

142

Na osnovu člana 8. stav 4., člana 17. stav 2. i člana 74. stav 1. tačka a) Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti („Službene novine HNK“, broj: 12/17) ministar trgovine, turizma i zaštite okoliša, donosi

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

**I. OPĆE ODREDBE**

Član 1.

(Predmet Pravilnika)

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

Član 2.

(Definicija ugostiteljskog objekta, postojeći i novi objekt)

(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 ili više građevina i ukoliko je smješten u poslovnom prostoru u kojem se obavlja druga djelatnost tako da je prostor namijenjen obavljanju druge djelatnosti vidljivo odvojen od dijela u kojem se obavlja ugostiteljska djelatnost.

(2) Iznimno od stava 1. ovoga člana ugostiteljski objekt vrste slastičarna 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) Svi ostali objekti smatrat će se novim objektima.

**II. RAZVRSTAVANJE GRUPA UGOSTITELJSKIH OBJEKATA**

Član 3.

(Pružanje ugostiteljskih usluga)

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

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

Član 4.

(Grupa »Restorani«)

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

a) Restoran - ugostiteljski objekt u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju topla i hladna jela koja zahtijevaju složeniju pripremu, te ostala jela i slastice, uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napitci.

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

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

d) Zdravljak - ugostiteljski objekt u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju mliječna topla i hladna jela, te napitci 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 od vrste jela koja se pripremaju u ugostiteljskom objektu.

e) Zalogajnica - ugostiteljski objekt u kojem se na očigled gostiju pripremaju i uslužuju jela i napitci,

## Hercegovačko-neretvanskog kantona

te uslužuju pića. Iznimno, umjesto naziva vrste »zalogajnica« može se koristiti i komercijalni naziv »snack«.

f) Čevabdžinica - ugostiteljski objekt u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju čevapi i druga jela od mesa sa roštilja, te uslužuju bezalkoholna pića, a mogu se pripremati i usluživati i napitci.

g) Aščinica - ugostiteljski objekt u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju bosanska nacionalna jela (sagan dolma, bosanski lonac, pače, šiš-čevap, begova čorba, pite i dr.) i slatkiši i napitci.

h) Buregdžinica - ugostiteljski objekt u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju pite, te uslužuju pića, a mogu se pripremati i usluživati i druga jela od tjestenine i napitci.

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

j) Pizzeria - ugostiteljski objekt u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju pizze, te uslužuju pića, a mogu se pripremati i usluživati i druga jela od tjestenine i napitci.

k) Bistro - ugostiteljski objekt u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju jednostavna hladna i topla jela, te uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napitci.

l) Slastičarna - ugostiteljski objekt u kojemu se pripremaju i uslužuju slastice (kolači, sladoled i sl.), a mogu se pripremati i usluživati napitci, te usluživati bezalkoholna pića. Slastičarna je i ugostiteljski objekt u kojemu se priprema i uslužuje samo sladoled. Iznimno slastičarna je i ugostiteljski objekt u kojemu se slastice samo uslužuju gostima, a mogu se pripremati i usluživati napitci te usluživati bezalkoholna pića.

m) 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 napitci, te sladoled.

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

## Član 5.

(Grupa »Barovi«)

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

a) Kafana - ugostiteljski objekt u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju kafa, ostali napitci 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,

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

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

d) Noćni klub - ugostiteljski objekt u kojem se pretežno uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napitci, a mogu se pripremati i usluživati jednostavna jela,

e) Noćni bar - ugostiteljski objekt u kojem se pretežno uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napitci, a mogu se pripremati i usluživati jednostavna jela,

f) Disco klub - ugostiteljski objekt u kojem se pretežno uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napitci, 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.

g) Caffè bar - ugostiteljski objekt u kojem se pretežno priprema i uslužuje kava i drugi napitci, uslužuju pića, a mogu se pripremati i usluživati ili samo usluživati topli i hladni sendviči, slastice i voće. Iznimno, umjesto naziva vrste »caffè bar« mogu se koristiti komercijalni nazivi npr. »coctail bar«, »lounge bar«, »coffy bar«, »caffè bar – pub«, »internet bar« i sl,

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

i) Buffet - ugostiteljski objekt u kojem se pretežno uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napitci i hladna jela, a mogu se pripremati i usluživati i jednostavna topla jela.

j) Krčma - ugostiteljski objekt u kojem se pretežno uslužuju pića, pripremaju i uslužuju napitci, te hladna jela, a mogu se pripremati i usluživati topla jela uobičajena za kraj u kojem je ugostiteljski objekt.

l) Konoba - ugostiteljski objekt u kojem se pretežno 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 napitci.

m) Klet - ugostiteljski objekt u kojemu se pretežno uslužuju vino i rakija iz kraja u kojem je ugostiteljski objekt, te pripremaju i uslužuju karakteristična jela

prema običajima kraja, a mogu se usluživati i druga pića.

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

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

#### Član 6.

(Grupa »Catering objekti«)

Grupu »Catering objekti« čini vrsta ugostiteljskog objekta:

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

#### Član 7.

(Grupa »Objekti jednostavnih usluga«)

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

a) Objekt jednostavnih usluga u kiosku – ugostiteljski objekt u kojem se mogu pripremati i usluživati jednostavna jela, pića i napitci, te usluživati jednostavna jela u i pića u originalnom pakovanju, te slastice i sladoled.

b) 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 napitci, te sladoled u originalnom pakovanju.

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

d) Objekt jednostavnih usluga u šatoru – ugostiteljski objekt u kojem se mogu pripremati i usluživati jednostavna jela, pića i napitci, a mogu se usluživati jela i pića u originalnom pakiranju.

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

f) 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 originalnom pakovanju.

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

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

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

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

### III. MINIMALNI USLOVI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI UGOSTITELJSKI OBJEKTI

#### Član 8.

(Minimalni uslovi)

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

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

#### 1. Minimalni uslovi za vrstu ugostiteljskog objekta

Grupa »Restorani«

#### Član 9.

(Restoran)

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

## Hercegovачko-neretvanskog kantona

(2) Restoran kapaciteta većeg od 100 konzumnih mjesta mora imati konobarsku pripremicu. Restoran sa samoposluživanjem gostiju ne mora imati konobarsku pripremicu.

## Član 10.

(Salon za posebne prilike)

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

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

(3) Salon za posebne prilike, u pogledu prostorija, mora imati: prostoriju za usluživanje

gostiju i ples površine najmanje 150 m<sup>2</sup>, od čega je najmanje 20% predviđeno za ples, a ostali dio predviđen za usluživanje gostiju, točionik u prostoru za usluživanje ili u posebnom prostoru, prostor za prijem i čuvanje pića i namirnica, prostor za pripremu za usluživanje gotovih jela i slastica, prostor za prijem i boravak mladenaca, te garderobu za goste.

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

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

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

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

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

## Član 11.

(Gostionica)

(1) Gostionica mora imati prostoriju za usluživanje gostiju 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 1. točka c) 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.

## Član 12.

(Zdravljak)

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.

## Član 13.

(Zalogajnica)

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.

## Član 14.

(Čevabdžinica)

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

## Član 15.

(Aščinica)

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

## Član 16.

(Buregdžinica)

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

## Član 17.

(Pečenjarnica)

(1) Pečenjarnica mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točioničkom, prostor za pripremanje jela i priručni prostor za čuvanje hrane i pića.

(2) Iznimno od stava 1. ovoga člana pečenjarnica ne mora imati prostoriju za usluživanje gostiju ako se usluživanje vrši radi konzumacije izvan ugostiteljskog objekta tj. na drugom mjestu ili u hodu.

(3) Ako pečenjarnica ima prostoriju za usluživanje do 15 m<sup>2</sup>, ne mora imati zahod, osim ukoliko ima prostor za usluživanje na otvorenom s niskom stolovima i namještajem za sjedenje.

(4) Pečenjarnica može biti i u kiosku.

## Hercegovnačko-neretvanskog kantona

Član 18.  
(Pizzeria)

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

Član 19.  
(Bistro)

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

Član 20.  
(Slastičarna)

(1) Slastičarna 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 stolica, točionik s rashladnim vitrinama za slastice odnosno sladoled, priručni prostor za čuvanje hrane i pića, te kuhinju ili prostor za pripremanje slastica s odgovarajućim termičkim blokom.

(2) Ukoliko su prostorije za pripremanje slastica lokacijski odvojene od prostorija u kojima se gosti uslužuju transport slastica mora se vršiti uz ispunjavanje propisanih uslova o higijeni hrane.

(3) Iznimno od stava 1. ovoga člana slastičarna ne mora imati prostoriju za usluživanje ako se usluživanje vrši unutar ugostiteljskog objekta ili preko pulta gostu izvan objekta, radi konzumacije izvan ugostiteljskog objekta tj. na drugom mjestu ili u hodu.

(4) Ako slastičarna ima prostoriju za usluživanje do 15 m<sup>2</sup> ne mora imati zahod, osim ukoliko ima prostor za usluživanje na otvorenom s niskom stolovima i namještaj za sjedenje.

(5) Slastičarnica može biti i u kiosku.

Član 21.  
(Objekt brze prehrane)

(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 stolica, prostor za pripremanje jela, točionik, te priručni prostor za čuvanje hrane i pića.

(2) Iznimno od stava 1. ovoga člana objekt brze prehrane ne mora imati prostoriju za usluživanje ako se usluživanje vrši unutar ugostiteljskog objekta ili preko pulta gostu izvan objekta, radi konzumacije izvan ugostiteljskog objekta tj. na drugom mjestu ili u hodu.

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

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

## 2. Grupa »Barovi«

Član 22.  
(Kafana)

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

Član 23.  
(Bosanska kafana)

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

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

Član 24.  
(Ljetna bašta)

Ljetna bašta mora imati prostor za usluživanje koji je najmanje 50% natkriven tendom, sa odgovarajućim ugostiteljskim namještajem za duži boravak gostiju. Ljetna bašta mora da ima prostor za pripremu hrane, točionik ispod natkrivenog prostora sa odgovarajućim rashladnim uređajima i prostorom za ostavu pića i namirnica. Ljetna bašta mora osigurati, ovisno od veličine, najmanje jedan zahod za goste, kao privremeni vlastiti objekt ili u nekom stalnom objektu udaljenom najviše 30 m<sup>2</sup> od ljetne bašte. Ljetna bašta se može postaviti na otvorenom prostoru uz saglasnost nadležnog općinskog organa za urbanizam i prostorno uređenje.

Član 25.  
(Noćni klub)

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

(2) Noćni klub mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, a ukoliko se pripremaju i uslužuju jednostavna jela mora imati prostor za pripremanje jela u sklopu točionika i izložbenu rashladnu vitrinu, priručni prostor za čuvanje hrane i pića, prostor za ples sukladno kapacitetu ugostiteljskog objekta, garderobu za goste, garderobu za izvođače programa s umivaonikom i tuš-kupaonicom ako se u klubu izvode artistički i slični zabavni programi, te namještaj prilagođen dužem boravku gostiju.

(3) Noćni klub mora imati površinu najmanje 100 m<sup>2</sup>.

## Hercegovačko-neretvanskog kantona

Član 26.  
(Noćni bar)

(1) Noćni bar ima animir muziku, koja se može izvoditi i uživo.

(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<sup>2</sup>.

Član 27.  
(Disco klub)

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

(2) Disco klub mora imati prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom, a ukoliko se pripremaju i uslužuju sendviči mora imati prostor za pripremanje jela u sklopu točionika i izložbenu rashladnu vitrinu odnosno rashladnu vitrinu ako se uslužuju samo slastice, priručni prostor za čuvanje hrane i pića, garderobu za goste, prostor za ples, te namještaj prilagođen dužem boravku gostiju.

(3) Disco klub mora imati površinu najmanje 100 m<sup>2</sup>.

(4) Izvan naseljenog područja naselja disco klub može biti i na otvorenom prostoru, uz na odgovarajući način ispunjavanje uslova iz stava 2. ovoga člana i ispunjavanje uslova zaštite od buke u skladu sa posebnom propisu.

Član 28.  
(Caffe bar)

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.

Član 29.  
(Pivnica)

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.

Član 30.  
(Buffet)

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.

Član 31.  
(Krčma)

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.

Član 32.  
(Konoba)

(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.

Član 33.  
(Klet)

(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.

## 3. Grupa »Catering objekti«

Član 34.  
(Pripremnica obroka (catering))

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.

## 4. Grupa »Objekti jednostavnih usluga«

## Član 35.

(Objekt jednostavnih usluga u kiosku)

(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 stolica.

(2) Iznimno od stava 1. ovoga člana objekt jednostavnih usluga u kiosku ne mora imati prostor za pripremanje jela u točioniku ukoliko

## Hercegovačko-neretvanskog kantona

samo priprema i uslužuju pića i napitke.  
(3) Objekt jednostavnih usluga u kiosku koji nema prostor za usluživanje mora imati nadstrešnicu i otvor za usluživanje sa rubnom daskom.

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

## Član 36.

(Objekt jednostavnih brzih usluga)

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 stolica.

## Član 37.

(Objekt jednostavnih usluga u nepokretnom vozilu (ili priključnom vozilu))

(1) Nepokretno vozilo (ili priključno vozilo) u smislu ovoga Pravilnika se smatra vozilo (ili priključno vozilo) koje je zaustavljeno (stoji) na mjestu u svrhu pružanja ugostiteljskih usluga, koje je registrovano i u voznom stanju.

(2) Objekt jednostavnih usluga u nepokretnom vozilu mora imati točionik, prostor za pripremanje jela u točioniku, priručni prostor za čuvanje hrane i pića, spremnik s dovoljno zdravstveno ispravne vode za piće, te dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje, a može imati i prostoriju za usluživanje s točionikom sa ili bez visokih stolova bez stolica.

## Član 38.

(Objekt jednostavnih usluga u šatoru)

(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 stolica.

## Član 39.

(Objekt jednostavnih usluga na klupi)

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.

## Član 40.

(Objekt jednostavnih usluga na kolicima (ili sličnim napravama))

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.

## 5. Opći minimalni uslovi

## Član 41.

(Minimalni uslovi)

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

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

## Član 42.

(Opći minimalni uslovi uređenja i opremljenosti)

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 profesionalno usluživanje gostiju.

## Član 43.

(Označavanje ugostiteljskog objekta)

(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 općinskog odnosno gradskog organa uprave nadležnog za poslove ugostiteljstva (u daljem tekstu: nadležni organ).

## Hercegovačko-neretvanskog kantona

(2) Iznimno, na ugostiteljske objekte iz skupine »Objekti jednostavnih usluga« na odgovarajući se način primjenjuje odredba stava 1. ovoga člana.

## Član 44.

(Ispravnost i funkcionalnost uređaja i opreme)

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

## Član 45.

(Zaštita od buke)

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

## Član 46.

(Snadbijevanje vodom i zbrinjavanje otpadnih tvari)

(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 u skladu sa posebnim propisima.

(2) Odvodnja otpadnih voda iz objekta mora se osigurati priključkom na javnu kanalizacijsku mrežu, a gdje te mogućnosti nema na drugi način u skladu sa posebnim propisima.

(3) Komunalni otpad mora se redovito odlagati u odgovarajuće zatvorene posude za otpatke, te se u skladu sa posebnim propisima redovno odstranjivati iz ugostiteljskog objekta.

(4) Iznimno od stava 1. ovoga člana ugostiteljski objekt na plovnom ili plutajućem objektu, objekt jednostavnih usluga u nepokretnom, priključnom vozilu, pod šatorom, na klupi, na kolicima i sličnim napravama mora imati spremnik za vodu s dovoljnom količinom zdravstveno ispravne vode za piće.

## Član 47.

(Snadbijevanje električnom energijom)

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

## Član 48.

(Telefonski priključak)

(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.

## Član 49.

(Grijanje prostorija)

(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.

## Član 50.

(Unutrašnje visine prostorija)

(1) U ugostiteljskom objektu visina od poda do stropa (u daljem tekstu: unutrašnja visina) u prostorijama za boravak, blagovanje i prostorijama za usluživanje gostiju, mora iznositi najmanje 2,80 m.

(2) Iznimno od odredbe stava 1. ovoga člana, unutrašnja 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 unutrašnja visina mora biti u skladu sa odredbama stava 1. ovoga člana.

## Član 51.

(Zaštita od prašine)

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

## Član 52.

(Zahod)

(1) Ugostiteljski objekt mora imati uređen i opremljen zahod za žene i zahod za muškarce, i to:

a) zahod za žene koji se sastoji od prostorije u kojoj je zahodska školjka (zahodska kabina) i pred prostorije u kojoj je umivaonik,

b) zahod za muškarce koji se sastoji od prostorije u kojoj je zahodska školjka (zahodska kabina) i pred prostorije u kojoj je umivaonik i pisoar koji je od zahodske kabine i umivaonika dijelom odvojen odgovarajućom vizualnom pregradom.

(2) Iznimno od stavka 1. ovoga člana, u postojećem ugostiteljskom objektu u kojem je površina za usluživanje do 50 m<sup>2</sup>, osim u vrstama restoran, gostionica, bistro, kafana, noćni klub, noćni



## Hercegovačko-neretvanskog kantona

bar, disco klub, disco bar i pivnica, zahod se može sastojati od jedne zahodske kabine, pred prostora s umivaonikom, te pisoara koji je od zahodske kabine i umivaonika dijelom odvojen odgovarajućom vizualnom pregradom.

(3) U zahodima mora biti besprijekoran red i čistoća, prostorije se moraju redovito dezinficirati te se mora osigurati prirodna ili umjetna ventilacija koja omogućuje izmjenu zraka.

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

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

(6) Iznimno od stava 1. ovoga člana zahod ne moraju imati ugostiteljski objekti iz vrste objekt brze prehrane i ugostiteljski objekti iz grupe »Objekti jednostavnih usluga«, koji imaju prostoriju za usluživanje do 15 m<sup>2</sup>, a nemaju prostor za usluživanje na otvorenom s niskom stolovima i namještajem za sjedenje.

## Član 53.

(Broj zahodskih kabina i pisoara)

Broj zahodskih kabina i pisoara, mora biti razmjernan broju konzumnih mjesta u prostoriji za usluživanje (sjedećih i stajaćih) i to:

a) 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,

b) do 160 mjesta, dvije zahodske kabine u zahodu za žene i jedna zahodska kabina u zahodu za muškarce, s pred prostorom u kojoj su dva pisoara,

c) 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,

d) više od 550 mjesta, četiri zahodske kabine u zahodu za žene i tri zahodske kabine u zahodu za muškarce, s prostorijom u kojoj su četiri pisoara.

## Član 54.

(Oznake i oprema zahoda i pisoara)

(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.

## Član 55.

(Oprema predprostorija i broj umivaonika)

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

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

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

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

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

(3) Iznimno od odredbe stava 2. ovoga člana, u postojećim ugostiteljskim objektima može se u zahod za žene i zahod za muškarce ulaziti kroz zajedničku prostoriju. Tada se u toj zajedničkoj prostoriji mogu nalaziti umivaonici. Broj umivaonika mora biti razmjernan broju konzumnih mjesta u prostoriji za usluživanje (sjedećih i stajaćih) i to:

a) do 80 mjesta dva umivaonika,

b) do 170 mjesta tri umivaonika,

c) do 350 mjesta četiri umivaonika,

d) od 350 na više pet umivaonika.

## Član 56.

(Uređenje i oprema zahodske kabine)

(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 obojen zid).

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

(4) U zahodskoj kabini mora biti: kuka za vješanje odjeće, naprava za zaključavanje vrata, a u zahodu za žene mora biti i koš za otpatke s poklopcem i polica za odlaganje torbice.

(5) U zahodskoj kabini stalno mora biti toaletni papir, četka za čišćenje zahodske školjke i sredstvo za osvježavanje prostora.

## Hercegovačko-neretvanskog kantona

## Član 57.

## (Lokacija zahoda)

(1) Zahod, u pravilu, mora biti pod zajedničkim krovom s ugostiteljskim objektom i mora se nalaziti u neposrednoj blizini 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.

## Član 58.

## (Kuhinja)

(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:

a) odgovarajuće uređaje za termičku obradu hrane, pića i napitaka,  
b) 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,

c) 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,

d) kuhinjsko posuđe odgovarajuće namjene i kvalitete,

e) odvojene prostore sa sudoperima za pranje crnog i bijelog posuđa, s tekućom toplom i hladnom vodom. Sudoper za pranje bijelog posuđa mora imati trodijelno, a za pranje crnog posuđa dvodijelno korito. Ako se pranje posuđa obavlja strojno dostatni su jednodijelni sudoperi za svaku od navedenih vrsta posuđa

f) odvojene manipulativne putove crnog i bijelog posuđa,

g) 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),

h) prirodno ili mehaničko prozračivanje ili klima-uređaj s mogućnošću izmjene zraka,

i) pisana upozorenja o zabrani konzumiranja hrane i pušenja, izložena na vidljivom mjestu,  
j) koš za otpatke pokraj svake radne površine s poklopcem za nožno otvaranje,

k) kutiju za prvu pomoć na vidnom i lako dostupnom mjestu.

(3) Sveradne 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 podmoraju biti izljevisifonom izaštitnom rešetkom.

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

(8) Zidovi kuhinje i prostora za pripremanje i obradu hrane i pranje posuđa, do visine 1,80 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 obojen zid).

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

## Član 59.

## (Prostor za pripremanje jela)

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

(2) Prostor za pripremanje jela mora imati:

a) odgovarajući termički blok,

b) radnu površinu za pripremu (čišćenje i obradu) hrane zasebno za ribu, meso, povrće i voće, ovisno o ponudi jela,

c) dvodijelni sudoper za pranje posuđa, s tekućom toplom i hladnom vodom. Ako se pranje posuđa obavlja mašinski dovoljan je jednodijelni sudoper za pranje posuđa s toplom i hladnom vodom,

d) kuhinjsko posuđe odgovarajuće namjene i kvalitete,

e) odvod dima, pare i mirisa dovoljnog kapaciteta ozračivanja (napa s mehaničkim odsisom) izveden iznad termičkog bloka,

f) prirodno ili mehaničko prozračivanje ili klima-uređaj s mogućnošću izmjene zraka,

g) pisana upozorenja o zabrani konzumiranja hrane i pušenja, izložena na vidljivom mjestu,

h) vatrootpornu tkaninu za gašenje požara,

i) koš za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje kod svake radne površine,

j) 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.

## Hercegovačko-neretvanskog kantona

(4) Radne površine moraju imati gornju plohu od materijala koji se lako čisti, a površine

koje su u dodiru s vodom moraju biti od nehrđajućeg materijala.

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

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

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

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

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

## Član 60.

(Prostorije i prostori za usluživanje gostiju)

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

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

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

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

(5) 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 napitci, hladna i topla jela. Na prostor za usluživanje na otvorenom odgovarajuće se primjenjuju odredbe stava 4. i 5. ovoga člana.

(6) Iznimno od stava 3. ovoga člana, u ugostiteljskim objektima koji posluju sezonski ili povremeno (na plaži, kupalištu, na mjestima prigodnih priredbi, na

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

## Član 61.

(Uređenje i oprema prostorije za usluživanje gostiju)

(1) Prostorija za usluživanje gostiju mora biti dovoljno prostrana i imati potreban broj stolova i stolica.

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

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

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

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

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

## Član 62.

(Stol-oprema i uređenje)

(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 (kašike, noževi, viljuške i dr.) moraju biti od nehrđajućeg materijala.

## Član 63.

(Prostorija i priručni prostor za čuvanje hrane i pića)

(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 stava 1. ovoga člana za čuvanje i održavanje lako pokvarljive hrane i pića mora biti opremljena rashladnim komorama ili hladnjacima odgovarajućeg kapaciteta, kojima se omogućava odvojeno čuvanje različitih vrsta hrane (meso, riba, povrće i voće, mliječni proizvodi i dr.).

## Hercegovačko-neretvanskog kantona

(3) Prozori prostorije za čuvanje hrane i pića moraju biti zaštićeni od mogućnosti ulaska insekata.

(4) Priručni prostor za čuvanje hrane i pića smješten je neposredno uz prostoriju za pripremanje jela i napitaka ili prostoriju za usluživanje gostiju, a može biti odvojen prostor u tim prostorijama. Na priručni prostor za čuvanje hrane i pića odgovarajuće se primjenjuju odredbe stava 1., 2. i 3. ovoga člana.

(5) Na priručni prostor za čuvanje hrane i pića odnosno odgovarajući rashladni uređaj u ugostiteljskim objektima iz skupine »Objekti jednostavnih usluga« na odgovarajući se način primjenjuju odredbe stava 4. ovoga člana.

## Član 64.

## (Točionik)

(1) Ugostiteljski objekt u kojem se uslužuju pića i napitci mora imati točionik odgovarajuće površine.

(2) Točionikom se smatra uređen i opremljen prostor u kojem se pripremaju, izdaju ili uslužuju napitci 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 prostorije ili prostora za usluživanje gostiju na otvorenom. Točionik može biti i samostalna funkcionalna cjelina u prostoriji, prostoru za usluživanje gostiju ili prostoru za usluživanje gostiju na otvorenom.

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

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

(6) Ako se u točioniku pripremaju i uslužuju samo hladna jednostavna jela točionik mora imati radnu površinu za obradu hrane, dvodijelni sudoper za pranje posuda 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

i održava.

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

## Član 65.

## (Jelovnik i karta pića)

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

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

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

(4) Ugostiteljskim objektima iz grupe »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 napitci, te njihove cijene s porezom.

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

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

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

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

## Član 66.

## (Uslovi za dostavu jela)

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

## Član 67.

## (Uslovi u pogledu osoblja zaposlenog u ugostiteljskom objektu)

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

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

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

## Član 68.

## (Garderoba i zahod za zaposleno osoblje)

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

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

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

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

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

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

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

a) postojeći ugostiteljski objekti koji nemaju zahod za zaposleno osoblje sukladno ranijim propisima, b) ugostiteljski objekti vrste: zdravljak, zalogajnica, pečenjarnica, pizzeria, slastičarna, objekt brze prehrane, caffe bar, buffet, krčma, konoba i klet, ako imaju površinu prostorije za usluživanje gostiju do 15 m<sup>2</sup>,

c) ugostiteljski objekti iz grupe »Objekti jednostavnih usluga« koji nemaju prostoriju za usluživanje, odnosno imaju prostoriju za usluživanje do 15 m<sup>2</sup>.

#### IV. POSTUPAK UTVRĐIVANJA MINIMALNIH USLOVA I KATEGORIJE

##### Član 69.

(Postupak utvrđivanja minimalnih uslova i kategorije Restorana, sastav Komisije i sadržaj zapisnika)

(1) Postupak kojim se utvrđuje da li su ispunjeni minimalni uslovi propisani ovim Pravilnikom provodi Komisija nadležnog organa, prema mjestu sjedišta objekta, koje se sastoji od najmanje dva člana koji su zaposlenici nadležnog organa uprave, a imenuje ih rukovodilac nadležnog organa uprave.

(2) Postupak kojim se utvrđuje da li su ispunjeni minimalni uslovi i kategorija restorana koji se označava sa srebrenom i bronzanom kuharskom kapom provodi Komisija Ministarstva trgovine, turizma i zaštite okoliša Hercegovačko-neretvanskog kantona (u daljem tekstu: Ministarstvo) koje se sastoji od najmanje 3 člana, a imenuje ga Ministar.

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

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

- firmu i sjedište ugostitelja,
- vrstu naziv i adresu ugostiteljskog objekta,
- usluge koje će se pružati u ugostiteljskom objektu,
- kapacitet ugostiteljskog objekta (broj sjedećih i broj stajaćih konzumnih mjesta u prostoriji za usluživanje i na prostoru za usluživanje na otvorenom, broj soba i postelja u gostionici ukoliko se u gostionici pružaju usluge smještaja,

e) opis prostorija i prostora ugostiteljskog objekta (broj, vrsta, kvadratura, namještaj za boravak gostiju i dr.).

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

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

#### V. NAČIN OZNAČAVANJA KATEGORIJE UGOSTITELJSKOG OBJEKTA RESTORAN

##### Član 70.

(Kategorija Restorana i standardizirana ploča)

(1) Kategorija ugostiteljskog objekta RESTORAN čije su oznake za kategoriju bronzana ili srebrna

## Hercegovačko-neretvanskog kantona

kuharska kapa označavaju se standardiziranom pločom.

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

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

(4) Ministarstvo će provesti Javni poziv i odabrati ponuđače za izradu standardiziranih ploča iz stava 1. ovog člana, te će se odabranim ponuđačima izdati saglasnost za izradu standardiziranih ploča.

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

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

(7) Zahtjev za izdavanje standardizirane ploče ugostitelj podnosi Ministarstvu.

(8) Ministarstvo na osnovu zaprimljenog zahtjeva obavještava ugostitelja o odabranim proizvođačima, te troškovima standardizirane ploče.

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

(10) Ugostitelj je dužan proizvođaču dostaviti kopiju rješenja kojim je utvrđena kategorija Restorana i kopiju uplatnice o troškovima izrade standardizirane ploče. Troškove izrade standardizirane ploče ugostitelj uplaćuje direktno na račun proizvođača.

(11) Do okončanja postupka iz stava 4. ovog člana, ugostitelji koji dobiju rješenje o utvrđenim minimalnim uslovima i kategoriji će zahtjev za izdavanje standardizirane ploče podnositi Federalnom ministarstvu okoliša i turizma u Sarajevu.

## Član 71.

## (Troškovi postupka)

(1) Ugostitelj snosi troškove postupka iz člana 69. stav 1. ovog Pravilnika čiji iznos se određuje Odlukom nadležnog organa.

(2) Ugostitelj snosi troškove postupka iz člana 69. stav 2. ovog Pravilnika, koje čine naknada za rad članova Komisije.

(3) Naknada za rad članova Komisije iznosi 10% prosječne mjesečne neto plate po zaposlenom

ostvarene na nivou HNK za posljednje tromjesečje za jedan norma dan.

(4) Broj norma dana i iznos naknade iz stava 2. ovog člana utvrđuje se Zaključkom.

(5) Ugostitelj je dužan izmiriti troškove postupka, na način što će ukupne troškove iz stava 1. ovog člana uplatiti na depozitni račun Budžeta nadležnog organa, a troškove iz stava 2. ovog člana uplatiti na depozitni račun Budžeta Hercegovačko-neretvanskog kantona.

## VI. PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

## Član 72.

## (Usklađivanje poslovanja)

Ugostitelji koji obavljaju ugostiteljsku djelatnost u objektima iz grupe „Restorani“, „Barovi“, „Catering objekti“ i „Objekti jednostavnih usluga“ obavezni su u roku od jedne godine od dana stupanja na snagu ovog pravilnika, uskladiti svoje poslovanje s odredbama ovog Pravilnika.

## Član 73.

## (Započeti postupci)

Zahtjevi ugostitelja za utvrđivanje minimalnih uslova i uslova za kategoriju, te upis u Registar o izdanim rješenjima kojima se odobrava osnivanje ugostiteljskog objekta koji se ne kategoriše i Registar o razvrstavanju i kategorizaciji smještajnih objekata iz grupe „Hoteli“, „Kampovi i druge vrste ugostiteljskih objekata za smještaj“ koji se obilježavaju sa dvije i tri zvjezdice i iz grupe „Restorani“ koji se obilježavaju sa srebrenom i bronзанom kuharskom kapom koji su u postupku upravnog rješavanja na dan stupanja na snagu ovog pravilnika, riješit će se u skladu sa ovim Pravilnikom.

## Član 74.

## (Stupanje na snagu Pravilnika)

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u "Službenim novinama Hercegovačko-neretvanskog kantona".

Bosna i Hercegovina

Federacija Bosne i Hercegovine

Hercegovačko-neretvanski kanton

Ministarstvo trgovine, turizma i zaštite okoliša

Broj: 10-01-02-94-2/18

Mostar, 14.3. 2018. godine

MINISTAR  
Ajdin Teletović, s.r.

## PRILOG I

## MINIMALNI USLOVI UGOSTITELJSKIH OBJEKATA IZ GRUPA »RESTORANI«, »BAROVI«, »CATERING OBJEKTI« I »OBJEKTI JEDNOSTAVNIH USLUGA«

Tablica

1	2	3	
Član Pravilnika	Minimalni uslovi	Nalaz komisije *	
	1. Minimalni uslovi za vrstu	utvrđeno	primjedbe
	prostorija za usluživanje s namještajem prikladnim za duži boravak gostiju s mogućnošću korištenja visokih stolica za malu djecu		
	kuhinja		
	točionik		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	konobarska pripremnica (office)		
	vlastito dostavno vozilo		
10. Salon za posebne prilike	prostorija za usluživanje gostiju, opremljen ugostiteljskim namještajem prikladnim za duži boravak gostiju i ples površine, najmanje 150 m <sup>2</sup> , od čega je najmanje 20% predviđeno za ples, a ostali dio predviđen za usluživanje gostiju		
	točionik u prostoru za usluživanje ili u posebnom prostoru		
	točionik mora imati prostor za držanje pića i napitaka odgovarajuće rashladne uređaje i kafe aparat		
	prostor za usluživanje mora imati u skladu sa propisima, odgovarajuću izolaciju od buke prema okolini		
	prostor za prijem i čuvanje pića i namirnica		
	prostor za pripremu za usluživanje gotovih jela mora biti opremljen odgovarajućim vitrinama i uređajima za higijensko čuvanje toplih i hladnih jela, poslastica i svježih namirnica		
	prostor za pripremu gotovih jela mora imati odgovarajuću kuhinjsku opremu, ako se u istom vrši proizvodnja hrane		
	prostor za prijem i boravak mladenaca		
	garderoba za goste		
	parking prostor, osiguran u neposrednoj blizini objekta za odgovarajući broj vozila, srazmjerno broju stolova		
	prostorija za usluživanje s namještajem prikladnim za duži boravak gostiju		
	kuhinja		
	točionik		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
sobe ispunjavaju propisane minimalne uslove			
vlastito dostavno vozilo			
12. 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			
13. 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			

## Hercegovačko-neretvanskog kantona

14. Ćevabdžinica	prostorija za usluživanje gostiju		
	točionik koji mora biti u toj prostoriji,		
	prostor za pripremanje jela		
	priručni prostor za čuvanje namirnica i bezalkoholnih pića.		
15. Aščinica	prostorija za usluživanje gostiju		
	točionik koji mora biti u toj prostoriji,		
	prostor za pripremanje jela		
	priručni prostor za čuvanje namirnica i bezalkoholnih pića.		
16. Buregdžinica	prostorija za usluživanje gostiju		
	točionik koji mora biti u toj prostoriji,		
	prostor za pripremanje jela		
	priručni prostor za čuvanje namirnica i bezalkoholnih pića.		
17. Pečenjarnica	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom		
	prostor za pripremanje jela		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	vlastito dostavno vozilo		
18. Pizzeria	prostorija za usluživanje gostiju		
	točionik		
	prostor za pripremanje jela		
	priručni prostor za čuvanje namirnica i pića		
19. Bistro	vlastito dostavno vozilo		
	prostorija za usluživanje gostiju		
	točionik		
	prostor za pripremanje jela		
20. Slastičarna	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	vlastito dostavno vozilo		
	prostor za pripremanje slastica s odgovarajućim termičkim blokom		
	transport slastica se vrši uz ispunjavanje uslova o higijeni hrane		
	kuhinja		
	priručni prostor za čuvanje hrane, slastica i bezalkoholnih pića		
	točionik s rashladnim vitrinama za slastice odnosno sladoled		
	prostorija za usluživanje s visokim stolovima, bez visokih barskih stolica		
	prostorija za usluživanje s visokim stolovima, s visokim barskim stolcima		
	prostorija za usluživanje sa zasebnim pultovima		
21. 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 stolcima		
	prostorija za usluživanje, sa zasebnim pultovima, bez visokih barskih stolica		
	prostorija za usluživanje s visokim stolovima, s visokim barskim stolcima		
	prostorija za usluživanje s visokim stolovima, bez visokih barskih stolica		
	prostor za pripremanje jela		
	točionik		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
vlastito dostavno vozilo			



## Hercegovačko-neretvanskog kantona

22. Kafana	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		
23. Bosanska kafana	najmanje jedna prostorija za usluživanje gostiju i u toj, ili izdvojenoj prostoriji obavljati pripremu kafe i napitaka.		
	prostorija ili prostor gdje se vrši priprema kafe i napitaka		
	odgovarajući rashladni uređaj (hladnjak ili rashladna vitrina), ako se u objektu uslužuju poslastice		
24. Ljetna bašta	prostor za usluživanje koji je najmanje 50% natkriven tendom, sa odgovarajućim ugostiteljskim namještajem za duži boravak gostiju		
	prostor za pripremu hrane,		
	točionik ispod natkrivenog prostora sa odgovarajućim rashladnim uređajima i prostorom za ostavu pića i namirnica		
	najmanje jedan zahod za goste, kao privremeni vlastiti objekt ili u nekom stalnom objektu udaljenom najviše 30 m od ljetne bašte.		
25. Noćni klub	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom		
	prostor za pripremanje jela u sklopu točionika		
	izložbena rashladna vitrina		
	priručni prostor za čuvanje jela i pića		
	prostor za ples u skladu sa kapacitetom ugostiteljskog objekta		
	garderoba za goste		
	garderoba za izvođače programa s umivaonikom i tuš-kupaonicom		
	namještaj prilagođen dužem boravku gostiju		
	ugostiteljski objekt ima površinu najmanje 100 m <sup>2</sup>		
26. 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 <sup>2</sup>	
27. 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 <sup>2</sup>	
28. 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		

## Hercegovačko-neretvanskog kantona

29. 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		
30. Buffet	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom		
	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom		
	prostor za pripremanje jela		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	vlastito dostavno vozilo		
31. Krčma	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom		
	prostor za pripremanje jela		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	vlastito dostavno vozilo		
32. Konoba	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom		
	prostor za pripremanje jela		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	namještaj uobičajen za primorski kraj		
	ognjište		
33. Klet	vlastito dostavno vozilo		
	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		
34. Pripremnica obroka (catering)	vlastito dostavno vozilo		
	kuhinja		
	prostorija za čuvanje namirnica i pića		
35. Objekt jednostavnih usluga u kiosku (ili kontejneru)	odgovarajuće vlastito dostavno vozilo		
	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 stolica.		
	prostorija za usluživanje s točionikom sa ili bez visokih stolova bez stolica		
nadstrešnica			
36. Objekt jednostavnih brzih usluga	otvor za usluživanje s rubnom daskom		
	točionik		
	prostor za pripremanje jela u točioniku		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
37. Objekt jednostavnih usluga u nepokretnom vozilu (ili priključnom vozilu)	prostorija za usluživanje sa ili bez visokih stolova bez stolica		
	prostorija za usluživanje sa ili bez visokih stolova bez stolica		
	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 stolica		

## Hercegovačko-neretvanskog kantona

38. 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		
39. Objekt jednostavnih usluga na klupi	dovoljan broj stabilnih stolova i klupa za sjedenje ili stolica		
	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		
40. Objekt jednostavnih usluga na kolicima (ili sličnim napravama)	natkriven nadstrešnicom od lakog materijala		
	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			
<b>2. Opći minimalni uvjeti</b>			
41.	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		
42.	ugostiteljski objekt ima vidno istaknut natpis s oznakom vrste ugostiteljskog objekta, nazivom pod kojim posluje i firmom ugostitelja		
43.	uređaji i oprema ugostiteljskog objekta su u ispravnom i funkcionalnom stanju		
44.	u ugostiteljskom objektu provedene su mjere za zaštitu od buke u skladu sa posebnim propisima		
45.	ugostiteljski objekt stalno raspolaže dovoljnim količinama zdravstveno ispravne vode za piće koja se osigurava priključkom na javni vodovodni sistem		
	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 u skladu sa posebnim propisima		
	komunalni otpad odlaže se u odgovarajuće zatvorene posude za otpatke, te je osigurano redovito odstranjivanje tog otpada iz ugostiteljskog objekta		
46.	ugostiteljski objekt je priključen na javnu električnu mrežu		
	ugostiteljski objekt je snadbijeven 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		

## Hercegovačko-neretvanskog kantona

47.	ugostiteljski objekt ima osiguranu telefonsku vezu		
	ugostiteljski objekt ima osiguran telefonski aparat za potrebe gostiju (fiksni ili mobilni)		
48.	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		
49.	unutrašnja visina, odnosno prosječna unutrašnja visina, u prostorijama za boravak, blagovanje i prostorijama za usluživanje gostiju iznosi najmanje 2,80 m		
	unutarnja visina, odnosno prosječna unutrašnja 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		
50.	oprema i pribor za pripremu i usluživanje jela i pića su u vrijeme kada nisu u upotrebi zaštićeni od prašine		
51.	ugostiteljski objekt ima ureden 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.		
	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 vozu)		
	ugostiteljski objekt ne mora imati zahod		
52.	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		
53.	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.		

## Hercegovačko-neretvanskog kantona

54.	u pretprostoriji zahoda je umivaonik s tekućom toplom i hladnom vodom		
	broj umivaonika razmjernan je broju konzumnih mjesta u 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			
55.	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		
56.	zahod je pod zajedničkim krovom s ugostiteljskim objektom i nalazi se u neposrednoj blizini prostorije ili prostora za usluživanje gostiju.		
57.	zahod se nalazi izvan zgrade ugostiteljskog objekta, pristup je betoniran ili popločen, noću osvijetljen i zaštićen od vremenskih oborina		
58.	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 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 trodijelno, a za pranje crnog posuđa dvodijelno korito		
	pranje posuđa obavlja se strojno pa kuhinja ima jednodijelni 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		

## Hercegovačko-neretvanskog kantona

	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 nehrđajućeg 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 uslovi 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		
	unutrašnja visina u kuhinji iznosi najmanje 2,80 m		
	unutrašnja 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 posuda, 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		
59.	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 dvodijelni sudoper za pranje posuda, s tekućom toplom i hladnom vodom		
	u prostoru za pripremanje jela pranje posuda obavlja se strojno pa je osiguran jednodijelni 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		
	unutrašnja visina u prostoru za pripremanje jela iznosi 2,80 m		
	unutrašnja 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 posuda, do visine 1,80 m od poda, obloženi su propisanim vodonepropusnim materijalom koji se lako se čisti i održava		

## Hercegovačko-neretvanskog kantona

60.	prostorija za usluživanje 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		
61.	prostorija za usluživanje je dovoljno prostrana i ima potreban broj stolova i stolica		
	prostorija za usluživanje ima dobro prozračivanje i osvjetljenje		
	prostorija za usluživanje 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 prostoriji za usluživanje 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 stolica (niskih ili visokih) ili klupa ili konzumnih pultova, ovisno o vrsti ugostiteljskog objekta		
62.	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 stolica (niskih ili visokih) ili klupa ili konzumnih pultova, ovisno o vrsti ugostiteljskog objekta		
	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		
63.	ugostiteljski objekt ima papirnate (od upijajućeg materijala) ili platneni ubruse		
	pribor za jelo (žlice, noževi, vilice i dr.) su od nehrđajućeg materijala		
	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		
63.	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 uslove za prostoriju za čuvanje hrane i pića		

## Hercegovačko-neretvanskog kantona

	priručni prostor za čuvanje hrane i pića odnosno odgovarajući rashladni uređaj u ugostiteljskim objektima iz skupine »Objekti jednostavnih usluga« na odgovarajući način ispunjava uslove za priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
64	ugostiteljski objekt ima točionik odgovarajuće površine		
	točionik je funkcionalna cjelina u zasebnoj prostoriji ili prostoru u neposrednoj blizini prostorije za usluživanje, 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 nehrđajućeg materijala koji se lako čisti i dvodijelni sudoper ili jednodijelni sudoper i mašina za pranje čaša		
	sudoper i mašina za pranje čaša su smješteni izvan točionika u neposrednoj blizini koja s točionikom čini funkcionalnu cjelinu		
	točionik ima radnu površinu za obradu hrane, dvodijelni 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			
65.	ugostiteljski objekt na svakom stolu ima jelovnik i kartu pića		
	ugostiteljski objekt ima dovoljan broj jelovnika i karti pića, u skladu sa 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 napitci, te njihove cijene s porezom		
jelovnik i karta pića ispisani su na hrvatskom i najmanje jednom svjetskom jeziku			
66.	ugostiteljski objekt ima vlastita dostavna vozila koja udovoljavaju propisima o higijeni hrane		
67.	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 grupa »Restorani« i »Barovi« poznaje najmanje jedan strani jezik		
68	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)		



## Hercegovačko-neretvanskog kantona

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 uslov 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 uslova.

## PRILOG II

## ELEMENTI I MJERILA ZA KATEGORIZACIJU RESTORANA

1. Srebrna kapa
2. Bronzana kapa.

## I UREĐENJE I OPREMA

1. Ulaz,
2. Prostorije za zajednički boravak (salon) i prostorije za usluživanje;
3. Prostorije za ličnu higijenu gostiju u neposrednoj blizini sadržaja;
4. Grijanje;
5. Kondicioniranje zraka;
6. Prozračenje zajedničkih prostorija za goste;
7. Električna rasvjeta zajedničkih prostorija;
8. Telefonski standard;
9. Parkiralište ili garaže;
10. Prostori za osoblje;
11. Kvaliteta uređenja i opreme;

## II USLUGE

1. Usluživanje glavnih obroka;
2. Usluživanje pića i napitaka;
3. Vinska karta;
4. Jelovnici - ponuda jela;
5. Usluge aperitiv bara;
6. Izgled osoblja;
7. Poznavanje stranih jezika;
8. Usluge telefona;
9. Stolnog rublja (stolnjaci i ubrusi);

## III KVALITETA ODRŽAVANJA

1. Kvaliteta održavanja objekta;
2. Kvaliteta održavanja vanjskih prostora;

## IV POLOŽAJ I IZGLED OBJEKTA

1. Pogodnost položaja u odnosu na vrstu objekta;
2. Pristup i saobraćajna povezanost;
3. Vanjski izgled objekta;
4. Individualnost, prepoznatljivost i ugođaj u objektu i pojedinim njegovim dijelovima

Grafička rješenja standardiziranih ploča za označavanje vrste i kategorije restorana, čije se kategorije označavaju sa srebrenom i brončanom kulinarskom kapom dizajniranju se na metalnoj ploči (podlozi) plave boje.

Na sredini ploče povučena je linija bijele boje, ispod koje je bijelim slovima ispisano: BOSNA I HERCEGOVINA, FEDERACIJA BOSNE I HERCEGOVINE, HERCEGOVAČKO-NERETVANSKI KANTON/ŽUPANIJA

Na ploči je iscrtana kulinarska kapa u zlatnoj, srebrnoj i brončanoj boji.

Dimenzije standardizirane ploče su: 25 x 25 cm .

Ploče su oivičene unutrašnjim rubom zlatnom bordurom debljine 5 mm.

Tehnički uslovi. Tehničke karakteristike ploča

- dimenzije 25 x 25 cm, debljine 1 mm,
- materijal INOX 18/10, obrada površine scotchbrightom
- boja otporna na UV zračenja, površina zaštićena lakom
- natpis BOSNA I HERCEGOVINA, FEDERACIJA BOSNE I HERCEGOVINE, HERCEGOVAČKO-NERETVANSKI KANTON/ŽUPANIJA u bijeloj boji, a oznake kategorije kape u zlatnoj, srebrnoj i brončanoj boji
- perforacija za vijke

. Ambalaža

- kutija s bijelom presvlakom iz mikrovala BS/E (sa odvojivim dijelom za dodatnu opremu)
- uložak iz valovite ljepenke PK2S

Dodatna oprema

- Set za montažu ploča u PVC vrećici:
- PVC tipla – 4 komada
- PVC podložna pločica 7/32“ – 4 komada
- vijak s dvostrukim navojem iz mesinga 7/32“ x 55 – 4 komada

- šesterokutna matica iz mesinga – površina presvučena niklom (DIN 1587)
- ključ za montažu iz nehrđajućeg čelika – 1 komad
- uputa za montažu
- jamstveni list s rokom jamstva od osam godina

PRILOG III  
Kulinarske kape