MINISTARSTVO ZDRAVSTVA

Na temelju članka 50. stavka 1. točke 9. Zakona o zdravstvenoj ispravnosti i zdravstvenom nadzoru nad namirnicama i predmetima opće uporabe (»Narodne novine« broj 1/97 - pročišćeni tekst), ministar zdravstva uz suglasnost ministra poljoprivrede i šumarstva donosi

PRAVILNIK

O UVJETIMA KOJE MORAJU ISPUNJAVATI PROSTORIJE ZA PROIZVODNJU I PROMET NAMIRNICA I PREDMETA OPĆE UPORABE

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom utvrđuju sanitarno-tehnički i higijenski uvjeti koje moraju ispunjavati prostorije za proizvodnju i promet namirnica i predmeta opće uporabe.

Članak 2.

Prostorijama za proizvodnju i promet namirnica i predmeta opće uporabe u smislu ovoga Pravilnika podrazumijevaju se:

1. prostorije za proizvodnju namirnica i predmeta opće uporabe

2. prostorije u kojima se obavlja promet na veliko namirnica ili predmeta opće uporabe

3. prostorije u kojima se obavlja promet na malo namirnica ili predmeta opće uporabe

4. prostorije u kojima se obavlja ugostiteljska djelatnost.

Članak 3.

Broj, raspored, veličina i građevinske karakteristike prostorija iz članka 2. ovoga Pravilnika moraju biti takve da omogućuju higijensko rukovanje s namirnicama i predmetima opće uporabe, uključujući i zaštitu od križne kontaminacije sirovina, namirnica, predmeta opće uporabe, materijala, vode, dovoda zraka i osoblja, a isto tako i od vanjskih uzroka uključujući nametnike i glodavce.

Članak 4.

U proizvodnji namirnica moraju se osigurati prostorije za:

- skladištenje sirovina;

- skladištenje ambalaže;

- skladištenje gotovih proizvoda;

- privremeno skladištenje krutog otpada;

- zaposlenike;

te prostorije ili prostore za:

- pripremu i obradu sirovina;

- završnu obradu proizvoda;

- pranje i dezinfekciju ambalaže i

- pakiranje.

Članak 5.

U proizvodnji predmeta opće uporabe moraju se osigurati prostorije za:

- skladištenje sirovina;

- skladištenje ambalaže;

- skladištenje gotovih proizvoda;

- zaposlenike;

- pripremu, završnu obradu i pakiranje proizvoda te

- prostoriju ili prostor za privremeno odlaganje krutog otpada.

Članak 6.

U prometu namirnica i predmeta opće uporabe na veliko, moraju se osigurati prostorije za:

- skladištenje sa odgovarajućim uređajima za očuvanje zdravstvene ispravnosti namirnica i određenih predmeta opće uporabe (sredstava za uljepšavanje lica i tijela, za osobnu higijenu, duhanski proizvodi);

- istovar, utovar i preuzimanje namirnica i predmeta opće uporabe;

- zaposlenike te

- prostoriju ili prostor za privremeno odlaganje krutog otpada.

Članak 7.

U prometu namirnica i predmeta opće uporabe na malo, moraju se osigurati sljedeće prostorije za:

- skladištenje namirnica i predmeta opće uporabe;

- prodaju namirnica i predmeta opće uporabe;

- zaposlenike te

- prostoriju ili prostor za privremeno odlaganje krutog otpada.

Članak 8.

U obavljanju ugostiteljske djelatnosti, ovisno o vrsti ugostiteljskog objekta moraju se osigurati sljedeće prostorije ili prostori za:

- skladištenje voća i povrća;

- skladištenje suhomesnatih proizvoda, mlijeka i mliječnih proizvoda s dovoljnim brojem hladnjaka;

- skladištenje svježeg mesa s dovoljnim brojem rashladnih komora ili hladnjaka;

- skladištenje konzervi i drugih namirnica u originalnom pakiranju, ako ne podliježu posebnim uvjetima proizvođača;

- termičku obradu namirnica i izdavanje namirnica;

- pranje bijelog suđa i odvojeno pranje crnog suđa;

- zaposlenike;

- pranje i čišćenje voća i povrća;

- pripremu svježeg mesa;

- pripremu ribe i sličnih namirnica;

- pripremu i pečenje kolača i slastica;

- odlaganje ambalaže;

- odlaganje otpadaka hrane do konačne dispozicije te

- zahodi za goste, posebno za muškarce i posebno za žene s predprostorom.

U slučaju kada objekt koristi vlastitu kotlovnicu, ista mora biti u zasebnoj prostoriji s osiguranim prostorom za čuvanje goriva.

Ulaz za zaposlenike u pravilu mora biti odvojen od ulaza za goste.

Članak 9.

Proizvodnja namirnica i predmeta opće uporabe ne smije se obavljati u prostorijama u kojima se stanuje niti u dijelu stambenog prostora.

Iznimno od odredbe stavka 1. ovoga članka, obrtnička proizvodnja predmeta opće uporabe može se obavljati u dijelu stambenog prostora ako je taj prostor funkcionalno i tehnološki odijeljen od ostalog dijela stambenog prostora, a udovoljava uvjetima propisanim ovim Pravilnikom.

Prostorije iz stavka 2. ovoga članka, moraju pored uvjeta propisanih ovim Pravilnikom, ispunjavati i uvjete utvrđene posebnim propisima.

Članak 10.

Objekti za proizvodnju namirnica i sredstava za osobnu higijenu, njegu i uljepšavanje lica i tijela ne smiju biti smješteni u područjima u kojima postoji mogućnost štetnog utjecaja iz okoliša (miris, dim, pepeo, prašina), kao ni u neposrednoj blizini rafinerija nafte, objekata kemijske industrije, tvornica papira, odlagališta otpada, objekata za zbrinjavanje kanalizacijskog i drugog otpada te svih drugih objekata koji mogu štetno utjecati na higijensko stanje objekta i opreme kao i na zdravstvenu ispravnost sirovina i namirnica te predmeta opće uporabe navedenih ovim člankom Pravilnika.

Članak 11.

Prostorije u objektima za proizvodnju namirnica i predmeta opće uporabe, objekti za promet namirnica i predmeta opće uporabe, kao i prostorije u objektima u kojima se obavlja ugostiteljska djelatnost ne smiju svojom djelatnošću (plinovi, pare, buka,) štetno djelovati na zdravlje pučanstva u okolnim stambenim i poslovnim objektima i prostorima.

Članak 12.

Prostorije u objektima u kojima se proizvodnja namirnica i predmeta opće uporabe obavlja obrtom i prostorije u objektima za promet namirnica i predmeta opće uporabe, uključujući i prostorije ugostiteljskih objekata mogu biti smještene u okviru stambeno-poslovnih i poslovnih objekata, pod uvjetom da su fizički odvojeni i čine zasebnu cjelinu, te imaju odvojen ulaz od ulaza za stanare.

Članak 13.

Krug objekta za industrijsku proizvodnju namirnica i predmeta opće uporabe iz članka 10. ovoga Pravilnika čine zemljište, zgrade i prateći objekti potrebiti za odvijanje tehnološkog procesa.

Krug objekta mora biti ograđen prikladnom ogradom. Sve površine kruga koje nisu pokrivene betonom, asfaltom ili izvedene na drugi način koji omogućava lako pranje i čišćenje, moraju biti pod zelenilom.

Ulazak u krug i izlazak iz kruga objekta mora biti pod nadzorom.

Prilazni putevi i putevi u krugu moraju biti dovoljno široki, od čvrstog materijala (beton, asfalt ili slično), te moraju imati dovoljan broj hidranata i slivnika.

U krugu objekta može se nalaziti industrijski kolosijek.

Članak 14.

Raspored zgrada u krugu objekta iz članka 13. ovoga Pravilnika mora biti takav da je čisti dio kruga objekta smješten na jednoj strani i prostorno odvojen od nečistog dijela kruga objekta.

Članak 15.

Prostorije objekata za proizvodnju i promet namirnica i predmeta opće uporabe moraju imati osigurane dovoljne količine zdravstveno ispravne vode za piće.

Na mjestima gdje nije izgrađen javni vodovod, moraju se osigurati dovoljne količine zdravstveno ispravne vode za piće putem vlastitih vodoopskrbnih objekata.

Članak 16.

Vlastiti vodoopskrbni objekti moraju biti zaštićeni od slučajnog ili namjernog zagađivanja te imati osiguranu stalnu preventivnu dezinfekciju vode.

Vlastiti vodoopskrbni objekti podliježu sanitarnom nadzoru kao i ostali javni vodoopskrbni objekti, a voda koja se koristi u proizvodnji i prometu namirnica i određenih predmeta opće uporabe mora udovoljavati propisima o zdravstvenoj ispravnosti vode za piće.

Članak 17.

Objekti za proizvodnju i promet namirnica i predmeta opće uporabe moraju imati osigurane dovoljne količine tekuće tople vode za čišćenje i pranje prostorija, postrojenja, proizvodnih linija, opreme, pribora i ambalaže te održavanje osobne higijene zaposlenika.

U prostoriji u kojoj se obavlja promet namirnica koje nisu u originalnom pakiranju, mora biti osiguran umivaonik s tekućom hladnom i toplom vodom za pranje ruku, sredstva za pranje i dezinfekciju te uređaj za higijensko sušenje ruku.

Odredba stavka 1. ovog članka ne odnosi se na montažne objekte i kioske za promet tiskom u kojima se u promet stavljaju namirnice i predmeti opće uporabe u originalnom pakiranju.

Članak 18.

Otpadne vode iz prostorija objekata za proizvodnju namirnica i predmeta opće uporabe moraju se odvoditi u javnu kanalizaciju, ako ista postoji u mjestu u kojem se objekt nalazi ili gradi.

Prije upuštanja u javnu kanalizaciju moraju se pročistiti otpadne vode nastale u tehnološkom procesu, kao i površinske vode sa manipulativnih površina. Otpadne vode toplije od 40o Celzijusa prije upuštanja u javnu kanalizaciju moraju se ohladiti.

Oborinske vode i fekalne vode upuštaju se u javnu kanalizaciju bez prethodnog pročišćavanja.

Članak 19.

U mjestima gdje nije izgrađena javna kanalizacija, otpadne vode iz prostorija navedenih u članku 18. ovoga Pravilnika, osim oborinskih, prije ulijevanja u prirodni recipijent, moraju se pročistiti odgovarajućim sustavom za pročišćavanje.

Članak 20.

Otpadne vode koje se upuštaju u javnu kanalizaciju moraju svojim sustavom odgovarati propisima o kakvoći otpadnih voda.

Otpadne vode koje se upuštaju u prirodni recipijent ne smiju sadržavati patogene mikroorganizme ili štetne sastojke za zdravlje ljudi (teške metale, pesticide, organska otapala, mineralna ulja, kiseline, lužine, radioaktivne nuklide i drugo) iznad granica određenih posebnim propisima, te ne smiju pogoršavati kategoriju tog recipijenta.

Članak 21.

Otpadne vode iz prostorija objekata za promet namirnica i predmeta opće uporabe, odnosno prostorija ugostiteljskih objekata odvode se u kanalizaciju ako ista postoji u mjestu gdje se objekt nalazi.

Na mjestima gdje nije izgrađena kanalizacija otpadne vode odvode se izgradnjom:

- sabirnih jama,

- septičkih jama sa ili bez odvoda efluenta u recipijent (prema mjesnim prilikama),

- Inhoffovih tankova ili sličnih uređaja za mehaničko pročišćavanje otpadnih voda ili

- biološkim procesom s odvođenjem efluenta u recipijent.

Otpadne vode iz kuhinja ugostiteljskih objekata, prije upuštanja u vanjsku kanalizaciju, moraju se odvoditi preko mastolova.

Članak 22.

Materijali koji se rabe pri gradnji prostorija za proizvodnju i promet namirnica i predmeta opće uporabe moraju biti takvi da omogućuju lako čišćenje, pranje i dezinfekciju tih prostorija, te omogućuju održavanje mikroklimatskih uvjeta (temperatura, relativna vlaga, gibanje zraka) potrebitih za očuvanje zdravstvene ispravnosti sirovina i gotovih proizvoda.

Materijali za izgradnju ovih prostorija moraju svojom strukturom osiguravati toplinsku i zvučnu zaštitu, a u skladu sa posebnim propisima.

Članak 23.

Podovi prostorija iz članka 2. ovoga Pravilnika moraju biti izvedeni od čvrstog, neklizajućeg i za tekućinu nepropusnog materijala, koji omogućuje lako održavanje čistoće, a u dijelu tehnološkog procesa u kojem se rabe kiseline, lužine i druge agresivne tvari izvedeni od materijala otpornih na te tvari.

Članak 24.

Površine zidova najmanje do visine 1,80 m u prostorijama iz članka 2. ovoga Pravilnika moraju biti obložene materijalom otpornim na čišćenje, pranje i dezinfekciju, ravnih i glatkih površina, svijetle boje.

Zidovi u prostorijama za proizvodnju i promet svježim mesom moraju biti obloženi materijalom pogodnim za pranje i dezinfekciju do visine najmanje 20 cm iznad nosača kuka za vješanje mesa.

Kuke za vješanje mesa moraju biti izrađene od materijala koji ne smije utjecati na zdravstvenu ispravnost mesa i koji je pogodan za čišćenje, pranje i dezinfekciju.

Članak 25.

Stropovi i unutarnje krovne konstrukcije u prostorijama iz članka 2. ovoga Pravilnika moraju biti glatkih i ravnih površina svijetle boje.

Podovi, zidovi i stropovi u prostorijama u kojima se zahtijeva određena temperatura, moraju imati odgovarajuću toplinsku izolaciju.

Instalacije vodovoda i kanalizacije ne smiju se postavljati izvan zidnih, podnih i stropnih površina.

Članak 26.

Prostorije za industrijsku proizvodnju namirnica i predmeta opće uporabe moraju imati svijetlu visinu najmanje 2,80 m, uz osiguranje odgovarajućih mikroklimatskih uvjeta.

Prostorije za obrtničku proizvodnju namirnica i predmeta opće uporabe moraju imati svijetlu visinu najmanje 2,80 m uz osiguranje odgovarajućih mikroklimatskih uvjeta.

Prostorije za promet namirnica i predmeta opće uporabe moraju imati svijetlu visinu najmanje 2,50 m uz osiguranje odgovarajućih mikroklimatskih uvjeta.

Članak 27.

Na prozorima i otvorima u prostorijama iz članka 2. ovoga Pravilnika moraju biti postavljene zaštitne mrežice ili na drugi način osigurano učinkovito sprečavanje ulaska insekata i glodavaca.

Mrežice moraju biti postavljene tako da se mogu lako skidati radi njihova održavanja.

Na slivnicima moraju biti osigurani sifoni radi sprečavanja ulaska insekata i glodavaca.

Na vanjskim vratima mora biti postavljena zaštita od lima ili zaštitna mreža u metalnom okviru do visine 30 cm od poda ili se na drugi odgovarajući način mora onemogućiti ulazak glodavaca.

Članak 28.

Buka koja nastaje kao posljedica tehnološkog procesa proizvodnje od stacionarnih uređaja ili opreme, ne smije prelaziti najviše propisane dopuštene razine.

Zidne i međukatne konstrukcije prostorija iz članka 2. ovoga Pravilnika moraju zadovoljavati minimalne vrijednosti zvučne izolacije Rw i maksimalne vrijednosti razine zvuka udara LW, a prema hrvatskim normama.

Ako se djelatnost proizvodnje ili prometa obavlja noću između 23.00 i 06.00 sati ili je razina buke na izvoru viša od 85 db (A), mora biti osigurana dodatna zvučna izolacija.

Zvučna izolacija vanjskih zidova i krova zasebnih samostojećih objekata, u kojima se obavlja proizvodnja i promet namirnica i predmeta opće uporabe noću od 23.00 do 06.00 sati mora udovaljati propisanim normativima.

Članak 29.

Prostorije za proizvodnju i promet namirnica i predmeta opće uporabe, radne površine i predmeti rada moraju imati do-voljnu prirodnu ili umjetnu rasvjetu u skladu s propisanim normama.

Svjetlosni izvori moraju biti postavljeni tako da svjetlost u prostoriji bude ravnomjerno raspoređena.

Članak 30.

Temperatura, relativna vlažnost i brzina kretanja zraka u prostorijama za proizvodnju i promet namirnica i predmeta opće uporabe mora biti predviđena, projektirana i izvedena u skladu s propisanim normativima.

Za skladištenje i čuvanje lako pokvarljivih namirnica moraju se osigurati temperature u skladu s uvjetima koje je odredio proizvođač.

U prostorijama za proizvodnju u kojima prirodno provjetravanje nije dostatno ili se pri tehnološkom procesu stvaraju plinovi, pare, dimovi ili druge emisije mora se osigurati i umjetno provjetravanje s odgovarajućim brojem izmjena zraka sukladno propisanim normativima.

U prostorijama za promet namirnica gdje je svijetla visina ispod propisane umjetnom ventilacijom mora se osigurati najmanje dvije izmjene zraka u jednom satu.

Ventilacijski sustav za odsis onečišćenog zraka mora biti izveden na način da učinkovito prikupi onečišćeni zrak te da ga putem zasebnog ventilacijskog kanala odvede iznad krova zgrade na mjesto gdje neće ugrožavati zdravlje ljudi.

Članak 31.

Usisni otvori na uređajima za provjetravanje moraju biti postavljeni tako da usisavaju čisti zrak na minimalnoj udaljenosti od 10 m od otvora ventilacijskog kanala kojim se odvodi onečišćeni zrak, a po potrebi imati ugrađene filtere za pročišćavanje zraka.

Članak 32.

Postrojenja, namještaj, uređaji i pribor u prostorijama u kojima se proizvode namirnice i predmeti opće uporabe moraju biti izrađeni od materijala koji se može lako prati, čistiti i dezinficirati te koji ne može štetno djelovati na zdravstvenu ispravnost proizvoda.

Površine postrojenja, namještaja, uređaja i pribora koji dolaze u izravan dodir sa sirovinama i gotovim proizvodima, moraju biti glatke i izrađene od materijala koji ne otpušta štetne sastojke.

Oprema koja se koristi u procesu proizvodnje mora biti namjenska te izrađena od čvrstog materijala, neporoznog, neapsorbirajućeg te otpornog na mehanička i kemijska oštećenja.

Površine oprema koje dolaze u izravan dodir sa namirnicama ne smiju imati udubljenja, pukotine, otvorene spojeve i neravne rubove.

Članak 33.

U objektima iz članka 4. ovoga Pravilnika, zaposlenici moraju imati zaseban ulaz u proizvodni pogon.

Za zaposlenike iz stavka 1. ovog članka moraju biti osigurane prostorije za

- dnevni odmor;

- sanitarni čvor te

- prostor ili prostorija za čuvanje sredstava za čišćenje, dezinfekciju i osobnu higijenu.

Sanitarni čvor (garderoba, kupaonice ili tuš kabine i zahodi sa predprostorima) za zaposlene mora imati odgovarajući broj umivaonika sa sredstvima za pranje i uređajima za sušenje ruku, tuševa i zahoda sa predprostorima posebno za muškarce i žene, kao i dvodjelnih garderobnih ormara i mora biti smješten ispred proizvodne prostorije.

U sastavu garderobe moraju biti osigurane prostorije ili prostori za čuvanje i izdavanje čiste radne odjeće te posebno za primanje prljave radne odjeće.

Članak 34.

Za zaposlenike u prostorijama iz članka 5. ovoga Pravilnika mora se osigurati odgovarajući broj umivaonika sa sredstvima za pranje i dezinfekciju te uređajima za sušenje ruku.

Za zaposlenike iz stavka 1. ovoga članka mora se osigurati i odgovarajući broj tuševa i zahoda sa predprostorima posebno za muškarce i žene kao i dovoljan broj dvodjelnih garderobnih ormara.

U sastavu garderobe moraju biti osigurani prostori za primanje i izdavanje čiste radne odjeće i za primanje prljave radne odjeće.

Članak 35.

Za zaposlenike u prostorijama iz članka 6. i 7. ovoga Pravilnika mora se osigurati odgovarajući broj umivaonika sa sredstvima za pranje i dezinfekciju te uređajima za sušenje ruku.

Za zaposlenike iz stavka 1. ovoga članka mora se osigurati i odgovarajući broj zahoda posebno za muškarce i žene sa predprostorima, kao i dovoljan broj garderobnih ormara prema broju zaposlenika.

U slučaju kada ovaj prostor nije osiguran u istom objektu, tada se uporaba zahoda mora osigurati na udaljenosti ne većoj od 100 m od tog objekta.

Za zaposlenike u prostorijama za promet na malo i veliko namirnicama i predmetima opće uporabe u kojima u jednoj smjeni radi do 10 zaposlenika mora se osigurati jedan zahod sa predprostorom u kome se nalazi umivaonik.

Za zaposlenike u prostorijama na veliko namirnica i predmeta opće uporabe u kojima radi više od 10 zaposlenika u smjeni, moraju se osigurati zahodi sa predprostorima posebno za muškarce i posebno za žene.

Za čuvanje odjeće moraju biti osigurani dvodjelni garderobni ormari.

Članak 36.

Uporaba zahoda iz članka 34. i 35. ovoga Pravilnika, dozvoljena je isključivo zaposlenicima.

Članak 37.

Za zaposlenike u prostorijama iz članka 8. ovoga Pravilnika mora biti osigurana prostorija ili prostor za garderobu sa dvodjelnim ormarima te sanitarni čvor sukladno posebnim propisima.

Članak 38.

U prostorijama iz članka 2. ovoga Pravilnika zidovi garderoba, tuš kabina i zahoda moraju biti do visine 1,80 m od poda obloženi materijalom pogodnim za pranje, čišćenje i dezinfekciju.

Podovi u prostorijama iz stavka 1. ovoga članka moraju biti ispod nivoa okolnih prostorija sa nagibom prema podnom slivniku sa sifonom.

Podovi moraju biti izvedeni od vodonepropusnog materijala, ravnih neklizajućih površina pogodnih za pranje, čišćenje i dezinfekciju.

Članak 39.

U sklopu tržnica, trgovačkih centara, sajmišta i slično, zaposlenicima se mora osigurati odgovarajući broj sanitarnih čvorova.

Članak 40.

Pravne i fizičke osobe koje obavljaju djelatnost proizvodnje i prometa namirnica i predmeta opće uporabe, kao i ugostiteljsku djelatnost, obvezne su uskladiti svoj rad i poslovanje s

odredbama ovoga Pravilnika u roku od šest mjeseci od dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika.

Članak 41.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-01/99-01/0056
Urbroj: 534-04-03-99-0001
Zagreb, 22. srpnja 1999.

Ministar
prof. dr. sc. Željko Reiner, v. r.