Službene novine Federacije BiH, broj 40/10

Na temelju članka 38. stavka 3. i članka 51. stavka 2. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti ("Službene novine Federacije BiH", broj 32/09), federalni ministar okoliša i turizma donosi

**PRAVILNIK**  
  
  
**O PRUŽANJU UGOSTITELJSKIH USLUGA U POKRETNIM OBJEKTIMA**

**I. OPĆE ODREDBE**

**Članak 1.**

Ovim pravilnikom propisuju se minimalno-tehnički uvjeti koje trebaju ispunjavati pokretni objekti u kojima se pružaju ugostiteljske usluge, način utvrđivanja tih uvjeti te vrste i način pružanja ugostiteljskih usluga u tim objektima.

**Članak 2.**

Pokretnim objektima, prema ovom Pravilniku, smatraju se: vozila i priključna vozila koja se kreću po cestama, željeznički vagoni, plovni objekti i plutajući objekti.

**Članak 3.**

Prostorije, uređaji, oprema, posuđe i pribor za usluživanje korisnika ugostiteljske usluge u pokretnim objektima moraju biti uredni, čisti i zdravstveno ispravni.

**Članak 4.**

Osoblje koje pruža ugostiteljske usluge u pokretnim objektima mora se prema korisniku usluga odnositi gostoljubivo, profesionalno i korektno, te biti uredno, čisto i primjereno odjeveno.

**II. MINIMALNO-TEHNIČKI UVJETI KOJE TREBAJU ISPUNJAVATI POKRETNI OBJEKTI U KOJIMA SE PRUŽAJU UGOSTITELJSKE USLUGE TE VRSTE I NAČIN PRUŽANJA UGOSTITELJSKIH USLUGA U TIM OBJEKTIMA**

**1. VOZILA I PRIKLJUČNA VOZILA KOJA SE KREĆU PO CESTAMA**

**Članak 5.**

Za pružanje ugostiteljskih usluga iz ili u vozilu ili priključnom vozilu (u daljnjem tekstu: vozila) trebaju imati:  
  
- spremnik sa dovoljno zdravstveno ispravne tekuće vode,  
  
- spremnik za otpadnu vodu odgovarajućeg kapaciteta, ako nije osiguran odvod otpadnih voda na drugi način,  
  
- vlastiti bešumni energetski izvor za rasvjetu i rashladni prostor,  
  
- rashladni uređaj odgovarajuće veličine za čuvanje namirnica, pića i napitaka,  
  
- radni stol, odnosno pult od nehrđajućeg materijala,  
  
- dovoljan broj posuda za smeće na nožno otvaranje poklopca, ili na drugi odgovarajući način,  
  
- osigurano korištenje zahoda u blizini, ako se ugostiteljske usluge pružaju korisnicima usluga na način da im je za konzumiranje usluga osigurano korištenje stola i stolice,  
  
- garderobni ormarić za zaposleno osoblje koje pruža ugostiteljske usluge,  
  
- sredstva za protupožarnu zaštitu.

**Članak 6.**

U vozilima mogu se pripremati jednostavna topla i hladna jela, pića i napici, te usluživati korisnicima usluga koji se nalaze u ili izvan vozila.  
  
Za pružanje usluga iz stavka 1. ovoga članka, treba biti osiguran pribor za jednokratnu upotrebu (plastične čaše, tanjurići i sl.), ili sudoper s najmanje dva korita sa zdravstveno ispravnom toplom i hladnom vodom, ako se uslužuje posuđem i priborom za višekratnu uporabu.  
  
2. ŽELJEZNIČKI VAGONI

**Članak 7.**

U željezničkim vagonima, u kojima se pružaju ugostiteljske usluge prehrane i smještaja, trebaju biti ispunjeni sljedeći uvjeti:  
  
- uređaji i oprema trebaju odgovarati predmetu poslovanja, tj. ugostiteljskim uslugama koje se pružaju u tim objektima,  
  
- za očuvanje zdravstvene ispravnosti namirnica, pića i napitaka trebaju imati rashladni uređaj i vitrinu,  
  
- za pripremu hrane trebaju imati radne površine koje se lako čiste i održavaju,  
  
- trebaju imati spremnike sa zdravstveno ispravnom vodom za piće,  
  
- sudoper s najmanje dva korita sa zdravstveno ispravnom toplom i hladnom vodom za pranje posuđa, ako se uslužuje s priborom i posuđem za višekratnu uporabu,  
  
- otpadne vode trebaju sakupljati u spremnike, a iste prazniti na higijenski način kod vagona starije izvedbe u kojima se ne može ugraditi spremnik za otpadne vode iste se mogu prazniti kao do sada,  
  
- za zaposlene djelatnike, koji pružaju ugostiteljske usluge, trebaju imati zahod s predprostorom, umivaonikom i garderobnim prostorom,  
  
- podovi i pregradne plohe trebaju biti od glatkih površina da je moguće čišćenje i dezinfekcija. Podovi mogu biti prekriveni i tepisima ili tapisonima koji se mogu lako čistiti i održavati.

**Članak 8.**

U željezničkim vagonima mogu se pripremati i usluživati topla i hladna jela, te pića i napici.  
  
3. PLOVNI OBJEKTI

**Članak 9.**

Plovni objekti, prema ovom pravilniku, su brod i brodica registrirana za gospodarske svrhe prijevoza putnika.  
  
Gost, prema ovom pravilniku, je putnik koji koristi ugostiteljske usluge na plovnom objektu.

**a) Opći uvjeti za pružanje ugostiteljskih usluga**

**Članak 10.**

U plovnom objektu, u kojem se pružaju ugostiteljske usluge, trebaju biti ispunjeni sljedeći opći uvjeti:  
  
- uređaji i oprema trebaju biti u ispravnom i funkcionalnom stanju,  
  
- da je uređen i opremljen tako da je omogućeno racionalno korištenje prostora, i nesmetano kretanje gostiju, nesmetan prijenos roba, higijensko manipuliranje namirnicama, čuvanje robe od kvarenja i zaštita zdravlja gostiju,  
  
- opremljen spremnikom sa zdravstveno ispravnom vodom ,  
  
- opremljen s dovoljno posuda za otpatke i smeće na nožno otvaranje poklopca ili na drugi odgovarajući način, s tim da se otpad i smeće s plovnog objekta obvezno deponira na kopnu na za to propisanim mjestima,  
  
- osigurano sjedeće mjesto za svakog gosta, prema kapacitetu blagovaonice, odnosno prostorije za usluživanje gostiju, ako se pružaju usluge prehrane,  
  
- -osoblje na plovnom objektu koje radi sa živežnim namirnicama treba imati propisanu radnu odjeću;  
  
- -garderobne ormariće za osoblje koje pruža ugostiteljske usluge,  
  
- na svim vratima ugostiteljskog sadržaja, trebaju se nalaziti natpisi koji pokazuju namjenu prostorije,  
  
Zahod treba imati: zahodsku školjku, toaletnu četku sa stalkom, kutiju s toaletnim papirom, umivaonik s tekućom vodom i sredstvom za pranje ruku, ubrus za brisanje ruku, te košaru za otpadke. Umivaonik može biti smješten i u prostoru ispred zahoda. Zahod treba biti besprijekorno čist, dezinficiran i ne smije širiti neugodne mirise, a preko noći treba biti osvijetljen.

**b) Posebni uvjeti za pružanje ugostiteljskih usluga**

**Usluge pića i napitaka**

**Članak 11.**

Za pružanje usluga pića i napitaka, plovni objekt, treba imati:  
  
- rashladni uređaj odgovarajuće veličine,  
  
- priručno skladište ili prostor za čuvanje pića i napitaka,  
  
- sudoper sa zdravstveno ispravnom toplom i hladnom vodom, ako se na plovnom objektu uslužuje posuđem i priborom za višekratnu uporabu.

**Usluge prehrane**

**Članak 12.**

Za pružanje usluga prehrane, plovni objekt, treba imati:  
  
- poseban prostor za pripremanje jela,  
  
- rashladni uređaj odgovarajuće veličine za čuvanje namirnica,  
  
- priručno skladište ili prostor za čuvanje namirnica,  
  
- termički uređaj i odgovarajući pult za pripremanje jela,  
  
- sudoper sa zdravstveno ispravnom toplom i hladnom vodom s najmanje dva korita za pranje posuđa, ako se uslužuje priborom i posuđem za višekratnu uporabu.

**Usluge smještaja (noćenja)**

**Članak 13.**

Za pružanje usluga smještaja (noćenja), plovni objekt, treba imati:  
  
- uređaj za pripremanje tople vode,  
  
- na svakih 20 postelja najmanje jedan zahod, ukoliko nisu predviđeni zahodi u sklopu kabina,  
  
- kabine za noćenje gostiju s najviše četiri postelje u kabini,  
  
- na svakih 30 postelja najmanje jedan tuš. Tuš treba biti u tuš kabini s vratima ili zastorom. U prostoriji s tušem treba se nalaziti: kutija za sapun, rešetka na podu, kuke za vješanje ručnika i rublja.

**Članak 14.**

U kabinama za noćenje gostiju, osim postelje, treba biti:  
  
- garderobni prostor s vješalicama,  
  
- stolić,  
  
- ogledalo s policom,  
  
- košara za otpatke,  
  
- noćna svjetiljka,  
  
- posteljina za postelju,  
  
- dva ručnika i jedna čaša po postelji.

**Članak 15.**

Svi zatvoreni prostori na plovnom objektu u kojima borave gosti trebaju imati osigurano prirodno ili mehaničko prozračivanje koje omogućava dovod svježeg zraka.

**Članak 16.**

Prostori i prostorije na plovnom objektu, u kojima je nemoguće osigurati prirodnu rasvjetu, trebaju biti na odgovarajući način umjetno osvijetljeni.

**Članak 17.**

Izloženi dijelovi palube plovnog objekta, gdje se pružaju ugostiteljske usluge, trebaju biti opremljeni platnenim ili plastificiranim zaštitnim krovom ili drugom odgovarajućom zaštitom od sunca.

**Usluge pansiona**

**Članak 18.**

Za pružanje usluga pansiona, plovni objekt treba imati:  
  
- blagovaonicu odnosno prostoriju za usluživanje gostiju,  
  
- kuhinju kapaciteta koji odgovara kapacitetu blagovaonice odnosno prostoriji za usluživanje gostiju, koji se izražava brojem sjedećih mjesta,  
  
- spremište za hranu kapaciteta kuhinje,  
  
- rashladni uređaj za čuvanje namirnica, pića i napitaka,  
  
- točionik.  
  
U pogledu pružanja usluga smještaja (noćenja) u okviru pansionskih usluga, primjenjuju se odredbe članka 13. do 17. ovoga pravilnika.

**Članak 19.**

Kuhinja treba imati:  
  
- termički uređaj za pripremanje jela i napu odgovarajućeg kapaciteta odzračivanja iznad termičkog uređaja ili prirodnu ventilaciju,  
  
- sudoper s dva korita za pranje posuđa i pribora za jelo s mješalicom za toplu i hladnu vodu,  
  
- police ili ormare za sušenje ili smještaj posuđa i pribora za jelo,  
  
- hladnjak odgovarajućih dimenzija za kapacitet kuhinje,  
  
- zračenje kuhinje treba biti izvedeno tako da zrak iz kuhinje ne ulazi u blagovaonicu.

**Članak 20.**

Blagovaonica, odnosno prostorija za usluživanje gostiju, treba imati odgovarajući broj stolova, stolica ili klupa i dobro ozračenje i osvjetljenje.  
  
Pod u blagovaonici ne smije biti klizav, mora biti od materijala koji ne propušta vodu i lako se čisti i održava.  
  
Gostima se kod usluživanja hrane treba staviti na raspolaganje papirnati ili platneni ubrus.  
  
Pribor za jelo (žlice, vilice, noževi i dr.) treba biti od nehrđajućeg materijala.  
  
Stolovi u blagovaonici, odnosno prostoriji za usluživanje gostiju trebaju biti pokriveni tekstilnim, papirnatim ili plastičnim stolnjacima ili podlošcima ispod pribora i posuđa za jelo.  
  
Ako se točionik nalazi u blagovanici ili prostoriji za usluživanje gostiju, iz njega se mogu neposredno usluživati gosti, pod uvjetom da točionik ima plohu za posluživanje s ili bez visokih stolica.

**Članak 21.**

Spremište za hranu treba biti odvojeno od kuhinje i dovoljno zračno, te treba imati odgovarajuće police odnosno regale za smještaj namirnica i pića.  
  
Za održavanje lako pokvarljivih namirnica i pića trebaju se postaviti rashladne komore ili hladnjaci odgovarajućeg kapaciteta i broja, da bi se zadovoljilo uvjete nemiješanja namirnica različitog porijekla.

**Članak 22.**

Točionik je uređen i opremljen prostor da se u njemu mogu pripremati i usluživati pića i napici.  
  
Točionik treba imati korito za pranje čaša s mješalicom za toplu i hladnu vodu ili odgovarajući uređaj za pranje čaša, rashladni uređaj, te odgovarajajuću opremu za odlaganje pića i napitaka. Rashladni uređaj može biti smješten i izvan točionika.  
  
Ako se iz točionika neposredno uslužuju gosti, točionik treba imati odgovarajuću plohu za posluživanje.  
  
Točionik treba biti od nehrđajućeg materijala koji se lako čisti.

**4. PLUTAJUĆI OBJEKTI**

**Članak 23.**

Plutajući objekti, prema ovom pravilniku, su naprave na vodi stalno privezane ili usidrene koje nisu osposobljene za plovidbu, a registrirane su za obavljanje ugostiteljske djelatnosti.

**Članak 24.**

Za pružanje ugostiteljskih usluga na plutajućim objektima, na odgovarajući način primjenjuju se odredbe članka 10. do 22. ovoga Pravilnika.

**III. NAČIN UTVRĐIVANJA UVJETA U POKRETNIM OBJEKTIMA**

**Članak 25.**

Postupak kojim se utvrđuje da li su ispunjeni minimalno-tehnički uvjeti propisani ovim pravilnikom provodi povjerenstvo općinskog, odnosno gradskog organa uprave nadležnog za poslove ugostiteljstva, prema mjestu sjedišta objekta (u daljnjem tekstu: nadležni organ).  
  
Povjerenstvo iz stavka 1. ovoga članka se sastoji od najmanje dva člana koji su stručni djelatnici nadležnog organa, a imenuje ih rukovodilac nadležnog organa.

**IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**

**Članak 26.**

Ugostitelji koji pružaju ugostiteljske usluge u pokretnim ugostiteljskim objektima obavezni su uskladiti svoje poslovanje s odredbama ovog pravilnika u roku od godinu dana od dana stupanja na snagu ovog pravilnika.

**Članak 27.**

Danom stupanja na snagu ovoga pravilnika prestaje važiti Pravilnik o minimalno-tehničkim i posebnim uvjetima pokretnih ugostiteljskih objekata ("Službene novine Federacije BiH", broj:23/96).

**Članak 28.**

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u "Službenim novinama Federacije BiH".

Broj 06/1-22-1-1120/10  
14. lipnja 2010. godine  
Sarajevo

Ministar  
Dr. sc. **Nevenko Herceg**, v. r.