

Na osnovu člana 38. stav 3. i člana 51. stav 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**

##### **Član 1.**

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

##### **Član 2.**

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

##### **Član 3.**

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

##### **Član 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 USLOVI 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**

#### **Član 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.

#### **Član 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 stava 1. ovoga člana, 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**

### Član 7.

U željezničkim vagonima, u kojima se pružaju ugostiteljske usluge prehrane i smještaja, trebaju biti ispunjeni sljedeći uslovi:

- 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 upotrebu,
- 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.

## Član 8.

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

### 3. PLOVNI OBJEKTI

## Član 9.

Plovni objekti, prema ovom pravilniku, su brod i brodica registrovana za privredne svrhe prijevoza putnika.

Gost, prema ovom pravilniku, je putnik koji koristi ugostiteljske usluge na plovnom objektu.

#### ***a) Opći uslovi za pružanje ugostiteljskih usluga***

## Član 10.

U plovnom objektu, u kojem se pružaju ugostiteljske usluge, trebaju biti ispunjeni sljedeći opći uslovi:

- 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 uslovi za pružanje ugostiteljskih usluga***

#### **Usluge pića i napitaka**

##### Član 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 upotrebu.

#### **Usluge prehrane**

##### Član 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 upotrebu.

### **Usluge smještaja (noćenja)**

#### Član 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.

#### Član 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.

#### Član 15.

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

#### Član 16.

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

#### Član 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**

#### Član 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 člana 13. do 17. ovoga pravilnika.

#### Član 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.

#### Član 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.

#### Član 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 uslove nemiješanja namirnica različitog porijekla.

#### Član 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 odgovarajuću 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**

#### Član 23.

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

#### Član 24.

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

### III. NAČIN UTVRĐIVANJA USLOVA U POKRETNIM OBJEKTIMA

#### Član 25.

Postupak kojim se utvrđuje da li su ispunjeni minimalno-tehnički uslovi propisani ovim pravilnikom provodi komisija općinskog, odnosno gradskog organa uprave nadležnog za poslove ugostiteljstva, prema mjestu sjedišta objekta (u daljnjem tekstu: nadležni organ).

Komisija iz stava 1. ovoga člana se sastoji od najmanje dva člana koji su stručni djelatnici nadležnog organa, a imenuje ih rukovodilac nadležnog organa.

### IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

#### Član 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.

#### Član 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).

#### Član 28.

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

Broj: 06/1-22-1-1120/10

Sarajevo, 14.6.2010.godine

**M i n i s t a r**

**dr.sc. Nevenko Herceg**

## **OBRAZLOŽENJE**

### **Zakonski temelj**

Zakonski temelj za donošenje Pravilnika o pružanju ugostiteljskih usluga u pokretnim objektima sadržan je u odredbama članka 38. stavka 3. i članka 51. stavak 2. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti („Službene novine Federacije BiH“, broj: 32/09), prema kojima federalni ministar okoliša i turizma propisuje minimalno-tehničke uvjete koje trebaju ispunjavati pokretni objekti u kojima se pružaju ugostiteljske usluge, način utvrđivanja tih uvjeta, te vrste i način pružanja ugostiteljskih usluga u tim objektima.

### **Razlozi za donošenje Pravilnika**

Zakonom o ugostiteljskoj djelatnosti utvrđeno je, između ostalog, da federalni ministar okoliša i turizma propisuje minimalno-tehničke uvjete koje trebaju ispunjavati pokretni objekti u kojima se pružaju ugostiteljske usluge, način utvrđivanja tih uvjeta, te vrste i način pružanja ugostiteljskih usluga u tim objektima. S tim u svezi bilo je potrebno donijeti novi pravilnik, Pravilnik o pružanju ugostiteljskih usluga u pokretnim objektima.

### **Financijska sredstva**

Za provedbu ovog pravilnika nije potrebno osigurati financijska sredstva iz federalnog proračuna.