat certifikát od irského soudu, který zejména posuzuje vhodnost provozovny. Žádost je zpoplatněna samostatným poplatkem ve výši 330 eur. Součástí podkladů soudního jednání jsou také podrobné plány provozovny a soud požaduje doložení souladu s plánovacími a stavebními předpisy a podmínkami požární bezpečnosti, včetně takových detailů, jako je dodržení standardů pro jídelní část restaurace či počet toalet. K soudnímu stání musí být v dostatečném předstihu předvolány všechny relevantní správní orgány a projektant nebo architekt žadatele, který před soudem osvědčí soulad prostor s požadavky právních předpisů.[124]

K uvedené Special Restaurant Licence existují různé alternativy s různým stupněm zpoplatnění a souvisejících omezení pro prodej alkoholu. Zařízení typu bar či výčep mají nejnákladnější licenci Spirits Retailer's On-Licence (Pubs), která umožňuje prodej alkoholu bez podmínky objednávky jídla, poplatek se odvozuje z ročního obratu (až do výše 3 805 eur ročně při obratu nad 1,27 milionu eur) a získání certifikátu od irského soudu je rovněž nezbytné. [125]

[120] Building Control (Amendment) Regulations 2025, S.I. No. 56/2025. Dostupné z: https://www.irishstatutebook.ie/eli/2025/si/56/made/en/print.
[121] Fire safety certificates and licensing. Cork City Council. Dostupné z: https://www.gov.ie/en/cork-city-council/services/fire-safety-certificates-and-licensing
[122] Excise licences and excise duty rates. Irish Revenue. Dostupné z: https://www.revenue.ie/en/companies-and-charities/excise-and-licences/excise-duty-rates/excise-licences.aspx.
[123] Special restaurant licence. Irish Revenue. Dostupné z: https://www.revenue.ie/en/companies-and-charities/excise-and-licences/excise-licensing/special-restaurant-licence/index.aspx.
[124] Special restaurant licence application. Courts Service of Ireland. Dostupné z: https://procedures.courts.ie/guides/special-restaurant-licence-application.
[125] Excise licences and excise duty rates. Irish Revenue. Dostupné z: https://www.revenue.ie/en/companies-and-charities/excise-and-licences/excise-duty-rates/excise-licences.aspx.

Restaurace, které se omezí pouze na prodej vína, fungují na základě Wine Retailer's On Licence, která je zpoplatněna částkou 500 eur ročně a certifikace u irského soudu není nezbytným předpokladem jejího vydání.[126]

2.4.3 Restaurace (Irská republika) – provozní hygienické předpisy

Centrálním orgánem pro bezpečnost potravin v Irsku je Food Safety Authority of Ireland (dále jen **FSAI**).[127] Správním orgánem příslušným pro oblast hygienických předpisů pro podniky typu restaurace, bistro nebo kavárna je zpravidla Health Service Executive, tedy orgán zajišťující veřejné zdravotní služby a hygienický dozor v restauracích (dále jen **HSE**).[128] Pro zahájení činnosti většiny běžných provozoven tohoto typu postačuje pouhé ohlášení činnosti/registrace u HSE. Podobně jako v Dánsku musí i podnikatel v Irsku vyčkat potvrzení o tom, že jeho registrace je úplná. V Irsku však registrace neprobíhá automatizovaně, ale příslušný úředník EHO (Environmental Health Officer) prověřuje úplnost údajů a případně vyzývá k jejich doplnění a bezvadným ohlášením přiděluje individuální číslo v registru potravinářských podniků.[129] Zároveň může indikovat, že pro daný podnik je zapotřebí povolovací režim (ex ante) a nestačí pouhé ohlášení. To je zejména případ podniků nakládajících s potravinami živočišného původu. Podnikatelé jsou zároveň vyzýváni k včasnému (dobrovolnému) kontaktování příslušné HSE za účelem ověření, že jejich provozovna splňuje předpoklady hygienických předpisů. Vedle HSE mohou specifické kontrolní či povolovací pravomoci v oblasti hygieny vznikat také ministerstvu zemědělství nebo úřadu pro rybolov, ale to jde většinou o specializované potravinářské podniky zpracovávající suroviny živočišného původu. V Irsku tak u běžných gastropodniků také nejde o předchozí (ex ante) povolovací režim a případné hygienické kontroly restaurací jsou incidenční, již za provozu podniku, jako v ČR, Nizozemsku nebo Dánsku. Shodně s ČR se plné zavedení tohoto režimu v Irsku datuje k implementaci právní úpravy na úrovni EU z roku 2004.

Irsko vedle přímo použitelných unijních hygienických předpisů uplatňuje také vlastní národní právní úpravu potravinové hygieny. Ta jednak zajišťuje provádění a vymáhání požadavků unijního práva, jednak v některých oblastech stanoví vlastní pravidla nebo využívá výjimek umožněných unijními předpisy.[130] Na provoz běžných restaurací může mít částečně vliv starší předpis Irské republiky Food Hygiene Regulations 1950,[131] který se sice z části překrývá s nařízením EU o hygieně potravin, ale nadále v něm zůstávají obsaženy dosud nezrušené požadavky na prostory restaurací.[132] Vyplývá z nich například požadavek na hygienický stav, čistotu a opravy povrchů zdí, stropů, podlah dveří a oken;[133] na vhodné a dostatečné osvětlení;[134] dostatečnou kapacitu vhodných nádob na ukládání odpadu[135] nebo

[126] Tamtéž.
[127] Our role. Food Safety Authority of Ireland (FSAI). Dostupné z: https://www.fsai.ie/our-role.
[128] Notify the HSE about starting a food business. Health Service Executive (HSE). Dostupné z: https://about.hse.ie/environmental-health/notify-the-hse-about-starting-a-food-business/.
[129] Tamtéž.
[130] Food Hygiene – National Rules. Food Safety Authority of Ireland (FSAI). Dostupné z: https://www.fsai.ie/enforcement-and-legislation/legislation/food-legislation/food-hygiene/national-rules.
[131] Food Hygiene Regulations, 1950, S.I. No. 205/1950. Dostupné z: https://www.irishstatutebook.ie/eli/1950/si/205/made/en/print.
[132] Srov. zařazení tohoto předpisu mezi aktuální národní předpisy v Irsku – Hygiene of foodstuffs. Food Safety Authority of Ireland (FSAI). Dostupné z: https://www.fsai.ie/enforcement-and-legislation/legislation/food-legislation/food-hygiene/hygiene-of-foodstuffs.
[133] Tamtéž, čl. 25 (1).
[134] Tamtéž, čl. 25 (2).
[135] Tamtéž, čl. 25 (15).

podmínky pro přítomnost koček a psů v restauraci.[136] Dále jsou zde detailně popsány povinnosti osobní hygieny pracovníků restaurace včetně požadavku na pravidelné mytí rukou a předloktí;[137] na čistý svrchní oděv[138] či zákaz plivání či jiné nehygienické aktivity v blízkosti potravin.[139] Mírou detailu tato právní úprava v Irsku překračuje detailnost požadavků v nařízení EU o hygieně potravin i obdobné vyhlášky ministerstva zdravotnictví platné v ČR.

Vedle právních předpisů navíc FSAI zveřejňuje podrobné praktické informace, například k teplotní kontrole potravin, které konkretizují způsob, jakým mají provozovatelé požadavky na bezpečnost potravin prakticky naplňovat. Například u tepelně zpracovaných pokrmů FSAI doporučuje jejich udržování při teplotě alespoň 63 °C nebo, pokud nejsou při této teplotě udržovány, jejich spotřebování nejpozději do dvou hodin.[140] V případě Irska nejde o stanovení přesného teplotního parametru, který by byl právně závazný, ale o vysvětlení důvodů pro tento postup, aby se předešlo udržování pokrmu při teplotě, která vytváří vhodné prostředí pro množení bakterií.

[136] Tamtéž, čl. 25 (21) a (22).
[137] Tamtéž, čl. 31 (1).
[138] Tamtéž, čl. 31 (2).
[139] Tamtéž, čl. 31 (5).
[140] Temperature control for caterers. Food Safety Authority of Ireland (FSAI). Dostupné z: https://www.fsai.ie/business-advice/running-a-food-business/caterers/temperature-control.

3 Prodej ze dvora

3.1 Prodej ze dvora – ČR

Prodej vlastních nezpracovaných zemědělských produktů v ČR v zásadě nemusí představovat živnost podle živnostenského zákona. Jde primárně o zemědělskou výrobu podle zákona o zemědělství,[141] který do této činnosti zahrnuje také úpravu, zpracování a prodej vlastní produkce.[142] Ten, kdo provozuje zemědělskou výrobu jako soustavnou a samostatnou činnost vlastním jménem, na vlastní odpovědnost, za účelem dosažení zisku, je zemědělským podnikatelem a musí se evidovat u příslušného obecního úřadu obce s rozšířenou působností.[143] Předpoklady pro evidenci zemědělského podnikatele se omezují na základní požadavek svéprávnosti, trvalého pobytu na území ČR a prokázáním základní znalosti českého jazyka, nejde-li o občana členského státu EU.[144] Není potřeba prokazovat vzdělání ani odborné zkoušky.[145]

Zákon o zemědělství zároveň předvídá kategorii drobných zemědělců, fyzických osob provozujících drobné pěstitelské a chovatelské činnosti, anebo prodávající nezpracované rostlinné a živočišné výrobky, kteří evidenci zemědělského podnikatele nepodléhají.[146] Může jít například o prodej sezonního ovoce nebo prodej mléka, vajec a medu.[147]

Prodej tzv. ze dvora je způsob prodeje, při kterém zemědělec prodává své produkty přímo spotřebiteli ve svém hospodářství.[148] České právo stanoví zvláštní kvantitativní limity především pro přímý prodej malých množství produktů živočišného původu, a to vzhledem k tomu, že tento typ prodeje podléhá zvláštnímu veterinárnímu režimu. U prodeje vlastní nezpracované rostlinné produkce, například ovoce a zeleniny, obdobné obecné množstevní limity pro „prodej ze dvora" stanoveny nejsou a prodej se řídí především obecným režimem zemědělské výroby a potravinového práva.

Prodej ze dvora živočišných produktů a jeho podmínky jsou stanoveny veterinárním zákonem[149] a příslušnou vyhláškou ministerstva zemědělství.[150] Vyplývá z nich přesný počet živočišných produktů, které je možné v tomto režimu prodat. Jde například o 2 000 kusů krůt, hus nebo kachen za rok, neporcované maso z nejvýše 2 000 kusů králíků za rok, 6 000 vajec v průběhu jednoho kalendářního měsíce nebo takové množství syrového mléka jednomu spotřebiteli, které odpovídá obvyklé denní spotřebě v domácnosti. Zároveň se u jednotlivých kategorií stanoví konkrétní provozní požadavky na takový prodej, jako v případě syrového mléka požadavek, aby bylo prodáno po nadojení do 2 hodin nebo do 24 hodin při zchlazení na 8 °C a do 48 hodin při zchlazení na 6 °C. Přímý prodej syrového mléka v místě výroby vyžaduje souhlas krajské veterinární správy a musí být prováděn v místnosti oddělené od stájí, vybavené chladicím zařízením s viditelným označením „syrové

[141] Zákon č. 252/1997 Sb., o zemědělství, v platném znění (dále jen **zákon o zemědělství**).
[142] § 2e odst. 3) písm. e) zákona o zemědělství.
[143] § 2e odst. 1) ve spojení s § 2f odst. 2 zákona o zemědělství.
[144] § 2e odst. 1) zákona o zemědělství.
[145] Zahájení podnikání v zemědělství. Portál veřejné správy. Dostupné z: https://portal.gov.cz/sluzby-vs/zahajeni-podnikani-v-zemedelstvi-S5556.
[146] § 2e odst. 2) zákona o zemědělství.
[147] Zahájení podnikání v zemědělství. Portál veřejné správy. Dostupné z: https://portal.gov.cz/sluzby-vs/zahajeni-podnikani-v-zemedelstvi-S5556.
[148] Srov. též Prodej malého množství potravin živočišného původu – prodej ze dvora. Ministerstvo zemědělství. Dostupné z: https://mze.gov.cz/public/portal/mze/potraviny/zivotni-situace/prodej-maleho-mnozstvi-potravin-zivocisneho-puvodu-prodej-ze-dvora.
[149] § 27a zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči, v platném znění (dále jen **veterinární zákon**).
[150] Ustanovení § 10 až § 15 vyhlášky ministerstva zemědělství č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství, v platném znění.

mléko, před použitím tepelně opracovat nebo pasterovat".[151] Chovatel prodávající syrové mléko má zároveň povinnost zajistit nejméně dvakrát ročně jeho vyšetření na přítomnost patogenních mikroorganismů ohrožujících zdraví lidí.[152] Čerstvá vejce se musí v tomto způsobu prodeje prodat nejpozději do 28 dnů po snášce.[153]

3.2 Prodej ze dvora – Nizozemsko

Prodej vlastních zemědělských produktů přímo spotřebitelům není v Nizozemsku upraven jako samostatná živnost nebo zvláštní forma podnikatelského oprávnění. Zemědělský podnikatel se v zásadě registruje v obchodním rejstříku nizozemské obchodní komory KVK, stejně jako provozovatel kadeřnictví nebo restaurace.

Pro přímý prodej malých množství vlastní zemědělské produkce konečnému spotřebiteli stanoví nizozemské právo zvláštní hygienický režim.[154] Takový prodej musí probíhat hygienickým způsobem a musí být zajištěno, aby nedocházelo ke kontaminaci potravin ani k nebezpečnému množení mikroorganismů či tvorbě toxinů.

Na rozdíl od české úpravy nizozemské právo pro tento režim nestanoví jednotné číselné množstevní limity pro malé množství primárních produktů. Režim se může týkat například vlastní produkce ovoce a zeleniny, vajec nebo syrového mléka. Producent, který takové primární zemědělské produkty dodává pouze v malých množstvích přímo spotřebitelům, může být současně vyňat z obecné povinnosti registrace potravinářského podniku u NVWA.[155]

U některých produktů živočišného původu však i v Nizozemsku existují zvláštní pravidla. Prodej syrového nezchlazeného mléka „ze dvora" je, obdobně jako v ČR, podmíněn vydáním spotřebiteli do 2 hodin od nadojení. V Nizozemsku jsou zároveň nastaveny striktnější podmínky zchlazení, vyžadující teplotu zchlazení do 4 °C (oproti 6 °C v ČR), ale prodej je pak umožněn až po dobu 72 hodin od nadojení (oproti limitu 48 hodin v ČR).[156] Takový prodej v Nizozemsku nevyžaduje souhlas veterinárního orgánu, jako je tomu v ČR, ale je nutné ho oznámit elektronickou formou ministerstvu zemědělství a pravidelně provádět předepsané testy, jejichž frekvence je dokonce jednou za měsíc s tím, že po šesti měsících nezávadných výsledků lze četnost testování snížit na jednou za dva měsíce.[157] Nizozemský přístup je tak liberálnější v tom, že namísto souhlasu správního orgánu požaduje pouze, aby byl prodej oznámen. Zároveň ale ukládá vyšší základní frekvenci povinného testování na patogeny.

Nizozemský režim tak na rozdíl od českého práva nevytváří u živočišných produktů jednotný systém „prodeje ze dvora" založený na podrobném výčtu produktů a maximálních množstevních limitech. Základním kritériem je především přímá dodávka malého množství primárních produktů producentem konečnému spotřebiteli. U vybraných produktů, jako je syrové mléko, však jsou i v Nizozemsku stanoveny další zvláštní podmínky a limity, které jsou srovnatelné s podmínkami v ČR.

---

[151] Tamtéž, § 13.
[152] Tamtéž, § 13a a § 27a odst. 1 písm. e) veterinárního zákona.
[153] Tamtéž, § 14.
[154] Srov. § 7 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen (BWBR0018823), ve znění účinném od 7. 7. 2026. Overheid.nl. Dostupné z: https://wetten.overheid.nl/BWBR0018823/2026-07-07.

[155] Srov. informace k výjimkám z povinné registrace, Register your food business. Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). Dostupné z: https://www.nvwa.nl/onderwerpen/voedselveiligheid/levensmiddelen-produceren-en-verhandelen/registratie-en-erkenning/registreer-uw-levensmiddelenbedrijf.
[156] Srov. § 8 (2) Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen (BWBR0018823), ve znění účinném od 7. 7. 2026. Overheid.nl. Dostupné z: https://wetten.overheid.nl/BWBR0018823/2026-07-07.
[157] Srov. § 8 (8) a (10) Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen (BWBR0018823), ve znění účinném od 7. 7. 2026. Overheid.nl. Dostupné z: https://wetten.overheid.nl/BWBR0018823/2026-07-07.

3.3 Prodej ze dvora – Dánsko

Zemědělci podnikají na základě obecné registrace podnikatelů v obchodním rejstříku (CVR). Dánské potravinové právo zároveň upravuje zvláštní režim přímého prodeje malého množství vlastní primární zemědělské produkce konečným spotřebitelům, označovaný jako stalddørssalg, doslova prodej u vrat nebo stodoly. Tento režim se vztahuje například na vlastní ovoce a zeleninu, vejce, syrové mléko, med, ryby a některé druhy masa.

Vlastní nezpracované ovoce, zeleninu a další primární **rostlinné produkty** lze prodávat přímo konečným spotřebitelům, například v provozovně zemědělce nebo ve stánku u cesty. U velmi malého rozsahu může tato činnost spadat pod tzv. bagatelgrænsen, tedy pod hranici bagatelnosti, při které se nevyžaduje registrace potravinářského podniku u SFLF. U většího rozsahu je zapotřebí registrovat se coby primární producent.

U **živočišných produktů** je úprava podstatně podrobnější. Přímý prodej malých množství vlastní živočišné produkce je možný pouze při registraci příslušné činnosti u SFLF a právní předpisy stanoví pro jednotlivé kategorie konkrétní množstevní limity. Umožňuje se například přímý prodej 2 000 kusů domácí drůbeže ročně, až 500 králíků ročně, 312 000 vajec neroztříděných podle velikosti ročně nebo až 70 litrů syrového mléka týdně.[158]

Prodej syrového mléka přímo konečným spotřebitelům představuje v Dánsku zvlášť regulovanou kategorii s pravidly, která jsou striktnější než v ČR. Syrové mléko musí být bezprostředně po nadojení zchlazeno na nejvýše 6 °C a musí být prodáno nejpozději do 24 hodin od nadojení. Producent musí mléko také pravidelně testovat na patogeny, přičemž test na E. coli je nezbytné provádět každý měsíc.[159] U prodeje syrového mléka platí v Dánsku povinná registrace u SFLF, a to bez výjimek pro bagatelní rozsah.[160]

3.4 Prodej ze dvora – Irská republika

Obdobně jako u kadeřnictví a restaurací, i při zemědělské prvovýrobě postupuje podnikatel podle obecného režimu registrace podnikání a daňových povinností.[161] Z hlediska potravinového práva však producenti primárních produktů vystupují jako tzv. Food Business Operators (FBO) a pro příslušné druhy prvovýroby se registrují u ministerstva zemědělství Department of Agriculture, Food and the Marine (dále jen **DAFM**).

Pro přímý prodej vlastních produktů živočišného původu spotřebitelům ve vymezeném rozsahu jsou v Irsku stanoveny výjimky z obecného potravinářského režimu dle předpisů EU.[162] Připouští se například prodej vajec z vlastního hejna o velikosti do 50 slepic a do 20 hus nebo kachen, pokud se prodávají konečnému spotřebiteli na vzdálenost do 100 km od hospodářství.[163] U syrového mléka je

[158] Srov. § 6 vyhlášky dánského ministerstva zemědělství, BEK nr. 443 af 2026 – The Authorisation Order. Retsinformation. Dostupné z: https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2026/443.

[159] Srov. § 4 vyhlášky dánského ministerstva zemědělství Bekendtgørelse om fødevarehygiejne, č. 1331/2025. Na internetu veřejně dostupné pouze ve verzi PDF.

[160] Srov. § 10 (3) 1) vyhlášky dánského ministerstva zemědělství, BEK nr. 443 af 2026 – The Authorisation Order. Retsinformation. Dostupné z: https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2026/443.

[161] Tj. ohlášení u irského finančního úřadu Revenue a případně zápis v obchodním rejstříku CRO, Companies Registration Office – Ireland. Companies Registration Office (CRO). Dostupné z: https://cro.ie.

[162] Nařízení EU o hygieně potravin a Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, v platném znění.

[163] Čl. (3) b) Food and Feed Hygiene Regulations 2020, S.I. No. 22/2020. Dostupné z: https://www.irishstatutebook.ie/eli/2020/si/22.

podmínkou, že objem takto prodaného mléka nepřesáhne 30 litrů za týden a že mléko v tomto režimu bude dodáváno konečnému spotřebiteli, nebo maloobchodnímu podniku dodávajícímu přímo konečnému spotřebiteli, s místem dodání vzdáleného do 20 km od hospodářství.[164] Nad tento limit se již uplatňuje standardní režim hygienických předpisů EU.

Pro prodej syrového mléka „ze dvora" do 30 litrů týdně není v irských právních předpisech, na rozdíl od ČR, Nizozemska a Dánska, stanovena konkrétní perioda, v níž by producent musel vlastní syrové mléko laboratorně testovat na patogeny, nebo určeno, na jakou teplotu má být mléko zchlazeno a do jaké doby od nadojení prodáno. Producent však není zbaven obecné odpovědnosti za bezpečnost potravin a musí zajistit, aby na trh nebyl dodáván zdravotně závadný produkt. Případná opatření k monitorování bezpečnosti, včetně laboratorního testování, a opatření při uchovávání syrového mléka proto musí odpovídat okolnostem a rizikům konkrétní produkce. DAFM současně v rámci úředního dozoru nad mléčným sektorem provádí kontroly, audity a odběr vzorků.

Irské orgány pro bezpečnost potravin dlouhodobě zastávají názor, že prodej syrového mléka představuje zdravotní riziko, a historicky doporučovaly jeho úplný zákaz.[165] Absence mikro-kodexu pro syrové mléko v Irsku, který by obdobně jako v ČR, Nizozemsku a Dánsku vymezoval podmínky pro jeho chlazení, maximální dobu jeho prodeje či pevnou frekvenci pro mikrobiologické testování, tak nelze považovat za projev otevřenosti těchto orgánů v Irsku vůči prodejům této živočišné produkce.

[164] Čl. (3) c) Food and Feed Hygiene Regulations 2020, S.I. No. 22/2020. Dostupné z: https://www.irishstatutebook.ie/eli/2020/si/22.
[165] Raw milk and raw milk filter microbiological survey. Food Safety Authority of Ireland (FSAI). Dostupné z: https://www.fsai.ie/publications/raw-milk-and-raw-milk-filter-microbiological-surve.

4 Gold plating – obecná reflexe

Tato srovnávací studie se zaměřila na srovnání administrativní zátěže, která do značné míry souvisí s problematikou tzv. pozlacování práva EU (gold platingu). Zabývat se fenoménem gold platingu je však relevantní v situacích, kdy právo EU stanoví požadavky, které členský stát při implementaci překročí, a výsledek je pro adresáty povinností neminimalisticky zatěžující. Administrativní zátěž však zahrnuje i povinnosti, které nejsou odvozeny z práva EU, nebo které vznikají v oblastech, kde EU nemá kompetenci, má pouze doplňkovou kompetenci nebo kde je úprava ponechána plně na jejích členských státech. Příkladem může být živnostenské právo, které sice může být částečně limitováno právem EU například s ohledem na volný pohyb osob, zboží, kapitálu a služeb, ale jinak není způsob a rozsah jeho uplatnění právem EU určen. V případě tzv. prodeje ze dvora, jehož doplňkové srovnání je rovněž součástí této studie, je prostor pro právní úpravu na úrovni členského státu vytvořen přímo v nařízeních EU, konkrétně nařízení EU o hygieně potravin, které výslovně stanoví, že se nevztahuje na „případy, kdy výrobce přímo dodává malá množství vlastních produktů z prvovýroby konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který je přímo dodává konečnému spotřebiteli".[166] Toto nařízení zároveň stanoví, že pravidla pro tyto případy se určují v rámci vnitrostátních právních předpisů tak, aby směřovala k dosažení cílů tohoto nařízení.[167] Jde tak o případ implementace nařízení EU, při které lze při srovnání právních úprav a související praxe v členských státech sledovat fenomén gold platingu v širším smyslu.[168]

Zjištěné rozdíly v administrativní zátěži mezi Českou republikou, Nizozemskem, Dánskem a Irskem tak mohou být v některých případech důsledkem gold platingu, avšak ve značné části případů vyplývají z odlišného institucionálního uspořádání, historické administrativní praxe nebo z oblastí, které nejsou upraveny právem EU. Proto je gold plating v této studii analyzován pouze jako doplňkový faktor. Studie tak nabízí srovnání rozsahu administrativní zátěže, aniž by rozsah administrativních povinností podrobovala filtru uplatnění fenoménu gold platingu.

[166] Srov. čl. 1 odst. 2 písm. c) nařízení EU o hygieně potravin. Pro živočišné zemědělské produkty srov. též čl. 1 odst. 3) písm. c) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, v platném znění.

[167] Srov. čl. 1 odst. 3 nařízení EU o hygieně potravin. Pro živočišné zemědělské produkty srov. též čl. 1 odst. 4) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, v platném znění.

[168] Srov. Kruliš, K. (2025). Gold plating – vývoj fenoménu a jak s ním pracovat: vybrané příklady zahraniční dobré praxe. Asociace pro mezinárodní otázky. Dostupné z: https://amo.cz/publikace/gold-plating-vyvoj-fenomenu-a-jak-s-nim-pracovat-vybrane-priklady-zahranicni-dobre-praxe, str. 3.

Závěry – tabulka srovnávající vybrané regulatorní oblasti ve sledovaných zemích s odborným odhadem nákladů rozdílnosti právních úprav

V České republice patří provozování kadeřnictví a restaurace mezi **řemeslné živnosti**, zatímco v Nizozemsku, Dánsku a Irsku není zahájení těchto činností podmíněno obdobným požadavkem na prokázání odborné způsobilosti. Pro začínajícího podnikatele, který české požadavky nesplňuje, proto česká úprava představuje dodatečný náklad spojený zejména s ustanovením odpovědného zástupce. Srovnání zároveň otevírá otázku, zda je tento způsob zajištění ochrany spotřebitele a odborných standardů nezbytný, nebo zda by těchto cílů bylo možné dosahovat jinými, pro podnikatele méně administrativně a nákladově zatěžujícími prostředky, jak ukazují sledované země.

Orgány ochrany veřejného zdraví (KHS) mají v ČR, oproti sledovaným zemím, specifické postavení nejen při kontrole provozu, ale také jako orgány vydávající **závazná stanoviska ve stavebním či kolaudačním řízení**. Při zřízení kadeřnictví nebo restaurace v nových či rekonstruovaných prostorách tak mohou ex ante požadavky KHS zasahovat i do stavebně-technického řešení provozovny a vyvolat pro stavebníka dodatečné náklady. V Nizozemsku, Dánsku ani Irsku orgány hygieny obdobné postavení ve stavebním řízení nemají a kontrola stavu provozovny se řeší až incidenčně v rámci provozních kontrol.

Kadeřnictví jsou v České republice řazena mezi **činnosti epidemiologicky závažné**, a jejich provoz proto podléhá zvláštní regulatorní vrstvě ze strany KHS, včetně povinnosti oznámit zahájení činnosti, vypracovat provozní řád, mít vybavenou lékárničku a dodržovat stanovené zásady provozní a osobní hygieny. V ostatních sledovaných zemích obdobná zvláštní regulace zjištěna nebyla a kadeřnictví podléhají především obecným hygienickým předpisům a případně profesním standardům. Česká úprava přitom do konce roku 2025 podmiňovala zahájení provozu kadeřnictví, pro podnikatele ještě výrazně nákladnější, ex ante kontrolou ze strany KHS. I po změně na ohlašovací režim od 1. 1. 2026 však zůstává hygienická regulace kadeřnictví v ČR pro podnikatele administrativně náročnější než v ostatních sledovaných státech. U restaurací obdobný rozdíl nenastává, neboť ve všech sledovaných zemích je uplatňován srovnatelný režim založený na registraci potravinářského podniku u příslušného orgánu v den zahájení jeho provozu, což odpovídá předpokladům práva EU.

U **prodeje alkoholu v restauracích** je naopak administrativní a finanční zátěž v České republice ve srovnání se sledovanými zeměmi výrazně nižší. Zatímco v ČR je zvláštní oprávnění (koncese) vyžadováno pouze pro lihoviny a jeho získání je spojeno jen s nízkým správním poplatkem bez nutnosti prokazovat dodatečné kvalifikační předpoklady či řešení prostor, v Nizozemsku, Irsku a Dánsku podléhá prodej alkoholu v restauraci licenčnímu režimu bez ohledu na druh alkoholu a vyžaduje se splnění dalších podmínek ze strany podnikatele i prostor provozovny. V Irsku se navíc za licenci k prodeji alkoholu v restauraci pravidelně platí relativně vysoké licenční poplatky.

Nastavení administrativní zátěže u **tzv. prodeje „ze dvora“** lze demonstrovat na prodeji **syrového mléka**. V ČR se sice vyžaduje souhlas krajské veterinární správy, na rozdíl od pouhého oznámení ve srovnávaných státech, mimo to je však česká úprava srovnatelná s nizozemskou a ve srovnání s Dánskem má liberálnější provozní režim, zejména pokud jde o požadavky na chlazení a maximální dobu prodeje. Nizozemsko a Dánsko stanoví častější kontrolní testování než ČR. Naopak Irsko u režimu přímého prodeje do 30 litrů týdně ponechává konkrétní frekvenci testování i další provozní parametry převážně na obecných povinnostech producenta zajistit bezpečnost potravin. Irský model tak představuje specifický příklad, v němž je v rámci omezené zákonné výjimky prodej zcela vyjmut pravidlům a zůstává pouze obecná odpovědnost producenta.

Regulatorní oblast	ČR	Nizozemsko	Dánsko	Irsko	Náklad rozdílu[169]
kadeřnictví – požadavky na odbornou způsobilost pro zahájení živnosti	Řemeslná živnost (výuční list, akreditovaná rekvalifikace, 6 let praxe nebo nutnost ustanovit **odpovědného zástupce**)	neuplatňuje	neuplatňuje	neuplatňuje	modelový náklad na odpovědného zástupce (pro podnikatele bez potřebné kvalifikace) – 75 000 Kč až 100 000 Kč ročně[170]
kadeřnictví – role orgánu hygieny při kolaudačním řízení	KHS zpravidla je **závazným dotčeným orgánem** pro kolaudační řízení u provozoven služeb péče o tělo (kadeřnictví) i restaurací	orgány hygieny vůbec **nevstupují do stavebního řízení**	orgány hygieny vůbec **nevstupují do stavebního řízení**	orgány hygieny vůbec **nevstupují do stavebního řízení**	náklad na zastoupení advokátem při zajištění závazného stanoviska KHS 5 500 Kč[171]
kadeřnictví – role orgánu hygieny při zahájení provozu	stačí **ohlášení** KHS od 1. 1. 2026 (předtím dlouho povolovací režim), platí pro všechny provozovny péče o tělo, včetně tetování, piercingu a permanentního make-upu	**neohlašuje se** (provozovny pro tetování, piercing a permanentní make-up vyžadují **ex ante povolení GGD**)	**neohlašuje se,** provozovny pro tetování, piercing a permanentní make-up se **ohlašují**	**neohlašuje se** a **neohlašují** se ani provozovny pro tetování, piercing a permanentní make-up	hodnota času podnikatele stráveného ohlášením (1 200 Kč jednorázově) a oznamováním změn (800 Kč ročně)[172]

[169] Ilustrativní vyjádření vypovídající o modelovém rozdílu v administrativní zátěži podnikání v ČR a v ostatních sledovaných členských státech EU.

[170] Výpočet je spíše konzervativní a pro ilustraci nákladu podnikatele, který sám nesplňuje odborní požadavky na řemeslnou živnost. Vychází z rozmezí odvozeného z údajů o průměrném platu kadeřníka v ČR ve výši cca 25 000 Kč měsíčně (k září 2026) a údajů o skutečně vyplacené mzdě (ISPV) 34 294 Kč (rovněž k září 2026), https://pracovniradar.cz/mzdy/kadernici/. Uvedený roční výpočet zohledňuje čtvrtinu ročních nákladů s ohledem na to, že dle § 11 odst. 1 živnostenského zákona může jeden odpovědný zástupce působit nejvýše pro čtyři podnikatele a musí být s podnikatelem ve smluvním vztahu.

[171] Administrativní zátěž byla oceněna nákladem externího právního zastoupení podle vyhlášky ministerstva spravedlnosti č. 177/1996 Sb., advokátní tarif, v platném znění (dále jen **AT**) při konzervativním odhadu potřeby dvou úkonů právní služby (převzetí a příprava zastoupení; vyřízení žádosti o závazné stanovisko KHS) s tarifní hodnotou 18 000 Kč dle § 10b odst. 1 AT, vypočtenou sazbou mimosmluvní odměny 1 820 Kč dle § 7 AT, dvou náhrad hotových výdajů po 450 Kč dle § 13 odst. 4 AT a příslušné 21% DPH.

[172] Jde o konzervativní odhad času potřebného na jednorázové seznámení se s příslušnou legislativou vyžadující ohlášení a zpracování samotného ohlášení. Modelový průměrný administrativní náklad na oznamování změn každý rok reprezentuje ekvivalent času věnovaného průběžnému sledování oznamovací povinnosti a případné přípravě a podávání oznámení o změnách či ukončení činnosti.

Regulatorní oblast	ČR	Nizozemsko	Dánsko	Irsko	Náklad rozdílu
kadeřnictví – provozní řád a provozní povinnosti v oblasti hygieny	povinnost sestavit a aktualizovat **provozní řád**, rozsáhlý katalog povinností **osobní a provozní hygieny**	dodržují se profesní hygienické směrnice (RIVM)	dodržují se standardy stanovené v různých **obecných** právních předpisech	dodržují se standardy stanovené v různých obecných právních předpisech	vypracování provozního řádu 2 000 Kč jednorázově[173], pravidelné aktualizace provozního řádu 500 Kč každoročně[174], důsledné dodržování katalogu povinností osobní a provozní hygieny a poskytování součinnosti při kontrole KHS 10 000 Kč ročně na jednoho kadeřníka[175]
restaurace – požadavky na odbornou způsobilost pro zahájení živnosti	řemeslná živnost (výuční list, akreditovaná rekvalifikace, 6 let praxe nebo nutnost ustanovit **odpovědného zástupce**)	neuplatňuje	neuplatňuje	neuplatňuje	modelový náklad na odpovědného zástupce (pro podnikatele bez potřebné kvalifikace) – 75 000 Kč ročně[176]

[173] Jde o konzervativní odhad nákladu na ušlý příjem podnikatele po dobu potřebnou pro vypracování provozního řádu pro provozovnu kadeřnictví dle platných právních předpisů v ČR platných pro kadeřnictví coby provoz epidemiologicky závažný, nad rámec času, který na obdobný úkon stráví podnikatel v Nizozemsku, Dánsku a Irsku, při reflektování obecných právních předpisů v oblasti hygieny či profesních hygienických směrnic.

[174] Jde o konzervativní odhad nákladu na ušlý příjem podnikatele po dobu potřebnou pro sledování změn právních předpisů či provozních podmínek kadeřnictví, které by vyžadovaly úpravu provozního řádu, ve srovnáním s časem, který s obdobným postupem stráví podnikatelé v Nizozemsku, Dánsku a Irsku, kde pro kadeřnictví není přímo stanovena povinnost mít provozní řád.

[175] Jde o konzervativní odhad odpovídající hodnotě času jednoho kadeřníka v průběhu roku, který důsledně plní předepsané povinnosti provozní a osobní hygieny, včetně např. povinného převlékání a přezouvání z pracovního do civilního oděvu při každém opuštění pracoviště (např. i při návštěvě toalet mimo pracoviště), zvýšené náklady na mycí prostředky, vodné a stočné, jakož i čas strávený poskytováním součinnosti případné kontrole kadeřnictví ze strany KHS, a to vše nad rámec odhadu času, který vynaloží na běžné úkony provozní a osobní hygieny v jiných členských státech EU, ve kterých tyto úkony nejsou vymezeny detailním katalogem povinností, ale odpovídají běžným zásadám hygienického postupu při poskytování kadeřnických služeb.

[176] Výpočet je spíše konzervativní a pro ilustraci nákladu podnikatele, který sám nesplňuje odborné požadavky na řemeslnou živnost. Vychází z rozmezí odvozeného z údajů o průměrném platu číšníka v ČR ve výši 26 305 Kč měsíčně (k září 2026) a údajů o skutečně vyplacené mzdě (ISPV) 24 146 Kč (rovněž k září 2026), https://pracovniradar.cz/mzdy/cisnici-a-servirky/. Uvedený roční výpočet zohledňuje čtvrtinu ročních nákladů s ohledem na to, že dle § 11 odst. 1 živnostenského zákona může jeden odpovědný zástupce působit nejvýše pro čtyři podnikatele a musí být s podnikatelem ve smluvním vztahu.

Regulatorní oblast	ČR	Nizozemsko	Dánsko	Irsko	Náklad rozdílu
restaurace s prodejem alkoholu	**koncese** (nutná jen v případě lihovin, ne na pivo a víno) jen poplatek za úkon (500 až 1 000 Kč) bez dodatečných kvalifikačních požadavků téměř bez dodatečných nároků na prostory či provoz	**alkoholová licence** obce (nutná pro jakýkoli alkohol) poplatek za licenci dle požadavků obce 300 až 1 400 eur věk 21+ let; certifikát sociální hygieny; zápis v registru předepsaná kapacita ventilace; místnost 35 m²	**alkoholová licence** policie (nutná pro jakýkoli alkohol) bezplatně věk 21+ let; absence dluhu vůči státu; trestní rejstřík nutnost předložit projekt uspořádání provozu	**různé kategorie licencí** (dle druhu alkoholu) poplatek od 500 eur ročně (jen víno) až 3 805 eur ročně (pub) bez dodatečných kvalifikačních požadavků u některých licencí nutnost certifikace prostor soudem a omezení způsobu podávání	V ČR je výrazně nižší administrativní zátěž při získání oprávnění; neexistují platby za licence s výraznou úsporou (7 000 Kč jednorázově až cca 90 000 Kč ročně) v ČR oproti Nizozemsku a zejména Irsku; jen velmi omezené povinnosti pro provozovnu v ČR (jako povinnost viditelného textu zákazu prodeje alkoholu mladistvým) ve srovnání s požadavky na ventilaci v Nizozemsku či soudní certifikací provozovny v Irsku
restaurace – role orgánu hygieny při kolaudačním řízení	KHS zpravidla je **závazným dotčeným orgánem** pro kolaudační řízení u provozoven restaurací	orgány hygieny vůbec **nevstupují do stavebního řízení**	orgány hygieny vůbec **nevstupují do stavebního řízení**	orgány hygieny vůbec **nevstupují do stavebního řízení**	náklad na zastoupení advokátem při zajištění závazného stanoviska KHS 5 500 Kč[177]

[177] Administrativní zátěž byla oceněna nákladem externího právního zastoupení podle vyhlášky ministerstva spravedlnosti č. 177/1996 Sb., advokátní tarif, v platném znění (dále jen „**AT**“) při konzervativním odhadu potřeby dvou úkonů právní služby (převzetí a příprava zastoupení; vyřízení žádosti o závazné stanovisko KHS) s tarifní hodnotou 18.000 Kč dle § 10b odst. 1 AT, vypočtenou sazbou mimosmluvní odměny 1.820 Kč dle § 7 AT, dvou náhrad hotových výdajů po 450 Kč dle § 13 odst. 4 AT a příslušné 21% DPH.

Regulatorní oblast	ČR	Nizozemsko	Dánsko	Irsko	Náklad rozdílu
restaurace – role orgánu hygieny potravin při zahájení provozu	stačí **ohlášení SPZI** (před 1. 1. 2025 KHS); **KHS** jsou ponechány kontrolní pravomoci při šíření infekčních chorob	stačí **ohlášení** u orgánu hygieny **NVWA**[178]	stačí **ohlášení** u orgánu hygieny **SFLF**[179]	stačí **ohlášení** u orgánu hygieny **HSE**[180]	shodné nastavení ohlašovacích požadavků (v ČR se však obdobné informace předávají také živnostenským úřadům)
restaurace – provozní povinnosti v oblasti hygieny	dokument HACCP povinnost provozní a osobní hygieny (nařízení EU o hygieně potravin a vyhláška MZdr)	dokument HACCP povinnost provozní a osobní hygieny (nařízení EU o hygieně potravin)	dokument HACCP povinnost provozní a osobní hygieny (nařízení EU o hygieně potravin)	dokument HACCP povinnost provozní a osobní hygieny (nařízení EU o hygieně potravin a velmi detailní národní předpisy z 1950)	srovnatelná administrativní zátěž (vyhláška ministerstva zdravotnictví je podrobnější než nařízení EU o hygieně potravin; právní předpisy v Irsku mají katalog požadavků oproti ČR rozsáhlejší)
restaurace – požadavek na udržování teploty tepelně zpracovaného pokrmu	vyhlášky ministerstva zdravotnictví a ministerstva zemědělství předepisují teplotu pokrmu minimálně 60 °C	právní předpis předepisuje teplotu pokrmu minimálně 60 °C	právní předpis předpokládá teplotu pokrmu minimálně 56 °C	úřady doporučují teplotu pokrmu minimálně 63 °C	srovnatelný přístup
prodej „ze dvora“ – zahájení činnosti	evidence zemědělský podnikatel (bez odborných předpokladů)	registrace u KVK jako podnikatel (bez odborných předpokladů)	registrace v obchodním rejstříku jako podnikatel (bez odborných předpokladů)	evidence u finančního úřadu Revenue (bez odborných předpokladů)	srovnatelné

[178] Striktnější akreditační režim může být vyžadován u rizikovějších provozů, např. v případě zpracovávání surových živočišných produktů.
[179] Striktnější akreditační režim je vyžadován u zvláště rizikových provozů (jde zejména o velkoobchodní provozy manipulující se syrovou surovinou živočišného původu).
[180] Striktnější akreditační režim a zvláštní kontrolní pravomoci ministerstva zemědělství nebo úřadu pro rybolov je aplikován u rizikových potravinářských provozů (jde například o jatka či provozy manipulující se syrovou surovinou živočišného původu).

Asociace pro mezinárodní otázky (AMO)

AMO je nevládní nezisková organizace, která se věnuje výzkumu a vzdělávání v oblasti mezinárodních vztahů. Jako přední nezávislý zahraničně-politický think-tank AMO publikuje analýzy a poskytuje platformu pro kvalifikovanou diskuzi aktérům zahraniční, evropské a bezpečnostní politiky. Aktuální témata vysvětluje i široké veřejnosti. Jejím posláním je zkvalitňovat českou zahraniční politiku a přispívat k utváření světa, který ctí hodnoty svobody, demokracie a udržitelnosti.

www.amo.cz

info@amo.cz

Žitná 608/27, 110 00 Praha 1

www.facebook.com/AMO.cz

bsky.app/profile/amocz

x.com/AMO_cz

instagram.com/AMO.cz

linkedin.com/company/amocz

Kryštof Kruliš

Kryštof Kruliš je analytikem AMO se zaměřením na vnitřní trh a právo EU a vztah EU a anglofonních zemí. V roce 2017 získal titul Ph.D. v oboru Evropské právo na Právnické fakultě Univerzity Karlovy v Praze. Ve své právní praxi se věnuje zejména otázkám práva EU a mezinárodního práva veřejného. S AMO spolupracuje od roku 2014. V roce 2016 založil zapsaný ústav Spotřebitelské fórum a stal se předsedou jeho správní rady.

krystof.krulis@amo.cz

Studie vznikla pod patronací europoslance Jana Farského a za podpory skupiny EPP v Evropském parlamentu.