

На основу члана 3. Закона о заштити становништва од заразних болести ("Службени гласник Републике Српске", број 10/95), члана 30. става 1. алинеја 8. Закона о локалној самоуправи ("Службени гласник Републике Српске", број 101/04, 42/05 и 118/05), члана 28. Статута Општине Козарска Дубица ("Службени гласник Општине Козарска Дубица", број 5/06 - пречишћен текст, 6/07, 12/07 и 2/08) и члана 103. Пословника о раду Скупштине општине Козарска Дубица – пречишћен текст („Службени гласник Општине Козарска Дубица“, број 3/08), Скупштина општине Козарска Дубица на Шестој радној сједници одржаној дана 01.06.2009. године, донијела је

О Д Л У К У
О САНИТАРНО-ХИГИЈЕНСКИМ МЈЕРАМА У ОБЈЕКТИМА ЗА ПРОИЗВОДЊУ
И ПРОМЕТ ЖИВОТНИХ НАМИРНИЦА И ПРЕДМЕТА ОПШТЕ УПОТРЕБЕ И
ДРУГИМ ЈАВНИМ ОБЈЕКТИМА

I - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

У циљу заштите здравља људи, овом одлуком прописују се санитарно-хигијенске мјере (у даљем тексту: мјере) на подручју општине Козарска Дубица, у области гдје нису регулисане другим прописима.

Члан 2.

Санитарно-хигијенским мјерама у смислу ове одлуке, сматрају се мјере за обезбјеђење санитарно-хигијенских услова у објектима у којима се пружају услуге и врши производња и промет животних намирница и предмета опште употребе.

Члан 3.

Под објектима у смислу ове одлуке, подразумјевају се објекти (занатски, трговински, угоститељски, васпитно-образовни, здравствени, спортски, културни и други објекти), за које су овом одлуком прописане санитарно-хигијенске мјере.

II - ОДРЖАВАЊЕ ЧИСТОЋЕ У ОБЈЕКТИМА

Члан 4.

Одржавање чистоће у објектима остварује се редовним и ванредним чишћењем и предузимањем других мјера за одржавање чистоће.

Члан 5.

Власници објеката, наведених у члану 3. ове одлуке, дужни су да подузимају мјере на одржавању чистоће у својим објектима.

Члан 6.

Мјерама за одржавање чистоће треба обезбиједити испуњавање санитарно-хигијенских услова за нормално кориштење објекта и задовољавајући естетски изглед.

Сматра се да су објекти чисти ако су уредно окречени, те да на уређајима у просторијама које се користе нема примјетних трагова прашине и других нечистоћа.

Кречење просторија се врши по потреби, а ако се у њима врши производња животних намирница, исте се морају кречити сваке године.

Члан 7.

Вријеме, средства и начин чишћења треба ускладити тако да се чишћењем не узнемиравају грађани буком, дјеловањем штетних материја, неугодних мириса, стварањем прашине, или на други начин, као и да се не оштећују објекти.

Члан 8.

Редовним чишћењем обезбјеђује се уклањање нечистоће, која настаје уобичајеним кориштењем објеката.

Члан 9.

Ванредно чишћење се предузима када се, због повећаног обима или интензитета кориштења објеката, не обезбјеђује довољна чистоћа редовним чишћењем.

Члан 10.

Ванредно чишћење се обавезно предузима:

- у току и након већих временских непогода,
- код већих кварова на водоводним, канализационим и другим инсталацијама,
- у вријеме предузимања посебних мјера, у циљу сузбијања и спречавања заразних болести, или у циљу заштите животне околине.

Члан 11.

Ванредно чишћење може да нареди орган управе задужен за инспекцијске послове, који врши контролу над радом објеката наведених у члану 3. ове одлуке.

Надлежни орган управе за инспекцијске послове је обавезан да нареди ванредно чишћење, односно кречење објекта, када утврди приликом инспекцијских контрола, да су просторије у којима се врши производња и промет животних намирница и предмета опште употребе неокречене, односно нечисте.

Члан 12.

Власници пословних просторија обавезни су одржавати чистоћу у двориштима, и на земљишту које служи редовној употреби објекта, у складу са мјерама и на начин прописан у члану 6. и 7. ове одлуке.

III - УСЛОВИ И МЈЕРЕ ЗА ПРОИЗВОДЊУ ЖИВОТНИХ НАМИРНИЦА И ПРЕДМЕТА ЗА ОПШТУ УПОТРЕБУ

Члан 13.

За производњу животних намирница и предмета опште употребе потребно је обезбједити пословни простор. Пословни простор мора да у свом саставу има слиједеће просторије:

1. простор или просторију за складиштење сировина потребних за производњу одређених производа,
2. простор за припрему производа,

3. производни простор,
4. простор или просторију за складиштење или одлагање готових производа,
5. просторију за смјештај гардеробе запослених радника,
6. просторију за санитарно-хигијенске потребе радника и
7. простор за продају готових производа, односно пружање услуга.

Лица која раде у производњи и промету животних намирница и предмета опште употребе дужна су, да носе посебну одјећу и обућу, и то када раде:

1. У производњи намирница (јела, напитака, хљеба, млијека и производа од млијека, посластичарских производа и сл.), хлаче, блузу односно мантил, капу односно повезачу и кецуљу бијеле боје и одговарајућу обућу (папуче, патике, чизме и ципеле);

2. На клању стоке или перади: радни комбинезон од непромочивог материјала, кецељу и чизме од гуме.

Власници пословних објеката дужни су за своје раднике као и за себе обезбједити радну одјећу и обућу, као и услове за одржавање исте.

Члан 14.

Пословни простор мора бити изграђен и уређен тако да се у њему може вршити производња животних намирница и предмета за општу употребу, у складу са законом прописаним санитарно-техничким условима за обављање одговарајуће дјелатности (висина пословног простора, подови, зидови, расвјета, вентилација, уклањање отпадних материја и др.).

Члан 15.

Пословни простор намјењен за производњу животних намирница и предмета за општу употребу (зависно од врсте производне дјелатности), мора бити снабдјевен опремом и уређајима потребним за производњу хигијенски исправног производа, те средствима и опремом за заштиту здравља производних радника и животне средине.

Члан 16.

Просторије за производњу животних намирница морају бити чисте.

Отпад из производних просторија се мора одлагати у одговарајуће канте, или вреће које се држе на одређеном мјесту у објекту, а напоље износи у дане одвоза смећа и ставља на мјесто одређено за одлагање отпада.

Члан 17.

Околина објекта у којем се врши производња животних намирница и пружају угоститељске услуге мора бити уређена.

Прилаз објекту мора бити уређен.

У околини објекта је забрањено држање амбалаже. Иста се може држати искључиво у пословном простору.

Члан 18.

Готови производи се могу држати у просторијама одређеним за смјештај готових производа.

Исти морају бити у затвореним посудама (течни производи) или смјештени у витрине гдје су заштићени од прашине и других штетних утицаја.

Члан 19.

За производњу пекарских, сластичарских, бурегијских и сл. производа, као и за печење прасади, јагњади, пилића и сл. није дозвољена употреба мазута, лож уља, нафте и осталих уља.

Члан 20.

Јела која се служе у угоститељским објектима могу се припремати искључиво у просторијама које се налазе у саставу објекта и које су намјењене за производњу истих.

Члан 21.

Сластичарске и бурегијске радње морају имати:

- просторију и опрему за смјештај намирница,
- простор за прање суђа,
- просторију за смештај одјеће (са гардеробним ормарима),
- просторију за услуживање гостију и радионицу.

Зидови ових просторија морају бити обложени керамичким плочицама или глетовани и премазани масном бојом у висини од 1,80 метара.

Подови морају бити од керамичких плочица, а у просторијама радионице морају бити уграђени сливници за одвод воде.

Висина зидова у пословним просторијама мора бити најмање 2,50 м.

Члан 22.

Сластичарска радња мора имати следећу опрему и уређаје:

- сто од тврдог материјала одговарајуће величине, глатке површине отпорне на корозију,
- глатку радну површину, која не подлијеже корозији, за припрему тијеста,
- витрина за готове производе,
- пећ за печење производа,
- довољан број посуђа,
- уређај за хлађење производа,
- хигијенску приручну канту,
- дводјелни судопер са топлим и хладном текућом водом,
- ормар за смјештај чистог посуђа и прибора и
- цједило за суђе и прибор.

Члан 23.

Просторије у којима се услужују посластице морају имати:

- тезгу од тврдог материјала са глатком површином која не подлијеже корозији,
- затворену стаклену витрину за готове производе,
- једнообразне столове и столице,

- одговарајуће посуђе и прибор за манипулисање производима,
- расхладну затворену витрину за излагање и чување производа,
- уређаје за хлађење и точење напитака и
- уређај за производњу сладоледа и опрему за хлађење и држање сладоледа.

Члан 24.

Услови из члана 22. и 23. ове одлуке мора испуњавати и бургеријска радња, с тим што не мора имати расхладну витрину за готове производе и уређаје потребне за производњу и држање сладоледа.

Члан 25.

Није дозвољена ручна производња сладоледа, као ни држање сладоледа ван расхладног уређаја.

Није дозвољено држање апарата за производњу сладоледа изван пословног простора.

Члан 26.

Печење кокица врши се у посудама прикљученим на електричну струју или на плинске пећи, а печење кестење уз употребу угља.

IV - ПРОМЕТ ЖИВОТНИХ НАМИРНИЦА И ПРЕДМЕТА ОПШТЕ УПОТРЕБЕ

Члан 27.

Поред услова који су прописани подзаконским актима, објекти у којима се врши промет животних намирница и предмета за општу употребу, морају испуњавати следеће услове:

- просторије морају бити чисте,
- отпад се мора одлагати у одговарајуће посуде (пластичне канте или најлон вреће) и држати на одређеном мјесту у објекту, а ван објекта износити и одлагати у контејнере или на одређено мјесто за одлагање смећа у дане одвоза отпада,
- околина објекта мора бити уређена, као и прилаз објекту,
- амбалажа се не смије држати око објекта или у простору намјењеном за купце. Исте се држе у простору за смјештај амбалаже,
- у продајном простору, као и испред продајног простора, забрањено је конзумирање алкохолних пића и пива, ако то није у складу са дјелатношћу.

Члан 28.

Животне намирнице у продајном објекту морају бити ускладиштене, или изложене у складу са условима предвиђеним декларацијом за дотични производ.

Животне намирнице морају бити изложене на полице, или смјештене у расхладне уређаје.

Члан 29.

Незапаковано воће и поврће мора бити изложено на посебне полице и одвојене од осталих производа. Исто се не смије излагати ван пословног објекта, незаштићено од утицаја околине.

Прехрамбени производи морају бити одвојени од непрехрамбених производа.

Одредбе претходног става се не односе на продају воћа и поврћа у оквиру зелене пијаце.

Члан 30.

Сирово месо и сухомеснати производи, као и млијеко и млијечни производи, морају се држати у расхладним уређајима ако декларацијом није другачије прописано.

Сирово месо у расхладном уређају мора бити одвојено од сухомеснатих производа преградом.

Члан 31.

Сирово месо и сухомеснате производе, као и производе од млијека, забрањено је држати на расхладним витринама и пултовима, и на другим мјестима ван расхладних витрина.

Члан 32.

У продајним објектима је забрањено продавати производе без декларације и сирово месо које није прегледано од стране ветеринарског инспектора.

Члан 33.

Нарезани сухомеснати производи и незапаковани млијечни производи могу се продавати користећи посебан прибор (хватаљке, кашике, папир и сл.) и исти се замотавају у одговарајући бијели папир, а сирово месо и млијечни производи у одговарајући бијели намјењен за паковање меса.

Пекарски производи се морају, до половине, замотавати у бијели папир, или ставити у папир кесе, а у продаји не смију бити изложени на дохват руке купцима.

Члан 34.

У објектима у којима се врши продаја сировог меса мора постојати:

- расхладна витрина и расхладна комора,
- радни сто за обраду меса,
- пањ, двије даске за сјечење меса (за свјеже месо и сухомеснате производе),
- прибор за сјечење меса,
- судопер са текућом топлом и хладном водом за прање прибора и руку.

Пањ за сјечење меса мора да буде од тврдог дрвета. Површина не смије да има пукотине и иста мора да буде равна и остругана.

Алат и прибор за сјечење сировог меса не смије да се употребљава за сјечење производа од меса. За сјечење производа од меса, мора се обезбједити посебан алат и прибор.

Површина радних столова за припрему и обраду меса мора да буде од материјала који се лако чисти и одржава (лим, ултрапласт, и сл.) и не смије имати пукотина.

Члан 35.

У објектима у којима се врши израда кобасица и другог обликованог меса, поред продајног простора, мора бити одвојен простор за израду таквих производа и он мора

имати расхладни уређај, радни сто, дводјелни судопер са текућом хладном и топлом водом за прање посуђа и прибора за израду ових производа.

За смјештај и чување зачина и адитива, треба обезбједити затворени смјештајни простор.

Мљевено обликовано месо се не смије мијешати ручно.

Члан 36.

Уређаји и прибор у продавници намирница треба, сваког дана по завршетку рада, опрати топлом водом и детерџентом.

Расхладни уређај се мора држати чист, а прање и чишћење се врши према упутству произвођача.

Пањ и даска за сјечење меса и сухомеснатих производа морају се редовно чистити, а пањ стругати и осолити.

Сир и хљеб се не смију резати на дасци на којој се режу сухомеснати производи.

Члан 37.

У продавницама у којима се врши промет сировог меса, може се одобрити и израда мљевеног, и мљевеног обликованог меса, ако продавница има посебан простор и прибор за израду тог меса.

Члан 38.

Мљевено сирово месо се може продавати купцу на његов захтјев, с тим што се месо меље у присуству купца.

У расхладним уређајима није дозвољено држање мљевеног меса.

Члан 39.

Радници који продају сирово месо, који раде на сјечењу и припремању печеног меса у угоститељским објектима, на припремању и сјечењу бурека, припремању ћевапа и других јела са роштиља, у вријеме вршења наведених радњи не могу вршити наплату у новцу, нити руковати новцем.

Одредбе из става 1. овог члана не односе се на раднике који рукама не додирују месо и производе од меса приликом услуживања купаца, односно гостију.

Члан 40.

Промет животних намирница и предмета за општу употребу, не може се вршити изван пословног простора.

На тржницама се може вршити промет животних намирница и предмета за општу употребу, под условима који су одређени посебним и пијачним редом.

Наведени производи се могу продавати на мјестима из става 2. овог члана, под условом да су за то обезбјеђени одговарајући уређаји и опрема.

Члан 41.

На тржницама и сточним пијацама није дозвољена продаја меса и производа од меса, риба и животних намирница које се, према декларацијама које се налазе на тим намирницама, могу продавати само у продајним објектима и уз обезбјеђење одређене температуре.

На отвореном простору је забрањена продаја свих производа од меса и млијека, затим свих врста чоколада, маслаца, маргарина, сокова, уља, герме, прехранбених производа у ринфузи, алкохолног пића, свих врста пића, сендвича, колача и других лако кварљивих прехранбених производа.

Члан 42.

На тржницама и на затвореном простору може се продавати млијеко у флашама од стране индивидуалних произвођача, као и разне врсте сирева, кајмак, мед у теглама, јаја и пилеће месо.

Сир и кајмак се могу продавати само из расхладних уређаја. Није дозвољено излагати сир и кајмак на расхладним уређајима. У одређеном простору зелене пијаце, дозвољена је и продаја сира и оригиналном паковању, као и производа од млијека у оригиналном паковању. Продаја се врши уз претходни преглед ветеринара.

Пилићи и пилеће месо се могу продавати у ПВЦ-фолијама, и исти морају бити прегледани и печажени од стране ветеринарске инспекције. На тржницама се може продавати пилећа изнутрица (јетра, срце, ногице).

Продаја транжираног пилећег меса је забрањена.

Члан 43.

Лица која продају производе из претходног члана, морају посједовати санитарне књижице, бијеле блузе и капе за косу.

Сир и кајмак се могу продавати уз употребу хватаљки или кашика. Исти се мјере на чистим и исправним вагама.

Члан 44.

Продаја животних намирница се може мјерити на класичним вагама које морају бити баждарене, као и утези.

На тржницама је забрањена употреба кућних вага и вага на потезање.

Члан 45.

У угоститељским објектима у простору шанка, санитарног чвора и у магацинима прехранбених производа, није дозвољена употреба сијалица у боји.

Члан 46.

Аутомати за сладоледе, замрзивачи и и други уређаји за сезонску продају намирница на јавним мјестима, могу се постављати на мјеста која одреди надлежна служба општинског Одјељења за просторно уређење уз прибављање потребног одобрења, као и сагласности инспекцијског органа који одређује услове продаје.

V - УСЛОВИ И МЈЕРЕ ЗА ПРУЖАЊЕ ХИГИЈЕНСКИХ УСЛОВА

1. Бријачко-фризерске и козметичарске радње.

Члан 47.

У бријачко-фризерским радњама, свако радно мјесто мора имати најмање 6 м² слободне површине пода.

Зидови испред радних мјеста морају бити обложени материјалом погодним за хигијенско одржавање висине 1,80 м.

Свјетлосни коефицијент у бријачко-фризерским радњама мора бити најмање од 1:5.

Члан 48.

У мушким фризерским, односно бријачким радњама, свако радно мјесто мора имати умиваоник са текућом топлом и хладном водом.

У женским фризерским радњама, мора постојати најмање један уређај за прање косе, са текућом топлом и хладном водом.

У бријачко-фризерским радњама које запошљавају више од пет радника, мора се обезбједити просторија за одмор радника.

Члан 49.

Свака бријачка или фризерска радња мора имати санитарне просторије са предпростором у којем се налази умиваоник са текућом топлом и хладном водом.

Члан 50.

Зидови у бријачко-фризерским радњама морају бити чисти.

Члан 51.

Радници у бријачко-фризерским радњама морају носити чисте радне мантиле у боји која не прикрива нечистоћу.

У фризерско-бријачким радњама мора постојати довољан број гардеробних ормарића, или одвојени простор за гардеробу запослених радника.

Прије пружања услуга радник мора опрати руке топлом водом и сапуном.

Убруси који штите кориснике услуга за вријеме подшишивљања и бријања морају бити чисти.

На наслон за главу за сваког корисника услуга, ставља се неупотребљен бијели папир, папирни убрус или сличан материјал за једнократну употребу.

Члан 52.

Прибор који долази у непосредан додир са кожом или косом мора се за сваког корисника дезинфиковати средством, чија је употреба дозвољена.

Члан 53.

Простор за пружање козметичких услуга, односно услуга његе и уљепшавања лица и тијела, мора имати под обложен керамичким плочицама као и зидове обложене материјалом погодним за хигијенско одржавање у висини од 1,80 м и исти мора бити чист.

Члан 54.

У простору за пружање услуга мора постојати умиваоник са текућом топлом и хладном водом.

Члан 55.

У објекту мора постојати хигијенски санитарни чвор са предпростором. У предпростору мора постојати умиваоник са текућом топлом и хладном водом.

Члан 56.

Простор за пружање козметичарских услуга, односно услуга његе и уљепшавање лица и тијела, мора бити одвојен од простора у којем се задржавају лица која чекају на рад за пружање наведених услуга.

За кориснике услуга мора постојати гардеробни простор.

Члан 57.

Простор у којем се пружају козметичарске услуге и услуге за његу и уљепшавање лица и тијела, мора бити опремљена одговарајућом опремом и уређајима.

Опрема која се користи приликом пружања услуга мора бити чиста.

Члан 58.

Запослени радници у радњи морају носити чисте радне мантиле у боји која не прикрива нечистоћу.

У радњи морају постојати гардеробни ормарићи, или простор за гардеробу запослених радника.

Прије пружања услуга радник мора опрати руке топлом водом и сапуном.

Члан 59.

Уређаји који служе за масажу и уљепшавање лица и тијела, а који долазе у непосредан додир са кожом, морају се за сваког корисника прије употребе дезинфиковати средством, чија је употреба дозвољена.

Сваког дана по завршетку рада уређаја из става 1. овог члана морају се очистити и дезинфиковати средством чија је употреба дозвољена, а опрема која се користи мора се опрати.

VI - БАЗЕНИ ЗА СПОРТ И РЕКРЕАЦИЈУ

Члан 60.

Базени за спорт и рекреацију морају бити изграђени у складу са условима струковних организација и признатим санитарно-техничким условима за објекте ове намјене, који обезбјеђују заштиту здравља корисника објеката.

Распоред пратећих објеката (гардеробе, тоалети и др.) у односу на базене, мора бити такав да је омогућен најповољнији хигијенски режим у кориштењу базена, а пратећи објекти морају бити изграђени у складу са признатим санитарно-техничким захтјевима за објекте ове намјене.

Члан 61.

Базени морају имати обезбјеђено континуирано снабдијевање довољном количином хигијенски исправне воде (сталан доток воде из изворишта који обезбјеђује

измјену цјелокупне количине воде у базену, сваких 8-10 сати, или рецикулација воде са одговарајућим технолошким процесом пречишћавања воде, који обезбјеђује пречишћавање цјелокупне количине воде у наведеном периоду).

Базени морају имати континуирану дезинфекцију воде са једним од признатих уређаја за дезинфекцију воде.

Није дозвољена изградња и кориштење базена, код којих се након пуњења водом, иста користи без измјена и дезинфекције у смислу става 1. и 2. овог члана.

Члан 62.

Вода у базену мора бити хигијенски исправна.

Хигијенски исправном водом базена, сматра се вода чији просјечан узорак сачињен од три узорка који се узимају на почетку, средини и на крају базена, задовољава следеће физичко-хемијске, микробиолошке и паразитолошке параметре:

А – ФИЗИЧКО-ХЕМИЈСКИ

1. Основни

- рН 6,8 - 8,5,
- температура већа од 18° С, код отворених базена, 22-25° С, код затворених базена,
- боја до 20 степени кобалт-платинске скале,
- мутноћа до 10 степени силикатне скале,
- провидност добра (визуелна оцјена према уочљивости одговарајуће ознаке на дну базена),
- слободни резидуални хлор 0,3-0,8 мг/л.

2. Специфични

- слободни амонијак до 0,1 мг/л,
- нитрити до 0,005 мг/л,
- потрошња КМп О₄ до 15 мг/л,
- хлориди до 50 мг/л.

Б - МИКРОБИОЛОШКИ И ПАРАЗИТОЛОШКИ

- укупан број аеробних мезофилних бактерија у 1 ml до 300,
- укупне колиформне бактерије одређене као највјероватнији број у 100 ml до 50,
- сулфито-редукујући спорогени анаероби до 10 у 100 ml,
- бактерије врста салмонела, шигела, вибрио колере, термо толерантне колиформне бактерије, стрептококе и ентерококе фекалног поријекла, протеус врсте, pseudomonas aeruginosa и друге патогене микроорганизме не смије да садржи.

Члан 63.

Хигијенска исправност воде мора бити под сталним надзором.

Надзор се проводи:

- контролом одређених физичко-хемијских параметара, непосредно на базену, свакодневно у одређеним временским размацима (у даљем тексту: контрола на базену),

- контролом физичко-хемијских и микробиолошких параметара од стране овлаштене установе за контролу хигијенске исправности воде, у одређеним временским размацима и периодима кориштења базена (у даљем тексту: лабораторијска контрола).

Члан 64.

Контрола на базену обухвата контролу резидуалног хлора, температуре, провидности воде и измјене воде.

Контрола на базену се проводи најмање три пута дневно у одређеним временским размацима, и по потреби, а о извршеним контролама, мора се водити евиденција од стране лица које је задужено за контролу.

Члан 65.

Лабораторијска контрола проводи се:

- прије почетка кориштења базена (ако се базен користи само сезонски) и према индикацијама, испитивањем физичко-хемијских и микробиолошких параметара, који су прописани овом одлуком и других параметара према индикацијама.

- у вријеме сезоне купања (01.07. до 15.09) испитивањем микробиолошких параметара (укупан број аеробних мезофилних бактерија, највјероватнији број колиформних бактерија, колиформне бактерије фекалног поријекла и сулфито-редукујући спорогени анаероби) 2 пута мјесечно и испитивањем физичко-хемијских параметара који су прописани овом одлуком једном недељно,

- ван сезоне (ако се базен користи) испитивањем микробиолошких и физичко-хемијских параметара из алинеје 2. овог члана – једном у 10 дана, односно три пута мјесечно.

Члан 66.

Власник базена је обавезан закључити уговор са установом овлашћеном за контролу хигијенске исправности воде, којим је уговорено извршење лабораторијске контроле воде базена, у смислу чл. 65. ове одлуке.

Члан 67.

Власник базена је обавезан видљиво истакнути упозорење о условима кориштења базена (недозвољене радње, максимално дозвољено оптерећење базена, односно максимално дозвољен број купача у базену и др.).

Власник базена је обавезан организовати стално дежурство службе спасавања на базену.

Члан 68.

Радници запослени на базенима за спорт и рекреацију за вријеме рада носе прописану радну униформу.

Члан 69.

Забрањена је употреба сапуна и других средстава за прање за вријеме купања у базену.

Корисници базена могу ући у базен, тек након туширања и проласка кроз хлорисану воду.

VII - БИОСКОПИ И ПОЗОРИША

Члан 70.

Биоскопи и позоришта морају бити изграђени у складу са законом, прописаним стандардима и нормативима.

Члан 71.

Прије сваке представе, биоскопске и позоришне сале морају се прозрачити, и то најмање 15 минута прије почетка представе.

Члан 72.

У биоскопима и позориштима морају постојати мушки и женски тоалети са претпросторима, текућом водом и тоалетним прибором за једнократну употребу.

Тоалети морају бити чисти и дезинфиковани.

Члан 73.

Одредбе чланова 71. и 72. ове Одлуке односе се и на друге објекте у којима се одржавају приредбе, предавања, игранке, концерти итд.

VIII - ОСТАЛИ ОБЈЕКТИ

Члан 74.

Просторије здравствених, социјалних, школских, предшколских и других установа морају бити изграђене у складу са законом, прописаним стандардима и нормативима.

Члан 75.

Просторије установа из члана 74. морају бити чисте.

Школске просторије морају се прозрачивати између смјене, најмање 15 минута.

Члан 76.

Просторије из члана 74. ове Одлуке морају имати санитарни чвор са предпростором и текућом водом, као и тоалетни прибор за једнократну употребу.

Санитарни чворови морају бити прикључени на јавну канализацију, а ако нема јавне канализације, морају имати септичке јаме.

Санитарни чворови морају бити чисти и дезинфиковани, а септичке јаме се морају редовно чистити. Чишћење се врши у најпогодније вријеме.

IX - ЈАВНЕ ЧЕСМЕ

Члан 77.

Јавне чесме морају бити изграђене у складу са признатим санитарно-техничким захтјевима, којима се обезбјеђује заштита хигијенске исправности воде и хигијенско захватање воде.

Члан 78.

Поред јавне чесме забрањено је:

- прање веша,
- прање аутомобила и других превозних средстава и опреме,
- напајање стоке,
- одлагање отпадака и на други начин и другим радњама, угрожавање чистоће простора и хигијенске исправности воде.

Члан 79.

О одржавању јавних чесми у општини Козарска Дубица брине предузеће, односно установа којој те послове, уговором повјери Скупштина општине Козарска Дубица.

Члан 80.

Контрола хигијенске исправности воде јавних чесми врши се у складу са прописима о хигијенској исправности питке воде, а њено провођење се регулише уговором из члана 79. ове Одлуке и повременим контролама од стране санитарне инспекције.

X - НАДЗОР НАД ИЗВРШЕЊЕМ ОДРЕДАБА ОВЕ ОДЛУКЕ

Члан 81.

Рјешење о забрани рада издаће се правном, физичком и лицу које самостално обавља дјелатност средствима рада у својини грађана, ако:

1. поступи супротно одредбама члана 41.
2. за мјерење робе употребљава кућне ваге, или ваге на потезање (члан 44. став 2.).

Члан 82.

Правном и физичком лицу, односно лицу које самостално обавља дјелатност средствима рада у својини грађана, издаће се рјешење о привременој забрани рада:

1. док не обезбједи услове, прописане чланом 21,
2. када објект не испуњава услове, прописане чланом 22,23,24,27, 34,35,49,53,54,55,60,61. и 76.

Забрана обављања дјелатности траје док се не отклоне недостаци који су рјешењем надлежног инспекцијског органа наложени.

Члан 83.

Новчаном казном у износу од 500,00 до 5.000,00 КМ, казниће се за прекршај правно лице:

1. ако не обезбједи услове, прописане одредбама члана 6.;
2. који не обезбјеђује уклањање нечистоће, која настаје кориштењем објекта (члан 8.);
3. које не поступи у складу са одредбама члана 11,12,13,16,19. и 20.;

4. које поступи супротно одредбама члана 25.;
5. које у објекту у којем се припремају животне намирнице и предмети опште употребе, не обезбједи услове прописане одредбама члана 27. и 34.;
6. које поступа супротно одредбама чланова 30,32,40,41,45,51. и 52.;
7. које не обезбједи услове прописане одредбама члана 64,65. и 66.;
8. које поступи супротно одредби члана 67.
9. које дозволи употребу сапуна и других средстава за прање за вријеме купања у базену, корисницима базена дозволи улазак у базен супротно одредбама члана 69. став 1. и 2.;
10. које не обезбједи услове прописане одредбама члана 75. и 76.;
11. које се не брине о одржавању јавних чесми (члан 79.).

За прекршај из став 1. овог члана, новчаном казном у износу од 100,00 до 1.800,00 КМ казниће се и одговорно лице у правном лицу.

За прекршај из става 1. овог члана, казниће се власник објекта који самостално обавља дјелатност личним радом, средствима рада у својини грађана, новчаном казном у износу од 100,00 до 1.000,00 КМ.

Физичко лице, за прекршај из став 1. овог члана, казниће се новчаном казном у износу од 50,00 до 500,00 КМ.

Члан 84.

Новчаном казном у износу од 500,00 до 7.000,00 КМ, казниће се за прекршај правно лице:

1. које поступа супротно одредбама члана 7.;
2. које не поступи у складу са одредбама члана 17. и 28.;
3. које поступа супротно одредбама члана 26, 29, 31, 33. и 45;
4. које не обезбједи услове прописане члановима 67,72, 73. и 77.;
5. које поступа супротно одредбама члана 76. став 2.

Новчаном казном у износу од 200,00 - 1.800,00 КМ, казниће се за прекршај из става 1. овог члана и одговорно лице у правном лицу.

За прекршај из става 1. овог члана казниће се и власник објекта који самостално обавља дјелатност личним радом, средствима рада у својини грађана, новчаном казном у износу од 300,00 - 1.000,00 КМ.

Физичко лице за прекршај из става 1. овог члана, казниће се новчаном казном у износу од 100,00 - 1.000,00 КМ.

Члан 85.

Новчаном казном на лицу мјеста у износу од 50,00 - 500,00 КМ, казниће се физичко лице:

1. које поступи супротно одредбама чланова 35. став 3., члана 36, 38, 39. став 1., члана 42. став 2. и 3., члана 43. и 44. став 1.;
2. које зидове у бријачко-фризерским радњама не држи чисте (члана 50);
3. које не поступи у складу са одредбама члана 52. и 58. став 1. и 3. и чланова 59. и 68.;
4. које поступа супротно одредбама члана 78.

XI - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 86.

Ова Одлука ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Општине Козарска Дубица".

Број:02-013-84/09.
Дана: 01.06.2009.год.
Козарска Дубица

ПРЕДСЈЕДНИК
СКУПШТИНЕ ОПШТИНЕ
Стојан Бањац