



R.br.	Elementi kontrole u nadzoru smještajnih objekata iz skupine „Hoteli”	ISPRAVNO	NEISPRAVNO
1.	Isticanje tvrtke		
1.1.	<u>Trgovačko društvo</u> čl. 21. st. 1. Zakona o trgovačkim društvima - utvrditi da li trgovačko društvo tvrtku i skraćenu tvrtku upotrebljava u obliku i sadržaju u kojemu je upisana u sudskom registru		
1.2.	<u>Trgovačko društvo</u> čl. 26. st. 2. Zakona o trgovačkim društvima - utvrditi da li tvrtka podružnice sadržava tvrtku ili skraćenu tvrtku trgovačkoga društva, naznaku djelatnosti podružnice i riječi iz kojih je vidljivo da se radi o podružnici		
1.3.	<u>Obrtnik</u> čl. 19. st. 2. Zakona o obrtu - utvrditi da li tvrtka sadrži naziv obrta, oznaku obrta, ime i prezime obrtnika i sjedište, a može sadržavati i posebne oznake		
1.4.	<u>Obrtnik</u> čl. 19. st. 3. Zakona o obrtu - utvrditi da li je tvrtka istaknuta na adresi sjedišta obrta i izdvojenih pogona u kojima se obavlja obrt ili na mjestu gdje se obrt obavlja ako se radi o obrtima za koje nije potreban prostor		
1.5.	<u>Zadruga</u> čl. 3. st. 1. Zakona o zadrugama - utvrditi da li zadruga tvrtku i skraćenu tvrtku upotrebljava u obliku i sadržaju u kojemu je upisana u sudskom registru		
2.	Legalitet rada		
2.1.	<u>Ugostitelji</u> čl. 5. st. 1. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li je ugostitelj registriran za obavljanje ugostiteljske djelatnosti (trgovačko društvo, zadruga, obrtnik)		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

3.	MTU		
3.1.	Ugostitelj čl. 21. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li je ugostitelj ishodio rješenje Ministarstva turizma kojim se utvrđuje da su ispunjeni uvjeti za vrstu i kategoriju ugostiteljskih objekata iz skupine „Hoteli“		
3.2.	Ugostitelj čl. 15. st. 1., čl. 16. st. 3. i čl. 17. st. 3. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti – utvrditi da li ugostiteljski objekt ispunjava minimalne uvjete propisane za vrstu i kategoriju ugostiteljskih objekata iz skupine „Hoteli“, te da li ispunjava uvjete utvrđene za posebni standard te oznaku kvalitete		
4.	Isticanje vrste, odnosno vrste i kategorije ugostiteljskog objekta, posebnog standarda i oznake kvalitete		
4.1.	Ugostitelj čl. 10. st. 1. t. 1. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li je ugostitelj na ulazu u ugostiteljski objekt odnosno u ulazu ugostiteljskog objekta smještenog u građevini zaštićenoj kao kulturno dobro, vidno istaknuto na propisani način, natpis s oznakom vrste i kategorije ugostiteljskog objekta, posebnog standarda, oznake kvalitete utvrđene rješenjem Ministarstva turizma		
5.	Radno vrijeme		
5.1.	Ugostitelj čl. 10. st. 1. t. 2. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li je ugostitelj na ulazu u objekt vidno istaknuo obavijest o radnom vremenu, radnim odnosno neradnim danima, te da li se pridržava istaknutog radnog vremena		
5.2.	Ugostitelj čl. 10. st. 1. t. 7. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li se ugostitelj pridržava propisanog radnog vremena		
6.	Kućni red		
6.1.	Ugostitelj čl. 10. st. 1. t. 3. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li je u ugostiteljskim objektima za smještaj utvrđen kućni red i da li je istaknut na recepciji, te da li je izvadak iz kućnog reda istaknut u svim sobama i apartmanima		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

7.	Normativi		
7.1.	Ugostitelj čl. 10. st. 1. t. 4. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li je ugostitelj utvrdio normative o utrošku namirnica za pojedino jelo, piće i napitak, pruža li usluge u količinama i kakvoći sukladno normativima, da li je normativ za vrijeme rada u ugostiteljskom objektu, te da li je na zahtjev normativ predočio gostu		
8.	Isticanje cijena		
8.1.	Ugostitelj čl. 10. st. 1. t. 5. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li je ugostitelj vidno istaknuo cijene usluga koje nudi na hrvatskom i najmanje jednom svjetskom jeziku, na način dostupan gostima, a kod pružanja usluga smještaja da li je u cjenicima istaknuo i iznos turističke pristojbe, te da li je cjenike (jelovnike i/ili karte pića) stavio na raspolaganje gostima u dovoljnom broju primjeraka		
8.2.	Ugostitelj čl. 10. st. 1. t. 5. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li se ugostitelj pridržava istaknutih cijena		
9.1.	Ugostitelj čl. 19. st. 1. Zakona o uslugama – utvrditi da ugostitelj na primatelja usluge ne primjenjuje diskriminirajuće zahtjeve uvjetovane državljanstvom ili mjestom prebivališta ili boravišta		
10.	Izdavanje računa		
10.1.	Ugostitelj čl. 10. st. 1. t. 6. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li ugostitelj izdaje gostu čitljiv i točan račun za svaku pruženu ugostiteljsku uslugu s naznakom vrste, količine i cijene pruženih usluga, odnosno odobrenog popusta, te da li kod pružanja usluga smještaja navodi u računu i iznos turističke pristojbe ili račun za pružene usluge gostu, u slučaju kada je gost koristio ugostiteljske usluge putem turističke agencije ili drugog naručitelja usluge, ne izda turističkoj agenciji ili drugom naručitelju usluge		
11.	Knjiga gostiju		
11.1.	Ugostitelj čl. 10. st. 1. t. 8. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti i čl. 3. st. 3. Pravilnika o obliku, sadržaju i načinu vođenja knjige gostiju i popisa gostiju - utvrditi da li ugostitelj na propisani način vodi knjigu gostiju u ugostiteljskom objektu za smještaj, odnosno utvrditi da li u roku od 24 sata u sustav eVisitor		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

	prijavljuje dolazak i odlazak svih osoba kojima pruža uslugu noćenja sukladno odredbi čl. 22. st. 1. Zakona o turističkoj pristojbi („Narodne novine“, broj: 52/19, 32/20, 42/20)		
12.	Osiguranje gostiju		
12.1.	Ugostitelj čl. 10. st. 1. t. 9. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li su u ugostiteljskom objektu za smještaj gosti osigurani od posljedica nesretnog slučaja		
13.	Podnošenje prigovora		
13.1.	Ugostitelj čl. 10. st. 1. t. 10. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li je ugostitelj omogućio gostu podnošenje pisanih prigovora u ugostiteljskom objektu i bez odgađanja pisanim putem potvrdio njegov primitak, da li je omogućio gostu podnošenje pisanog prigovora putem pošte, telefaksa ili elektroničke pošte, da li je u ugostiteljskom objektu vidljivo istaknuo obavijest o načinu podnošenja pisanog prigovora, da li je u pisanom obliku odgovorio na prigovor u roku od 15 dana od dana zaprimljenog prigovora, te da li vodi i čuva evidenciju prigovora gostiju godinu dana od dana primitka pisanog prigovora		
14.	Predmet poslovanja		
14.1.	Ugostitelj čl. 10. st. 1. t. 14. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li je ugostitelj pruža ugostiteljske usluge koje su utvrđene rješenjem Ministarstva turizma		
15.	Reklamiranje		
15.1.	Ugostitelj čl. 11. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li ugostitelj prilikom oglašavanja i reklamiranja usluga i isticanja poruka u komercijalnom poslovanju, koristi oznaku propisane vrste i kategorije ugostiteljskog objekta, posebnog standarda, odnosno oznake kvalitete koja je utvrđena rješenjem Ministarstva turizma		
16.	Usluživanje alkoholnih pića osobama mladim od 18 godina		
16.1.	Ugostitelj čl. 13. st. 1. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li ugostitelj uslužuje, odnosno dopušta konzumiranje alkoholnih pića, drugih pića i/ili		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

	napitaka koji sadrže alkohol u ugostiteljskom objektu osobama mlađim od 18 godina		
16.2.	Ugostitelj čl. 13. st. 2. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li je ugostitelj na vidljivom mjestu u ugostiteljskom objektu istaknuo oznaku o zabrani usluživanja, odnosno konzumiranja alkoholnih pića, drugih pića i/ili napitaka koji sadrže alkohol osobama mlađim od 18 godina		
16.3	čl. 13. st. 4. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li ugostitelj uslužuje alkoholna pića u ugostiteljskom objektu u određenom razdoblju tijekom dana, ukoliko je to zabranilo predstavničko tijelo jedinice lokalne samouprave		
17.	Ostale obveze ugostitelja sukladno Zakonu o ugostiteljskoj djelatnosti		
17.1.	Ugostitelj čl. 10. st. 1. t. 11. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li je ugostitelj, koji u ugostiteljskom objektu pruža usluge turistima, uz naziv vrste ugostiteljskog objekta, istaknuo i oznaku da se u tom objektu pružaju usluge turistima		
17.2.	Ugostitelj čl. 10. st. 1. t. 12. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li je ugostitelj pisanim putem obavijestio Ministarstvo turizma o trajnom prestanku obavljanja djelatnosti u ugostiteljskom objektu, u roku od osam dana od nastale promjene		
17.3.	Ugostitelj čl. 10. st. 1. t. 13. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li je ugostitelj ispunjava uvjete propisane posebnim propisima o hrani		
17.4.	Ugostitelj čl. 10. st. 1. t. 15. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li se ugostitelj prema gostu odnosi uljudno, korektno i profesionalno		
17.5.	Ugostitelj čl. 10. st. 1. t. 16. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li ugostitelj postupa s povećanom pažnjom, prema pravilima struke i običajima (pažnja dobrog stručnjaka)		
17.6	čl. 10. st. 1. t. 17. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti - utvrditi da li ugostitelj ispunjava uvjete odgovarajućeg stupnja i vrste obrazovanja, stručne osposobljenosti ili majstorskog ispita, potrebnih za obavljanje ugostiteljske djelatnosti ovisno o vrstama ugostiteljskih objekata odnosno da li ima zaposlenu osobu koja ispunjava te uvjete		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

18.	Ugostitelj mora ispunjavati uvjete propisane sukladno Pravilniku o razvrstavanju, kategorizaciji i posebnim standardima ugostiteljskih objekata iz skupine Hoteli („Narodne novine“, broj: 56/16, 120/19)		
18.1.	Ugostitelj čl. 7. st. 1. Pravilnika o razvrstavanju, kategorizaciji i posebnim standardima ugostiteljskih objekata iz skupine Hoteli – utvrditi da objekt ima ulaz, horizontalne (hodnici) i vertikalne komunikacije (stubišta, dizala, rampe) za goste i osoblje		
18.2.	Ugostitelj čl. 8. st. 1. Pravilnika o razvrstavanju, kategorizaciji i posebnim standardima ugostiteljskih objekata iz skupine Hoteli – utvrditi da je 2,80 m visina prostorija (visina od poda do stropa) za zajedničke sadržaje i osoblje		
18.3.	Ugostitelj čl. 8. st. 2. Pravilnika o razvrstavanju, kategorizaciji i posebnim standardima ugostiteljskih objekata iz skupine Hoteli – utvrditi da je 2,40 m visina komunikacija, modula smještajnih jedinica i prostorija za osoblje uz smještajne jedinice		
18.4.	Ugostitelj čl. 9. Pravilnika o razvrstavanju, kategorizaciji i posebnim standardima ugostiteljskih objekata iz skupine Hoteli – utvrditi da objekt ima 1. tekuću hladnu i toplu vodu s odvodnjom (osobna higijena gostiju i osoblja, priprema i usluživanje hrane, pića i napitaka, pranje rublja, čišćenje), 2. električnu energiju s osvjetljenjem koje osigurava dobru vidljivost u svim prostorijama, 3. grijanje od najmanje 20 °C u svim prostorijama u kojima borave gosti i osoblje, osim u objektu u kojem se posluje ljeti, 4. prirodno ili umjetno prozračivanje svih prostorija, 5. fiksnu ili mobilnu telefonsku vezu		
18.5.	Ugostitelj čl. 12. st. 1. Pravilnika o razvrstavanju, kategorizaciji i posebnim standardima ugostiteljskih objekata iz skupine Hoteli – utvrditi da objekt koji ima otvoreni ili zatvoreni bazen ima sanitarni čvor za korisnike bazena		
18.6.	Ugostitelj čl. 12. st. 3. Pravilnika o razvrstavanju, kategorizaciji i posebnim standardima ugostiteljskih objekata iz skupine Hoteli – utvrditi da li je uz bazen tuš i da li je osigurana mogućnost presvlačenja		
18.7.	Ugostitelj		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

	<p>čl. 25. st. 2. Pravilnika o razvrstavanju, kategorizaciji i posebnim standardima ugostiteljskih objekata iz skupine Hoteli – utvrditi da je osoblje sukladno pozitivnoj, odnosno dobroj praksi u ugostiteljskoj djelatnosti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. osposobljeno za stručno usluživanje gostiju, 2. pozna najmanje jedan strani jezik (osoblje koje komunicira s gostima), 3. uredno, čisto i primjereno odjeveno sukladno standardima ugostiteljskog objekta, 4. komunicira s gostima, ostalim djelatnicima i nadređenima profesionalno, uljudno i korektno, 5. obavlja svoje poslove i radne zadatke profesionalno i stručno, 6. odnosi se s pažnjom prema imovini ugostiteljskog objekta 		
18.8.	<p>Ugostitelji</p> <p>čl. 25. st. 3. Pravilnika o razvrstavanju, kategorizaciji i posebnim standardima ugostiteljskih objekata iz skupine Hoteli – utvrditi da osoblje ne puši i ne jede za vrijeme obavljanja poslova na radnom mjestu, te da se ne zadržava u ugostiteljskom objektu izvan svog radnog vremena, osim po potrebi</p>		
18.9.	<p>Ugostitelji</p> <p>čl. 26. st. 1. Pravilnika o razvrstavanju, kategorizaciji i posebnim standardima ugostiteljskih objekata iz skupine Hoteli – utvrditi da osoblje na pripremi jela ne prolazi prostorijama za goste i ostalo osoblje</p>		
19.	Bazeni i legionella		
19.1	<p>čl. 10. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) – utvrditi je li ispražnjen talog iz grijača vode i spremnika u sustavu potrošnje tople vode i vode za piće</p>		
19.2	<p>čl. 10. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) – utvrditi pada li temperatura tople vode ispod 50 C i hladne vode ne prelazi 20 C.</p>		
19.3	<p>čl. 10. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) - utvrditi čiste li se mrežice na slavinama i rozete tuševa i jesu li očišćene od taloga ili su zamijenjene novima.</p>		
19.4	<p>čl. 10. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20)- ispiti li se redovito sustav tople i hladne vode u sobama u kojima ne borave gosti.</p>		
19.5	<p>čl. 10. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) – jesu li očišćeni i dezinficirani dijelovi unutar komora za ovlaživanje zraka ili spremnici samostalnih ovlaživača, jesu li isprani čistom vodom i se ponavlja li se</p>		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

	postupak najmanje jednom tjedno.		
19.6	čl. 10. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) -utvrditi je li voda je hiperklorirana, sustav ispran te napunjen svježom vodom.		
19.7	čl. 10. st. 2. tč. 3 .i 4.Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) i čl. 8. st. 1. Pravilnika o sanitarno-tehničkim i higijenskim uvjetima bazenskih kupališta te o zdravstvenoj ispravnosti bazenskih voda ("Narodne novine", broj 59/20)- utvrditi je li površina oko bazena uređena je na način da voda s nje ne otječe u bazen ili u sustav za kruženje bazenske vode.		
19.8	čl. 10. st. 2. tč. 3 .i 4. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) i čl. 8. st. 1. Pravilnika o sanitarno-tehničkim i higijenskim uvjetima bazenskih kupališta te o zdravstvenoj ispravnosti bazenskih voda ("Narodne novine", broj 59/20)- utvrditi je li voda u predbazenima (dezbarijerama) hiperklorirana, odnosno sadrži li dezinfekcijsko sredstvo		
19.9	čl. 10. st. 2. tč. 3 .i 4. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) i čl. 8. st. 1. Pravilnika o sanitarno-tehničkim i higijenskim uvjetima bazenskih kupališta te o zdravstvenoj ispravnosti bazenskih voda ("Narodne novine", broj 59/20) – utvrditi je li uprava bazenskog kupališta, odnosno vlasnik donio i istaknuo kupališni red.		
19.10	čl. 10. st. 2. tč. 3 .i 4.Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) i čl. 9. st. 1. Pravilnika o sanitarno-tehničkim i higijenskim uvjetima bazenskih kupališta te o zdravstvenoj ispravnosti bazenskih voda ("Narodne novine", broj 59/20)- utvrditi jesu li materijali od kojih je izveden bazen i oni koji dolaze u kontakt s bazenskom vodom lakoperivi i otporni na kemikalije, a podovi protuklizni.		
19.11	čl. 10. st. 2. tč. 3 .i 4.Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) i čl. 9. st. 2. Pravilnika o sanitarno-tehničkim i higijenskim uvjetima bazenskih kupališta te o zdravstvenoj ispravnosti bazenskih voda ("Narodne novine", broj 59/20) – utvrditi je li sva oprema bazena i bazenskog prostora napravljena je od materijala koji su otporni na utjecaj korozije.		
19.12	čl. 10. st. 2. tč. 3 .i 4.Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) i čl. 9. st. 3. Pravilnika o sanitarno-tehničkim i higijenskim uvjetima bazenskih		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

	kupališta te o zdravstvenoj ispravnosti bazenskih voda ("Narodne novine", broj 59/20)- utvrditi im li u čistom dijelu bazenskog kupališta podnih obloga od bilo koje vrste tekstilnih, gumenih i drugih materijala.		
19.13	čl. 10. st. 2. tč. 3. i 4. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) i čl. 9. st. 3. Pravilnika o sanitarno-tehničkim i higijenskim uvjetima bazenskih kupališta te o zdravstvenoj ispravnosti bazenskih voda ("Narodne novine", broj 59/20)- utvrditi ima li u čistom dijelu bazenskog kupališta podnih obloga od bilo koje vrste tekstilnih, gumenih i drugih materijala.		
19.14	čl. 10. st. 2. tč. 3. i 4. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) i čl. 7. st. 1. Pravilnika o sanitarno-tehničkim i higijenskim uvjetima bazenskih kupališta te o zdravstvenoj ispravnosti bazenskih voda ("Narodne novine", broj 59/20)- utvrditi je li bazensko kupališta opremljeno uređajima za kontinuirano mjerenje pokazatelja: temperature, slobodnog klora i pH vrijednosti bazenske vode i automatskim uređajima za doziranje dezinfekcijskih sredstava i sredstava za korekciju pH vrijednosti radi korekcije vrijednosti - slobodnog klora i pH vrijednosti.		
19.15	čl. 10. st. 2. tč. 3. i 4. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) i čl. 7. st. 2. Pravilnika o sanitarno-tehničkim i higijenskim uvjetima bazenskih kupališta te o zdravstvenoj ispravnosti bazenskih voda ("Narodne novine", broj 59/20)- utvrditi mjere li se vrijednosti temperature, slobodnog klora i pH vrijednosti bazenske vode, jednom dnevno i ručno.		
19.16	čl. 10. st. 2. tč. 3. i 4. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) i čl. 7. st. 3. Pravilnika o sanitarno-tehničkim i higijenskim uvjetima bazenskih kupališta te o zdravstvenoj ispravnosti bazenskih voda ("Narodne novine", broj 59/20) – utvrditi je li opremljeno bazensko kupalište uređajima za kontinuirano mjerenje pokazatelja te je li odgovorna osoba osigurala ručno mjerenje navedenih pokazatelja i korekciju njihovih vrijednosti šest puta dnevno u jednakim vremenskim razmacima od vremena otvaranja bazenskog kupališta.		
19.17	čl. 10. st. 2. tč. 3. i 4. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) i čl. 7. st. 5. Pravilnika o sanitarno-tehničkim i higijenskim uvjetima bazenskih kupališta te o zdravstvenoj ispravnosti bazenskih voda ("Narodne novine", broj 59/20)- utvrditi je li odgovorna osoba osigurava unos svih potrebnih pokazatelja u evidenciju rada bazenskog kupališta.		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

19.18	čl. 10. st. 2. tč. 3. i 4. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) i čl. 7. st. 6. Pravilnika o sanitarno-tehničkim i higijenskim uvjetima bazenskih kupališta te o zdravstvenoj ispravnosti bazenskih voda ("Narodne novine", broj 59/20)- utvrditi je li odgovorna osoba osigurala sukladno uputama proizvođača uređaja umjeravanje mjerača za ručno mjerenje, odnosno umjeravanje provodi jednom godišnje, je li izradila plan umjeravanja i vodi li evidenciju o provedbi umjeravanja.		
19.19	čl. 10. st. 2. tč. 3. i 4. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) i čl. 14. Pravilnika o sanitarno-tehničkim i higijenskim uvjetima bazenskih kupališta te o zdravstvenoj ispravnosti bazenskih voda ("Narodne novine", broj 59/20) – utvrditi im li bazensko kupalište dokument režima dodavanja vode za kupanje te se dnevno promijeni najmanje 1% ukupnog sadržaja bazenske vode s vodom za punjenje, što se provjerava s mjeračem količine dodane vode te upisuje li odgovorna osoba ukupnu količinu dodane vode za punjenje u evidenciju rada bazenskog kupališta.		
20.	Kemikalije i biocidni proizvodi		
20.1	čl. 26. stavak 1. točka 11. Zakona o kemikalijama ("Narodne novine", broj 18/13 i 115/18)- utvrditi je li pravna i fizička osoba koja obavlja djelatnost proizvodnje, stavljanja na tržište (prodaja na veliko i malo) i korištenja opasnih kemikalija imenovala odgovornu osobu za rad s opasnim kemikalijama		
20.2	čl. 26. stavak 1. točka 11. Zakona o kemikalijama ("Narodne novine", broj 18/13 i 115/18) - utvrditi jesu li radnici koji rade s opasnim kemikalijama i odgovorne osobe stekli znanje za rad s opasnim kemikalijama?		
20.3	čl. 26. stavak 1. točka 5. Zakona o kemikalijama ("Narodne novine", broj 18/13 i 115/18)- utvrditi jesu li radnici koji rade s opasnim kemikalijama i odgovorne osobe zdravstveno sposobne za rad s opasnim kemikalijama		
20.4	čl. 26. stavak 1. točka 3. Zakona o kemikalijama ("Narodne novine", broj 18/13 i 115/18) – utvrditi je li pravna, odnosno fizička osoba koja obavlja djelatnost s kemikalijama osigurala uvjete propisane Pravilnikom o uvjetima za obavljanje djelatnosti proizvodnje, stavljanja na tržište i korištenja opasnih kemikalija ("Narodne novine", broj 99/13, 157/13 i 122/14).		
21.	<u>COVID-19</u>		
21.1	Članak 7., a u svezi s člankom 47. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“, broj 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18 i 47/20) –utvrditi primjenjuju li se Odluke Stožera civilne zaštite Republike Hrvatske i Preporuke i Upute Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

	donesene radi trenutačne zaštite života i zdravlja pučanstva u Republici Hrvatskoj Preporuke sa nalaze na stranicama HZJZ https://www.hzjz.hr/wp-content/uploads/2020/03/Hoteli_i_smjestajne_jedinice_.pdf		
21.2	Članak 7.a i članak 10. Zakona o provedbi Uredbe 528/2012 o biocidnim proizvodima ("Narodne novine", br. 39/13, 47/14, 115/18, 62/20)- utvrditi je li na ulazu u objekt zatečen propisno pakiran, označen i odobren za stavljanje na raspolaganje biocidni pripravak - dezinficijens za posjetitelje		

22.	Ispunjavanje infrastrukturnih zahtjeva za prostore, prostorije i opremu za poslovanje s hranom i registracija objekata		
22.1.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata te o registraciji subjekata u poslovanju s hranom – utvrditi je li subjekt u poslovanju s hranom upisan u Upisnik registriranih objekata i subjekata koji vodi Ministarstvo zdravstva</p>		
22.2.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje I – stavak 2. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane - utvrditi je li raspored i veličina prostorija u kojima se posluje s hranom omogućuju:</p> <ul style="list-style-type: none"> - odgovarajuće održavanje, čišćenje i/ili dezinfekciju - higijensko obavljanje svih poslova i dobru higijensku praksu - zaštitu od kontaminacije i osobito suzbijane štetnika 		
22.3.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje II – stavak 1. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi jesu li podovi i zidovi (do odgovarajuće visine) izrađeni od vodonepropusnog, ne-upijajućeg, perivog i ne-klizajućeg materijala bez pukotina</p>		
22.4.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje II – Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi jesu li vrata i ostale površine i oprema izrađeni od glatkog, perivog, ne-upijajućeg</p>		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

	i neotrovnog materijala otpornog na koroziju		
22.5.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje II – stavak 1. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi jesu li stropovi ili unutarnja površina krova, te konstrukcije iznad glave izvedeni i izrađeni da sprečavaju nakupljanje prljavštine i smanjuju kondenzaciju te da sprečavaju razvoj neželjene plijesni i rasipanje čestica</p>		
22.6.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje II – stavak 1. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi jesu li površine (uključujući površinu opreme) u prostorima u kojima se rukuje hranom, a posebice one koje dolaze u doticaj s hranom održavani u dobrom stanju i jednostavne za čišćenje i, prema potrebi, dezinfekciju</p>		
22.7.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje I – stavak 7. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi je li u prostorijama u kojima se posluje s hranom osigurano odgovarajuće prirodno i/ili umjetno osvjetljenje. Svi bi prostori trebali imati dostatno osvjetljenje, a posebnu bi pozornost trebalo posvetiti osiguravanju prikladnog osvjetljenja u prostorima za pripremu i pregledavanje hrane. Rasvjetna tijela trebala bi biti takva da ih je lako čistiti te bi trebala biti opremljena štitnicima kako bi se u slučaju njihova oštećenja spriječila kontaminacija hrane</p>		
22.8.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje I – stavak 5. i 6.. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi je li u prostorima u kojima se posluje s hranom, te u sanitarnim prostorijama osigurana primjerena i dostatna prirodna ili umjetna izmjena zraka. Sustav za izmjenu zraka treba biti izveden na način da filtri i drugi dijelovi koji se moraju čistiti ili mijenjati budu lako dostupni</p>		
22.9.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje I – stavak 10. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane -</p>		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

	<p>utvrditi je su li osigurani čisti i dostani skladišni prostori i/ili prostorije (ovisno o kapacitetu) za sirovine, spremnike za hranu i ambalažu. U istoj se prostoriji smiju nalaziti samo proizvodi koji se smiju dodavati hrani, isključuje se zajedničko skladištenje s toksičnim proizvodima (npr. kemikalijama). Sredstva za čišćenje i dezinfekciju ne smiju se skladištiti u prostorijama u kojima se rukuje hranom</p>		
22.10.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje II – stavak 2. i 3.. Uredbe 852/2004 o higijeni – utvrditi je li osigurani odgovarajući prostor za čišćenje, dezinfekciju i skladištenje radnog pribora i opreme, te odgovarajući odvojeni uvjeti za pranje hrane. Ti prostori i oprema moraju biti od materijala otpornog na koroziju, moraju biti jednostavni za čišćenje i imati odgovarajući dovod tople i hladne vode te se moraju redovito čistiti i prema potrebi dezinficirati</p>		
22.11.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje I – stavak 9. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane- utvrditi je li osiguran odgovarajući garderobni prostor za osoblje. Poseban garderobni prostor trebao bi biti čist i ureda, ne bi smjelo upotrebljavati kao blagovaonicu, a trebao bi imati odvojene dijelove za svakodnevnu odjeću, čistu radnu odjeću i upotrijebljenu radnu odjeću</p>		
22.12.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje I – stavak 3. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi je li osiguran prikladan broj zahoda za zaposlenike s tekućom vodom, spojenih na učinkoviti odvodni sustav, a koji nisu otvoreni prema prostorijama u kojima se rukuje hranom. Mora biti osiguran odgovarajući broj umivaonika za pranje ruku, smještenih na prikladnim mjestima. Umivaonici za pranje ruku moraju imati toplu i hladnu tekuću vodu, sredstva za pranje ruku i higijensko sušenje. Poželjno je da se ispiranje vodom aktivira s pomoću nožne/ručne pedale te da se na strateškim mjestima postave podsjetnici na pranje ruku</p>		
22.13.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje I – stavak 4. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi da li su u radnim prostorima osigurani prostori pranje ruku opremljeni sapunima, dezinficijensima i ručnici za jednokratnu upotrebu. Poželjne su slavine kojima se ne upravlja ručno. Oprema za pranje hrane</p>		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

	mora biti odvojena od opreme za pranje ruku		
22.14.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje V – Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi jesu li svi predmeti, pribor i oprema s kojima hrana dolazi u doticaj moraju izrađeni, od takvog materijala i održavani u tako dobrom stanju da se opasnost od kontaminacije smanji na najmanju mjeru</p>		
22.15.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje IV – Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi ako se koriste prijevozna sredstva i/ili spremnici koji se upotrebljavaju za prijevoz hrane da se isti redovito čistite i održavaju u dobrom stanju kako bi se hrana zaštitila od kontaminacije. Posude u vozilima i/ili spremnici ne smiju se upotrebljavati za prijevoz bilo čega drugog osim hrane ako to može dovesti do kontaminacije. Ako se prijevozna sredstva i/ili spremnici upotrebljavaju i za prijevoz nečega drugoga osim hrane ili za prijevoz različite hrane istodobno, proizvodi moraju, prema potrebi, biti učinkovito odvojeni.</p>		
23.	Zbrinjavanje otpada i suzbijanje štetnika (DDD)		
23.1.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje VI - Uredbe (EZ) br. 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi jesu li osigurani odgovarajući uvjeti skladištenja i zbrinjavanja otpadaka hrane, nejestivih nusproizvoda i ostalog otpada</p>		
23.2.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje VI - Uredbe (EZ) br. 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi jesu li prostori za otpad projektirani na način koji će omogućiti njihovo čišćenje i zaštitu od ulaska životinja i štetnika</p>		
23.3.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje VI - Uredbe (EZ) br. 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi uklanjaju li se otpaci hrane, nejestivi nusproizvodi i ostali otpad iz</p>		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

	prostorija u kojima se nalazi hrana što je moguće prije kako bi se izbjeglo njihovo gomilanje		
23.4.	<u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u> prilog II - poglavlja VI - Uredbe (EZ) br. 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi jesu li za otpatke hrane i ostali otpad osigurani spremnici koji se mogu zatvoriti i koji su izrađeni na način da se mogu održavati u dobrom stanju te biti jednostavni za čišćenje i, prema potrebi, dezinfekciju		
23.5.	<u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u> Poglavlje II – prilog II - Uredbe (EZ) br. 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi jesu vanjski zidovi, prozori i vrata izvedeni da osiguraju zaštitu od štetnika. Na vanjskim zidovima ne smije biti pukotina ili rascjepa, na prozore je potrebno postaviti mrežu protiv insekata. Vrata je potrebno držati zatvorenima, osim pri utovaru ili istovaru. Ako bi zbog otvorenih prozora moglo doći do kontaminacije, prozori moraju tijekom proizvodnje ostati zatvoreni i blokirani		
23.6.	<u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u> čl.11.12.17. i 18. Pravilnika o načinu provedbe obvezatne dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije NN 35/07 + Uredba 852/2004 prilog II, poglavlje IX točka 4. – utvrditi provode li se mehaničke mjere dezinsekcije i deratizacije u objektu. Mehaničke mjere dezinsekcije podrazumijevaju čišćenje prostorija, pravodobno uklanjanje otpada i ostalog materijala pogodnog za razvoj štetnih člankonožaca (Arthropoda), preslagivanje zaliha, prevrtanje i isušivanje staništa, ugradnju prepreka (mreže), uporabu lovki i ljepljivih traka s ili bez atraktanata.		
23.7.	<u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u> čl. 20 i 21. Pravilnik o načinu provedbe obvezatne dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije - utvrditi posjeduje li subjekt u poslovanju s hranom izrađen plan i raspored izlaganja otrovnih mamaca u objektu od strane ovlaštenog izvođača		
23.8.	<u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u>		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

	<p>čl. 7. a u svezi članka 10. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti (Narodne novine br. 79/07, 113/08, 43/09, 47/20) + Uredba 852/2004 prilog II, poglavlje IX točka 4. – utvrditi provode li se DDD mjere u objektu koje obuhvaćaju pravilno postavljanje mamaca sukladno planu i rasporedu izrađenom od strane ovlaštene pravne osobe</p>		
23.9.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>čl. 20 i 21. Pravilnik o načinu provedbe obvezatne dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije - utvrditi jesu li deratizacijski mamci postavljeni u kutije od prikladnog materijala prema izrađenom planu</p>		
23.10.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>članak 30. Pravilnik o načinu provedbe obvezatne dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije NN 35/07 – utvrditi posjeduje li subjekt u poslovanju s hranom Potvrdu o provedenim obvezatnim DDD mjerama izdanu od ovlaštenog provoditelja. Za provedenu obvezatnu (preventivnu) DDD kao opću mjeru izvoditelj obvezatnih DDD mjera obvezan je korisniku obvezatnih DDD mjera, izdati Potvrdu o provedenoj obvezatnoj DDD mjeri na propisanom obrascu.</p>		
24.	Uspostava postupka, pranja, čišćenja i dezinfekcije, te kontrola zdravstvene ispravnosti vode		
24.1.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje I – stavak 1. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi jesu li prostorije i površine u kojima se posluje s hranom čiste, održavane i u dobrom stanju</p>		
24.2.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje V – Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi jesu li svi predmeti, pribor i oprema s kojima hrana dolazi u doticaj učinkovito očišćeni i, prema potrebi, dezinficirani. Čišćenje i dezinfekcija moraju se obavljati dovoljno često da se izbjegne svaka opasnost od kontaminacije</p>		
24.3.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>čl. 4. stavak 3.b – Uredbe 852/2004 o higijeni hrane + članak 8. stavak 2. točka 8. Pravilnika o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na</p>		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

	<p>načelima HACCP sustava – utvrditi ima li subjekt u poslovanju s hranom izrađen plan čišćenja kao posebnu higijensku mjeru potrebnu za postizanje ciljeva ove Uredbe, te provodi li subjekt u poslovanju s hranom postupke pranja, čišćenja i dezinfekcije u skladu s planom. Planom čišćenja mora biti definirano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - što, kada i kako se čisti uvažavajući uobičajene mjere: uklanjanje vidljive nečistoće → čišćenje → ispiranje → dezinfekcija → ispiranje, - popis sredstva za čišćenje i način čišćenja opreme (ovisno o tome je li riječ o manje kontaminiranom prostoru ili vrlo kontaminiranom prostoru). - trebale bi biti raspoložive i tehničke informacije o deterdžentima, sredstvima za dezinfekciju (npr. aktivni sastojak, vrijeme djelovanja, koncentracija 		
24.4.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>čl. 14. stavak 1. podstavak 2. i 7. Zakona o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima + Pravilnik o učestalosti kontrole i normativima mikrobiološke čistoće u objektima pod sanitarnim nadzorom – utvrditi provodi li subjekt u poslovanju s hranom kontrolu mikrobiološke čistoće u objektu najmanje jednom u šest mjeseci</p>		
24.5.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje VII – stavak 1. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi je li subjekt osigurao dovoljnu opskrba vodom za ljudsku potrošnju, te dolazi li voda iz javne vodoopskrbe ili vlastitih sustava (bunara). Led koji dolazi u doticaj s hranom ili koji može kontaminirati hranu mora biti napravljen od zdravstveno ispravne vode za ljudsku potrošnju</p>		
24.6.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>čl. 11. stavak 1. Pravilnika o parametrima sukladnosti i metodama analize vode za ljudsku potrošnju + članak 8. stavak 2. točka 9. Pravilnika o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava – utvrditi je li subjekt u poslovanju s hranom izradio godišnji plan uzorkovanja vode za ljudsku potrošnju koju koristi u svom objektu sukladno opsegu i vrsti svog poslovanja na parametre propisane u prilogu II. točki 1. Pravilnika, kao i na parametre od značaja za vlastitu unutarnju mrežu u laboratorijima iz članka 13. stavak 1. i 3. Zakona o vodi za ljudsku potrošnju, najmanje jedan puta godišnje</p>		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

24.7.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>čl. 11.stavak 2. Pravilnika o parametrima sukladnosti i metodama analize vode za ljudsku potrošnju + članak 8. stavak 2. točka 9. Pravilnika o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava – utvrditi je li subjekt koji posluje s hranom u ugostiteljskom objektu koji nije spojen na sustav javne vodoopskrbe već se vodom opskrbljuje iz vlastitog sustava redovito provodi analizu uzorke vode za ljudsku potrošnju najmanje četiri puta godišnje tijekom svakog tromjesečja za svaki objekt, a po potrebi i češće, radi provjere sukladnosti parametara propisanih u Prilogu II. u Tablici 1. Pravilnika</p>		
25.	Zdravlje, osobna higijena i izobrazba djelatnika		
25.1.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje VIII – stavak 1. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi održava li svaka osoba koja radi u prostoru za rukovanje hranom visok stupanj osobne čistoće i nositi li prikladnu, čistu i, prema potrebi, zaštitnu odjeću</p>		
25.2.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje VIII – stavak 2. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi ima li subjekt u poslovanju s hranom uspostavljene procedure kojima osigurava da osobe koje boluju od bolesti koje se mogu prenijeti hranom ne rukuju sa hranom. Nijednoj osobi koja boluje od bolesti što se može prenijeti hranom ili koja je nositelj takve bolesti, kao ni osobama koje imaju, na primjer, inficirane ozljede, kožne infekcije i rane ili proljev ne smije se dopustiti rukovanje hranom ili ulazak u prostor u kojemu se rukuje hranom, u kakvom god svojstvu, ako postoji bilo kakva opasnost od izravne ili neizravne kontaminacije. Svaka takva osoba koja radi u poduzeću koje posluje s hranom i koja bi mogla lako doći u doticaj s hranom mora subjektu u poslovanju s hranom odmah prijaviti svoju bolest ili simptome i, po mogućnosti, njihove uzroke. Subjekti moraju osigurati da osoblje prijavljuje ukoliko ne ispunjava propisane zdravstvene zahtjeve</p>		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

25.3.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje XII Uredbe 852/2004 o higijeni hrane + čl. 6. Pravilnika o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava – utvrditi jesu li osobe koje rukuju hranom upućene i/ili osposobljene za pitanja higijene hrane, sukladno zahtjevnosti posla koji obavljaju</p>		
25.4.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u> (primjenjivo samo u slučaju uspostave vlastitog sustava samokontrole)</p> <p>prilog II - poglavlje XII Uredbe 852/2004 o higijeni hrane + čl. 6. Pravilnika o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava – utvrditi jesu li osobe koje su odgovorne za razvoj i održavanje postupka sustava samokontrole temeljenih na načelima HACCPa ili za primjenu odgovarajućih vodiča prošla odgovarajuću izobrazbu o primjeni načela HACCPa</p>		
25.5.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>čl. 37. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti – utvrditi posjeduju li svi djelatnici Potvrdu o položenom tečaju zdravstvenog odgoja, ne stariju od 5 godine, osim ako nisu dvije godine nakon škole trgovačke ili ugostiteljske. Osobe koje na svojim radnim mjestima u proizvodnji ili prometu hranom dolaze u dodir s hranom i predmetima koji dolaze u neposredan dodir s hranom te osobe koje rade na pripremi i serviranju hrane moraju imati potrebna znanja o zdravstvenoj ispravnosti hrane i osobnoj higijeni</p>		
25.6.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>članak 26. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti – utvrditi imaju li svi djelatnici koji na radnom mjestu dolaze u dodir s hranom uredno ovjerenu sanitarnu iskaznicu ne stariju od 1 godine</p>		
26.	Sigurno rukovanje s hranom, održavanje hladnog lanca i kontrola temperature		
26.1.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje XI – stavak 2. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi čuvaju li se sve sirovine, svi sastojci kao i gotovi proizvodi pod</p>		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

	odgovarajućim uvjetima koji sprečavaju štetne promjene i koji ih štite od kontaminacije.		
26.2.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje XI – stavak 3. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi da je u svim fazama rukovanja hrana zaštićena od svake kontaminacije koja bi je mogla učiniti neprikladnom za prehranu ljudi, štetnom za zdravlje. Za pravilno rukovanje i ispunjavanje navedenog zahtjeva važno je pridržavati se minimalno slijedećih pravila:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprječavanje križne kontaminacije hrane drugom vrstom hrane (sirovom) ili preko ruku, opreme (daske za rezanje, noževi, posuđe, ...), radnih površina, noževa i drugog pribora, - pridržavanje higijenskih pravila prije povratka na posao sa stanke za jelo - pri određivanju uvjeta skladištenja primjenjivati načelo „prvi unutra – prvi van” ili „prvi kojemu istječe rok trajanja – prvi van” - dostupnost u skladištu za pregled sa svih strana (npr. ne postavljati izravno na pod, uza zid...) - temeljitim pranjem zdravstveno ispravnom tekućom vodom (voća i povrća) - termičkom obradom -filozofija 4O – odvoji, ohladi, operi i obradi 		
26.3.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje XI – stavak 3. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi da u svim fazama rukovanja za gotovu hrana za koju se pružaju informacije o prisutnosti alergena dana informacija pouzdana. Alergeni predstavljaju opasnost stoga je subjekt u poslovanju s hranom dužan utvrdi koji su alergeni relevantni za određeni proizvod i osigurati preventivnu strategiju sljedećim pristupom:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jamstvima dobavljača sirovina i drugih sastojaka trebalo osigurati pouzdane informacije o alergenima - primjenom stroge mjere za smanjenje križne kontaminacije: odvajanje proizvoda koji potencijalno sadržavaju alergene od drugih proizvoda u vrijeme proizvodnje, različite proizvodne linije, spremnici i skladištenje, posebna metodologija rada, svijest radnika i poštovanje 		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

26.4.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>čl. 4. stavak 3. d. + prilog II - poglavlje XI – stavak 5. + poglavlje I – stavak 2 - Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi čuvaju li se sve sirovine, sastojci, polupreradeni i konačni proizvodi koji mogu pogodovati razmnožavanju patogenih mikroorganizama ili stvaranju toksina na temperaturama ne predstavljaju rizik za zdravlje. Hladni se lanac ne smije prekidati. To podrazumijeva da su osigurane prikladne prostorije za rukovanje i skladištenje hrane i sirovina pri kontroliranim temperaturama, a koji su dostatni za održavanje hrane na odgovarajućoj temperaturi jer su dovoljno velike da se u njima mogu skladištiti sirovine odvojeno od prerađenih proizvoda, kao i dovoljno odvojenog prostora za skladištenje u hladnjacima. Međutim, dopuštena su ograničena razdoblja bez kontrolirane temperature zbog praktičnosti rukovanja tijekom pripreme, prijevoza skladištenja, izlaganja i posluživanja hrane, pod uvjetom da to ne predstavlja rizik za zdravlje</p>		
26.5.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>čl. 4. stavak 3.c + prilog II - poglavlje I – stavak 2. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi jesu li osigurani prikladna oprema i uređaji za praćenje/bilježenje temperature. Oprema i uređaji za mjerenje/bilježenje podataka (npr. termometri) trebali bi biti čisti, a oprema prikladna za dolazak u dodir s hranom</p>		
26.6.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje XI – stavak 6. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane - utvrditi da se hrana koja se mora držati ili posluživati na niskim temperaturama nakon zadnje faze termičke obrade, ili zadnje faze pripreme što je moguće prije ohladiti na temperaturu koja ne predstavlja rizik za zdravlje</p>		
26.7.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>prilog II - poglavlje XI – stavak 6. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane – utvrditi ako se provode postupci odmrzavanja hrane da se isti obavljaju na takav način da opasnost od razvoja patogenih mikroorganizama ili stvaranja toksina u hrani bude svedena na najmanju mjeru. Tijekom odmrzavanja, hranu treba podvrgnuti temperaturama koje ne predstavljaju</p>		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

	<p>rizik za zdravlje. Ako bi tekućina koja nastaje otapanjem mogla predstavljati rizik za zdravlje, mora se na odgovarajući način riješiti njezino odvodnjavanje.</p>		
27.	Uspostava sustava i postupka temeljenih na načelima HACCP sustava		
27.1.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>čl. 5. Uredba 852/2004 + čl. 7. stavak 3. Zakona o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu – utvrditi je li subjekt u poslovanju s hranom uspostavio sustave samokontrole temeljen na načelima HACCPa. Za ugostiteljske objekte tipa „HOTEL“ sustav samokontrole može biti uspostavljen na slijedeći način:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uspostavom vlastitog sustava - korištenjem odobrenih vodiča 		
27.2.	<p><u>Subjekt u poslovanju s hranom uspostavio je sustava primjenom Vodiča</u></p> <p>čl.14. Pravilnika o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava + Uredba 852/2004 članak 5., a u svezi s člankom 7. stavak 3. Zakona o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu – utvrditi je li subjekt u poslovanju s hranom koji je u objektu uspostavio sustav i postupke temeljene na načelima HACCP sustava korištenjem pozitivno ocijenjenih vodiča primjenjuje vodič u cijelosti. Primjena Vodiča u cijelosti podrazumijeva ocjenu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Je li korišten prikladan vodič 2. Odgovara li tijekom procesa pripreme/proizvodnje hrane procesu definiranom u vodiču 3. Je li subjekt sukladno vodiču definirao sve KKT/KT? 4. Jesu li subjekt u poslovanju s hranom za sve relevantne KKT/KT uspostavio praćenje parametara propisanih odobrenim Vodičem? 5. Primjenjuje li subjekt praćenje svih parametara na KKT/KT sukladno učestalosti propisanoj u Vodiču? 6. Primjenjuje li se aktivnost praćenja određenih parametara KKT-a na način kako je propisano Vodičem? 7. Primjenjuje li subjekt u poslovanju s hranom korektivne mjere Propisane Vodičem u slučaju odstupanja? 8. Provodi li verifikacija na način propisna vodičem 9. Je li SPH preuzeo/uspostavio sve potrebne procedure i planove te vodi li o tome propisane evidencije 		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

27.3.	<p><u>Subjekt u poslovanju s hranom uspostavio je sustava primjenom Vodiča</u></p> <p>čl.14. Pravilnika o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava + Uredba 852/2004 članak 4. stavak 3.e – utvrditi provodi li subjekt u poslovanju s hranom analize hrane učestalošću propisanom Vodičem u svrhu verifikacije učinkovitosti uspostavljenog sustava samokontrole</p>		
27.4.	<p><u>Subjekt u poslovanju s hranom uspostavio vlastiti sustav samokontrole</u></p> <p>čl. 16. stavak 1. Pravilnika o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava + Uredba 852/2004 članak 5. utvrdit je li subjekt u poslovanju s hranom proveo pripremne korake za analizu opasnosti koji uključuju: osnivanje time, izrada dijagrama tijeka i opisa proizvoda</p>		
27.5.	<p><u>Subjekt u poslovanju s hranom uspostavio vlastiti sustav samokontrole</u></p> <p>čl. 17. Pravilnika o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava + Uredba 852/2004 članak 5. stavak 2a – utvrditi je li subjekt u poslovanju s hranom izradio analizu svih opasnosti (biološke, kemijske i fizičke) za koje se može realno očekivati da će se manifestirati u svim fazama njegovog procesa, te uključuje li analiza opasnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - procjenu opasnosti - učinkovite kontrolne i preventivne mjere 		
27.6.	<p><u>Subjekt u poslovanju s hranom uspostavio vlastiti sustav samokontrole</u></p> <p>čl. 18. stavak 1. Pravilnika o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava + Uredba 852/2004 članak 5. stavak 2b – utvrditi je li subjekt u poslovanju s hranom definirao KKT (kritične kontrolne točke) u fazama u kojima je kontrola neophodna kako bi se opasnost svela na prihvatljivu razinu</p>		
27.7.	<p><u>Subjekt u poslovanju s hranom uspostavio vlastiti sustav samokontrole</u></p> <p>čl. 18. stavak 2. Pravilnika o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava + Uredba 852/2004 članak 5. stavak 2c – utvrditi je li subjekt za svaku KKT utvrdio vrijednosti koje razdvajaju prihvatljivo od neprihvatljivog, odnosno je su li utvrđene kritične granice</p>		
27.8.	<p><u>Subjekt u poslovanju s hranom uspostavio vlastiti sustav samokontrole</u></p> <p>čl. 18. stavak 1. Pravilnika o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava + utvrditi jesu li koraci koji nisu</p>		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

	KKT, a važni su za sigurnost hrane identificirani kao KT (kontrolne točke)		
27.9	<p><u>Subjekt u poslovanju s hranom uspostavio vlastiti sustav samokontrole</u> članak 19. Pravilnika o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava + Uredba 852/2004 članak 5. stavak 2d – utvrditi je li subjekt uspostavio postupke sustavnog praćenja KKT i KT koji obuhvaćaju sljedeće:</p> <ul style="list-style-type: none"> - metode mjerenja i opažanja, - uređaje za praćenje, - učestalost, - odgovorne osobe - evidencije 		
27.10.	<p><u>Subjekt u poslovanju s hranom uspostavio vlastiti sustav samokontrole</u> čl. 20. Pravilnika o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava + Uredba 852/2004 članak 5. stavak 2e – utvrditi je li subjekt u poslovanju s hranom uspostavio korektivne mjere koje je potrebno poduzeti kada se praćenjem se utvrdi da KKT i KT nije pod kontrolom i sadrže li korektivne mjere odgovornu osobu i opis postupaka koji su potrebni da se utvrdi uzrok odstupanja i ispravljanje nesukladnosti</p>		
27.11	<p><u>Subjekt u poslovanju s hranom uspostavio vlastiti sustav samokontrole</u> čl. 22. Pravilnika o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava + Uredba 852/2004 članak 5. stavak 2f – utvrditi je li subjekt u poslovanju s hranom uspostavio postupke verifikacije kojima bi se potvrdila učinkovitost sustava samokontrole</p>		
27.12.	<p><u>Subjekt u poslovanju s hranom uspostavio vlastiti sustav samokontrole</u> čl. 22. stavak 3. Pravilnika o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava – utvrditi uključuju li metode verifikacije analize proizvoda i ispitivanja uvjeta proizvodnje, te provode li se iste propisanom učestalošću</p>		
27.13.	<p><u>Subjekt u poslovanju s hranom uspostavio vlastiti sustav samokontrole</u> čl. 20. stavak 4 i članak 23. Pravilnika o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava – utvrditi je li SPH uspostavio dokumentaciju i evidencije razmjerno prirodi i opsegu poslovanja, te vodi li SPH ažurno propisanu dokumentaciju i evidencije</p>		
28.	Udovoljavanje propisanim zahtjevima za sirovinu i gotov proizvod, te osiguranje sljedivost hrane		
28.1	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u> prilog II - poglavlje IX – stavak 1. Uredbe 852/2004 o higijeni hrane -</p>		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

	<p>utvrditi prima li subjekt u poslovanju s hranom samo hranu iz pouzdanih izvora koji osiguravaju prikladnost gotovog proizvoda. U tu svrhu subjekt u poslovanju s hranom može:</p> <ul style="list-style-type: none"> - definirati ulazne specifikacije za sirovinu i osiguranje propisanih kriterija od strane dobavljača (dostava popratnih analitičkih izvještaja od dobavljača) <p>ili</p> <ul style="list-style-type: none"> - utvrđivati prihvatljivost na temelju operativnih kriterija kao što su: homogenost isporučene robe, poštovanje dogovorenog roka isporuke, točnost dostavljenih podataka, dostatan rok trajanja ili svježina, upotreba čistih i prikladno opremljenih prijevoznih sredstava, svijest o važnosti higijene kod vozača i drugih osoba koje rukuju hranom tijekom prijevoza, ispravna temperatura tijekom prijevoza, dugoročno zadovoljstvo itd. Većinu tih pitanja trebalo bi provjeriti u okviru kontrole primitka. 		
28.2.	<p><u>Ugostitelj kao subjekt u poslovanju s hranom</u></p> <p>Čl. 18. Uredbe 178/2002 - o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani – utvrditi je li subjekt u poslovanju s hranom uspostavio sustav sljedivosti. Sustav sljedivosti znači da je subjekti u poslovanju s hranom u mogućnosti identificirati svaku osobu koja ga je opskrbljivala hranom, ili svakom drugom stvari koja je namijenjena ugradnji ili se može očekivati da će se ugraditi u hranu . S tim ciljem, subjekti uspostavljaju sustave i postupke koji omogućavaju da takva informacija bude dostupna nadležnim tijelima na njihov zahtjev, a hrana koja se stavlja na tržište mora biti odgovarajuće je označena ili na drugi način identificirana kako bi se omogućila sljedivost putem odgovarajuće dokumentacije.</p> <p>U svrhu uspostave sljedivosti subjekti u poslovanju s hranom dužni su čuvati ulaznu dokumentaciju (račune, otpremnice, primke) na temelju koje mogu dokazati porijeklo sirovine i hrane.</p>		
28.3.	<p>Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata te o registraciji subjekata u poslovanju s hranom + članak 6. Pravilnika o oznakama ili znakovima koje određuju seriju ili LOT kojem hrana pripada – utvrditi je li sva hrana životinjskog porijekla koju je subjekt nabavio potječe iz legalni odobrenih ili registriranih veterinarskih objekata i je li označena oznakom zdravstvene ispravnosti i identifikacijskom oznakom, osim ako ne potječe iz registriranog objekta, te je li sva originalno zapakirana hrana životinjskog porijekla označena oznakom lota</p>		
28.4.	<p>Provedbena Uredbom Komisije (EU) br. 931/2011 – utvrditi je li subjekti u poslovanju s hranom osigurao da sva hrana životinjskog porijekla koja je</p>		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora

	<p>zaprimljena od drugog subjekta ima prateći komercijalni dokument (otpremnica, račun i slično) koji obavezno mora sadržavati slijedeće podatke:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Točan naziv (opis)hrane</i> - <i>Volumen ili količinu hrane</i> - <i>Naziv i adresu SPH od kojeg se hrana otprema</i> - <i>Naziv i adresu pošiljatelja (vlasnika) ako je različit od SPH od kojeg se hrana otprema</i> - <i>Naziv i adresu SPH kojemu se hrana doprema</i> - <i>Naziv i adresu primatelja (vlasnika) ako je različit od SPH kojemu se hrane doprema</i> - <i>Referencu kojom se identificira partija, serija ili pošiljka, kako je odgovarajuće- LOT *(odnosno rok trajnosti u danu, mjesecu, godini)</i> <i>Datum otpreme</i> 		
28.5.	Pravilnik o informiranju potrošača o nepretpakiranoj – utvrditi je li subjekt u poslovanju s hranom na prikladan način krajnjem potrošaču pružito informacije o alergenima prisutnim u proizvodima		

Pečat i potpis nadzirane osobe

Potpis inspektora
