

# Pravilnik o minimalnim tehničkim i sanitarno-higijenskim uslovima za uređenje i opremanje ugostiteljskih objekata

*Pravilnik je objavljen u "Službenom glasniku RS", br. 41/2010. Dana 18.5.2012. godine prestale su da važe odredbe koje se odnose na razvrstavanje ugostiteljskih objekata i na minimalno tehničke uslove za uređenje i opremanje ugostiteljskih objekata - vidi: čl. 118. Pravilnika - 48/2012-12.*

## I. UVODNE ODREDBE

### Član 1.

Ovim pravilnikom propisuju se minimalno tehnički i sanitarno-higijenski uslovi za uređenje i opremanje ugostiteljskog objekta u zavisnosti od načina usluživanja i vrste usluga koje se pretežno pružaju u ugostiteljskom objektu.

## II. MINIMALNI TEHNIČKI I SANITARNO-HIGIJENSKI USLOVI ZA UREĐENJE I OPREMANJE UGOSTITELJSKOG OBJEKTA

### Član 2.

Ugostiteljski objekat mora da se gradi na mestu na kome je obezbeđena:

- 1) snabdevenost energetskim izvorima;
- 2) snabdevenost higijenski ispravnom vodom;
- 3) mogućnost odvođenja otpadnih voda i drugih otpadnih materija.

Prilazni putevi ka ugostiteljskom objektu, interne saobraćajnice i platoi oko objekta moraju da budu izgrađeni od čvrstog materijala (beton, asfalt, kamen), a slobodne površine oko ugostiteljskog objekta moraju da budu hortikulturno uređene.

Ugostiteljski objekat mora da ima posebno uređen prilaz do ulaza za goste.

Prilaznim putevima iz stava 2. ovog člana i prilazom do ulaza iz stava 3. ovog člana mora da bude obezbeđeno nesmetano kretanje osobama sa invaliditetom, deci i starim osobama.

Prilazi do ulaza, ulaz u ugostiteljski objekat i naziv ugostiteljskog objekta moraju biti osvetljeni u vreme rada objekta noću.

### Član 3.

Ugostiteljski objekat kojem se može prići motornim vozilom mora da ima parking, osim ugostiteljskih objekata u naselju, u okviru zaštićenog prirodnog dobra ili nepokretnog kulturnog dobra i njegove zaštićene okoline u kojem je parking prostor uređen u okviru javnih parking površina.

Ugostiteljski objekat izvan naseljenog mesta mora da ima parking, a ugostiteljski objekat koji se nalazi u naseljenom mestu, u okviru zaštićenog prirodnog dobra, odnosno nepokretnog kulturnog dobra i njegove zaštićene okoline parking mora da bude uređen u skladu sa propisima kojim se uređuje bezbednost saobraćaja na putevima.

#### **Član 4.**

Površine izvan ugostiteljskog objekta koje su namenjene obavljanju ugostiteljske delatnosti i koje su neposredno povezane sa ugostiteljskim objektom (ugostiteljska bašta, terasa) moraju da:

- 1) imaju podlogu izgrađenu od čvrstog materijala;
- 2) budu uređene i ograđene ili na drugi način označene;
- 3) imaju odvod za atmosferske padavine.

Površine u ugostiteljskom objektu koje su namenjene za dostavu robe i odvoženje otpadnih materija moraju da budu odvojene od površina izvan ugostiteljskog objekta koje su namenjene za goste, kao i od drugih javnih površina.

Ugostiteljska delatnost na površinama izvan objekta ne može da se obavlja na ekonomsko - tehničkim prilazima i putevima za interventna vozila.

#### **Član 5.**

Spoljni izgled ugostiteljskog objekta, podovi, zidovi, tavanice, stolarija, uređaji i oprema moraju:

- 1) se redovno održavati;
- 2) da budu u ispravnom i funkcionalnom stanju.

Ugostiteljski objekat mora da bude opremljen i uređen na način kojim se omogućava:

- 1) racionalno korišćenje prostora;
- 2) nesmetano i sigurno kretanje i boravak gostiju i zaposlenog osoblja;
- 3) nesmetan prenos stvari;
- 4) odgovarajuće čuvanje robe, hrane i pića od kvarenja;
- 5) zaštita zdravlja gostiju i osoblja koje podleže zdravstvenom nadzoru.

Prostorije i oprema u ugostiteljskom objektu moraju redovno da se čiste i higijenski održavaju, a otpaci da se svakodnevno odstranjuju na higijenski način.

Prostorija u ugostiteljskom objektu, u smislu ovog pravilnika, predstavlja fizički izdvojenu funkcionalnu celinu koja u organizacionom smislu može da se sastoji iz više delova - radnih celina koje mogu da budu i vizuelno odvojene.

Prostorije u ugostiteljskom objektu koji su međusobno funkcionalno povezane i čine fizičku i tehničko-tehnološku celinu su:

- 1) ekonomsko - tehnički blok;
- 2) javni blok;
- 3) smeštajni blok u ugostiteljskom objektu za smeštaj.

Ekonomsko-tehnički blok čine prostorije u ugostiteljskom objektu koje koristi zaposleno osoblje.

Javni blok čine sve prostorije u ugostiteljskom objektu koje su na raspolaganju gostu i u kojima se

pružaju usluge ishrane i pića, kao i dodatne usluge i sadržaji.

Smeštajni blok čine smeštajne jedinice koje koriste gosti.

## **Član 6.**

Ugostiteljski objekat može da se snabdeva vodom za piće iz:

- 1) javne vodovodne mreže;
- 2) lokalnih vodnih objekata;
- 3) sopstvenih bunara iz kojih se obezbeđuje dovoljna količina higijenski ispravne tekuće vode.

## **Član 7.**

Na svim mestima potrošnje vode na kojima postoji mogućnost zagađivanja mreže (slavina sa navojima, drugi priključci za pranje, završeci cevi uronjeni u vodu), moraju da se postave ventili protiv povratne sifonaže i to neposredno iza slavine, odnosno druge vrste priključka.

## **Član 8.**

Ugostiteljski objekat mora da bude priključen na javnu kanalizacionu mrežu, a u naseljima, odnosno na drugim lokacijama koje nemaju izgrađenu javnu kanalizacionu mrežu, taj objekat mora da bude priključen na sopstvenu kanalizaciju sa uređajima za prečišćavanje (taložnici, biološki filteri), u skladu sa propisima kojima se uređuju sanitarno-higijenski uslovi i propisima kojima se uređuje zaštita voda i životne sredine ili na sopstvenu septičku jamu sa taložnom komorom izgrađenu u skladu sa propisima kojima se uređuju sanitarno-higijenski uslovi i propisima kojima se uređuje zaštita životne sredine.

U prostorijama u kojima se koristi voda, odvod vode mora da bude izgrađen tako da sprečava izlivanje otpadnih voda po podnoj površini i mora da bude postavljen odgovarajući broj slivnika koji imaju sistem za sprečavanje povratka neprijatnih mirisa i ulaska glodara iz kanalizacije (sifoni, metalne rešetke).

Kanalizacione cevi ne mogu da se instaliraju i provode kroz radne prostorije u kojima se vrši obrada, prerada i čuvanje životnih namirnica i u tim prostorijama ne mogu da se postavljaju šahtovi za reviziju mreže.

Otpadne vode, koje su zagađene agresivnim hemijskim supstancama, pre ispuštanja u kanalizacioni sistem moraju se neutralisati.

## **Član 9.**

U ugostiteljskom objektu čvrste otpadne materije moraju da se prikupljaju u higijenske posude od nerđajućeg materijala sa poklopcima istog kvaliteta.

Čvrste otpadne materije moraju da se odlažu u specijalne kontejnere ili kante sa poklopcima istog kvaliteta, koje su postavljene na posebno određenim prostorima.

Prostori na koje se postavljaju kontejneri ili kante, higijenske posude, kontejneri i kante moraju svakodnevno da se prazne, peru i dezinfikuju i ne mogu da se koriste u druge svrhe.

## **Član 10.**

Ugostiteljski objekat mora da bude priključen na javnu električnu mrežu, a ako ne postoji mogućnost priključenja ugostiteljskog objekta na javnu električnu mrežu mora da se obezbedi njegovo stalno snabdevanje dovoljnom količinom električne energije.

Električno osvetljenje mora da bude uvedeno u sve prostorije ugostiteljskog objekta.

Prostorije u kojima se kreću ili zadržavaju gosti, noću moraju da budu potpuno osvetljeni ili osvetljeni

orijentacionim svetlom.

## **Član 11.**

U ugostiteljskom objektu mora da bude obezbeđena temperatura od najmanje 18,5°C.

## **Član 12.**

Ugostiteljski objekat mora da bude priključen na javnu telefonsku mrežu, osim ako ne postoje tehničke mogućnosti za priključenje.

Ugostiteljski objekat mora da ima najmanje jedan telefon na raspolaganju gostima (fiksni ili mobilni telefon).

## **Član 13.**

Ekonomsko-tehnički blok u ugostiteljskom objektu sastoji se od:

- 1) kuhinjskog bloka;
- 2) pomoćnih prostorija;
- 3) servisno-tehničkih prostorija.

Kuhinjski blok sastoji se od:

- 1) prostorija u kojima se obrađuju životne namirnice i priprema hrana (u daljem tekstu: kuhinja);
- 2) prostorija ili delova prostorija za točenje alkoholnih i bezalkoholnih pića i pripremanje toplih i hladnih napitaka (u daljem tekstu: točionica pića);
- 3) prostorija ili delova prostorija u kojem se skladište životne namirnice, predmeti opšte upotrebe i povratna ambalaža (u daljem tekstu: magacini).

Pomoćne prostorije sastoje se od prostorija ili delova prostorija koje služe za sanitarne, higijenske i druge potrebe zaposlenog osoblja, kao što su garderoba, kupatilo, toalet i prostorije za odmor zaposlenih.

Servisno-tehničke prostorije sastoje se od prostorija ili delova prostorija koje služe za servisiranje i održavanje uređaja i opreme.

## **Član 14.**

Veličina, raspored i broj prostorija za obradu životnih namirnica i pripremu hrane mora da odgovara tehnološkom procesu koji se u njima odvija i vrsti usluge koja se pruža gostu.

Radne celine u okviru prostorija za obradu životnih namirnica i pripremu hrane, moraju da budu raspoređene tako da ne može doći do ukrštanja čistih i nečistih postupaka.

Čisti postupci, u smislu ovog pravilnika, su: priprema hrane (hladna jela, topla jela, poslastice) i izdavanje jela.

Nečisti postupci, u smislu ovog pravilnika, su: prijem životnih namirnica i drugih neprehrambenih proizvoda; skladištenje namirnica; obrada i priprema namirnica; pranje kuhinjskog i restoranskog posuđa; pribora, uređaja i opreme i kratkotrajno odlaganje otpadaka na higijenski način.

Ukoliko je prostorija za obradu životnih namirnica i pripremu hrane smeštena ispod nivoa terena (okolnog zemljišta), ta prostorija mora da bude zaštićena od:

- 1) podzemnih i površinskih voda;
- 2) manipulacija kojima se ugrožava higijenska ispravnost životnih namirnica.

## **Član 15.**

Podovi u prostorijama za obradu životnih namirnica i pripremu hrane:

- 1) moraju da budu izgrađeni od čvrstog nepropusnog materijala, koji je otporan na sredstva za pranje, dezinfekciju i druge agresivne materije;
- 2) moraju da budu ravni, glatki, bez oštećenja, otporni na habanje;
- 3) ne mogu da budu klizavi;
- 4) moraju da imaju odgovarajući pad prema slivnicima ili odlivnim otvorima.

Uglovi između zidova i poda moraju da budu zaobljeni.

## **Član 16.**

Zidovi i tavanice prostorija za obradu životnih namirnica i pripremu hrane moraju da budu:

- 1) ravni;
- 2) bez pukotina i udubljenja;
- 3) bele ili druge svetle boje.

Zidovi prostorija za obradu životnih namirnica i pripremu hrane moraju, do visine 1,50 m od poda, da budu obloženi keramičkim pločicama ili drugim vodonepropusnim materijalom koji se lako čisti, održava i koji je otporan na dezinfekciona sredstva.

Zidovi i tavanice prostorija za obradu životnih namirnica i pripremu hrane moraju da se izgrađuju od čvrstog materijala tako da se na njima ne stvara kondenzovana vlaga i ne zadržava prašina i druge štetne materije.

Cevovodi i instalacije moraju da se postavljaju tako da sa zidnom površinom ne stvaraju skrivene uglove nepristupačne za čišćenje, pranje i tehničko održavanje.

## **Član 17.**

Prostorija za obradu životnih namirnica i pripremu hrane mora da bude osvetljena prirodnim ili veštačkim osvetljenjem.

Ukoliko je prostorija osvetljena prirodnim osvetljenjem, raspored, površina i broj otvora za prirodno osvetljavanje prostorije moraju da budu uređeni tako da svi delovi prostorije budu ravnomerno osvetljeni i da odgovaraju vrsti tehničko-tehnološkog procesa koji se u njoj obavlja.

Veštačkim osvetljenjem mora da se obezbedi potreban intenzitet svetlosti, koja je difuzna, ujednačena i emitovana na način kojim se onemogućava stvaranje senki, treperenja, bleska i dodatne toplote i koja se uvodi se u sve prostorije objekta.

Prozori i otvori u prostoriji za obradu i pripremu životnih namirnica moraju da imaju mehaničku zaštitu od insekata i glodara.

## **Član 18.**

U prostoriji za obradu životnih namirnica i pripremu hrane moraju da se obezbede:

- 1) prirodna ili veštačka ventilacija;
- 2) uređaji za prečišćavanje i odvod dima, otpadnih gasova, pare i neprijatnih mirisa.

Otvori za dovod svežeg vazduha moraju da:

- 1) budu zaštićeni od prodora insekata zaštitnom mrežom;
- 2) sprečavaju kontaminaciju vazduha prašinom, štetnim gasovima ili neprijatnim mirisima.

## **Član 19.**

U prostoriji za obradu životnih namirnica i pripremu hrane mora da se obezbedi:

- 1) nesmetan transport i manipulacija;
- 2) prolaz osoblja i opsluživanje;
- 3) održavanje higijene prostorija, uređaja i opreme.

Prostorija za obradu životnih namirnica i pripremu hrane mora da se redovno čisti, pere i dezinfikuje, a otpaci moraju da se svakodnevno odstranjuju na higijenski način.

## **Član 20.**

U ugostiteljskom objektu magacin za skladištenje i čuvanje životnih namirnica mora da bude odvojen od prostorije za obradu životnih namirnica i pripremu hrane.

Magacin za skladištenje i čuvanje životnih namirnica mora da bude organizovan u zavisnosti od vrste i količine životnih namirnica koje se skladište u njemu.

U jednom magacinu može da se skladišti više vrsta životnih namirnica u originalnom pakovanju, ako:

- 1) se skladište pod istim uslovima;
- 2) jedna vrsta ne utiče štetno na higijensku ispravnost ili kvalitet drugih vrsta namirnica.

Lako kvarljive namirnice moraju da se čuvaju u hladnjačama ili rashladnim uređajima odgovarajućeg kapaciteta koji su odvojeni prema vrsti i poreklu namirnica (meso, proizvodi od mesa, riba, mlečni proizvodi i dr.).

U magacinu namenjenom za skladištenje i čuvanje životnih namirnica ne može da se skladišti upotrebljena ambalaža, proizvodi, predmeti i materijali koji svojim mirisom, nečistoćom, patogenim klicama i parazitima mogu da zagade životne namirnice i koji mogu da prenesu otrovne materije ili materije štetne po zdravlje.

Magacin mora da bude suv i prozračan, a u pogledu održavanja, izrade podova i zidova, osvetljavanja, ventilacije i prostora mora da ispunjava uslove propisane ovim pravilnikom osim uslova iz člana 15. stav 2. ovog pravilnika.

Magacin mora da bude zaštićen od prodora glodara i insekata mehaničkim sredstvima (mreža na prozorima, rešetka na slivnicima, metalna maska na donjem delu vrata).

## **Član 21.**

Životne namirnice moraju da se skladište i čuvaju na podmetačima, policama, paletama i u rashladnim uređajima.

Podmetači, police i palete postavljaju se u odnosu na zid na udaljenosti koja omogućava nesmetan prolaz i čišćenje, a između redova mora da se obezbedi dovoljno slobodnog prostora za manipulaciju i cirkulaciju vazduha.

Različite vrste životnih namirnica moraju da se:

- 1) skladište i čuvaju odvojeno, prema vrsti i poreklu;
- 2) izdignu od podne površine najmanje 30 cm.

## **Član 22.**

Ugostiteljski objekat mora da ima prostoriju ili deo prostorije za smeštaj pribora, sredstava i uređaja za održavanje higijene.

Ugostiteljski objekat mora da raspolaže dovoljnim količinama higijenskih sredstava koja su potrebna za svakodnevno pranje, čišćenje i dezinfekciju prostora, opreme i pribora.

Ugostiteljski objekat za smeštaj vrste hotel, motel, turističko naselje i pansion mora da ima jednu ostavu za sobarice na svakih započelih 30 smeštajnih jedinica ili na svakom spratu.

Ostava mora da ima:

- 1) umivaonik ili trokadero sa tekućom toplom i hladnom vodom;
- 2) police za odlaganje rublja, pribora i sredstava za čišćenje i održavanje smeštajnog bloka.

### **Član 23.**

Pomoćne prostorije za zaposleno osoblje (garderoba, kupatilo, toalet, prostor za odmor zaposlenih) moraju da budu smeštene u posebnom delu objekta ili uz prostore za čuvanje, obradu i pripremu životnih namirnica ili uz magacinske prostorije tako da ne ometaju tehnološki proces u ugostiteljskom objektu.

### **Član 24.**

Pomoćne prostorije u pogledu, održavanja, izrade podova i zidova, načina osvetljavanja i ventilacije prostora, moraju da ispunjavaju uslove propisane ovim pravilnikom osim uslova iz člana 15. stav 2. ovog pravilnika.

Broj i veličina pomoćnih prostorija određuje se u zavisnosti od broja i pola zaposlenog osoblja u ugostiteljskom objektu.

### **Član 25.**

Ugostiteljski objekat u kojem se priprema i uslužuje hrana i ugostiteljski objekat za smeštaj u kojem se priprema i uslužuje hrana mora da ima za zaposleno osoblje odvojene muške garderobe, od ženskih garderoba.

Ugostiteljski objekat koji ima do pet zaposlenih u smeni može da ima za zaposleno osoblje obezbeđenu zajedničku prostoriju za presvlačenje za žene i muškarce koja je vizuelno podeljena na deo za žene i deo za muškarce.

Ugostiteljski objekat u kojem se pružaju usluge točenja i služenja pića i usluge pripremanja i usluživanja toplih i hladnih napitaka za zaposleno osoblje mora da ima obezbeđenu zajedničku prostoriju ili deo prostorije za presvlačenje za žene i muškarce koja je vizuelno podeljena na deo za žene i deo za muškarce.

U garderobi iz stava 1. ovog člana mora da bude obezbeđen za svakog zaposlenog profesionalni dvodelni garderobni ormarić sa otvorom za ventilaciju.

Garderoba za zaposleno osoblje koje radi na obradi životnih namirnica, pripremi i usluživanju hrane, mora da bude odvojena od garderobe drugog zaposlenog osoblja.

### **Član 26.**

Ugostiteljski objekat u kojem se priprema i uslužuje hrana i ugostiteljski objekat za smeštaj u kojem se priprema i uslužuje hrana mora da ima za zaposleno osoblje odvojene muške toalete od ženskih toaleta.

Ugostiteljski objekat iz stava 1. ovog člana koji ima do pet zaposlenih u smeni, mora da ima za zaposleno osoblje zajednički toalet za žene i muškarce.

Ugostiteljski objekat iz stava 1. ovog člana koji ima od 6 do 20 zaposlenih u smeni mora da ima odvojen toalet za žene i muškarce koji se sastoji od jedne WC kabine sa umivaonikom za žene i jedne WC kabine sa umivaonikom za muškarce, a na svakih narednih 20 zaposlenih u smeni mora da ima po još jednu WC kabina posebno za žene i muškarce.

U predprostoru toaleta mora da se izgradi slivnik i obezbedi najmanje jedan umivaonik sa tekućom toplom i hladnom vodom za pranje ruku sa potrebnim priborom za ličnu higijenu, držačem papirnog ubrusa i papirnim ubrusom ili uređajem za sušenje ruku i ogledalom.

Ukoliko je obezbeđena WC kabina umesto pisoara, nije potrebno da broj umivaonika bude jednak broju WC kabina.

U toaletu mora da se obezbedi prirodna ili veštačka ventilacija.

Podovi i zidovi u toaletima ne moraju da ispunjavaju uslove iz člana 15. stav 2. ovog pravilnika.

Ugostiteljski objekat u kojem se pružaju usluge točenja i služenja pića i usluge pripremanja i usluživanja toplih i hladnih napitaka mora da ima za zaposleno osoblje zajednički toalet za žene i muškarce koji se sastoji od jedne WC kabine sa umivaonikom.

## **Član 27.**

Ugostiteljski objekat u kojem se priprema i uslužuje hrana, kao i ugostiteljski objekat za smeštaj u kojem se priprema i uslužuje hrana mora da ima za zaposleno osoblje odvojena kupatila za žene i muškarce.

Ugostiteljski objekat koji ima do pet zaposlenih u smeni mora da ima za zaposleno osoblje zajedničko kupatilo za žene i muškarce koje se sastoji od jedne tuš kabine sa predprostorom.

Ugostiteljski objekat za smeštaj koji ima od 6 do 20 zaposlenih u smeni mora da ima odvojena kupatila za žene i muškarce koja se sastoje od jedne tuš kabine sa predprostorom za žene i jedne tuš kabine sa predprostorom za muškarce, a na svakih sledećih 20 zaposlenih u smeni mora da se obezbedi po još jedna tuš kabina posebno za žene i za muškarce.

Zidovi tuš kabine moraju da budu obloženi keramičkim pločicama ili drugim voodootpornim materijalom svetle boje.

Kabina mora da ima tuš, tekuću toplu i hladnu vodu, držač za sapun i peškir, poseban slivnik i zaštitnu plastičnu zavesu.

Podovi u kupatilu moraju da budu obloženi keramičkim pločicama ili drugim voodootpornim materijalom pogodnim za lako čišćenje i održavanje.

## **Član 28.**

Za zaposleno osoblje mora da se obezbedi posebna prostorija ili deo prostorije za odmor sa prirodnom ili veštačkom ventilacijom.

## **Član 29.**

Ugostiteljski objekat mora da ima uređen i opremljen toalet za goste, i to:

- 1) toalet za žene, koji se sastoji od predprostora sa umivaonikom i WC kabinom;
- 2) toalet za muškarce, koji se sastoji od predprostora sa umivaonikom i pisoarom koji je odvojen pregradom i WC kabinom.

Izuzetno od stava 1. ovoga člana, ugostiteljski objekat za pružanje usluga ishrane i pića do 30 konzumnih mesta mora da ima najmanje jedan zajednički toalet za žene i muškarce koji se sastoji od jedne WC kabine i predprostora sa umivaonikom.

Ugostiteljski objekat za pružanje usluge smeštaja koji nema kupatilo u okviru smeštajne jedinice mora da ima zajedničko kupatilo sa toaletom za goste koji koriste usluge smeštaja, a za goste koji koriste samo usluge ishrane i pića mora da ima poseban toalet.

Ugostiteljski objekat na aerodromu, železničkoj i autobuskoj stanici i tržnom centru i ugostiteljski objekat koji se nalazi na uređenoj obali reke ili jezera ne mora da ima toalet za goste ako je:



- 1) obezbeđeno korišćenje javnog toaleta u tim objektima;
- 2) prilaz do tih objekata betoniran ili popločan i osvetljen noću.

Izuzetno od stava 1. ovog člana, toalet za goste ne mora da ima ugostiteljski objekat za usluživanje hrane preko natkrivenog šaltera ili pulta u ambalaži za jednokratnu upotrebu.

Toaleti moraju da se redovno čiste i dezinfikuju.

### **Član 30.**

Broj WC kabina i pisoara u toaletima za goste mora da bude srazmeran broju konzumnih mesta u prostoriji za usluživanje, i to najmanje:

- 1) do 80 mesta, jedna WC kabina u toaletu za žene i jedna WC kabina i jedan pisoar u toaletu za muškarce;
- 2) do 170 mesta, dve WC kabine u toaletu za žene i jedna WC kabina i dva pisoara u toaletu za muškarce;
- 3) do 550 mesta, tri WC kabine u toaletu za žene i dve WC kabine i tri pisoara u toaletu za muškarce;
- 4) više od 550 mesta, četiri WC kabine u toaletu za žene i tri WC kabine i četiri pisoara u toaletu za muškarce.

Izuzetno od stava 1. ovoga člana, propisani broj pisoara u toaletu za muškarce može da bude zamenjen odgovarajućim brojem WC kabina.

### **Član 31.**

Na ulazu u toalet za goste mora da bude istaknuta prepoznatljiva oznaka namene tih prostorija za žene i za muškarce.

Toalet mora imati WC šolju:

- 1) sa daskom za sedenje;
- 2) sa ispiranjem tekućom vodom;
- 3) koja mora biti postavljena tako da ne dolazi do razlivanja vode.

Pisoar u toaletu za muškarce je zidna školjka na ispiranje tekućom vodom, postavljena ili ograđena tako da se ne vidi izvan prostorije u kojoj se nalazi.

### **Član 32.**

Toalet za goste u predprostoru mora imati:

- 1) umivaonik sa tekućom toplom i hladnom vodom;
- 2) ogledalo;
- 3) tečni sapun;
- 4) korpu za otpatke;
- 5) držač papirnog ubrusa;
- 6) papirni ubrus ili aparat za sušenje ruku.

Broj umivaonika mora da odgovara broju WC kabina iz člana 30. stav 1. ovog pravilnika, osim ako je obezbeđena WC kabina umesto pisoara.

### **Član 33.**

U toaletu za goste mora da bude obezbeđena prirodna ili veštačka ventilacija.

Podovi u toaletu:

- 1) moraju da budu od čvrstog nepropusnog materijala, otpornog na sredstva za pranje, dezinfekciju i druge agresivne materije;
- 2) moraju da budu ravni, glatki, bez oštećenja, otporni na habanje;
- 3) ne mogu da budu klizavi;
- 4) moraju da imaju odgovarajući pad prema slivnicima ili odlivnim otvorima.

Zidovi u toaletu moraju da budu obloženi do visine od 1,50 m od poda keramičkim pločicama ili vodonepropusnim materijalom koji se lako čisti, održava i koji je otporan na dezinfekciona sredstva.

Ako je u toaletu obezbeđena prirodna ventilacija prozori mogu da budu od neprozirnog stakla ili sa mogućnošću zaštite od pogleda spolja.

WC kabina mora da ima vešalicu za odeću, napravu za zaključavanje vrata, korpu za otpatke u toaletu za muškarce, a u toaletu za žene higijensku posudu za otpatke.

U WC kabini mora da bude obezbeđen toaletni papir i pribor za čišćenje WC šolje.

Vrata toaleta moraju da budu od čvrstog neprovidnog materijala bezbednog za gosta.

Toaleti moraju da se redovno čiste i dezinfikuju.

### III. POSEBNI MINIMALNI TEHNIČKI I SANITARNO - HIGIJENSKI USLOVI ZA UREĐENJE I OPREMANJE UGOSTITELJSKOG OBJEKTA U ZAVISNOSTI OD NAČINA USLUŽIVANJA I VRSTE USLUGA

#### 1. Posebni uslovi za ugostiteljske objekte za ishranu i piće

##### Član 34.

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće mora da ima prostoriju za usluživanje i toalete za goste u okviru javnog bloka i kuhinjski blok u okviru ekonomsko - tehničkog bloka.

Kuhinjski blok, u smislu ovog pravilnika, jeste funkcionalna celina koja se sastoji iz više delova - radnih celina u kojima se odvija tehnološki proces obrade životnih namirnica i pripreme hrane u zatvorenom prostoru.

Radne celine u kuhinji moraju da budu povezane na način kojim se obezbeđuje da osoblje ne prolazi prostorijama u okviru javnog bloka koje su namenjene gostima.

Kuhinjski blok u ugostiteljskom objektu površinom, uređenjem, opremom i uređajima mora da odgovara potrebama ponude, odnosno asortimanu jela, pića i napitaka, kao i broju konzumnih mesta.

Kuhinjski blok i prostorija za usluživanje gostiju hranom moraju da budu povezane na način kojim se obezbeđuje da ne dolazi do mešanja jela sa upotrebljenim posuđem.

##### Član 35.

Ugostiteljski objekat za smeštaj vrste hotel, motel, turističko naselje i pansion koji pruža i usluge ishrane i pića, mora da ima kuhinju koja odgovara potrebama ponude, odnosno asortimanu jela i napitaka, kao i broju konzumnih mesta.

Kuhinja se oprema profesionalnom ugostiteljskom opremom i mora da ima:

1) termičke uređaje i aparate;

2) radne površine, pribor i uređaje za čišćenje, merenje i obradu namirnica i pripremu hrane u zavisnosti od ponude i jednodelne sudoperice sa toplom i hladnom tekućom vodom, posebno za voće i povrće i posebno za meso i ribu;

3) kuhinjsko i restoransko posuđe i pribor;

4) rashladne uređaje u kojima se omogućava odvojeno čuvanje različitih vrsta namirnica i jela koji se nalaze u kuhinjskom prostoru;

5) odvojene prostore sa dvodelnim sudoperama posebno za pranje kuhinjskog i restoranskog posuđa sa tekućom toplom i hladnom vodom ili jednodelnu sudoperu i mašinu za pranje kuhinjskog posuđa i jednodelnu sudoperu i mašinu za pranje restoranskog posuđa;

6) uređaj za odvod dima, pare i mirisa koji omogućava širenje dima, pare i mirisa u prostorima u kojima se zadržavaju gosti;

7) prirodno ili mehaničko provetravanje sa mogućnošću izmene vazduha;

8) higijensku posudu za otpatke pored svake radne površine.

Raspored radnih celina u kuhinji mora da bude uređen tako da ne dolazi do ukrštanja namirnica i jela sa upotrebljenim posuđem.

Radne površine u kuhinji moraju da imaju gornju ploču od materijala koji se lako čisti, pere i dezinfikuje, a površine koje su u dodiru sa vodom moraju da budu izrađene od nerđajućeg materijala.

Za potrebe zaposlenog osoblja u kuhinji mora da se obezbedi poseban umivaonik sa tekućom hladnom i toplom vodom koji je opremljen priborom i sredstvima za pranje, dezinfekciju i sušenje ruku na higijenski način, i to:

1) tečni sapun;

2) četkica;

3) držač papirnog ubrusa i papirni ubrus ili aparat za sušenje ruku.

Izuzetno od stava 1. ovog člana, ugostiteljski objekti za smeštaj koji pružaju samo usluge doručka i ugostiteljski objekti koji pružaju usluge ishrane i pića moraju da imaju kuhinju koja odgovara potrebama ponude, odnosno asortimanu jela i napitaka i broju konzumnih mesta.

## **Član 36.**

Kuhinja se oprema profesionalnom ugostiteljskom opremom i mora da ima:

1) termičke uređaje i aparate;

2) radne površine, uređaje za čišćenje, merenje i obradu namirnica i pripremu hrane u zavisnosti od ponude i jednodelne sudoperice sa toplom i hladnom tekućom vodom posebno za voće i povrće i posebno za meso i ribu;

3) kuhinjsko i restoransko posuđe i pribor;

4) rashladne uređaje za čuvanje namirnica i jela u kuhinji;

5) prostor sa dvodelnom sudoperom za pranje posuđa, s tekućom toplom i hladnom vodom ili jednodelnu sudoperu i mašinu za pranje posuđa;

6) uređaj za odvod dima, pare i mirisa koji omogućavaju širenje dima, pare i mirisa u prostorije u kojima se zadržavaju gosti;

7) prirodno ili mehaničko provetravanje sa mogućnošću izmene vazduha;

8) higijensku posudu za otpatke.

Raspored radnih celina u kuhinji uređuje se tako da ne dolazi do mešanja namirnica i jela sa

upotrebljenim posuđem.

Izuzetno od stava 1. tačka 2) ovog člana, u kuhinji ugostiteljskog objekta u kome se pripremaju hladna i/ili jednostavna topla jela specifičnog asortimana (jela sa roštilja, jela od testa i testenina), a koji ima do 50 konzumnih mesta, propisani broj jednodelnih sudopera može da bude zamenjen jednom dvodelnom sudoperom sa tekućom toplom i hladnom vodom.

Radne površine moraju da imaju gornju ploču od materijala koji se lako čisti, pere i dezinfikuje, a površine koje su u dodiru sa vodom moraju da budu od nerđajućeg materijala.

Za potrebe zaposlenog osoblja u kuhinji mora da se obezbedi poseban umivaonik sa tekućom hladnom i toplom vodom opremljen priborom i sredstvima za pranje, dezinfekciju i sušenje ruku na higijenski način, i to:

- 1) tečni sapun;
- 2) četkica;
- 3) držač papirnog ubrusa i papirni ubrus ili aparat za sušenje ruku.

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće vrste restoran koji je specijalizovan za određenu vrstu kuhinje (nacionalni, lovački, riblji, vegetarijanski) mora da bude opremljen uređajima i opremom koja odgovara asortimanu jela i napitaka koji se nude gostu.

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće vrste picerija mora da bude opremljen pećnicom za pečenje pica.

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće vrste pečenjara mora da bude opremljen posebnom radnom celinom za pripremu mesa sa uređajima za pečenje mesa.

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće vrste kafe poslastičarnica mora da bude opremljen radnom celinom za pripremu poslastica i rashladnom izložbenom vitrinom za poslastice.

## **Član 37.**

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće mora da ima točionicu pića.

Točionica pića, u smislu ovog pravilnika, je funkcionalna celina koja se nalazi:

- 1) u sastavu prostorije za usluživanje;
- 2) u posebnoj prostoriji;
- 3) na otvorenom (terasa, bašta).

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće vrste pivnica mora da bude opremljen uređajem za točenje piva u okviru točionice pića.

## **Član 38.**

Točionica pića mora da ima:

- 1) pult za izdavanje pića i napitaka;
- 2) radnu površinu i dvodelnu sudoperu sa tekućom toplom i hladnom vodom sa ocedivačem ili mašinu za pranje čaša i jednodelnu sudoperu sa ocedivačem;
- 3) priručni prostor za odlaganje ambalaže koji je fizički i vidno odvojen od prostora u kojem se uslužuju gosti;
- 4) rashladne uređaje;
- 5) termički uređaj ukoliko se uslužuju topli napici;
- 6) dozatore pića;
- 7) police za čaše, šolje i pića;

8) korpu za otpatke.

### **Član 39.**

Usluživanje gostiju hranom, pićem i napicima može da se obavlja u okviru javnog bloka, u zatvorenoj prostoriji ili prostoru za usluživanje na otvorenom (terase, bašte).

U delu prostorije odnosno prostora za usluživanje pred gostima mogu da se pripremaju jednostavna hladna i topla jela i napici.

Prostorija ili deo prostorije u kojoj se priprema jelo mora da bude uslužnim pultom odvojena od prostorije u kojoj je gost, a nečisti radni postupci moraju da se obavljaju izvan ovog prostora.

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće vrste restoran sa samoposluživanjem mora da bude opremljen samouslužnom linijom i izložbenim toplim i hladnim vitrinama za jela, pića i napitke.

### **Član 40.**

Prostorija za usluživanje gostiju mora da bude provetrena, osvetljena i opremljena nameštajem (stolovi, stolice) prikladnim za usluživanje jela, pića i napitaka.

Prostorija iz stava 1. ovog člana mora da ima garderobu za goste ili dovoljan broj vešalica za odlaganje odevnih predmeta gostiju.

Garderoba za goste može da bude smeštena i izvan prostorije za usluživanje i mora da bude obezbeđeno njeno čuvanje.

Pod u prostoriji za usluživanje gostiju mora da bude izrađen od materijala koji ne sme da bude klizav i koji se lako čisti i održava.

U ugostiteljskom objektu za ishranu i piće vrste restoran u prostoriji za usluživanje za svako konzumno mesto mora da bude obezbeđena površina od najmanje 1,50 m<sup>2</sup>.

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće vrste bar, u kojem se u okviru prostorije za usluživanje pružaju i usluge zabave, mora da bude opremljen podijumom za ples odnosno podijumom za izvođenje umetničkog programa.

Objekat iz stava 6. ovog člana u kojem se priređuje artistički, kabare i muzički program mora da ima:

- 1) posebnu garderobu za izvođače koja se oprema umivaonikom i tušem sa toplom vodom;
- 2) prostoriju za smeštaj muzičkih uređaja i artističkih rekvizita.

### **Član 41.**

Sto na kojem se uslužuju gosti mora da ima površinu koja se lako čisti i dezinfikuje.

Za usluživanje jela sto mora da bude prekriven neoštećenim i čistim stolnjakom ili pojedinačnim podmetačima ispred svakog gosta, sa papirnom ili platnenom salvetom.

Pribor za jelo (kašike, noževi, viljuške) mora da bude od nerđajućeg materijala.

### **Član 42.**

Ugostiteljski objekat u kojem se pripremaju topla i hladna jela, pića i napici, a usluživanje se vrši u originalnoj ambalaži ili u ambalaži za jednokratnu upotrebu preko natkrivenog šaltera ili pulta mora da ima:

- 1) prostor, opremu i pribor za pripremu jela;
- 2) termičke uređaje;
- 3) radne površine za obradu namirnica i pripremu jela sa jednodelnom sudoperom sa tekućom toplom

i hladnom vodom i higijensku posudu za otpatke;

4) rashladne uređaje za čuvanje namirnica i jela;

5) uređaje za odvod dima, pare i mirisa;

6) prostor sa jednodelnom sudoperom sa tekućom toplom i hladnom vodom za čišćenje i pranje opreme i pribora za pripremu jela;

7) police i rashladne uređaje za čuvanje alkoholnih i bezalkoholnih pića;

8) toalet za zaposleno osoblje sa umivaonikom sa tekućom toplom i hladnom vodom za pranje ruku;

9) odvojen prostor za presvlačenje zaposlenog osoblja;

10) prostor za držanje pribora i sredstava za higijenu;

11) higijenske posude za otpatke pored objekta.

Izuzetno od stava 1. tač. 3) i 6) ovog člana, propisani broj jednodelnih sudopera može da bude zamenjen jednom dvodelnom sudoperom sa tekućom toplom i hladnom vodom.

## **2. Posebni uslovi za ugostiteljske objekte za smeštaj**

### **Član 43.**

Smeštajni blok u ugostiteljskom objektu za smeštaj sastoji se od:

1) prostorije za prijem gostiju;

2) horizontalnih i vertikalnih komunikacija;

3) smeštajnih jedinica.

Horizontalne i vertikalne komunikacije, u smislu ovog pravilnika, su:

1) hodnici;

2) stepeništa;

3) liftovi.

### **Član 44.**

Ugostiteljski objekat za smeštaj mora da ima poseban prostor za prijem gostiju - recepciju sa recepcijskim pultom i prostorom za goste.

### **Član 45.**

Hodnik i stepenišni prostor moraju da budu osvetljeni i provetreni.

Podovi horizontalnih i vertikalnih komunikacija koje su namenjene gostima, moraju da budu zaštićeni podnim oblogama jednostavnim za čišćenje, pranje i dezinfekciju.

Ugostiteljski objekat za smeštaj sa više od pet nivoa mora da ima lift za goste.

### **Član 46.**

Svaka soba u smeštajnom bloku mora da ima:

1) krevet minimalnih dimenzija 90x190 cm ili francuski ležaj dimenzija 140x190 cm za jednu osobu ili krevet minimalnih dimenzija 160x190 cm za dve osobe;

2) madrac odgovarajuće ležajne površine u odnosu na dimenzije kreveta;

- 3) dva čaršava, ćebe (pokrivač) i jastuk po krevetu;
- 4) noćni ormarić ili policu uz svaki krevet;
- 5) osvetljenje uz svaki krevet;
- 6) prostirku pored svakog kreveta ukoliko pod nije u celini prekriven mekom tekstilnom podnom oblogom;
- 7) orman s policama i odeljkom za vešanje odeće s najmanje četiri vešalice po krevetu;
- 8) sobni sto;
- 9) stolicu po krevetu;
- 10) korpu za otpatke;
- 11) uputstvo u slučaju opasnosti od požara;
- 12) pepeljaru, osim u sobama u kojima je istaknuta zabrana pušenja.

Soba koja u svom sastavu nema kupatilo mora da ima:

- 1) najmanje dva peškira;
- 2) čašu;
- 3) sapun po osobi.

Soba koja u svom sastavu nema kupatilo, a ima umivaonik sa tekućom toplom i hladnom vodom mora da ima:

- 1) prostirku ispred umivaonika;
- 2) ogledalo sa osvetljenjem;
- 3) policu za toaletni pribor;
- 4) držač peškira.

Pomoćni ležaj može da se postavi u sobu i koristi samo uz pristanak gosta.

Svaka soba mora da ima vrata od čvrstog materijala bezbednog za gosta sa mogućnošću zaključavanja.

Sobe moraju da budu direktno osvetljene dnevnom svetlošću preko prozorskih otvora.

Prozor u sobi mora da:

- 1) zauzima najmanje 1/10 površine sobe;
- 2) ima zavesu i neproziran zastor ili drugu vrstu zamračenja i zaštite od pogleda spolja.

Soba mora da ima centralno (plafonsko ili zidno) osvetljenje i utičnicu za električnu energiju sa oznakom napona struje.

Pod u sobi mora da bude izrađen od materijala koji se lako čisti i održava.

Izuzetno, hostel i slični objekti sa više kreveta u sobi i krevetima na sprat ne moraju da ispunjavaju uslove iz stava 2. tač. 1), 4), 5), 7), 8) i 9) ovog člana.

Objekti iz stava 10. ovog člana mogu da imaju krevet za jednu osobu dimenzija 190x80 cm i po svakom krevetu najmanje dve vešalice za odeću.

Stacionarni objekti (bungalovi) u ugostiteljskom objektu za smeštaj na otvorenom prostoru ne moraju da ispunjavaju uslove propisane ovim članom.

## **Član 47.**

Kupatilo u sastavu sobe mora da ima:

- 1) obezbeđenu prirodnu ili veštačku ventilaciju;
- 2) toplu i hladnu tekuću vodu;
- 3) ležeću ili tuš kadu sa zaštitom od prskanja vode;
- 4) umivaonik;
- 5) policu za toaletni pribor;
- 6) ogledalo sa osvetljenjem;
- 7) utičnicu za električne aparate sa oznakom napona struje;
- 8) osvetljenje koje se uključuje kod ulaza u kupatilo;
- 9) WC šolju sa daskom za sedenje;
- 10) držač peškira;
- 11) dva peškira po osobi;
- 12) čašu u higijenskoj foliji po osobi;
- 13) sapun po osobi ili tečni sapun;
- 14) toalet papir na držaču;
- 15) posudu za otpatke;
- 16) vešalicu za odeću;
- 17) pribor za čišćenje WC šolje.

Podovi u kupatilu moraju da budu izrađeni od keramičkih pločica ili drugog vodootpornog materijala koji se lako čisti i održava, a u podu mora da bude ugrađen slivnik sa zaštitnom rešetkom.

Zidovi u kupatilu do visine od najmanje 1,50 m moraju da budu obloženi keramičkim pločicama ili drugim vodootpornim materijalom koji se lako čisti.

Ako je u kupatilu obezbeđena prirodna ventilacija prozori mogu da budu su od neprovidnog stakla ili izrađeni na drugi način kojim se obezbeđuje zaštita od pogleda spolja.

Vrata kupatila moraju da budu od čvrstog materijala bezbednog za gosta.

Stacionarni objekti (bungalovi) u ugostiteljskom objektu za smeštaj na otvorenom prostoru ne moraju da ispunjavaju uslove iz stava 1. ovog člana.

## **Član 48.**

U smeštajnim objektima sa sobama bez kupatila i toaleta odnosno WC kabina do deset kreveta mora da bude obezbeđeno najmanje jedno zajedničko kupatilo.

Zajedničko kupatilo mora da ima:

- 1) prirodnu ili veštačku ventilaciju;
- 2) tekuću toplu i hladnu vodu;
- 3) ležeću ili tuš kadu;
- 4) umivaonik;
- 5) WC šolju sa daskom za sedenje;
- 6) utičnicu za električne aparate sa oznakom napona struje;
- 7) vešalicu za odlaganje odeće;
- 8) držače sapuna i peškira;



- 9) ogledalo;
- 10) policu za toaletni pribor;
- 11) toalet papir na držaču;
- 12) pribor za čišćenje WC šolje.

Izuzetno od stava 2. ovog člana, zajedničko kupatilo ne mora da ima WC šolju sa daskom za sedenje i umivaonik ako je obezbeđen poseban toalet, odnosno WC kabina sa:

- 1) prirodnom ili veštačkom ventilacijom;
- 2) umivaonikom sa toplom i hladnom tekućom vodom;
- 3) ogledalom;
- 4) policom za toaletni pribor;
- 5) držačem sapuna i peškira;
- 6) toalet papirom na držaču;
- 7) vešalicom za odeću i pribor za čišćenje WC šolje.

Ako smeštajni objekat raspolaže sa više od deset kreveta taj objekat mora da ima odvojena i obeležena kupatila i toalete odnosno WC kabine za žene i za muškarce.

Podovi u kupatilu i toaletu odnosno WC kabini moraju da budu izrađeni od keramičkih pločica ili drugog vodootpornog materijala koji se lako čisti i održava, a u podu mora da bude ugrađen slivnik sa zaštitnom rešetkom.

Zidovi u kupatilu i toaletu odnosno WC kabini do visine od najmanje 1,50 m moraju da budu obloženi keramičkim pločicama ili drugim vodootpornim materijalom koji se lako čisti.

Ako je u kupatilu obezbeđena prirodna ventilacija prozori prozori u toaletu odnosno WC kabini mogu da budu su od neprovidnog stakla ili izrađeni na drugi način kojim se obezbeđuje zaštita od pogleda spolja

Vrata kupatila, toaleta odnosno WC kabine su od čvrstog materijala sa napravom za zaključavanje vrata.

## **Član 49.**

U ugostiteljskom objektu za smeštaj posteljina mora da se menja najmanje svaki sedmi dan, peškiri najmanje svaki treći dan, kao i posle svake promene gosta.

Sobe moraju da se čiste i spremaju, a sanitarni uređaji da se čiste, peru i dezinfikuju svakodnevno.

## **Član 50.**

Ugostiteljski objekat za smeštaj koji pruža usluge osobama sa invaliditetom mora da ima vrata, opremu i prostor za manipulaciju u sobi i kupatilu koji su dimenzionisani i uređeni u skladu sa potrebama osoba sa invaliditetom.

Ulazna vrata smeštajne jedinice moraju da budu označena odgovarajućim reljefnim oznakama.

## **Član 51.**

Ugostiteljski objekat za smeštaj na otvorenom prostoru mora da bude ograđen prirodnom ili veštačkom ogradom i hortikulturno uređen.

Ukoliko je predviđena mogućnost paljenja vatre na otvorenom, ognjište mora da bude označeno i obezbeđeno u skladu sa propisima kojima se uređuje protivpožarna zaštita.

U ugostiteljskom objektu za smeštaj na otvorenom prostoru (kamp, kampiralište, šatorište), može da se pruža i usluga smeštaja u stacioniranom objektu za smeštaj (kamp prikolica, kamp kućica, bungalov) ako je opremljen krevetom minimalnih dimenzija 80x190 cm.

## **Član 52.**

Ugostiteljski objekat za smeštaj na otvorenom prostoru mora da ima:

- 1) ulaznu kapiju i protivpožarni izlaz;
- 2) kontrolisan ulaz i čuvarsku službu;
- 3) orijentacioni plan (osvetljen noću) na ulazu sa ucrtanim internim komunikacijama, numerisanim kamp mestima, objektima i ostalim sadržajima;
- 4) prostor (prostorija) za prijem gostiju osvetljen noću;
- 5) vidno istaknut kućni red, cenovnik usluga i opreme za iznajmljivanje na srpskom i najmanje jednom stranom jeziku;
- 6) pribor za prvu pomoć;
- 7) jednu pumpu ili česmu za snabdevanje pitkom vodom sa fleksibilnim crevom, odvodom i istaknutom oznakom namene na svakih 50 smeštajnih jedinica;
- 8) jednu WC kabinu za žene i jednu WC kabinu za muškarce sa tekućom vodom na svakih 15 smeštajnih jedinica, osvetljene noću;
- 9) priključak za električnu energiju za najmanje 25% smeštajnih jedinica;
- 10) jednu slavinu nad umivaonikom sa tekućom toplom i hladnom vodom na svakih 15 smeštajnih jedinica;
- 11) jedan tuš sa tekućom toplom i hladnom vodom na svakih 15 smeštajnih jedinica;
- 12) jedan praonik za posuđe sa tekućom toplom i hladnom vodom na svakih 15 smeštajnih jedinica;
- 13) jedan praonik za veš sa tekućom toplom i hladnom vodom na svakih 15 smeštajnih jedinica;
- 14) kabinu za pražnjenje prenosivih hemijskih toaleta sa istaknutom oznakom namene na srpskom i najmanje jednom stranom jeziku na svakih 100 smeštajnih jedinica, vizuelno odvojenu od toaleta za goste, sa obezbeđenim pristupom za vozila za pražnjenje i odvoz otpada;
- 15) minimalnu površinu 30 m<sup>2</sup> za kamp mesto;
- 16) minimalne površine 50 m<sup>2</sup>, najmanje 5 m širine označen brojem ili drugom oznakom, sa uređenim granicama (omeđen zelenilom) za kamp parcelu.

## **3. Posebni uslovi za katering objekat**

## **Član 53.**

Katering objekat mora da ima:

- 1) opremu potrebnu za dostavu jela i napitaka;
- 2) opremu potrebnu za posluživanje jela i napitaka na mestu dostave;
- 3) dostavno vozilo.

Katering objekat može da ima i zaposleno osoblje koje pruža uslugu pripreme, serviranja i usluživanja hrane i pića na mestu dostave.

Katering objekat mora da ima posebne sudopere za pranje kuhinjskog posuđa i transportnih posuda.

## **Član 54.**

Objekat za povremeno pružanje ugostiteljskih usluga van ugostiteljskog objekta na sajmovima, vašarima i drugim javnim manifestacijama u kojem se pružaju ugostiteljske usluge mora da ima:

- 1) obezbeđen odgovarajući prostor koji nije izložen zagađivanju koje može da ugrozi higijensku ispravnost namirnica;
- 2) termičke i rashladne uređaje, čuvanje jela, pića i napitaka u skladu sa ponudom;
- 3) radne površine koje se lako čiste i održavaju, pribor i uređaje za čišćenje i obradu namirnica ako ih ima u ponudi i jednodelnu sudoperu sa tekućom toplom i hladnom vodom;
- 4) jednodelnu sudoperu sa tekućom hladnom i toplom vodom, ukoliko se jela, pića i napici uslužuju u posuđu i priboru za višekratnu upotrebu;
- 5) dovoljan broj higijenskih posuda za otpatke za otklanjanje čvrstih otpadnih materija.

## IV. ZAVRŠNA ODREDBA

### **Član 55.**

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku Republike Srbije".