

מי נגד מי – או מורה נבוכים קצר בג'ונגל הרישוי

אז נניח שהחלטנו לפתוח מסעדה, מה כבר צריך: לדעת לבשל, למצוא מקום משתלם, לשכור יחצן, להשיג מימון, למצוא ספקי מזון וציוד, להדריך את הצוות, לקבוע תפריט, להקים את המקום, לפרסם, לפתוח, להרוויח המון כסף תוך שבועיים ואז לעשות exit מרשים ולפרוש לגמלאות. בסך הכול זה נשמע פשוט וטריוויאלי, אול קצת יקר ואלו צריך הישראלי המצוי גם לעשות רויזיה של חלומותיו להיות מיליונר תוך מספר שבועות אבל "היי תראו כמה מסעדות נפתחות כאן כול יום וכמה אנשים עומדים שם בתור".

המציאות היא אבל קצת שונה ובעצם מסעדות רבות נעלמות כלעומת שבאו וגם הנושא של המיליונים אינו כול כך מדויק גם לגבי אלו ששורדים ויש לכך סיבות מסיבות שונות.

אחת הטענות שאני שומע לעיתים קרובות מפי אלו שויתרו על החלום היא "פתאום הופיעו מהעירייה, ממשרד הבריאות, מכבי אש והמשטרה הציבו לי דרישות משוגעות הציקו לי, שגעו אותי לא נתנו לי רישיון ולבסוף החלטתי שזה לא שווה את המאמץ".

ובאמת למה בעצם צריך רישיון למסעדה הרי זה לא נשק או אוטו שעלולים לסכן את הציבור הרי אנחנו רוצים בשורה התחתונה לעשות טוב לכולם אז מה בכלל רוצים מאיתנו.

טוב אז העניין הוא שהאמת שונה לחלוטין ומי שמצוי בנושא בריאות ציבור והרעלות מזון יודע שאמנם רוב הרעלות המזון קורות בעצם במטבח הביתי אבל הכמות הגדולה ביותר של ניזוקים מהרעלות מזון נובעת מההסעדה ציבורית כלומר מסעדות, מזנונים קייטרינגים וחדרי אוכל מפעליים. עובדה זאת עמדה לנגד עיניו של המחוקק בארץ ובעולם כאשר בה לקבוע הוראות והנחיות להוצאת רישיון למסעדה ואם נחשוב על זה קצת לעומק נבין שכמו כול חוק המטרה כאן היא לא להצר את רגליו של היזם הספונטאני אלא לקבוע כללים והנחיות שמטרתם להגן על שלום הציבור. בעצם לכך נועד כול חוק רישוי עסקים והתקנות שנחקקו מתוקפו: להגן על הציבור בנושאי איכות הסביבה, בטיחות העובדים, מניעת מחלות מבעלי חיים, מניעת שריפה, שוד וגם מסכנות בריאותיות הנובעות מהאוכל.

אבל, אם נודה על האמת החוק הישראלי מיושן ולוקה בחסר לעומת החוק האמריקאי או האירופי ויתר על כן גם הדרך בו הוא נאכף בעייתית ביותר.

למעשה מי שאחראי על מתן רישיון לעסק הינה הרשות המקומית שבתחומה הא פועל דהיינו העירייה, או המועצה המקומית או המועצה האזורית.

אלו עושים זאת בעזרת המחלקה לרישוי עסקים שהיא הגוף הראשון אליו עלינו לפנות כאשר אנו רוצים לפתוח עסק.

השאלה הראשונה שאנחנו צריכים לשאול שם היא: האם יש בכלל אפשרות לפתוח במקום מסעדה מהסוג אותו אנחנו מתכוונים לפתוח.

שאלה זאת חשובה מעין כמוה שכן ראש רשות הרישוי (כלומר ראש העיר) הינו בעל סמכות לאשר או לפסול עסקי על בסיס עקרוני ותכנוני "בשכונת מגורים שקטה שכזאת אנחנו לא רוצים מסעדות".

חשוב לא פחות גם לדעת כי העובדה שאנו מתכוונים לפתוח עסק במקום שבו כבר פעל עסק קודם אינה בהכרח ערובה לאישור, להיפך לעיתים יכולה עילת החלפת הבעלים לשמש ככלי אצל השלטונות לבטל טעויות שנעשו על ידם בעבר.

ועוד – אנחנו קונים או זכרים מקום אבל לעולם אנחנו לא קונים/שוכרים רישיון עסק הרישיון הוא אישי ומתייחס לאדם ולא למקום.

אחרי שצלחנו את המכשול הזה עלינו להגיש תוכניות המתארות את המסעדה וכוללות מיקום, יעוד, גודל, מספר עובדים ומספר שולחנות, תנאים סניטרים ועוד.

כאן נכנסים לפעולה אותם גורמי הנקראים בשפת החוק גורמי האישור ובראשם משרד הבריאות שמתפקידו לבדוק את ההתאמה בין התוכנית לבין המצב בשטח לבין דרישות החוק.

משרד הבריאות הוא המנחה המקצועי של גורמי הרישוי בעירייה וגם בעיריות מסודרות בהן יש במחלקה תברואנים, מהנדסים ווטרינרים עדיין זכות המילה האחרונה שמורה למשרד הבריאות.



וזאת אחת הבעיות שכן כפי שאמרנו החוק הישראלי מיושן ובלתי מעודכן, תנאי רישוי עסקים לבתי אוכל הינם משנת 1983, נכון פה ושם לאורך הדרך היו עדכונים אבל בעשרים ומשהו שנה משתנה הרבה ודי אם נזכיר את העובדה כי החוק הישראלי כלל אינו דורש ידע מקצועי בתחומי תברואת המזון ממי שמתעתד להפעיל מסעדה (החוק האמריקאי דורש את זה בסעיף מס' 2).

דוגמא אחרת היא הדרישה למשתנות בחוק הישן המגיעה לעיתים לאבסורדים בהם נדרש בעל מסעדה להתקין משתנות למרות שבתפיסתו מסעדת יוקרה אין הוא רוצה להתקינם בעסקו ובונה חדרי שירותים להשלמת המספר.

וניתן לצערי להציג מספר רב של דוגמאות אשר בשורה התחתונה כלל אינם מצחיקות.

ונניח שצלחנו את כול המכשולים עד לקבלת הרישיון הנכסף, עדיין אסור לשכוח כי המחלקה הווטרנרית העירונית אמונה על הפיקוח על מוצרי מזון מן החי ודורשת על פי חוק בדיקות של מוצרי מזון הנכנסים לתחום הרשות, המחלקה גם מבצעת לא פעם ביקורות על מנת לוודא כי בשר, עופות ודגים הנמכרים במסעדה הגיעו ממפעל מורשה והם מוחזקים באופן מתאים.

את משרד הבריאות סביר להניח שלא נזכה עוד לראות לאחר קבלת הרישיון אלא אם נחליט לשנות תוכניות במסעדה או אם חס וחלילה יתלונן עלינו לקוח.

אז כיצד נדע מה דורשים מאיתנו, מה מותר, מה אסור, איך משיגים רישיון לעסק ומהם כללי ההתנהגות בעסק עצמו!?

שאלה קשה, במדינה מסודרת היינו יכולים לפנות לאינטרנט או למשרד הממשלתי האחראי על הנושא ולקבל מידע מסודר ומאורגן, אצלנו לעומת זאת עלינו להסתמך על המזל או לפנות לייעוץ פרטי.

חשוב מאוד לדעת כי החורים בחוק הישראלי ובאופן אכיפתו מאפשרים לנו להקים מסעדה, לפתוח אותה ולנהל אותה ו"לשחק על זמן" עד שניפול ברשת. אבל כאשר זה יקרה עלינו להוכיח ידע ויכולת שקודם כלל לא נדרשנו להוכיח והמסקנה היא:

כדאי לפנות לייעוץ גם בתחום רישוי עסקים ולהפוך אותו לחלק אינטגרל מתהליך הקמת המסעדה, כול עירייה וכל מועצה פועלת באופן שונה, כנ"ל גם כול לשכת בריאות וכול מחלקה וווטרנרית וללא גורם מקצועי שירכז את הנושא אנחנו עלולים למצוא את עצמנו לאחר תקופה ארוכה של הכנות והשקעות וחצי תאוותנו בידנו "יש לנו מסעדה אבל אסור לנו להפעיל אותה".

במקביל כדאי גם לקבל הדרכה ויעוץ בתחומי ההיגיינה ובטיחות המזון שכן למרות כול הנימה השלילית העולה מהכתוב למעלה חשוב לדעת כי בכול זאת מתבצעים דברים בארץ וקיימת התקדמות ומוקדם או מאוחר נגיע כולנו (יחד עם החוק) למאה ה-20.

אופס - אנחנו כבר במאה ה-21.