|  |
| --- |
| **PRAVILNIK**  **O TEHNIČKIM NORMATIVIMA ZA PEKARE**  *("Sl. list SRJ", br. 13/92)* |

I OSNOVNE ODREDBE

**Član 1**

Ovim pravilnikom propisuju se tehnički normativi za pekare.

**Član 2**

Pod pekarom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se objekat za proizvodnju hleba, peciva i drugih pekarskih proizvoda.

Pekara mora imati prostor za skladištenje i čuvanje sirovina i repromaterijala, za pripremu i odvijanje proizvodnje, kao i za skladištenje, čuvanje i isporuku pekarskih proizvoda.

II OPŠTI TEHNIČKI NORMATIVI

**1. Opšti zahtevi**

**Član 3**

Pekara mora biti locirana tako da se onemogući zagađenje od mirisa, dima, prašine i drugih kontaminenata, a i dovoljno udaljena od objekata čija bi namena i delatnost uticali nepovoljno i škodljivo na kvalitet pekarskih proizvoda.

Na određivanje uže lokacije pekare utiču: pravac duvanja glavnih vetrova, osunčanost, provetrenost i snabdevenost energetskim izvorima, infrastrukturom i higijenski ispravnom pitkom vodom, kao i način odvođenja otpadnih voda i materija.

**Član 4**

Konstrukcija pekare mora biti takva da se onemogući ulazak životinja, insekata i ptica u prostor i prostorije pekare.

Pekara mora biti opremljena aparatima i drugom opremom za gašenje požara.

**Član 5**

Zgrada, oprema i pomoćni pribor moraju se redovno održavati kako bi se obezbedili osnovni uslovi u proizvodnji.

Pekara mora imati posebno vozilo samo za prevoz sirovina i pomoćnog materijala, kao i namensko vozilo za transport pekarskih proizvoda smeštenih u odgovarajuću ambalažu.

**2. Raspored prostorija u okviru pekare**

**Član 6**

Raspored prostorija u krugu pekare mora biti takav da je čisti deo kruga pekare koncentrisan na jednoj strani prema glavnom izlazu pekarskih proizvoda i da je odvojen od nečistog dela kruga pekare.

U proizvodnom procesu raspored prostorija je takav da ne sme biti ukrštanja puteva iz pripremnog dela procesa proizvodnje s putevima kojima se transportuju pekarski proizvodi.

Veličina pekare mora da bude takva da omogućava nesmetan rad ljudi i nesmetan pristup uređajima u toku rada i održavanja.

**3. Voda i kanalizacija**

**Član 7**

Pekara se priključuje na vodovodnu i kanalizacionu mrežu.

Pekara mora imati priključak hladne i tople vode za piće.

Količina potrebne vode za piće mora iznositi najmanje 0,85 m3 po toni proizvoda.

**4. Svetlo i ventilacija**

**Član 8**

Pekara se priključuje na javnu električnu mrežu i, po potrebi, ima agregat za električnu energiju.

Prostorije pekare moraju biti dobro i ravnomerno osvetljene.

Svetiljke u pekari moraju biti postavljene tako da u slučaju njihovog prskanja (eksplozije) komadi ne mogu dospeti u proizvod koji se priprema.

Proizvodne prostorije pekare u kojima se zbog tehnološkog procesa stvaraju toplota, gasovi i isparenja, kao i prašenje od brašna, moraju imati ventilaciju.

Ventilacija u pekari mora biti takva da sprečava kondenzaciju pare (koja se može apsorbovati u proizvodu) i pojavu plesni.

III PROSTOR I PROSTORIJE PEKARE

**Član 9**

Pekara mora imati:

1) skladište brašna ili silos za brašno s uređajem za prosejavanje, takvog kapaciteta da se osigura najmanje sedmodnevna proizvodnja pekarskih proizvoda;

2) prostoriju za smeštaj dodatnih i pomoćnih sirovina, opremljenu za očuvanje kvaliteta sirovina;

3) prostoriju u kojoj se mesi, obrađuje i peče testo;

4) prostoriju za skladištenje pekarskih proizvoda i ambalaže;

5) prostoriju za pranje ambalaže i pomoćnog pribora i smeštaj sredstava za pranje i dezinfekciju;

6) prostoriju, odnosno rezervoare za smeštaj goriva;

7) prostor za odlaganje produkata sagorevanja, ako se koriste čvrsta goriva;

8) prostoriju za odmor i ishranu radnika u toku rada;

9) sanitarni blok s garderobom.

Pekara može imati kancelarije i druge prostorije, zavisno od organizacije rada i od tehničko-tehnoloških uslova i potreba pekare.

**Član 10**

Prostorije u pekarama iz člana 9. stav 1. tačka 3. ovog pravilnika moraju imati visinu od najmanje 2,8 m, ako se kao pogonsko gorivo koristi električna energija.

Ako se kao pogonsko gorivo koriste druge vrste energije, visina proizvodne prostorije pekare iznosi najmanje 3,0 m.

**Član 11**

Skladište brašna i prostorija za smeštaj dodatnih i pomoćnih sirovina moraju biti izdvojeni od proizvodnog dela u kojem se mese, obrađuju, peku i skladište pekarski proizvodi i opremljeni za odgovarajuće čuvanje sirovina i pomoćnog materijala.

Prostorije gde se obrađuju, proizvode i skladište pekarski proizvodi moraju biti odvojene od dela gde se skladište sredstva za pranje i dezinfekciju, rezervni delovi i dr.

Prostorija za skladištenje pekarskih proizvoda mora biti posebno izdvojena i opremljena ambalažom i transportnim kolicima.

**Član 12**

Zidovi u prostorijama iz člana 9. stav 1. tač. 3, 4. i 5. ovog pravilnika moraju biti obloženi keramičkim pločicama ili drugim materijalom pogodnim za efikasno održavanje, u visini od najmanje 1,6 m od poda prostorije.

**Član 13**

Podovi proizvodnih prostorija u kojima se mesi, obrađuje i peče testo moraju biti od čvrstog materijala, nepropustljivi na vodu i otporni na sredstva za pranje i dezinfekciju.

Podovi iz stava 1. ovog člana moraju biti izrađeni tako da se lako održavaju, da nisu klizavi i da su otporni na habanje.

**Član 14**

Sanitarni blok (tuševi i toaleti) i garderoba moraju biti odvojeni za muškarce i za žene, i moraju biti odvojeni predprostorom od proizvodnih prostorija pekare.

U garderobi ili drugom odgovarajućem prostoru za svakog zaposlenog radnika mora biti garderobni ormarić s ključem.

Broj tuševa i toaleta određuje se prema broju zaposlenih radnika pekare u jednoj smeni, i to: jedan tuš i jedan toalet na svakih 10 radnika.

Oprema za pranje ruku koja je izvan toaleta postavlja se na pogodnom mestu, tako da se omogući pranje ruku u toku procesa rada. Opremu za pranje ruku čine:

1) lavabo;

2) posuda s tečnim sapunom pričvršćena uz lavabo;

3) papirnati peškiri ili druga sredstva za pojedinačno sušenje ruku.

IV OPREMA PEKARE

**Član 15**

Pekara mora imati najmanje sledeću opremu:

1) sito odgovarajućeg kapaciteta;

2) rezervoar (bojler) za pripremanje tople vode;

3) uređaj za mešenje testa s potrebnim brojem posuda;

4) odgovarajuće vage za odmeravanje sirovina, testa i kontrolu mase proizvoda;

5) sto (radnu tablu) za obradu testa ili odgovarajuću mašinsku opremu i pribor;

6) peć s pirometrom za merenje temperature u peći.

Nije dozvoljeno direktno loženje peći na mestu gde se unosi proizvod na pečenje;

7) transportna sredstva i ambalaža za pakovanje pekarskih proizvoda.

**Član 16**

Oprema pekare mora biti izrađena od čvrstog, neporoznog, neapsorbujućeg i bezmirisnog materijala, otpornog na habanje.

Oprema pekare koja se koristi u procesu proizvodnje mora imati glatke površine, bez pukotina, oštećenja, otvorenih spojeva i neravnih ivica, tako da se lako održava i pere.

Oprema pekare postavlja se tako da se može lako i odgovarajuće održavati.

Pribor mora biti napravljen tako da se može brzo i efikasno čistiti i održavati.

V PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

**Član 17**

Tehnički normativi postojećih pekara moraju se uskladiti s odredbama ovog pravilnika u roku od jedne godine od dana stupanja na snagu ovog pravilnika.

**Član 18**

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o tehničkim uslovima pri izgradnji i rekonstrukciji pekara ("Službeni list FNRJ", br. 42/60 i "Službeni list SFRJ", br. 24/63).

**Član 19**

Ovaj pravilnik stupa na snagu po isteku šest meseci od dana objavljivanja u "Službenom listu SRJ".