142

Na temelju članka 8. stavka 4., članka 17. stavak 2. i članka 74. stavak 1. točka a) Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti („Narodne novine HNŽ“, broj: 12/17) ministar trgovine, turizma i zaštite okoliša, donosi

PRAVILNIK
O RAZVRSTAVANJU I MINIMALNIM UVJETIMA UGOSTITELJSKIH OBJEKATA IZ SKUPINA »RESTORANI«, »BAROVI«, »CATERING OBJEKTI« I »OBJEKTI JEDNOSTAVNIH USLUGA«

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.
(Predmet Pravilnika)

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

Članak 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 stavka 1. ovoga članka ugostiteljski objekt vrste slastičarnica može imati lokacijski odvojene prostorije za pripremanje slastica od prostorija u kojima se gosti uslužuju.
(3) Postojećim ugostiteljskim objektom u smislu ovoga Pravilnika smatraju se ugostiteljski objekti koji posluju na dan stupanja na snagu ovoga Pravilnika i ugostiteljski objekti koji nakon stupanja na snagu ovoga Pravilnika započinju poslovati u poslovnom prostoru u kojem je već poslovao ugostiteljski objekt iste vrste.

(4) Postojećim ugostiteljskim objektom u smislu ovoga Pravilnika ne smatra se ugostiteljski objekt za koji je nakon stupanja na snagu ovoga Pravilnika zatražena izmjena vrste.

(5) Svi ostali objekti smatrat će se novim objektima.

II. RAZVRSTAVANJE SKUPINA UGOSTITELJSKIH OBJEKATA

Članak 3.
(Pružanje ugostiteljskih usluga)

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

Članak 4.
(Skupina »Restorani«)

(1) Skupina »Restorani« razvrstava se u vrste ugostiteljskih objekata:
a) Restoran - ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju topla i hladna jela koja zahtijevaju složeniju pripremu, te ostala jela i slastice, uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napitci.

b) Salon za posebne prigode - ugostiteljski objekt u kome se pretežito 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 glazbu koja se izvodi na odgovarajućim uređajima, prostor za izvođenje žive glazbe i prostor za ples.

c) Gostionica - ugostiteljski objekt u kojem se pretežito 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 pretežito 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,

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

f) Ćevabdžinica - ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju ćevapi 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 pretežito pripremaju i uslužuju bosanska nacionalna jela (sagan dolma, bosanski lonac, pače, šiš-ćevap, begova čorba, pite i dr.) i slatkiši i napitci.

h) Buregdžinica - ugostiteljski objekt u kojem se pretežito 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 pretežito 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 pretežito 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 pretežito pripremaju i uslužuju jednostavna hladna i topla jela, te uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napitci.

l) Slastičarnica - ugostiteljski objekt u kojemu se pripremaju i uslužuju slastice (kolači, sladoled i sl.), a mogu se pripremati i usluživati napitci, te usluživati bezalkoholna pića. Slastičarnica je i ugostiteljski objekt u kojemu se priprema i uslužuje samo sladoled. Iznimno slastičarnica je i ugostiteljski objekt u kojemu se slastice samo uslužuju gostima, a mogu se pripremati i usluživati 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 stavka 1. ovoga članka mogu vršiti dostavu jela iz svog asortimana.

Članak 5.

(Skupina »Barovi«)

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

a) Kavana - ugostiteljski objekt u kojem se pretežito pripremaju i uslužuju kava, 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 pretežito 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 pretežito uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napitci, a mogu se pripremati i usluživati jednostavna jela,

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

f) Disco klub - ugostiteljski objekt u kojem se pretežito 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) Caffe bar - ugostiteljski objekt u kojem se pretežito 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 »caffe bar« mogu se koristiti komercijalni nazivi npr. »coctail bar«, »lounge bar«, »coffy bar«, »caffe bar – pub«, »internet bar« i sl,

h) Pivnica - ugostiteljski objekt u kojem se pretežito 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 pretežito 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 pretežito 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 pretežito uslužuju vino i rakija iz kraja u kojem je ugostiteljski objekt, te pripremaju i uslužuju karakteristična jela primorskog kraja, a mogu se usluživati i druga pića i pripremati i usluživati napitci,

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

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

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

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

Članak 6.
(Skupina »catering objekti«)

Skupinu »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: prijevozna sredstva, odgovarajuće prostorije za prehranu djelatnika pravnih i fizičkih osoba, stanovi i sl., te prostorije i prostori gdje su organizirane svadbe, prijemi, banketi i drugi slični događaji.

Članak 7.
(Skupina »Objekti jednostavnih usluga«)

(1) Skupina »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 pakiranju, 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 pakiranju.

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 pakiranju, 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 pakiranju.

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 pakiranju.

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

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

(4) Ugostiteljski objekti iz stavka 1. točke 1., 2. i 3. ovoga članka mogu biti opremljeni samo s visokim stolovima bez stolaca, a ugostiteljski objekti iz stavka 1. točke 5. i 6. ne mogu imati stolove i stolce.

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

III. MINIMALNI UVJETI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI UGOSTITELJSKI OBJEKTI

Članak 8.
(Minimalni uvjeti)

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

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

1. Minimalni uvjeti za vrstu ugostiteljskog objekta

Skupina »Restorani«

Članak 9.
(Restoran)

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

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

Članak 10.
(Salon za posebne prigode)

(1) Salon za posebne prigode je ugostiteljski objekt u kome se pretežito 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 prigode mora imati glazbu koja se izvodi na odgovarajućim uređajima, prostor za izvođenje žive glazbe i prostor za ples.

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

gostiju i ples površine najmanje 150 m^2, 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 caffe aparat.

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

Članak 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.

Članak 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.

Članak 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.

Članak 14.
(Ćevabdžinica)

Ćevabdžinica 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.

Članak 15.
(Aščinica)

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

Članak 16.
(Buregdžinica)

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

Članak 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 stavka 1. ovoga članka pečenjarnica ne mora imati prostoriju za usluživanje gostiju ako se usluživanje vrši radi konzumacije izvan ugostiteljskog objekta tj. na drugom mjestu ili u hodu.

(3) Ako pečenjarnica ima prostoriju za usluživanje do 15 m^2, 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.

Članak 18.
(Pizzeria)

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

Članak 19.
(Bistro)

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

Članak 20.
(Slastičarnica)

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

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

(3) Iznimno od stavka 1. ovoga članka slastičarnica ne mora imati prostoriju za usluživanje ako se usluživanje vrši unutar ugostiteljskog objekta ili preko pulta gostu izvan objekta, radi konzumacije izvan ugostiteljskog objekta tj. na drugom mjestu ili u hodu.
(4) Ako slastičarnica ima prostoriju za usluživanje do 15 m^2 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.

Članak 21.
(Objekt brze prehrane)

(1) Objekt brze prehrane mora imati prostoriju za usluživanje, s niskim stolovima i namještajem za sjedenje (stolcima ili klupama) ili zasebnim pultovima ili s visokim stolovima sa ili bez visokih barskih stolaca, prostor za pripremanje jela, točionik, te priručni prostor za čuvanje hrane i pića.

(2) Iznimno od stavka 1. ovoga članka objekt brze prehrane ne mora imati prostoriju za usluživanje ako se usluživanje 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. Skupina »Barovi«

Članak 22.
(Kavana)

Kavana 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.

Članak 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 ure|aja i opreme, mora imati i odgovarajući rashladni uređaj (hladnjak ili rashladna vitrina), ako se u objektu uslužuju poslastice

Članak 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^2 od ljetne bašte. Ljetna bašta se može postaviti na otvorenom prostoru uz suglasnost mjerodavnog općinskog organa za urbanizam i prostorno uređenje.

Članak 25.
(Noćni klub)

(1) Noćni klub ima živu glazbu, 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^2.

Članak 26.
(Noćni bar)

(1) Noćni bar ima animir glazbu, 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 m².

Članak 27.
(Disco klub)

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

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

(3) Disco klub mora imati površinu najmanje 100 m².

(4) Izvan naseljenog područja naselja disco klub može biti i na otvorenom prostoru, uz na odgovarajući način ispunjavanje uvjeta iz stavka 2. ovoga članka i ispunjavanje uvjeta zaštite od buke sukladno posebnom propisu.

Članak 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.

Članak 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.

Članak 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.

Članak 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.

Članak 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.

Članak 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. Skupina »Catering objekti«

Članak 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. Skupina »Objekti jednostavnih usluga«

Članak 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 stolaca.

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

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

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

Članak 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 stolaca.

Članak 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 registrirano i u voznom stanju.

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

Članak 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 stolaca.

Članak 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.

Članak 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 uvjeti

Članak 41.
(Minimalni uvjeti)

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

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

Članak 42.
(Opći minimalni uvjeti 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.

Članak 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 mjerodavnog općinskog odnosno gradskog tijela uprave mjerodavnog za poslove ugostiteljstva (u daljnjem tekstu: mjerodavno tijelo).

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

Članak 44.

(Ispravnost i funkcionalnost uređaja i opreme)

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

Članak 45.

(Zaštita od buke)

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

Članak 46.

(Opskrba 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 sukladno posebnim propisima.

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

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

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

Članak 47.

(Opskrba električnom energijom)

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

(2) Električno osvjetljenje mora biti osigurano u svim prostorijama ugostiteljskog objekta.

(3) U ugostiteljskom objektu noću moraju biti osvijetljene, potpuno ili orijentacijskim svjetlom, sve prostorije i prostori gdje se kreću i borave gosti.

Članak 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.

Članak 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^{0}C, uz mogućnost prozračivanja.

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

Članak 50.

(Unutarnje visine prostorija)

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

(2) Iznimno od odredbe stavka 1. ovoga članka, unutarnja visina u prostorijama za boravak, blagovanje i usluživanje gostiju u ugostiteljskim objektima vrste noćni klub, noćni bar i disco klub može iznositi najmanje 2,60 m, a u ostalim vrstama ugostiteljskih objekata najmanje 2,50 m, ako je u ugostiteljskom objektu ili tim prostorijama objekta ugrađen klima uređaj koji omogućuje izmjenu zraka.

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

Članak 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.

Članak 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 članka, u postojećem ugostiteljskom objektu u kojem je površina za usluživanje do 50 m², osim u vrstama restoran, gostionica, bistro, kavana, noćni klub, noćni

bar, disco klub, disco bar i pivnica, zahod se može sastojati od jedne zahodske kabine, 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 stavka 1. ovoga članka ugostiteljski objekti koji su smješteni na plaži, u zračnoj luci, željezničkom i autobusnom kolodvoru, poslovnom centru, tržnici i sl. ili se nalaze u nepokretnom ili priključnom vozilu ne moraju imati zahod, ako je u neposrednoj blizini takvog ugostiteljskog objekta osigurano korištenje javnog zahoda. (5) Iznimno od stavka 1. ovoga članka ugostiteljski objekti smješteni na plovnom objektu kojim se obavlja prijevoz putnika i u željezničkom vagonu ne mora imati zahod ukoliko je osigurano korištenje zahoda na tom plovnom objektu odnosno u vlaku. (6) Iznimno od stavka 1. ovoga članka zahod ne moraju imati ugostiteljski objekti iz vrste objekt brze prehrane i ugostiteljski objekti iz skupine »Objekti jednostavnih usluga«, koji imaju prostoriju za usluživanje do 15 m², a nemaju prostor za usluživanje na otvorenom s niskom stolovima i namještajem za sjedenje.

Članak 53.

(Broj zahodskih kabina i pisoara)

Broj zahodskih kabina i pisoara, mora biti razmjeran 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.

Članak 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.

Članak 55.

(Oprema predprostorija i broj umivaonika)

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

(2) Broj umivaonika iz stavka 1. ovog članka mora biti razmjeran 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 stavka 2. ovoga članka, u postojećim ugostiteljskim objektima može se u zahod za žene i zahod za muškarce ulaziti kroz zajedničku prostoriju. Tada se u toj zajedničkoj prostoriji mogu nalaziti umivaonici. Broj umivaonika mora biti razmjeran 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.

Članak 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 oličen zid).

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

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

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

Članak 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.

Članak 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 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) Sve radne površine u kuhinji moraju imati gornju plohu od materijala koji se lako čisti, a površine koje su u dodiru s vodom moraju biti od nehrđajućeg materijala.

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

(5) U kuhinji mora biti besprijekoran red i čistoća, otpaci se moraju redovito odstranjivati. (6) Pod u kuhinji mora biti od vodonepropusnog i neklizajućeg materijala koji se lako čisti i održava. U podu moraju biti izljevi sa sifonom i zaštitnom rešetkom. (7) Unutarnja visina u kuhinji mora iznositi najmanje 2,80 m, a ukoliko je ugrađen klima-uređaj koji ima mogućnost izmjene zraka unutarnja visina kuhinje može iznositi najmanje 2,50 m.

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

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

Članak 59.
(Prostor za pripremanje jela)

(1) Ugostiteljski objekt koji nema kuhinju, a goste usluzuje 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 strojno dostatan 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.

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

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

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

Članak 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 sukladno 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 stavka 4. i 5. ovoga članka. (6) Iznimno od stavka 3. ovoga članka, u ugostiteljskim objektima koji posluju sezonski ili povremeno (na plaži, kupalištu, na mjestima prigodnih priredbi, na sajmovima, izletištima i sl.), a nemaju prostoriju za usluživanje, prostorijom za usluživanje smatra se i natkriven prostor na otvorenom.

Članak 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 stavka 4. ovoga članka 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.

Članak 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 (žlice, noževi, vilice i dr.) moraju biti od nehrđajućeg materijala.

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

(3) Prozori prostorije za čuvanje hrane i pića moraju biti zaštićeni od mogućnosti ulaska insekata. (4) Priručni prostor za čuvanje hrane i pića smješten je neposredno uz prostoriju za pripremanje jela i napitaka ili prostoriju za usluživanje gostiju, a može biti odvojen prostor u tim prostorijama. Na priručni prostor za čuvanje hrane i pića odgovarajuće se primjenjuju odredbe stavka 1., 2. i 3. ovoga članka.

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

Članak 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 stroj za pranje čaša mogu biti smješteni i izvan točionika u neposrednoj blizini koja s točionikom čini funkcionalnu cjelinu.

(6) Ako se u točioniku pripremaju i uslužuju samo hladna jednostavna jela točionik mora imati radnu površinu za obradu hrane, dvodijelni sudoper za pranje posuđa s tekućom toplom i hladnom vodom, rashladni uređaj za hladna jela i slastice, za potrebe osoblja poseban umivaonik s tekućom hladnom i toplom vodom, tekući sapun, papirnati ručnici ili aparat za sušenje ruku, a ako se pripremaju i uslužuju i topla jednostavna jela točionik mora imati i termički blok i uređaj za odvođenje pare, dima i mirisa (napa) dovoljnog kapaciteta prozračivanja ili djelotvorno prirodno prozračivanje.

(7) Ako se iz točionika neposredno uslužuju gosti točionik mora imati šank sa ili bez visokih stolica.

(8) Šank mora biti od materijala koji se lako čisti i održava.

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

Članak 65.
(Jelovnik i karta pića)

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

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

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

(4) Ugostiteljskim objektima iz skupine »Restorani« i »Barovi« u kojima se gostima nude topla i hladna jela, jelovnici i karte pića moraju biti izloženi na ulazu ugostiteljskog objekta na prikladan način.

(5) U jelovniku se navode jela i slastice, a u karti pića, pića i 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 obvezno 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 obvezno se stavljaju na uvid gostu na njegov zahtjev.

Članak 66.
(Uvjeti za dostavu jela)

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

Članak 67.
(Uvjeti glede 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 skupina »Restorani« i »Barovi« mora poznavati najmanje jedan strani jezik.

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

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

(4) Ugostiteljski objekt u kojem je zaposleno do pet osoba mora imati zahod za zaposleno osoblje s jednom zahodskom kabinom i 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 sukladno stavku 4. ovoga članka, te jednu tuš-kupaonicu za žene i jednu tuš-kupaonicu za muškarce.
(7) Zahodi za zaposleno osoblje moraju biti smješteni tako da im osoblje može priči 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 stavka 3. ovoga članka, 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, slastičarnica, objekt brze prehrane, caffe bar, buffet, krčma, konoba i klet, ako imaju površinu prostorije za usluživanje gostiju do 15 m^2,

c) ugostiteljski objekti iz skupine »Objekti jednostavnih usluga« koji nemaju prostoriju za usluživanje, odnosno imaju prostoriju za usluživanje do 15 m^2.

IV. POSTUPAK UTVRĐIVANJA MINIMALNIH UVJETA I KATEGORIJE

Članak 69.
(Postupak utvrđivanja minimalnih uvjeta i kategorije Restorana, sastav Povjerenstva i sadržaj zapisnika)

(1)Postupak kojim se utvrđuje da li su ispunjeni minimalni uvjeti propisani ovim Pravilnikom provodi Povjerenstvo mjerodavnog tijela, prema mjestu sjedišta objekta, koje se sastoji od najmanje dva člana koji su djelatnici mjerodavnog tijela uprave, a imenuje ih rukovoditelj mjerodavnog tijela uprave.

(2) Postupak kojim se utvrđuje da li su ispunjeni minimalni uvjeti i kategorija restorana koji se označava sa srebrenom i brončanom kulinarskom kapom provodi Povjerenstvo Ministarstva trgovine, turizma i zaštite okoliša Hercegovačko-neretvanske županije (u daljnjem tekstu: Ministarstvo) koje se sastoji od najmanje 3 člana, a imenuje ga Ministar.

(3) Povjerenstvo iz stavka 2. ovoga članka čine djelatnici Ministarstva.

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

a) tvrtku i sjedište ugostitelja,

b) vrstu naziv i adresu ugostiteljskog objekta,

c) usluge koje će se pružati u ugostiteljskom objektu,

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

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

V. NAČIN OZNAČAVANJA KATEGORIJE UGOSTITELJSKOG OBJEKTA RESTORAN

Članak 70.
(Kategorija Restorana i standardizirana ploča)

(1) Kategorija ugostiteljskog objekta RESTORAN čije su oznake za kategoriju brončana ili srebrena

kulinarska kapa označavaju se standardiziranom pločom.

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

(3) Standardizirane ploče iz stavka 1. ovog članka, mogu proizvoditi sve fizičke i pravne osobe – proizvođači (obrtnici, tvrtke) koji za tu proizvodnju pribave prethodnu suglasnost Ministarstva.

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

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

(6) Mjerodavnost nad izdavanjem standardiziranih ploča iz stavka 1. ovoga članka ima Ministarstvo.

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

(8) Ministarstvo na temelju 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 stavka 4. ovog članka, ugostitelji koji ishode rješenje o utvrđenim minimalnim uvjetima i kategoriji će zahtjev za izdavanje standardizirane popče podnositi Federalnom ministarstvu okoliša i turizma u Sarajevu.

Članak 71.
(Troškovi postupka)

(1) Ugostitelj snosi troškove postupka iz članka 69. stavak 1. ovog Pravilnika čiji iznos se određuje Odlukom mjerodavnog tijela.

(2) Ugostitelj snosi troškove postupka iz članka 69. stavak 2. ovog Pravilnika, koje čine naknada za rad članova Povjerenstva.

(3) Naknada za rad članova Povjerenstva iznosi 10% prosječne mjesečne neto plaće po zaposlenom ostvarene na razini HNŽ za posljednje tromjesečje za jedan norma dan.

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

(5) Ugostitelj je dužan izmiriti troškove postupka, na način što će ukupne troškove iz stavka 1. ovog članka uplatiti na depozitni račun Proračuna mjerodavnog tijela, a troškove iz stavka 2. ovog članka uplatiti na depozitni račun Proračuna Hercegovačko-neretvanske županije.

VI. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 72.
(Usklađivanje poslovanja)

Ugostitelji koji obavljaju ugostiteljsku djelatnost u objektima iz skupine „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.

Članak 73.
(Započeti postupci)

Zahtjevi ugostitelja za utvrđivanje minimalnih uvjeta i uvjeta za kategoriju, te upis u Registar o izdanim rješenjima kojima se odobrava osnivanje ugostiteljskog objekta koji se ne kategorizira i Registar o razvrstavanju i kategorizaciji smještajnih objekata iz skupine „Hoteli, „Kampovi i druge vrste ugostiteljskih objekata za smještaj“ koji se obilježavaju sa dvije i tri zvjezdice i iz skupine „Restorani“ koji se obilježavaju sa srebrenom i brončanom kulinarskom kapom koji su u postupku upravnog rješavanja na dan stupanja na snagu ovog pravilnika, riješit će se sukladno ovom Pravilniku.

Članak 74.
(Stupanje na snagu Pravilnika)

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u "Narodnim novinama Hercegovačko-neretvanske županije".

Bosna i Hercegovina
Federacija Bosne i Hercegovine
Hercegovačko-neretvanska županija- kanton
Ministarstvo trgovine, turizma i zaštite okoliša

Broj: 10-01-02-94-2/18
Mostar, 14.3. 2018. godine

MINISTAR
Ajdin Teletović,v.r.

Hercegovačko-neretvanske županije

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

Tablica

1	2	3	
	Minimalni uvjeti	**Nalaz povjerenstva ***	
	1. Minimalni uvjeti za vrstu	**utvrđeno**	**primjedbe**
Članak Pravilnika	prostorija za usluživanje s namještajem prikladnim za duži boravak gostiju s mogućnošću korištenja visokih stolaca za malu djecu		
	kuhinja		
	točionik		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	konobarska pripremnica (office)		
	vlastito dostavno vozilo		
10. Salon za posebne prigode	prostorija za usluživanje gostiju, opremljen ugostiteljskim namještajem prikladnim za duži boravak gostiju i ples površine, najmanje 150 m², 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 sukladno 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 uvjete		
	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		

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

22. Kavana	prostorija za usluživanje gostiju		
	kuhinja		
	prostor za pripremanje jela		
	točionik s izložbenom rashladnom vitrinom za slastice i hladna jela		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	namještaj prilagođen dužem boravku gostiju		
	vlastito dostavno vozilo		
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 sukladno kapacitetu 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 m²		
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 m²		
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 m²		
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		

29. Pivnica	prostorija za usluživanje gostiju		
	točionik s uređajem za točenje piva na krigle		
	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		
	vlastito dostavno vozilo		
33. Klet	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom		
	prostor za pripremanje jela		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	izvorni namještaj iz kraja u kojem se ugostiteljski objekt nalazi		
	ognjište		
	vlastito dostavno vozilo		
34. Pripremnica obroka (catering)	kuhinja		
	prostorija za čuvanje namirnica i pića		
	odgovarajuće vlastito dostavno vozilo		
35. Objekt jednostavnih usluga u kiosku (ili kontejneru)	točionik		
	prostor za pripremanje jela u točioniku		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje		
	prostorija za usluživanje sa ili bez visokih stolova bez stolaca.		
	prostorija za usluživanje s točionikom sa ili bez visokih stolova bez stolaca		
	nadstrešnica		
	otvor za usluživanje s rubnom daskom		
36. Objekt jednostavnih brzih usluga	točionik		
	prostor za pripremanje jela u točioniku		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	prostorija za usluživanje sa ili bez visokih stolova bez stolaca		
37. Objekt jednostavnih usluga u nepokretnom vozilu (ili priključnom vozilu)	točionik		
	prostor za pripremanje jela u točioniku		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića		
	spremnik s dovoljno zdravstvene ispravne vode za piće		
	dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje		
	prostorija za usluživanje sa ili bez visokih stolova bez stolaca		

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		
	dovoljan broj stabilnih stolova i klupa za sjedenje ili stolica		
39. Objekt jednostavnih usluga na klupi	radna površina od nehrđajućeg materijala koji se lako čisti i pere, te veličine dovoljne za vrste i količinu jela koja se uslužuju		
	odgovarajući termički blok		
	odgovarajući rashladni uređaj		
	spremnik s dovoljno zdravstveno ispravne vode za piće		
	dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje		
	natkriven nadstrešnicom od lakog materijala		
40. Objekt jednostavnih usluga na kolicima (ili sličnim napravama)	radna površina od nehrđajućeg materijala koji se lako čisti i pere, veličine dovoljne za vrste i količinu jela koja se uslužuju		
	odgovarajući termički blok		
	odgovarajući rashladni uređaj		
	spremnik s dovoljno zdravstveno ispravne vode za piće		
	koš za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje		
	2. Opći minimalni uvjeti		
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 tvrtkom ugostitelja		
43.	uređaji i oprema ugostiteljskog objekta su u ispravnom i funkcionalnom stanju		
44.	u ugostiteljskom objektu provedene su mjere za zaštitu od buke sukladno posebnim propisima		
45.	ugostiteljski objekt stalno raspolaže dovoljnim količinama zdravstveno ispravne vode za piće koja se osigurava priključkom na javni vodovodni sustav		
	ugostiteljski objekt raspolaže dovoljnim količinama zdravstveno ispravne vode za piće koja se osigurava na drugi način sukladno posebnim propisima		
	ugostiteljski objekt raspolaže dovoljnom količinom zdravstveno ispravne vode za piće koja se osigurava putem spremnika za vodu		
	odvodnja otpadnih voda iz ugostiteljskog objekta osigurana je priključkom na javnu kanalizacijsku mrežu		
	odvodnja otpadnih voda osigurana je na drugi način sukladno posebnim propisima		
	komunalni otpad odlaže se u odgovarajuće zatvorene posude za otpatke, te je osigurano redovito odstranjivanje tog otpada iz ugostiteljskog objekta		
46.	ugostiteljski objekt je priključen na javnu električnu mrežu		
	ugostiteljski objekt je opskrbljen električnom energijom na drugi odgovarajući način		
	električno osvjetljenje osigurano je u svim prostorijama ugostiteljskog objekta		
	u ugostiteljskom objektu noću su osvijetljene, potpuno ili orijentacijskim svjetlom, sve prostorije i prostori gdje se kreću i borave gosti		

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.	unutarnja visina, odnosno prosječna unutarnja visina, u prostorijama za boravak, blagovanje i prostorijama za usluživanje gostiju iznosi najmanje 2,80 m		
	unutarnja visina, odnosno prosječna unutarnja visina, u prostorijama za boravak, blagovanje i prostorijama za usluživanje gostiju iznosi najmanje 2,60 m i ima ugrađen klima-uređaj koji omogućuje izmjenu zraka		
	unutarnja visina, odnosno prosječna unutarnja visina, u prostorijama za boravak, blagovanje i prostorijama za usluživanje gostiju iznosi najmanje 2,50 m i ima ugrađen klima-uređaj koji omogućuje izmjenu zraka		
50.	oprema i pribor za pripremu i usluživanje jela i pića su u vrijeme kada nisu u uporabi zaštićeni od prašine		
51.	ugostiteljski objekt ima uređen i opremljen zahod za žene i zahod za muškarce i to: – zahod za žene koji se sastoji od prostorije u kojoj je zahodska školjka (zahodska kabina) i predprostorija u kojoj je umivaonik, – zahod za muškarce koji se sastoji od prostorije u kojoj je zahodska školjka (zahodska kabina) i predprostorije u kojoj je umivaonik i pisoar koji je od zahodske kabine i umivaonika dijelom odvojen odgovarajućom vizualnom pregradom.		
	zahod se sastoji od jedne zahodske kabine, pretprostora s umivaonikom, te pisoara koji je od zahodske kabine i umivaonika dijelom odvojen odgovarajućom vizualnom pregradom		
	u zahodima je besprijekoran red i čistoća, a prostorije su dezinficirane uz mogućnost dobrog prozračivanja prirodnim putem		
	u zahodima je besprijekoran red i čistoća, a prostorije su dezinficirane uz mogućnost dobrog prozračivanja mehaničkim uređajima		
	u neposrednoj blizini ugostiteljskog objekta je osigurano korištenje javnog zahoda		
	osigurano korištenje zahoda (na plovnom objektu ili u vlaku)		
	ugostiteljski objekt ne mora imati zahod		
52.	broj zahodskih kabina i pisoara razmjeran 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.		

54.	u pretprostoriji zahoda je umivaonik s tekućom toplom i hladnom vodom		
	broj umivaonika razmjeran 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 l,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		

	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 uvjeti za redovito odstranjivanje otpadaka		
	pod u kuhinji je od vodonepropusnog i neklizajućeg materijala koji se lako čisti i održava, a izljevi u podu su sa sifonom i zaštitnom rešetkom		
	unutarnja visina u kuhinji iznosi najmanje 2,80 m		
	unutarnja visina u kuhinji iznosi najmanje 2,50 m uz klima-uređaj s mogućnošću izmjene zraka		
	zidovi kuhinje i prostora za pripremanje i obradu hrane i pranje posuđa, do visine l,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 posuđa, s tekućom toplom i hladnom vodom		
	u prostoru za pripremanje jela pranje posuđa 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		
	unutarnja visina u prostoru za pripremanje jela iznosi 2,80 m		
	unutarnja visina u prostoru za pripremanje jela iznosi 2,50 m uz klima-uređaj s mogućnošću izmjene zraka		
	zidovi prostora za pripremanje i obradu namirnica i pranje posuđa, do visine l,80 m od poda, obloženi su propisanim vodonepropusnim materijalom koji se lako se čisti i održava		

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 stolaca		
	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 stolaca (niskih ili visokih) ili klupa ili konzumnih pultova, ovisno o vrsti ugostiteljskog objekta		
	prostorija za usluživanje gostiju ima dobro ozračivanje i osvjetljenje		
	pod u prostoriji za usluživanje gostiju je i neklizajućeg materijala koji se lako se čisti i održava		
	prostorija za usluživanje ima dovoljan broj vješalica za odlaganje težih odjevnih predmeta gostiju prema broju konzumnih mjesta		
	prostorija za usluživanje na otvorenom je dovoljno prostran i ima potreban broj stolova (niskih ili visokih) i stolaca (niskih ili visokih) ili klupa ili konzumnih pultova, ovisno o vrsti ugostiteljskog objekta		
62.	stol na kojem se uslužuju gosti ima površinu koja se lako čisti i dezinficira, a stol na kojem se uslužuju jela ima neoštećen, čist stolnjak ili podložak za posluživanje ispred svakog konzumnog mjesta		
	ugostiteljski objekt ima papirnate (od upijajućeg materijala) ili platneni ubruse		
	pribor za jelo (žlice, noževi, vilice i dr.) su od nehrđajućeg materijala		
63.	prostorija za čuvanje hrane i pića je odvojena od kuhinje ili prostora za pripremanje jela, dovoljno je zračna i opremljena je odgovarajućim ormarima s pretincima ili policama za smještaj hrane i pića		
	prostorija za čuvanje hrane i pića je opremljena rashladnim komorama i hladnjacima odgovarajućeg kapaciteta, kojima se omogućava odvojeno čuvanje različitih vrsta hrane		
	prozori prostorije za čuvanje hrane i pića zaštićeni su od mogućnosti ulaska insekata		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića smješten je neposredno uz prostoriju za pripremanje jela i napitaka ili prostoriju za usluživanje gostiju, ili je odvojen prostor u tim prostorijama		
	priručni prostor za čuvanje hrane i pića na odgovarajući način ispunjava uvjete za prostoriju za čuvanje hrane i pića		

	prirućni prostor za čuvanje hrane i pića odnosno odgovarajući rashladni uređaj u ugostiteljskim objektima iz skupine »Objekti jednostavnih usluga« na odgovarajući način ispunjava uvjete za prirućni 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 stroj za pranje čaša		
	sudoper i stroj za pranje čaša su smješteni izvan točionika u neposrednoj blizini koja s točionikom čini funkcionalnu cjelinu		
	točionik ima radnu površinu za obradu hrane, 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, sukladan učestalosti narudžbi		
	ugostiteljski objekt ima istaknut jelovnik i kartu pića na šanku		
	jelovnik i karta pića izloženi su na ulazu ugostiteljskog objekta na prikladan način		
	u jelovniku su navedena jela i slastice, a u karti pića, pića i 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 skupina »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)		

	ugostiteljski objekt ima jedan zahod za žene s predprostorom s umivaonikom s tekućom toplom i hladnom vodom i jedan zahod za muškarce s pisoarom i predprostorom s umivaonikom s tekućom toplom i hladnom vodom, te jednu tuš-kupaonicu (6-15 zaposlenih osoba u jednoj smjeni)		
	ugostiteljski objekt ima jedan zahod za žene s predprostorom s umivaonikom s tekućom toplom i hladnom vodom i jedan zahod za muškarce s pisoarom i predprostorom s umivaonikom s tekućom toplom i hladnom vodom, te jednu tuš-kupaonicu za žene i jednu tuš-kupaonicu za muškarce (više od 15 zaposlenih osoba u jednoj smjeni)		
	zahodi za zaposleno osoblje su smješteni tako da im osoblje može prići ne prolazeći prostorijama i prostorima namijenjenim gostima ugostiteljskog objekta		
	ugostiteljski objekt ima blagovaonicu za blagovanje zaposlenog osoblja (preko 20 zaposlenih osoba u jednoj smjeni)		
	korištenje zahoda za zaposleno osoblje osigurano sukladno posebnom propisu		

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

PRILOG II

ELEMENTI I MJERILA ZA KATEGORIZACIJU RESTORANA

1. Srebrna kapa
2. Brončana kapa.

I UREĐENJE I OPREMA
1. Ulaz,
2. Prostorije za zajednički boravak (salon) i prostorije za usluživanje;
3. Prostorije za osobnu 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 prometna 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 kuharskom kapom dizajniranju se na metalnoj ploči (podlozi) plave boje.

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

Na ploči je iscrtana kuharska kapa u zlatnoj, srebrenoj i brončanoj boji.

Dimenzije standardizirane ploče su: 25 x 25 cm .

Ploče su oivičene unutarnjim rubom zlatnom bordurom debljine 5 mm.

Tehnički uvjeti

. 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, srebrenoj 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
Kuharske kape