

## NOVI MINIMALNO - TEHNIČKI UVJETI ZA UGOSTITELJSKE OBJEKTE

Sukladno odredbi članka 51. stavka 1. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti (NN 138/06), ugostitelji koji na dan stupanja na snagu zakona, tj. do 28. prosinca 2006., obavljaju ugostiteljsku djelatnost u ugostiteljskim objektima iz skupine „Restorani“, „Barovi“ i „Catering objekti“ sukladno *starom* „Pravilniku o razvrstavanju, minimalnim uvjetima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata“ (NN 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, 17/03, 52/04, 106/04 i 84/05) moraju uskladiti svoje poslovanje s odredbama „Pravilnika o razvrstavanju i minimalnim uvjetima ugostiteljskih objekata iz skupina „Restorani“, „Barovi“, „Catering objekti“ i „Objekti jednostavnih usluga“ (NN 82/07. i 82/09.) u roku od 5 godina od dana stupanja na snagu ovog Pravilnika, odnosno do 16. kolovoza 2012.

Kako bi turistička sezona prošla što kvalitetnija, te kako bi prilagodili svoje objekte propisanim uvjetima, kao pomoć u nastavku izdajamo novine koje će između ostalih biti predmet nadzora nakon 16. kolovoza 2012. godine:

### ***Objekti registrirani za „noćni rad“, čl. 19., 20. i 21. iz Pravilnika NN 82/07. i 82 /09.***

Pojedini objekti iz skupine »Barovi« i to vrste noćni bar, noćni klub i disco klub moraju imati površinu najmanje 100 m<sup>2</sup>. Ukoliko neće biti u mogućnosti zadovoljiti ovom uvjetu morati će se registrirati za neku drugu vrstu ugostiteljskog objekta. Svi objekti koji sada trenutno posluju u vidu dvojne registracije, a nemaju propisanu kvadraturu za noćni rad, morati će se registrirati kao druga vrsta ugostiteljskog objekta iz Pravilnika.

### ***Restoran (visoki stolci, čl. 9.***

Restoran mora imati blagovaonicu ili prostoriju za usluživanje s namještajem prikladnim za duži boravak gostiju s mogućnošću korištenja visokih stolaca za malu djecu.

### ***Označavanje ugostiteljskog objekata, čl. 37.***

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.

### ***Telefonski priključak, čl. 42.***

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

### ***Zahodi, čl. 48. i 49.***

Svi zahodi moraju imati visoku zahodsku školjku (školjku sa sjedalom) na ispiranje tekućom vodom. Ukoliko ugostitelj sada ima tzv. čučavac isti mora biti zamijenjen viskom zahodskom školjkom.

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

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 torbica.

### ***Kuhinja, čl. 52.***

Kuhinja mora imati:

- 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,

- 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.

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

***Prostor za pripremanje jela, čl. 53.***

Ugostiteljski objekt koji nema kuhinju, a goste uslužuje toplim jelima, mora imati prostor za pripremanje jela, koji između ostalog mora imati i :

- 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.

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.

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.

***Prostorija i priručni prostor za čuvanje hrane i pića, čl. 57.***

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.

Prostorija 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.), odnosno pogodna za čuvanje i održavanje lako pokvarljive hrane i pića.

***Točionik, čl. 58.***

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.

***Jelovnik i karta pića, čl. 59.***

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

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

***Uvjeti za dostavu jela, čl. 60.***

Dostava jela iz ugostiteljskog objekta može se vršiti vlastitim dostavnim vozilima koja moraju udovoljavati propisima o higijeni hrane. Dostavu jela mogu vršiti ugostiteljski objekti koji za to propisanom vrstom imaju mogućnost.

***Osoblje mora znati barem jedna strani jezik, čl. 61.***

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