

**Приликом попуњавања ове изјаве користите симбол (+) за означавање одговора на односно питање**

<b>НАЗИВ УГОСТИТЕЉСКОГ ОБЈЕКТА:</b>				
<b>ИЗЈАВА О ИСПУЊЕНОСТИ МИНИМАЛНО ТЕХНИЧКИХ И САНИТАРНО - ХИГИЈЕНСКИХ УСЛОВА ЗА ПРУЖАЊЕ УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА У ДОМАЋОЈ РАДИНОСТИ</b>				
<b>Правилник о минималним техничким и санитарно-хигијенским условима за пружање угоститељских услуга у домаћој радиности и у сеоском туристичком домаћинству</b>				
<b>- (Службени гласник РС, број 41/2010) -</b>				
<b>Члан</b>	<b>Одредба</b>	<b>Попуњава угоститељ</b>	<b>Попуњава контролор</b>	<b>Коментар</b>
<b>МИНИМАЛНИ ТЕХНИЧКИ И САНИТАРНО-ХИГИЈЕНСКИ УСЛОВИ ЗА ОБЈЕКТЕ У КОЈИМА СЕ ПРУЖАЈУ УГОСТИТЕЉСКЕ УСЛУГЕ У ДОМАЋОЈ РАДИНОСТИ</b>				
2	Угоститељски објекат је изграђен на месту где је обезбеђена:			
	-снабдевеност енергетским изворима			
	-снабдевеност хигијенски-исправном водом			
	-могућност одвођења отпадних вода и других отпадних материја			
	<b>Прилазни путеви</b>			
	Прилазни путеви, интерне саобраћајнице и платои око објекта су изграђене од чврстог материјала (бетон, асфалт, камен)			
	Слободне површине око угоститељског објекта су хортикултурно уређене			
Посебно уређен приступ до улаза за госте				

	Прилазним путевима ка угоститељском објекту и приступом до улаза обезбеђено несметано кретање особама са инвалидитетом, деци и старим особама			
	Прилази и улаз у угоститељски објекат и назив угоститељског објекта осветљени у време рада објекта ноћу			
	<b>Паркинг<sup>1</sup></b>			
3	Угоститељски објекат којем се може прићи моторним возилом има паркинг			
	Угоститељски објекат изван насељеног места има обезбеђен паркинг			
	<b>Површине изван угоститељског објекта</b>			
4	-имају подлогу изграђену од чврстог материјала			
	-уређене су и ограђене или на други начин означене			
	-имају одвод за атмосферске падавине			
	Површине намењене за доставу робе и одвожење отпадних материја су одвојене од површина изван угоститељског објекта намењених за госте, као и од других јавних површина			
	<b>Опремљеност и уређеност објекта</b>			
	Спољни изглед угоститељског објекта, подови, зидови, таванице, столарија, уређаји и опрема се редовно се одржавају у исправном и функционалном стању			
5	Омогућено је рационално коришћење простора			
	Омогућено је несметано и сигурно кретање и боравак гостију и запосленог особља			
	Омогућен је несметан пренос ствари			
	Омогућено је одговарајуће чување робе, хране и пића од кварења			
	Омогућена је заштита здравља гостију и особља које подлеже здравственом надзору			
	Просторије <sup>2</sup> и опрема у угоститељском објекту се редовно чисте и хигијенски одржавају, а отпаци да се свакодневно одстрањују на хигијенски начин			
6	<b>Угоститељски објекат се снабдева водом за пиће из:</b>			
	1) јавне водоводне мреже			

<sup>1</sup> Угоститељски објекат који се налази у насељеном месту, у оквиру заштићеног природног добра, односно непокретног културног добра и његове заштићене околине има паркинг простор уређен у складу са прописима којим се уређује безбедност саобраћаја на путевима.

<sup>2</sup> 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.

	2) локалних водних објеката			
	3) сопствених бунара из којих се обезбеђује довољна количина хигијенски исправне текуће воде			
7	Постоје вентили против повратне сифонаже непосредно иза славине или друге врсте прикључка			
8	Угоститељски објекат је прикључен на јавну канализациону мрежу <sup>3</sup>			
	Одвод воде је изграђен тако да спречава изливање отпадних вода			
	Постоји одговарајући број сливника са системом за спречавање повратка непријатних мириса и уласка глодара из канализације (сифони, металне решетке)			
	Канализационе цеви и шахтови за ревизију мреже инсталирани су ван радних просторија у којима се врши обрада, прерада и чување животних намирница			
	Отпадне воде загађене агресивним хемијским супстанцама су неутралисане пре испуштања у канализациони систем			
<b>Одлагање отпадака</b>				
9	Чврсте отпадне материје се прикупљају у хигијенске посуде од нерђајућег материјала са поклопцима истог квалитета			
	Чврсте отпадне материје се одлажу у специјалне контејнере или канте са поклопцима истог квалитета смештене на посебно одређеним просторима			
	Простори на које се постављају контејнери или канте, хигијенске посуде, контејнери и канте се свакодневно празне, перу и дезинфикују и не користе се у друге сврхе			
<b>Снабдевање електричном енергијом</b>				
10	Угоститељски објекат је прикључен на јавну електричну мрежу или је обезбеђено стално снабдевање довољном количином електричне енергије на други начин			
	Електрично осветљење је уведено у све просторије угоститељског објекта			
	Просторије у којима се крећу или задржавају гости, ноћу су потпуно осветљене или осветљене оријентационим светлом			
<b>Грејање просторија</b>				
11	У угоститељском објекту је обезбеђена температура од најмање 18,5 °С			

<sup>3</sup> У насељима, односно на другим локацијама које немају изграђену јавну канализациону мрежу, тај 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.

Телефонски прикључак			
12	Угоститељски објекат је прикључен на јавну телефонску мрежу <sup>4</sup>		
	Најмање један телефон на располагању гостима (фиксни или мобилни телефон)		
Кухињски блок			
13	Величина, распоред и број просторија за обраду животних намирница и припрему хране одговара технолошком процесу који се у њима одвија и врсти услуге која се пружа госту		
	Радне целине у оквиру просторија <sup>5</sup> за обраду животних намирница и припрему хране, распоређене су тако да не може доћи до укрштања чистих и нечистих поступака <sup>6</sup>		
Подови у просторијама за обраду животних намирница и припрему хране:			
14	-изграђени су од чврстог непропусног материјала, који је отпоран на средства за прање, дезинфекцију и друге агресивне материје		
	-равни су, глатки, без оштећења, отпорни на хабање		
	-не могу да буду клизави		
	-имају одговарајући пад према сливницима или одливним отворима		
Зидови и таванице просторија за обраду животних намирница и припрему хране морају да буду:			
15	-равни		
	-без пукотина и удубљења		
	-беле боје или друге светле боје		
	Зидови просторија за обраду животних намирница и припрему хране, до висине 1,50 m од пода, обложени су керамичким плочицама или другим водонепропусним материјалом који се лако чисти, одржава и који је отпоран на дезинфекциона средства		
	Зидови и таванице просторија изграђени су од чврстог материјала <sup>7</sup>		

<sup>4</sup> Од овог захтева се може одступити ако не постоје техничке могућности за прикључење.

<sup>5</sup> 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

<sup>6</sup> Чисти поступци, у смислу овог правилника, су: припрема хране (хладна јела, топла јела, послатице) 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.

	Цевоводи и инсталације су постављене тако да са зидном површином не стварају скривене углове неприступачне за чишћење, прање и техничко одржавање			
	<b>Осветљење просторије за обраду животних намирница и припрему хране</b>			
16	Просторија за обраду животних намирница и припрему хране осветљена је природним или вештачким осветљењем <sup>8</sup>			
	Вештачким осветљењем је обезбеђен потребан интензитет светлости, која је дифузна, уједначена и емитована на начин којим се онемогућава стварање сенки, треперења, блеска и додатне топлоте и која се уводи у све просторије објекта			
	Прозори и отвори у просторији за обраду и припрему животних намирница имају механичку заштиту од инсеката и глодара			
	<b>У просторији за обраду животних намирница и припрему хране обезбеђени су:</b>			
17	-природна или вештачка вентилација			
	-уређаји за пречишћавање и одвод дима, отпадних гасова, паре и непријатних мириса			
	<b>Отвори за довод свежег ваздуха:</b>			
	-заштићени су од продора инсеката заштитном мрежом			
	-спречавају контаминацију ваздуха прашином, штетним гасовима или непријатним мирисима			
	<b>У просторији за обраду животних намирница и припрему хране је обезбеђен:</b>			
18	-несметан транспорт и манипулација			
	-пролаз особља и опслуживање			
	-одржавање хигијене просторија, уређаја и опреме			
	-редовно чишћење, прање, дезинфиковање и свакодневно одстрањивање отпадака на хигијенски начин			
	<b>Чување намирница и друге робе</b>			
19	Уз просторију за обраду животних намирница и припрему хране обезбеђена је просторија за складиштење и чување животних намирница <sup>9</sup>			

<sup>7</sup> Тако да се на њима не ствара кондензована влага и не задржава прашина и друге штетне материје.

<sup>8</sup> Уколико је просторија осветљена природним осветљењем, распоред, површина и број отвора за природно осветљавање просторије морају да буду уређени тако обезбеђују равномерно осветљавање свих делова просторије и да одговарају врсти техничко-технолошког процеса који се у њој обавља.

<sup>9</sup> У овој просторији 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 је сува и прозачна			
	Просторија за складиштење и чување животних намирница је заштићена од продора глодара и инсеката механичким средствима (мрежа на прозорима, решетка на сливницима, метална маска на доњем делу врата)			
	<b>Животне намирнице</b>			
20	-складиште се и чувају на подметачима, полицама и у расхладним уређајима			
	-складиште се и чувају одвојено, према врсти и пореклу			
	-издигнуте су од подне површине најмање 30cm			
	Подметачи и полице постављене су у односу на зид на удаљености која омогућава несметан пролаз и чишћење, а између редова је обезбеђено довољно слободног простора за манипулацију и циркулацију ваздуха			
	<b>Прибор и средства за одржавање хигијене</b>			
21	Угоститељски објекат има просторију или део просторије за смештај прибора, средстава и уређаја за одржавање хигијене			
	Угоститељски располаже довољним количинама хигијенских средстава која су потребна за свакодневно прање, чишћење и дезинфекцију простора, опреме и прибора			
	<b>Физичко лице које пружа услуге исхране и пића</b>			
22	Обавило је здравствени преглед <sup>10</sup>			
	Физичко лице и чланови домаћинства у чијем се објекту пружају услуге смештаја, исхране и пића сваке године током рада имају важећу потврду од овлашћене здравствене услуге да нису евидентирани као болесници (заразне болести или душевни болесници), односно да нису евидентирани на клицоноштво или на паразите: Enterobius (Oxyuris) vermicularis, hymenolepisnana, Entamoeba histolytica, Taeniasolium и Lambia intestinalis			
	<b>Тоалети и купатила</b>			
24	<b>Тоалет</b>			
	На улазу у тоалет истакнута је препознатљива ознака намене тих просторија за жене и мушкарце			
	Тоалет има WC шољу са даском за седење, на испирање текућом водом, изведена тако да не долази до			

<sup>10</sup> 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 или угрози околину. Такође, физичко лице и чланови домаћинства у чијем се објекту пружају услуге смештаја, исхране и пића, дужни су да сваке године имају и преглед на салмонелу и шигелу (клицоноштво) као и на паразите: Enterobius (Oxyuris) vermicularis, hymenolepisnana, Entamoeba histolytica, Taeniasolium и Lambia intestinalis.

	разливања			
	Писоар у тоалету за мушкарце је зидна шкољка на испирање текућом водом, постављена тако да се не види изван просторије у којој се налази			
	WC кабина има вешалицу за одећу, нараву за закључавање врата, корпу за отпатке у тоалету за мушкарца, а у тоалету за жене хигијенску посуду за отпатке			
	WC кабина има обезбеђен тоалетни папир и прибор за чишћење WC шоље			
	Тоалети се редовно чисте и дезинфикују			
	<b>У предпростору тоалета је:</b>			
	-умиваоник са текућом хладном и топлом водом,			
	-огледало,			
	-течни сапун,			
	-корпа за отпатке,			
	-држач папирног убруса или апарат за сушење руку,			
	<b>Вентилација, подови и зидови тоалета</b>			
	У тоалету је обезбеђена природна или вештачка вентилација			
	Ако је обезбеђена природна вентилација, прозори су од непрозирног стакла или са могућношћу заштите од погледа споља			
	Подови тоалета су од чврстог и непрпусног материјала, отпорног на средства за прање, дезинфекцију и друге агресивне материје			
25	Подови су равни, глатки, без оштећења, отпорни на хабање			
	Подови нису клизави			
	Подови имају одговарајући пад према сливницима или одливним отворима			
	Зидови су обложени до висине 1,5м од пода керамичким плочицама или другим водонепропусним материјалом који се лако чисти, одржава и који је отпоран на дезинфекциона средства			
	Врата тоалета су од чврстог непровидног материјала безбедног за госта			
	<b>1. Посебни услови за угоститељске објекте за исхрану и пиће</b>			
	<b>Угоститељски објекат у домаћој радионсти за исхрану и пиће има:</b>			
26	-кухињу,			
	-просторију за складиштење и чување животних намирница			
	-просторију за услуживање јела и пића			

27	<b>Кухиња<sup>11</sup></b>		
28	-опремљена је термичким уређајима		
	-опремљена је радним површинама и уређајима за обраду намирница и припрему хране		
	-опремљена је једноделном судопером са топлом и хладном текућом водом		
	-опремљена је посуђем и прибором од нерђајућег материјала и полицама за одлагање посуђа		
	-опремљена је расхладним уређајима за чување намирница, јела, пића и напитака		
	-опремљена је дводелном судопером за прање посуђа, са текућом топлом и хладном водом или са једноделном судопером и машином за прање посуђа		
	-опремљена је уређајем за одвод дима, паре и мириса изнад термичких уређаја који онемогућавају ширење дима, паре и мириса у просторије у којима се задржавају гости		
	-опремљена је природним или механичким проветравањем са могућношћи измене ваздуха		
	-опремљена је 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 имају горњу плочу од материјала који се лако чисти, пере и дезинфикује, а површине које су у додиру са водом израђене су од нерђајућег материјала			
29	<b>Ако се у објекту домаће радиности у којем се пружају услуге исхране и пића припрема хране обавља на отвореном простору</b>		
	Обезбеђен је простор заштићен од загађивања које може да угрози хигијенску исправност намирница		
	Обезбеђене су радне површине које се лако чисте и одржавају		
	Обезбеђен је прибор и уређаји за чишћење и обраду намирница и припрему хране		
	Поседује термичке уређаје за припрему јела и напитака у складу са понудом		
	Поседује једноселну судоперу са топлом и хладном водом односно дводелну судоперу са текућом топлом и хладном водом уколико се јела, пића и напаци услужују у посуђу и прибору за вишеструку употребу		
	Поседује расхладне уређаје за чување намирница, јела, пића и напитака		
	Поседује хигијенске посуде хигијенске посуде за отпатке		

<sup>11</sup> Кухиња је 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. 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.



30	<b>Услуживање гостију јелом, пићем и напицима<sup>12</sup></b>		
31	Просторија за услуживање гостију је добро проветрена		
	Просторија односно простор за услуживање је осветљена и опремљена намештајем (атолови, столице) за услуживање јела, пића и напитака		
	Под просторије односно простора за услуживање је од материјала који није клизав и који се лако чисти и одржава		
32	Сто на којем се услужују гости има површину која се лако чисти и дезинфикује		
	За услуживање јела сто је прекривен неоштећеним и чистим столњаком или појединачним подметачима испред сваког госта, са папирном или платненом салветом		
	Прибор за јело (кашике, ножеви, виљушке) је од нерђајућег материјала		
<b>2. Посебни услови за угоститељске објекте за смештај</b>			
<b>Уређење и опрема соба<sup>13</sup></b>			
33	Свака соба у смештајном блоку има:		
	-кревет минималних димензија 90x190cm или француски лежај димензија 140x190 cm за једну особу или кревет минималних димензија 160x190cm за две особе <sup>14</sup>		
	-мадрац одговарајуће лежајне површине у односу на димензије кревета		
	-два чаршава, ћебе (покривач) и јастук по кревету		
	-ноћни ормарић или полицу уз сваки кревет		
	-осветљење уз сваки кревет		
	-простирку поред сваког кревета уколико под није у целини прекривен меком текстилном подном облогом		
	-орман с полицама и одељком за вешање одеће с најмање четири вешалице по кревету		
	-собни сто		

<sup>12</sup> Услуживање гостију храном, пићем и напицима може да се обавља у оквиру јавног блока, у затвореној просторији или простору за услуживање на отвореном (терасе, баште). У делу просторије односно простора за услуживање пред гостима могу да се припремају хладна и топла јела и напици.

<sup>13</sup> Основна функционална јединица за смештај госта

<sup>14</sup> 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).

	-столицу по кревету			
	-корпу за отпатке			
	-пепељару, осим у собама у којима је истакнута забрана пушења			
	Соба има врата од чврстог материјала безбедног за госта са могућношћу закључавања			
	Директно осветљавање собе дневном светлошћу обезбеђује се преко прозорских отвора			
	Прозор у соби заузима најмање 1/10 површине собе			
	Прозор у соби има завесу и непрозиран застор или другу врсту замрачења и заштите од погледа споља			
	Соба има централно (плафонско или зидно) осветљење и утичницу за електричну енергију са ознаком напона струје			
	Под у соби је израђен од материјала који се лако чисти и одржава			
	<b>Купатило у саставу собе</b>			
	Купатило у саставу собе мора да има:			
	-обезбеђену природну или вештачку вентилацију			
	-топлу и хладну текућу воду			
	-лежећу или туш каду са заштитом од прскања воде			
	-умиваоник			
	-полицу за тоалетни прибор			
	-огледало са осветљењем			
	-утичницу за електричне апарате са ознаком напона струје			
	-осветљење које се укључује код улаза у купатило			
34	-WC шољу са даском са поклопцем			
	-држач пешкира			
	-два пешкира по особи			
	-чашу у хигијенској фолији по особи			
	-сапун по особи или течни сапун			
	-тоалет папир на држачу			
	-посуду за отпатке			
	-вешалицу за одећу			
	-прибор за чишћење WC шоље			
	-заштитни подложак на поду поред каде			
	Под у купатилу може да буде израђен од керамичких плочица или другог водоотпорног материјала који се лако чисти и одржава, а у поду мора да буде уграђен сливник са заштитном решетком			

	Зидови у купатилу до висине од најмање 1,50 m су обложени керамичким плочицама или другим водоотпорним материјалом који се лако чисти			
	Ако је у купатилу обезбеђена природна вентилација, прозори су од непровидног стакла или са могућношћу обезбеђења заштита од погледа споља			
	Врата купатила су од чврстог материјала безбедног за госта			
	<b>Заједничко купатило</b>			
	На сваком спрату смештајног дела објекта постоји по једно купатило на највише шест кревета			
	Заједничко купатило мора да има:			
	-обезбеђену природну или вештачку вентилацију			
	-топлу и хладну текућу воду			
	-лежећу или туш каду са заштитом од прскања воде			
	-умиваоник			
	-полицу за тоалетни прибор			
	-огледало са осветљењем			
	-утичницу за електричне апарате са ознаком напона струје			
	-осветљење које се укључује код улаза у купатило			
	-WC шољу са даском са поклопцем			
	-држач пешкира			
	-два пешкира по особи			
	-чашу у хигијенској фолији по особи			
	-сапун по особи или течни сапун			
	-тоалет папир на држачу			
	-посуду за отпатке			
	-вешалицу за одећу			
	-прибор за чишћење WC шоље			
	-заштитни подложак на поду поред каде			
	Под у купатилу може да буде израђен од керамичких плочица или другог водоотпорног материјала који се лако чисти и одржава, а у поду мора да буде уграђен сливник са заштитном решетком			
	Зидови у купатилу до висине од најмање 1,50 m су обложени керамичким плочицама или другим водоотпорним материјалом који се лако чисти			
	Ако је у купатилу обезбеђена природна вентилација, прозори су од непровидног стакла или са			
35				

	могућношћу обезбеђења заштита од погледа споља			
	Врата купатила су од чврстог материјала безбедног за госта			
	Соба која нема у свом саставу купатило има најмање два пешкира, чашу и сапун по особи			
	Соба која у свом саставу нема купатило а има умиваоник са текућом топлом и хладном водом има:			
	-огледало са осветљењем			
	-полицу за тоалетни прибор			
	-простирку испред умиваоника			
	-држач пешкира			
	-држач сапуна			
	-сапун по особи			
	-чаша у хигијенској фолији по особи			
	<b>Промена постељине и пешкира</b>			
35	У угоститељском објекту за смештај постељина се мења најмање сваки седми дан, пешкири најмање сваки трећи дан, као и после сваке промене госта			
	<b>Чишћење и поспремање соба</b>			
	Собе се свакодневно чисте и спремају, а санитарни уређаји се свакодневно чисте, перу и дезинфикују			
	<b>Погодности за особе са инвалидитетом</b>			
36	Угоститељски објекат који пружа услуге смештаја особама са инвалидитетом 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 су означена одговарајућим рељефним ознакама			

Место:

Име и презиме овлашћеног лица

Датум: