

## 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)*

### 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 energetskim 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 0°C 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 odlažu 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*

## **Član 17**

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 prozračne, 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.

## **Član 18**

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 poreklu.

### *Pomoćne prostorije*

## **Član 19**

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.

## **Član 20**

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.

## **Član 21**

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.

## **Član 22**

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

Podovi u umivaonicima 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 drugom prostorijom.

## **Član 25**

Za ličnu higijenu žena obezbeđuje se posebna prostorija, odvojena od ostalih pretprostorom, opremljena posebnim kabinama i umivaonicima 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 provetravanje.

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 m<sup>2</sup> 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 međuuticaju.

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**

Skладиšta 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".