

На основу члана 79. Закона о туризму ("Службени гласник РС", број 36/09),
Министар економије и регионалног развоја уз сагласност министра здравља,
доноси

Правилник о минималним техничким и санитарно-хигијенским условима за пружање угоститељских услуга у домаћој радиности и у сеоском туристичком домаћинству

("Службени гласник РС", бр. 41/2010)

І. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овим правилником прописују се минимални технички и санитарно-хигијенски услови које морају да испуњавају објекти у којима се пружају угоститељске услуге у домаћој радиности и у сеоском туристичком домаћинству.

ІІ. МИНИМАЛНИ ТЕХНИЧКИ И САНИТАРНО-ХИГИЈЕНСКИ УСЛОВИ ЗА ОБЈЕКТЕ У КОЈИМА СЕ ПРУЖАЈУ УГОСТИТЕЉСКЕ УСЛУГЕ У ДОМАЋОЈ РАДИНОСТИ И СЕОСКОМ ТУРИСТИЧКОМ ДОМАЋИНСТВУ

Члан 2.

Угоститељски објекат мора да се гради на месту на коме је обезбеђена:

- 1) снабдевеност енергетским изворима;
- 2) снабдевеност хигијенски-исправном водом;
- 3) могућност одвођења отпадних вода и других отпадних материја.

Прилазни путеви ка угоститељском објекту, интерне саобраћајнице и платои око објекта морају да буду изграђени од чврстог материјала (бетон, асфалт, камен), а слободне површине око објекта морају да буду хортикултурно уређене.

Угоститељски објекат мора да има посебно уређен приступ до улаза за госте.

Прилазни путеви из става 2. овог члана и приступ до улаза из става 3. овог члана мора да буде обезбеђено несметано кретање особама са инвалидитетом, деци и старим особама.

Прилази и улаз у угоститељски објекат и назив угоститељског објекта морају бити осветљени у време рада објекта ноћу.

Члан 3.

Угоститељски објекат којем се може прићи моторним возилом мора да има паркинг, осим угоститељских објеката у насељу, у оквиру заштићеног природног добра или непокретног културног добра и његове заштићене околине у којем је паркинг простор уређен у оквиру јавних паркинг површина.

Угоститељски објекат изван насељеног места мора да има обезбеђен паркинг, а угоститељски објекат који се налази у насељеном месту у оквиру заштићеног природног добра, односно непокретног културног добра и његове заштићене околине паркинг простор уређен је, у складу са прописима којим се уређује безбедност саобраћаја на путевима.

Члан 4.

Површине изван угоститељског објекта које су намењене обављању угоститељске делатности и које су непосредно повезане са угоститељским објектом (угоститељска башта, тераса) морају да:

- 1) имају подлогу изграђену од чврстог материјала;
- 2) буду уређене и ограђене или на други начин означене;
- 3) имају одвод за атмосферске падавине.

Површине у угоститељском објекту које су намењене за доставу робе и одвожење отпадних материја морају да буду одвојене од површина изван угоститељског објекта које су намењене за госте као и од других јавних површина.

Објекти у којима се чувају домаће животиње у оквиру сеоског туристичког домаћинства морају да буду физички и видно одвојени од објекта у којем се пружају услуге смештаја, исхране и пића.

Објекти из става 3. овог члана морају да буду постављени на локацији која је добро проветрена да не би долазило до ширења непријатних мириса у објекат у којем се пружају услуге смештаја, исхране и пића.

Члан 5.

Спољни изглед угоститељског објекта, подови, зидови, таванице, столарија, уређаји и опрема морају:

- 1) се редовно одржавати;
- 2) да буду у исправном и функционалном стању.

Угоститељски објекат мора да буде опремљен и уређен на начин којим се омогућава:

- 1) рационално коришћење простора;
- 2) несметано и сигурно кретање и боравак гостију и запосленог особља;
- 3) несметан пренос ствари;
- 4) одговарајуће чување робе, хране и пића од кварења;
- 5) заштита здравља гостију и особља које подлеже здравственом надзору.

Просторије и опрема у угоститељском објекту морају редовно да се чисте и хигијенски одржавају, а отпаци да се свакодневно одстрањују на хигијенски начин.

Просторија у угоститељском објекту, у смислу овог правилника, представља физички издвојену функционалну целину, која у организационом смислу може да се састоји из више делова - радних целина које могу да буду и визуелно одвојене.

Објекат у оквиру сеоског туристичког домаћинства у којем се пружају угоститељске услуге мора да буде уређен и опремљен у складу са традицијом подручја у којем се налази.

Члан 6.

Угоститељски објекат може да се снабдева водом за пиће из:

- 1) јавне водоводне мреже;
- 2) локалних водних објеката;
- 3) сопствених бунара из којих се обезбеђује довољна количина хигијенски исправне текуће воде.

Члан 7.

На свим местима потрошње воде на којима постоји могућност загађивања мреже (славина са навојима, други прикључци за прање, завршеци цеви уроњени у воду), морају да се поставе вентили против повратне сифонаже и то непосредно иза славине, односно друге врсте прикључка.

Члан 8.

Угоститељски објекат мора да буде прикључен на јавну канализациону мрежу, а у насељима, односно на другим локацијама које немају изграђену јавну канализациону мрежу, објекат мора да буде прикључен на сопствену канализацију са уређајима за пречишћавање (таложници, биолошки филтери), у складу са прописима којима се уређују санитарно-хигијенски услови и прописима којима се уређује заштита вода и животне средине или на сопствену септичку јаму са таложном комором изграђену у складу са прописима којима се уређује заштита животне средине.

У просторијама у којима се користи вода, одвод мора да буде изграђен тако да спречава изливање отпадних вода по подној површини и мора да буде постављен одговарајући број сливника који имају систем за спречавање повратка непријатних мириса и уласка глодара из канализације (сифони, металне решетке).

Канализационе цеви не могу да се инсталирају и проводе кроз радне просторије у којима се врши обрада, прерада и чување животних намирница и у тим просторијама не могу да се постављају шахтови за ревизију мреже.

Отпадне воде загађене агресивном хемијским супстанцама, пре упуштања у канализациони систем морају се неутралисати.

Члан 9.

У угоститељском објекту чврсте отпадне материје морају да се прикупљају у хигијенске посуде од нерђајућег материјала са поклопцима истог квалитета.

Чврсте отпадне материје морају да се одлажу у специјалне контејнере или канте са поклопцима истог квалитета, смештене на посебно одређеним просторима.

Простори, хигијенске посуде, контејнери и канте морају свакодневно да се празне, перу и дезинфикују и не могу да се користе у друге сврхе.

Члан 10.

Угоститељски објекат мора да буде прикључен на јавну електричну мрежу или на други начин мора да се обезбеди стално снабдевање довољном количином електричне енергије.

Електрично осветљење мора да буде уведено у све просторије угоститељског објекта.

Просторије у којима се крећу или задржавају гости, ноћу морају да буду потпуно осветљени или осветљени оријентационим светлом.

Члан 11.

У угоститељском објекту мора да буде обезбеђена температура од најмање 18,5°C.

Члан 12.

Угоститељски објекат мора да буде прикључен на јавну телефонску мрежу, осим ако не постоје техничке могућности за прикључење.

Угоститељски објекат мора да има најмање један телефон на располагању гостима (фиксни или мобилни телефон).

Члан 13.

Величина, распоред и број просторија за обраду животних намирница и припрему хране мора да одговара технолошком процесу који се у њима одвија и врсти услуге која се пружа госту.

Радне целине у оквиру просторија за обраду животних намирница и припрему хране, морају да буду распоређене тако да не може доћи до укрштања чистих и нечистих поступака.

Чисти поступци, у смислу овог правилника, су: припрема хране (хладна јела, топла јела, посластице) и издавање јела.

Нечисти поступци, у смислу овог правилника, су: пријем животних намирница и других непрехрамбених производа, складиштење намирница, обрада и припрема намирница, прање посуђа, прибора, уређаја и опреме и краткотрајно одлагање отпадака на хигијенски начин.

Уколико је просторија за обраду животних намирница и припрему хране смештена испод нивоа терена (околног земљишта), та просторија мора да буде заштићена од:

- 1) подземних и површинских вода;
- 2) манипулација којима се угрожава хигијенска исправност животних намирница.

Члан 14.

Подови у просторијама за обраду животних намирница и припрему хране:

- 1) морају да буду изграђени од чврстог непропусног материјала, који је отпоран на средства за прање, дезинфекцију и друге агресивне материје;
- 2) морају да буду равни, глатки, без оштећења, отпорни на хабање;
- 3) не могу да буду клизави;
- 4) морају да имају одговарајући пад према сливницима или одливним отворима.

Члан 15.

Зидови и таванице просторија за обраду животних намирница и припрему хране морају да буду:

- 1) равни;
- 2) без пукотина и удубљења;
- 3) беле или друге светле боје.

Зидови просторија за обраду животних намирница и припрему хране до висине 1,50 m од пода, морају да буду обложени керамичким плочицама или другим водонепропусним материјалом који се лако чисти, одржава и који је отпоран на дезинфекциона средства.

Зидови и таванице просторија морају да се изграђују од чврстог материјала тако да се на њима не ствара кондензована влага и не задржава прашина и друге штетне материје.

Цефоводи и инсталације морају да се постављају тако да са зидном површином не стварају скривене углове неприступачне за чишћење, прање и техничко одржавање.

Члан 16.

Просторија за обраду животних намирница и припрему хране мора да буде осветљена природним или вештачким осветљењем.

Уколико је просторија осветљена природним осветљењем, распоред, површина и број отвора за природно осветљавање просторије морају да буду уређени тако да обезбеђују равномерно осветљавање свих делова просторије и да одговарају врсти техничко-технолошког процеса који се у њој обавља.

Вештачким осветљењем мора да се обезбеди потребан интензитет светлости, која је дифузна, уједначена и емитована на начин којим се онемогућава стварање сенки, треперења, блеска и додатне топлоте и уводи се у све просторије објекта.

Прозори и отвори у просторији за обраду и припрему животних намирница морају да имају механичку заштиту од инсеката и глодара.

Члан 17.

У просторији за обраду животних намирница и припрему хране морају да се обезбеде:

- 1) природна или вештачка вентилација;

2) уређаји за пречишћавање и одвод дима, отпадних гасова, паре и непријатних мириса.

Отвори за довод свежег ваздуха морају да:

- 1) буду заштићени од продора инсеката заштитном мрежом;
- 2) спречавају контаминацију ваздуха прашином, штетним гасовима или непријатним мирисима.

Члан 18.

У просторији за обраду животних намирница и припрему хране мора да се обезбеди:

- 1) несметан транспорт и манипулација;
- 2) пролаз особља и опслуживање;
- 3) одржавање хигијене просторија, уређаја и опреме.

Просторија за обраду животних намирница и припрему хране мора да се редовно чисти, пере и дезинфикује, а отпаци морају да се свакодневно одстрањују на хигијенски начин.

Члан 19.

Уз просторију за обраду животних намирница и припрему хране мора да се обезбеди просторија за складиштење и чување животних намирница.

У просторији из става 1. овог члана не може да се складишти: употребљена амбалажа, производи, предмети и материјали који својим мирисом, нечистоћом, патогеним клицама и паразитима могу да загаде животне намирнице односно који могу да пренесу отровне материје или материје штетне по здравље.

Просторија за складиштење и чување животних намирница мора да буде сува и прозачна, а у погледу одржавања, израде подова и зидова, осветљавања, вентилације и простора испуњава услове прописане овим правилником.

Просторија за складиштење и чување животних намирница мора да се заштити механичким средствима од продора глодара и инсеката (мрежа на прозорима, решетка на сливницима, метална маска на доњем делу врата).

Члан 20.

Животне намирнице морају да се складиште и чувају на подметачима, полицама и у расхладним уређајима.

Подметачи и полице постављају се у односу на зид на удаљености која омогућава несметан пролаз и чишћење, а између редова мора да се обезбеди довољно слободног простора за манипулацију и циркулацију ваздуха.

Различите врсте животних намирница морају да се:

- 1) складиште и чувају одвојено, према врсти и пореклу;
- 2) издигну од подне површине најмање 30 см.

Члан 21.

Угоститељски објект мора да има просторију или део просторије за смештај прибора, средстава и уређаја за одржавање хигијене.

Угоститељски објект располаже довољним количинама хигијенских средстава потребним за свакодневно прање, чишћење и дезинфекцију простора, опреме и прибора.

Члан 22.

Физичко лице које пружа услуге исхране и пића подлеже здравственом прегледу.

Физичко лице не може у просторијама објекта да пружа госту услуге смештаја, исхране и пића, уколико оно или неко од чланова домаћинства болује или је оболео од неке законом одређене заразне болести или је душевни болесник који због свог стања или понашања може да омета односно угрози околину.

Здравствени преглед физичког лица и чланова домаћинства у којем се пружају услуге смештаја, исхране и пића, обухвата поред прегледа којим се утврђују обољења из става 2. овог члана и преглед на салмонеле и шигеле (клицоноштво) као и на паразите: *Enterobius (Oxyuris) vermicularis*, *hymenolepisnana*, *Entamoeba histolytica*, *Taeniasolium* и *Lambia intestinalis*.

Физичко лице и чланови домаћинства у чијем објекту се пружају услуге смештаја, исхране и пића, дужни су да сваке године током рада имају важећу потврду од овлашћене здравствене установе да нису евидентирани као болесници из става 2. овог члана односно да нису евидентирани на клицоноштво и на паразите из става 3. овог члана.

Члан 23.

Угоститељски објект у оквиру сеоског туристичког домаћинства у којем се поред услуга смештаја пружају и услуге исхране и пића мора да има посебне тоалете за госте који не користе услуге смештаја.

Угоститељски објект у оквиру сеоског туристичког домаћинства који нема купатило у оквиру смештајне јединице, мора да има обезбеђено заједничко купатило са тоалетом за госте који користе услуге смештаја, а за госте који користе само услуге исхране и пића мора да обезбеди посебан тоалет.

Објект из става 1. овог члана капацитета до 30 конзумних места мора да има најмање један заједнички тоалет за жене и мушкарце који се састоји од једне WC кабине и предпростора са умиваоником.

Објект у којем се пружају услуге исхране и пића капацитета до 50 конзумних места у оквиру сеоског туристичког домаћинства, мора да има уређен и опремљен тоалет за жене и тоалет за мушкарце, и то:

1) тоалет за жене који се састоји од просторије у којој је WC кабина и предпростор са умиваоником;

2) тоалет за мушкарце који се састоји од просторије у којој је WC кабина и предпростор са умиваоником и писоаром који је одвојен преградом.

Изузетно од става 4. тачка 2) овог члана, писоар у тоалету за мушкарце може да буде замењен WC кабином.

Број умиваоника мора да буде једнак броју wc кабина из става 4 . овог члана.

Уколико је обезбеђена wc кабина уместо писоара, није потребно да број умиваоника буде једнак броју wc кабина.

Члан 24.

На улазу у тоалет мора да буде истакнута препознатљива ознака намене тих просторија за жене и за мушкарце.

Тоалет мора да има WC шољу са даском за седење.

WC шоља је на испирање текућом водом и изведена тако да не долази до разливања.

Писоар у тоалету за мушкарце је зидна шкољка на испирање текућом водом, постављена или ограђена тако да се не види изван просторије у којој се налази.

Члан 25.

У тоалету се обезбеђује природна или вештачка вентилација.

Подови у тоалету морају да буду од чврстог непропусног материјала, отпорног на средства за прање, дезинфекцију и друге агресивне материје, да буду равни, глатки, без оштећења, отпорни на хабање, не смеју да буду клизави и имају одговарајући пад према сливницима или одливним отворима.

Зидови у тоалету морају да буду обложени до висине од 1,50 m од пода керамичким плочицама или другим водонепропусним материјалом који се лако чисти, одржава и који је отпоран на дезинфекциона средства.

Ако је у тоалету обезбеђена природна вентилација, прозори могу да буду од непрозирног стакла или с могућношћу заштите од погледа споља.

Кабина WC-а мора да има: вешалицу за одећу, нараву за закључавање врата, корпу за отпатке у тоалету за мушкарце, а у тоалету за жене хигијенску посуду за отпатке.

У WC кабини мора да буде обезбеђен тоалетни папир и прибор за чишћење WC шоље.

У предпростору тоалета мора да буде умиваоник с текућом хладном и топлим водом, огледало, течни сапун, корпу за отпатке, држач папирног убруса и папирни убрус или апарат за сушење руку.

Врата тоалета морају да буду од чврстог непровидног материјала безбедног за госта.

Тоалети морају да се редовно чисте и дезинфикују.

1. Посебни услови за угоститељски објекат за исхрану и пиће

Члан 26.

Угоститељски објекат у домаћој радности у којем се пружају услуге исхране и пића мора да има кухињу, просторију за складиштење и чување животних намирница, просторију за услуживање јела и пића, а објекат у оквиру сеоског туристичког домаћинства и тоалете за госте који не користе услуге смештаја, сагласно члану 24. овог правилника.

Члан 27.

Кухиња је у смислу овог правилника функционална целина која се састоји из више делова - радних целина у којима се одвија технолошки процес обраде животних намирница и припреме хране у затвореном простору.

Члан 28.

Угоститељски објекат у којем се припремају и услужују топла и хладна јела, мора да има кухињу која својом површином, уређењем, опремом и уређајима одговара потребама понуде, односно асортиману јела, пића и напитака, као и капацитету објекта односно броју конзумних места у оквиру објекта.

Кухиња се опрема:

- 1) термичким уређајима;
- 2) радним површинама и уређајима за обраду намирница и припрему хране у зависности од понуде јела и једноделном судопером са топлим и хладном текућом водом;
- 3) посуђем и прибором од нерђајућег материјала и полицама за одлагање посуђа;
- 4) расхладним уређајима за чување намирница, јела, пића и напитака;
- 5) дводелном судопером за прање посуђа, с текућом топлим и хладном водом или једноделном судопером и машином за прање посуђа;
- 6) уређајем за одвод дима, паре и мириса изнад термичких уређаја који онемогућавају ширење дима, паре и мириса у просторије у којима се задржавају гости;
- 7) природним или механичким проветравањем с могућношћу измене ваздуха и
- 8) хигијенском посудом за отпатке поред сваке радне површине.

Распоред радних целина у кухињи мора да буде уређен на начин да не долази до укрштања намирница и јела са употребљеним посуђем.

Радне површине у кухињи морају да имају горњу плочу од материјала који се лако чисти, пере и дезинфикује, а површине које су у додиру с водом морају да буду од нерђајућег материјала.

Члан 29.

Ако се у оквиру објекта домаће радиности у којем се пружају услуге исхране и пића и у оквиру сеоског туристичког домаћинства које пружа услуге исхране и пића гостима који не користе услуге смештаја, припрема хране обавља на отвореном простору, физичко лице мора да обезбеди:

- 1) одговарајући простор који је заштићен од загађивања које може да угрози хигијенску исправност намирница;
- 2) радне површине које се лако чисте и одржавају, прибор и уређаје за чишћење и обраду намирница и припрему хране;
- 3) термичке уређаје за припрему јела и напитака у складу са понудом;
- 4) једноделну судоперу са текућом хладном и топлом водом, односно дводелну судоперу са текућом хладном и топлом водом уколико се јела, пића и напаци услужују у посућу и прибору за виšekратну употребу;
- 5) расхладне уређаје за чување намирница, јела, пића и напитака;
- 6) хигијенске посуде за отпатке.

Члан 30.

Услуживање гостију јелом, пићем и напацима може да се обавља у затвореној просторији или простору за услуживање на отвореном (терасе, баште).

У делу просторија из става 1. овог члана могу да се пред гостима припремају хладна и топла јела и напаци.

Члан 31.

Просторија за услуживање гостију мора да буде добро проветрена.

Просторија односно простор за услуживање мора да буде осветљена и опремљена намештајем (столови, столице) за услуживање јела, пића и напитака, а под мора да буде од материјала који не сме да буде клизав и који се лако чисти и одржава.

Члан 32.

Сто на којем се услужују гости мора да има површину која се лако чисти и дезинфикује.

За услуживање јела, сто мора да буде прекривен неоштећеним и чистим столњаком или појединачним подметачима испред сваког госта, са папирном или платненом салветом.

Прибор за јело (кашике, ножеви, виљушке) мора да буде од нерђајућег материјала.

2. Посебни услови за угоститељске објекте за смештај

Члан 33.

Соба је основна функционална јединица за смештај госта.

Свака соба има:

- 1) кревет минималних димензија 90x190 cm или француски лежај димензија 140x190 cm за једну особу или кревет минималних димензија 160x190 cm за две особе;
- 2) мадрац одговарајуће лежајне површине у односу на димензије кревета;
- 3) два чаршава, ћебе (покривач) и јастук по кревету;
- 4) ноћни ормарић или полицу уз сваки кревет;
- 5) осветљење уз сваки кревет;

6) простирку поред сваког кревета уколико под није у целини прекривен меком текстилном подном облогом;

7) орман с полицама и одељком за вешање одеће с најмање четири вешалице по кревету;

8) собни сто;

9) столицу по кревету;

10) корпу за отпатке и

11) пепељару, осим у собама у којима је истакнута забрана пушења.

Помоћни лежај може да се постави у собу и користи само уз пристанак госта.

Собе не могу да се опремају креветима постављеним један изнад другог (кревети на спрат).

Свака соба мора да има врата од чврстог материјала безбедног за госта са могућношћу закључавања.

Директно осветљавање собе дневном светлошћу обезбеђује се преко прозорских отвора. Прозор у соби је најмање 1/10 површине собе. Прозори у собама морају да имају завесу и непрозиран застор, односно неку другу врсту замрачења и заштите од погледа споља.

Соба мора да има централно (плафонско или зидно) осветљење и утичницу за електричну енергију са ознаком напона струје.

Под у соби мора да буде од материјала који се лако чисти и одржава.

Члан 34.

Купатило мора да има обезбеђену природну или вештачку вентилацију и:

1) топлу и хладну текућу воду;

2) лежећу или туш каду са заштитом од прскања воде;

3) умиваоник;

4) полицу за тоалетни прибор;

5) огледало са осветљењем;

6) утичницу за електричне апарате са ознаком напона струје;

7) осветљење које се укључује код улаза у купатило;

8) WC шољу са даском са поклопцем;

9) држач пешкира;

10) два пешкира по особи;

11) чашу у хигијенској фолији по особи;

12) сапун по особи или течни сапун;

13) тоалет папир на држачу;

14) посуду за отпатке;

15) вешалицу за одећу;

16) прибор за чишћење WC шоље.

17) заштитни подложак на поду поред каде

Под у купатилу мора да буде израђен од керамичких плочица или другог водоотпорног материјала који се лако чисти и одржава, а у поду мора да буде израђен сливник са заштитном решетком.

Зидови у купатилу, до висине од најмање 1,50 m морају да буду обложени керамичким плочицама или другим водоотпорним материјалом који се лако чисти.

Ако је у купатилу обезбеђена природна вентилација, прозори морају да буду од непровидног стакла или са могућношћу обезбеђења заштите од погледа споља.

Врата купатила морају да буду од чврстог материјала безбедног за госта.

Члан 35.

Угоститељски објекат који у саставу соба нема купатило, мора да има на сваком спрату смештајног дела објекта по једно купатило на највише шест кревета. Заједничко купатило опремљено је у складу са чланом 34. овог правилника.

Соба која у свом саставу нема купатило мора да има најмање два пешкира, чашу и сапун по особи.

У соби, која у свом саставу нема купатило, а има умиваоник са текућом топлом и хладном водом, мора да има:

- 1) огледало са осветљењем;
- 2) полица за тоалетни прибор;
- 3) простирка испред умиваоника;
- 4) држач пешкира,
- 5) држач сапуна;
- 6) сапун по особи;
- 7) чаша у хигијенској фолији по особи.

Члан 36.

У угоститељском објекту за смештај постељина мора да се мења најмање сваки седми дан, пешкири најмање сваки трећи дан, као и после сваке промене госта.

Собе морају да се чисте и спремају, а санитарни уређаји да се чисте, перу и дезинфикују свакодневно.

Члан 37.

Угоститељски објект који пружа услуге смештаја особама са инвалидитетом мора да има врата, опрему и простор за манипулацију у соби и купатилу који су димензионисани и уређени у складу са потребама особа са инвалидитетом.

Улазна врата смештајне јединице морају да буду означена одговарајућим рељефним ознакама.

III. ЗАВРШНА ОДРЕДБА

Члан 38.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Србије".