

MINISTARSTVO MORA, TURIZMA, PROMETA I RAZVITKA

2599

Na temelju članka 7. stavka 4. i članka 14. stavka 2. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti («Narodne novine«, broj 138/06) ministar mora, turizma, prometa i razvitka, 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.
- (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, kotlovina, pommes frites, palačinke i slična jela koja ne zahtijevaju složenu pripremu.

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.

Skupina »Restorani«

Članak 4.

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

1. *Restoran* – 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. Restoran može biti klupskog tipa.

2. *Gostionica* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežito 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 7 soba.

3. *Zdravljak* – 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. Iznimno, umjesto naziva vrste »zdravljak« mogu se koristiti i drugi komercijalni nazivi ovisno u pretežitosti jela koja se pripremaju u ugostiteljskom objektu.

4. *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«.

5. *Pečenjarnica* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežito 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.

6. *Pizzeria* – 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.

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

8. *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.

9. *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 stavka 1. ovoga članka mogu vršiti dostavu jela iz svog asortimana.

Skupina »Barovi«

Članak 5.

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

1. *Kavana* – 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. Hladna i topla jela mogu se usluživati u dijelu prostorije za usluživanje ili zasebnoj blagovaonici.

2. *Noćni klub* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežito uslužuju pića i pripremaju i uslužuju

- napici, a mogu se pripremati i usluživati jednostavna jela. Noćni klub može biti klupskog tipa.
3. *Noćni bar* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežito uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napici, a mogu se pripremati i usluživati jednostavna jela. Noćni bar može biti klupskog tipa.
4. *Disco klub* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežito 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.
5. *Caffe bar* – 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. 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.
6. *Pivnica* – 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, usluživati pića i pripremati i usluživati napici. Iznimno, umjesto naziva vrste »pivnica« može se koristiti komercijalni naziv »pub«.
7. *Buffet* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežito uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napici i hladna jela, a mogu se pripremati i usluživati i jednostavna topli jela.
8. *Krčma* – ugostiteljski objekt u kojem se pretežito uslužuju pića, pripremaju i uslužuju napici, te hladna jela, a mogu se pripremati i usluživati topli jela uobičajena za kraj u kojem je ugostiteljski objekt.
9. *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.
10. *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 kavana, pivnica, buffet, krčma, konoba i klet mogu vršiti dostavu jela iz svog asortimana.

Skupina »catering objekti«

Članak 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: 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.

Skupina »Objekti jednostavnih usluga«

Članak 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, čevapčići, ražnjići, pommes frites, 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 uvjete, 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 stavka 1. točke 1., 2. i 3. ovoga članka mogu biti opremljeni samo s visokim stolovima bez stolaca, a ugostiteljski objekti iz stavka 1. točke 5. i 6. ne mogu imati stolove i stolce.

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

III. MINIMALNI UVJETI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI UGOSTITELJSKI OBJEKTI

Članak 8.

(1) Ugostiteljski objekti moraju ispunjavati minimalne uvjete i to: minimalne uvjete za vrstu ugostiteljskog objekta i opće minimalne uvjete, sukladno ovom Pravilniku.

(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.

1. MINIMALNI UVJETI ZA VRSTU UGOSTITELJSKOG OBJEKTA

1.1. Skupina »Restorani«

Restoran

Članak 9.

(1) Restoran mora imati blagovaonicu 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 pripremnicu (office). Restoran sa samoposluživanjem gostiju ne mora imati konobarsku pripremnicu.

Gostionica

Članak 10.

- (1) Gostionica mora imati blagovaonicu 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 članka 4. stavka 3. ovoga Pravilnika 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 11.

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

Članak 12.

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.

Pečenjarnica

Članak 13.

- (1) Pečenjarnica mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, prostor za pripremanje jela i priručni prostor za čuvanje hrane i pića.
- (2) Iznimno od stavka 1. ovoga članka pečenjarnica ne mora imati prostoriju za usluživanje gostiju ako se usluživanje vrđi 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 namjeđtajem za sjedenje.
- (4) Pečenjarnica može biti i u kiosku.

Pizzeria

Članak 14.

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

Bistro

Članak 15.

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

Slastičarnica

Članak 16.

- (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 vrđiti uz ispunjavanje propisanih uvjeta o higijeni hrane.
- (3) Iznimno od stavka 3. ovoga članka slastičarnica ne mora imati prostoriju za usluživanje ako se usluživanje vrđi 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 namjeđtaj za sjedenje.
- (5) Slastičarnica mođe biti i u kiosku.

Objekt brze prehrane

Članak 17.

- (1) 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 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 vrđi 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 naćin – samoposluživanjem.
- (4) Objekt brze prehrane mođe biti i u kiosku.

1.2. Skupina »Barovi«

Kavana

Članak 18.

Kavana mora imati prostoriju za usluživanje gostiju, kuhinju ili ukoliko priprema samo slastice, hladna i topla jednostavna jela prostor za pripremanje jela, toćionik 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.

Noćni klub

Članak 19.

- (1) Noćni klub ima živu glazbu, a u njemu se mogu izvoditi i artistićki i slični zabavni programi.
- (2) Noćni klub mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s toćionikom, a ukoliko se pripremaju i uslužuju jednostavna jela mora imati prostor za pripremanje jela u sklopu toćionika i izložbenu

rashladnu vitrinu, priručni prostor za čuvanje hrane i pića, prostor za ples sukladno kapacitetu ugostiteljskog objekta, garderobu za goste, garderobu za izvođače programa s umivaonikom i tuškupaonicom 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

Članak 20.

(1) Noćni bar ima animir glazbu, 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

Članak 21.

(1) Disco klub mora imati glazbu koja se izvodi odgovarajućim uređajima, a može povremeno imati i živu glazbu.

(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 uvjeta iz stavka 2. ovoga članka i ispunjavanje uvjeta zaštite od buke sukladno posebnom propisu.

Caffe bar

Članak 22.

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

Članak 23.

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 hrane i pića.

Buffet

Članak 24.

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

Članak 25.

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

Članak 26.

- (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

Članak 27.

- (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)

Članak 28.

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

Članak 29.

- (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 stavka 1. ovoga članka 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 uvjetima za pružanje usluga u kiosku mogu se pružati usluge i iz kontejnera.

Objekt jednostavnih brzih usluga

Članak 30.

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)

Članak 31.

(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 registrirano 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

Članak 32.

(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

Članak 33.

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)

Članak 34.

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 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 uređenja i opremljenosti

Članak 36.

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

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.

U ugostiteljskom objektu moraju biti provedene mjere za zaštitu od buke sukladno posebnim propisima.

Opskrba vodom i zbrinjavanje otpadnih tvari

Članak 40.

(1) Ugostiteljski objekt mora stalno raspolagati dovoljnim količinama zdravstveno ispravne vode za piće koja se osigurava priključkom objekta na javni vodovodni sustav, a gdje te mogućnosti nema na drugi način sukladno posebnim propisima.

- (2) Odvodnja otpadnih voda iz objekta mora se osigurati priključkom na javnu kanalizacijsku mrežu, a gdje te mogućnosti nema na drugi način sukladno posebnim propisima.
- (3) Komunalni otpad mora se redovito 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 zdravstveno ispravne vode za piće.

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

Grijanje prostorija

Članak 43.

- (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 44.

- (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 najmanje 2,80 m, ako ovim Pravilnikom nije drukčije određeno.
- (2) Iznimno od odredbe stavka 1. ovoga članka, unutarnja visina u prostorijama za boravak, blagovanje 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 unutarnja visina mora biti sukladna odredbi stavka 1. ovoga članka.

Zaštita od prašine

Članak 45.

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

Zahod

Članak 46.

(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) i predprostorije u kojoj je umivaonik i pisoar koji je od zahodske kabine i umivaonika dijelom odvojen odgovarajućom vizualnom pregradom.

(2) Iznimno od stavka 1. ovoga članka, u postojećem ugostiteljskom objektu u kojem je površina za usluživanje do 50 m, osim u vrstama restoran, gostionica, bistro, kavana, noćni klub, noćni bar, disco klub, disco bar i pivnica, 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.

(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 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 47.

Broj zahodskih kabina i pisoara, ako ovim Pravilnikom nije drugačije propisano, mora biti razmjeran 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, 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 predprostorom 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 48.

- (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 49.

- (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 (sjedjećih i stajaćih) i to:
 - do 160 mjesta – jedan umivaonik u svakoj pretprostoriji (posebno za žene i posebno za muškarce),
 - do 350 mjesta – dva umivaonika u svakoj pretprostoriji (posebno za žene i posebno za muškarce),
 - od 350 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 (sjedjećih 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.

Članak 50.

- (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 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 51.

- (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 52.

(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 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 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 unutarnja 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 oličeni zid).

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

Prostor za pripremanje jela

Članak 53.

(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) hrane 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 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 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 pripremu jela mora iznositi najmanje 2,80 m, a ukoliko je ugrađen klima-uređaj koji ima mogućnost izmjene zraka unutarnja 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

Članak 54.

- (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, izletištima i sl.), a nemaju prostoriju za usluživanje, prostorijom za usluživanje smatra se i natkriven prostor na otvorenom.

Članak 55.

- (1) Blagovaonica mora biti dovoljno prostrana 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) Blagovaonica i prostorija za usluživanje gostiju mora imati dobro prozračivanje i osvjetljenje.
- (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 neklizajućeg materijala koji se lako se čisti i održava.

Članak 56.

- (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 nehrdajućeg materijala.

Prostorija i priručni prostor za čuvanje hrane i pića

Članak 57.

- (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 članka 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, ako ovim Pravilnikom nije drukčije određeno. Na priručni prostor za čuvanje hrane i pića odgovarajuće se primjenjuju odredbe stavka 1., 2. i 3. ovoga članka.
- (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 stavka 4. ovoga članka.

Točionik

Članak 58.

- (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 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 samo hladna jednostavna jela točionik mora imati radnu površinu za obradu hrane, dvodjelni 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

Članak 59.

(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 za dostavu jela

Članak 60.

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

Uvjeti glede osoblja zaposlenog u ugostiteljskom objektu

Članak 61.

(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.

Članak 62.

(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.

(4) 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.

(5) 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.

(6) 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.

(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 osoba mora imati blagovaonicu ili poseban prostor za blagovanje zaposlenog osoblja.

(9) 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, sljedeći 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 15 m²,

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

IV. POSTUPAK UTVRĐIVANJA MINIMALNIH UVJETA

Članak 63.

(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 od kojih jedan član mora biti stručni djelatnik službe nadležne za poslove ugostiteljstva nadležnog ureda, a imenuje ga predstojnik odnosno pročelnik nadležnog ureda.

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

– tvrtku 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.)

(3) Minimalni uvjeti ugostiteljskih objekata iz skupina »Restorani«, »Barovi«, »Catering objekti« i »Objekti jednostavnih usluga« prikazani su i u tablici, koja je sastavni je dio ovog Pravilnika (Prilog 1.).

V. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 64.

(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 ishodaenja 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 ishodaenja novog rješenja o ispunjavanju minimalnih uvjeta za tu vrstu.

Članak 65.

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 66.

(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 67.

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 68.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-01/07-01/56

Urbroj: 530-14-07-04

Zagreb, 20. srpnja 2007.

Ministar

Božidar Kalmeta, v. r.

PRILOG 1.

MINIMALNI UVJETI UGOSTITELJSKIH OBJEKATA IZ SKUPINA »RESTORANI«, »BAROVI«, »CATERING OBJEKTI« I »OBJEKTI JEDNOSTAVNIH USLUGA«

Tablica

1	2	3	
Članak Pravilnika	Minimalni uvjeti	Nalaz povjerenstva *	
	1. Minimalni uvjeti za vrstu	utvrđeno	primjedbe
9. Restoran	blagovaonica		
	prostorija za usluživanje s namještajem prikladnim za duži boravak gostiju s mogućnošću korištenja visokih stolaca za malu djecu		
	kuhinja		
	točionik		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	konobarska pripremnica (office)		
	vlastito dostavno vozilo		
	10. Gostionica	blagovaonica	
prostorija za usluživanje s namještajem prikladnim za duži boravak gostiju			
kuhinja			
točionik			

	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	sobe ispunjavaju propisane minimalne uvjete		
	vlastito dostavno vozilo		
11. Zdravljak	prostorija za usluživanje gostiju		
	točionik		
	rashladna vitrina za slastice		
	kuhinja		
	prostor za pripremanje jela i slastica s odgovarajućim termičkim blokom		
	priručni prostor za čuvanje hrane i bezalkoholnih pića		
	vlastito dostavno vozilo		
12. Zalogajnica	prostorija za usluživanje gostiju i u toj prostoriji prostor za pripremanje jela		
	prostorija za samoposluživanje gostiju i u toj prostoriji prostor za pripremanje jela		
	točionik u kojemu se mogu pripremati jela		
	konzumni pult		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	vlastito dostavno vozilo		
13. Pečenjarnica	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom		
	prostor za pripremanje jela		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	vlastito dostavno vozilo		
14. Pizzeria	prostorija za usluživanje gostiju		
	točionik		
	prostor za pripremanje jela		
	priručni prostor za čuvanje namirnica i pića		
	vlastito dostavno vozilo		
15.	prostorija za usluživanje gostiju		

Bistro	točionik		
	prostor za pripremanje jela		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	vlastito dostavno vozilo		
16. Slastičarnica	prostorija za usluživanje, s niskim stolovima i namještajem za sjedenje (stolicama)		
	prostorija za usluživanje, s niskim stolovima i namještajem za sjedenje (klupama)		
	prostorija za usluživanje sa zasebnim pultovima		
	prostorija za usluživanje s visokim stolovima, s visokim barskim stolicama		
	prostorija za usluživanje s visokim stolovima, bez visokih barskih stolaca		
	točionik s rashladnim vitrinama za slastice odnosno sladoled		
	priručni prostor za čuvanje hrane, slastica i bezalkoholnih pića		
	kuhinja		
	prostor za pripremanje slastica s odgovarajućim termičkim blokom		
	transport slastica se vrši uz ispunjavanje uvjeta o higijeni hrane		
	vlastito dostavno vozilo		
17. Objekt brze prehrane	prostorija za usluživanje, s niskim stolovima i namještajem za sjedenje (stolicama)		
	prostorija za usluživanje, s niskim stolovima i namještajem za sjedenje (klupama)		
	prostorija za usluživanje, sa zasebnim pultovima, s visokim barskim stolicama		
	prostorija za usluživanje, sa zasebnim pultovima, bez visokih barskih stolaca		
	prostorija za usluživanje s visokim stolovima, s visokim barskim stolicama		

	prostorija za usluživanje s visokim stolovima, bez visokih barskih stolaca		
	prostor za pripremanje jela		
	točionik		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	vlastito dostavno vozilo		
18. Kavana	prostorija za usluživanje gostiju		
	kuhinja		
	prostor za pripremanje jela		
	točionik s izložbenom rashladnom vitrinom za slastice i hladna jela		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	namještaj prilagođen dužem boravku gostiju		
	vlastito dostavno vozilo		
19. Noćni klub	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom		
	prostor za pripremanje jela u sklopu točionika izložbenu rashladnu vitrinu		
	izložbena rashladna vitrina		
	priručni prostor za čuvanje jela i pića		
	prostor za ples sukladno kapacitetu ugostiteljskog objekta		
	garderoba za goste		
	garderoba za izvođače programa s umivaonicom i tuš-kupaonicom		
	namještaj prilagođen dužem boravku gostiju		
	ugostiteljski objekt ima površinu najmanje 100 m ²		
20. Noćni bar	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom		
	prostor za pripremanje jela u sklopu točionika		
	izložbena rashladna vitrina		
	priručni prostor za čuvanje jela i pića		
	garderoba za goste		
	namještaj prilagođen dužem		

	boravku gostiju		
	ugostiteljski objekt ima površinu najmanje 100 m ²		
21. Dico klub	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom		
	prostor za pripremanje jela u sklopu točionika		
	izložbena rashladna vitrina		
	priručni prostor za čuvanje jela i pića		
	garderoba za goste		
	prostor za ples		
	namještaj prilagođen dužem boravku gostiju		
	ugostiteljski objekt ima površinu najmanje 100 m ²		
22. Caffe bar	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom		
	prostor za pripremanje i usluživanje sendviča i usluživanje slastica		
	prostor za pripremanje i usluživanje sendviča i usluživanje slastica u sklopu točionika		
	prostor za pripremanje slastica		
	izložbena rashladna vitrina za slastice		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića u sklopu točionika		
23. Pivnica	prostorija za usluživanje gostiju		
	točionik s uređajem za točenje piva na krigele		
	prostor za pripremanje jela		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	vlastito dostavno vozilo		
24. Buffet	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom		
	prostor za pripremanje jela		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	vlastito dostavno vozilo		

25. Krčma	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom		
	prostor za pripremanje jela		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	vlastito dostavno vozilo		
26. Konoba	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom		
	prostor za pripremanje jela		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	namještaj uobičajen za primorski kraj		
	ognjište		
	vlastito dostavno vozilo		
27. Klet	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom		
	prostor za pripremanje jela		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	izvorni namještaj iz kraja u kojem se ugostiteljski objekt nalazi		
	ognjište		
	vlastito dostavno vozilo		
28. Pripremnica obroka (catering)	kuhinja		
	prostorija za čuvanje namirnica i pića		
	odgovarajuće vlastito dostavno vozilo		
29. Objekt jednostavnih usluga u kiosku (ili kontejneru)	točionik		
	prostor za pripremanje jela u točioniku		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje		
	prostorija za usluživanje sa ili bez visokih stolova bez stolaca.		
	prostorija za usluživanje s točionikom sa ili bez visokih stolova bez stolaca		

	nadstrešnica		
	otvor za usluživanje s rubnom daskom		
30. Objekt jednostavnih brzih usluga	točionik		
	prostor za pripremanje jela u točioniku		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	prostorija za usluživanje sa ili bez visokih stolova bez stolaca		
31. Objekt jednostavnih usluga u nepokretnom vozilu (ili priključnom vozilu)	točionik		
	prostor za pripremanje jela u točioniku		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	spremnik s dovoljno zdravstvene ispravne vode za piće		
	dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje		
	prostorija za usluživanje sa ili bez visokih stolova bez stolaca		
32. Objekt jednostavnih usluga u šatoru	prostor za usluživanje		
	točionik		
	prostor za pripremanje jela u točioniku		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	spremnik s dovoljno zdravstveno ispravne vode za piće		
	dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje		
	šator je od vodonepropusnog materijala, stabilan i prostran		
	dovoljan broj stabilnih stolova i klupa za sjedenje ili stolica		
33. Objekt jednostavnih usluga na klupi	radna površina od nehrđajućeg materijala koji se lako čisti i pere, te veličine dovoljne za vrste i količinu jela koja se uslužuju		
	odgovarajući termički blok		
	odgovarajući rashladni uređaj		
	spremnik s dovoljno zdravstveno ispravne vode za piće		

	dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje		
	natkriven nadstrešnicom od lakog materijala		
34. Objekt jednostavnih usluga na kolicima (ili sličnim napravama)	radna površina od nehrđajućeg materijala koji se lako čisti i pere, veličine dovoljne za vrste i količinu jela koja se uslužuju		
	odgovarajući termički blok		
	odgovarajući rashladni uređaj		
	spremnik s dovoljno zdravstveno ispravne vode za piće		
	koš za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje		
	2. Opći minimalni uvjeti		
36.	ugostiteljski objekt je uređen i opremljen, te ima odgovarajuće osoblje, tako da omogućuje racionalno korištenje prostora, nesmetano kretanje gostiju i zaposlenog osoblja, nesmetan prijenos stvari, odgovarajuće čuvanje robe, hrane i pića, zaštitu zdravlja gostiju i zaposlenog osoblja, te stručno usluživanje gostiju		
37.	ugostiteljski objekt ima vidno istaknut natpis s oznakom vrste ugostiteljskog objekta, nazivom pod kojim posluje i tvrtkom ugostitelja		
38.	uređaji i oprema ugostiteljskog objekta su u ispravnom i funkcionalnom stanju		
39.	u ugostiteljskom objektu provedene su mjere za zaštitu od buke sukladno posebnim propisima		
40.	ugostiteljski objekt stalno raspolaže dovoljnim količinama zdravstveno ispravne vode za piće koja se osigurava priključkom na javni vodovodni sustav		
	ugostiteljski objekt raspolaže dovoljnim količinama zdravstveno ispravne vode za piće koja se osigurava na drugi način sukladno posebnim propisima		
	ugostiteljski objekt raspolaže dovoljnom količinom zdravstveno ispravne vode za piće koja se		

	osigurava putem spremnika za vodu		
	odvodnja otpadnih voda iz ugostiteljskog objekta osigurana je priključkom na javnu kanalizacijsku mrežu		
	odvodnja otpadnih voda osigurana je na drugi način sukladno posebnim propisima		
	komunalni otpad odlaže se u odgovarajuće zatvorene posude za otpatke, te je osigurano redovito odstranjivanje tog otpada iz ugostiteljskog objekta		
41.	ugostiteljski objekt je priključen na javnu električnu mrežu		
	ugostiteljski objekt je opskrbljen električnom energijom na drugi odgovarajući način		
	električno osvjetljenje osigurano je u svim prostorijama ugostiteljskog objekta		
	u ugostiteljskom objektu noću su osvijetljene, potpuno ili orijentacijskim svjetlom, sve prostorije i prostori gdje se kreću i borave gosti		
42.	ugostiteljski objekt ima osiguranu telefonsku vezu		
	ugostiteljski objekt ima osiguran telefonski aparat za potrebe gostiju (fiksni ili mobilni)		
43.	u svim zajedničkim prostorijama ugostiteljskog objekta u kojima borave gosti osiguran je odgovarajući način grijanja prostorija do temperature od najmanje 18,5°C, uz mogućnost prozračivanja		
44.	unutarnja visina, odnosno prosječna unutarnja visina, u prostorijama za boravak, blagovanje i prostorijama za usluživanje gostiju iznosi najmanje 2,80 m		
	unutarnja visina, odnosno prosječna unutarnja visina, u prostorijama za boravak, blagovanje i prostorijama za usluživanje gostiju iznosi najmanje 2,60 m i ima ugrađen klima-uređaj koji omogućuje izmjenu zraka		

	unutarnja visina, odnosno prosječna unutarnja visina, u prostorijama za boravak, blagovanje i prostorijama za usluživanje gostiju iznosi najmanje 2,50 m i ima ugrađen klima-uređaj koji omogućuje izmjenu zraka		
45.	oprema i pribor za pripremu i usluživanje jela i pića su u vrijeme kada nisu u uporabi zaštićeni od prašine		
	ugostiteljski objekt ima uređen i opremljen zahod za žene i zahod za muškarce i to: – zahod za žene koji se sastoji od prostorije u kojoj je zahodska školjka (zahodska kabina) i predprostorija u kojoj je umivaonik, – zahod za muškarce koji se sastoji od prostorije u kojoj je zahodska školjka (zahodska kabina) i predprostorije u kojoj je umivaonik i pisoar koji je od zahodske kabine i umivaonika dijelom odvojen odgovarajućom vizualnom pregradom.		
46.	zahod se sastoji od jedne zahodske kabine, pretprostora s umivaonikom, te pisoara koji je od zahodske kabine i umivaonika dijelom odvojen odgovarajućom vizualnom pregradom		
	u zahodima je besprijekoran red i čistoća, a prostorije su dezinficirane uz mogućnost dobrog prozračivanja prirodnim putem		
	u zahodima je besprijekoran red i čistoća, a prostorije su dezinficirane uz mogućnost dobrog prozračivanja mehaničkim uređajima		
	u neposrednoj blizini ugostiteljskog objekta je osigurano korištenje javnog zahoda		
	osigurano korištenje zahoda (na plovnom objektu ili u vlaku)		
	ugostiteljski objekt ne mora imati zahod		
47.	broj zahodskih kabina i pisoara razmjernan je 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, te jedna zahodska kabina u zahodu za muškarce i jedan pisoar u zahodu za muškarce		
	do 160 mjesta, dvije zahodske kabine u zahodu za žene i jedna zahodska kabina u zahodu za muškarce, s predprostorom, 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		
48.	na ulazu u zahod su istaknute oznake kojima se uobičajeno označavaju zahod za žene i zahod za muškarce		
	zahodi imaju visoku zahodsku školjku (školjku sa sjedalom) na ispiranje tekućom vodom.		
	pisoar u zahodu za muškarce je zidna školjka s ispiranjem tekućom vodom, postavljen ili ograđen tako da se ne vidi izvan prostorije u kojoj se nalazi.		
49.	u pretprostoriji zahoda je umivaonik s tekućom toplom i hladnom vodom		
	broj umivaonika razmjern je 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 350 mjesta – dva umivaonika u svakoj pretprostoriji (posebno za žene i posebno za muškarce)		
	– od 350 mjesta na više – tri umivaonika u svakoj pretprostoriji (posebno za žene i posebno za muškarce)		
	u zahod za žene i muškarce ulazi se kroz zajedničku prostoriju u kojoj se		

	nalaze umivaonici razmjerno broju konzumnih mjesta i to:		
	– do 80 mjesta dva umivaonika		
	– do 170 mjesta tri umivaonika		
	– do 350 mjesta četiri umivaonika		
	– od 350 mjesta na više pet umivaonika		
50.	podovi u zahodu nisu klizavi, od vodonepropusnog su materijala koji se lako čisti i održava		
	zidovi u zahodu su do visine 1,60 m od poda obloženi propisanim vodonepropusnim materijalom koji se lako se čisti i održava		
	prozori zahoda su od neprozirnog stakla ili s mogućnošću zaštite od pogleda izvana, a vrata nisu ostakljena		
	u zahodskoj kabini su kuka za vješanje odjeće, naprava za zaključavanje ili zasunjivanje vrata, a u zahodu za žene je koš za otpatke s poklopcem i polica za odlaganje torbice		
	u zahodskoj kabini je osiguran toaletni papir, četka za čišćenje zahodske školjke i sredstvo za osvježavanje prostora		
51.	zahod je pod zajedničkim krovom s ugostiteljskim objektom i nalazi se u neposrednoj blizini prostorije ili prostora za usluživanje gostiju.		
	zahod se nalazi izvan zgrade ugostiteljskog objekta, pristup je betoniran ili popločen, noću osvijetljen i zaštićen od vremenskih oborina		
52.	kuhinja ugostiteljskog objekta kapacitetom odgovara potrebama ponude, odnosno asortimana jela, napitaka, pića i slastica, i broju konzumnih mjesta		
	kuhinja ima odgovarajuće uređaje za termičku obradu hrane, pića i napitaka		
	kuhinja ima odgovarajuće radne površine, prostore i uređaje za pripremu		

	(čišćenje i obradu) hrane zasebno za ribu, meso, povrće i voće ovisno o ponudi jela		
	kuhinja ima rashladne uređaje odgovarajućeg kapaciteta s pokazivačem temperature u kojima je omogućeno odvojeno čuvanje različitih vrsta hrane		
	kuhinja ima kuhinjsko posuđe odgovarajuće namjene i kvalitete		
	kuhinja ima odvojene prostore sa sudoperima za pranje crnog i bijelog posuđa s tekućom toplom i hladnom vodom, sudoper za pranje bijelog posuđa ima trodjelno, a za pranje crnog posuđa dvodjelno korito		
	pranje posuđa obavlja se strojno pa kuhinja ima jednodjelni sudoper za svaku od navedenih vrsta posuđa		
	kuhinja ima odvojene manipulativne putove crnog i bijelog posuđa		
	kuhinja ima 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)		
	kuhinja ima prirodno prozračivanje		
	kuhinja ima mehaničko prozračivanje		
	kuhinja ima klima-uređaj s mogućnošću izmjene zraka		
	u kuhinji su pisana upozorenja o zabrani konzumiranja hrane i pušenja, izložena na vidljivom mjestu		
	u kuhinji ima vatrootporna tkanina za gašenje požara		
	u kuhinji ima koš za otpatke pokraj svake radne površine, s poklopcem za nožno otvaranje		
	u kuhinji ima kutija za prvu pomoć na vidnom i lako dostupnom mjestu		

	radne površine u kuhinji imaju gornju plohu od materijala koji se lako čisti, a površine koje su u dodiru s vodom su od nehrdajućeg materijala		
	umivaonik s tekućom hladnom i toplom vodom, tekući sapun, papirnate ručnike ili aparat za sušenje ruku za potrebe osoblja u kuhinji		
	u kuhinji je besprijekoran red i čistoća		
	osigurani su uvjeti za redovito odstranjivanje otpadaka		
	pod u kuhinji je od vodonepropusnog i neklizajućeg materijala koji se lako čisti i održava, a izljevi u podu su sa sifonom i zaštitnom rešetkom		
	unutarnja visina u kuhinji iznosi najmanje 2,80 m		
	unutarnja visina u kuhinji iznosi najmanje 2,50 m uz klima-uređaj s mogućnošću izmjene zraka		
	zidovi kuhinje i prostora za pripremanje i obradu hrane i pranje posuđa, do visine 1,80 m od poda, obloženi su vodonepropusnim materijalom koji se lako čisti i održava		
	prozori i otvori u kuhinji zaštićeni su od ulaska insekata		
53.	prostor za pripremanje jela ima odgovarajući termički blok		
	prostor za pripremanje jela ima radnu površinu za pripremu (čišćenje i obradu) hrane zasebno za ribu, meso, povrće i voće, ovisno o ponudi jela		
	prostor za pripremanje jela ima dvodjelni sudoper za pranje posuđa, s tekućom toplom i hladnom vodom		
	u prostoru za pripremanje jela pranje posuđa obavlja se strojno pa je osiguran jednodjelni sudoper s tekućom toplom i hladnom vodom		
	u prostoru za pripremanje jela kuhinjsko posuđe je odgovarajuće namjene i kvalitete		
	u prostoru za pripremanje jela		

	osiguran je odvod dima, pare i mirisa dovoljnog kapaciteta odzračivanja (napa s mehaničkim odsisom) izveden iznad termičkog bloka		
	u prostoru za pripremanje jela osigurano je prirodno prozračivanje		
	u prostoru za pripremanje jela osigurano je mehaničko prozračivanje		
	u prostoru za pripremanje jela osiguran je klima-uređaj s mogućnošću izmjene zraka		
	u prostoru za pripremanje jela su pisana upozorenja o zabrani konzumiranja hrane i pušenja, izložena na vidljivom mjestu		
	u prostoru za pripremanje jela ima vatrootporna tkanina za gašenje požara		
	u prostoru za pripremanje jela ima koš za otpatke pokraj svake radne površine, s poklopcem za nožno otvaranje		
	u prostoru za pripremanje jela ima kutija za prvu pomoć na vidnom i lako dostupnom mjestu		
	pod je od vodonepropusnog i neklizajućeg materijala koji se lako čisti i održava, a izljevi su sa sifonom i zaštitnom rešetkom		
	unutarnja visina u prostoru za pripremanje jela iznosi 2,80 m		
	unutarnja visina u prostoru za pripremanje jela iznosi 2,50 m uz klima-uređaj s mogućnošću izmjene zraka		
	zidovi prostora za pripremanje i obradu namirnica i pranje posuđa, do visine 1,80 m od poda, obloženi su propisanim vodonepropusnim materijalom koji se lako se čisti i održava		
54.	blagovaonica je opremljena namještajem prikladnim za blagovanje		
	prostorija za usluživanje ima namještaj prikladan za duži ili kraći boravak gostiju		
	prostorija za usluživanje ima		

	točionik sa šankom, te prostor za pripremanje jela		
	prostor za pripremanje jela u prostoriji za usluživanje opremljen je opremom sukladno složenosti pripremanja jela		
	prostor za usluživanje na otvorenom ima namještaj prikladan za duži ili kraći boravak gostiju		
	prostor za usluživanje na otvorenom ima točionik sa šankom, te prostor za pripremanje jela		
	prostor za usluživanje na otvorenom opremljen je opremom sukladno složenosti pripremanja jela		
55.	blagovaonica je dovoljno prostrana i ima potreban broj stolova i stolaca		
	blagovaonica ima dobro prozračivanje i osvjetljenje		
	blagovaonica ima dovoljan broj vješalica za odlaganje težih odjevnih predmeta gostiju prema broju konzumnih mjesta		
	garderoba je odgovarajuće je čuvana		
	u garderobi je istaknuta obavijest gostima da se stvari odložene u garderobi ne čuvaju		
	pod u blagovaonici je od neklizajućeg materijala koji se lako se čisti i održava		
	prostorija za usluživanje gostiju je dovoljno prostrana i ima potreban broj stolova (niskih ili visokih) i stolaca (niskih ili visokih) ili klupa ili konzumnih pultova, ovisno o vrsti ugostiteljskog objekta		
	prostorija za usluživanje gostiju ima dobro ozračivanje i osvjetljenje		
	pod u prostoriji za usluživanje gostiju je i neklizajućeg materijala koji se lako se čisti i održava		
	prostorija za usluživanje ima dovoljan broj vješalica za odlaganje težih odjevnih predmeta gostiju prema broju konzumnih mjesta		
prostorija za usluživanje na otvorenom je dovoljno prostran i ima potreban broj stolova (niskih ili visokih) i stolaca (niskih ili visokih)			

	ili klupa ili konzumnih pultova, ovisno o vrsti ugostiteljskog objekta		
56.	stol na kojem se uslužuju gosti ima površinu koja se lako čisti i dezinficira, a stol na kojem se uslužuju jela ima neoštećen, čist stolnjak ili podložak za posluživanje ispred svakog konzumnog mjesta		
	ugostiteljski objekt ima papirnate (od upijajućeg materijala) ili platneni ubruse		
	pribor za jelo (žlice, noževi, vilice i dr.) su od nehrđajućeg materijala		
57.	prostorija za čuvanje hrane i pića je odvojena od kuhinje ili prostora za pripremanje jela, dovoljno je zračna i opremljena je odgovarajućim ormarima s pretincima ili policama za smještaj hrane i pića		
	prostorija za čuvanje hrane i pića je opremljena rashladnim komorama i hladnjacima odgovarajućeg kapaciteta, kojima se omogućava odvojeno čuvanje različitih vrsta hrane		
	prozori prostorije za čuvanje hrane i pića zaštićeni su od mogućnosti ulaska insekata		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića smješten je neposredno uz prostoriju za pripremanje jela i napitaka ili prostoriju za usluživanje gostiju, ili je odvojen prostor u tim prostorijama		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića na odgovarajući način ispunjava uvjete za prostoriju za čuvanje hrane i pića		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića odnosno odgovarajući rashladni uređaj u ugostiteljskim objektima iz skupine »Objekti jednostavnih usluga« na odgovarajući način ispunjava uvjete za priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
58.	ugostiteljski objekt ima točionik odgovarajuće površine		
	točionik je funkcionalna cjelina u zasebnoj prostoriji ili prostoru u neposrednoj blizini blagovaonice,		

	prostorije ili prostora za usluživanje gostiju na otvorenom		
	točionik je samostalna funkcionalna cjelina u prostoriji, prostoru za usluživanje gostiju ili prostoru za usluživanje gostiju na otvorenom		
	točionik ima 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		
	sudoper i stroj za pranje čaša su smješteni izvan točionika u neposrednoj blizini koja s točionikom čini funkcionalnu cjelinu		
	točionik ima radnu površinu za obradu hrane, dvodjelni sudoper za pranje posuđa s tekućom toplom i hladnom vodom, rashladni uređaj za hladna jela i slastice, za zaposleno osoblje poseban umivaonik s tekućom hladnom i toplom vodom, tekući sapun, papirnate ručnike ili aparat za sušenje ruku, termički blok, uređaj za odvođenje pare, dima i mirisa, dovoljnog kapaciteta prozračivanja ili djelotvorno prirodno odzračivanje,		
	Točionik ima termički blok i uređaj za odvođenje pare, dima i mirisa (napa) dovoljnog kapaciteta prozračivanja ili djelotvorno prirodno prozračivanje		
	točionik ima šank sa ili bez visokih stolica		
	šank je od materijala koji se lako čisti		
	točionik ima espresso aparat		
59.	ugostiteljski objekt na svakom stolu ima jelovnik i kartu pića		
	ugostiteljski objekt ima dovoljan broj jelovnika i karti pića, sukladan učestalosti narudžbi		
	ugostiteljski objekt ima istaknut jelovnik i kartu pića na šanku		

	jelovnik i karta pića izloženi su na ulazu ugostiteljskog objekta na prikladan način		
	u jelovniku su navedena jela i slastice, a u karti pića, pića i napici, te njihove cijene s porezom		
	jelovnik i karta pića ispisani su na hrvatskom i najmanje jednom svjetskom jeziku		
60.	ugostiteljski objekt ima vlastita dostavna vozila koja udovoljavaju propisima o higijeni hrane		
61.	Osoblje zaposleno u ugostiteljskom objektu je prema gostu profesionalno		
	osoblje ugostiteljskog objekta je uredno, čisto i primjereno odjeveno		
	osoblje zaposleno na poslovima usluživanja u ugostiteljskim objektima iz skupina »Restorani« i »Barovi« poznaje najmanje jedan strani jezik		
	ugostiteljski objekt za zaposleno osoblje ima: garderobu te odgovarajući broj prostorija za osobnu higijenu osoblja (zahoda, tuš-kupaonica).		
	u garderobi ili odgovarajućoj prostoriji za svaku zaposlenu osobu ima garderobni ormarić s ključem		
	za osoblje koje radi na pripremanju i usluživanju jela osiguran je dvodijelni garderobni ormarić		
	ugostiteljski objekt ima zahod za zaposleno osoblje s jednom zahodskom kabinom i predprostorom s umivaonikom s tekućom toplom i hladnom vodom (5 zaposlenih osoba)		
62.	ugostiteljski objekt ima 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 (6-15 zaposlenih osoba u jednoj smjeni)		
	ugostiteljski objekt ima 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 za žene i jednu tuš-kupaonicu za muškarce (više od 15 zaposlenih osoba u jednoj smjeni)		
	zahodi za zaposleno osoblje su smješteni tako da im osoblje može prići ne prolazeći prostorijama i prostorima namijenjenim gostima ugostiteljskog objekta		
	ugostiteljski objekt ima blagovaonicu za blagovanje zaposlenog osoblja (preko 20 zaposlenih osoba u jednoj smjeni)		
	korištenje zahoda za zaposleno osoblje osigurano sukladno posebnom propisu		

* Rubrike se ispunjavaju ovisno o vrsti ugostiteljskog objekta i uslugama koje se u njemu pružaju, rubrika »utvrđeno« ispunjava se s DA ili NE, a ako se minimalni uvjet ne odnosi na ugostiteljski objekt upisuje se znak » / « , a u rubriku »primjedbe« može se ukratko precizirati utvrđeno stanje, odnosno osoblje ugostiteljskog objekta je uredno, čisto i primjereno odjeveno što je potrebno za ispunjavanje pojedinog minimalnog uvjeta.