

Na osnovu člana 8. stava 5., člana 26. stava 5., člana 31. stava 4., člana 38. stava 3. i člana 39. stava 2. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti („Službene novine Federacije BiH“, broj: 32/09) federalni ministar okoliša i turizma, donosi

PRAVILNIK

O RAZVRSTAVANJU I MINIMALNIM USLOVIMA UGOSTITELJSKIH OBJEKATA IZ SKUPINA »RESTORANI«, »BAROVI«, »CATERING OBJEKTI« I »OBJEKTI JEDNOSTAVNIH USLUGA«

I. OPĆE ODREDBE

Član 1.

Ovim Pravilnikom uređuje se razvrstavanje i minimalni uslovi koje moraju ispunjavati ugostiteljski objekti iz skupina »Restorani«, »Barovi«, »Catering objekti« i »Objekti jednostavnih usluga« (u daljnjem tekstu: ugostiteljski objekti), ugostiteljske usluge koje se moraju i mogu pružati u pojedinoj vrsti ugostiteljskog objekta, vrste ugostiteljskih objekata koje mogu biti klupskog tipa, način utvrđivanja ispunjavanja minimalnih uslova za vrstu ugostiteljskog objekta, elementi, mjerila i postupak za kategorizaciju restorana.

Član 2.

- (1) Ugostiteljski objekt u smislu ovoga Pravilnika je objekt koji u poslovnom i funkcionalnom pogledu čini cjelinu, te građevinsku cjelinu ukoliko je objekt smješten u građevini ili zasebnom dijelu građevine.
- (2) Iznimno od stava 1. ovoga člana ugostiteljski objekt vrste slastičarnica može imati lokacijski odvojene prostorije za pripremanje slastica od prostorija u kojima se gosti uslužuju.
- (3) Postojećim ugostiteljskim objektom u smislu ovoga Pravilnika smatraju se ugostiteljski objekti koji posluju na dan stupanja na snagu ovoga Pravilnika i ugostiteljski objekti koji nakon stupanja na snagu ovoga Pravilnika započinju poslovati u poslovnom prostoru u kojem je već poslovao ugostiteljski objekt iste vrste.
- (4) Postojećim ugostiteljskim objektom u smislu ovoga Pravilnika ne smatra se ugostiteljski objekt za koji je nakon stupanja na snagu ovoga Pravilnika zatražena izmjena vrste.
- (5) Jednostavna jela u smislu ovoga Pravilnika su: naresci, sir, jaja, pržene i slane ribe, pržene lignje, topli i hladni sendviči, hrenovke, kobasice, razne vrste burgera, hot dog, kotleti, ćevapčići, ražnjići, prženi krompir, palačinke i slična jela koja ne zahtijevaju složeniju pripremu.

II. RAZVRSTAVANJE SKUPINA UGOSTITELJSKIH OBJEKATA

Člana 3.

(1) Svaka skupina ugostiteljskih objekata iz člana 1. ovoga Pravilnika razvrstava se u vrste ugostiteljskih objekata ovisno o pretežitosti ugostiteljskih usluga koje se u njima pružaju i načinu usluživanja.

(2) Pojedina vrsta ugostiteljskog objekta, pored navedenog u stavu 1. ovoga člana, određena je i minimumom ugostiteljskih usluga koje se u njemu obvezno pružaju te minimalnim uslovima kojima mora udovoljiti ugostiteljski objekt.

Skupina »Restorani«

Člana 4.

(1) Skupina » Restorani« razvrstava se u vrste ugostiteljskih objekata:

1. *Restoran* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju topla i hladna jela koja zahtijevaju složeniju pripremu, te ostala jela i slastice, uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napici. Restoran može biti klupskog tipa.

2. Salon za posebne prilike - ugostiteljski objekt u kome se pretežno pripremaju za usluživanje već pripremljena jela, slastice i pića zvanica, a može se vršiti priprema i usluživanje jela i pića vlasnika. Salon za posebne prilike mora imati muziku koja se izvodi na odgovarajućim uređajima, prostor za izvođenje žive muzike i prostor za ples

3. *Gostionica* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju gotova uobičajena domaća topla i hladna jela, te uslužuju pića, pripremaju i uslužuju napici. U gostionici gostima se mogu pružati i usluge smještaja u sobama. Gostionica može imati najviše 10 soba.

4. *Zdravljak* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju mliječna topla i hladna jela, te napici i uslužuju bezalkoholna pića, a mogu se pripremati i usluživati slastice i jela koja ne zahtijevaju složeniju pripremu. Iznimno, umjesto naziva vrste »zdravljak« mogu se koristiti i drugi komercijalni nazivi ovisno u pretežitosti jela koja se pripremaju u ugostiteljskom objektu.

5. *Zalogajnica* – ugostiteljski objekt u kojem se na očigled gostiju pripremaju i uslužuju jela i napici, te uslužuju pića. Iznimno, umjesto naziva vrste »zalogajnica« može se koristiti i komercijalni naziv »snack«.

6. *Ćevabdžinica* -je ugostiteljski objekt u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju ćevapi i druga jela od mesa sa roštilja , te uslužuju bezalkoholna pića, a mogu se pripremati i usluživati i napici.

7. *Aščinica* -je ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju bosanska

nacionalna jela (sagan dolma, bosanski lonac, pače, šiš-ćevap, begova čorba, pite i dr.) i slatkiši i napici.

8. *Buregdžinica* je ugostiteljski objekt u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju pite, te uslužuju pića, a mogu se pripremati i usluživati i druga jela od tjestenine i napici.

9. *Pečenjarnica* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju pečena jela, te uslužuju pića, a mogu se pripremati i usluživati i napici. Iznimno, umjesto naziva vrste »pečenjarnica« može se koristiti i komercijalni naziv kao npr. »grill« i sl.

10. *Pizzeria* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju pizze, te uslužuju pića, a mogu se pripremati i usluživati i druga jela od tjestenine i napici.

11. *Bistro* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju jednostavna hladna i topla jela, te uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napici.

12. *Slastičarnica* – ugostiteljski objekt u kojemu se pripremaju i uslužuju slastice (kolači, sladoled i sl.), a mogu se pripremati i usluživati napici, te usluživati bezalkoholna pića.

Slastičarnica je i ugostiteljski objekt u kojemu se priprema i uslužuje samo sladoled.

Iznimno slastičarnica je i ugostiteljski objekt u kojemu se slastice samo uslužuju gostima, a mogu se pripremati i usluživati napici te usluživati bezalkoholna pića.

13. *Objekt brze prehrane (fast food)* – ugostiteljski objekt u kojem se pripremaju jednostavna jela koja se pripremaju i uslužuju na jednostavan i brz način, a koriste se za brzu konzumaciju (npr. razne vrste burgera, slane i pržene ribe, pržene lignje, topli i hladni sendviči, salate, prženi krumpir, hot dog i sl.), a mogu se pripremati i usluživati pića i napici te sladoled.

(2) Ugostiteljski objekti iz stava 1. ovoga člana mogu vršiti dostavu jela iz svog asortimana.

Skupina »Barovi«

Član 5.

(1) Skupina »Barovi« razvrstava se u vrste ugostiteljskih objekata:

1. *Kafana* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju kahva, ostali napici i slastice, te uslužuju pića, a mogu se pripremati i usluživati hladna i topla jela. Hladna i topla jela mogu se usluživati u dijelu prostorije za usluživanje ili posebnoj **prostoriji**.

2. *Bosanska kafana* -je ugostiteljski objekat u kojem se pretežno priprema i uslužuje: kahva-uz koju se posebno servira (šećer u kocki i rahatlokum); napici-topli i hladni (čaj, salep, boza, limunada, smreka, zova i sl.), te uslužuju bezalkoholna pića, a mogu se pripremati i usluživati razne bosanske poslastice.

3. Ljetna bašta -je sezonski ugostiteljski objekt postavljen na otvorenom prostoru. U ljetnoj bašti se pretežno pripremaju i uslužuju topli i hladni sendviči, naresci i druga jednostavna jela sa roštilja i druge vrste jednostavnih jela, koje se pripremaju pomoću aparata, slastice, te topla i hladna pića i napici.

4. *Noćni klub* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežno uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napici, a mogu se pripremati i usluživati jednostavna jela. Noćni klub može biti klupskog tipa.

5. *Noćni bar* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežno uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napici, a mogu se pripremati i usluživati jednostavna jela. Noćni bar može biti klupskog tipa.

6. *Disco klub* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežno uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napici, a mogu se pripremati i usluživati topli i hladni sendviči i usluživati slastice. Iznimno, umjesto naziva disco klub može se koristiti komercijalni naziv disco bar.

7. *Caffe bar* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežno priprema i uslužuje kafa i drugi napici, uslužuju pića, a mogu se pripremati i usluživati ili samo usluživati topli i hladni sendviči, slastice i voće. Caffe bar može biti klupskog tipa. Iznimno, umjesto naziva vrste »caffe bar« mogu se koristiti komercijalni nazivi npr. »coctail bar«, »lounge bar«, »coffy bar«, »caffe bar – pub«, »internet bar« i sl.

8. *Pivnica* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežno uslužuje točeno pivo, a mogu se pripremati i usluživati topla i hladna jela uobičajena za tu vrstu ugostiteljskog objekta, usluživati pića i pripremati i usluživati napici. Iznimno, umjesto naziva vrste »pivnica« može se koristiti komercijalni naziv »pub«.

9. *Buffet* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežno uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napici i hladna jela, a mogu se pripremati i usluživati i jednostavna topla jela.

10. *Krčma* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežno uslužuju pića, pripremaju i uslužuju napici, te hladna jela, a mogu se pripremati i usluživati topla jela uobičajena za kraj u kojem je ugostiteljski objekt.

11. *Konoba* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežito uslužuju vino i rakija iz kraja u kojem je ugostiteljski objekt, te pripremaju i uslužuju karakteristična jela primorskog kraja, a mogu se usluživati i druga pića i pripremati i usluživati napici.

12. *Klet* – ugostiteljski objekt u kojemu se pretežito uslužuju vino i rakija iz kraja u kojem je ugostiteljski objekt, te pripremaju i uslužuju karakteristična jela prema običajima kraja, a mogu se usluživati i druga pića.

(2) Vrste ugostiteljskih objekata: noćni klub, noćni bar i disco klub su, u smislu ovoga Pravilnika, vrste koje rade noću.

(3) Ugostiteljski objekti vrste kafana, pivnica, buffet, krčma, konoba i klet mogu vršiti dostavu jela iz svog asortimana.

Skupina »catering objekti«

Član 6.

Skupinu »Catering objekti« čini vrsta ugostiteljskog objekta:

1. Pripremnica obroka (catering) – ugostiteljski objekt u kojem se pripremaju jela, a mogu se pripremati slastice i napici, koji se dostavljaju ili dostavljaju i uslužuju na drugim mjestima kao što su: prevozna sredstva, odgovarajuće prostorije za prehranu uposlenika pravnih i fizičkih lica, stanovi i sl., te prostorije i prostori gdje su organizirane svadbe, prijemi, banketi i drugi slični događaji.

Skupina »Objekti jednostavnih usluga«

Član 7.

(1) Skupina »Objekti jednostavnih usluga« razvrstava se u vrste:

1. *Objekt jednostavnih usluga u kiosku* – ugostiteljski objekt u kojem se mogu pripremati i usluživati jednostavna jela, pića i napici, te usluživati jednostavna jela u konfekcioniranom obliku, pića u originalnom pakovanju, te slastice i sladoled.

2. *Objekt jednostavnih brzih usluga* – ugostiteljski objekt u kojem se mogu pripremati jednostavna jela koja se pripremaju i uslužuju na jednostavan i brz način, a koriste se za brzu konzumaciju i to: razne vrste burgera, topli i hladni sendviči, prženi krumpir i hot dog, a mogu se usluživati bezalkoholna pića i napici, te sladoled u originalnom pakovanju.

3. *Objekt jednostavnih usluga u nepokretnom vozilu (ili priključnom vozilu)* – ugostiteljski objekt u kojem se mogu pripremati i usluživati jednostavna jela, pića i napici, usluživati jednostavna jela u konfekcioniranom obliku, pića u originalnom pakovanju, te slastice i sladoled.

4. *Objekt jednostavnih usluga u šatoru* – ugostiteljski objekt u kojem se mogu pripremati i usluživati jednostavna jela, pića i napici, a mogu se usluživati jela u konfekcioniranom obliku i pića u originalnom pakovanju.

5. *Objekt jednostavnih usluga na klupi* – ugostiteljski objekt u kojem se mogu pripremati i usluživati slijedeća jednostavna jela: topli i hladni sendviči, hrenovke, kobasice, hot dog, kotleti, ćevapčići, ražnjići, prženi krumpir, palačinke i slična jela, te jednostavna jela u konfekcioniranom stanju i pića u originalnom pakovanju.

6. *Objekt jednostavnih usluga na kolicima (ili sličnim napravama)* – ugostiteljski objekt u kojem se mogu pripremati i usluživati slijedeća jednostavna jela: hot dog, hrenovke, kobasice, palačinke i slična jela, te usluživati jednostavna jela u konfekcioniranom obliku.

(2) U objektima jednostavnih usluga mogu se pripremati i usluživati vrste i količine jednostavnih jela, pića, napitaka, te sladoleda za čiju pripremu i usluživanje objekt ispunjava propisane minimalne uslove, razmjerno veličini prostora objekta.

(3) U objektima jednostavnih usluga usluživanje se u pravilu vrši kroz otvor za usluživanje radi konzumiranja u hodu ili na drugom mjestu.

(4) Ugostiteljski objekti iz stava 1. tačke 1., 2. i 3. ovoga člana mogu biti opremljeni samo s visokim stolovima bez stolaca, a ugostiteljski objekti iz stava 1. tačke 5. i 6. ne mogu imati stolove i stolce.

(5) U objektima jednostavnih usluga jela i pića uslužuju se s priborom za jednokratnu upotrebu.

III. MINIMALNI USLOVI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI UGOSTITELJSKI OBJEKTI

Član 8.

(1) Ugostiteljski objekti moraju ispunjavati minimalne uslove i to: minimalne uslove za vrstu ugostiteljskog objekta i opće minimalne uslove, u skladu sa ovim Pravilnikom.

(2) Iznimno od stava 1. ovoga člana, ugostiteljski objekti iz skupina: »Restorani«, »Barovi« i »Catering objekti« te objekt jednostavnih brzih usluga iz skupine »Objekti jednostavnih usluga« ukoliko je u zgradi, mogu odgovarajuće odstupiti od minimalnih uslova, ako su smješteni u zgradi koja je registrovana kao historijsko-kulturni objekt ili u objektu od posebne ambijentalne vrijednosti odnosno u zaštićenoj spomeničkoj cjelini, uz prethodno pribavljene dozvole u skladu sa propisima o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara.

1. MINIMALNI USLOVI ZA VRSTU UGOSTITELJSKOG OBJEKTA

1.1. Skupina »Restorani«

Restoran

Član 9.

(1) Restoran mora imati restoran ili prostoriju za usluživanje s namještajem prikladnim za duži boravak gostiju s mogućnošću korištenja visokih stolaca za malu djecu, kuhinju, točionik, te priručni prostor za čuvanje hrane i pića.

(2) Restoran kapaciteta većeg od 100 konzumnih mjesta mora imati konobarsku

pripremnici (office). Restoran sa samoposluživanjem gostiju ne mora imati konobarsku pripremniciu.

Salon za posebne prilike

Član 10

(1) Salon za posebne prilike je ugostiteljski objekt u kome se pretežno pripremaju za usluživanje već pripremljena jela, slastice i pića zvanica, a može se vršiti priprema i usluživanje jela i pića vlasnika.

(2) Salon za posebne prilike mora imati muziku koja se izvodi na odgovarajućim uređajima, prostor za izvođenje žive muzike i prostor za ples.

(3) Salon za posebne prilike, u pogledu prostorija, mora imati: prostoriju za usluživanje gostiju i ples površine najmanje 150 m², od čega je najmanje 20% predviđeno za ples, a ostali dio predviđen za usluživanje gostiju, točionik u prostoru za usluživanje ili u posebnom prostoru, prostor za prijem i čuvanje pića i namirnica, prostor za pripremu za usluživanje gotovih jela i slastica, prostor za prijem i boravak mladenaca, te garderobu za goste.

(4) Prostor za usluživanje mora biti opremljen ugostiteljskim namještajem prikladnim za duži boravak gostiju. Prostor za usluživanje mora imati, u skladu sa propisima, odgovarajuću izolaciju od buke prema okolišu.

(5) Prostor za pripremu za usluživanje gotovih jela mora biti opremljen odgovarajućim vitrinama i uređajima za higijensko čuvanje toplih i hladnih jela, slastica i svježih namirnica.

(6) Prostor za pripremu gotovih jela mora imati odgovarajuću kuhinjsku opremu ako se u istom vrši proizvodnja hrane.

(7) Točionik mora imati prostor za držanje pića i napitaka, odgovarajuće rashladne uređaje i caffè aparat.

(8) Salon za posebne prilike mora osigurati u neposrednoj blizini objekta parking prostor za odgovarajući broj vozila srazmjerno broju stolova u salonu.

Gostionica

Član 11.

(1) Gostionica mora imati restoran ili prostoriju za usluživanje s namještajem prikladnim za duži boravak gostiju, kuhinju, točionik i priručni prostor za čuvanje hrane i pića.

(2) Gostionica u kojoj se pružaju usluge smještaja mora ispod naziva »gostionica« imati i dodatak »s pružanjem usluga smještaja«

(3) Sobe iz člana 4. stava 3. ovoga Pravilnika moraju na odgovarajući način ispunjavati minimalne uslove za vrstu ugostiteljskog objekta »Soba za iznajmljivanje« iz skupine »Kampovi i druge vrste ugostiteljskih objekata za smještaj«, u skladu sa posebnom propisima.

Zdravljak

Član 12.

Zdravljak mora imati prostoriju za usluživanje gostiju, točionik, rashladnu vitrinu za slastice ako ih uslužuje, kuhinju ili prostor za pripremanje jela i slastica s odgovarajućim termičkim blokom, te priručni prostor za čuvanje hrane i bezalkoholnih pića.

Zalogajnica

Član 13.

Zalogajnica mora imati prostoriju za usluživanje ili za samoposluživanje gostiju i u toj prostoriji prostor za pripremanje jela, točionik u kojemu se mogu pripremati jela, konzumni pult i priručni prostor za čuvanje hrane i pića.

Ćevabdžinica

Član 14.

Ćevabdžinica mora imati prostoriju za usluživanje gostiju, točionik koji mora biti u toj prostoriji, prostor za pripremanje jela i priručni prostor za čuvanje namirnica i bezalkoholnih pića.

Aščinica

Član 15.

Aščinica mora imati prostoriju za usluživanje gostiju, točionik, prostor za pripremanje jela i priručni prostor za čuvanje namirnica i bezalkoholnih pića.

Buregdžinica

Član 16.

Buregdžinica mora imati prostoriju za usluživanje gostiju, točionik, prostor za pripremanje jela i priručni prostor za čuvanje namirnica i bezalkoholnih pića.

Pečenjarnica

Član 17.

- (1) Pečenjarnica mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točioničkom, prostor za pripremanje jela i priručni prostor za čuvanje hrane i pića.
- (2) Iznimno od stava 1. ovoga člana pečenjarnica ne mora imati prostoriju za usluživanje gostiju ako se usluživanje vrši radi konzumacije izvan ugostiteljskog objekta tj. na drugom mjestu ili u hodu.
- (3) Ako pečenjarnica ima prostoriju za usluživanje do 15 m² ne mora imati zahod, osim ukoliko ima prostor za usluživanje na otvorenom s niskom stolovima i namještajem za sjedenje.
- (4) Pečenjarnica može biti i u kiosku.

Pizzeria

Član 18.

Pizzeria mora imati prostoriju za usluživanje gostiju, točionik, prostor za pripremanje jela i priručni prostor za čuvanje hrane i pića.

Bistro

Član 19.

Bistro mora imati prostoriju za usluživanje gostiju, točionik, prostor za pripremanje jela i priručni prostor za čuvanje hrane i pića.

Slastičarnica

Član 20.

- (1) Slastičarnica mora imati prostoriju za usluživanje, s niskim stolovima i namještajem za sjedenje (stolicama ili klupama) ili zasebnim pultovima ili s visokim stolovima sa ili bez visokih barskih stolaca, točionik s rashladnim vitrinama za slastice odnosno sladoled, priručni prostor za čuvanje hrane i pića, te kuhinju ili prostor za pripremanje slastica s odgovarajućim termičkim blokom.
- (2) Ukoliko su prostorije za pripremanje slastica lokacijski odvojene od prostorija u kojima se gosti uslužuju transport slastica mora se vršiti uz ispunjavanje propisanih uslova o higijeni hrane.
- (3) (Iznimno od stava 1 ovoga člana slastičarnica ne mora imati prostoriju za usluživanje ako se usluživanje vrši unutar ugostiteljskog objekta ili preko pulta

gostu izvan objekta, radi konzumacije izvan ugostiteljskog objekta tj. na drugom mjestu ili u hodu.

- (4) Ako slastičarnica ima prostoriju za usluživanje do 15 m² ne mora imati zahod, osim ukoliko ima prostor za usluživanje na otvorenom s niskom stolovima i namještaj za sjedenje.
- (5) Slastičarnica može biti i u kiosku.

Objekt brze prehrane

Član 21.

- (1) Objekt brze prehrane mora imati prostoriju za usluživanje, s niskim stolovima i namještajem za sjedenje (stolcima ili klupama) ili zasebnim pultovima ili s visokim stolovima sa ili bez visokih barskih stolaca, prostor za pripremanje jela, točionik, te priručni prostor za čuvanje hrane i pića.
- (2) Iznimno od stavka 1. ovoga članka objekt brze prehrane ne mora imati prostoriju za usluživanje ako se usluživanje vrši unutar ugostiteljskog objekta ili preko pulta gostu izvan objekta, radi konzumacije izvan ugostiteljskog objekta tj. na drugom mjestu ili u hodu.
- (3) U objektu brze prehrane gosti se u pravilu uslužuju na jednostavan način – samoposluživanjem.
- (4) Objekt brze prehrane može biti i u kiosku.

1.2. Skupina »Barovi«

Kafana

Član 22.

Kafana mora imati prostoriju za usluživanje gostiju, kuhinju ili ukoliko priprema samo slastice, hladna i topla jednostavna jela prostor za pripremanje jela, točionik s izložbenom rashladnom vitrinom za slastice i hladna jela ako se uslužuju, priručni prostor za čuvanje hrane i pića, te namještaj prilagođen dužem boravku gostiju.

Bosanska kafana

Član 23.

Bosanska kafana mora imati najmanje jednu prostoriju za usluživanje gostiju i u toj, ili izdvojenoj prostoriji obavljati pripremu kafe i napitaka.

Prostorija ili prostor gdje se vrši priprema kafe i napitaka pored propisanih minimalnih uslova uređaja i opreme, mora imati i odgovarajući rashladni uređaj (hladnjak ili rashladna vitrina), ako se u objektu uslužuju poslastice

Ljetna bašta

Član 24.

Ljetna bašta mora imati prostor za usluživanje koji je najmanje 50% natkriven tendom, sa odgovarajućim ugostiteljskim namještajem za duži boravak gostiju. Ljetna bašta mora da ima prostor za pripremu hrane, točionik ispod natkrivenog prostora sa odgovarajućim rashladnim uređajima i prostorom za ostavu pića i namirnica. Ljetna bašta mora obezbijediti, ovisno od veličine, najmanje jedan zahod za goste, kao privremeni vlastiti objekt ili u nekom stalnom objektu udaljenom najviše 30 m od ljetne bašte. Ljetna bašta se može postaviti na otvorenom prostoru uz suglasnost nadležnog općinskog organa za urbanizam i prostorno uređenje.

Noćni klub

Član 25.

- (1) Noćni klub ima živu muziku, a u njemu se mogu izvoditi i artistički i slični zabavni programi.
- (2) Noćni klub mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, a ukoliko se pripremaju i uslužuju jednostavna jela mora imati prostor za pripremanje jela u sklopu točionika i izložbenu rashladnu vitrinu, priručni prostor za čuvanje hrane i pića, prostor za ples u skladu sa kapacitetom ugostiteljskog objekta, garderobu za goste, garderobu za izvođače programa s umivaonikom i tuš-kupaonicom ako se u klubu izvode artistički i slični zabavni programi, te namještaj prilagođen dužem boravku gostiju.
- (3) Noćni klub mora imati površinu najmanje 100 m.

Noćni bar

Član 26.

- (1) Noćni bar ima animir muziku, koja se može izvoditi i u živo.
- (2) Noćni bar mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, a ukoliko se pripremaju i uslužuju jednostavna jela mora imati prostor za pripremanje jela u sklopu točionika i izložbenu rashladnu vitrinu, priručni prostor za čuvanje hrane i pića, garderobu za goste, te namještaj prilagođen dužem boravku gostiju.
- (3) Noćni bar mora imati površinu najmanje 100 m.

Disco klub

Član 27.

- (1) Disco klub mora imati muziku koja se izvodi odgovarajućim uređajima, a može povremeno imati i živu muziku.
- (2) Disco klub mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, a ukoliko se pripremaju i uslužuju sendviči mora imati prostor za pripremanje jela u sklopu točionika i izložbenu rashladnu vitrinu odnosno rashladnu vitrinu ako se uslužuju samo slastice, priručni prostor za čuvanje hrane i pića, garderobu za goste, prostor za ples, te namještaj prilagođen dužem boravku gostiju.
- (3) Disco klub mora imati površinu najmanje 100 m.
- (4) Izvan naseljenog područja naselja disco klub može biti i na otvorenom prostoru, uz na odgovarajući način ispunjavanje uslova iz stava 2. ovoga člana i ispunjavanje uslove zaštite od buke u skladu sa posebnim propisom.

Caffe bar

Član 28.

Caffe bar mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, prostor za pripremanje i usluživanje sendviča i usluživanje slastica koji može biti u sklopu točionika ukoliko se takve usluge pružaju u ugostiteljskom objektu, prostor za pripremanje slastica ako se slastice pripremaju u tom ugostiteljskom objektu, izložbenom rashladnom vitrinom za slastice ako se slastice uslužuju, te priručni prostor za čuvanje hrane i pića koji može biti u sklopu točionika.

Pivnica

Član 29.

Pivnica mora imati prostoriju za usluživanje gostiju, točionik s uređajem za točenje piva na krige, prostor za pripremanje jela ako se jela pripremaju i priručni prostor za čuvanje hrane i pića.

Buffet

Član 30.

Buffet mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, prostor za pripremanje jela ako se jela pripremaju i priručni prostor za čuvanje hrane i pića.

Krčma

Član 31.

Krčma mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, prostor za pripremanje jela ako se jela pripremaju i priručni prostor za čuvanje hrane i pića.

Konoba

Član 32.

(1) Konoba mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, prostor za pripremanje jela, priručni prostor za čuvanje hrane i pića, te namještaj uobičajen za primorski kraj.

(2) U konobi se jela mogu pripremati i na ognjištu.

Klet

Član 33.

(1) Klet mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, prostor za pripremanje jela ukoliko se jela pripremaju u ugostiteljskom objektu, te priručni prostor za čuvanje hrane i pića te izvorni namještaj iz kraja u kojem se ugostiteljski objekt nalazi.

(2) U kleti se jela mogu pripremati i na ognjištu.

1.3. Skupina »Catering objekti«

Pripremnica obroka (catering)

Član 34.

Pripremnica obroka (catering) mora imati kuhinju i prostoriju za čuvanje hrane i pića, opremu potrebnu za dostavu i posluživanje jela i pića na mjestu dostave te odgovarajuća vlastita dostavna vozila koja udovoljavaju propisima o higijeni hrane, te osoblje za posluživanje na mjestu dostave.

1.4. Skupina »Objekti jednostavnih usluga«

Objekt jednostavnih usluga u kiosku

Član 35.

- (1) Objekt jednostavnih usluga u kiosku mora imati točionik, prostor za pripremanje jela u točioniku, priručni prostor za čuvanje hrane i pića, dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje, a može imati i prostoriju za usluživanje s točionikom sa ili bez visokih stolova bez stolaca.
- (2) Iznimno od stava 1. ovoga člana objekt jednostavnih usluga u kiosku ne mora imati prostor za pripremanje jela u točioniku ukoliko samo priprema i uslužuju pića i napitke.
- (3) Objekt jednostavnih usluga u kiosku koji nema prostor za usluživanje mora imati nadstrešnicu i otvor za usluživanje sa rubnom daskom.
- (4) Pod uslovima za pružanje usluga u kiosku mogu se pružati usluge i iz kontejnera.

Objekt jednostavnih brzih usluga

Član 36.

Objekt jednostavnih brzih usluga mora imati točionik, prostor za pripremanje jela u točioniku, te priručni prostor za čuvanje hrane i pića, a može imati i prostoriju za usluživanje s točionikom sa ili bez visokih stolova bez stolaca.

Objekt jednostavnih usluga u nepokretnom vozilu (ili priključnom vozilu)

Član 37.

- (1) Nepokretno vozilo (ili priključno vozilo) u smislu ovoga Pravilnika se smatra vozilo (ili priključno vozilo) koje je zaustavljeno (stoji) na mjestu u svrhu pružanja ugostiteljskih usluga, koje je registrovano i u voznom stanju.
- (2) Objekt jednostavnih usluga u nepokretnom vozilu mora imati točionik, prostor za pripremanje jela u točioniku, priručni prostor za čuvanje hrane i pića, spremnik s dovoljno zdravstveno ispravne vode za piće, te dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje, a može imati i prostoriju za usluživanje s točionikom sa ili bez visokih stolova bez stolaca.

Objekt jednostavnih usluga u šatoru

Član 38.

- (1) Objekt jednostavnih usluga u šatoru mora u dijelu šatora imati prostor za usluživanje, točionik, prostor za pripremanje jela u točioniku, priručni prostor za čuvanje namirnica i pića, spremnik s dovoljno zdravstveno ispravne vode za piće, te dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje.
- (2) Šator treba biti od vodonepropusnog materijala, stabilan i prostran, te mora imati dovoljan broj stabilnih stolova, klupa za sjedenje ili stolaca.

Objekt jednostavnih usluga na klupi

Član 39.

Objekt jednostavnih usluga na klupi mora imati radnu površinu od nehrđajućeg materijala koji se lako čisti i pere, veličine dovoljne za pripremu vrsta i količina jela i pića koja se uslužuju, odgovarajući termički blok i odgovarajući rashladni uređaj, spremnik s dovoljno zdravstveno ispravne vode za piće, dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje, te mora biti natkriven nadstrešnicom od lakog materijala.

Objekt jednostavnih usluga na kolicima (ili sličnim napravama)

Član 40.

Objekt jednostavnih usluga na kolicima mora imati radnu površinu od nehrđajućeg materijala koji se lako čisti i pere veličine dovoljne za vrste i količinu jela koja se uslužuju, odgovarajući termički blok i odgovarajući rashladni uređaj, spremnik s dovoljno zdravstveno ispravne vode za piće, te koš za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje.

2. OPĆI MINIMALNI USLOVI

Član 41.

(1) Minimalni uslovi primjenjuju se na sve vrste ugostiteljskih objekata.

(2) Iznimno od stava 1. ovoga člana, ugostiteljski objekti iz skupina: »Restorani«, »Barovi« i »Catering objekti« te objekt jednostavnih brzih usluga iz skupine »Objekti jednostavnih usluga« ukoliko je u zgradi, mogu odgovarajuće odstupiti od minimalnih uslova, ako su smješteni u zgradi koja je registrovana kao historijsko-kulturni objekt ili u objektu od posebne ambijentalne vrijednosti odnosno u zaštićenoj spomeničkoj cjelini, uz prethodno pribavljene dozvole u skladu sa propisima o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara.

Opći minimalni uvjeti uređenja i opremljenosti

Član 42.

Ugostiteljski objekti moraju biti uređeni i opremljeni, te imati odgovarajuće osoblje, tako da omogućuju racionalno korištenje prostora, nesmetano i sigurno kretanje i boravak

gostiju i zaposlenog osoblja, nesmetan prijenos stvari, odgovarajuće čuvanje robe, hrane i pića, zaštitu zdravlja gostiju i zaposlenog osoblja, te stručno usluživanje gostiju.

Označavanje ugostiteljskog objekta

Član 43.

- (1) Na ulazu u ugostiteljski objekt mora biti vidno istaknut natpis s oznakom vrste ugostiteljskog objekta, nazivom pod kojim posluje ugostiteljski objekt i firmom ugostitelja, prema rješenju nadležnog organa uprave.
- (2) Iznimno, na ugostiteljske objekte iz skupine »Objekti jednostavnih usluga« na odgovarajući se način primjenjuje odredba stava 1. ovoga člana.

Ispravnost i funkcionalnost uređaja i opreme

Član 44.

Uređaji i oprema moraju biti stalno u ispravnom i funkcionalnom stanju.

Zaštita od buke

Član 45.

U ugostiteljskom objektu moraju biti provedene mjere za zaštitu od buke u skladu sa posebnim propisima.

Snabdijevanje vodom i zbrinjavanje otpadnih tvari

Član 46.

- (1) Ugostiteljski objekt mora stalno raspolagati dovoljnim količinama zdravstveno ispravne vode za piće koja se osigurava priključkom objekta na javni vodovodni sistem, a gdje te mogućnosti nema na drugi način u skladu sa posebnim propisima.
- (2) Odvodnja otpadnih voda iz objekta mora se osigurati priključkom na javnu kanalizacijsku mrežu, a gdje te mogućnosti nema na drugi način u skladu sa posebnim propisima.

- (3) Komunalni otpad mora se redovito odlagati u odgovarajuće zatvorene posude za otpatke, te se u skladu sa posebnim propisima redovno odstranjivati iz ugostiteljskog objekta.
- (4) Iznimno od stava 1. ovoga člana ugostiteljski objekt na plovnom ili plutajućem objektu, objekt jednostavnih usluga u nepokretnom, priključnom vozilu, pod šatorom, na klupi, na kolicima i sličnim napravama mora imati spremnik za vodu s dovoljnom količinom zdravstveno ispravne vode za piće.

Snabdijevanje električnom energijom

Član 47.

- (1) Ugostiteljski objekt mora biti priključen na javnu električnu mrežu ili na drugi odgovarajući način biti snabdjeven električnom energijom.
- (2) Električno osvjtljenje mora biti obezbjeđeno u svim prostorijama ugostiteljskog objekta.
- (3) U ugostiteljskom objektu noću moraju biti osvijetljene, potpuno ili orijentacijskim svjetlom, sve prostorije i prostori gdje se kreću i borave gosti.

Telefonski priključak

Član 48.

- (1) Ugostiteljski objekt smješten u zgradi mora imati osiguranu telefonsku vezu.
- (2) Ugostiteljski objekt vrste restoran mora imati osiguran najmanje jedan telefonski aparat (fiksni ili mobilni) za potrebe gostiju.

Grijanje prostorija

Član 49.

- (1) U svim zajedničkim prostorijama ugostiteljskog objekta u kojima borave gosti, mora biti osiguran odgovarajući način grijanja prostorija do temperature od najmanje 18,5⁰ C, uz mogućnost prozračivanja.
- (2) Ugostiteljski objekt koji posluje samo ljeti ne mora imati osigurano grijanje prostorija.

Unutrašnje visine prostorija

Član 50.

- (1) U ugostiteljskom objektu visina od poda do stropa (dalje u tekstu: unutrašnja visina) u prostorijama za boravak, restoranu, prostorijama za usluživanje gostiju, mora iznositi najmanje 2,80m.
- (2) Iznimno od odredbe stava 1. ovoga člana, unutrašnja visina u prostorijama za boravak, restoran i usluživanje gostiju u ugostiteljskim objektima vrste noćni klub, noćni bar i disco klub može iznositi najmanje 2,60 m, a u ostalim vrstama ugostiteljskih objekata najmanje 2,50 m, ako je u ugostiteljskom objektu ili tim prostorijama objekta ugrađen klima-uređaj koji omogućuje izmjenu zraka.
- (3) U prostorijama ugostiteljskog objekta s koso izvedenim stropom ili stropom različitih razina, prosječna unutarinja visina mora biti u skladu sa odredbama stava 1. ovoga člana.

Zaštita od prašine

Član 51.

Oprema i pribor za pripremu i usluživanje jela i pića moraju u vrijeme kada nisu u uporabi biti zaštićeni od prašine.

Zahod

Član 52.

- (1) Ugostiteljski objekt mora imati uređen i opremljen zahod za žene i zahod za muškarce, i to:
 1. zahod za žene koji se sastoji od prostorije u kojoj je zahodska školjka (zahodska kabina) i pred prostorije u kojoj je umivaonik,
 2. zahod za muškarce koji se sastoji od prostorije u kojoj je zahodska školjka (zahodska kabina) i pred prostorije u kojoj je umivaonik i pisoar koji je od zahodske kabine i umivaonika dijelom odvojen odgovarajućom vizualnom pregradom.
- (2) Iznimno od stava 1. ovoga člana, u postojećem ugostiteljskom objektu u kojem je površina za usluživanje do 50 m, osim u vrstama restoran, gostionica, bistro, kafana, noćni klub, noćni bar, disco klub, disco bar i pivnica, zahod se može sastojati od jedne zahodske kabine, pred prostora s umivaonikom, te pisoara koji je od zahodske kabine i umivaonika dijelom odvojen odgovarajućom vizualnom pregradom.
- (3) U zahodima mora biti besprijekoran red i čistoća, prostorije se moraju redovito dezinficirati te se mora osigurati prirodna i/ili umjetna ventilacija koja omogućuje

izmjenu zraka.

(4) Iznimno od odredbe stava 1. ovoga člana ugostiteljski objekti koji su smješteni na plaži, u zračnoj luci, željezničkom i autobusnom kolodvoru, poslovnom centru, tržnici i sl. ili se nalaze u nepokretnom ili priključnom vozilu ne moraju imati zahod, ako je u neposrednoj blizini takvog ugostiteljskog objekta osigurano korištenje javnog zahoda.

(5) Iznimno od stava 1. ovoga člana ugostiteljski objekti smješteni na plovnom objektu kojim se obavlja prijevoz putnika i u željezničkom vagonu ne mora imati zahod ukoliko je osigurano korištenje zahoda na tom plovnom objektu odnosno u vozu.

(6) Iznimno od stava 1. ovoga člana zahod ne moraju imati ugostiteljski objekti iz vrste objekt brze prehrane i ugostiteljski objekti iz skupine »Objekti jednostavnih usluga«, koji imaju prostoriju za usluživanje do 15 m², a nemaju prostor za usluživanje na otvorenom s niskom stolovima i namještajem za sjedenje.

Član 53.

Broj zahodskih kabina i pisoara, mora biti razmjern broj konzumnih mjesta u restoranu i/ili prostoriji za usluživanje (sjedjećih i stajćih) i to:

- do 80 mjesta, jedna zahodska kabina u zahodu za žene, te jedna zahodska kabina u zahodu za muškarce i jednim pisoar u zahodu za muškarce,
- do 160 mjesta, dvije zahodske kabine u zahodu za žene i jedna zahodska kabina u zahodu za muškarce, s pred prostorom u kojoj su dva pisoara,
- do 550 mjesta, tri zahodske kabine u zahodu za žene i dvije zahodske kabine u zahodu za muškarce, s prostorijom u kojoj su tri pisoara,
- više od 550 mjesta, četiri zahodske kabine u zahodu za žene i tri zahodske kabine u zahodu za muškarce, s prostorijom u kojoj su četiri pisoara.

Član 54.

(1) Na ulazu u zahod moraju biti istaknute oznake kojima se uobičajeno oznaćavaju zahod za žene i zahod za muškarce.

(2) Svi zahodi moraju imati visoku zahodsku školjku (školjku sa sjedalom) na ispiranje tekućom vodom.

(3) Pisoar u zahodu za muškarce mora biti zidna školjka s ispiranjem tekućom vodom, te treba biti postavljen ili ograđen tako da se ne vidi izvan prostorije u kojoj se nalazi.

Član 55.

(1) U pred prostoriji zahoda mora biti umivaonik s tekućom toplom i hladnom vodom.

(2) Broj umivaonika iz stava 1. ovog člana mora biti razmjeran broju konzumnih mjesta u restoranu i/ili prostoriji za usluživanje (sjedećih i stajaćih) i to:

– do 160 mjesta – jedan umivaonik u svakoj pred prostoriji (posebno za žene i posebno za muškarce),

– do 350 mjesta – dva umivaonika u svakoj pred prostoriji (posebno za žene i posebno za muškarce),

– od 350 mjesta na više – tri umivaonika u svakoj pred prostoriji (posebno za žene i posebno za muškarce).

(3) Iznimno od odredbe stava 2. ovoga člana, u postojećim ugostiteljskim objektima može se u zahod za žene i zahod za muškarce ulaziti kroz zajedničku prostoriju.

Tada se u toj zajedničkoj prostoriji mogu nalaziti umivaonici. Broj umivaonika mora biti razmjeran broju konzumnih mjesta u blagovaonici i/ili prostoriji za usluživanje (sjedećih i stajaćih) i to:

– do 80 mjesta dva umivaonika,

– do 170 mjesta tri umivaonika,

– do 350 mjesta četiri umivaonika,

– od 350 na više pet umivaonika.

Član 56.

(1) Podovi u zahodu ne smiju biti klizavi, moraju biti od vodonepropusnog materijala koji se lako čisti i održava.

(2) Zidovi u zahodu moraju, do visine 1,60 m od poda, biti obloženi vodonepropusnim materijalom koji se lako se čisti i održava (keramičke i kamene pločice i razne vrste plastičnih i drugih obloga, ali ne i vodonepropusnom bojom oličen zid).

(3) Prozori zahoda moraju biti od neprozirnog stakla ili s mogućnošću zaštite od pogleda izvana. Vrata ne smiju biti ostakljena.

- (4) U zahodskoj kabini mora biti: kuka za vješanje odjeće, naprava za zaključavanje vrata, a u zahodu za žene mora biti i koš za otpatke s poklopcem i polica za odlaganje torbice.
- (5) U zahodskoj kabini stalno mora biti toaletni papir, četka za čišćenje zahodske školjke i sredstvo za osvježavanje prostora.

Član 57.

- (1) Zahod, u pravilu, mora biti pod zajedničkim krovom s ugostiteljskim objektom i mora se nalaziti u neposrednoj blizini prostorije ili prostora za usluživanje gostiju.
- (2) U slučaju kada se zahod nalazi izvan zgrade ugostiteljskog objekta, pristup mora biti betoniran ili popločen, noću osvijetljen i zaštićen od vremenskih oborina.

Kuhinja

Član 58.

- (1) Kuhinja u ugostiteljskom objektu prostorom, uređenjem, opremom i uređajima mora odgovarati potrebama ponude, odnosno asortimana jela, napitaka, pića i slastica, i broju konzumnih mjesta.
- (2) Kuhinja mora imati:
- odgovarajuće uređaje za termičku obradu hrane, pića i napitaka,
 - odgovarajuće radne površine, prostore i uređaje za pripremu (čišćenje i obradu) hrane zasebno za ribu, meso, povrće i voće, ovisno o ponudi jela, koji se mogu nalaziti i u neposrednoj blizini kuhinje,
 - rashladne uređaje odgovarajućeg kapaciteta s pokazivačem temperature u kojima se omogućava odvojeno čuvanje različitih vrsta hrane, koji se mogu nalaziti i u neposrednoj blizini kuhinje,
 - kuhinjsko posuđe odgovarajuće namjene i kvalitete,
 - odvojene prostore sa sudoperima za pranje crnog i bijelog posuđa, s tekućom toplom i hladnom vodom. Sudoper za pranje bijelog posuđa mora imati trodijelno, a za pranje crnog posuđa dvodijelno korito. Ako se pranje posuđa obavlja strojno dostatni su jednodijelni sudoperi za svaku od navedenih vrsta posuđa.
 - odvojene manipulativne putove crnog i bijelog posuđa,
 - uređaje za odvod dima, pare i mirisa koji omogućavaju da se u ostalim prostorijama i prostorima ugostiteljskog objekta ne šire imisije (napa s mehaničkim odsisom),

- prirodno ili mehaničko prozračivanje ili klima-uređaj s mogućnošću izmjene zraka,
- pisana upozorenja o zabrani konzumiranja hrane i pušenja, izložena na vidljivom mjestu,
- vatrootpornu tkaninu za gašenje požara,
- koš za otpatke pokraj svake radne površine s poklopcem za nožno otvaranje,
- kutiju za prvu pomoć na vidnom i lako dostupnom mjestu.

(3) Sve radne površine u kuhinji moraju imati gornju plohu od materijala koji se lako čisti, a površine koje su u dodiru s vodom moraju biti od nehrđajućeg materijala.

(4) Za potrebe osoblja u kuhinji mora biti poseban umivaonik s tekućom hladnom i toplom vodom, tekući sapun, papirnati ručnici ili aparat za sušenje ruku.

(5) U kuhinji mora biti besprijekoran red i čistoća, otpaci se moraju redovito odstranjivati.

(6) Pod u kuhinji mora biti od vodonepropusnog i neklizajućeg materijala koji se lako čisti i održava. U podu moraju biti izljevi sa sifonom i zaštitnom rešetkom.

(7) Unutarnja visina u kuhinji mora iznositi najmanje 2,80 m, a ukoliko je ugrađen klima-uređaj koji ima mogućnost izmjene zraka unutrašnja visina kuhinje može iznositi najmanje 2,50 m.

(8) Zidovi kuhinje i prostora za pripremanje i obradu hrane i pranje posuđa, do visine 1,80m od poda, moraju biti obloženi vodonepropusnim materijalom koji se lako čisti i održava (keramičke i kamene pločice i razne vrste plastičnih i drugih obloga, ali ne i vodonepropusnom bojom oličen zid).

(9) Prozori i otvori u kuhinji moraju biti zaštićeni od ulaska insekata.

Prostor za pripremanje jela

Član 59.

(1) Ugostiteljski objekt koji nema kuhinju, a goste uslužuje toplim jelima, mora imati prostor za pripremanje jela.

(2) Prostor za pripremanje jela mora imati:

- odgovarajući termički blok,
- radnu površinu za pripremu (čišćenje i obradu) hrane zasebno za ribu, meso, povrće i voće, ovisno o ponudi jela,
- dvodijelni sudoper za pranje posuđa, s tekućom toplom i hladnom vodom. Ako se pranje posuđa obavlja strojno dostatan je jednodijelni sudoper za pranje posuđa s toplom i hladnom vodom,

- kuhinjsko posuđe odgovarajuće namjene i kvalitete,
- odvod dima, pare i mirisa dovoljnog kapaciteta ozračivanja (napa s mehaničkim odsisom) izveden iznad termičkog bloka,
- prirodno ili mehaničko prozračivanje ili klima-uređaj s mogućnošću izmjene zraka,
- pisana upozorenja o zabrani konzumiranja hrane i pušenja, izložena na vidljivom mjestu,
- vatrootpornu tkaninu za gašenje požara,
- koš za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje kod svake radne površine,
- kutiju za prvu pomoć na vidnom i lako dostupnom mjestu.

(3) Za potrebe osoblja u prostoru za pripremanje jela mora biti poseban umivaonik s tekućom hladnom i toplom vodom, tekući sapun, papirnati ručnici ili aparat za sušenje ruku.

(4) Radne površine moraju imati gornju plohu od materijala koji se lako čisti, a površine koje su u dodiru s vodom moraju biti od nehrđajućeg materijala.

(5) U prostoru za pripremu jela mora biti besprijekoran red i čistoća, otpaci se moraju redovito odstranjivati.

(6) Pod u prostoru za pripremanje jela mora biti od vodonepropusnog i neklizajućeg materijala koji lako se čisti i održava. U podu moraju biti izljevi sa sifonom i zaštitnom rešetkom.

(7) Unutrašnja visina u prostoru za pripremu jela mora iznositi najmanje 2,80 m, a ukoliko je ugrađen klima-uređaj koji ima mogućnost izmjene zraka unutrašnja visina u prostoru za pripremanje jela može iznositi najmanje 2,50 m.

(8) Zidovi prostora za pripremanje i obradu hrane i pranje posuđa, do visine 1,80 m od poda, moraju biti obloženi vodonepropusnim materijalom koji se lako čisti i održava (keramičke i kamene pločice i razne vrste plastičnih i drugih obloga, ali ne i vodonepropusnom bojom oličen zid).

(9) Na prostor za pripremanje slastica na odgovarajući se način primjenjuju odredbe ovoga članka.

Prostorije i prostori za usluživanje gostiju

Član 60.

(1) U ugostiteljskom objektu usluživanje gostiju jelom, napicima i pićem obavlja se u blagovaonici, prostoriji za usluživanje i prostoru za usluživanje na otvorenom.

(2) Blagovaonica je prostorija koja služi samo za blagovanje, a opremljena je

namještajem prikladnim za blagovanje.

(3) Prostorija za usluživanje je prostorija u kojoj se uslužuju gosti, a u dijelu te prostorije mogu se naočigled gostiju pripremati napici, hladna i topla jela.

(4) Prostorija za usluživanje mora imati namještaj prikladan za duži ili kraći boravak gostiju, može imati točionik sa šankom, te prostor za pripremanje jela.

(5) Ako se u prostoriji za usluživanje obavlja pripremanje jela prostor za pripremanje mora biti opremljen opremom u skladu sa složenosti pripremanja jela. U prostoriji za usluživanje ne može se obavljati čišćenje i obrada namirnica.

(6) Prostor za usluživanje na otvorenom je dio prostora vrta, terase i sl. ili javna površina kojom upravlja jedinica lokalne samouprave, u kojem se uslužuju gosti, a u jednom dijelu tog prostora, mogu se naočigled gostiju pripremati napici, hladna i topla jela. Na prostor za usluživanje na otvorenom odgovarajuće se primjenjuju odredbe stava 4. i 5. ovoga člana.

(7) Iznimno od stava 3. ovoga člana, u ugostiteljskim objektima koji posluju sezonski ili povremeno (na plaži, kupalištu, na mjestima prigodnih priredbi, na sajmovima, izletištima i sl.), a nemaju prostoriju za usluživanje, prostorijom za usluživanje smatra se i natkriven prostor na otvorenom.

Član 61.

(1) Restoran mora biti dovoljno prostran i imati potreban broj stolova i stolaca.

(2) Prostorija za usluživanje gostiju i prostor za usluživanje na otvorenom, moraju biti dovoljno prostrani i imati potreban broj stolova (niskih ili visokih), stolaca (niskih ili visokih) ili klupa ili konzumnih pultova, ovisno o vrsti ugostiteljskog objekta.

(3) Restoran i prostorija za usluživanje gostiju mora imati dobro prozračivanje i osvjetljenje.

(4) Restoran i prostorija za usluživanje gostiju moraju imati dovoljan broj vješalica za odlaganje težih odjevnih predmeta gostiju prema broju konzumnih mjesta. Garderoba smještena izvan tih prostorija mora biti odgovarajuće čuvana ili u njoj istaknuta obavijest gostima da se stvari odložene u garderobi ne čuvaju.

(5) Odredba stava 4. ovoga člana ne primjenjuje se na prostor za usluživanje na otvorenom.

(6) Pod u blagovaonici i prostoriji za usluživanje gostiju mora biti od neklizajućeg materijala koji se lako se čisti i održava.

Član 62.

- (1) Stol na kojem se uslužuju gosti mora imati površinu koja se lako čisti i dezinficira, a ako se uslužuju jela stol mora biti prekriven neoštećenim, čistim stolnjakom ili podloškom za posluživanje ispred svakog konzumnog mjesta.
- (2) Kada se uslužuju jela na stolu mora biti papirnati ili platneni ubrus. Papirnati ubrus mora biti od upijajućeg materijala.
- (3) Pribor za jelo (žlice, noževi, vilice i dr.) moraju biti od nehrđajućeg materijala.

Prostorija i priručni prostor za čuvanje hrane i pića

Član 63.

- (1) U ugostiteljskom objektu prostorija za čuvanje hrane i pića mora biti odvojena od kuhinje ili prostora za pripremanje jela, dovoljno zračna i mora biti opremljena odgovarajućim ormarima s pretincima ili policama za smještaj hrane i pića.
- (2) Prostorija iz stavka 1. ovoga člana za čuvanje i održavanje lako pokvarljive hrane i pića mora biti opremljena rashladnim komorama ili hladnjacima odgovarajućeg kapaciteta, kojima se omogućava odvojeno čuvanje različitih vrsta hrane (meso, riba, povrće i voće, mliječni proizvodi i dr.).
- (3) Prozori prostorije za čuvanje hrane i pića moraju biti zaštićeni od mogućnosti ulaska insekata.
- (4) Priručni prostor za čuvanje hrane i pića smješten je neposredno uz prostoriju za pripremanje jela i napitaka ili prostoriju za usluživanje gostiju, a može biti odvojen prostor u tim prostorijama. Na priručni prostor za čuvanje hrane i pića odgovarajuće se primjenjuju odredbe stava 1., 2. i 3. ovoga člana.
- (5) Na priručni prostor za čuvanje hrane i pića odnosno odgovarajući rashladni uređaj u ugostiteljskim objektima iz skupine »Objekti jednostavnih usluga« na odgovarajući se način primjenjuju odredbe stava 4. ovoga člana.

Točionik

Član 64.

- (1) Ugostiteljski objekt u kojem se uslužuju pića i napici mora imati točionik odgovarajuće površine.
- (2) Točionikom se smatra uređen i opremljen prostor u kojem se pripremaju,

izdaju ili uslužuju napici i izdaju ili uslužuju pića, a mogu se pripremati, izdavati ili usluživati i hladna i topla jednostavna jela i slastice.

(3) Točionik je funkcionalna cjelina u zasebnoj prostoriji ili prostoru u neposrednoj blizini restorana, prostorije ili prostora za usluživanje gostiju na otvorenom.

Točionik može biti i samostalna funkcionalna cjelina u prostoriji, prostoru za usluživanje gostiju ili prostoru za usluživanje gostiju na otvorenom.

(4) Točionik mora imati mješalicu s toplom i hladnom vodom i odvodom, uređaje i opremu za odlaganje pića i napitaka, rashladne uređaje za pića, odgovarajući šank s radnom plohom od nehrđajućeg materijala koji se lako čisti i dvodijelni sudoper ili jednodijelni sudoper i stroj za pranje čaša.

(5) Sudoperi i stroj za pranje čaša mogu biti smješteni i izvan točionika u neposrednoj blizini koja s točionikom čini funkcionalnu cjelinu.

(6) Ako se u točioniku pripremaju i uslužuju samo hladna jednostavna jela točionik mora imati radnu površinu za obradu hrane, dvodijelni sudoper za pranje posuđa s tekućom toplom i hladnom vodom, rashladni uređaj za hladna jela i slastice, za potrebe osoblja poseban umivaonik s tekućom hladnom i toplom vodom, tekući sapun, papirnati ručnici ili aparat za sušenje ruku, a ako se pripremaju i uslužuju i topla jednostavna jela točionik mora imati i termički blok i uređaj za odvođenje pare, dima i mirisa (napa) dovoljnog kapaciteta prozračivanja ili djelotvorno prirodno prozračivanje.

(7) Ako se iz točionika neposredno uslužuju gosti točionik mora imati šank sa ili bez visokih stolica.

(8) Šank mora biti od materijala koji se lako čisti.

(9) Ako se u ugostiteljskom objektu uslužuju napici točionik mora imati espresso aparat.

Jelovnik i karta pića

Član 65.

(1) Ugostiteljski objekti iz skupina »Restorani«, »Barovi« i »Objekti jednostavnih usluga« moraju na svakom stolu imati jelovnik i kartu pića ako se gosti uslužuju za stolom.

(2) Iznimno od stava 1. ovoga člana ugostiteljski objekt vrsta restoran i gostionica može imati dovoljan broj jelovnika i karti pića, u skladu sa učestalosti narudžbi ili

na svakom stolu mora biti jelovnik i karta pića.

(3) Ugostiteljski objekti u kojima se gosti uslužuju za šankom točionika, moraju imati istaknut jelovnik i kartu pića na šanku.

(4) Ugostiteljskim objektima iz skupine »Restorani« i »Barovi« u kojima se gostima nude topla i hladna jela, jelovnici i karte pića moraju biti izloženi na ulazu ugostiteljskog objekta na prikladan način.

(5) U jelovniku se navode jela i slastice, a u karti pića, pića i napici, te njihove cijene s porezom.

(6) Jelovnik i karta pića ispisuju se na službenim jezima Federacije BiH i najmanje jednom svjetskom jeziku.

(7) Jelovnik i karta pića obvezno se stavljaju na uvid gostu prije preuzimanja narudžbe.

(8) Jela, slastice, pića i napici navedeni u jelovniku i karti pića moraju se uslužiti ako ih gost zahtijeva.

(9) Primjerak normativa jela, pića i napitaka obvezno se stavljaju na uvid gostu na njegov zahtjev.

Uslovi za dostavu jela

Član 66.

Dostava jela iz ugostiteljskog objekta može se vršiti vlastitim dostavnim vozilima koja moraju udovoljavati propisima o higijeni hrane.

Uslovi u pogledu osoblja zaposlenog u ugostiteljskom objektu

Član 67.

(1) Osoblje zaposleno u ugostiteljskom objektu mora se prema gostu odnositi profesionalno.

(2) Osoblje zaposleno na poslovima usluživanja u ugostiteljskim objektima iz skupina »Restorani« i »Barovi« mora poznavati najmanje jedan strani jezik.

(3) Osoblje mora biti uredno, čisto i primjereno odjeveno.

Član 68.

(1) Ugostiteljski objekt mora za zaposleno osoblje imati: garderobu, odgovarajući broj prostorija za osobnu higijenu osoblja (zahoda, tuš-kupaonica).

(2) U garderobi ili odgovarajućoj prostoriji, za svaku zaposlenu osobu mora biti

garderobni ormarić s ključem. Za osoblje koje radi na pripremanju i usluživanju jela mora biti obezbjeđen dvodijelni garderobni ormarić.

(3) Iznimno od stava 1. i 2. ovoga člana ugostiteljski objekti iz skupine »Objekti jednostavnih usluga« ne moraju imati tuš-kupaonicu, a ugostiteljski objekt vrste objekt jednostavnih usluga na klupi i vrste objekt jednostavnih usluga na kolicima ili sličnim napravama ne moraju imati garderobni ormarić.

(4) Ugostiteljski objekt u kojem je zaposleno do pet osoba mora imati zahod za zaposleno osoblje s jednom zahodskom kabinom i pred prostorom s umivaonikom s tekućom toplom i hladnom vodom.

(5) Ugostiteljski objekt u kojem u jednoj smjeni radi 6 do 15 osoba mora imati jedan zahod za žene s pred prostorom s umivaonikom s tekućom toplom i hladnom vodom i jedan zahod za muškarce s pisoarom i pred prostorom s umivaonikom s tekućom toplom i hladnom vodom, te jednu tuš-kupaonicu.

(6) Ugostiteljski objekt u kojem u jednoj smjeni radi više od 15 osoba mora imati zahode u skladu sa stavom 4. ovoga člana, te jednu tuš-kupaonicu za žene i jednu tuš-kupaonicu za muškarce.

(7) Zahodi za zaposleno osoblje moraju biti smješteni tako da im osoblje može prići ne prolazeći prostorijama i prostorima namijenjenim gostima ugostiteljskog objekta.

(8) Ugostiteljski objekt u kojem u jednoj smjeni radi više od 20 lica mora imati restoran ili poseban prostor za ishranu zaposlenog osoblja.

(9) Iznimno od odredbe stava 3. ovoga člana, zahod za zaposleno osoblje s jednom zahodskom kabinom i pred prostorom s umivaonikom s tekućom toplom i hladnom vodom ne moraju imati ugostiteljski objekti ako imaju do pet zaposlenih lica ii ako je korištenje zahoda za zaposleno osoblje osigurano u skladu sa drugim propisom, sljedeći ugostiteljski objekti:

– postojeći ugostiteljski objekti koji nemaju zahod za zaposleno osoblje u skladu sa ranijim propisima,

– ugostiteljski objekti vrste: zdravljak, zalogajnica, pečenjarnica, pizzeria, slastičarnica, objekt brze prehrane, caffe bar, buffet, krčma, konoba i klet, ako imaju površinu prostorije za usluživanje gostiju do 15 m,

– ugostiteljski objekti iz skupine »Objekti jednostavnih usluga« koji nemaju prostoriju za usluživanje, odnosno imaju prostoriju za usluživanje do 15 m².

IV. POSTUPAK UTVRĐIVANJA MINIMALNIH USLOVA I KATEGORIJE

Član 69.

(1) Postupak kojim se utvrđuje da li su ispunjeni minimalni uslovi propisani ovim Pravilnikom provodi komisija općinskog, odnosno gradskog organa uprave nadležnog za poslove ugostiteljstva, prema mjestu sjedišta objekta (u daljnjem tekstu: nadležni organ) koja se sastoji od najmanje dva člana koji su stručni uposlenici nadležnog organa, a imenuje ih rukovodilac nadležnog organa.

(2) Postupak kojim se utvrđuje da li su ispunjeni minimalni uslovi i kategorija restorana kojeg se kategorija označava zlatnom kuharskom kapom provodi Komisija Federalnog ministarstva okoliša i turizma, (u daljem tekstu: Ministarstvo) koja se sastoji od najmanje 3 člana, a imenuje je Ministar.

(3) Komisiju iz stava 2. ovoga člana čine stručnjaci Ministarstva.

(4) Zapisnik Komisije o obavljenom očevidu u ugostiteljskom objektu mora sadržavati i opće podatke o ugostitelju i ugostiteljskom objektu:

- firmu i sjedište ugostitelja
- vrstu naziv i adresu ugostiteljskog objekta
- usluge koje će se pružati u ugostiteljskom objektu
- kapacitet ugostiteljskog objekta (broj sjedećih i broj stajaćih konzumnih mjesta u blagovaonici, prostoriji za usluživanje i na prostoru za usluživanje na otvorenom, broj soba i postelja u gostionici ukoliko se u gostionici pružaju usluge smještaja
- opis prostorija i prostora ugostiteljskog objekta (broj, vrsta, kvadratura, namještaj za boravak gostiju i dr.)

(5) Minimalni uslovi ugostiteljskih objekata iz skupina »Restorani«, »Barovi«, »Catering objekti« i »Objekti jednostavnih usluga« prikazani su i u tabeli, koja je sastavni dio ovog Pravilnika (Prilog I.).

(6) Minimalni uslovi ugostiteljskih objekata iz skupina »Restorani« i uslovi za kategoriju prikazani su i u tabeli, koja je sastavni je dio ovog Pravilnika (Prilog II.).

V. Način označavanja kategorije ugostiteljskog objekta RESTORAN

Član 70.

(1) Kategorija ugostiteljskog objekta RESTORAN čije su oznake za kategoriju brončana, srebrna ili zlatna kuharska kapa označavaju se standardiziranom pločom.

(2) Grafička rješenja za standardizirane ploče iz stava 1. ovog člana prikazana su u prilogu koji je sastavni dio ovoga Pravilnika. (Prilog III).

(3) Standardizirane ploče iz stava 1. ovog člana, mogu proizvoditi sva fizička i pravna lica – proizvođači (obrtnici, firme), koji za tu proizvodnju pribave prethodnu saglasnost Ministarstva.

(4) Ministarstvo će saglasnost iz prethodnog stava izdati proizvođaču koji uz zahtjev za izdavanje saglasnosti dostavi primjerak standardizirane ploče atestiran od akreditiranog laboratorija u pogledu istovjetnosti s grafičkim rješenjima i tehničkim uslovima propisanim u Prilogu III. ovog Pravilnika. Primjerak standardizirane ploče potrebno je dostaviti za svaku kategoriju Restorana koju proizvođač želi proizvoditi.

(5) Iznimno, saglasnost iz stava 4. ovog člana, nije dužan pribaviti proizvođač standardiziranih ploča koji ploče proizvodi na osnovu ranije sklopljenih ugovora sa Ministarstvom.

(6) Nadležnost nad izdavanjem standardiziranih ploča iz stava 1. ovoga člana ima Ministarstvo.

Zahtjev za izdavanje standardizirane ploče ugostitelj podnosi Ministarstvu.

Uz zahtjev ugostitelj prilaže kopiju rješenja kojim je utvrđena kategorija objekta.

Ministarstvo na osnovu zaprimljenog zahtjeva obavještava ugostitelja o odabranom proizvođaču standardizirane ploče, te troškovima izrade i dostave naručene ploče.

Ugostitelj standardiziranu ploču naručuje izravno od proizvođača, te snosi troškove izrade i dostave naručene ploče.

Član 71.

(1) Ugostitelj snosi troškove postupka iz člana 69. stav 2. ovog Pravilnika, koje čine: dnevnicu, troškovi prijevoza, troškovi smještaja i naknada za rad, koja pripada članovima Komisije .

(2) Članu Komisije dnevno pripada naknada za rad u visini iznosa dnevnice.

(3) Ugostitelj je dužan izmiriti troškove postupka, na način što će ukupne troškove iz stava 1. ovog člana uplatiti na depozitni račun Budžeta Federacije BiH.

VI. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 72.

Ugostitelji koji obavljaju ugostiteljsku djelatnost u objektima iz skupine Restorani, obavezni su u roku od jedne godine od dana stupanja na snagu ovog pravilnika, uskladiti svoje poslovanje s odredbama ovog Pravilnika.

Član 73.

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o razvrstavanju minimalnim uslovima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata ("Službene novine Federacije BiH" br. 23/96, 46/98, 27/00 i 36/02), kojima su propisane vrste ugostiteljskih objekata iz skupine Restorani, minimalni uslovi za te vrste objekata, te elementi i mjerila za kategorizaciju Restorana.

Član 74.

Zahtjevi ugostitelja za utvrđivanje minimalnih uslova i uslova za kategoriju, te upis u Upisnik ugostiteljskih objekata, koji su u postupku upravnog rješavanja na dan stupanja na snagu ovog Pravilnika, riješit će se u skladu s ovim Pravilnikom.

Član 75.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenim novinama Federacije BiH".

Broj: 06/1-22-4-1119/10

Sarajevo, 21.6.2010. godine

Ministar

dr.sc. Nevenko Herceg