

Pravilnik o sanitarno-higijenskim uslovima za objekte u kojima se obavlja proizvodnja i promet životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe

(“Sl. glasnik RS” br. 6/97 i 52/97)

SADRŽAJ

- I Uvodne odredbe
- II Opšti sanitarno-higijenski uslovi
 1. Lokacija i okruženje objekta
 2. Snabdevanje objekta vodom
 3. Odvod otpadnih voda
 4. Uklanjanje čvrstih otpadnih materija
 5. Uslovi u pogledu prostorija
- Proizvodne prostorije
- Magacinske prostorije
- Pomoćne prostorije
- III Posebni sanitarno-higijenski uslovi
 1. Industrijski objekti
 2. Zanatski objekti
 3. Objekti za promet životnih namirnica
 4. Objekti za proizvodnju i promet predmeta opšte upotrebe
- IV Prelazne odredbe

I UVODNE ODREDBE

Član 1
Ovim pravilnikom bliže se propisuju sanitarno-higijenski uslovi za objekte u kojima se obavlja proizvodnja i promet životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe, u pogledu lokacije objekta, okruženja, izgradnje, uređenja, snabdevanja vodom, odvoda otpadnih voda, uklanjanja čvrstih otpadnih materija, prostorija i opreme, osim za objekte vodovodnih organizacija i industrijske i zanatske objekte za klanje životinja, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog porekla.

Član 2
Objekti u kojima se obavlja proizvodnja i promet životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe, u smislu ovog pravilnika, jesu:

- 1) industrijski objekti za proizvodnju životnih namirnica (u daljem tekstu: industrijski objekti);
- 2) objekti za proizvodnju i promet životnih namirnica na zanatski način (u daljem tekstu: zanatski objekti);
- 3) objekti za promet životnih namirnica;
- 4) objekti za proizvodnju i promet predmeta opšte upotrebe;
- 5) ugostiteljski objekti za pružanje usluga smeštaja, ishrane i pića (u daljem tekstu: ugostiteljski objekti).

Član

3

Na ugostiteljske objekte, u pogledu sanitarno-higijenskih uslova, primenjuju se odredbe Pravilnika o razvrstavanju, minimalnim uslovima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata ("Službeni glasnik Republike Srbije", br. 66/94 i 3/95).

II OPŠTI SANITARNO-HIGIJENSKI USLOVI

Član

4

Opšti sanitarno-higijenski uslovi, u smislu ovog pravilnika, jesu uslovi u pogledu lokacije objekta, okruženja, izgradnje, uređenja, snabdevanja vodom, odvoda otpadnih voda, uklanjanja čvrstih otpadnih materija, prostorija i opreme, koji se odnose na sve objekte iz člana 2 tač. 1) do 4) ovog pravilnika.

1. Lokacija i okruženje objekta

Član

5

Objekti u kojima se obavlja proizvodnja i promet životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe (u daljem tekstu: objekti) izgrađuju se od čvrstog materijala i lociraju na suvom i ocednom zemljištu, a ako su izgrađeni na zemljištu sa visokim nivoom podzemnih voda, izoluju se u skladu sa propisanim tehničkim normativima.

Objekti ne mogu biti locirani pored đubrišta, deponija, nesaniranih nužnika, otvorenih kanala, fabrika koje ispuštaju gasove, paru, dimove, prašinu, u blizini drugih objekata koji mogu štetno uticati na higijenske uslove u objektu, odnosno higijensku ispravnost životnih namirnica u njima, na mestima gde mogu ugrožavati uslove stanovanja, ili obavljanje zdravstvene, dečje i socijalne zaštite, kao i na mestima gde bi pravac duvanja glavnih vetrova mogao štetno uticati na higijenske uslove u objektu ili njegovoj okolini. Objekti se lociraju na mestima gde je obezbeđena snabdevenost energetske izvorima i higijenski ispravnom vodom, kao i mogućnost odvođenja otpadnih voda i drugih otpadnih materija. Slobodne površine oko objekta uređuju se, a prilazni putevi kao objektu, interne saobraćajnice i platoi oko objekta izgrađuju se od čvrstog materijala (beton, asfalt, kamen i sl.).

2. Snabdevanje objekta vodom

Član

6

Objekat se snabdeva vodom za piće iz javne vodovodne mreže ili iz sopstvenih bunara, kojima se obezbeđuje stalno snabdevanje objekta dovoljnom količinom higijenski ispravne tekuće vode.

Član

7

Na svim mestima potrošnje vode na kojima postoji mogućnost zagađivanja mreže (slavina sa navojima, drugi priključci za pranje, završeci cevi uronjeni u vodi i sl.) postavljaju se ventili protiv povratne sifonaže, i to neposredno iza slavine, odnosno druge vrste priključaka.

3. Odvod otpadnih voda

Član

8

Objekti se priključuju na javnu kanalizacionu mrežu, a u naseljima, odnosno drugim lokacijama, koja nemaju izgrađenu javnu kanalizacionu mrežu, objekat se priključuje na sopstvenu kanalizaciju sa uređajima za prečišćavanje (taložnici, biološki filteri i sl.), u skladu sa sanitarnim propisima i propisima o zaštiti voda i životne sredine. U prostorijama u kojima se koristi voda odvod se obezbeđuje na način kojim se sprečava izlivanje otpadnih voda po podnoj površini. Za odvod vode u prostorijama sa temperaturom od 0oC i višom, postavlja se odgovarajući broj slivnika, koji imaju odgovarajući sistem (sifone, metalne rešetke i dr.) za sprečavanje povratka neprijatnih mirisa i ulaska glodara iz kanalizacije. Kanalizacione cevi ne instaliraju se i ne provode kroz radne prostorije u kojima se vrši obrada, prerada i čuvanje životnih namirnica. U ovim prostorijama ne postavljaju se šahtovi za reviziju mreže. Otpadne vode zagađene agresivnim hemijskim supstancama, pre upuštanja u kanalizacioni sistem neutrališu se.

4. Uklanjanje čvrstih otpadnih materija

Član

9

U prostorijama objekta čvrste otpadne materije prikupljaju se u higijenske posude od nerđajućeg materijala sa poklopcima istog kvaliteta. Čvrste otpadne materije odlazu se u specijalne kontejnere ili kante sa poklopcima istog kvaliteta, smeštene na posebno određenom, betoniranom delu dvorišta. Prostor, higijenske posude, kontejneri i kante svakodnevno se prazne, peru i dezinfekciju i ne koriste se u druge svrhe.

5. Uslovi u pogledu prostorija

Član

10

Prostorije za proizvodnju i promet životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe, u smislu ovog pravilnika, jesu:

- 1) prostorije u kojima se obavljaju proizvodni i drugi radni procesi (u daljem tekstu: proizvodne prostorije);
- 2) prostorije u kojima se skladište sirovine, materijali za pakovanje, gotovi proizvodi, pomoćni materijali i povratna ambalaža (u daljem tekstu: magacinske prostorije);
- 3) prostorije koje služe za higijenske, sanitarne i druge potrebe zaposlenih u objektu (u daljem tekstu: pomoćne prostorije).

Proizvodne prostorije

Član

11

Broj, veličina i raspored proizvodnih prostorija u objektima odgovara tehnološkom procesu koji se u njima

odvija.

Raspored proizvodnih prostorija određuje se tako da ne dolazi do ukrštanja prljavih i čistih puteva. Za proizvodne prostorije ne koriste se prostorije koje se nalaze ispod nivoa terena (okolnog zemljišta), osim u slučaju kada nema drugih tehničkih mogućnosti, a iznađena su rešenja u pogledu zaštite od podzemnih i površinskih voda, kao i od manipulacija kojima se ugrožava higijenska ispravnost životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe.

Član 12

Podovi proizvodnih prostorija izgrađuju se od čvrstog nepropustivog materijala, otpornog na sredstva za pranje, dezinfekciju i druge agresivne materije, ravni, glatki i bez oštećenja, i ne smeju biti klizavi. Podovi proizvodnih prostorija imaju odgovarajući pad prema slivnicima ili odlivnim otvorima i izvedeni su na način koji onemogućuje zadržavanje vode na podnim površinama. Uglovi između zidova i poda moraju biti zaobljeni.

Član 13

Zidovi i tavanice proizvodnih prostorija moraju biti ravni, bez pukotina i udubljenja, bele ili neke druge svetle boje.

Zidovi i tavanice proizvodnih prostorija izgrađuju se od čvrstog materijala i izvode se tako da se na njima ne stvara kondenzovana vlaga i ne zadržava prašina i druge štetne materije. Cevovodi i instalacije postavljaju se tako da sa zidnom površinom ne stvaraju skrivene uglove nepristupačne za čišćenje, pranje i tehničko održavanje.

Član 14

Proizvodne prostorije osvetljavaju se prirodnim i veštačkim osvetljenjem. Raspored, površina i broj otvora za prirodno osvetljavanje prostorija obezbeđuje ravnomerno osvetljavanje svih delova prostorija i odgovara vrsti tehničko-tehnološkog procesa koji se u njima obavlja. Veštačko osvetljenje uvodi se u sve prostorije objekta. Veštačkim osvetljenjem obezbeđuje se potreban intenzitet svetlosti, koja mora biti difuzna ujednačena i emitovana na način kojim se onemogućava stvaranje senki, treperenja, bleska i dodatne toplote.

Član 15

U proizvodnim prostorijama obezbeđuje se prirodna ili veštačka ventilacija kao i uređaji za prečišćavanje i odvod dima, otpadnih gasova, pare i neprijatnih mirisa. Odvod prašine, dima otpadnih gasova i vodene pare vrši se posebnim cevnim odvodima na mestu nastajanja.

U proizvodnim prostorijama u kojima nastaju neprijatni mirisi snižava se pritisak vazduha, radi sprečavanja njihovog prodiranja u susedne prostorije. Otvori za dovod svežeg vazduha štite se od prodora insekata zaštitnom mrežom i postavljaju se tako da sprečavaju kontaminaciju vazduha prašinom, štetnim gasovima ili neprijatnim mirisima. Vazduh koji se dovodi u proizvodne prostorije a koji ne zadovoljava potrebnim kvalitetom pre ubacivanja u prostorije prečišćava se i privodi nameni.

Član 16

U proizvodnim prostorijama obezbeđuje se dovoljno slobodnog prostora potrebnog za nesmetan transport i manipulaciju, prolaz zaposlenih i opsluživanje, odnosno održavanje uređaja.

Magacinske prostorije

Broj i veličina magacinskih prostorija zavisi od vrste i količine životnih namirnica koje se skladište u njima.

U jednoj magacinskoj prostoriji može se skladištiti više vrsta životnih namirnica, ako se skladište pod istim uslovima i ako jedna vrsta ne utiče štetno na higijensku ispravnost ili kvalitet drugih vrsta namirnica.

U magacinskim prostorijama namenjenim za skladištenje i čuvanje životnih namirnica ne skladište se: upotrebljena ambalaža, proizvodi, predmeti i materijali koji svojim mirisom, nečistoćom, patogenim klicama i parazitima mogu zagaditi životne namirnice, odnosno koji mogu preneti otrovne materije ili materije štetne po zdravlje.

Magacinske prostorije moraju biti suve i prozirne, a u pogledu izgradnje, održavanja, izrade podova i zidova, osvetljavanja, ventilacije i prostora moraju ispunjavati uslove utvrđene u čl. 12 do 16 ovog pravilnika.

Magacinske prostorije obezbeđuju se mehaničkim sredstvima (mreža na prozorima, rešetka na slivnicima, metalna maska na donjem delu vrata i sl.) od prodora glodara i insekata.

Životne namirnice skladište se i čuvaju na podmetačima, policama, paletama i u rashladnim uređajima. Podmetači, police i palete postavljaju se u odnosu na zid na takvoj udaljenosti koja omogućava nesmetan prolaz i čišćenje. Namirnice skladištene na nepokretnim podmetačima, policama ili paletama izdižu se od podne površine najmanje 30 cm, a između redova obezbeđuje se dovoljno slobodnog prostora za manipulaciju i cirkulaciju vazduha.

U magacinskoj prostoriji u kojoj se skladište i čuvaju različite vrste životnih namirnica, te namirnice se slažu odvojeno, prema vrsti i poretku.

Pomoćne prostorije

Pomoćne prostorije (garderobe, kupatila, umivaonice, toaleti, prostorije za ličnu higijenu žena, prostorije za pušenje, prostorije za povremeno zagrevanje i odmor zaposlenih i dr.) smeštaju se u posebnom delu objekta, u aneksu, ili uz proizvodne i magacinske prostorije, ako ne smetaju tehnološkom procesu proizvodnje.

Pomoćne prostorije u pogledu izgradnje, održavanja, izrade podova i zidova, načina osvetljavanja i ventilacije i prostora, moraju ispunjavati uslove utvrđene u čl. 12 do 16 ovog pravilnika. Broj i veličina pomoćnih prostorija zavisi od broja i pola zaposlenih u objektu i korisnika usluga koje se u objektu pružaju.

Garderobe određene za žene odvojene su od muških garderoba. Garderobe namenjene zaposlenima koji rade u proizvodnji životnih namirnica odvojene su od garderoba drugih radnika.

U garderobi se za svakog zaposlenog obezbeđuje dvodelni ormar sa otvorom za ventilaciju.

Kupatila određena za žene odvojena su od kupatila za muškarce.

Na svakih deset zaposlenih u jednoj smeni obezbeđuje se tuš kabina. Zidovi tuš kabine oblažu se keramičkim pločicama ili drugim vodootpornim materijalom bele ili neke druge svetle boje.

Kabina ima tuš, tekuću toplu i hladnu vodu, držač za sapun i ubrus, poseban slivnik i zaštitnu plastičnu zavesu.

Podovi u kupatilima oblažu se keramičkim pločicama ili drugim vodootpornim materijalom pogodnim za lako čišćenje i održavanje.

Član 23

Umivaonice određene za žene odvojene su od umivaonica za muškarce.

Na svakih 15 zaposlenih u smeni obezbeđuje se jedan uređaj za pranje ruku sa držačem za papir, odnosno ubrus ili uređajem za sušenje ruku, etažer sa ogledalom i potrebnim priborom.

Zidovi u umivaonicama do visine 1,5 m od poda oblažu se keramičkim pločicama ili drugim vodootpornim materijalom bele ili neke druge svetle boje.

Podovi u umivaonicama oblažu se keramičkim pločicama ili drugim vodootpornim materijalom, pogodnim za lako čišćenje i održavanje.

Član 24

Toaleti određeni za žene odvojeni su od toaleta za muškarce.

Na svakih 20 zaposlenih u smeni obezbeđuje se jedan toalet sa pretprostorom i WC kabinom.

U muškim toaletima, na 20 zaposlenih, obezbeđuje se po jedan pisoar, koji se postavlja u odvojenom delu toaleta.

U podu pretprostora toaleta izgrađuje se slivnik i obezbeđuje najmanje jedan uređaj za pranje ruku sa držačem ubrusa i potrebnim priborom za ličnu higijenu.

U prostorijama toaleta obezbeđuje se prirodna ili veštačka ventilacija, kojom se postiže mogućnost ukupne izmene vazduha u prostoriji i to u seriji od po pet puta za jedan čas.

Odstojanje toaleta od najudaljenijeg radnog mesta ne sme biti veće od 30 m, a u industrijskim objektima od 100 m u okviru objekta.

Toaleti koji se nalaze uz proizvodne ili magacinske prostorije, odvojeni su od tih prostorija hodnikom ili drugim prostorijom.

Član 25

Za ličnu higijenu žena obezbeđuje se posebna prostorija, odvojena od ostalih pretprostorom, opremljena posebnim kabinama i umivaonicama za pranje ruku.

Na svakih 50 zaposlenih žena u smeni obezbeđuje se kabina sa bideom, toplom i hladnom vodom.

Podovi i zidovi u toaletima i prostorijama određenim za ličnu higijenu žena izgrađuju se u skladu sa uslovima utvrđenim u čl. 12 i 13 ovog pravilnika.

Član 26

Za odmor zaposlenih obezbeđuje se posebna prostorija, obezbeđena prirodnom ili veštačkom ventilacijom.

Za zaposlene koji rade u hladnjačama ili na otvorenom prostoru obezbeđuju se prostorije za povremeno odmaranje i zagrevanje.

6. Uslovi u pogledu opreme

Član 27

Oprema koja se koristi u proizvodnji i prometu životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe odgovara tehnološkom procesu proizvodnje u objektu i izrađuje se od materijala otpornog na koroziju, koji ne stupa

u reakciju sa bilo kojim sastojkom namirnica ili sredstvom za pranje i dezinfekciju opreme. Površina opreme koja dolazi u dodir sa životnim namirnicama ne sme imati udubljenja, pukotine, neravnine, ivice, skrivene uglove ili bilo kakva oštećenja, a sva zavarena mesta moraju biti ravna i glatka. Ako prostorija raspolaže opremom za rashlađivanje prostora, ispod opreme obezbeđuje se posuda za odvod vode od nepropusnog i nerđajućeg materijala. Oprema za burno hlađenje na otvoru izduvne cevi obezbeđuje se zaštitnom mrežom.

III POSEBNI SANITARNO-HIGIJENSKI USLOVI

1. Industrijski objekti

Član 28

Krug industrijskog objekta ograđuje se zidanom ili žičanom ogradom, visine od najmanje dva metra.

Član 29

Proizvodne i magacinske prostorije industrijskog objekta moraju biti visoke najmanje 3 m, a pomoćne prostorije najmanje 2,80 m.

Zidovi proizvodnih prostorija industrijskog objekta oblažu se keramičkim pločicama bele ili druge svetle boje, do visine od najmanje 3 m od poda.

Član 30

U proizvodnim prostorijama industrijskog objekta u kojima se vrši obrada ili prerada životnih namirnica, obezbeđuje se tekuća, topla i hladna voda sa uređajima za pranje ruku i potrebnim pratećim priborom, čiji broj i raspored zavisi od tehnološkog procesa u objektu.

U proizvodnim prostorijama u kojima ima statičnih radnih mesta, uređaji za pranje ruku postavljaju se u neposrednoj blizini tih radnih mesta.

Član 31

Za pranje i sanitaciju pokretne opreme, pribora i povratne ambalaže obezbeđuje se posebna prostorija.

U prostoriji za sanitaciju opreme obezbeđuje se tekuća topla i hladna voda, a zidovi i podovi izgrađuju se u skladu sa uslovima utvrđenim u čl. 12 i 13 ovog pravilnika.

Član 32

Za uskladištenje ambalaže i materijala za pakovanje obezbeđuje se poseban magacinski prostor, zaštićen od prodora životinja i insekata, a posebna prostorija ili prostor za skladištenje povratne ambalaže.

Član 33

Industrijski objekti moraju imati sredstva potrebna za pranje, čišćenje i dezinfekciju prostorija, opreme i uređaja.

Za smeštaj sredstava i pribora iz stava 1 ovog člana obezbeđuje se posebna prostorija ili adekvatan prostor.

2. Zanatski objekti

Član 34

U zanatskim objektima u kojima se u procesu proizvodnje životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe vrši i priprema polufabrikata, pored prostorija utvrđenih u članu 10 ovog pravilnika, za ovu namenu obezbeđuje se posebna prostorija.

Član 35

U zanatskom objektu za proizvodnju osvežavajućih bezalkoholnih pića, pored prostorija utvrđenih u članu 10 ovog pravilnika, obezbeđuju se posebne prostorije i to:

- 1) prostorija za prijem i mehanizovano pranje ambalaže (boca, nosiljki i sl.);
- 2) prostorija za punjenje, zatvaranje, etiketiranje i pakovanje.

Član 36

Proizvodne prostorije zanatskog objekta moraju biti visoke najmanje 3 m, sa najmanje jednim otvorom za prirodno provetranje.

Magacinske i pomoćne prostorije zanatskog objekta moraju biti visoke najmanje 2,80 m. Zidovi proizvodnih prostorija zanatskog objekta oblažu se keramičkim pločicama ili drugim vodootpornim materijalom koji se lako pere i održava, bele ili druge svetle boje, do visine od najmanje 2 m od poda.

Član 37

U proizvodnim prostorijama zanatskog objekta obezbeđuje se tekuća topla i hladna voda sa uređajima za pranje ruku i potrebnim pratećim priborom za održavanje higijene. U proizvodnim prostorijama zanatskog objekta u kojima se vrši priprema, obrada ili prerada životnih namirnica obezbeđuje se poseban prostor ili prostorija sa dvodelnom sudoperom za pranje pribora za rad i posuđa, odnosno poseban prostor ili prostorija sa trodelnom sudoperom za pranje pribora za rad i posuđa iz prodavnice ili prostorije za usluživanje, ako su te prostorije u sastavu objekta. Prijem na pranje pribora za rad i posuđa iz prodavnice i prostorije za usluživanje vrši se na način koji ne dovodi do ukrštanja prljavog posuđa sa životnim namirnicama u pripremi.

Član 38

U sastavu pomoćnih prostorija zanatskog objekta obezbeđuje se posebna prostorija ili prostor namenjen za smeštaj pribora i sredstava za čišćenje, pranje i dezinfekciju prostora i opreme.

3. Objekti za promet životnih namirnica

Član 39

Objekti za promet životnih namirnica jesu:

- 1) objekti u kojima se vrši prodaja životnih namirnica na malo (u daljem tekstu: prodavnice);
- 2) objekti u kojima se vrši prodaja životnih namirnica na veliko i obavljaju usluge preuzimanja, sortiranja, pakovanja, markiranja i skladištenja životnih namirnica (u daljem tekstu: skladišta).

Član 40

Prostorija prodavnica u kojoj se izlažu i prodaju životne namirnice mora imati površinu od najmanje 10 m² i unutrašnju visinu od najmanje 3 m.

U prodavnici se obezbeđuje sanitarni čvor sa pretprostorom, poseban ulaz za prijem životnih namirnica u prodavnicu, priručni magacin za smeštaj životnih namirnica i ambalaže, kao i posebna prostorija ili prostor za držanje pribora i sredstava za pranje, čišćenje i dezinfekciju.

Član 41

Životne namirnice namenjene prodaji smeštaju se, izlažu i čuvaju u rafovima, gondolama, rashladnim uređajima, vitrinama, zamrzivačima, prodajnim stolovima i pultovima. Oprema za smeštaj, izlaganje, čuvanje i prodaju životnih namirnica postavlja se tako da ne smeta prilikom manipulacija životnim namirnicama i kretanja kupaca, odnosno zaposlenih u prodavnici. Životne namirnice ne smeju se izlagati na način koji bi štetno uticao na njihovu higijensku ispravnost

(izloženost suncu, visokoj temperaturi, uticaju vlage i sl.), a prilikom njihovog raspoređivanja, čuvanja i izlaganja vodi se računa o njihovom sastavu, strukturi i mogućem međuticaju. U rashladnim uređajima, vitrinama i zamrzivačima obezbeđuje se određena, odgovarajuća temperatura za smeštaj i čuvanje životnih namirnica, određena uputstvom proizvođača. Kontrola temperature u rashladnim uređajima, vitrinama i zamrzivačima vrši se posebnim termometrom.

Član 42

U delovima prodavnice u kojima se vrši sečenje i prodaja lakokvarljivih životnih namirnica (kao što su meso i proizvodi od mesa, mleko i mlečni proizvodi i sl.) obezbeđuje se tekuća topla i hladna voda, uređaji za pranje ruku i potreban prateći pribor.

U delovima prodavnice iz stava 1 ovog člana, zidovi se oblažu keramičkim pločicama ili drugim vodootpornim materijalom pogodnim za lako čišćenje i održavanje, do visine od najmanje 2 m od poda.

Član 43

U prodavnicama se obezbeđuje odgovarajući alat i pribor za merenje, sečenje, presipanje, vešanje, zahvatanje i preduzimanje drugih sličnih radnji.

Član 44

Skladišta se lociraju na deonicama pristupačnim za nesmetan istovar i utovar životnih namirnica i moraju imati unutrašnju visinu od najmanje 2,80 metara.

Član 45

Skladišta se opremaju odgovarajućom opremom za smeštaj i čuvanje životnih namirnica (rafovi, regali, gondole, rashladni uređaji, transportni uređaji).

Član 45a

Životne namirnice ne smeju se izlagati izvan objekata za promet životnih namirnica.

Član 45b

Objekti za promet životnih namirnica u kojima se pored životnih namirnica prodaju i predmeti opšte upotrebe moraju ispunjavati uslove utvrđene u čl. 40 do 45 ovog pravilnika.

Životne namirnice i predmeti opšte upotrebe ne smeju se izlagati izvan objekata iz stava 1 ovog člana.

U skladištima u kojima se pored životnih namirnica skladište i predmeti opšte upotrebe, životne namirnice i predmeti opšte upotrebe skladište se na način kojim se onemogućava međusobni štetni uticaj u pogledu njihove higijenske ispravnosti (odvojeni delovi skladišta, posebni regali za smeštaj, odvojeni rafovi, zasebne gondole i sl.).

4. Objekti za proizvodnju i promet predmeta opšte upotrebe

Član 46

Objekti za proizvodnju i promet predmeta opšte upotrebe, u smislu ovog pravilnika, jesu:

- 1) objekti za industrijsku proizvodnju predmeta opšte upotrebe;
- 2) objekti za promet predmeta opšte upotrebe;
- 3) objekti za zanatsku proizvodnju i promet predmeta opšte upotrebe.

Predmeti opšte upotrebe ne smeju se izlagati izvan objekata iz stava 1 tač. 2 i 3 ovog člana.

Član 47

Proizvodne prostorije u objektima za industrijsku proizvodnju predmeta opšte upotrebe, moraju biti visoke najmanje 3 m, a magacinske i pomoćne prostorije najmanje 2,80 m.

Prostorije u objektima za promet predmeta opšte upotrebe moraju biti visoke najmanje 2,80 m. Proizvodne prostorije u objektima za zanatsku proizvodnju i promet predmeta opšte upotrebe moraju biti visoke najmanje 2,80 m, a magacinske i pomoćne prostorije najmanje 2,60 m,

IV PRELAZNE ODREDBE

Član 48

Na objekte koji su izgrađeni, odnosno čija je izgradnja započela po propisima i standardima koji su bili na snazi do dana stupanja na snagu ovog pravilnika, neće se primenjivati odredbe ovog pravilnika u pogledu visine, pod uslovom da imaju unutrašnju visinu koja može biti najviše do 20 cm niža od visine propisane ovim pravilnikom.

Član 49

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u “Službenom glasniku Republike Srbije”, a primenjivaće se od 1. jula 1997. godine.

Samostalni član Pravilnika o izmenama i dopunama
Pravilnika o sanitarno-higijenskim uslovima za objekte u kojima se obavlja proizvodnja i promet životnih
namirnica i predmeta opšte upotrebe
("Sl. glasnik RS", br. 52/97)

Član 4

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u “Službenom glasniku Republike Srbije”.