

RADNI MATERIJAL

Na temelju članka 7. stavka 4., članka 14. stavka 2. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti („Narodne novine“, broj 138/06) ministar nadležan za turizam, uz suglasnost ministra nadležnog za zdravstvo, donosi

PRAVILNIK

O RAZVRSTAVANJU I MINIMALNIM UVJETIMA UGOSTITELJSKIH OBJEKATA IZ SKUPINA „RESTORANI“, „BAROVI“, „CATERING OBJEKTI“ I „OBJEKTI JEDNOSTAVNIH USLUGA“

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim Pravilnikom uređuje se razvrstavanje i minimalni uvjeti 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, te način utvrđivanja ispunjavanja minimalnih uvjeta za vrstu ugostiteljskog objekta.

Članak 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, ukoliko ovim Pravilnikom nije drugačije propisano.
- (2) Iznimno od stavka 1. ovoga članka ugostiteljski objekt vrste slastičarnica može imati lokacijski odvojene prostorije za pripremanje slastica od prostorija u kojima se gosti uslužuju.
- (2) 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 objektu u kojem je već poslovao ugostiteljski objekt iste vrste.
- (3) Postojećim ugostiteljskim objektom u smislu ovoga Pravilnika ne smatra se ugostiteljski objekt za koji je nakon stupanja na snagu ovoga Pravilnika zatražena izmjena vrste.
- (4) 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, čevapčići, ražnjići, kotlovina, pomesfrittes, palačinke i slična jela.

II. RAZVRSTAVANJE SKUPINA UGOSTITELJSKIH OBJEKATA

Članak 3.

- (I) Svaka skupina ugostiteljskih objekata iz članka 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 stavku 1. ovoga članka, određena je i minimumom ugostiteljskih usluga koje se u njemu obvezno pružaju te minimalnim uvjetima kojima mora udovoljiti ugostiteljski objekt.

1. SKUPINA „RESTORANI“

Članak 4.

Skupinu "Restorani" čine sljedeće vrste ugostiteljskih objekata: restoran, gostionica, zdravljak, zalogajnica, pečenjarnica, pizzeria, bistro, slastičarnica i objekt brze prehrane.

Restoran

Članak 5.

(1) Restoran je ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju topla i hladna jela koja zahtijevaju složeniju pripremu, te ostala jela i slastice, uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napici.

(2) Restoran mora imati blagovaonicu ili prostoriju za usluživanje s namještajem prikladnim za duži boravak gostiju, kuhinju, točionik, te priručni prostor za čuvanje namirnica i pića.

(3) Restoran kapaciteta većeg od 100 konzumnih mjesta mora imati konobarsku pripremnicu (office). Restoran sa samoposluživanjem gostiju ne mora imati konobarsku pripremnicu.

(4) Restoran može biti klupskog tipa.

Gostionica

Članak 6.

(1) Gostionica je ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju gotova uobičajena domaća topla i hladna jela, te uslužuju pića, pripremaju i uslužuju napici.

(2) U gostionici gostima se mogu pružiti i usluge smještaja u sobama. Gostionica može imati najviše 7 soba.

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

(4) Gostionica u kojoj se pružaju usluge smještaja mora ispod naziva "gostionica" imati i dodatak "s pružanjem usluga smještaja":

(5) Sobe iz stavka 2. ovoga članka moraju na odgovarajući način ispunjavati minimalne uvjete za vrstu ugostiteljskog objekta „Soba za iznajmljivanje“ iz skupine „Kampovi i druge vrste ugostiteljskih objekata za smještaj“, sukladno posebnom propisu.

Zdravljak

Članak 7.

(1) Zdravljak je ugostiteljski objekt u kojem se pretežito 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.

(2) 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 namirnica i bezalkoholnih pića.

(4) Iznimno, umjesto naziva vrste „zdravljak“ može se koristiti i komercijalni naziv „buregdžnica“ ukoliko se u ugostiteljskom objektu pripremaju jela od tijesta (razne vrste bureka).

Zalogajnica

Članak 8.

(1) Zalogajnica je ugostiteljski objekt u kojem se na očigled gostiju pripremaju i uslužuju jela i napici, te uslužuju pića.

(2) 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 namirnica i pića.

(3) Iznimno, umjesto naziva vrste „zalogajnica“ može se koristiti i komercijalni naziv „snack“.

Pečenjarnica

Članak 9.

(1) Pečenjarnica je ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju pečena jela, te uslužuju pića, a mogu se pripremati i usluživati i napici.

(2) Pečenjarnica mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, prostor za pripremanje jela i priručni prostor za čuvanje namirnica i pića.

(3) Iznimno od stavka 2. ovoga članka pečenjarnica ne mora imati prostoriju za usluživanje gostiju ako se usluživanje vrši radi konzumacije izvan ugostiteljskog objekta tj. na drugom mjestu ili u hodu.

(4) 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.

(5) Pečenjarnica može jela iz svog asortimana dostavljati korisnicima vlastitim dostavnim vozilima, koja moraju udovoljavati propisanim sanitarnim i drugim uvjetima.

(6) Pečenjarnica može biti i u kiosku.

(7) Iznimno, umjesto naziva vrste „pečenjarnica“ može se koristiti i komercijalni naziv kao npr. „grill“ i sl.

Pizzeria

Članak 10.

(1) Pizzeria je ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju pizze, te uslužuju pića, a mogu se pripremati i usluživati i druga jela od tjestenine i napici.

(2) Pizzeria mora imati prostoriju za usluživanje gostiju, točionik, prostor za pripremanje jela i priručni prostor za čuvanje namirnica i pića.

(3) Pizzeria može jela iz svog asortimana dostavljati korisnicima vlastitim dostavnim vozilima, koja moraju udovoljavati propisanim sanitarnim i drugim uvjetima.

Bistro

Članak 11.

(1) Bistro je ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju jednostavna hladna i topla jela, te uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napici.

(2) Bistro mora imati prostoriju za usluživanje gostiju, točionik, prostor za pripremanje jela i priručni prostor za čuvanje namirnica i pića.

Slastičarnica

Članak 12.

(1) Slastičarnica je 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.

(2) Iznimno od odredbe stavka 1. ovoga članka slastičarnica je i ugostiteljski objekt u kojemu se slastice samo uslužuju gostima, a mogu se pripremati i usluživati napici te usluživati bezalkoholna pića.

(3) Slastičarnica mora imati prostoriju za usluživanje, s niskim stolovima i namještajem za sjedenje (stolicama ili klupama) ili zasebnim pultovima ili s visokim stolovima s ili bez visokih barskih stolica, točionik s rashladnim vitrinama za slastice odnosno sladoled, priručni prostor za čuvanje namirnica, slastica i bezalkoholnih pića, te kuhinju ili prostor za pripremanje slastica s odgovarajućim termičkim blokom.

(4) Ukoliko su prostorije za pripremanje slastica lokacijski odvojene od prostorija u kojima se gosti uslužuju transport slastica mora se vršiti uz ispunjavanje propisanih sanitarnih uvjeta.

(5) Iznimno od stavka 3. ovoga članka 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.

(6) 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.

(7) Slastičarnica može biti i u kiosku.

Objekt brze prehrane

Članak 13.

(1) Objekt brze prehrane (fast food) je 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) Objekt brze prehrane mora imati prostoriju za usluživanje, s niskim stolovima i namještajem za sjedenje (stolicama ili klupama) ili zasebnim pultovima ili s visokim stolovima s ili bez visokih barskih stolica, prostor za pripremanje jela, točionik, te priručni prostor za čuvanje namirnica i pića.

(3) Iznimno od stavka 2. 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.

(4) U objektu brze prehrane gosti se u pravilu uslužuju na jednostavan način - samoposluživanjem.

(5) Objekt brze prehrane može biti i u kiosku.

2. SKUPINA "BAROVI"

Članak 14.

(1) Skupinu "Barovi" čine sljedeće vrste ugostiteljskih objekata: kavana, noćni klub, noćni bar, disco klub, disco bar, caffe bar, pivnica, buffet, krčma, konoba i klet.

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

Kavana

Članak 15.

(1) Kavana je ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju kava, ostali napici i slastice, te uslužuju pića, a mogu se pripremati i usluživati hladna i topla jela.

(2) Hladna i topla jela mogu se usluživati u dijelu prostorije za usluživanje ili zasebnoj blagovaonici.

(3) Kavana mora imati prostoriju za usluživanje gostiju, kuhinju ili prostor za pripremanje slastica, hladnih i jednostavnih toplih jela, točionik s izložbenom rashladnom vitrinom za slastice i hladna jela ako se uslužuju, priručni prostor za čuvanje namirnica i pića, te namještaj prilagođen dužem boravku gostiju.

Noćni klub

Članak 16.

(1) Noćni klub je ugostiteljski objekt u kojem se pretežito uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napici, a mogu se pripremati i usluživati jednostavna jela.

(2) Noćni klub ima živu glazbu, a u njemu se mogu izvoditi i artistički i slični zabavni programi.

(3) Noćni klub mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, koji ukoliko se uslužuju hladna jednostavna jela mora imati izložbenu rashladnu vitrinu, priručni prostor za čuvanje namirnica i pića, prostor za ples sukladno kapacitetu 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.

(4) Noćni klub može biti klupskog tipa.

Noćni bar

Članak 17.

(1) Noćni bar je ugostiteljski objekt u kojem se pretežito uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napici, a mogu se pripremati i usluživati jednostavna jela.

(2) Noćni bar ima animir glazbu, koja se može izvoditi i u živo.

(3) Noćni bar mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, koji ukoliko se uslužuju hladna jednostavna jela mora imati izložbenu rashladnu vitrinu, priručni prostor za čuvanje namirnica i pića, garderobu za goste, te namještaj prilagođen dužem boravku gostiju.

(4) Noćni bar može biti klupskog tipa.

Disco klub

Članak 18.

- (1) Disco klub je ugostiteljski objekt u kojem se pretežito uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napici, a mogu se pripremati i usluživati jednostavna jela.
- (2) Disco klub mora imati glazbu koja se izvodi odgovarajućim uređajima, a može povremeno imati i živu glazbu.
- (3) Disco klub mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, koji ukoliko se uslužuju hladna jednostavna jela mora imati izložbenu rashladnu vitrinu, priručni prostor za čuvanje namirnica i pića, garderobu za goste, prostor za ples, te namještaj prilagođen dužem boravku gostiju.

Disco bar

Članak 20.

- (1) Disco bar je ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju napici i pića, a mogu se pripremati i usluživati topli i hladni sendviči i slastice.
- (2) Disco bar ima disco glazbu koja se izvodi odgovarajućim uređajima.
- (3) Disco bar, u pravilu, nema plesni podij.
- (4) Disco bar mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, prostor za pripremanje i usluživanje sendviča i usluživanje slastica koji može biti u sklopu točionika, prostor za pripremanje slastica ako se pripremaju u tom ugostiteljskom objektu, te priručni prostor za čuvanje namirnica i pića koji može biti u sklopu točionika.

Caffe bar

Članak 21.

- (1) Caffe bar je ugostiteljski objekt u kojem se pretežito priprema i uslužuje kava i drugi napici, uslužuju pića, a mogu se pripremati i usluživati ili samo usluživati topli i hladni sendviči, slastice i voće.
- (2) 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, 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 namirnica i pića koji može biti u sklopu točionika.
- (3) Caffe bar može biti klupskog tipa.
- (4) 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.

Pivnica

Članak 22.

- (1) Pivnica je ugostiteljski objekt u kojem se pretežito uslužuje točeno pivo, a mogu se pripremati i usluživati topli i hladna jela uobičajena za tu vrstu ugostiteljskog objekta i usluživati pića.
- (2) Pivnica mora imati prostoriju za usluživanje gostiju, točionik s uređajem za točenje piva na krigle, prostor za pripremanje jela ako se jela pripremaju i priručni prostor za čuvanje namirnica i piva.

(3) Iznimno, umjesto naziva vrste „pivnica“ može se koristiti komercijalni naziv „pub“.

Buffet

Članak 23.

(1) Buffet je ugostiteljski objekt u kojem se pretežito uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napici i hladna jela, a mogu se pripremati i usluživati i jednostavna topla jela.

(2) Buffet mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, prostor za pripremanje jela i priručni prostor za čuvanje namirnica i pića.

Krčma

Članak 24.

(1) Krčma je ugostiteljski objekt u kojem se pretežito 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.

(2) Krčma mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, prostor za pripremanje jela i priručni prostor za čuvanje namirnica i pića.

Konoba

Članak 25

(1) Konoba je ugostiteljski objekt u kojem 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 i pripremati i usluživati napici.

(2) Konoba mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, prostor za pripremanje jela, priručni prostor za čuvanje namirnica i pića, te izvorni namještaj iz kraja u kojem se ugostiteljski objekt nalazi.

(3) Jela iz stavka 1. ovoga članka mogu se pripremati i na ognjištu.

Klet

Članak 26.

(1) Klet je 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) Na ugostiteljski objekt iz odredbe stavka 1. ovoga članka odgovarajuće se primjenjuju odredbe ovoga Pravilnika kojima je propisana vrsta konoba.

3. SKUPINA "CATERING OBJEKTI"

Pripremnica obroka (catering)

Članak 27.

(1) Pripremnica obroka (catering) je 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: prijevozna sredstva, odgovarajuće prostorije za prehranu djelatnika pravnih i fizičkih osoba, stanovi i sl., te prostorije i prostori gdje su organizirane svadbe, prijemi, banketi i drugi slični događaji.

(2) Pripremnica obroka (catering) mora imati kuhinju i prostoriju za čuvanje namirnica i pića, te odgovarajuća dostavna vozila koja ispunjavaju propisane sanitarne i druge uvjete.

4. SKUPINA „OBJEKTI JEDNOSTAVNIH USLUGA“

Članak 28.

(1) Objekti jednostavnih usluga razvrstavaju se u vrste: objekt jednostavnih usluga u kiosku, objekt jednostavnih brzih usluga, objekt jednostavnih usluga u nepokretnom vozilu (ili priključnom vozilu), objekt jednostavnih usluga u šatoru, objekt jednostavnih usluga na klupi i objekt jednostavnih usluga na kolicima (ili sličnim napravama).

(2) U objektima jednostavnih usluga mogu se pripremati i usluživati jednostavna jela, pića i napici, usluživati jednostavna jela u konfekcioniranom obliku, pića u originalnom pakovanju, te slastice i sladoled, ukoliko ovim Pravilnikom nije drugačije propisano.

(3) 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 uvjete, razmjerno veličini prostora objekta.

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

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

Objekt jednostavnih usluga u kiosku

Članak 29.

(1) U objektu jednostavnih usluga u kiosku mogu se pripremati i usluživati jednostavna jela, pića i napici, usluživati jednostavna jela u konfekcioniranom obliku, pića u originalnom pakovanju, te slastice i sladoled.

(2) Objekt jednostavnih usluga u kiosku mora imati točionik, prostor za pripremanje jela u točioniku, priručni prostor za čuvanje namirnica i pića, dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje, a može imati i prostor za usluživanje s točionikom.

(3) Iznimno od stavka 2. ovoga članka objekt jednostavnih usluga u kiosku ne mora imati prostor za pripremanje jela u točioniku ukoliko samo priprema i uslužuju pića i napitke.

(4) Objekt jednostavnih usluga u kiosku koji nema prostoriju za usluživanje mora imati nadstrešnicu i otvor za usluživanje s rubnom daskom.

(5) Pod uvjetima za pružanje usluga u kiosku mogu se pružati usluge i iz kontejnera.

Objekt jednostavnih brzih usluga

Članak 30.

(1) U objektu jednostavnih brzih usluga mogu se 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.

(2) Objekt jednostavnih brzih usluga mora imati točionik, prostor za pripremanje jela u točioniku, te priručni prostor za čuvanje namirnica i pića, a može imati i prostoriju za usluživanje.

Objekt jednostavnih usluga u nepokretnom vozilu (ili priključnom vozilu)

Članak 31.

(1) U objektu jednostavnih usluga u nepokretnom vozilu (ili priključnom vozilu) mogu se pripremati i usluživati jednostavna jela, pića i napici, usluživati jednostavna jela u konfekcioniranom obliku, pića u originalnom pakovanju, te slastice i sladoled.

(2) 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 registrirano i u voznom stanju.

(3) Objekt jednostavnih usluga u nepokretnom vozilu mora imati točionik, prostor za pripremanje jela u točioniku, priručni prostor za čuvanje namirnica i pića, spremnik s dovoljno higijenski ispravne vode, te dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranj, a može imati i prostor za usluživanje.

Objekt jednostavnih usluga u šatoru

Članak 32.

(1) U objektu jednostavnih usluga u šatoru mogu se pripremati i usluživati jednostavna jela, pića i napici, te usluživati jela u konfekcioniranom obliku i pića u originalnom pakovanju.

(2) 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 higijenski ispravne vode, te dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje.

(3) Šator treba biti od vodonepropusnog materijala, stabilan i prostran, te mora imati dovoljan broj stabilnih stolova, klupa za sjedenje ili stolica.

Objekt jednostavnih usluga na klupi

Članak 33.

(1) U objektu jednostavnih usluga na klupi mogu se pripremati i usluživati slijedeća jednostavna jela: topli i hladni sendviči, hrenovke, kobasice, hot-dog, kotleti, čevapčići, ražnjići, pomesfrittes, palačinke i slična jela, te usluživati jednostavna jela u konfekcioniranom stanju i bezalkoholna pića u originalnom pakovanju.

(2) Objekt jednostavnih usluga na klupi mora imati radnu površinu od nehrđajućeg materijala koji se lako čisti i pere, veličine dostatne za pripremu vrsta i količina jela i pića koja se uslužuju, odgovarajući termički blok i odgovarajući rashladni uređaj, spremnik s dovoljno higijenski ispravne vode, 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)

Članak 34.

(1) U objektu jednostavnih usluga na kolicima (ili sličnim napravama) mogu se pripremati i usluživati slijedeća jednostavna jela: hot-dog, hrenovke, kobasice, palačinke i slična jela, te usluživati jednostavna jela u konfekcioniranom obliku.

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

III. MINIMALNI UVJETI

Članak 35.

(1) Minimalni uvjeti primjenjuju se na sve vrste ugostiteljskih objekata, ako ovim Pravilnikom nije drukčije određeno.

(2) Iznimno od stavka 1. ovoga članka, 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 uvjeta, ako su smješteni u zgradi koja je registrirana kao povijesno-kulturni objekt ili u objektu od posebne ambijentalne vrijednosti odnosno u zaštićenoj spomeničkoj cjelini, uz prethodno pribavljene dozvole sukladno propisima o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara.

Opći minimalni uvjeti

Članak 36.

Ugostiteljski objekti moraju biti uređeni i opremljeni, te kadrovski ekipirani tako da omogućuju racionalno korištenje prostora, nesmetano kretanje gostiju i zaposlenog osoblja, nesmetan prijenos stvari, odgovarajuće čuvanje robe, namirnica i pića, zaštitu zdravlja gostiju i zaposlenog osoblja, te stručno usluživanje gostiju.

Označavanje ugostiteljskog objekta

Članak 37.

(1) Na ulazu u ugostiteljski objekt mora biti vidno istaknut natpis s oznakom vrste ugostiteljskog objekta, nazivom pod kojim posluje ugostiteljski objekt i tvrtkom ugostitelja, prema rješenju nadležnog ureda.

(2) Iznimno, na ugostiteljske objekte iz skupine „objekti jednostavnih usluga“ na odgovarajući se način primjenjuje odredba stavka 1. ovoga članka.

Ispravnost i funkcionalnost uređaja i opreme

Članak 38.

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

Zaštita od buke

Članak 39.

Ugostiteljski objekti moraju ispunjavati uvjete za zaštitu od buke sukladno posebnim propisima.

Opskrba vodom i zbrinjavanje otpadnih tvari

Članak 40.

(1) Ugostiteljski objekt mora stalno raspolagati dovoljnim količinama higijenski ispravne vode, koja se osigurava priključkom na javni vodovod, a gdje javni vodovod ne postoji, to se mora osigurati na drugi način sukladno posebnim propisima, ako nije drugačije uređeno ovim Pravilnikom.

(2) Otpadne tekućine moraju se odvoditi iz ugostiteljskog objekta zatvorenim sustavom (javna kanalizacija), a gdje to nije moguće odvodnja mora biti osigurana na drugi način sukladno posebnim propisima, ako nije drugačije uređeno ovim Pravilnikom.

(3) Krute otpadne tvari moraju se odlagati u odgovarajuće zatvorene posude za otpatke, te se sukladno posebnim propisima redovito odstranjivati iz ugostiteljskog objekta.

(4) Iznimno od stavka 1. ovoga članka 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 higijenski ispravne vode.

Opskrba električnom energijom

Članak 41.

(1) Ugostiteljski objekt mora biti priključen na javnu električnu mrežu ili na drugi odgovarajući način biti opskrbljen električnom energijom.

(2) Električno osvjjetljenje mora biti osigurano 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

Članak 42.

(1) Ugostiteljski objekt smješten u zgradi mora biti priključen na javnu telefonsku mrežu, osim na mjestima gdje takve mogućnosti ne postoje.

(2) Ugostiteljski objekt vrste restoran mora imati osiguran najmanje jedan telefonski aparat za potrebe gostiju.

Zaštita od požara

Članak 43.

Ugostiteljski objekt mora ispunjavati uvjete za zaštitu od požara sukladno posebnim propisima.

Grijanje prostorija

Članak 44.

(1) U svim zajedničkim prostorijama ugostiteljskog objekta u kojima borave gosti, mora biti osiguran odgovarajući način grijanja prostorija do temperature od najmanje 18,5°C, uz mogućnost prozračivanja.

(2) Ugostiteljski objekt koji posluje samo ljeti ne mora imati osigurano grijanje prostorija.

Unutarnje visine prostorija

Članak 45.

(1) U ugostiteljskom objektu visina od poda do stropa (dalje u tekstu: unutarnja visina) u prostorijama za boravak, blagovanje i prostorijama za usluživanje gostiju, mora iznositi 2,80 m, ako ovim Pravilnikom nije drukčije određeno.

(2) Iznimno, od odredbe stavka 1. ovoga članka, u prostorijama za boravak, blagovanje i usluživanje gostiju, unutarnja visina može iznositi 2,50 m ako je u ugostiteljskom objektu ili tim prostorijama objekta ugrađen klima uređaj.

(3) Odredba stavka 2. ovoga članka ne primjenjuje se na ugostiteljske objekte vrste: noćni klub, noćni bar, disco klub i disco bar.

(4) U prostorijama ugostiteljskog objekta s koso izvedenim stropom ili stropom različitih razina, prosječna unutarnja visina mora biti sukladna odredbi stavka 1. ovoga članka.

Zaštita od prašine

Članak 46.

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

Zahod

Članak 47.

(1) Ugostiteljski objekt mora imati uređen i opremljen zahod za žene i zahod za muškarce, ako ovim Pravilnikom nije drugačije propisano, i to:

1. zahod za žene koji se sastoji od prostorije u kojoj je zahodska školjka (zahodska kabina) i predprostorije u kojoj je umivaonik,

2. zahod za muškarce koji se sastoji od prostorije u kojoj je zahodska školjka (zahodska kabina), predprostorije u kojoj je umivaonik i prostorije u kojoj je pisoar.

(2) Iznimno od stavka 1. ovoga članka, u postojećem ugostiteljskom objektu u kojem je površina za usluživanje do 50m², zahod se može sastojati od jedne zahodske kabine, pretprostora s umivaonikom, te pisoara koji je od zahodske kabine i umivaonika dijelom odvojen odgovarajućom vizualnom pregradom, uz uvjet da je takav zahod postojao u ugostiteljskom objektu na dan stupanja na snagu ovoga Pravilnika.

(3) U zahodima mora biti besprijekoran red i čistoća, a prostorije moraju biti dezinficirane uz mogućnost dobrog prozračivanja prirodnim putem ili uređajem za prozračivanje.

(4) Iznimno od odredbe stavka 1. ovoga članka 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 stavka 1. ovoga članka 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 vlaku.

(6) Iznimno od stavka 1. ovoga članka 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.

Članak 48.

(1) Broj zahodskih kabina, ako ovim Pravilnikom nije drugačije propisano, mora biti razmjernan broju konzumnih mjesta u blagovaonici i/ili prostoriji za usluživanje (sjedećih i stajaćih) i to:

- do 80 mjesta, jedna zahodska kabina u zahodu za žene i jedna zahodska kabina u zahodu za muškarce, s prostorijom u kojoj je jedan pisoar,
- do 160 mjesta, dvije zahodske kabine u zahodu za žene i jedna zahodska kabina u zahodu za muškarce, s prostorijom 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.

Članak 49.

(1) Na ulazu u zahod moraju biti istaknute oznake kojima se uobičajeno označavaju 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.

Članak 50.

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

(2) Broj umivaonika iz stavka 1. ovog članka mora biti razmjernan broju konzumnih mjesta u blagovaonici i/ili prostoriji za usluživanje (sjedećih i stajaćih) i to:

- do 160 mjesta – jedan umivaonik u svakoj pretprostoriji (posebno za žene i posebno za muškarce),
- do 320 mjesta – dva umivaonika u svakoj pretprostoriji (posebno za žene i posebno za muškarce),
- od 320 mjesta na više – tri umivaonika u svakoj pretprostoriji (posebno za žene i posebno za muškarce).

(3) Iznimno od odredbe stavka 2. ovoga članka, 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 razmjernan broju konzumnih mjesta u blagovaonici i/ili prostoriji za usluživanje (sjedećih i stajaćih) i to:

- do 80 mjesta dva umivaonika,
- do 160 mjesta tri umivaonika,
- do 320 mjesta četiri umivaonika,
- od 320 na više pet umivaonika.

Članak 51.

- (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 oličeni zid).
- (3) Prozori zahoda moraju biti od neprozirnog stakla ili s mogućnošću zaštite od pogleda izvana. Vrata ne smiju biti ostakljena.
- (4) S zahodskoj kabini mora biti: kuka za vješanje odjeće, naprava za zaključavanje ili zasunjivanje 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.

Članak 52.

- (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

Članak 53.

- (1) Kuhinja u ugostiteljskom objektu kapacitetom mora odgovarati potrebama ponude, odnosno asortimana jela, napitaka, pića i slastica, i broju konzumnih mjesta.
- (2) Kuhinja mora imati:
 - odgovarajuće uređajima za termičku obradu hrane, pića i napitaka,
 - odgovarajuće radne površine, prostore i uređaje za pripremu (čišćenje i obradu) namirnica zasebno za ribu, meso, povrće i voće, ovisno o ponudi jela, koji se mogu nalaziti i u neposrednoj blizini kuhinje,
 - odgovarajuće rashladne uređaje za namirnice 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 trodjelno, a za pranje crnog posuđa dvodjelno korito. Ako se pranje posuđa obavlja strojno dostatni su jednodjelni 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
 - 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 na 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 nehrdajućeg 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.

Članak 54.

- (1) 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.
- (2) Unutarnja visina u kuhinji mora iznositi 2,80 m, a u postojećim ugostiteljskim objektima najmanje 2,5 m.
- (3) Zidovi kuhinje i prostora za pripremanje i obradu namirnica i pranje posuđa, do visine 1,80m od poda, moraju 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).
- (4) Prozori i otvori u kuhinji moraju biti zaštićeni od ulaska insekata.

Prostor za pripremanje jela

Članak 55.

- (1) Ugostiteljski objekt koji nema kuhinju, a goste uslužuje toplim jelima, mora imati prostor za pripremanje jela, ako ovim Pravilnikom nije drugačije propisano.
- (2) Prostor za pripremanje jela mora imati:
- odgovarajući termički blok,
 - radnu površinu za pripremu (čišćenje i obradu) namirnica zasebno za ribu, meso, povrće i voće, ovisno o ponudi jela,
 - dvodjelni sudoper za pranje posuđa, s tekućom toplom i hladnom vodom. Ako se pranje posuđa obavlja strojno dostatan je jednodjelni sudoper za pranje posuđa s toplom i hladnom vodom,
 - kuhinjsko posuđe odgovarajuće namjene i kvalitete,
 - odvod dima, pare i mirisa dovoljnog kapaciteta odzračivanja (napa s mehaničkim odsisom) izveden iznad termičkog bloka,
 - prirodno ili mehaničko prozračivanje ili klima uređaj,
 - 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 nehrdajućeg 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) Unutarnja visina u prostoru za priprema jela mora iznositi 2,80 m, a u postojećim ugostiteljskim objektima najmanje 2,5 m.
- (8) Zidovi kuhinje i prostora za pripremanje i obradu namirnica i pranje posuđa, do visine 1,80m od poda, moraju 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).

Prostorije i prostori za usluživanje gostiju

Članak 56.

- (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, ako ovim Pravilnikom nije drukčije određeno.
- (5) Ako se u prostoriji za usluživanje obavlja pripremanje jela prostor za pripremanje mora biti opremljen opremom sukladno 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 stavka 4. i 5. ovoga članka.
- (7) Iznimno od stavka 3. ovoga članka, u ugostiteljskim objektima koji posluju sezonski ili povremeno (na plaži, kupalištu, na mjestima prigodnih priredbi, na sajmovima, izletištim i sl.), a nemaju prostoriju za usluživanje, prostorijom za usluživanje smatra se i natkriven prostor na otvorenom.

Članak 57.

- (1) Blagovaonica mora biti dovoljno prostrana i imati potreban broj stolova i stolica.
- (2) Prostorija za usluživanje gostiju i prostor za usluživanje na otvorenom, moraju biti dovoljno prostrani i imati potreban broj stolova, stolica ili klupa, te konzumnih pultova.
- (3) Blagovaonica i prostorija za usluživanje gostiju mora imati dobro ozračivanje i osvijetljenje.
- (4) Blagovaonica 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 stavka 4. ovoga članka ne primjenjuje se na prostor za usluživanje na otvorenom.
- (6) Pod u blagovaonici i prostoriji za usluživanje gostiju mora biti od vodonepropusnog i neklizajućeg materijala koji se lako se čisti i održava.

Članak 58.

- (1) Stol na kojem se uslužuju gosti mora imati površinu koja se lako čisti, ili neoštećen, čist stolnjak ili podložak 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 nehrdajućeg materijala.

Prostorija i priručni prostor za čuvanje namirnica i pića

Članak 59.

- (1) U ugostiteljskom objektu prostorija za čuvanje namirnica 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 namirnica i pića.
- (2) Prostorija iz stavka 1. ovoga članka za čuvanje i održavanje lako pokvarljivih namirnica i pića mora biti opremljena rashladnim komorama ili hladnjacima odgovarajućeg kapaciteta, kojima se omogućava odvojeno čuvanje namirnica različitog porijekla.
- (3) Prozori prostorije za čuvanje namirnica i pića moraju biti zaštićeni od mogućnosti ulaska insekata.
- (4) Priručni prostor za čuvanje namirnica 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, ako ovim Pravilnikom nije drukčije određeno. Na priručni prostor za čuvanje namirnica i pića odgovarajuće se primjenjuju odredbe stavka 1., 2. i 3. ovoga članka.
- (5) Na priručni prostor za čuvanje namirnica i pića odnosno odgovarajući rashladni uređaj u ugostiteljskim objektima iz skupine „Objekti jednostavnih usluga“ na odgovarajući se način primjenjuju odredbe stavka 4. ovoga članka.

Točionik

Članak 60.

- (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 jednostavna topla jela i slastice.
- (3) Točionik je funkcionalna cjelina u zasebnoj prostoriji ili prostoru u neposrednoj blizini blagovaonice, 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 nehrdajućeg materijala koji se lako čisti i dvodjelni sudoper ili jednodjelni 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 hladna i jednostavna topla jela, točionik mora imati termički blok, radnu površinu za obradu namirnica, uređaj za odvođenje pare, dima i mirisa, dovoljnog kapaciteta odzračivanja ili djelotvorno prirodno odzračivanje, dvodjelni sudoper za pranje posuđa s tekućom toplom i hladnom vodom i rashladni uređaj za hladna jela i slastice.
- (7) Ako se iz točionika neposredno uslužuju gosti točionik mora imati šank s 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

Članak 61.

- (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 stavka 1. ovoga članka ugostiteljski objekt vrsta restoran i gostionica može imati dovoljan broj jelovnika i karti pića, sukladan 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 hrvatskom 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.

Uvjeti glede osoblja zaposlenog u ugostiteljskom objektu

Članak 62.

- (1) Osoblje zaposleno u ugostiteljskom objektu mora se prema gostu odnositi gostoljubivo, profesionalno, stručno i korektno.
- (2) Osoblje zaposleno na poslovima usluživanja u ugostiteljskim objektima iz skupina „Restorani“ i „Barovi“ mora poznavati najmanje jedan strani jezik.
- (3) Osoblje zaposleno na poslovima rukovanja živežnim namirnicama, poslovima pripremanja i usluživanja jela, mora udovoljavati stručnim i zdravstvenim uvjetima propisanim posebnim propisima.
- (4) Osoblje mora biti uredno, čisto i primjereno odjeveno.
- (5) Osoblje ne smije pušiti za vrijeme obavljanja poslova na radnom mjestu.
- (6) Izvan radnog vremena osoblje se ne smije zadržavati u prostorijama i na prostorima ugostiteljskog objekta gdje borave gosti.

Članak 63.

- (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 osiguran dvodijelni garderobni ormarić.
- (3) Iznimno od stavka 1. i 2. ovoga članka 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.

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

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

(5) Ugostiteljski objekt u kojem u jednoj smjeni radi više od 15 osoba mora imati zahode sukladno stavku 4. ovoga članka, te jednu tuš-kupaonicu za žene i jednu tuš-kupaonicu za muškarce.

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

(7) Ugostiteljski objekt u kojem u jednoj smjeni radi više od 20 osoba mora imati blagovaonicu ili poseban prostor za blagovanje zaposlenog osoblja.

(8) Iznimno od odredbe stavka 3. ovoga članka, zahod za zaposleno osoblje s jednom zahodskom kabinom i predprostorom s umivaonikom s tekućom toplom i hladnom vodom ne moraju imati ugostiteljski objekti ako imaju do pet zaposlenih osoba i ako je korištenje zahoda za zaposleno osoblje osigurano sukladno drugim propisom, slijedeći ugostiteljski objekti:

- postojeći ugostiteljski objekti koji nemaju zahod za zaposleno osoblje sukladno 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 15m²,

- ugostiteljski objekti iz skupine „Objekti jednostavnih usluga“ koji nemaju prostoriju za usluživanje, odnosno imaju prostoriju za usluživanje do 15m².

Postupak utvrđivanja minimalnih uvjeta

Članak 64.

(1) Postupak kojim se utvrđuje da li su ispunjeni minimalni uvjeti propisani ovim Pravilnikom provodi povjerenstvo ureda državne uprave u županiji, odnosno upravno tijelo Grada Zagreba nadležno za poslove ugostiteljstva (u daljnjem tekstu: nadležni ured) koje se sastoji od najmanje dva člana, a imenuje ga predstojnik odnosno pročelnik nadležnog ureda.

(2) Povjerenstvo iz stavka 1. ovoga članka sastoji se od stručnih djelatnika nadležnog ureda.

IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 65.

(1) Ugostiteljski objekti koji na dan stupanja na snagu ovoga Pravilnika posluju u vrstama restoran brze prehrane, objekt brze prehrane tip I i objekt brze prehrane tip II nastavljaju poslovati kao vrsta objekt brze prehrane propisan ovim Pravilnikom bez obveze ugostitelja ishođenja novog rješenja o ispunjavanju minimalnih uvjeta za tu vrstu.

(2) Ugostiteljski objekti koji na dan stupanja na snagu ovoga Pravilnika posluju u vrstama slastičarnica tip I, slastičarnica tip II i slastičarnica tip III nastavljaju poslovati kao vrsta slastičarnica propisana ovim Pravilnikom bez obveze ugostitelja ishođenja novog rješenja o ispunjavanju minimalnih uvjeta za tu vrstu.

Članak 66.

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaje važiti:

1. Pravilnik o razvrstavanju, minimalnim uvjetima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata („Narodne novine“, broj 57/95, 101/95, 1/96, 110/96, 24/97, 61/98, 137/98, 19/99, 39/99, 52/99, 43/00, 52/00, 57/00, 63/00, 18/01, 33/01, 48/02, 21/03, 175/03, 52/04, 106/04 i 84/05) i
2. Pravilnik o pružanju ugostiteljskih usluga u pokretnim objektima („Narodne novine“, broj 22/96, 137/98 i 153/02).

Članak 67.

(1) Dok se ne usuglase s odredbama ovoga Pravilnika na ugostiteljske objekte iz članka 9. stavka 1. točke 2. i 3. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti („Narodne novine“, broj 48/95, 20/97, 68/98, 45/99, 76/99, 92/01, 117/01, 4/02, 117/03 i 42/05) primjenjivat će se odredbe Pravilnika o razvrstavanju, minimalnim uvjetima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata („Narodne novine“, broj 57/95, 101/95, 1/96, 110/96, 24/97, 61/98, 137/98, 19/99, 39/99, 52/99, 43/00, 52/00, 57/00, 63/00, 18/01, 33/01, 48/02, 21/03, 175/03, 52/04, 106/04 i 84/05).

(2) Dok se ne usuglase s odredbama ovoga Pravilnika na objekte iz članka 33. i 34. odnosno na pružanje usluga na način sukladno članku 15. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti („Narodne novine“, broj 48/95, 20/97, 68/98, 45/99, 76/99, 92/01, 117/01, 4/02, 117/03 i 42/05) primjenjivat će se odredbe Pravilnika o razvrstavanju, minimalnim uvjetima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata („Narodne novine“, broj 57/95, 101/95, 1/96, 110/96, 24/97, 61/98, 137/98, 19/99, 39/99, 52/99, 43/00, 52/00, 57/00, 63/00, 18/01, 33/01, 48/02, 21/03, 175/03, 52/04, 106/04 i 84/05).

(3) Dok se ne usuglase s odredbama ovoga Pravilnika na ugostiteljske objekte zatvorenog tipa za prehranu (vrsta kantina i dr.) iz članka 4. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti („Narodne novine“, broj 48/95, 20/97, 68/98, 45/99, 76/99, 92/01, 117/01, 4/02, 117/03 i 42/05) primjenjivat će se odredbe Pravilnika o razvrstavanju, minimalnim uvjetima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata („Narodne novine“, broj 57/95, 101/95, 1/96, 110/96, 24/97, 61/98, 137/98, 19/99, 39/99, 52/99, 43/00, 52/00, 57/00, 63/00, 18/01, 33/01, 48/02, 21/03, 175/03, 52/04, 106/04 i 84/05).

Članak 68.

Zahtjevi ugostitelja za utvrđivanje minimalnih uvjeta za obavljanje ugostiteljske djelatnosti, te upis u upisnik ugostiteljskih objekata započeti do dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika dovršit će se po odredbama ovoga Pravilnika.

Članak 69.

Obrazac zahtjeva ugostitelja za utvrđivanje minimalnih uvjeta ugostiteljskih objekata sastavni je dio ovog Pravilnika (Prilog 1.).

Članak 70.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u „Narodnim novinama“.