

T.C
BÜYÜKÇEKMECE BELEDİYESİ
İŞYERLERİ SİHHİ UYGULAMA ve DENETİM YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM
AMAÇ, KAPSAM, DAYANAK

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu yönetmeliğin amacı Büyükçekmece Belediye sınırları içerisinde İlçe halkının gıda ve sosyal ihtiyaçlarını sağladığı işyerlerinin sıhhi şartlarını, sıhhat ve temizliğine ait hususları ve riayet etmeleri gereken kuralları belirlemektir

(2) İşyerleri hakkında Belediye Meclisi ve Belediye Encümeninin almış olduğu kararlar ile diğer kanun ve yönetmeliklerin Belediye Zabıtasına yüklediği görevler ve işyerlerinin uyması gereken emir ve yasaklar ile bunlara uymayanlar hakkında mevzuatta öngörülen ceza ve yaptırımları uygulamaktır.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik, Belediye sınırları içerisinde Belediye Ruhsatına tabi olarak çalışan tüm iş yerlerini, bu iş yerlerinde çalışanları ve Belediye sınırları içerisinde oturan, bulunan veya ilişkisi olan gerçek ve tüzel kişileri kapsar.

Hukuki Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu yönetmelik 13/07/2005 tarihli Resmi Gazetede yayımlanan 5393 sayılı Belediye Kanununun 15/b maddesine dayanılarak,1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanununun 266. Maddesi gereğince hazırlanmıştır.

İKİNCİ BÖLÜM
HALKIN YEME İÇME VE EĞLENCESİNE MAHSUS YERLER

Genel Hükümler

MADDE 4 – (1) Tarifeye tabi müesseseler, sınıflarını belirten özel işaretlerini dış kapılarına koymak mecburiyetindedirler.

(2) Besin maddelerinin ayıklama, parçalama, temizleme, tartılma, hazırlama ve ambalajlanmasında kullanılan her türlü araç, gereç ve tesisat, besin maddelerinin niteliğini bozmayacak, kirlenmesine mani olacak, küflenmez, paslanmaz ve temizliği kolay yapılabilir nitelikte olacaktır. Kullanılacak masa, sehpa ve rafların üzerleri cam, mermer, fayans gibi parlak ve temizliği kolay malzemelerden olacak ve bunlar daima temiz bulundurulacaktır.

(3) Yemek yeme yerleri kişi başına 1 m² yer isabet edecek şekilde masalar tertiplenecek ve salonun alanı:

- | | |
|-----------------------------|--|
| a) Lokanta ve Tavernada | 40m ² |
| b) Kebapçı ve Birahanelerde | 35m ² |
| c) İşkembecilerde | 30m ² |
| d) Aşçı ve Köftecilerde | 10m ² den küçük olmayacaktır. |

(4) Yemek pişirme yeri : (Mutfak)

a) Bir kenarı 2 m den az olmamak üzere 5m² olacak, tabanda drenaj ve kanala bağlı atık su gideri bulunacaktır.

b) Duvarlar mermer veya fayans ile kaplanmış olacak, tavan yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi ve küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır.

c) Tezgahın üstü mermer, paslanmaz çelik veya kolay temizlenebilir bir madde ile kaplanmış, tezgah altında dolaplar bulunacaktır.

d) Ocak üzerinde yeterli genişlikte davlumbaz bulunacak, baca yüksekliği, kiraathane, kahvehane, çay ocağı ve kır kahvesinde bulunduğu binanın çatı seviyesini, diğer yerlerde ise yakınında bulunan binaların çatı seviyesini aşmış olacaktır.

(5) Bulaşık yıkama yerinin:

a) Alanın bir kenarı 1.5 m olmak üzere 3m² den az olamayacaktır.

b) Tabanda drenaj ve kanala bağlı atık su gideri bulunacaktır.

c) Bulaşık yıkama tekneleri mermer, fayans veya paslanmaz çelik olacak, sıcak ve soğuk iki yıkama kısmından ibaret olacaktır.

d) Sıcak su devamlı akar bir tertibatla temin edilecektir.

e) Duvarları mermer veya fayans ile kaplanmış olacak, tavan yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi ve küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır.

f) Bulaşık yıkama ve yemek pişirme yerlerinin tabanları bir yükselti ile birbirinden ayrılacak mümkünse, ayrı uç noktalarda olmaları sağlanacaktır.

(6) El yıkama ve WC yerinin:

a) Bir kenarı 1m'den az olmamak üzere en az 2,5m² olacaktır.

b) Müşterilerin el yıkaması için konan lavabo, WC den ayrılmış olacak ve 1m² den az olmayacaktır. Bu yerler birbirlerinden kagir bölmelerle ayrılmış olacaktır.

c) Lavaboda ayna, sıvı sabun, el kurulamak için tek kullanımlık kağıt havlu bulunacak, bunların atılması için uygun nitelikte plastik veya madeni çöp kabı bulundurulacaktır.

d) Masa ve sandalye konulan her işletmede en az bir kadın ve bir erkek tuvaleti bulunacaktır.

(7) Bu tür yerlerde çalışanların elbiseleri besin maddelerine dokunacak yerlere konmayacaktır. Besin maddesi imal eden işyerlerinde günlük olarak kullanılan iş elbiselerinin muhafazası için yeterli miktarda dolap bulundurulacak ve bu dolaplar kadınlar ve erkekler için ayrı ayrı yerlerde, mümkünse imalata uzak giriş kapısına yakın bir yerde olacaktır.

(8) Besin maddelerinin bir yerden başka bir yere nakli sağlığa zarar vermeyecek şekilde ambalajlanmış olarak ve gıda nakline uygun araçlarla yapılacaktır.

(9) Bu gibi yerlerde besin maddeleri, gerek yapımdan evvel, gerekse yapımdan sonra sağlık ve teknik şartlara uygun bir şekilde istif ve muhafaza edilecektir. Kokuları birbirine sinecek maddeler ayrı ayrı yerlere konulacak, tabanla temas etmeyecek şekilde ızgara tertibatı yapılacaktır.

(10) Bu gibi yerlerde çalışanlar, iş yerlerinin tespit edeceği iş kıyafeti giyeceklerdir.

(11) Bu gibi yerlerde müşterilerin şapka ve paltolarını asmaları için yeteri kadar askılık veya vestiyer bulunacaktır.

(12) Bu gibi yerlerde WC ler ücrete tabi olmayıp, bu hususu belirten levhalar uygun yerlere asılacaktır.

Lokanta, Ayakta Yemek Yenilen Yerler, Cafeterya, Yemeği Pakette Satan Yerler Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 5 – (1) Birinci Sınıf Lokantalar

a) Ustalık belgesine sahip en az 2 aşçı bulunacaktır.

b) Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere 3 bölümden oluşacaktır. Bulaşık yıkamak için sıcak ve soğuk su tesisatı bulunacaktır.

c) Girişte yeterli büyüklükte bir antre bulunacaktır.

ç) Giriş ve salon dahil bütün duvarlar yağlı boya veya benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.

d) Isıtma, soğutma ve havalandırma, kalorifer veya klima ile yapılacaktır.

e) Giriş ve salonun zemini ahşap parke, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir madde ile kaplanacaktır.

f) İçki ve yemek servisi için yeterli sayıda tekerlekli servis masası bulunacaktır.

g) Masalar üzerinde iyi cins örtü ve peçete bulunacaktır.

h) Tabaklar tek tip ve iyi cins porselen veya camdan; çatal, kaşık, bıçak iyi cins paslanmaz çelikten olacaktır. Masalar üzerinde kristal, seramik veya porselen tablalar olacaktır.

ı) Bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya peçeteli ayrı tuvaletler bulunacaktır. Ayrıca, çocuk temizliği yapılmak üzere çocuk bakım odası ve çocuk tuvaleti bulunacaktır.

i) Mutfağın dışarıya açılan pencere ve kapıları ince gözenekli, kolay temizlenebilen tel kafeslerle kapatılmış olacaktır.

j) Garsonlar ve çalışanlar lokantanın belirlediği özel kıyafeti giyeceklerdir.

k) Lokantanın müşteri kapasitesine uygun otoparkı bulunacaktır.

l) Mutfak, müşterilerin doğrudan doğruya görebileceği şekilde dizayn edilecektir.

m) Bu tür yerlerde müşteri kapasitesine yeterli bankolu vestiyer bulunacaktır.

n) Bu tür işyerlerinde menü ve fiyat tarife cetveli masalarda bulundurulacaktır.

(2) İkinci Sınıf Lokantalar

a) Ustalık belgesine sahip en az 1 aşçı bulunacaktır.

b) Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere 3 bölümden oluşacaktır. Bulaşık yıkamak için sıcak ve soğuk su tesisatı bulunacaktır.

c) Mutfak, giriş ve salonun zemini seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir malzeme ile kaplı olacaktır.

ç) Isıtma, soğutma ve havalandırma için yeterli tesisat bulunacaktır.

d) Masalar üzerinde örtü ve peçete bulunacaktır.

e) Mutfak salondan ayrı bir yerde olacak ve mutfağın dışarıya açılan kapı ve pencerelerinde ince gözenekli, kolay temizlenebilen tel kafeslerle kapatılmış olacaktır.

f) Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kağıt havlulu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.

(3) Üçüncü Sınıf Lokantalar,

a) Ustalık belgesine sahip en az 1 aşçı bulunacaktır.

b) Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere 3 bölümden oluşacaktır. Bulaşık yıkamak için sıcak ve soğuk su tesisatı bulunacaktır.

c) Zemin, seramik, mermer veya mozaik gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert malzeme ile kaplı olacaktır.

ç) Havalandırma en azından aspiratörle sağlanacaktır.

d) Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kağıt havlulu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.

(4) Ayakta Yemek Yenilen Yerler, Kafeterya, Yemeği Pakette satan Yerler,

a) Yemek pişirme ve kapları temizleme yeri olmak üzere en az iki bölümden oluşacaktır.

b) Havalandırma en azından aspiratörle yapılacaktır.

İnternet Salonlarının Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 6 – (1) Bu gibi yerlerde sandalye ve masalar iyi cins malzemedен yapılmış, üzeri kumaş veya deri ile kaplı bulunacaktır.

(2) Masalar arasında müşteri ve servis yapanların rahat geçebileceği kadar boşluk bırakılacaktır.

(3) Girişte yeterli büyüklükte bir antre bulunacaktır. Giriş ve salon dahil bütün duvarları yağlı boya veya benzer maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.

(4) Isıtma, soğutma ve havalandırma için yeterli tesisat bulunacaktır.

(5) Giriş ve salonun zemini mozaik, mermer gibi kolay yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert maddeyle kaplı olacaktır.

(6) Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kağıt havlu olan yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.

(7) İş yerinde yiyecek ve içecek verilmesi halinde üçüncü sınıf lokantaların tabi olduğu şartlar aranır.

(8) Bu tür yerlerde mekanik oyun aletleri ve makineleri bulunamaz.

(9) Bu tür iş yerlerinde filtre programı kullanılması zorunludur.

(10) Bu tür iş yerlerine 12 yaşından küçük çocukların yanlarında veli yada vasileri olmaksızın girmeleri yasaktır.

(11) Bu tür iş yerlerinde çocuklar ve ebeveynlerinin oturabilmeleri için yeterli sayıda koltuk bulundurulacaktır.

Oyun Yeri (Bilgi ve Maharet Artırıcı, Beden veya zeka Geliştirici Nitelikteki Oyunların Oynandığı İş Yerlerinde Ortak Hükümlere İlave Olarak Aşağıdaki Şartlar Aranır)

MADDE 7– (1) Girişte yeterli büyüklükte bir antre ve vestiyer bulunacaktır. Giriş ve salon dahil bütün duvarlar yağlı boya veya benzer maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.

(2) Isıtma, soğutma ve havalandırma, kalorifer veya klima ile yapılacaktır.

(3) Giriş ve salonun zemini kolay temizlenebilir nitelikte olan mozaik, mermer, parke ve benzeri sert madde ile kaplı olacaktır.

(4) Bu tür yerlerde bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya kağıt havlulu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.

(5) Gürültü çıkaran oyunlar ve oyun aletleri ayrı bir bölümde bulundurulacaktır.

(6) Otomatik veya yarı otomatik, mekanik veya elektronik oyun aletleri arasında yeterli mesafe bırakılacaktır.

(7) Çocuklar ve ebeveynlerinin oturabilmeleri için yeterli sayıda koltuk bulundurulacaktır.

(8) Gürültünün yayılmasını engellemek üzere ses izolasyonu yapılacaktır.

Kahvehaneler (Birinci, İkinci ve Üçüncü Sınıf Kahvehaneler Aşağıdaki Hükümlere Tabidir)

MADDE 8 – (1) Bu yerler, salon ve ocak yeri olmak üzere iki kısımdan ibarettir.

(2) Salon 20 m² den, ocak mahalleri 3m² den küçük olamaz. Ocak kısmı cam veya duvar ile salondan ayrılmış olacaktır.

(3) Salon; insan başına 1m² yer isabet edecek şekilde masalar tertip edilecektir.

(4) Birinci sınıf kahvehanelerde; ikisi bölgesel veya yerel olmak üzere en az 5 farklı gazete bulundurulacak, en az 100 farklı kitabın yer aldığı kütüphane kurulacaktır.

(5) İkinci sınıf kahvehanelerde; biri bölgesel veya yerel olmak üzere en az 3 farklı günlük gazete bulundurulacak, en az 50 farklı kitabın yer aldığı kütüphane kurulacaktır.

(6) Üçüncü sınıf kahvehanelerde; biri bölgesel veya yerel olmak üzere en az 2 adet günlük gazete bulundurulacak, en az 25 farklı kitabın yer aldığı kütüphane kurulacaktır.

(7) Masa ve sandalyeler iyi cins malzemeden yapılmış olacaktır.

(8) Birinci sınıf kahvehanelerde bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya kağıt havlulu yeteli kadar tuvalet bulunacaktır. İkinci sınıf kahvehanelerde bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu ve sıvı sabunlu, kağıt havlulu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır. Üçüncü sınıf kahvehanelerde aynalı ve sıvı sabunlu, kağıt havlulu en az bir tuvalet bulunacaktır.

(9) Bu gibi yerlerin giriş ve salon dahil bütün duvarları yağlı boya veya benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.

(10) Giriş ve salonun zemini seramik ve mermer gibi kolay yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert malzeme ile kaplanmış olacaktır.

(11) Pencereler ve benzeri açık yerler ince gözenekli, kolay temizlenebilen tel kafeslerle kapatılmış olacaktır.

- (12) Isıtma, soğutma ve havalandırma için yeterli tesisat bulunacaktır.
(13) Bu iş yerlerinde çalışanlar iş kıyafeti giymek mecburiyetindedir.
(14) Kır kahveleri de bu hükümlere tabidir.
(15) Masa örtüleri sıkça değiştirilecek, oyun oynamak için kullanılan oyun malzemeleri türüne göre sık sık temizlenecek veya değiştirilecektir.

Çay Ocakları Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 9 – (1) Bu yerler oyun kağıdı, alet ve masası bulundurulmayan, sattıkları içecekleri müşterilerine el veya askılarla dağıtan iş yerleridir.

(2) Çay ocaklarında Belediye ruhsatına tabi işyerlerinde aranacak Genel Hükümlerden (2), (10) ve (16) şartları aranır. Bu iş yerlerine masa ve sandalye konulamaz, mekan uygunsa tabure konulabilir.

(3) Çay ocaklarında mutfağın uygun olarak düzenlenmesi şartı ile tost ve sandviç verilebilir.

Pastaneler ve Muhallebiciler Aşağıdaki Hükümlere tabidirler

MADDE 10 – (1) Birinci sınıf pastanelerde; ustalık belgesi bulunan en az 2 personel; 2. ve 3. sınıf pastanelerde ustalık belgesine sahip en az 1 personel bulunacaktır. Bu yerler oyun kağıdı, alet ve masası bulundurulmayan, sattıkları içecekleri müşterilerine el veya askılarla dağıtan iş yerleridir.

(2) Bu gibi yerler salon, mutfak, lavabo ve WC kısımlarından oluşur. Mutfak; Hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere 3 bölümden oluşacaktır.

(3) 1. sınıf yerlerde ısıtma, soğutma ve havalandırma, kalorifer veya klima ile yapılacak, 2. ve 3. sınıf yerlerde ısıtma, soğutma ve havalandırma için uygun olan yeterli tesisat bulundurulacaktır.

(4) Birinci sınıf yerlerde bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan, aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya kağıt havlulu ayrı tuvaletler bulunacak, çocuk temizliği yapılmak üzere çocuk bakım odası ve çocuk tuvaleti bulunacaktır. Müşteri kapasitesine yeterli bankolu vestiyer bulunacaktır.

(5) Bu gibi yerlerde mutfağın dışarıya açılan pencere ve benzeri gibi açık yerleri ince gözenekli kolay temizlenebilen tel kafeslerle kapatılacaktır.

(6) Garsonlar ve çalışanlar iş yerinin belirlediği özel kıyafeti giyeceklerdir.

(7) Giriş ve salon dahil bütün duvarları yağlı boya veya benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.

(8) Giriş ve salonun zemini ahşap parke, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte sert madde ile kaplanacaktır.

(9) Bu gibi yerlerin zeminde drenaj ve kanala bağlı pis su giderleri bulunacaktır.

(10) Bu gibi yerlerin salonları, masalar insan başına 1m² yer isabet edecek şekilde düzenlenecektir.

Gazino, Dans Salonu, Diskotek, Pavyon, Taverna, Açık Hava Gazinosu, Bar, Kokteyl Salonu Ve Benzeri Eğlence Yerleri Aşağıdaki Hükümlere Tabidir;

MADDE 11 – (1) Bu tür yerler yemekten ziyade eğlenmek maksadı ile tesis edilen programlı, programın icrasına mahsus kısımları ihtiva eden, içkili veya içkisiz yerlerdir.

(2) Bu yerler:

a) Yemek pişirme,

b) Bulaşık Yıkama,

c) Hammadde Deposu,

d) Salon,

e) El Yıkama Yeri ve WC kısımlarını ihtiva edecek, her bölüm birbirlerinden

kagir bölmelerle ayrılmış olacaktır. Bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makinalı veya peçeteli yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.

(3) Bu gibi yerlerde müzik ve müzik aletlerinin çalındığı kısmın dışında programın icrası veya dans edilmesi için en az 15m² lik bir yer bulunacak, bu yer salonda sabit şekilde işaretlenerek ayrılacaktır.

(4) Giriş ve salon dahil bütün duvarlar yağlı boya veya benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.

(5) Salonda programın icra edildiği ve dans edilen yer hariç olmak üzere konacak sandalye ve masa adedi şahıs başına 1m² yer olmak üzere düzenlenecektir. Salon alanı pist hariç 40m² den az olmayacaktır.

(6) Bu yerler sınıflarına uygun olarak yapılmış ısıtma ve havalandırma tertibatı bulunduracaklardır.

(7) Bu yerlerde çalışanlar işyerinin belirlediği özel kıyafeti giyeceklerdir.

(8) Bu tür yerlerin deniz kenarında olması halinde müşterilerin denize girdiği kısımlar plajlarda aranan niteliklere sahip olacaklardır.

(9) Bu tür yerler turizm belgesine sahip olsun veya olmasın, Belediyenin tespit etmiş olduğu açma kapama ve müzik yayın saatlerine uymak zorunda olup, ses seviyesi kanunda belirtilen desibel değerlerinin üzerine çıkmayacaktır.

(10) Bu gibi yerlerde salondan ayrı olarak hizmetliler için soyunma giyinme yeri bulunacaktır.

(11) Giriş ve salonun zemini ahşap parke, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert bir madde ile kaplanacaktır.

(12) Mutfağın dışarıya açılabilir pencere ve kapılarında sineklik bulunacaktır.

(13) Birinci sınıf yerlerde; sanatçıların hazırlık yapmaları için sahne ile irtibatlı sıcak su ve lavabolu soyunma odaları bulunacaktır.

(14) İkinci sınıf yerlerde sanatçıların hazırlık yapmaları için uygun bir yer bulunacaktır.

(15) Girişte vestiyer ve boy aynası bulunacaktır.

Gezici satıcılar ile İlgili Hükümler

MADDE 12 – (1) Gezici satıcılık yapmak izne tabidir.

(2) İzinsiz olarak gezici yada sabit motorlu vasıtalarla satış yapılamaz. Ancak Fast food gıda satışı için özel olarak imal edildiği belgelenen gıda mevzuatı hükümlerine uygunluğu TSE Belgesi ile tescil edilen motorlu yada motorsuz araçlar ile gezici satıcılık yapılmasına belirli süreler arasında olmak şartı ile izin verilebilir.

(3) Gezici satıcılar, Belediyenin belirlediği kıyafeti giymek zorundadırlar, satıcıların kullandıkları iş elbiseleri, el yüzleri daima temiz, bakımlı olacaktır. Ayrıca kullanacakları araçlar için Belediyenin özel hüküm koyma hakkı vardır.

(4) İzin alarak gezici satıcılık yapan kişiler portör muayenelerini 3 ayda bir yetkili kuruluşlara yaptıracak ve bu muayene cüzdanlarını yanlarında taşıyacaklardır. Yapılan kontrollerde Sağlık Muayene cüzdanlarını ibraz edemeyenler ve izin belgelerinde yazılı kişi haricinde biri tarafından işletilen tezgahın izni iptal edilir.

(5) Simit türü benzeri unlu mamullerin ve mısır, kestane gibi yiyecek mamullerinin satışı için Belediyelerce belirlenecek standartlardaki araçlarda satış yapılması şartı ile izin verilebilir. Bu araçlar kesinlikle satış amacına uygun olarak dizayn edilecek, ürünlere kesinlikle çıplak elle temas edilmeyecektir. Bu araçların camcanında ürününü sattığı fırın veya imal yerinin ismi, adresi, satış fiyatı ve izin belgesini belirtir. 25x25 ebadında levha olacaktır. Ürüne ait faturalarını her isteyişte göstereceklerdir.

(6) Hazır gıda (Fast food) türü gıda maddesi satışına uygunluğu yetkili birimler tarafından onaylanmış motorlu vasıtalar içinde gıda maddesi satan gezici ve sabit satıcılar oturarak yeme içme mekanı düzenlemek için ayrıca izin almak zorundadırlar.

(7) Hazır gıda (fast food) türü gıda satışı yapılan motorlu vasıtalar başka bir amaçla kullanılamaz.

(8) Motorlu vasıtalarda mamul gıda maddesi satan esnafın bu maddeleri ruhsatlı imal yerinden almaları veya kendilerinin imalata yeterli olduklarını belgelemeleri mecburidir.

(9) Gezici satış aracı için aranacak şartlar aşağıdaki gibidir, (piliç ve köfte satış yerleri)

a) Et veya tavuğun pişirilmesini sağlamak üzere özel ızgara kasası bulunacaktır.

b) Kasa paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.

c) Araçta, yeterli büyüklükte buz dolabı ve jeneratör bulunacaktır.

d) Standartlara uygun en az 200lt hacimli çift tanklı gaz tesisatı bulunacaktır.

e) Sıcak ve soğuk su tertibatı bulunacaktır.

f) Aracın yemek hazırlama ve satış yeri hijyenik olacaktır.

(10) İzin verilen gezici satıcıların nüfus suretleri ve adres bilgileri alınarak dosyasında muhafaza edilecektir. Adres değişiklikleri bildirilecektir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

HALKIN YATIP KALKMASINA, TARANIP TEMİZLENMESİNE MAHSUS YERLER

Halkın Yatıp Kalkmasına Mahsus Yerlere Ait Müsterek Hükümler

MADDE 13 – (1) Oteller, Moteller, Pansiyonlar,

a) Oteller : Halkın yatıp kalkmasına istirahat etmelerine mahsus yerlerdir.

b) Moteller : Karayolları üzerine veya karayolları ile direk bağlantısı olan yerlerde kurulan ve araçları ile seyahat edenlerin konaklamalarına mahsus araç koyma yerleri bulunan tesislerdir.

c) Pansiyon : Uzun süreli kalacak şahıs veya ailelere oturma, yatma, pişirme, yeme ve temizleme imkanlarını verebilecek şekilde sıhhi tesisleri bulunan ve bu tesisleri şahıs veya ailelerin kullanmalarına tahsis edilen bina, daire ve odalara denir.

(2) Birinci, ikinci ve üçüncü sınıf otel, motel ve pansiyonlarda ısıtma-soğutma, odalar dahil kalorifer veya klima ile yapılacaktır.

(3) Otel ve Moteller:

a) Giriş yeri,

b) İstirahat Salonu,

c) Yatak Odaları,

d) Banyo, WC ve El Yıkama yeri

e) Depo,

f) Otopark Kısımlarından İbaredir.

(4) Birinci ve ikinci sınıf otel ve motellerde bütün odalarda sürekli sıcak su bulunacaktır.

(5) Birinci ve ikinci sınıf otel ve motellerde zemin ahşap parke, seramik veya mermer gibi kolay yıkanabilir, temizlenebilir, dezenfekte edilebilir madde ile kaplanacaktır. Üçüncü sınıf otel, motel ve pansiyonlarda zemin en az mozaik gibi malzeme ile kaplanacaktır.

(6) Birinci ve ikinci sınıf otel ve motellerde giriş ve salonlarda duvarlar alçı sıva, mermer veya lambri olacaktır. Üçüncü sınıf otel, motel ve pansiyonlarda giriş ve salonlarda duvarlar alçı sıva, plastik veya yağlı boya ile kaplı olacaktır.

(7) Birinci sınıf otel ve motellerde ışıklandırma abajur, kristal avize, aplik veya gizli ışık tertibatı ile yapılacaktır.

(8) İkinci sınıf otel ve motellerde ışıklandırma gözü yormayacak şekilde olacak, santrale bağlı telefon olacaktır.

(9) Birinci ve ikinci sınıf otel ve motellerde bankolu 1 müracaat yeri, telefon santrali ve vestiyer bulunacak, ayrıca birinci sınıf otel ve motellerde santrale ağırlı olmayan kabinli bir telefon bulunacaktır.

(10) Birinci ve ikinci sınıf otel ve motellerde vestiyer duvarları lambri veya benzeri malzeme ile kaplı olacaktır.

(11) Birinci sınıf otel ve motellerde bekleme salonundaki koltuk, sehpa ve benzeri eşya iyi cins malzemeden yapılmış olacaktır. Bekleme salonu ve odalarda uydu yayını yapan televizyon ve sistemi bulunacaktır.

(12) Birinci sınıf otel ve motellerde biri zemin katta olmak üzere en az iki salon bulunacaktır. İkinci ve üçüncü sınıf otel ve motellerde en az bir dinlenme salonu bulunacaktır. Salonlardan birinde orkestra yeri, televizyon ve bar bulunacaktır.

a) Bu tür yerlerde kullanılan mobilyalar iyi cins malzemeden yapılmış olacaktır. Pencereelerde iyi cins kumaştan tül ve perdeler bulunacaktır.

b) Birinci sınıf otel ve moteller zemin hariç 3 kattan fazla ise asansör ve yangın merdiveni bulunacaktır. Katlarda servis odaları bulunacaktır.

c) Birinci sınıflarda odaların %20 si daire, ikinci sınıflarda odaların %10 u daire olacaktır.

d) Her odasında veya müstakil bölümünde banyo, WC, lavabo bulunmayan oteli motel ve pansiyonlarda; her katta akar suyu bulunan en az 10 yatağı bir adet olmak üzere banyo, kadın ve erkekler için ikişer adet WC ve lavabo bulunacaktır. Banyoda akar sıcak su tertibatı ve elbise askılığı bulunacaktır.

(13) Birinci sınıf otel ve motellerde odaların tamamı banyolu ve tuvaletli, ikinci sınıflarda odaların yarısı banyolu ve tuvaletli, üçüncü sınıf otel, motel ve pansiyonlarda odaların en az %20 si banyolu ve tuvaletli olacaktır.

(14) Birinci sınıf otel ve motellerde birinci sınıf niteliğinde bay ve bayan berber salonu, manikürcü, sağlık ve fen koşullarına uygun çamaşır hanesi ve ütü yeri bulunacaktır.

(15) Birinci sınıf olan yerler birinci sınıf niteliğinde lokanta ve mutfağa sahip olacaklardır. İkinci, üçüncü sınıf otel, motel ve pansiyonlarda yemek verilmesi halinde lokanta ve mutfağı sınıf özelliklerine sahip olacaktır.

(16) Birinci sınıf otel ve motellerde süit odalar; yatak odası, oturma odası, banyo olmak üzere 3 kısımdan oluşacaktır. Oturma odasında yeteri kadar koltuk ve sehpalardan başka 1 çalışma masası, 1 masa lambası, 1 televizyon bulunacaktır. Banyolar ; Küvet gömme olacaktır , alafanga tuvaleti aynalı, fayanslı, lavabolu, havalandırma tesisatlı olacaktır. Duşlu odalarda havalandırma klima veya merkezi sistem olacaktır.

a) İkinci sınıf yerlerde; dairelerde yatak odası, banyo ve tuvalet bulunacaklardır.

b) İkinci sınıf otel, motellerdeki odalarda yatak sayısı her 5m² ye 1 olmak üzere en fazla 2 adet, üçüncü sınıflarda aynı şartlarda en fazla 3 adet olacaktır.

(17) Birinci sınıf otel ve motellerde yatak ortopedik, yatak takımları iyi cins keten veya benzeri malzemeden, yorganlar yarım kuş tüyü, yastıklar biri kuş tüyü olmak üzere 2 adet olacak ve iyi cins battaniyeler bulunacaktır.

(18) İkinci ve üçüncü sınıf otel, motel ve pansiyonlarda yatak ortopedik, yatak takımları iyi cins olacaktır. Bu gibi yerlerde yatak ve yastık kılıfları ile yorgan çarşaflarının müşteri değişikçe, aynı müşteri için ise haftada en az 1 sefer temizleri ile değiştirilecek, değiştirilenler yıkanıp ütülenecektir.

(19) Bu gibi yerlerde sınıf özelliklerine uygun olarak sağlık kabini veya ilkyardım malzemesi bulunacaktır.

(20) Otel, motel, pansiyon olarak kullanılacak tarihi ahşap yapılar itfaiye müdürlüğünün tayin ve tespit edeceği yangın, tesisat, araç ve gereçleri ile yangına karşı her türlü koruyucu tedbirlerin alınması ve Kültür ve Tabiat Varlıkları Koruma Kurulundan gerekli izin alındıktan sonra açılıp işletilmesine ruhsat verilebilir.

Halkın Taranıp Temizlenmesine Mahsus İş Yerleri Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 14 – (1) Birinci sınıf berber, kuaför, saç tasarım ve güzellik salonları;

a) Bu tür yerler bekleme salonu ile çalışma bölümlerinden oluşacak, vestiyer ve yeteri kadar misafir koltuğu bulunduracak kapasiteye sahip olacaktır.

b) Bu yerlerde çalışanlar ustalık veya kalfalık belgesine veya çıraklık sözleşmesine sahip olacaklardır.

c) Çalışma masaları tek tip, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir mermer veya camdan olacaktır.

ç) Salonun zemini seramik, mermer veya ahşap parke gibi kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir madde ile kaplı olacaktır.

- d) Isıtma, soğutma ve havalandırma, klima veya kalorifer ile olacaktır.
- e) Zemin ve duvarları seramik, mermer ve benzeri malzemelerle kaplı en az 1 adet lavabolu tuvalet bulunacaktır.
- f) Çalışanlar işyeri tarafından belirlenen iş kıyafeti giyeceklerdir.
- g) Kullanılan tıraş, saç kesim ve bakım malzemelerinden metal ve plastik olanlarının temizleneceği sterilizatör ve oto klav bulunacaktır.
- h) Her bir müşteri için ayrı ayrı yıkanmış havlu ve örtü kullanılacaktır.
- I) Şehir şebekesine bağlı sıcak ve soğuk su tertibatı bulunacaktır.
- i) Müşterilerin randevu ile kabul edileceği sistem kurulacaktır.
- j) Pencereler dışarıdan içerisinin görünmesini engelleyecek şekilde dizayn edilecektir.
- k) Tıraş olurken müşterilerin başlarını yasladıkları yer her defasında temiz bir kağıt havlu ile örtülecektir.
- l) Tıraş ederken ustura üzerinde biriken kıl ve sabun parçaları hususi, yazısız ve evvelce kullanılmamış kağıtlarla temizlenecektir. Bu maksatla lastik küvet vb. malzemeler kullanılmayacaktır.
- m) Bu gibi yerlerde sınıflarına uygun askılık veya vestiyer bulunacaktır.

(2) İkinci sınıf kuaför ve berber salonu;

- a) Çalışanlar ustalık ve kalfalık belgesine veya çıraklık sözleşmesine sahip olacaklardır.
- b) Çalışma masaları tek tip kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir mermer veya camdan olacaktır.
- c) Çalışma masalarının bulunduğu duvar kısmı 1,5 m yüksekliğe kadar fayans veya mermer kaplı olacaktır.
- ç) Salonun zemini seramik mermer veya mozaik gibi temizlenebilir, yıkanabilir bir madde ile kaplı olacaktır.
- d) Havalandırma aspiratörle yapılacak, ısıtma yeterli seviyede olacaktır.
- e) Çalışanlar iş yerince belirlenen iş kıyafeti giyeceklerdir.
- f) Her bir müşteri için ayrı ayrı yıkanmış havlu ve örtü kullanılacaktır.
- g) Şehir şebeke suyuna bağlı sıcak-soğuk su tertibatı bulunacaktır.
- h) Pencereler dışarıdan içerisi görünmeyecek şekilde dizayn edilecektir.
- I) Tıraş olurken müşterilerin başlarını yasladıkları yer her defasında temiz bir kağıt havlu ile örtülecektir. Tıraş ederken ustura üzerinde biriken kıl ve sabun parçaları hususi, yazısız ve evvelce kullanılmamış kağıtlarla temizlenecektir. Bu maksatla lastik küvet ve benzeri malzemeler kullanılmayacaktır.
- i) Kullanılan tıraş, saç kesim ve bakım malzemelerinden metal ve plastik olanlarının temizleneceği sterilizatör bulunacaktır.
- j) Gezici berberlik ve kuaförlük yasaktır.
- k) Bu gibi yerlerde sınıflarına uygun askılık veya vestiyer bulunacaktır.

(3) Üçüncü Sınıf Kuaför ve Berber Salonu

- a) Çalışanlar ustalık ve kalfalık belgesine veya çıraklık belgesine sahip olacaklardır.
- b) Çalışanlar işyeri tarafından belirlenen iş kıyafeti giyeceklerdir.
- c) Şehir şebeke suyuna bağlı akar sıcak ve soğuk su tertibatı bulunacak veya yeterli su deposu bulunacaktır.
- ç) Pencereler dışarıdan içerisi görünmeyecek şekilde dizayn edilecektir. Çalışanlar ustalık ve kalfalık belgesine veya çıraklık sözleşmesine sahip olacaklardır.
- d) Zemin su geçirmez madde ile kaplı olacak, ve zeminde şehir kanalizasyon şebekesine bağlı pis su gideri bulunacaktır.
- e) Duvarlar su geçirmez madde veya yağlı boya olacaktır.
- f) Çalışma masaları mermer veya su geçirmez bir madde ile kaplı olacaktır.
- g) Bu tür yerlerde ısıtma yeterli seviyede olacaktır.
- h) Bu iş yerlerinde askılık bulunacaktır.

- 1) Havalandırma klima veya aspiratör ile yapılacaktır.
- i) Bu iş yerlerinde WC ve lavabo bulunacaktır.

Hamam, Sauna ve Benzeri Yerler Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 15 – (1) Hamamlar;

- a) Soyunma, yıkanma ve dinlenme yeri olmak üzere 3 bölümden oluşacaktır.
- b) Çalışanların saç, sakal ve tırnakları kesilmiş ve temizlenmiş olacak, hastalıklarının bulunmadığına ilişkin sağlık raporları bulunacaktır. Bu raporlar 6 ayda bir yenilenecektir.
- c) Müşteriler için kullanılan havlu ve benzeri takımlar ayrı olacak ve her kullanımdan sonra yıkanacak ve dezenfekte edilecektir. Kirli, yıpranmış, yırtılmış takımlar kullanılmayacaktır.
- ç) Kese, lif, sünger gibi müşteri temizliğinde kullanılacak malzemeler sıhhi şartlara sahip olacak ve tek kullanımlık olacaktır.
- d) Yıkanma yerleri ile WC'lerin tabanı mermer, mozaik ve benzeri maddeler ile döşenmiş olacak ve tabanın uygun yerlerinde pis su giderleri bulunacaktır.
- e) Hamamlarda duş tertibatı olan en az 2 oda bulunacaktır.
- f) Yıkanma yerleri ile WC'lerin tabandan itibaren duvarları mermer, fayans ve benzeri madde ile kaplanmış olacaktır.
- g) Bu yerlerde kan alınmayacak, sülük tatbik edilmeyecek ve benzeri hareketler yapılmayacaktır.
- h) Bu tür yerlerde içinde ilkyardım malzemeleri bulunan ilk yardım dolabı bulunacaktır.
- I) Bu tür yerlerde kahve, çay ocağı bulunduğunda çay ocağı hakkındaki hükümler aranır.
- i) Hamamlar; merkezi ısıtma usulü ile ısıtılacak, sıcaklık 20C°'den aşağı olmayacaktır.

(2) Saunalar;

- a) En az 5 adet soyunma kabini bulunacaktır. Yıkanma yerlerinden başka en az 2 adet soğuk ve sıcak duş yeri bulunacaktır.
- b) Sauna odası en az 9m³ olacaktır. Sauna odasının etrafı fırınlanmış gürgen ağacı ile kaplı olacak, ve kademeli oturma yerleri bulunacaktır.
- c) Sağlık ve hijyen yönünden saunaya girmesinde sakınca bulunan kişilere yönelik uyarıcı levhalar konulacaktır.
- ç) İç sıcaklığı gösteren termometreler bulundurulacaktır.
- d) Hamamlar için geçerli olan (b) , (c) , (ç) , (d) , (f) , (g) , (h) , (i) , (i) madde hükümleri geçerlidir.

Plajlar aşağıdaki hükümlere tabidir;

MADDE 16 – (1) Plajların 10 metreye kadar sahil kısmı çakılsız ve kum olacak ve suyun derinliği en az 25 metre uzaklığa kadar en çok 1,5 metreyi geçmeyecektir. Bu derinlikten fazla olan kısmına birbirinden 20 metre aralıkla tespit edilmiş kırmızı küçük şamandıralar konulacaktır. Sahille şamandıralar arasında yüzme sahasının tabanı kaya, yosun ve midyelerden temizlenmiş ve mümkün ise kum kaplı olacaktır.

(2) Plaj sahası içinde sandal veya motorla gezilmeyecektir.

(3) Bu yerlerin kara kısmında tatlı ve temiz su akan yeter miktarda duş ile el yıkama muslukları ve sağlık şartlarına uygun yapılmış her 200 kişiye 1 erkek 1 kadın WC'si ile 2 pisuar bulunacaktır. WC ve el yıkama musluklarında kullanılan atık sular varsa kanalizasyon şebekesine, bulunmayan yerlerde sabit ve septik çukurlara bağlanmış olacaktır.

(4) Duşların suları denize akıtılmayacaktır.

(5) Plajların kumsal kısmına konulacak kumlar iyice yıkanmış taranmış topraktan arınmış olacak ve üzerinde çöpler yemek atıkları bulunmayacak, cam, çivi gibi kesici ve delici maddelerden tamamen temizlenmiş olacaktır.

(6) Müşterilerin beraberinde getirdikleri köpek, kedi gibi hayvanlar plaja alınmayacaktır.

(7) Plajlarda kira ile mayo ve havlu gibi eşyalar verilmeyecektir.

(8) Plaj gardıroplarına alınacak müşteri sayısı kabine müşterisinin ¼'ünden çok olmayacak, plajdaki soyunma yerlerine fazla müşteri alınmayacaktır. Plajın kırmızı şamandıralarla sınırlandırılmış yüzme sahası içinde herhangi bir yerden denize atlanmayacaktır.

(9) Plaj işletenler plajlarında daima ve her zaman yardıma hazır bir tabip ile motorlu ve kürekli bir sandal, bir yüzücü ve iki imdatçı bulundurulacaklardır.

(10) Plajların uygun bir yerine yeter genişlikte, kapısı üzerinde (ilk yardım odası) yazılı bir oda bulunacak ve bu odada ekli listede yazılı araç, sıhhi levazım, let ve imdatçılar bulundurulacaktır. Bu oda kiraya verilmeyecektir.

(11) İmdatçılar beyaz tahliye simidi işaretli kırmızı fanila giyeceklerdir.

(12) Kuyulu, girdaplı ve emniyet tertibatı alınmamış yerlerde kanalizasyon ağızlarında ve Belediyece temiz olmadığı tespit ve ilan edilen yerlerde denize girilmeyecektir.

(13) Plajlarda gişe, müdürlük (idare) odası bulunacak, teftiş defteri ile sağlık muayene cüzdanları, ruhsatname vs. kontrole tabi evrak burada saklanacak ve her isteyişte gönderilecektir.

(14) Kabinler kagir, tabanları mozaik ve benzeri madde ile kaplı olacak, kabineler arasında delik, aralık vs. olmayacak, kabineler açık renk yağlı boya veya benzeri madde ile boyanmış olacaktır. Kabinelerde soyunanların eşyalarını asmaya yeter sayıda askı veya tertibatı bulunacaktır. Kabine alanı en az 1 metrekare olacak ve kabineden faydalanma alanı şahıs başına 0,75 metrekare yer düşecek şekilde hesaplanacaktır. Kabine kapıları yerden 20 cm.lik kısmı açık olmak üzere yapılacaktır.

(15) Plajda büfe veya lokanta bulunduğu takdirde, büfe ve lokantalar hakkındaki hükümlere tabidir.

(16) Kamp yerleri aşağıdaki hükümlere tabidir;

a) Kamplar Belediyenin tayin ve tespit edeceği yerlerde kurulur.

b) Kamp yerleri deniz kenarında kurulduğu takdirde; plajların uyacağı hükümlerle ilgili 33'uncu maddenin (4) ve (5) fıkralarına tabidir.

c) Derinliği 1,5 metreye ulaşan kısımlar birbirine 20 metre aralıklarla tespit edilmiş kırmızı küçük şamandıralarla sınırlandırılmış olacaktır. Sahille şamandıralar arasında yüzme sahasının tabanı kaya, yosun ve midyelerden temizlenmiş, mümkün ise kum kaplı olacak ve bu yüzme sahası içinde sandal veya motorla gezilmeyecektir.

ç) Bu yerlerde tatlı ve temiz su akan yeter miktarda duş ile el yıkama muslukları ve sağlık şartlarına uygun yapılmış her 10 kişiye bir kadın ve 1 erkek WC'si ile 2 pisuar bulunacaktır. WC ve el yıkama musluklarında kullanılan sular kanalizasyon şebekesi bulunan yerlerde kanalizasyon şebekesine, bulunmayan yerlerde septik veya fosseptik çukurlara bağlanmış olacaktır.

d) Kamp içinde şehir suyu bulunacak, şehir suyunun bulunmadığı kamp yerlerinde kamp sakinlerinin kesintisiz olarak 24 saat su ihtiyacını karşılayabilecek kapasitede sıhhi şartları haiz fiber su depoları tesis edilecektir.

e) Kamp dahili ve civarı daima temiz bulundurulacak ve kullanılacak çöp gereçleri talimatnamenin 5/12 hükümlerine uygun olacaktır. Ayrıca kampın ihtiyacına yetecek büyüklükte konteynir veya yeterli miktarda geçme kapaklı çöp bidonu bulundurulacaktır.

f) Kamp yerlerinde kamp yöneticisi bulunacak ve ayrı bir oda tahsis edilecektir. Kamp yöneticisi odasında ilkyardımla ilgili alet, sıhhi levazım bulundurulacak, ayrıca bu yerlerde doktor veya sağlık memuru da bulundurulması mecburidir.

g) Kamp yerlerinde yanında kedi ve köpek gibi evcil hayvan bulunduranlar Belediye emir ve yasaklarının 8.madde 8.fıkrası hükümlerine tabidirler.

h) Bu yerlerde büfe bulunduğu takdirde, büfe hakkındaki hükümlere tabidir.

Yüzme Havuzları Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 17 – (1) Yüzme havuzlarının suyu ister denizden isterse şehir şebekesinden temin edilsin, otomatik cihazlarla klorlanmadan halkın istifadesine sunulması yasaktır.

(2) Havuz her hafta suyu boşaltılıp klorlu su ile fırça ile yıkamp temizlenecektir.

(3) Buralar bina nitelikleri ve diğer hususlarda plaj hükümlerine tabidir. Ancak taban kum olmadığı için bu husustaki hüküm ile dinlenme için kum sahası olmayanlarda buna ait hükümler aranmaz.

(4) Buralarda yeteri kadar WC ve lavabo bulunacaktır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM **HALKIN EĞLENMESİNE MAHSUS YERLER**

Genel Hükümler

MADDE 18 – (1) Bu tür yerlerde genel temizlik müşterilerin bulunmadığı zamanlarda elektrikle çalışan temizlik araçları ile yapılacaktır.

(2) Ayrı bir çıkış kapısı bulunmayan bodrum katlarında bu tür eğlence yerleri tesis edilemez.

(3) Bu tür yerlerde kanuni ehliyetle haiz bir veya yeteri kadar sorumlu müdür olması, sorumlu müdürün mazeretli olduğu hallerde işletme sahibi veya yetkilendirdiği bir kişinin bulunması mecburidir.

(4) Sinema ve tiyatrolarda giriş ve çıkış kapıları ayrı ayrı olacaktır. Dışarıya çıkış kapıları en az 2’şer metre genişliğinde olmak üzere;

a) Seyirci sayısı 500 kişiye kadar olanlarda 2 kapı,

b) Seyirci sayısı 1000 kişiye kadar olanlarda 4 kapı,

c) Seyirci sayılı 1000’den 2000’e kadar olanlarda 6 kapı,

d) Seyirci sayısı 2000’den yukarı olanlarda bu miktara her 500 kişiye kadar 1’er kapı ilave edilecektir. Balkonlarda ve keza parterden koridora açılan kapı adet ve genişliği seyirci kapasitesine göre aynı oranda artacaktır. Çıkış kapılarının üstü tehlike ışığı ile aydınlatılacak ve hiçbir suretle kilitlenmeyecektir.

(5) Sinema, tiyatro işletenler müdür odası, sinemanın parter, balkon, loca, koridor, merdiven giriş ve çıkış kapılarını oturulacak yerlerin durumu ile geçit yerlerini tehlike aydınlatma ve yangın söndürme, ısıtma donatımı ile makine dairesinin ve serbest şehir telefonu ile ilkyardım dolabının bulunduğu yerlere ve yine müşterilere ait mevkileri gösterir belli ölçekli 4 nüsha planı Belediyeye tasdik ettirecekler ve tasdikli planın 1 adedini müdür odasına, diğerlerini ise fuaye ve koridorlara, Tasdikli tarifeyi bilet satılan yerin yanına veya kolayca görülebilecek uygun bir yere asılı olarak bulunduracaklardır.

Tiyatro, Sinema, Düğün Salonları, Sirk, Lunapark ve Gösteri Merkezlerinde Ortak Hükümlere İlave Olarak Aşağıdaki Şartlar Aranır

MADDE 19 – (1) Birinci Sınıf Tiyatro, Sinema ve Gösteri Merkezi;

a) İlk koltuk sırasının perdeye uzaklığı en az 7 m, her bir koltuk genişliği en az 50cm, koltukların arka arkaya mesafesi 90cm, sahneye paralel olan yollar en az 1m ve sahneye dik olan yollar en az 150cm olacaktır.

b) Salon ve balkon için ayrı ayrı her 400 koltuk için 2 bay ve 2 bayan olmak üzere en az 4 tuvalet bulunacak, tuvalet sayısı kadar lavabo bulunacaktır.

c) Bekleme salonunun ve balkonun tuvaletler ile doğrudan doğruya irtibatı yok ise bu bölümde en az bir bayan ve bay tuvaleti bulunacaktır.

ç) Salon; birinci, hususi, balkon olarak 3 bölüme ayrılacak ve bu bölümlerin her birinin en az 90cm genişliğinde dışarıya doğru açılan en az 2 giriş ve çıkış kapısı bulunacaktır.

d) Çıkış ve acil çıkış kapıları kırmızı uyarı ışık tertibatı ile belirlenecektir.

e) Şehir ceryanı kesildiğinde aydınlatma sağlamak üzere ve derhal devreye girebilecek yeter güçte jeneratör bulunacaktır.

f) Isıtma ve havalandırma merkezi sistem kalorifer veya klima ile yapılacaktır.

g) Giriş Holü;

- Zemini mozaik, üst tarafı dahil en az yağlı boya olacaktır.

- Giriş ve çıkış kapıları ayrı olacak ve sinemanın kapasitesine göre yapılacaktır.

h) Bekleme salonunda yeteri kadar oturulacak yer bulunacaktır.

I) Salonda bir büfe bulundurulacaktır.

i) Salon ve Balkon;

- Duvarlar ses geçirmez ve akustiği sağlayacak, giriş ve çıkışlar ise ses ve ışık geçirmeyecek şekilde olacak,

- Koltuklar ortopedik, deri veya kumaştan iyi cins malzeme ile kaplı olacak, ayrıca kol dayama yerleri bulunacaktır.

- Loca mevcut ise bu kısımlar salon ve balkon niteliklerine uygun olacak ve ayrıca askılığı bulunacaktır.

(2) İkinci Sınıf Tiyatro, Sinema ve Gösteri Merkezi,

a) Sahne; sinemaskop filmler gösterilmesine uygun şekilde ve büyüklükte yapılmış olacaktır.

b) Makine dairesi;

- Projesine uygun tamamen kagir olacak makinistin herhangi bir tehlike halinde burayı terk etmesi için ikinci bir kapısı bulunacaktır.

- Herhangi bir yangın halinde alevlerin tehlikesini azaltması için makine dairesinin kapı ve pencerelerinin dış taraflarına 50cm genişliğinde sağlam soltu saçtan bir markiz bulunacaktır.

- Makine dairesindeki baca ve pencereler bu bölümün havalandırılmasına yeterli nitelikte olacaktır.

c) Giriş ve salonun zemini ahşap parke, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir, sert bir madde ile kaplanacaktır.

ç) Bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya kağıt havlulu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.

(3) Açık Hava Sineması,

a) Etrafının duvarla yada başka malzeme ile çevrilmesi halinde göz estetiğini bozmayacak malzeme kullanılacaktır.

b) Sahne, kapalı sinemalardaki esaslara uygun olacaktır.

c) Sahne, bahçenin her tarafından görünecek şekilde düzenlenecektir.

ç) Bay ve bayanlara ait ayrı ayrı, aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.

d) Büfe ve çay ocağı bulunacaktır. Bu yerler büfe ve çay ocağı hükümlerine tabidirler.

e) Elektrik kesilmelerine karşı aydınlatma sağlamak üzere ve derhal devreye girebilecek yeter güçte jeneratör bulunacaktır.

Düğün Salonları Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 20 – (1) Giriş ve çıkış kapıları ayrı ayrı olmak üzere en az 2’şer adet olacaktır.

(2) Yangın çıkış kapısı dışa açılır ve çift kanatlı olacaktır.

(3) Salondan ayrı uygun bir yerde bay ve bayanlara ait ayrı ayrı, aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet ve pisuar bulunacaktır.

(4) Girişte bankolu vestiyer ve boy aynası bulunacaktır.

(5) Isıtma kalorifer veya klima sistemi ile olacaktır.

(6) Havalandırma klima ile yapılacaktır.

(7) Salonda orkestra yeri ile oyun pisti kullanım alanının %5’inden az olamaz.

(8) Çalışanlar, sanatçılar ve gelin ile damat için soyunup giyinmeye elverişli ayrı ayrı odalar bulunacaktır.

(9) Servis odası bulunacaktır.

(10) Zeminler kolay temizlenebilir özellikte olacaktır.

(11) Mutfak salondan ayrı bir yerde olacaktır ve mutfağın dışarıya açılan kapı ve pencerelerinde ince gözenekli kolay temizlenebilen tel kafes bulunacaktır.

(12) Düğün salonlarında bulunan büfelerde içki satışı tekel ruhsatına tabidir. İçki servisi Ruhsat ve Denetim Müdürlüğünün iznine tabidir. Ayrıca bu husus İşyeri Açma Ve Çalışma Ruhsatında belirtilecektir.

Sirkler ve Lunaparklar Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 21 – (1) Sirk ve lunaparkta bulunan oyun ve eğlence makinelerinin kontrol ve bakımından sorumlu olmak üzere, teknik bilgi ve yeterliliğe sahip en az bir mühendis ve bir teknisyen bulunacaktır.

(2) Hareket eden oyun araçlarında emniyet kemeri bulundurulacaktır.

(3) Can ve mal emniyeti için gerekli tedbirler alınacaktır.

(4) Elektrik kesilmesinde otomatik devreye girecek yeterli kapasiteye sahip jeneratör bulundurulacaktır.

(5) Bay ve bayanlar için ayrı ayrı, sıvı sabunlu, yeter sayıda tuvalet ve aynalı lavabo bulunacaktır.

(6) Zemin toz kaldırmayacak uygun malzeme ile kaplanacaktır.

(7) Bilgi ve zeka geliştirici, yetenek ve maharete dayanan oyunlar dışında kumar ve benzeri şans oyunları oynatılmayacaktır.

(8) Sirklerde oturma yerleri uygun nitelikte olacaktır.

(9) Sirk ve lunaparklarda bulunan iş yeri niteliğindeki yerler benzer işyerlerinde aranan şartları taşıyacaklardır.

Odun, Kömür, İnşaat Malzemeleri ve Hurda Depoları Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 22 – (1) Şehir İçerisinde ve Meskun Mahallerde (Mesken sahası İçerisinde) Paketlenmemiş Odun, Kömür, Kum, Çakıl ve Hurda Malzeme Depoları Açılamaz, Diğer Bölgelerde Açılan Bu Tür İşyerleri İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatına Tabidir.

(2) Odun ve kömürlerini depoladıkları alan kapalı mekan olamaz.

(3) Depo, etrafı sağlam direklerle sabitlenmiş, tel örgü ile çevrilmiş olacaktır.

(4) Bu depolarda itfaiye raporu ve bu rapor doğrultusunda gerekli yangın söndürme malzemesi veya tertibatı bulunacaktır.

(5) Odun kömür depolarında motorlu testere, hızar ve benzeri aletler ile kesim yapılamaz.

(6) Depolama alanı içerisinde idari hizmet binası bulunabilir.

(7) Ruhsatlarında belirtilen miktar ve cins dışında depolarında yakacak malzemesi bulunduramazlar.

(8) Bu işyerlerine araç giriş çıkış yerleri Belediyeden izin almak şartıyla düzenlenebilir, izin almadan özel giriş çıkış düzenlemek kaldırımın ve yolun niteliğini bozmak yasaktır.

(9) Zemin sert ve dayanıklı kolay temizlenebilir asfalt veya beton gibi malzeme ile kaplanacaktır.

Turizm İle Uğraşan İşyerlerinin Uyacağı Emir ve Yasaklar

MADDE 23 – (1) Gezi maksadı ile ilçemize gelen yerli ve yabancı turistlere profesyonel tercüman-rehberlik yapmak isteyenler Turizm ve Tanıtma Bakanlığı Bölge Müdürlüğünden çalışma izni almak mecburiyetindedirler.

(2) Yerli ve yabancı turistler ikametleri sırasında ve gezi esnasında hizmet verenler tarafından ve alışveriş yaparken rahatsız edilmeyecek, aldatılmayacak ve kötü muamelede bulunulmayacaktır.

Taksi Durağı ve Yazıhanesi, Kapalı ve Açık Otoparklar ve Oto Galerileri Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 24 – (1) Taksi Durağı;

a) En az 8 araba park edebilecek alana sahip olacaktır.

b) İşletme yazıhanesinde bir ecza dolabı bulunacaktır.

c) Park alanının tabanı beton, asfalt gibi etrafın kirlenmesine neden olmayacak bir madde ile kaplanacak ve birikinti sular toplama logarlarına verilecektir.

ç) Yollar üzerinde bulunan duraklar trafiğe mani olmayacak şekilde tespit edilecektir.

d) Telefon ve telsiz sistemi bulunacaktır.

e) Taksi duraklarında şoförlerin isimleri ve fotoğrafları görünür şekilde asılacaktır.

- f) Taksilerde şoförle ilgili kimlik bilgileri müşterinin görebileceği şekilde asılacaktır.
- g) Çalışanlar iş yerinin belirlediği kıyafeti giyecektir.

(2) Kapalı Otoparklar;

- a) Kullanış amacına uygun yapı kullanma izin belgesi olacaktır.
- b) Araç giriş ve çıkışları trafiği aksatmayacak şekilde düzenlenecektir.
- c) Otoparkta park eden araçların her türlü hasara karşı zorunlu sigortaları yaptırılmış olacaktır.
- ç) Yıkama yağlama dışında başka bir faaliyet gösterilmeyecektir.
- d) Su ve diğer atıklar kanallara veya toplama havuzlarına akıtılacaktır.
- e) Araçların park edeceği alanlar genişliği en az 4 metre olacak şekilde işaretlenecektir.
- f) Park için giren araç sahiplerine aracın plakası, cinsi ve park saatini gösteren belge verilecektir.
- g) Park yerinin zemini beton veya mozaik olacaktır.
- h) Park yerinin havalandırılması ve aydınlatılması için gerekli tesisat kurulacaktır.
- İ) Sıvılaştırılmış petrol gazı ve sıkıştırılmış doğal gaz kullanan araçların kapalı otoparka kabul edilmesi yasaktır.

(3) Açık Otoparklar;

- a) Araç giriş ve çıkışları trafiği aksatmayacak şekilde düzenlenecek, trafik açısından uygun olacaktır.
- b) Açık otoparkın park alanlarının zemini beton veya asfalt olacaktır.
- c) Otoparkta park eden araçların her türlü hasara karşı zorunlu sigortaları yaptırılmış olacaktır.
- ç) Araçların park edeceği alanlar genişliği en az 4 metre olacak şekilde işaretlerle ayrılacaktır.

(4) Oto Galerileri;

- a) Oto Galerilerinin kapalı kısmının sıvılaştırılmış petrol gazı ve sıkıştırılmış doğalgaz kullanan araç bulundurulamaz.
- b) Oto galerileri mali sorumluluk sigortası yaptırmak zorundadır.
- c) Oto Galerilerinin satış ve teşhir amacı ile araçlarını yol, kaldırım ve tretuarlarda bulundurmaları yasaktır.
- ç) Bu tür yerler en az 2 araç kapasiteli kapalı alana sahip olacaklardır.

BEŞİNCİ BÖLÜM

GIDA ÜRETİMİNE MAHSUS GAYRİSİHHİ İŞYERLERİNİN UYACAĞI ORTAK HÜKÜMLER

Genel Hükümler

MADDE 25 – (1) Bu yönetmelikte yer alan gayri sıhhi müesseseler listesinde bulunan işyerlerinin ruhsatları sınıflarına göre Büyükşehir ve İlçe Belediye Başkanlıkları tarafından verilir. Ruhsat verme işlemleri sırasında Belediye Zabıta Yönetmeliği kurallarına uygunluk şartı aranır. Bu tür yerlerde üretilecek gıdalar Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

(2) Bu yerler kagir ve betonarme binalarda olacak, tabanı mermer, mozaik veya seramikle döşenmiş, her bölümün duvarları fayans veya mermer ile kaplanmış olacaktır. İşyeri tavanı yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi ve küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde düzenlenecektir.

(3) Bu tür işyerlerinin tabanında kanalizasyon şebekesine drene edilebilen veya kanalizasyon şebekesinin bulunmadığı yerlerde septik çukurlara bağlı pis su giderleri bulunacaktır.

(4) Bu müesseselerde şehir suyu tesisatı bulunacak ve ayrıca 24 saatlik su ihtiyacını karşılayacak akarsu tertibatlı su deposu bulunacaktır.

(5) Meskenlerle veya başka iş yerleri ile bağlantısı olmayacaktır.

(6) İşçilerin soyunması ve giyinmesine mahsus yeterli büyüklükte oda veya odalarda yeteri kadar elbise dolapları bulunacaktır.

(7) Bu tür işyerlerinde çalıştırılacak işçi adedine göre yeterli miktarda duşlu banyo, WC ve lavabo bulunacaktır.

(8) Bu müesseselerde işçi yatırılmayacaktır.

(9) Bu tür yerlerde çalışanların 3 ayda bir portör muayenesi, yılda bir çektiydikleri akciğer grafilerinin işlendiği sağlık muayene cüzdanları ile işyeri sahibi veya mesul müdürünün ikametgah senedi ile nüfus suretleri işyerinde bulundurulacaktır.

(10) Bu iş yerlerinde Belediye tarafından hazırlanmış Zabıta Müdür veya amirlerince tasdik edilmiş teftiş defterleri bulundurulacak, dolan defterler iki yıl müddetle muhafaza edilecektir.

(11) Bu iş yerlerinde yeteri kadar madeni veya plastik kapaklı akıntı ve koku neşretmeyecek şekilde ayakla idare edilen pedallı çöp kabı bulundurulacaktır.

(12) Bu işyerlerinde itfaiye müdürlüğü tarafından tespit edilmiş yangın emniyet tedbirleri alınmış olacaktır.

(13) Bu yerlerde aydınlatma elektrikle yapılacaktır. Lambalar plastik muhafazalı olacaktır.

(14) Çalışanlar iş yerinin tespit etmiş olduğu iş kıyafeti giyecekler, gerekli görülen hallerde başlık, maske ve eldiven kullanacaklardır. Üst ve başları daima temiz olacaktır.

(15) Bu müesseselerde hayvan bulundurulmayacaktır.

(16) Zararlı böcek ve hayvanlarla mücadele için gerekli tedbirler alınacaktır.

(17) Bu gibi yerlerde temizlik için kullanılan araç ve gereç hijyenik olacak, temizlik malzemeleri imalata en uzak kısımda ve kapalı dolapta muhafaza edilecektir. İşin özelliğine göre üretim yeri girişlerinde dezenfektan küvet bulunacaktır.

Değirmen ve Kırmacılar Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 26 – (1) Değirmen ve kırmacılar üretilen hazırladıkları un çuvaları üzerine Ticaret Bakanlığının çıkarmış olduğu yönetmelikte belirtilen esaslara uygun etiket koymaya ve etiketlerde, değirmenci veya kırmacının ismini ve ticaret adresini, unun randımanını ve türünü yazı ile göstermeye mecburdurlar. Değirmenlerde, un depolarında etiketsiz veya etiketi açılmış un çuvalı bulundurmak ve un çuvallarına içindeki unun türüne uymayan etiket yapıştırmak yasaktır.

(2) Değirmenlerde hububat ve müstahzaratın temizlenme, öğütme, elenme ve doldurulmasında çıkacak tozların etrafa yayılmalarına meydan vermeyecek tesisat ve tertibatın bulunması mecburidir.

(3) Bu işyerinde çalışan personelin işyerinin belirlediği iş kıyafetini giymeleri mecburidir.

(4) Bu işyerlerinde çalışan personel sayısına göre yeteri kadar WC, Lavabo ve banyo bulunacaktır.

Ekmek Fabrikaları

MADDE 27– (1) Bu Yerler;

a) Pişirme Tesisi

b) Un Deposu

c) Harman Yeri Odası

ç) Otomatik Elek

d) Hamurhane

e) Hamur Dinlendirme Odaları

f) Tuz Odası

g) Satış Yeri

h) Yemekhane

ı) Soyunma ve Giyinme Odası

i) Banyo

j) WC, Lavabo

k) Jeneratör grubu odası bölümlerini ihtiva edecek ve bu bölümler birbirinden kagir duvarlarla ayrılmış olacaktır.

(2) Pişirme Tesisi; tavan yüzünde mahrukat yıkılarak ve direkt püskürtme ile ısıtılmayacak, ısı dolaşımını temin eden kanallar veya borularla tamamen dışarıdan bir ısıtma tesisatı ile ısıtılacaktır.

(3) Un Deposu; Fabrika kapasitesinin 7 günlük miktarını alabilecek büyüklükte olacak, un çuvaları plastik ızgaralar üzerinde olacaktır. Bu bölümün müsait bir yerine en az iki adet boş çuval silme makinesi monte edilmiş olacaktır. Depoda nem ve sıcaklık ölçer konulup, uygun nem ve sıcaklık temin edilecektir.

(4) Harman Yeri Odası; Odanın içinde yerden en az 50cm yükseklikte etrafında dolaşılabilen havuz şeklinde bir harman yeri yapılacak ve iç kısmı fayans ve benzeri madde ile kaplanmış olacaktır.

(5) Otomatik Elek; Harman yeri ile hamurhane arasındaki bir bölüme kapasiteye ve fabrikanın çalışma temposuna uygun olarak monte edilmiş olacak ve daima çalışır halde bulundurulacaktır.

(6) Hamurhane; Alanı en az 50m², yüksekliği 3m, işçilerin her biri için en az 10m³ hava hacmi temin edilmiş olacaktır. Kapasiteyi karşılayacak büyüklükte en az 2 hamur yoğurma makinesi daima çalışır halde bulundurulacaktır. Su, içilebilir nitelikte olacak, hamur yoğurma makinelerine akarsu tertibatı ile temin edilecektir. Hamur konulacak tuz, madeni kaplarda eritilerek ve süzülerek ilave edilecektir. Bu bölümün müsait bir yerinde kapasiteyi karşılayacak nitelikte kesme, tartma ve şekillendirme makineleri monte edilmiş olacaktır.

(7) Hamur Dinlendirme Odaları; Mevsim icaplarına göre ısı dışarıdan kontrol edilebilen, sıcak veya soğuk hava temin eden sistemle donatılmış tamamen müstakil olarak tesis edilecektir.

(8) Tuz Odası; En az 3 ton ince ve temiz tuzu alabilecek büyüklükte içi fayans veya iyi cins mermerle kaplı müstakil bir oda halinde olacaktır.

(9) Satış Yeri; Ekmek satış yerlerine ait hükümlere uygun olacaktır.

(10) Yemekhane; Çalışan işçilerin sayısına göre ihtiyacı karşılayacak büyüklükte olacak, bir yerinde yemekhaneden ayrılmış bir bölümde lavabo bulunacaktır.

(11) Soyunma Giyinme Odası; İşçi sayısına göre yeterli büyüklükte olacak ve içinde işçilerin iş elbiseleri ile diğer giyim eşyalarını asabilecekleri ayrı ayrı bölümlü dolaplar bulunacaktır.

(12) Banyolar; İşçi sayısına yetecek sayıda ve sıcak su tertibatlı ve duşlu olacaktır.

(13) WC ve Lavabolar; İşçi sayısına göre yeterli adette WC ve Lavabo olarak 2 ayrı bölüm halinde olacaktır.

(14) Jeneratör Odası; Tesisi çalıştırmak ve aydınlatmak için gerektiğinde kullanılmak üzere yeterli güçte jeneratör bulundurulacak ve daima çalışır hale hazır olacaktır.

(15) Ekmek fabrikalarının her bölümünün duvarları seramik, fayans veya iyi cins mermerle kaplı olacaktır.

(16) Lüzumlu görülen pencerelere kolay temizlenebilen ince gözenekli tel kafeslerle kapatılmış olacaktır.

(17) Fabrikada işçi yatırılmaz. Yatakhaneler fabrika binası dışında tamamen ayrı olarak tesis edilecektir.

(18) Fabrikanın teras veya uygun bir yerinde 10 tonluk su deposu bulunacak ve bu depo otomatik tertibatla çalışacaktır.

(19) Un deposu, harman yeri, hamurhane, hamur dinlendirme odaları, satış yeri, yemekhane, soyunma giyinme odası, banyo ve WC bölümlerinde kafi adet ve büyüklükte pencere olmadığı takdirde ve gerekli görülen yerlere hava temizleme tertibatı yapılmış olacaktır.

(20) Tezgah bulunduğu takdirde 1m yüksekliğinde olacak, diğer yerlerden yeterli genişlikte gezinti aralığı ile ayrılmış bulunacak, tezgahın genişliği üzerine çıkılmaksızın ekmekleri uzanılıp alınabileceği genişlikte olacaktır.

(21) Pasa bezi kullanıldığında 7 takım olacaktır. Kullanılmış pasa bezleri yıkanmadan tekrar kullanılmayacaktır.

(22) Belediyece birden fazla randımanlı undan ekmek imaline izin verilmediği takdirde, aynı fabrikada birden fazla vasıfta ekmek imal edilemez. Ekmek imaline izin verilen undan başka randımanlı un bulundurulamaz.

(23) Ekmekler etiketlenecek veya tanıtıcı işareti kabartma halinde ekmeğin üstünde veya altında belirtilecektir.

(24) Bu tür yerlerde çalışanlar iş yerinin belirlediği iş kıyafetini giyeceklerdir.

(25) Ekmekler içi tamamen çinko veya galvanizli saç döşenmiş her tarafı toz girmeyecek şekilde kapalı, kapıları yan veya arka kısımdan açılan üzerleri açık renkli yağlı boya ile boyalı yan tarafında fabrika sahibinin veya firmanın ismi yazılı, ekmekler ayrı ayrı konacak, raf tertibatlı özel motorlu araçlarla taşınacaktır.

(26) Bayii ve bakkallara teslimde ekmekler açıkta veya dışarıda bırakılmayacak.

Simitçi, Galeta, Sandviç, Tost Ekmeği Fırınları Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 28 – (1) Bu yerler,

a) Pişirme Tesisi

b) Satış Yeri

c) Un Deposu

ç) Harman Yeri

d) Hamurhane

e) Soyunma Giyinme Odası

f) Banyo

f) WC ve Lavabo bölümlerini ihtiva edecek ve bölümler tamamen birbirinden kagir duvarlarla ayrılmış olacaktır.

(2) Pişirme Tesisi; Akaryakıtla direkt püskürtme şeklinde ısıtılmayacaktır.

(3) Satış Yeri; Fırında bulundurulan özellikte ve camekanlı tezgahlarda satışı yapılacaktır.

(4) Un Deposu; Yeterli büyüklükte olacak, un çuvaları tahta ızgaralar üzerinde bulunacaktır.

(5) Harman Yeri; Yerden en az 50cm yükseklikte bir duvar ile ayrılacak, etrafında gezilebilir havuz şeklinde olacaktır. İç kısmı fayans veya iyi cins mermer ile kaplanmış olacaktır. Harman yeri ile hamurhane arasında bir bölüme otomatik elek monte edilmiş olacak ve daima çalışır durumda bulundurulacaktır.

(6) Hamurhane; Yeterli büyüklükte olacak, hamur, hamur yoğurma makinesi ile yoğrulacak, bu makineye su akar tertibatla sağlanacak, kullanılan su içilebilir nitelikte olacaktır. Hamurhanede bulunan maya teknelerinin paslanmaz çelikten yapılmış, en az 20 cm yükseklikte fayans veya iyi cins mermerle kaplı hamurun yere düşmesine mani olacak geniş bir tezgah üzerine konulacaktır. Üzerine çuval örtülmeyecek, temiz ve toz bırakmayan bezler kullanılacaktır. Yeteri kadar yedek örtü bezi bulundurulacaktır.

(7) Soyunma, Giyinme Odası; İşçi sayısına göre yeterli büyüklükte içinde iş ve diğer elbiseleri asmaya mahsus dolaplar bulunacaktır.

(8) Banyolar; İşçi sayısına yetecek adette sıcak ve soğuk su tertibatlı ve duşlu olacaktır.

(9) WC ve Lavabolar; İşçi sayısına göre yeterli adette WC ve Lavabo olarak iki ayrı bölüm halinde olacaktır.

(10) Bu müesseselerde çalışan işçiler ekmek fabrikalarında yazılı iş elbiselerini giyeceklerdir.

mm

Kuru Pasta, Pasta, Çörek, Börek, Peynir-Kıyma Vs.İlavesi ile Yapılan Pide,Lahmacun, Pizza Fırınları Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 29 – (1) Bu Yerler;

a) Pişirme Tesisi

b) Satış Yeri

c) Hazırlama Yeri

ç) Bulaşikhane

d) WC ve Lavabo

(2) Pişirme Tesisi; Akaryakıtla ve direkt püskürtmeyle ısıtılmayacaktır.

(3) Satış Yeri; Fırında bulundurulan ve satışa arz edilen maddeler camekanlı vitrin veya tezgahlarda veya camekanlı raflarda bulundurulacak.

(4) Hazırlama yerinde bulunan tezgahlar mermer, paslanmaz çelik veya benzerleri ile kaplanmış olacaktır. Hamur, yoğurma makinesi ile yoğrulacaktır. Un, hazırlama yerinin ayrı bir bölümünde çuvalar içinde veya kapalı kaplar içinde bulundurulacak ve elenmeden kullanılmayacaktır.

(5) Bulaşıkhanesi; Bulaşıkhanede sıcak ve soğuk akarsu tertibatı bulunacak; bulaşık yıkama yerleri mermer, fayans veya paslanmaz çelikten sıcak ve soğuk iki kısmı ihtiva edecek ayrıca kapların süzülmesine mahsus bir oluklu kısım bulunacaktır.

(6) WC ve Lavabo; WC ve Lavabo olarak iki ayrı bölüm halinde olacaktır.

(7) Bu yerlerde çalışan personel ekmek fabrikalarında giyilen iş elbiselerini giyeceklerdir.

Yufka Kadayıf ve Emsalleri Yapım Yerleri Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 30 – (1) Bu yerler yapım ve satış yeri olmak üzere birbirinden ayrılmış olacaktır.

(2) Yapım yeri, pasta, çörek ve pide fırınlarındakinin aynı olacak ve bacaya bağlı davlumbaz tertibatı bulunacaktır.

(3) Satış yerlerinde satışa arz edilen mallar temiz camekanlar içinde muhafaza edilecektir.

(4) Hamur, yalnız hamur yoğurma makinesi ile yoğrulacaktır.

(5) Bu yerlerde çalışan personel ekmek fırınları içinde kabul edilen iş elbiselerini giyeceklerdir.

(6) Bu müesseselerde unlar elenmeden kullanılmayacaktır.

(7) Bu müesseselerde WC ve lavabo bulunacaktır.

Makarna, Şehriye, İrmik, Güllaç, Diyet Gıda Maddeleri ve Benzerleri yapım Yerleri Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 31 – (1) Bu yerler kagir ve betonarme binalarda;

a) Hammadde deposu,

b) İmalat Yeri

c) Mamul madde depo yerlerini ihtiva edecek ve bu yerler kagir bölmelerle birbirinden ayrılmış olacaktır. Depolarda muhafaza veya istif edilecek mamul maddeler tabandan en az 25cm yükseklikte ızgaralar üzerinde bulunacaktır.

(2) Bu yerlerin tabanı mermer, mozaik veya seramik gibi kolay temizlenebilir, dezenfekte edilebilir malzeme ile kaplanmış olacaktır. Tabanın uygun bir yerinde kanalizasyon şebekesine veya septik çukurlara drene edilebilen pis su giderleri bulunacaktır. Duvarları mermer, fayans ve benzeri maddelerle kaplanmış olacak, tavanı yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi ve küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde düzenlenecektir.

(3) Ocaklar, dumanları içeriye ve dışarıya rahatsızlık vermeyecek surette çekecek tertibata sahip olacaktır.

(4) Bu işyerlerinde çalışanlar iş yerinin tespit ettiği iş kıyafeti ve başlık giyeceklerdir.

(5) Bu tür yerlerde çalışan personel sayısına yetecek kadar WC, Lavabo, duşlu banyo bulunacaktır.

Çikolata, Pasta, Şekerleme, Şeker, Tahin Helvası Ve Benzerlerinin Yapıldığı Yerler Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 32 – (1) Bu yerler;

a) Hammadde Deposu,

b) İmalat Yeri ve Ocak,

c) Mamul Madde Deposu,

ç) Bulaşık Yıkama Yeri kısımlarından ibaret olacak ve bu yerler birbirinden kagir bölmelerle ayrılmış olacaktır.

(2) Bu yerlerde kullanılan alet ve ekipman pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak materyallerden yapılmış olacaktır.

(3) Her bölme sıhhi ve havalandırma tertibatına sahip olacak ve pencereler ince gözenekli kolay temizlenebilen tel kafeslerle kapatılmış olacaktır.

(4) Kullanılan kazanlar, tencereler vs kaplar daima temiz olacak, kaplar kapalı dolap veya raflarda muhafaza edilecek. Hammaddeler ağızları kapalı kaplar veya kapalı dolaplar içinde bulundurulacaktır.

(5) Bu yerlerde çalışan işçiler iş yerinin belirlediği iş elbisesi ve başlık takacaklar, imalat bölümünde çalışanlar ilave olarak ağızlarına maske takacaklardır.

(6) Bu iş yerlerinde hamur, yalnız hamur yoğurma makinesi ile yoğrulacaktır.

(7) Bu tür iş yerlerinin tavanları yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi ve küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde düzenlenecektir.

Süt ve Sütten Yapılan Gıda Maddeleri Üretim Yerleri Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 33 – (1) Bu yerlerde ihtiyaca cevap verecek büyüklükte buzdolabı veya soğuk hava deposu bulunacaktır.

(2) İmalat yerinde kullanılan makineler, alet ve ekipman pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak materyalden yapılmış olacaktır.

(3) Satış yeri aynı yerde ise bu kısım tamamen ayrı bir bölümde olacaktır.

(4) Kullanılmış kapların yıkama yeri 1.5m yükseklikte kagir bölme ile ayrılmış, akar sıcak ve soğuk su tertibatlı yıkama ve durulama kısımlarını ihtiva edecek ayrıca yıkanan kapların süzülmesine mahsus oluklu ve süzgeçli bir kısım bulunacaktır.

(5) Çalışanlar beyaz renkli iş elbisesi giyecekler, başlık ve maske takacaklardır.

(6) Bu tür yerlerin tavanları yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi ve küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde düzenlenecektir.

(7) Süt tozundan çocuk maması yapılan yerler içinde bu hükümler geçerlidir.

(8) Bu tür yerlerde kullanılan madeni ve plastik materyaller T.S.E belgeli olacaktır.

Krema ve Tereyağı İmalat Yerleri Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 34 – (1) Bu gibi yerler;

a) Hammadde Saklama Deposu,

b) İşleme (eritme ve çökertme),

c) Dayanıklı Hale Getirme,

ç) Ambalajlama,

d) Mamul Maddeleri Saklama Deposu Yerlerinden oluşacaktır. Bu yerler birbirinden kagir bölmeler ile ayrılacaktır.

(2) Saklama yeri ve hammadde deposu soğutma tesisatlı olacak, duvarları tavana kadar mermer, fayans veya kolay temizlenebilir parlak ve düz yüzlü maddelerden yapılmış olacaktır. Saklama yerinde raflar ve kaplar kolay temizlenebilir, haşere yerleşmesine izin vermeyen pürüzsüz malzemelerden yapılmış olacaktır. Burada bir termometre bulundurulacaktır.

(3) Temizleme ve ayıklama yerinde bulunan yıkama havuzları ve tezgahlar mermer, fayans veya paslanmaz çelikten yapılmış olacaktır.

(4) İmalat sonunda çıkan artıklar, kapalı, sızdırmaz, madeni veya plastik kaplara konacak, koku neşretmeyecek tedbirler alınacaktır.

(5) İmalat yerinin duvarları su geçirmez, yıkanabilir, haşere yerleşmesine izin vermeyen pürüzsüz ve açık renkli malzemeden yapılmış olacak, zemin su geçirmez, çatlak ve kaygan olmayan, yıkanabilir, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmış olacak, tavan yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi ve küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde düzenlenecektir.

(6) Bu yerlerde krema ve tereyağından başka herhangi bir imalat yapılmayacak ve bulundurulmayacaktır.

Et Konservesi Yapılan Yerler Aşağıdaki Hükümlere Tabidir;

MADDE 35 – (1) Bu yerler müstakil binalarda;

a) Hammaddelerin saklama, ayıklama, hazırlama,

b) Pişirme, ambalajlama,

c) Kutu içerisinde sterilize etme,

ç) Etiketleme, depo

d) Bulaşık Yıkama yerlerinden oluşacak ve bu yerler birbirinden kagir bölmelerle ayrılmış olacaktır.

(2) Her bölme gündüz ışığı ile aydınlatılacak, yeterli olmayan hallerde elektrikli aydınlatma sağlanacaktır. Bu yerler havalandırma tesisat ve tertibatına sahip olacaktır. Pencere ve benzeri açık yerler ince gözenekli kolay temizlenebilir tel kafesler ile kapatılmış olacaktır. Tavanlar yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi ve küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır.

(3) Ocaklar, içeriye veya dışarıya rahatsızlık vermeyecek surette buharı ve dumanı çekecek tertibatta olacaktır.

(4) Hammaddelerin ayıklanıp hazırlanmasına mahsus masaların üzeri mermer, fayans, paslanmaz çelik veya emsali haşere yerleşmesine izin vermeyen düz ve parlak yüzölçümlü madde ile kaplanmış olacaktır.

(5) Konservesi yapılacak etler soğuk hava dolap ve odalarında saklanacaktır.

(6) İşçiler işyerinin belirlediği iş kıyafeti, lastik çizme, yiyecekler ve su geçirmez önlük takacaklardır. Ayıklama, hazırlama, pişirme ve ambalajlama yerinde çalışan işçiler ağızlarına beyaz renk maske takacaklar, eldiven kullanacaklardır. Bu yerlerde sigara içilmeyecektir.

(7) İmalat artıkları ve süprüntüler akıntı ve koku sızdırmayacak madeni veya plastik kaplara konacak ve kaplar her gün yıkanacak, temizlenecektir.

(8) Et konservesi yapılan yerlerde diğer konserveler yapılmayacaktır. Bu yerlerde frigo firik tesisatlı kafi genişlikte soğuk hava odaları ile kontrol numunelerini almaya yetecek genişlikte muntazam işler regülatörlü bir etüv bulunacaktır.

Pastırma, Sucuk, Sosis ve Salam Yapım Yerleri

MADDE 36 – (1) Bu yerler bağımsız binalarda;

a) Hammaddeleri saklama, ayırma, kıyım, doldurma,

b) Pişirme,

c) Ambalajlama,

ç) Etiketleme, depo etme,

d) Bulaşık yıkama yerlerinden ibaret olacak ve bu yerler birbirinden kagir bölmelerle ayrılmış olacaktır.

(2) Her bölme gün ışığı ile aydınlatılacak veya aydınlatma gün ışığına eşdeğer şekilde olacak, aydınlatmada kullanılan ampuller muhafaza içinde olacak, havalandırma; duman, koku, is ve buharlaşmaya engel olacak, ısıyı muhafaza edecek, toz, kir ve haşere girişini önleyecek şekilde düzenlenecektir. Pencere ve benzeri açık yerler ince gözenekli kolay temizlenebilir tel kafeslerle kapatılmış olacaktır.

(3) Hammaddelerin ayrılma, kıyılma ve doldurulmasına mahsus alet ve ekipmanın pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak materyalden yapılacak, kolay temizlenebilir özellikte olacaktır.

(4) Yapım yerlerinde etler soğuk hava, dolap veya frigo firik tesisatlı odalarda bulundurulacak ve başka bir yere konulmayacaktır.

(5) İşçiler işyerinin belirlediği iş kıyafeti, başlık, maske ve lastik çizme giyecek ve su geçirmez önlük takacaklardır.

(6) Kıyım makineleri ile bıçak, testere, huni, spatul gibi malzemeler passız ve steril olacaktır.

(7) Ocak ve kazanlar etlerin bulundurulduğu ve tuzlandığı yerlerden ayrı olacaktır. Duman veya gaz çıkararak yapım yerinin içine ve dışına zarar vermemeleri için gerekli düzenlemeler yapılacaktır.

(8) İmalat esnasında yalnız et ve etin kendi yağı bulunacaktır. İşkembe, bağırsak, iç yağı karıştırmak ve dışarıdan kıydırılarak getirilmiş menşei belirsiz etler kullanmak yasaktır.

(9) İşletmede kullanılan donanımın ısıya, buhara, asit, alkali ve tuz gibi maddelere dayanıklı olacaktır.

(10) Pastırma, sucuk, sosis ve salamların kurutulmasına mahsus yer bol hava akımı olacaktır.

Deniz Ürünlerine Ait İmalat Yerleri Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 37 – (1) Bu yerler bağımsız kagir ve betonarme binalarda;

a) Saklama,

b) Ayıklama ve temizleme,

c) Mamul Hale Getirme,

ç) Ambalajlama,

d) Kutu İçerisinde Sterilize Etme,

e) Depo,

f) Bulaşık yıkama yerlerinden ibaret olacak ve bu yerler kagir bölmeler ile birbirinden ayrılmış olacaktır.

(2) Saklama yerinde raflar ve kaplar kolay temizlenebilir paslanmaz ısıya, buhara, asit, alkali ve tuz gibi maddelere dayanıklı olacak ve burada bir termometre bulunacaktır.

(3) Temizleme ve ayıklama kısmında bulunan yıkama havuzları ve tezgahlar, mermer, seramik veya paslanmaz çelikten olacaktır.

(4) Hammaddelerin ayıklanıp hazırlanmasına mahsus tezgahlar pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak materyallerde yapılmış olacak, ayıklama sonunda çıkan imalat artıkları kapalı, sızdırmaz, koku neşretmeyecek madeni veya plastik kaplara konacak, kaplar her gün yıkanarak temizlenecektir.

(5) Bu yerlerde çalışan personel iş yerinin tespit edeceği iş kıyafeti başlık, maske ve lastik çizme giyecekler, su geçirmez önlük takacaklardır. Bu yerlerde sigara içilmeyecektir.

Bitkisel Yağ Yapım ve Dolum Yerleri Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 38 – (1) Bu gibi yerler kagir ve müstakil binalarda;

a) Hammadde Saklama Deposu,

b) Ayıklama ve Temizleme,

c) Eritme ve Çökertme,

ç) Kutulama ve Ambalaj,

d) Şişe Yıkama,

e) Doldurma ve Etiketleme,

f) Mamul Maddeleri Saklama Deposu Kısımlarından oluşacak ve bu yerler birbirinden kagir bölmelerle ayrılmış olacaktır.

(2) Mamul maddeleri saklama yeri soğutma tertibatına sahip olacak, raflar ve kaplar kolay temizlenebilir ve paslanmaz maddelerden yapılmış olacak ve burada termometre bulundurulacaktır.

(3) Doldurma yerlerinde bitkisel yağların niteliğini bozmayan üstü sıkıca kapalı bir hazne bulunacak ve bu haznede doldurma musluğuna kadar sabit ve yağın niteliğini bozmayacak ısıya, buhara, asit, alkali ve tuz gibi maddelere dayanıklı borular bulunacaktır.

(4) Temizleme ve ayıklama yerinde duvarlar mermer, fayans, mozaik ve benzeri maddeden yapılmış olacaktır. Tavan yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi ve küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde düzenlenecektir. Burada bulunan yıkama havuzları ve tezgahlar mermer, fayans veya paslanmaz çelikten yapılmış olacaktır.

(5) Ambalajlamada kullanılacak şişeler temiz ve hijyenik şartlara sahip olacaktır.

(6) Ayıklama sonunda çıkan atıklar kapalı, sızdırmaz, koku neşretmeyecek madeni veya plastik kaplara konacak, bu kaplar her boşaldıkça temizlenecektir. Bu tür yerlerde çalışan personel beyaz renkli iş elbisesi giyecek, başlık, maske takacaklar, lastik çizme giyecekler ve su geçirmez önlük takacaklardır. Bu yerlerde sigara içilmeyecektir.

(7) Zeytinyağı doldurma yerlerinin tabanı sokak seviyesinden en az 50cm aşağıda olacaktır.

Meyve, Sebze Konserveleri Yapım Yerleri Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 39 – (1) Bu yerler;

a) Hammaddeleri saklama Deposu,

b) Ayıklama ve Temizleme,

c) Yapım,

ç) Ambalaj ve Etiketleme,

d) Mamul Konserve Deposu kısımlarından ibaret olacak ve bu yerler birbirinden kagır bölmelerle ayrılmış olacaktır.

(2) Her bölme gün ışığı ile aydınlatılmış olacak, gün ışığının yeterli olmadığı hallerde elektrikli aydınlatma, havalandırma tesisat ve tertibatına sahip olacak, pencereler ve benzeri açık yerler ince gözenekli kolay temizlenebilen tel kafeslerle kapatılmış olacaktır.

(3) Hammaddelerin ayıklanıp, hazırlanmasına mahsus masaların üzerleri mermer, fayans, paslanmaz çelik gibi parlak yüzölçümlü madde ile kaplanmış olacaktır.

(4) Ocaklar, dumanları içeriye ve dışarıya rahatsızlık vermeyecek surette çekme tertibatına sahip olacaktır.

(5) Artıklar ve süprüntüler kapaklı madeni veya plastik kaplara konacak ve bu kaplar her gün yıkanarak temizlenecektir.

(6) Sebze ve meyve konservesi yapılan müesseseler içerisinde balık veya et konserveleri yapılmayacaktır. Hammaddelerin bozulmaması için soğuk hava tertibatına sahip soğuk hava odası veya dolapları bulunacaktır.

(7) Bu yerlerde çalışan işçiler beyaz renkli iş elbisesi giyecek, başlık ve maske takacaklar, lastik çizme giyecek, su geçirmez önlük takacaklardır. İmalat yerlerinde sigara içilmeyecek ve bu yasağı gösteren uyarıcı yazılar bulunacaktır.

Sirke, Turşu, Şıra, Boza ve Benzeri Besin Maddelerinin Yapıldığı Yerler Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 40 – (1) Bu yerler;

a) Hammadde Deposu,

b) Yıkama, Temizleme ve Hazırlama,

c) Yapma,

ç) Ambalajlama (Kutulama ve Şişelere Doldurma)

d) Mamul Maddeleri Depolama Kısımlarından Oluşacaktır. Bu yerler birbirinden kagır bölmelerle ayrılmış olacaktır.

(2) Bu yerler gün ışığı ile aydınlatılacak, sıhhi ve fenni şartlara sahip havalandırma tesisat ve tertibatı oluşturulacaktır. Pencereler ve benzeri açık yerler ince gözenekli kolay temizlenebilen tel kafeslerle kapatılmış olacaktır.

(3) Yapımda kullanılan fermantasyon (ekşime) fiçileri ve diğer kaplar tabandan yüksekçe bir yerde bulunacak, üzerleri muntazam kapaklı olacak ve bunlar her kullanıldıktan sonra iyice temizlenecektir. Büyük fiçilerin temizliğini temin için alt kısımlarına tıpa veya musluk konulmuş olacaktır.

(4) Bütün süprüntü ve artıkların ağzı kapaklı madeni veya plastik kaplarda saklanacak, bu yerlerde çalışan işçiler beyaz iş gömleği giyecekler, başlık, maske, eldiven, önlük takacak, lastik çizme giyeceklerdir.

(5) Her türlü böcek ve zararlı hayvanların bulunmaması için gerekli önlemler alınmış olacaktır.

Memba, İçme ve Kullanma Suları

MADDE 41 – (1) Bu suların kaynak yeri, doldurulması, kapsülleşmesi, depolanması ve satışları Sağlık Bakanlığının Kaynak Suları Yönetmeliği hükümlerine tabidir.

Alkolsüz İçki Yapım Yerleri Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 42 – (1) Bu yerler müstakil, kagir ve betonarme binalarda olacaktır.

- a) Boş şişeleri depolama yeri,
- b) Şişeleri yıkama, temizleme, doldurma, kapatma, etiketleme yeri,
- c) Hammaddeleri hazırlama,
- ç) Dolu şişelerin muhafaza edileceği depo,
- d) İşçiler için soyunma, giyinme odaları ve dolapları kısımlarından oluşacaktır.

(2) Bu yerlerde aydınlatma gün ışığına eşdeğer bir şekilde yapılmış olacak, ampuller muhafaza içinde bulunacaktır. Havalandırma, duman, koku, is ve buharlaşmaya engel olacak, ısıyı muhafaza edecek, toz, kir ve haşere girişini önleyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır. Pencereler ve benzeri açık yerler ince gözenekli kolay temizlenebilen tel kafeslerle kapatılmış olacaktır.

(3) Yıkama, doldurma ve kapaklama el değmeden otomatik olarak yapılacaktır.

(4) Boş ve kirli şişeler otomatik yıkama makinelerinde basınçlı sularla içi dışı iyice dezenfekte edildikten sonra yine aynı surette basınçlı su ile yıkanıp temizlenecektir.

(5) Bu yerlerde çalışan işçiler beyaz önlük, başlık, maske, eldiven takacaklar, lastik çizme giyeceklerdir.

Alkollü İçki Yapım Yerleri Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 43 – (1) Bu gibi yerler müstakil, kagir, betonarme binalarda olacaktır.

- a) Boş şişeleri depolama yeri,
- b) Şişeleri yıkama ve temizleme,
- c) Hammaddeleri hazırlama,
- ç) İmalat ve dinlendirme,
- d) Ambalajlama, kapaklama ve etiketleme,
- e) Satışa hazır ürünleri saklama ve depolama yeri
- f) Çalışan personel için soyunma odası veya soyunma dolapları kısımlarından ibaret olacaktır.

(2) Bu yerlerde aydınlatma gün ışığına eşdeğer bir şekilde yapılmış olacak, ampuller muhafaza içinde bulundurulacak, havalandırma duman, koku is ve buharlaşmaya engel olacak, ısıyı muhafaza edecek, toz, kir ve haşere girişini önleyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır.

(3) Pencereler ve benzeri açık yerler ince gözenekli kolay temizlenebilen tel kafeslerle kapatılmış olacak.

(4) Yıkama, doldurma ve kapaklama, el değdirmeden yapılacaktır.

(5) Boş ve kirli şişeler otomatik yıkama makinelerinde basınçlı sularla içi dışı iyice dezenfekte edildikten sonra yine aynı surette basınçlı su ile yıkanıp temizlenecektir.

(6) Bu yerlerde çalışan işçiler beyaz önlük, başlık, maske, eldiven takacaklar, lastik çizme giyeceklerdir.

(7) Şaraphaneler ve şarap doldurma yerleri ve şarapların sağlık bakımından kontrolleri, tek el idaresinin bu konuda çıkaracağı yönetmelik hükümlerine göre yapılır.

Yemek Fabrikaları Aşağıdaki Hükümlere tabidir

MADDE 44 – (1) Bu yerler müstakil, kagir ve betonarme binalarda olacak,

- a) Hammadde deposu (kiler),
- b) Ayıklama ve hazırlama,
- c) Pişirme ve Servis
- ç) Bulaşık yıkama yerlerinden oluşacak ve her bölüm birbirinden en az iki metre yükseklikte sabit duvarlarla ayrılmış olacaktır.

(2) Sıcaktan ekşiyen ve niteliği bozulacak besin maddeleri soğuk hava depolarında bulundurulacaktır.

(3) Ayıklama ve hazırlama yerinde bulunan tezgahlar ve masaların üzerleri mermer, paslanmaz çelik veya benzeri madde ile kaplanmış olacaktır.

(4) Bu yerlerde kullanımı zorunlu durumlar dışında yeterince temizlenemeyen ahşap malzeme ve dezenfekte edilemeyen materyaller kullanılmayacaktır.

(5) Pişirme ve servis yerinde ocak bulunacak, ocak yerinin üstünde bacaya bağlı davlumbaz olacak ve baca komşu binaların çatı seviyesini geçmiş olacaktır.

(6) Gıda işyerlerinde kullanılan makineler, aletler ve diğer ekipman kolay temizlenebilir özellikte olacaktır.

(7) Bulaşık yıkama yerinde soğuk ve sıcak su tertibatı bulunacaktır, bulaşık yıkama yerinin alanı bir kenarı 3m den az olmamak üzere 10m² den az olmayacak, tekneler mermer, fayans, paslanmaz madenden ve iki bölümlü olacaktır. Ayrıca yıkanan kapların sularının süzülmesine mahsus yeterli büyüklükte oluklu veya süzgeçli kısım bulunacaktır.

Kuruyemiş Hazırlama Yerleri Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 45 – (1) Bu yerler müstakil, kagir ve betonarme binalarda, hammadde, mamul madde depoları ve hazırlama yerlerinden ibaret olacaktır.

(2) Bu yerlerde kuru kahve çekimi yapıldığı takdirde bu kısım tamamen kagir bölme ile ayrılmış olacaktır.

(3) Bu yerlerde havalandırma duman, koku, is ve buharlaşmaya engel olacak, ısıyı muhafaza edecek, toz, kir ve haşere girişini önleyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır.

(4) Aydınlatma gün ışığına eşdeğer bir şekilde yapılmış, ampuller muhafaza içine alınmış olacaktır.

(5) Bu yerlerde çalışanlar iş yerinin belirlediği iş kıyafetini giyeceklerdir.

(6) Ham ve işlenmiş kuruyemiş çuvalları yerle temas etmeyecek şekilde tahta ızgaralar üzerine konacaktır.

Ham Tuz Üretme, İşleme, Depolama Yerleri ve Tuz Fabrikaları Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 46 – (1) Bu yerler müstakil, kagir ve betonarme binalarda olacak;

a) Hammaddeler deposu,

b) Öğütme Yeri,

c) Ambalajlama,

ç) Mamul Maddeler Deposu,

d) İşçiler için soyunma oda ve dolaplarından ibaret olacak ve bu yerler birbirinden kagir bölmelerle ayrılmış olacaktır.

(2) Bu yerlerde kullanılan makineler, aletler ve diğer ekipman kolay temizlenebilir, ısıya, buhara, asit, alkali ve tuz gibi maddelere dayanıklı özellikte olacak, demir ve sac kürek kullanılmayacaktır.

(3) Değirmenin bulunduğu yerde öğütülmüş tuzlar tahta veya plastikten yapılmış sandık veya kutulara akıtılacaktır.

(4) Bu yerlerde havalandırma buharlaşma ve rutubete engel olacak, toz, kir ve haşere girişini önleyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır.

(5) Aydınlatma gün ışığına eşdeğer bir şekilde yapılmış olacak, ampuller muhafaza içinde bulunacaktır.

(6) Bu yerlerde çalışan işçiler işyerinin belirlediği iş kıyafeti giyecek, başlık, maske ve eldiven kullanacaklardır.

Kümes Hayvanları Kesim Yerleri Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 47 – (1) Bu yerler;

a) Canlı kümes hayvanlarının kafeslerinin bulunduğu,

b) Kesim Yeri,

c) Soğuk Hava Depo Veya Dolaplarını ihtiva edecek, bu kısımlar birbirinden kagir duvar ve kapılarla ayrılmış olacak ve her bölümü gün ışığına eşdeğer bir şekilde aydınlatılacak, uygun havalandırma tertibatına sahip olacaktır. Pencere ve benzeri açık yerler ince gözenekli kolay

temizlenebilen tel kafeslerle kapatılmış olacak, tavanlar yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi, küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır.

(2) Duvarlar mermer ve fayans ile kaplı olacak, zemin su geçirmez, çatlak ve kaygan olmayan, yıkanabilir, temizlik veya dezenfeksiyona uygun malzemelerden yapılmış olacaktır. Tabanda şehir kanalizasyon şebekesine veya bulunmadığı hallerde septik çukurlara bağlı pis su giderleri bulunacaktır.

(3) Tüy, kan, ahş, ayaklar madeni veya plastik ve kapaklı kaplara konacak ve bu kaplar her gün boşaltılacak ve yıkanarak temizlenecektir. Yolunmuş tüylerin muhafazasında en az 1m derinlikte 50cm çapında silindirik ve kapaklı, paslanmaz madeni veya plastik bidonlar kullanılacaktır.

(4) Canlı hayvanların bulunduğu kafeslerin altları çıkarılıp temizlenebilen çinkodan yapılmış olacak, yem ve su kapları daima temiz tutulacaktır. Hayvanlar kafes dışında bulundurulmayacak ve kafeslere sıkışık olarak konulmayacaktır. Hayvanlar çeşitlerine göre ayrı ayrı kafeslere konulacaktır.

(5) Kesilmiş hayvanların iç ve dış organları temizlendikten ve ayakları hanep mafsallından kesildikten sonra soğuk hava dolap veya depolarında bulundurulacaktır.

(6) Çalışanlar iş yerinin tespit edeceği iş kıyafeti ve lastik çizme giyecekler, başlık, maske, eldiven, kauçuk veya plastik önlük takacaklardır.

(7) Kesilmiş olarak teşhir edilen veya kesildikten sonra verilen hayvanların ayakları hanep mafsallından kesilerek dükkanda, kesim yerinde bulunan kapalı kaba atılacaktır.

(8) Kesilmiş hayvanlar şişirilmeyecek ve boyanmayacaktır.

(9) Kesildikten sonra iç organları çıkarılan hayvanların yenebilecek iç organları (Karaciğer, yürek ve temizlenmiş taşlık) kullanılmamış temiz plastik veya naylon torbalara sarılarak yeniden içine konulabilir.

(10) Kesilmiş kümes hayvanlarının bulundukları dolaplara tüylü av hayvanları konulmayacaktır. Kesilmiş tüylü av hayvanları ayrı soğuk hava dolaplarında, canlılar ise tel kafeslerde bulundurulacaktır.

(11) Av kuşları hariç olmak üzere, tavuk, hindi, kaz, ördek ve emsali kümes hayvanları kesildikten sonra tüylü olarak ahşası çıkarılmadan teşhir edilmeyecektir.

(12) Kümes hayvanlarında hastalık veya ölüm olduğu zaman sahipleri derhal Belediye Veterinerliğine bildireceklerdir.

ALTINCI BÖLÜM

ÇEŞİTLİ DEPOLAR VE UYACAKLARI EMİR VE YASAKLAR

Hububat, Zahir, Yem, Kuru Sebze, Kuru Yemiş, Kahve, Kakao, Çay, Patates, Soğan, Yumurta ve Her Türlü Gıda Maddeleri Depoları Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 48 – (1) Bu yerler besin maddelerini dış tesirlerden koruyacak ve kirlenmesine mani olacak nitelikte bulunacaktır.

(2) Bu yerlerde aydınlatma gün ışığına eşdeğer bir şekilde yapılmış olacak, ampuller muhafaza içinde olacaktır.

(3) Bu yerlerde havalandırma duman, koku, is ve buharlaşmaya engel olacak, ısıyı muhafaza edecek, toz, kir ve haşere girişini önleyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır. Bu yerlerin pencere ve benzeri açık yerleri ince gözenekli kolay temizlenebilen tel kafeslerle kapatılmış olacaktır.

(4) Depolarda istifler arasında en az 1m geçit bırakılacak, istiflerin yerle teması olmayacak şekilde ızgaralar üzerinde olacaktır.

(5) Bu yerlerin kapı ve pencereleri ateşe dayanıklı malzemeden yapılmış olacaktır.

(6) Kuruyemiş depolarında tahtadan yapılmış yazıhane veya asmakat bulunması yasaktır.

(7) Bu yerlerde çalışanlar işyerinin tespit ettiği iş kıyafetini giyeceklerdir.

Sebze, Meyve, Konserve Depoları Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 49 – (1) Bu yerlerde havalandırma, duman, koku, is ve buharlaşmaya engel olacak, ısıyı muhafaza edecek, toz, kir ve haşere girişini önleyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır.

- (2) Bu yerlerde aydınlatma gün ışığı veya gün ışığına eşdeğer bir şekilde yapılmış olacaktır.
- (3) Çalışan elemanlar iş yerinin belirlediği iş elbisesi giyeceklerdir.
- (4) Vasıfları yazılı etiket olmayan konserveler bulundurmak ve satmak yasaktır.
- (5) Bu tür yerlerde soğuk hava dolap veya odaları bulunacaktır.

Şeker Depoları Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 50 – (1) Bu yerler kagir ve betonarme binalarda olacak, kapı ve pencereleri ateşe dayanıklı malzemeden yapılacaktır.

(2) Depoda sigara içmek ateş bulundurmak yasaktır. Isıtma merkezi sistemle yapılacaktır.

(3) Asetilen ve elektrik kaynağı yapılması, madeni aksamın kıvılcım yapabilecek derecede birbirine vurulması ve sürtünmesi yasaktır.

(4) Asetilen, petrol, mum ve diğer ışık vericilerle depolara girilmesi yasaktır.

(5) Bu yerlerde aydınlatma gün ışığı veya gün ışığına eşdeğer bir şekilde sağlanacak, havalandırma yukarıda belirtilen önlemler çerçevesinde tekniğine uygun olarak sağlanacaktır.

mm

Yağ ve Sabun Depoları Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 51 – (1) Bu yerlerde havalandırma duman, koku, is ve buharlaşmaya engel olacak, ısıyı muhafaza edecek, toz, kir ve haşere girişini önleyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır.

(2)) Bu yerlerde aydınlatma gündüz ışığı veya gündüz ışığına eşdeğer bir şekilde yapılmış olacak, ampuller muhafaza içine alınacaktır.

(3) Bu yerlerde çalışanlar iş yerinin belirlediği iş kıyafetini giyeceklerdir.

Meşrubat, Memba, İçme ve Kullanma Suları Depoları Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 52 – (1) Bu depolar yükleme ve boşaltma sırasında trafiği engellemeyecek yerlerde açılabilir.

(2) Memba, içme ve kullanma suları depoları hakkında Sağlık Bakanlığının Kaynak Suları Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Soğuk Hava Depoları Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 53 – (1) Bu yerler betonarme ve kagir binalarda olacak, işin gerektirdiği oda bölümlerini ihtiva edecek ve her odanın tesisatı teknoloji şartlarına uygun olacaktır.

(2) Bina dışına çıkan kapılardan içe ve dışa açılan ikinci bir kapı olacak, bu kapılarla bina dışına açılan pencereler ince gözenekli, kolay temizlenebilir tel kafeslerle kapatılmış olacaktır.

(3) Her odanın içine bir ucu makine dairesindeki ışıklı numaratóre bağlı birer zil tertibatı ile birer termograf ve ikişer termometre bulunacaktır.

(4) Depolarda aydınlatma gün ışığına eşdeğer bir şekilde yapılmış olacak, ampuller muhafaza içine alınacaktır.

(5) Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar olacaktır.

(6) Duvarlar su geçirmez, yıkanabilir, haşere yerleşmesine izin vermeyen pürüzsüz ve açık renkli malzemelerden yapılmış olacak, zemin su geçirmez, çatlak ve kaygan olmayan yıkanabilir, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemelerden yapılmış, tabanda kanalizasyon şebekesine drene edilebilen pis su gideri bulunacaktır.

(7) Depolarda kullanılan donanım ısıya, buhara, asit, alkali ve tuz gibi maddelere dayanıklı olacak alet ve ekipmanlar kolay temizlenebilir nitelikte olacaktır.

(8) Soğuk havanın besin maddelerinin her tarafına aynı oranda tesir etmesini ve serbestçe cereyan temini için muhafaza edilecek maddeler tabana temas etmeden ızgara ve raflar üzerine seyrek istif edilecek ve her parça arasına çıtalara konulacak veya çengellere aralıklı asılacaktır. Her istif arasında serbestçe geçilecek genişlikte geçit yerleri bırakılmış olacaktır. Çeşitlerine göre ısı ve rutubet dereceleri bir olmayan veya birinin kokusu diğerine karışan değişik besin maddeleri aynı yerde bulundurulmayacak ve odalara besin maddelerinden başka bir şey konulmayacak veya herhangi bir suretle nitelikleri bozulmuş veya ambalajı açılmış ileri derecede paslanmış ambalajlı her türlü besin maddeleri bu depolara kabul edilmeyecek ve saklanmayacaktır. Bu depolarda her

çeşit konserveler, taze balık, kümes hayvanları ve av kuşları, sebze ve meyve, yumurta her çeşit yemeklik yağlar, süt ve süttten yapılmış besin maddeleri kabul ve muhafaza edilir. Her çeşit taze etlerle, (tavşan ve av kuşlarından başka) diğer av hayvanları bu depolara kabul edilmeyecek ve saklanmayacaktır.

- a) Tavşan ve av kuşları iç organları çıkarıldıktan sonra asılı olarak,
- b) Kümes hayvanları tüyleri yolunmuş, iç organları çıkarılmış, ayakları hanep mafsalından kesilmiş olduğu halde asılı olarak,
- c) Çiğ balıklar niteliğini bozmayacak raf ve tezgahlarda,
- ç) Tuzlu balıklar kapalı kapta veya teneke ambalajları ile,
- d) Yumurta sandıkları yanlarda 8-10, alt ve üstlerde 3-5cm aralık olmak üzere istif edilir.
- e) Yaş meyve ve sebzeler ambalajları ile,
- f) Hayvansal yağlar, yumuşak peynir, kremalar ve benzeri süttten yapılmış besin maddeleri her tarafı kapalı ve sızmaz kaplar içinde; kaşar, gravyer gibi sert peynirler ambalajlı ve açık olarak ayrı kompartımanlarda,
- g) Pastırma ve sucuklar ve diğer konserve etler ambalajlı ve açık olarak raf veya çengellerde muhafaza edilecektir.

(9) Bu depolarda çalışan işçilere mahsus soyunma, giyinme, yemek yeme, duş yerleri, WC'lerin, besin maddelerinin depo edildiği yerlerle bağlantısı olmayacaktır.

(10) İşçilerin soğuk hava deposunda çalışabilmelerine bünyelerinin uygun olduğunu gösterir sağlık raporu bulunacaktır. Böyle raporu olmayanlar bu depolarda çalıştırılmayacaktır. Bu yerlerde çalışanlar işyerinin tespit ettiği iş kıyafetini giyeceklerdir.

(11) Soğuk hava depolarında depoya giren ve çıkan besin maddelerinin çeşit ve miktarı ile giriş ve çıkış tarihlerini kaydedecek bir sistem kurulacak, kayıtlar silintisiz, kazıntısız ve muntazam olacaktır.

YEDİNCİ BÖLÜM

YANGINDAN KORUNMA İLE İLGİLİ BELEDİYE EMİR VE YASAKLARI

Genel Hükümler

MADDE 54 – (1) Her türlü madde hazırlanan, imal edilen, depolanan ve satılan yerler, atölyeler, imalathaneler, fabrikalar, depolar, antrepolar, parlayıcı ve patlayıcı, yanıcı maddelerle çalışılan yerler, eğlence yerleri, konaklama yerleri, yiyip içilen, taranıp temizlenen yerler, halkın toplu olarak bulunduğu yerler ile eğitim, kültürel ve sportif amaçlarla kullanılacak binaların yapı vasfı betonarme veya kagir olacaktır. Üzerinde kat bulunmayan tavanların veya tavansız çatıların 5cm kalınlığında tel sıva, demir konstrüksiyon üzerine eternit veya sac kaplı olması bu hükme aykırı olamaz.

(2) Ateşle ilgili işlerin yapıldığı yer kagir, kapısı demir bölme içine alınarak müstakil hale getirilmiş ve daha önce iskan izni verilmiş eski tesis ve işyerlerinin kolay yanıcı madde ile çalışılmayan ve bulundurulmayan bölümlerinde ahşap tavan, sundurma, gölgelik ve yazıhane bulunabilir.

(3) Kamu Kuruluşlarına veya özel şahıslara ait asli bünyesi ahşap olan eski eser yapıların bu yönetmelikte yapılabilmesi kagir veya betonarme olması istenen ve işyeri olarak kullanılması amacı ile kiraya verilmesi veya kullanılması yasaktır.

(4) Yangın musluk ve su depolarından su almak, yangın musluklarını karıştırmak ve yangın musluklarının yerlerini gösteren işaret levhalarının yerini değiştirmek, bozmak, kırmak ve tahrip etmek yasaktır.

(5) Her ne surette olursa olsun yangın musluklarının üzerini kapatmak cadde ve sokaklarda itfaiye aracının geçişini güçleştirecek şekilde ip çekmek, tente asmak ve sergi kurmak gibi fiil ve hareketlerde bulunmak yasaktır.

(6) İtfaiye Müdürlüğünün müsaadesi ve gözetimi olmaksızın ne maksatta olursa olsun açıkta kağıt, bez, paçavra, çöp ve iş artıkları, tel veya kablo yakmak yasaktır.

(7) Umumi yerlerde Emniyet Müdürlüğünün müsaadesi ve gözetimi olmaksızın havai fişek ve benzerlerini satmak veya atmak yasaktır.

(8) Koru, park ve bahçelerde ateş yakma ve ateşle ilgili işler yapmak yasaktır.

(9) Yanmaya ve parlamaya müsait maddeler ile kıvılcımlı külleri kapı önlerine, sokaklara, arsalarla atmak, dökmek ve yığmak yasaktır.

(10) Umumi garajların oto tamirhanelerinin benzin depo ve istasyonlarının, parlayıcı maddelerle çalışan fabrikaların atık sularını özel süzgeçlerden geçirmeden akıtmak ve dökmek yasaktır.

(11) Kapalı çarşı, pasaj, iş hanı, büyük mağazalar ve emsali yerlerin yangın emniyeti için ortak kullanım alanlarını, merdivenlerini, koridorlarını avlularını ve yollarını dükkân ve vitrin yaparak, eşya koyarak, sergi yaparak işgal etmek ve ettirmek yasaktır.

(12) Kapalı çarşı, pasaj, iş hanları, büyük mağazalar ve benzeri yerlerde satış maksadı ile her cins akaryakıt ve patlayıcı madde depo edilmesi, üç balyadan fazla pamuk ve ot bulundurulması yasaktır.

(13) Kapalı çarşı, pasaj, iş hanları, yer altı çarşılarında likit petrol gazı kullanma, benzin ve ispirto ocakları ile çalışmak yasaktır. İş hanları ve pasajların zemin katlarında pasajın ve hanın giriş kapısını kullanmayan, ayrı giriş kapısı bulunan tuğla duvarla veya betonarme duvarla bölünerek müstakil hale getirilmiş lokanta ve benzeri yerler bu hüküm dışındadır.

(14) Kapalı çarşı, pasaj, iş hanları, büyük mağazalar ve benzeri yerlerde ahşap asma kat, ahşap bölme ve ahşap merdiven yaptırılması yasaktır.

(15) Kapalı çarşı, pasaj, iş hanları, büyük mağazalar ve benzeri yerlerde akaryakıtla çalışır şalume ile iş yapmak yasaktır.

(16) Kapalı çarşı, pasaj, iş hanları, büyük mağazalar ve yer altı çarşıları ile benzeri yerlerde kolonya imalathanesi, plastik, selüloit ve ahşap malzemeleri toz ve yongasını çıkartan imalathaneler ile ot, kıymık ve samanla çalışan imalathane tesis etmek yasaktır.

(17) Her türlü binalarda sabit ve seyyar yangın söndürme tesisat ve cihazlarını karıştırmak, bozmak, kırmak, kullanılmayacak hale getirmek veya bozuk bulundurmak yasaktır.

(18) Yangına sebebiyet verecek şekilde soba kurmak yasaktır. İnşaat tarzı itibarı ile soba bacası bulunmayan binalarda, soba boruları, cam yerine sac konan pencerelerden veya künkle yalıtılmış duvar deliklerinden çıkarılacak ve sacdan 25cm açıktan çatı seviyesinden 50cm yükseklikte bulundurulacaktır. Kurumların yere damlamaması için kurum borusu zemine kadar indirilecektir.

(19) Her türlü binalarda kalorifer, ocak, soba ve fırın bacalarında yangına sebebiyet verecek miktarda kurum birikmesini önleyici tedbir almak mecburidir. Binaların ana bacalarının temizliği mülk sahiplerine, kat bacalarının temizliği o katta oturanlara aittir.

(20) Her türlü binalarda odunluk, kömürlük gibi yakıt depo etmek için hazırlanmış yerler dışında, kat sahanlıklarında, balkon ve koridorlarda, çatı aralarında katı ve sıvı yakacakların depo edilmesi yasaktır. Bu fıkranın ve 19. fıkralarının uygulanmasında yöneticisi bulunan binalarda bina yöneticisi sorumludur.

(21) “Korunması Gerekli Kültür Varlığı” olarak tescil edilen binalarda, yangın güvenliği ile ilgili yapılacak tesisatlar için “Kültür Ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurulu” nun görüşü alınır ve yapının özelliğini etkilemeyecek biçimde algılama, uyarı veya söndürme sistemleri yapılır.

(22) Akaryakıt taşıyan araçların şehir içinde Belediyenin ilan edeceği saatler dışında akaryakıt taşımaları yasaktır.

(23) Yük taşıyan kamyonlarda, 10 kişiden fazla yolcu taşıyan otobüslerde, birer adet 6kg lık yük taşıyan kamyonetler ile yolcu taşıyan minibüslerde, dolmuş ve diğer maksatlarla kullanılan otomobillerde en az 2kg lık çok maksatlı kuru kimyevi tozlu 1 adet yangın söndürme cihazı bulundurulacaktır.

(24) Araç kapasitesi 20 den fazla olan kapalı tip otoparklarda sprinkler sistemi, yangın dolap sistemi ve itfaiye bağlantı ağızları yapılması zorunludur.

(25) Toplam alanı 1900m² yi aşan bodrumlardaki kapalı otoparklar için mekanik duman tahliye sistemi zorunludur. Duman tahliye sistemi binanın diğer bölümlerine hizmet veren sistemlerden bağımsız olmalı ve saatte en az 9 hava değişimi sağlamalıdır.

(26) Araçların asansörle alındığı kapalı otoparklarda otomatik söndürme sistemi yapılması zorunludur.

Asansörler

MADDE 55 – (1) Asansör boşluklarına kağıt, çöp ve benzeri yanıcı maddeler koymak ve atmak yasaktır.

(2) Asansör makine daireleri tamamen ateşe dayanıklı malzeme ile yapılmış olmalıdır. Asansör kasağının bulunduğu yer yangına karşı korunacak ve bu kısımlarda oturulmasına izin verilmeyecektir.

Akaryakıtla Çalışılan, Depo Edilen ve Satılan Yerler Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 56 – (1) Her cins akaryakıt satılan, akaryakıt ile çalışan ve depo edilen yerlerde, uçak alanlarında tesis edilecek yer altı ve yer üstü akaryakıt depoları için Belediyeden ruhsat alınması mecburidir.

(2) Az da olsa merdiven altlarında, koridorlarda, balkonlarda ve halkın girip çıkacağı her türlü yerlerde akaryakıt bulundurmamak yasaktır.

(3) Her türlü akaryakıtın bulunduğu yerlerde sigara içmek, çakmak ve benzerini kullanmak ve ateşle ilgili iş yapmak yasaktır. Bu yerlerde kolayca görülebilecek şekilde bulundurulacak akaryakıtın cinsi ile (YANGIN TEHLİKESİ VARDIR) , (SİGARA İÇMEK YASAKTIR) yazılı uyarı levhaları asılacaktır.

(4) Her türlü akaryakıt ve artıklarının, sıhhi tesisat ve kanalizasyon şebekesine, denize, göle ve derelere akıtılması yasaktır.

(5) Bakkal ve benzeri yerlerde perakende gazyağı ve benzeri akaryakıt satışı yasaktır.

Patlayıcı Madde İle Çalışılan Yerler Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 57 – (1) Taş ocağı, maden gibi patlayıcı maddelerle çalışılan yerlerde bulundurulacak her cins patlayıcı maddeler, özelliklerine uygun ve işyeri dışındaki özel depolarda bulundurulacaktır.

(2) Bu yerlerde, patlayıcı madde, varil ve sandıklarını açmak yasaktır. Varil ve sandıklar tahta kama, kauçuk veya fiber tokmakla iş yeri dışında açılabilir. İşçilerin yatmasına, yeme içme ve dinlenmesine mahsus yerlerde her cins patlayıcı ve patlayıcı maddelerin bulundurulması yasaktır.

Barut ve Av Malzemeleri Satış Yerleri Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 58 – (1) Barut ve av malzemesi (patlayıcı ve patlayıcı) satış yerleri üzerinde konut ve başka bir iş yeri bulunmayan ve özellikle bu işe tahsis edilmiş müstakil binalarda olacaktır.

(2) Her sınıf akaryakıt satılan, bulundurulacak ve depo edilen yerlerde barut ve av malzemesi satışı yapılmayacaktır.

(3) Barut ve av malzemesi satış yerlerinde ne amaçla olursa olsun ısıtma yapılmayacak, herhangi bir ateş kaynağı bulundurulmayacaktır.

(4) Barut ve av malzemesi satış yerlerinde barut, içi asbestos ile yalıtılmış, üzerinde (BARUT) yazılı sac kasa içinde ve bir yangın halinde başka bir yere taşınabilecek şekilde bulundurulacaktır.

Karpit Depo Edilen ve Çalışılan Yerler Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 59 – (1) Karpitle çalışılan yerlerde bir tenekeden fazla açık karpit kabı bulundurulmayacaktır.

(2) İş yerlerinde mevcut karpit kapları rutubetsiz ve kuru yerlerde bulundurulacaktır.

(3) İş yerlerinde karpit tozu bulundurmak ve karpit tozlarını kanalizasyon şebekesine ve su akıntılarına dökmek yasaktır.

(4) Karpit satılan yerlerin üzerinde iş yeri ve konut altında ise bodrum ve mahzen bulunmayacaktır. Bu yerlerde bulundurulacak karpit miktarı 500kg'ı aşmayacaktır.

(5) Karpit satış yerlerinde karpitler tahta ızgara üzerinde, hava ve su geçirmeyen bir kapakla kapatılmış kaplar içinde bulundurulacaktır.

(6) Karpit bulundurulan yerlere (KARPİT), (YANGIN HALİNDE SU KULLANILMAYACAKTIR) uyarı levhaları asılacaktır.

(7) Karpit depoları konut ve her türlü iş yerleri ile irtibatı olmayan müstakil, tek katlı, kagir ve tabanı su geçirmez özellikte, çatıları eternit, sac ve benzeri hafif malzeme ile kaplı çok iyi havalandırması bulunan yapılarda tesis edilir.

Parlayıcı ve Kimyevi Maddeler Aşağıdaki Hükümlere Tabidir

MADDE 60 – (1) Parlayıcı ve kimyevi maddelerin depolanacağı binalar tek katlı olacaktır. Bu binaların duvarları kalın ve yanmaz maddeden, tavanları ise bir patlama anında meydana gelen basınç artışının serbestçe ve zarar vermeden normal atmosfere çıkabilmesi için yanmaz hafif malzemeden, yan cephedeki pencereler ise kırılmaz camlı ve patlamalarda büyük parçalar halinde havaya fırlamayacak şekil ve özellikte olacaktır.

(2) Depoların tabanları pürüzsüz, düz, yanmaz ve herhangi bir maddenin çarpması ile kıvılcım çıkarmaz özellikte ve çok hafif meyilli olacaktır.

(3) Depolar herhangi bir sebeple verilecek suyun veya depolanan sıvı kimyevi maddelerin akarak depo içindeki diğer maddelerin etkilenmesini önleyecek özellikte olacaktır.

(4) Depo kapıları dışa kolay açılır şekilde olacak, giriş kapısı dışında ikinci bir çıkış kapısı bulunacaktır.

(5) Depolar, içindeki parlayıcı ve kimyevi maddeler ile bunların buhar ve gazını tutuşturmayacak derecede merkezi sistemle ısıtılacak ve sistem istenen ısıyı sabit tutmak için otomatik termostatlarla donatılacaktır.

(6) Depolar, asitler, bazlar, organik ve inorganik maddelerin aşındırılması olayından etkilenmeyecek şekilde boyanacaktır.

(7) Depoların elektrik donatımları ve kullanılacak armatürler elektrik arkı oluşturmayacak özellikte olacaktır. Bunun dışında elektrik donatım hattı akım rölesine bağlanacaktır.

(8) Parlayıcı ve kimyevi madde depolarında havalandırma ve benzeri nedenlerle motor kullanılırsa motorlar alev geçirmez kapalı tip olacaktır.

(9) Parlayıcı ve kimyevi madde deposunun çevresine göre konumu değerlendirilecek yağmur ve sel sularının girmesini önleyecek tedbirler alınacaktır.

(10) Parlayıcı ve kimyevi maddeler depolanan binaların dışında depo içinde bulunan maddelerin cins ve miktarını belirtir bir levha asılacaktır.

(11) Parlayıcı ve kimyevi maddeler depolanan binalarda muhafaza edilecek maddeler kimyasal yapılarına göre, yanıcılık ve parlayıcı özellikleri dikkate alınarak ayrı ayrı depolanacaktır.

(12) Bu maddede belirtilen özellikleri taşımayan binalarda, umumi ardiye ve depolarda parlayıcı ve kimyevi madde bulundurulması yasaktır. Bu maddelerle çalışılan iş yerlerinde günlük ve haftalık stok bu maddede belirtilen vasıfları taşıyan binalarda depolanacaktır.

(13) Sıvı kimyevi madde olup ta 1.,2. ve 3. sınıf akaryakıt olarak mütalaa edilen eter, benzol, aseton, kolodion, alkol, etil asetat, metil asetat, petrol yağı, etil alkol, toluel'le aynı özellikleri taşıyan sıvı kimyevi maddeler hammadde ve benzeri amaçlarla kullanılarak çalışılan yerlerde bu tür maddeler yer altı tanklarında depolanacaktır.

SEKİZİNCİ BÖLÜM
UYGULAMA
CEZAİ MÜEYYİDE ve SON HÜKÜMLER

MADDE 61 – (1) Bu Yönetmelikte belirtilen kural ve yasakların denetimini Büyükçekmece Belediyesi Zabıta Müdürlüğü personeli yapar.

(2) 5728 sayılı yasanın 49. Maddesiyle değiştirilen 1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanununun 283. Maddesine göre;”Bu kanunda yazılı Belediye vazifelerine taalluk edip 266. Maddede gösterilen sıhhi zabıta nizamnamesinde mezkur memnuiyetlere muhalif hareket edenlerle mecburiyetlere riayet etmeyenler, 15/5/1930 tarihli ve 1608 sayılı kanunla değişik 16/4/1924 tarihli ve 486 sayılı kanun mucibince cezalandırılır”.

(3) 61. Maddenin 2.fıkrası hükmüne göre; bu yönetmelikte yer alan tüm maddelere 1608 sayılı “Umuru Belediyeye Mütcellik Ahkamı Cezaiye Hakkında 16 Nisan 1340 Tarih Ve 486 Numaralı Kanunun Bazı Maddelerini Muaddil Kanun” un 1. maddesine göre Belediye Zabıtası tarafından tutanak tanzim edilir ve Belediye Encümenine sunulur. Belediye Encümeni tarafından 5326 sayılı Kabahatler Kanununun 32. Maddesine göre idari para cezası verilir ve yasaklanan faaliyetin menine karar verilir. Encümen Kararında aykırılığın giderilmesi için kişilere süre verilir. Bu sürenin sonunda ilgili kişi aykırılığı gidermez ise Belediye kendisi yapar ve masraflarını %20 fazlası ile ilgili kişilerden tahsil eder.

(4) Bu yönetmelikte maddeler halinde yer alan kural ve kabahat fillerinin birden fazlasını aynı işyeri yetkilisi veya şahıs işlemişse her bir madde için ayrı ayrı işlem yapılır.

Yürürlük

MADDE 62 – (1) Bu Yönetmelik Büyükçekmece Belediye Meclisince kabul edildikten ve uygun araçlarla halka duyurulduktan sonra yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 63 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Büyükçekmece Belediye Başkanı yürütür.