

Na temelju članka 8. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti ("Narodne novine" br. 138/06.), članka 22. Statuta Općine Podturen ("Službeni glasnik Međimurske županije" br. 9/06.), Općinsko vijeće Općine Podturen, na 16. sjednici, održanoj dana 27.06.2007. godine, donijelo je

ODLUKU O UGOSTITELJSKOJ DJELATNOSTI U OPĆINI PODTUREN

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovom Odlukom određuje se: raspored, početak i završetak radnog vremena ugostiteljskih objekata; kriteriji za drukčiji raspored, početak i završetak radnog vremena za pojedine ugostiteljske objekte; prostori na kojima se jednostavne ugostiteljske usluge smiju pružati ambulantno; tehnički i zdravstveni uvjeti koji moraju biti ispunjeni za pružanje jednostavnih usluga i za pružanje jednostavnih usluga ambulantno, prostori na kojima se smiju pružati ugostiteljske usluge u pokretnom objektu, tehnički uvjeti za pružanje ugostiteljskih usluga iz kioska, pod šatorom, na klupama i sl., te jela, pića i napici koji se mogu usluživati u tim objektima.

Članak 2.

Ugostiteljski objekti s obzirom na vrstu ugostiteljskih usluga koje se u njima pružaju razvrstavaju se u skupine:

1. Hoteli,
2. Kampovi i druge vrste ugostiteljskih objekata za smještaj,
3. Restorani,
4. Barovi,
5. Catering objekti (opskrba hranom u prijevoznom sredstvu, na priredbama i sl.),
6. Objekti jednostavnih usluga.

II. RASPORED, POČETAK I ZAVRŠETAK RADNOG VREMENA UGOSTITELJSKIH OBJEKATA U OPĆINI PODTUREN

Članak 3.

Ugostiteljski objekti posluju u radnom vremenu koje počinje i završava kako slijedi:

1. Ugostiteljski objekti iz skupine **HOTELI i KAMPOVI I DRUGE VRSTE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA ZA SMJEŠTAJ** obvezno rade od **0.00** do **24.00** sata svaki dan,

2. Ugostiteljski objekti iz skupine **RESTORANI** i **BAROVI** mogu raditi u vremenu od **6,00** do **24,00** sata, a petkom, subotom i dan uoči blagdana u vremenu od **6,00** do **02,00** sata narednog dana, ljeti i zimi.

3. Ugostiteljski objekti iz skupine **BAROVI** koji ispunjavaju uvjete za rad noću sukladno posebnim propisima, samou zatvorenim prostorima, mogu raditi od **21.00** do **6.00** sati,

4. Ugostiteljski objekti iz skupine **RESTORANI** i **BAROVI** koji se nalaze izvan naseljenih područja naselja mogu raditi od **0.00** do **24.00** sata.

Članak 4.

Općinsko Poglavarstvo može na zahtjev ugostitelja, rješenjem odrediti drugačije radno vrijeme objekata u slučaju:

1. Kada se u ugostiteljskom objektu organizira doček Nove godine, vjenčanja, maturalne zabave ili drugih proslava za određeni broj gostiju, uz uvjet da se ne narušava javni red i mir.

2. Kada se radi o specifičnoj i nepredviđenoj situaciji koja nije regulirana ovom odlukom.

Općinsko poglavarstvo donosi rješenje za svaki pojedinačni slučaj, temeljem pismenog zahtjeva ugostitelja, koji zahtjev treba predati najmanje 10 dana prije nastupa situacije zbog koje se traži drugačije radno vrijeme.

Općinsko Poglavarstvo svoje rješenje odmah dostavlja podnositelju zahtjeva, nadležnoj policijskoj upravi i inspekcijskim službama.

Članak 5.

Općinsko Poglavarstvo može rješenjem uz konzultaciju s nadležnim inspekcijskim službama i policijskom upravom odrediti raniji završetak radnog vremena od vremena za objekte iz skupine "Barovi" i "Restorani i Barovi" izvan naseljenog mjesta, utvrđenog ovom odlukom ili Zakonom o ugostiteljskoj djelatnosti, u slučaju da:

1. na rad objekata učestalo dolaze primjedbe građana u svezi s bukom i remećenjem javnog reda i mira, te ostale primjedbe građana i nadležnih institucija,

2. radom objekta dolazi do štetnih utjecaja na okoliš, opasnost ili zagađenje, te štetnih mirisa, koji pogađaju građane u blizini objekta,

3. se u ugostiteljskom objektu krši odredba ove Odluke o trajanju radnog vremena, odnosno odredba Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti

Članak 6.

Obavijest o radnom vremenu mora biti istaknuta na ulazu u ugostiteljski objekt.

Ako ugostiteljski objekt iz opravdanih razloga ne radi u vrijeme radnog vremena propisanog ovom odlukom, obavijestit će o tome nadležnu Gospodarsku inspekciju, a obavijest istaknuti na ulazu u ugostiteljski objekt.

III. PRUŽANJE JEDNOSTAVNIH UGOSTITELJSKIH USLUGA

Članak 7.

Jednostavne ugostiteljske usluge smiju se pružati ambulantno na slijedećim prostorima:

- u blizini ugostiteljskog objekta u kojem se obavlja proizvodnja, odnosno promet pića i namirnica,
- na izletištima i javnim ljetnim kupalištima,
- a općinskim ulicama i trgovima,
- na prostorima na kojima se održavaju sajmovi, skupovi, svečanosti, priredbe, sportske manifestacije i sl., samo za vrijeme njihova trajanja.

Prostori iz stavka 1. ovoga članka ne mogu biti na udaljenosti manjoj od 100 m od postojećega ugostiteljskog objekta ugrađevini, zasebnom dijelu građevine, ili p oslovnom prostoru u kojem se obavlja druga djelatnost, osim ukoliko se ne radi održavanju manifestacija, sajmova, prigodnih priredbi i sl.

Članak 8.

Za pružanje jednostavnih usluga i za pružanje jednostavnih usluga ambulantno moraju biti ispunjeni slijedeći tehnički i zdravstveni uvjeti:

- dovoljan prostor za pružanje ugostiteljskih usluga,
- siguran radni stol, odnosno pult od nehrđajućeg materijala izdignut iznad zemlje najmanje jedan metar,
- hladnjak dovoljnog kapaciteta za namirnice koje se kvare,
- kruh i ostale namirnice, te pribor za rad i usluživanje, moraju biti stalno zaštićeni od zagađivanja,
- osiguran dovoljan broj posuda za smeće (na nožno otvaranje poklopca),
- za usluživanje jela i pića osiguran pribor za jednokratnu upotrebu,
- osigurana dovoljna količina higijenski ispravne vode,
- poduzete protupožarne mjere,
- za zaposleno osoblje osiguran poseban zahod i umivaonik s uređajem za sušenje ruku toplim zrakom ili sušenje na drugi higijenski način (papir u rolama i sl.) te tekući sapun ili

- sapun,
- prostor mora biti dovoljno osvijetljen.

IV. PROSTORI NA KOJIMA SE SMIJU PRUŽATI UGOSTITELJSKE USLUGE U POKRETNOM OBJEKTU

Članak 9.

Ugostiteljske usluge mogu se pružati u pokretnim objektima smještenim na prostorima navedenim u članku 7. ove Odluke.

V. TEHNIČKI UVJETI ZA PRUŽANJE UGOSTITELJSKIH USLUGA KIOSKA, POD ŠATOROM, NA KLUPAMA I SLIČNO

Članak 10.

Za pružanje ugostiteljskih usluga iz kioska moraju biti ispunjeni ovi tehnički uvjeti:

- kiosk mora biti stabilan u odnosu na statička i dinamička opterećenja, tehnološki proces rada i meteorološko-klimatske uvjete,
- kiosk mora imati nadstrešnicu i otvor za izdavanje jela, pića i napitaka te rubnu dasku,
- mora imati radni stol čija površina mora biti izrađena od nehrđajućeg materijala koji se lako čisti i pere,
- uz kiosk mora biti postavljen dovoljan broj posuda za odlaganje smeća (na nožno otvaranje poklopca),
- kiosk mora imati spremnik za držanje dovoljne količine higijenski ispravne vode za piće i druge potrebe,
- kiosk mora imati hladnjak dovoljnog kapaciteta za meso i mesne prerađevine,
- u kiosku treba osigurati dovoljan broj pribora za jelo i piće za jednokratnu upotrebu,
- namirnice i pribor moraju biti zaštićeni od zagađivanja,
- odvodnja otpadnih voda mora biti osigurana na higijenski način,
- za zaposleno osoblje treba biti osiguran zahod s umivaonikom u neposrednoj blizini,
- kiosk mora biti dovoljno osvijetljen.

Članak 11.

Ugostiteljske usluge mogu se pružati i unutar kioska.

Članak 12.

Ako su oko kioska postavljeni stolovi, klupe i stolice, one moraju biti čiste, stabilne i glatkih površina.

Članak 13.

Ako se pojedine ugostiteljske usluge pružaju iz kioska u neposrednoj blizini javnog vodovoda, kanalizacije i električne mreže, kiosk mora biti priključen na te komunalne instalacije, a u kiosku mora biti postavljen sudoper s tekućom vodom.

Ako u mjestu ne postoji javni vodovod, kiosk mora imati spremnik za vodu opskrbljen dovoljno količinom higijenski ispravne vode.

Ako u mjestu ne postoji javna kanalizacija, kiosk mora biti priključen na septičku jamu izgrađenu od vodonepropusnog materijala.

Članak 14.

Iz kioska se mogu usluživati jela iz kotla, roštilja i jednostavna jela (hrenovke, kobasice, kuhana jaja, sendviči i sl.) sve vrste pića i napitaka, te sladoled u originalnom pakiranju.

Članak 15.

Za pružanje ugostiteljskih usluga pod šatorom, moraju biti ispunjeni slijedeći tehnički uvjeti:

- šator mora biti stabilan i prostran,
- u šatoru mora biti postavljen radni stol čija radna površina mora biti izrađena od nehrđajućeg materijala koji se lako čisti i pere,
- prostor mora biti dovoljno osvijetljen,
- mora biti osiguran dovoljan broj posuda za odlaganje smeća i otpadaka s poklopcem na otvaranje nogom,
- pribor koji se koristi za jelo i piće mora biti isključivo za jednokratnu upotrebu (kartonski ili plastični tanjuri, plastične čaše i sl.),
- u šatoru mora biti hladnjak dovoljnog kapaciteta za meso i mesne prerađevine,
- kruh i ostale namirnice, te pribor za rad i usluživanje moraju biti stalno zaštićeni od zagađivanja,
- klupe, stolovi i stolice moraju biti stabilni, čisti i glatkih površina, a zaposleno osoblje treba biti osiguran u neposrednoj blizini zahod s umivaonikom,
- treba osigurati spremnik za vodu sa dovoljnom količinom higijenski ispravne vode.

Članak 16.

Pod šatorom mogu se usluživati sve vrste pića i napitaka, jela s roštilja, ražnja i kotla, jednostavna jela (hrenovke, kobasice, kuhana jaja, sendviči i sl), te sladoled u originalnom pakiranju.

Članak 17.

Za pružanje ugostiteljskih usluga na klupama moraju biti ispunjeni slijedeći tehnički uvjeti:

- površina klupe mora biti od materijala koji se lako čisti i pere,
- moraju se osigurati radne površine, te pribor za sirovo meso i posebno za kuhano, odnosno pečeno meso,
- mora se postaviti spremnik za vodu s pipcem sadržaja najmanje 10 litara, stalno opskrbljen higijenski ispravnom vodom,
- posuda za kuhanje kobasica mora biti od nehrđajućeg materijala,
- kobasice se moraju peći na žaru ili uređaju za pečenje,
- uz klupe mora biti postavljen dovoljan broj posuda za otpatke s poklopcem na otvaranje nogom,
- meso i mesne prerađevine moraju se stalno držati u prenosivim hladnjacima dovoljnog kapaciteta,
- kruh i ostale namirnice moraju biti zaštićeni od zagađivanja,
- mora se osigurati dovoljna količina pribora za jelo i piće za jednokratnu upotrebu.

Članak 18.

Na klupama se mogu usluživati pića i napici u konfekcijskom obliku, specijaliteti s ražnja, roštilja i kotleti, jednostavna jela (hrenovke, kobasice, sendviči, kuhana jaja i sl.), koji se moraju usluživati s priborom za jelo za jednokratnu upotrebu.

VI. ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 19.

Potrebno je na vidnom mjestu istaknuti natpis: "Zabranjuje se točenje alkoholnih pića osobama mlađim od 18 godina i osobama u alkoholiziranom stanju", i pridržavati se te zabrane.

Članak 21.

Inspeksijski nadzor nad provedbom ove Odluke provode gospodarski, turistički i drugi inspektori, svaki u okviru svoje nadležnosti.

Članak 22.

Ovlašćuje se komunalni redar da nadležnoj inspekcijskoj službi podnosi prijave protiv vlasnika ugostiteljskih objekata koji se ne pridržavaju ove Odluke.

Članak 23.

Danom stupanja na snagu ove Odluke prestaje važiti Odluka o ugostiteljskoj djelatnosti ("Službeni glasnik Međimurske županije" broj 9/04. – pročišćeni tekst).

Članak 24.

Ova Odluka stupa na snagu osmog dana od dana objave u "Službenom glasniku Međimurske županije".

OPĆINSKO VIJEĆE OPĆINE PODTUREN

Klasa:021-05/07-01/475

Ur.broj:2109-13-2007-01

Podturen, 27.06.2007.god.

Predsjednik Općinskog vijeća

Branko Krnjak dipl. ing. v.r.