

BELED YELER YASASI
(51/1995, 33/2001 ve 2/2003 Sayılı Yasalar)
82.'inci ve 133.'üncü Maddeler Altında Tüzük

Alayköy Belediye Meclisi, de i tirilmi halindeki, Belediyeler Yasası'nın 82.'inci ve 133.'üncü maddelerinin kendisine verdi i yetkiyi kullanarak, Bakanlık ve Bakanlar Kurulunun onayı ile a a ıdaki Tüzü ü yapar.

Kısa sim	1.	Bu Tüzük, 2005 Alayköy Belediyesi Açılması zne Ba lı Olan yerlerinin Çalı ma Ko ullarını Düzenleyen Tüzük olarak isimlendirilir.
Tefsir	2.	Bu Tüzükte metin ba ka türlü gerekmedikçe; "Belediye", Alayköy Belediyesini; "Belediye Meclisi" , Alayköy Belediye Meclisini; "Yasa" de i tirilmi halindeki Belediyeler Yasası'nı; " yeri" Yasa'nın 82.'inci maddesinde belirtilen i yerlerini; anlatır.
zin Ko ulu	3.	Yasa'nın 82.'inci maddesinde belirtilen i yerleri ve Belediye Meclisinin benzer olduklarına dair kararı olan i yerleri Belediyeden yazılı izin almadan açılmaz ve çalı tırlamaz, izin belgeleri bir yıllık olup her yıl yenilenmelidir. Verilecek olan izin belgesi bu Tüzü e ekli Ek II' deki örne e uygun olur. Herhangi bir gıda maddesi bu Tüzük hükümlerine aykırı olarak Belediye hudutları dâhilinde satılacak, bulundurulacak veya satı a arz edilecek olursa Belediye görevlisi tarafından müsadere edilir ve Belediye Ba kanı'nın direktifleri do rultusunda elden çıkarılır ve/veya amir di er hükümler uygulanır.
Sunulması Gereken Belgeler	4.	3.üncü maddede belirtilen i yerlerini çatı tırmak için ba vuruda bulunan ki iler Ek I'deki Ba vuru Formunu doldurarak ekindeki belgelerle Belediye'ye sunmakla yükümlüdürler.
zin Verilirken Göz Önünde Bulundurulacak Kıstaslar	5. I.	zin verilirken a a ıdaki kriterler esas alınır: 1) nsan sa lı ına zarar verilmemesi. 2) Tesis edilmi yapıya tarihi, kültürel de erlere zarar verilmemesi ve çevre kirlili ine yol açmaması. 3) yerinde i çi sa lı ı ve i güvenli iyle ilgili önlemlerin alınması. 4) Kat Mülkiyeti Yasası'na uyulması. 5) Yangına kar ı önlem alınması. 6) Otel, bar, sinema, içkili yerler için i leticilerin genel asayi ve güvenlik, açısından aranan artlara sahip olması (Karakter Belgesi). 7) Elektrik, su, gaz ve ısıtma tesisatının uygun ve güvenli olması. 8) Otel, pastahane, lokanta gibi yerlerin patlayıcı, yanıcı maddelerin satıldı ı, depolandı ı yerlerin yanında açılmaması. 9) Her i yeri, imar ubesinin uygun görece i niteliklere sahip çevre düzenlemesini yapmakla mükelleftir. 10) Lokanta, kahvehane gibi umuma açık alkollü içki satılan yerlerin okul, yurt, cami gibi binaları etkilemeyecek uzaklıkta olması. 11) Çevre Yasası hükümleri ile uyum içinde olması. 12) Park-trafik açısından sakınca yaratmamak için gerekli tedbirlerin alınması.
63/1987		
9/1990		
71/1991		
36/2001		
24/2004		

55/1989

- 13) Fiziksel engellilerin rahat hareket etmesini sa layacak düzenlemelerin bulunması.
- 14) mar Yasası kurallarına uygun olması.
- 15) Bu tür i yeri sahipleri, Belediyeye ödemekle yükümlü oldukları E lence Resmi, Kıymet ve Tartı Ücreti, lân, Reklâm ve Levha Resmi, Temizlik ve Aydınlatma Resmi, çme Suyu Ücreti ve benzeri gibi her türlü vergi, resim, harç ve ücretler ile ilgili yükümlülüklerini yerine getirmeleri.
- 16) Hiçbir i yeri yatı amacıyla kullanılamaz.
- 17) Bu tür i yerlerinde ihtiyaca yetebilecek ölçüde ve görevli memurun uygun gördü ü niteliklere sahip, tam teçhizatlı bir ilk yardım dolabı olacaktır.

zin Yenileme artları

II. zin Yenileme için bu Tüzü e Ek III'de belirtilen zin Yenileme Müracaat Formu ile Belediyeye müracaat edilmesi gerekir.

Açılması zne Tabi yerleri le ilgili Özel Hükümler

6. 1) Hiçbir kimse Belediyeden önceden izin almadıkça herhangi bir yolda ve/veya umumi veya özel bir yerde izne tabi herhangi bir i yeri çalı tıramaz, gıda maddeleri hazırlayamaz, pi iremez, satamaz ve/veya çalı tırılmasına rıza gösteremez.
- 2) Belediyeden alınan izin görülebilen bir yere asılır.
- 3) yeri sahibi veya yöneticisi denetim ekiplerine her türlü bilgi ve belgeyi vermek ve kolaylık göstermek zorundadır.
- 4) Hiçbir i yeri izinlendirildi i amaç dı nda çalı tırılamaz.
- 5) Her i yeri çevresini temiz tutmakla yükümlüdür.

Denetim le ilgili Genel Hükümler

7) zne tabi i yerlerinde denetim ile ilgili genel hükümler unlardır:

Kontrol Yetkisi

- 1) Belediye Ba kanınca yetkilendirilen ki iler i yerinin açık oldu u (çalı tırıldı ı)herhangi bir zamanda izne tabi i yerlerini kontrol yetkisine sahiptirler.

Müsadere ve mha

- 2) zin artları ile ilgili yukarıdaki 6.'ncı maddeye aykırı olarak i lem gören veya hazırlanan gıdalar Belediye görevlileri tarafından müsadere edilir. Belediye Ba kanı'nın talimatları do rultusunda imha edilir ve/veya elden çıkarılır.

Denetleme Ve Tahlil

- 3) **Belediye görevlisi;**

a)Gıda maddeleri bulunduran, hazırlayan, satan ve/veya depolayan herhangi bir bina veya yere bu Tüzük kurallarına uygunlu unu denetlemek amacı ile i yerinin açık oldu u herhangi bir zamanda girebilir.

b)Herhangi bir gıda maddesini inceleyebilir ve ücret ödemeksizin tahlil için örnek alabilir.

**Bodrum
Katlarında
Açılmayacak
yerleri**

**Gıda ile ilgili
yerlerinde
Aranacak Genel
Koşullar**

- 4) Bodrum katlarında lokanta, restoran, kebabçı, pizza salonu, imalâthane gibi koku çıkaran i yerleri açılmaz.
8. 1) Gıda ile ilgili mal ve hizmet üreten ve/veya satımın yapıldığı i yerlerinde a a ıdaki ko ullara uyulacaktır.
- 2) Bu tür i yerlerinde, her birim ayrı ayrı, yeterince aydınlatılmış ve havalandırılmış olacak, ihtiyaca uygun baca ve aspiratör takılacak. Satı ve imalât bölümleri birbirinden tamamen ayrı olacaktır.
- 3) Bu tür i yerleri arıtılmış içme suyu niteliindeki su veya ehir içme suyuna sahip olacak, su kesilmelerine karşı ihtiyaca yetecek su deposu bulunacak ve sıcak-so uk su te kilâtı olacaktır.
- 4) Pis suların toplanacağı kanalizasyona veya septi e ba lı yeterli la ım te kilatı olacak ve ya çökertme rögarı bulunacaktır.
- 5) Bu tür i yerlerinde veya çevrelerinde hayvan bulundurulmayacak ve/veya beslenmeyecektir.
- 6) Bu tür i yerleri yatı amaçları için kullanılmayacaktır.
- 7) Bu tür yerlerin zemini Belediye görevlisinin uygun görece i mermer, mozaik, seramik ve benzeri yıkanabilir su geçirmez madde ile kaplı olacaktır. Zemin meyilli ve su birikmeyecek ekilde ızgaralı sifon te kilatına sahip olacaktır.
- 8) Gıda maddelerinin hazırlandığı ve/veya su ile teması bulunan bölümler yerden 2m yükseklikte fayans ile kaplı olacaktır
- 9) Duvarların fayans dı ında kalan yerleri ve tavanlar boyalı olacak, yıkık dökük olmayacak. Tesisin çevresinde, çöp, pislik, yabancı otlar bulunmayacak dı görünüm temiz ve düzenli olacaktır.
- 10) Bu gibi yerlerde içerisinde çöp naylonu bulunan yeterli, uygun a zı kapalı çöp bidonu bulundurulacaktır.
- 11) Bu gibi yerlerde amaca uygun buzdolabı ve dolaplar olacaktır. Pi mi ürünlerle; pi memi veya yarı mamul ürünler ayrı ayrı dolaplarda muhafaza edilecek ve ayrı tezgâhlarda hazırlanacaktır.
- 12) Pencereler ve kapılar gözenek geni li i 2 mm.'yi geçmeyen malzeme ile (sinek teli) kaplı olacaktır. Fare, sinek ve her türlü ha ereye karşı önlem alınacaktır.
- 13) Bu tür yerlerde bula ık yıkama yeri, gıda maddelerinin hazırlandığı, pi irildi i ve depolandığı yerler ayrı ayrı olacaktır. Bütün yerler yerden 2 m. yükseklikte fayansla kaplı olacak. Görevli memurun tasvip edeceği bula ık yıkama yeri paslanmaz çelikten olacaktır. Pis su

te kilâtı ve arıtılmı içme suyu nitelikli suyu veya ehir içme suyu olacaktır.

- 14) Gıda maddelerinin hazırlandı ı tezgâhlar, dolaplar ve ekipmanlar krom çelikten imal edilmi olacaktır. Mu amba türü örtüler, matbaa mürekkebi içeren basılı kâ ıtlar, tezgâh üstlerine veya raflara konulmayacaktır.
- 15) Ocak, mangal, döner tezgâhı ve/veya yiyecek pi irme yerlerinin üzerinde çıkması muhtemel koku veya dumanın dı a atılmasını sa layacak davlumbaz ve baca sistemi olacaktır. (Koku süzme ve koku giderme amacı ile tedbir alınacaktır)
- 16) Gıda maddelerinin hazırlanmasında kullanılan alet-ekipman paslanmaz çelik veya Belediye görevlisinin uygun görece i malzemeden imal edilmi olacak, temiz tutulacak ve gıda maddeleri ile söz konusu alet-ekipman kapak dolaplarda muhafaza edilecektir.
- 17) Tuvaletler, gıda maddelerinin hazırlandı ı bölümden ayrı bir yerde olacak ve gıdaların i lendi i yerin içerisinde geçi olmayacaktır. Tuvaletlerde lavabo, sıcak so uk su tertibatı, sıvı sabun, pedallı çöp bidonu, el kurutma cihazı veya kâ ıt havlu bulundurulacaktır.
- 18) Yangın için gerekli önlemler alınacak; i yerinde amaca uygun yangın söndürücüler ve ilk yardım dolabı olacaktır.
- 19) Bu tür yerler gereksiz malzemelerden arınımı ve temiz bulundurulacaktır.
- 20) Son kullanım tarihi geçen, imal ve son kullanım tarihi bulunmayan, imalât hatası bulunan veya bozulmu , ambalajı yırtılmı , bombaj yapımı , etiketsiz gıda maddeleri kullanılmayacak ve satı a sunulmayacaktır.
- 21) Kabukları soyulmadan, pi irilmeden, yıkanmadan yenilen maddeler, elle dokunulmadan paketlenecek; bu tür gıdalar açıkta muhafaza edilmeyecektir.
- 22) Kokuları birbirine girecek maddeler ayrı konacaktır.
- 23) malâthanelerde sigara içilmez, yemek yenilmez, imalâthanelere görevlilerden ba kası giremez. Bu hususları içeren uyarı levhaları, i yerinin uygun yerine asılacaktır.

**Gıda ile ilgili 9.
yerlerinde
Çalışan
Personelde
Aranan
Nitelikler**

Gıda ile ilgili i yerlerinde çalışan personel u özelliklere sahip olmalıdır:

1. Personel Belediyeden Sağlık Karnesi almadan bu tür yerlerde çalışamaz ve/veya çalıştırılmaz. Sağlık Karnesi her altı ayda bir yenilenmeli, sürekli i yerinde bulundurulmalı ve her soruldu unda denetim görevlilerine gösterilmelidir. Denetim elemanları gerek

görülen hallerde rutinin dışındaki tahlil ve tetkikleri de isteyebilir.

2. Gıda işletmelerinde çalışan personel temiz, tercihen açık renk iş kıyafeti giyecek ve yedeklerini bulunduracaktır. Hazırlama, pişirme ve servis sırasında saç-kıl dökülmesini önlemek için kep (bone) giyilmeli gerektiğinde eldiven, maske, galo kullanılmaldır.
3. Personelin ellerinde kesik ve yaralar olmayacak, tırnaklar kısa ve temiz olacaktır. Hijyen konusunda bilgili ve eğitilmiş olacaktır.
4. Uсталık belgesi gerektiren işlerde çalışan personel bu belgeyi almadan çalışmayacaktır.

Fırınlara İlgili 10. Özel Hükümler

Fırınlara ilgili özel hükümler şunlardır:

- 1) Fırınlara ayrık nizamda müstakil binalarda kurulacak ve binanın tamamı fırın işletmesine tahsis edilecektir. Fırınlara her halükârda İmar Planında olabilecek yerlerde bulunmalıdır. Sanayi bölgeleri ile konut amacıyla kullanılmayan müstakil binalarda kurulan süper-hiper marketlerin bünyesinde kendi müşterilerine satış yapmak üzere faaliyet gösteren fırınlarda "Aylık nizam ve binanın tamamı fırın amacına uygun kullanılacaktır" koşulu aranmaz. Ancak bu binalardaki bölümlerin hiçbirisi insanların ikametüne mahsus yerler olarak kullanılmayacaktır.
- 2) Fırınlarda, çatı anların ortamdaki etkilenmemesi ve üretim yerinin havalandırmasının daha iyi sağlanması amacıyla taban-tavan yüksekliği en az 4 metre olacaktır.

Fırınlara İlgili Bölümler

- 3) Fırınlara aşağıda belirtilen birimlerden oluşacaktır:

i. Un deposu:

- a) Un depolarının duvarları yerden 2 metre yüksekliğe kadar fayansla kaplı, bunun dışındaki alanlar temiz ve boyalı olacaktır.
- b) Un çuvalları yerden en az 30 cm. yükseklikte ızgara veya paletler üzerinde tercihen baca istifinde muhafaza edilecektir.
- c) Depolar yeterli aydınlatma ve havalandırmaya haiz olacaktır.

ii. Yoğurma - işleme - dinlendirme bölümü:

- a) Duvarlar yerden 2 metre yükseklikte fayansla kaplı olacak geri kalan kısımlar düzgün sıvalı, boyalı ve temiz olacaktır.
- b) Fırında, gözenek genişliği 2 mm'den küçük olan un eleme makinesi bulundurulacak ve kullanılacaktır.
- c) Dinlendirme (fermentasyon) odasında sıcaklık ve nem ayarlanabilir nitelikte olacak duvar, zemin ve tavanları kolay temizlenebilir malzemeden olacaktır.
- d) Dinlendirme odası ekmek arabalarının rahat hareketini engellemeyecek büyüklükte olacaktır.

iii. Pi irme bölümü:

- a) Ekme in pi irildi i yer ayrı olacaktır.
- b) Pi irme i lemi indirek ısıtmalı matador veya dönerli fırınlarda yapılacaktır.

iv. Banyo - wc - soyunma odası:

Fırın çalı anlarının ihtiyacına yetecek miktarda banyo, wc ve soyunma odası imalât birimlerinden tamamen ayrı olarak bulunmak zorundadır.

v. Ambalajlama - satı bölümü:

Ekme ve tüm unlu mamullerin paketleme ve/veya satı yeri imalathaneden tamamen ayrı olacaktır. Satı yerinde mü terinin görebilece i büyüklükte fiyat listesi bulundurulacaktır.

- | | | |
|---|----|--|
| Bayat Ekme. | 4) | mal saatinden 24 saat sonra satı a arz edilen ekme bayat ekme sayılır ve normal fiyatın altında satılır. |
| Ekme in Da ıtımı. | 5) | Belediye hudutları dâhilinde ekme da ıtımı Belediyenin görevli memurunun uygun görece i araçlarla yapılır. Da ıtım aracının üzerinde fırının adı - amblemi bulunacaktır. Da ıtımda görevli çalı anlar devamlı olarak temiz i kıyafeti giyecek, ki isel hijyen kurallarına uyacak ve Sa lık Karneleri olacaktır. |
| Ekme in A ırılı ı | 6) | <ol style="list-style-type: none">a) Ekmekler, lgili Bakanlık ve/veya di er herhangi bir yetkili makam tarafından saptanıp ilân edilen a ırılıktta imal edilecek ve tespit edilen fiyatlarda satılacak.b) Belirtilen a ırılıklar dı nda ekme imal edilemez, satılamaz, da ıtılamaz, bulundurulamaz veya bunların yapılmasına rıza gösterilemez. |
| Müsadere Ve imha | 7) | Görevli memurun kanaatine göre insan sa lı ı açısından tehlike yaratacak veya sa lı a ve bu Tüzük hükümlerine aykırı imal edilen veya saptanan a ırılık ve fiyat dı nda satılan, bulundurulan veya satı a arz edilen ekmekler derhal müsadere edilir ve Belediye Ba kanının talimatına uygun olarak imha edilir veya elden çıkarılır. |
| Ekmeklerin Mühürlenmesi Veya Etiketlenmesi | 8) | Her ekme, fırıncının adının ilk harflerinden olu an bir mühür ile delinerek mühürlenecek ve/veya etiketlenecektir. Mühür ile mühürlenmeyen ve/veya etiketlenmeyen ekme, satılamaz, bulundurulamaz veya da ıtımı yapılamaz. |

Ek Kurallar

- a) Tepsiler, ekmek altlarına yanmış un ve yağlardan oluşan siyah kalıntı bırakmayacak şekilde temiz olacaktır.
- b) Paçal bezleri kullanılan fırınlarda bu bezler temiz olacaktır.
- c) Personel çalışırken beyaz önlük giyecek ve kepek kullanacaktır.
- d) Mamul ekmekler kapalı dolaplarda uygun şartlarda muhafaza edilecek.
- e) Dağıtım yapılan ekmekler market veya işyeri önlerinde açıkta bırakılmayacaktır.
- f) Her ekmek, fırıncının adının ilk harflerinden oluşan bir mühür ile delinerek mühürlenecek ve/veya etiketlenecektir. Mühür ile mühürlenmeyen ve/veya etiketlenmeyen ekmek, satılamaz, bulundurulamaz veya dağıtım yapılamaz.
- g) Ekmek dağıtım arabaları ve ekmeğin içinde bulunduğu kasalar Belediye görevlisinin uygun göreceği niteliklere sahip olmalıdır.

Bakkal Market- 11. Süpermarket Ve Sebze Satış Yerleri ile İlgili Kurallar

- 1) Bakkal, market ve sebze satış yerlerinde gıda maddesi hazırlanamaz, pişirilemez.
- 2) Bu tür işletmelerde kanalizasyona ve/veya fosforlu bulaşık lavabo ve tuvalet olacaktır. Umuma mahsus tuvalet olan yerlerde bu şart aranmaz.
- 3) Erzak çuvalları yerden 25cm. yükseklikte ızgaralar üzerinde muhafaza edilecektir.
- 4) Ekmek, lokum gibi pişirilmeden, yıkanmadan, soyulmadan yenilen gıda maddeleri ayrı ayrı kapalı dolap veya cam kapılarda muhafaza edilecektir.
- 5) Süpermarketlerde reyonlar sağlıklı müfettişinin uygun göreceği şekilde düzenlenecektir.
- 6) Kokuları birbirine girecek gıda maddeleri ile diğer malzemeler farklı bölümlerde muhafaza edilecektir.
- 7) İşyeri önlerinde, kaldırım veya yolu geçilecek şekilde açıkta sebze, meyve ve benzeri gıda maddelerinin satışı yapılamaz.
- 8) Süpermarket, hipermarket gibi işletmelerin bünyesinde bulunabilecek fırın, kafeterya, sinema, arküteri ve benzeri işletmeler ayrıca izinlendirilecektir.
- 9) Her ürünün satış fiyatı, müşterinin görebileceği bir şekilde, önünde veya üzerinde asılı olacaktır.
- 10) Bu tür işletmelerde çalışanlar kişisel hijyen kurallarına uymalı ve temiz iş kıyafeti giymelidir.

**Kahvehaneler, 12.
Bilardo -Video/
Sinevizyon
Salonları**

Kahvehaneler, Bilardo-Video/Sinevizyon salonları insanların oturdu u, dinlendi i, e lendi i okuma ihtiyaçlarının kar ılandı ı çay, kahve, me rubat ve benzeri içilen yerlerdir.

Bu tür yerler u kısımlardan olu ur:

Giri , salon, ocak bölümü, W.C. ve lavabolar, yangın çıkı ı ve idare.

- 1) Kahve ve çay oca ı bölümü salondan ayrılmı olacaktır.
- 2) Salonda yeterli nitelik ve nicelikte havalandırma sistemi olacaktır.
- 3) Bu tür i yerlerinin duvarları gözeneksiz ve kir tutmayacak ekilde, uygun malzeme ile kaplanmı olacak.
- 4) Zeminin uygun bir yerinde kanalizasyon veya fosepti e ba lı yer süzgeci olacaktır.
- 5) Pisuarlar yerden 60–65 cm. yükseklikte olacaktır. ki pisuar arasında perdeleme amacı ile mermer veya benzeri pano olacaktır.
- 6) Fosepti e ba lı tekne, ehir içme suyu, ihtiyaca yetebilecek kapasitede su deposu sıcak so uk su tertibatı olacaktır.
- 7) Ocak üzerinde davlumbaz olacaktır.
- 8) Oca ın bulundu u bankoların üzeri mozaik worktop veya paslanmaz çelik malzeme ile kaplı olacaktır, altında formaika kaplı dolap olacaktır.
- 9) Bu tür yerlerde pi rilerek yenilen gıda maddeleri satılamaz.
- 10) Çay kahve, eker ve benzeri malzemeler kapaklı cam kaplarda muhafaza edilecektir.
- 11) Bardaklar ve benzeri cam kapaklı dolapta muhafaza edilecektir. Bu dolaplarda mu amba türü malzeme veya matbaa mürekkebi içeren malzeme kullanılmayacaktır.
- 12) Aydınlatma yeterli olacaktır.
- 13) Bilardo ayrı bölümde oynatılacaktır.
- 14) Personel, Belediyeden Sa lık Karnesi almadan bu tür yerlerde çalı amaz ve/veya çalı tırlamaz.
- 15) Personel yarım önlük ekinde gömlek giyecektir. Kılık, kıyafet temiz olacak, tırnaklar, saç, sakal kesik ve düzenli olacaktır.
- 16) Personelin ki isel e yaları ayrı bir dolapta salon ve ocak dı nda bir yerde muhafaza edilecektir.
- 17) Ocak bölümünde veya tezgâh bölümünde sigara içilmeyecek ve bu amaçla ocak kısmının görülebilir yerine 'sigara içilmez' levhası asılacaktır.
- 18) Bu tür yerlerin ocaklarında, salonlarında gereksiz hiçbir malzeme bulundurulmayacaktır.
- 19) Bu tür i yerlerinde ısıtma, elektrik veya gazlı ısıtıcılarla yapılacak, is ve koku çıkaran ısıtıcılar kullanılmayacaktır.
- 20) Bu tür yerlerde kapasite; salon alanının bir metre kareye bir ki i dü ecek ekilde hesaplanması gereklidir.

**Yo urt mal
Yerleri le lgili
Genel
Hükümler.**

13. 1) Yo urt imal yerleri 5 kısımdan müte ekkil olmalıdır.
- a) Süt toplanan, süzülen ve pi irilen yer.
 - b) Yo urt mayalama yeri.
 - c) Kirli kapların temizlendi i yer.
 - d) Depo ve satı yeri.
 - e) Tuvalet gibi sıhhi bölümler,(gıda maddelerinin hazırlanıp satıldı ı bölümden tamamen ayrı olacak, direkt irtibatı olmayacak.

**malathane le
lgili Kurallar**

- 2) a) Duvarlar yerden itibaren 2m. yükseklikte fayansla kaplı olacak di er kısımlar ya lı boya ile boyanmı olacak.
- b) çilebilir nitelikte arıtılmı su veya ehir içme suyu bulunacaktır.
 - c) Söz konusu odaların zemini yıkanabilir bir maddeden yapılacak ve yıkama sularını kolayca akıtabilecek bir meyilde olacaktır.
 - d) Kullanılan makine, kazan ve alet ekipman devamlı temiz bulundurulacaktır.
 - e) Sütün pi irilmesinde kullanılan kazanlar çelik veya Belediyenin uygun görece i nitelikte olmalıdır.

**Havalandırma
Veya letme le
lgili Di er
Kurallar.**

- 3) a) Süt odası temiz, düzenli ve havalı olacaktır.
- b) Sütler pi irme kazanına süzülerek aktarılacaktır.
 - c) Sütler kaynama derecesinde en az ½ saat pi irilecek ve mayalama için bekletilecektir.
 - d) Mayalama esnasında yo urtların üzerine örtülen bezler temiz olacaktır.
 - e) Temizlik kısmında kapların temizlenmesi için gerekli tesisat bulundurulacaktır.

**Kontrol
Denetim Ve
Numune Alma
Yetkisi**

- 4) a) Sa lık memuru ve/veya kontrol memuru ve/veya Belediye Ba kanının özel olarak yetkilendirdi i ki i, herhangi bir zamanda yo urt yerlerinin kontrol ve denetimini yapabilir.
- b) Herhangi bir gıda maddesinden tahlil amacı ile yeterli miktarda numune alabilir.

**Müsadere Ve
mha**

- 5) Bu Tüzük hükümlerine aykırı olarak yo urt yapılacak veya satılacak olursa sa lık memuru ve/veya kontrol memuru ve/veya Belediye Ba kanının özel olarak yetkilendirdi i ki i, yapılan yo urtları müsadere eder ve Belediye Ba kanının talimatına uygun olarak imha eder ve/veya elden çıkarır.

**Lokanta,
Restoran,
Burger-Pizza-
Kebab-Pide
Salonları, Pasta
Ve Börek
Salonları**

14. 1) Bu tür yerlerde sıcak yemek, pizza, kebab lahmacun ve pide çe itleri ile pasta, börek ve tatlı çe itleri sunulur. Bu tür i yerlerinde müzik ve içki servisi yapılacaksa ayrı izin gerektirir. Bu tür i yerleri a a ıdaki bölümlerden olu ur.
- a) Mutfak.
 - b) Depo.
 - c) Salon.
 - d) Tuvalet.
 - e) Fazla sayıda personel çalı tıran i yerlerinde soyunma odası olacak.

Aksi halde personelin ahsis e yaları için dolap bulundurulacaktır.

f) Yukarıdaki bölümlerde aranacak özellikler, bu Tüzü ün 8.'inci maddesinde öngörülen ko ullar gibidir.

Özel Hükümler

- 2) a) Bu tür yerlerde mutfak alanı, salon alanının en az %30'u kadar olmalıdır.
- b) Döner ocaklarında oca ın ızgara teli sa lam ve alevi et üzerine püskürtmeyecek nitelikte olacak; Izgara teli ile et arasında en az 15 cm mesafe olacaktır.
- c) Bu tür i yerinde masalarda fiyat listesi bulunacak veya mü terinin görebilece i uygun büyüklükte bir tabela üzerinde, sunulan ürünlerin fiyatları bulunacaktır.

Büfe, Kafeterya, İnternet Kafeler ve Bahis Evleri ile İlgili Özel Hükümler.

- 1) Bu tür yerlerde tost, sandviç, kuru gıda maddeleri ve me rubat satılır.
- 2) Büfelerde:
 - a) Tuvalet bulunması zorunlu de ildir. Ancak tuvaleti olmayan büfeler masa bulunduramaz, alkollü içki satamaz. Paket satı ekinde ve banko ba ı hizmet verebilir.
 - b) Umuma ait tuvaleti olan Büfelerde mesai saatleri içerisinde çalı ması kaydı ile, masa konulabilir.
- 3) İnternet kafelerde ve bahis evlerinde tuvalet bulunması zorunludur. Tuvalette sıcak so uk su te kilâti, kâ it havlu, sıvı sabun ve pedallı çöp bidonu bulundurulmalıdır.
- 4) Bahis evlerinin içerisi, dı arıdan görülmeyecek ekinde düzenlenir.
- 5) Bu tür i yerlerinde, mü terilerin görebilece i uygun bir tabela üzerinde, sunulan ürünlerin fiyatları bulunacaktır.
- 6) Bahis evleri cami, e itim ve ö retim kurumlarından en az 100 m. uzakta olur.
- 7) Bahis evlerinde bahis oynatma dı ında, internet kafelerde ise bilgisayar oyunları dı ında faaliyet, oyun ve aktiviteler yapılamaz.
- 8) zin sahipleri, bahis evlerinde kamu düzenini bozucu, genel ahlâk ve adaba aykırı faaliyetlerde bulunamaz. Ahlâka aykırı logo, yazı, amblem ve benzeri i retler bulunduramaz.
- 9) Her ubede bahis evi ibaresi yer alır. Bahis evi ibaresi önünde ba ka bir isim kullanılabilir
- 10) Bu tür i yeri sahiplerince, bahis evlerinde bahis oynamaya gelen bahisçilerin sa lı a uygun artlarda bahis oynamaları sa lanır.
- 11) Bahis evlerinde alkollü içki satılamaz, yemek pi irilemez ve bulundurulamaz.
- 12) İnternet kafeler ve bahis evlerinin sahipleri fatura makbuz veya benzeri Belgelerin gayrı safi miktarlarının %10'una e it miktarı E lence Resmi olarak Belediyeye ödemekle yükümlüdür.
- 13) Bahis evlerinde dı arıdan görülebilecek bir ekinde '18 Ya ından Küçükler Giremez' ibaresi yazılı levha asılacak,
- 14) Yeterli düzeyde, havalandırma, ısıtma ve aydınlatma yapılmalıdır.

**Pastırma
Salam, Sosis ve
Benzeri mal
Yerleri ile ilgili
Özel Hükümler**

16. 1) Pastırma, salam, sosis ve benzeri imal yerleri a a ıdaki bölümlerden oluşur:
a)Depo odası.
b)Etin kemikten ayrıldığı oda.
c)Ürün hamurunun hazırlandığı oda.
d)Ürün kurutma, halama, iğleme odası.
e)Soyunma, giyinme, duş ve tuvalet bölümü.
- 2) malâtle ilgili birimlerde aranacak özellikler, bu Tüzüğün 7.'inci ve 8. maddelerinde öngörüldüğü gibi olacaktır.
- 3) Bu tür et ürünleri imalinde uyulacak hususlar:
a) Sürekli temizliğin sağlanması amacıyla her odada lavabo ve su bulundurulacak,
b) Depo odasında etlerin muhafazasında kullanılmak üzere soğuk hava tesisatı veya buzdolabı ve tel örgülü dolaplar bulundurulacak.
- 4) Bu tür et ürünleri imalinde kullanılacak etler sağlıklı ve besli hayvan eti olacaktır. Yağlı ve zayıf hayvan etleri ve sakatat kullanılamaz.

**Pastırmanın
çerçevesi**

- 5) a) Pastırma imalinde, malzeme içerisine karabiber, kırmızıbiber, tuz, sarımsak, çemen ve kimyon karıştırılabilir. Bu maddeler dışında pastırmada herhangi bir katkı bulundurulamaz.
b)Pastırma yapımında renk kullanılamaz.
c)Pastırmaya %30 oranı üzerinde hayvansal yağ karıştırılamaz.

Bekleme Süresi

- 6) Pastırma yapıldıktan sonra, satışa arz edilebilmesi için 4 – 7 gün arasında asgari bir süre bekletilir.

**Etiket
Zorunluluğu**

- 7) Pastırma imal eden kişiler, pastırma üzerine koyacağı bir etiketle a a ıdaki hususları belirtmekle yükümlüdürler.
a) Pastırmanın kimin tarafından imal edildiği,
b) Pastırmanın imal ve son kullanım tarihi,
c) Pastırmanın yağlılık oranı

**Pastırmanın
Mühürlenmesi**

- 8) Pastırma yapıldıktan sonra satışa arz edilmeden önce Belediye görevlileri tarafından kontrol edilecek ve sağlıklı aykırı olmayanlar mühürlenip satışa arz edilecektir.

**Pasta, Un, Et,
Süt
Mamulleri ve
benzeri
malathaneler
ile ilgili Özel
Hükümler**

17. 1) malathaneler 5 kısımdan oluşur.
a) Hammadde deposu.
b) mal bölümü.
c) Bulağı yıkama bölümü.
d) Mamul madde deposu.
e) Banyo, W.C. , dinlenme, giyinme bölümleri.

Yukarıdaki bölümlerde aranacak özellikler, bu Tüzü ün 8.'inci maddesinde öngörüldü ü gibi olacaktır. Ayrıca imalâthaneler 6. 'ncı ve 7. 'inci maddelere de uygun olarak çalı tırılacaktır.

- 2) malâthanelerin kapıları çift olup, bunlardan bir tanesi ve pencereler sinek teli ile kaplanacaktır.
- 3) Bölümler arası giri lerde dezenfektan emdirilmi paspas bulundurulacaktır.

**Kasap ve
Balıkçı
Dükkânları ile
İgili Özel
Hükümler.**

18. 1) Kasap ve balıkçı dükkânlarında uyulması gereken hususlar unlardır:
Duvarlar yerden 2 metre yükseklikte fayansla kaplı olacaktır.
- 2) çilebilir nitelikte arıtılmı su veya ehir içme suyu olacak ve kanalizasyona ba lı tekne ve/veya lavabo bulunacaktır.
- 3) Tezgâhlar paslanmaz çelik veya mermer olacaktır.
- 4) Etlerin asıldı ı yerin altında fayansla dö enmi kanalizasyon sistemine ba lı yeterli geni likte oluk tertibatı olacaktır.
- 5) Kapılar çift olup bunlardan bir tanesi ile pencereler sinek teli ile kaplanacaktır.
- 6) Kasap dükkânlarında pastırma ve sair malzeme, sinek ve ha ere le temas etmeyecek ekilde telli dolaplarda muhafaza edilecektir.
- 7) Bu tür yerlerde ihtiyaca cevap verecek nitelikte buzdolabı bulundurulacaktır.
- 8) Etler Belediye kontrolünü gösterecek ekilde mühürlü olacaktır.
- 9) Etler, ambalajlanmı ve etiket bilgileri olmadı ı sürece kıyılmı veya küçük parçalar halinde bulundurulamaz.
- 10) Alet, ekipman, kıyma makineleri günlük yıkanıp dezenfekte edilecektir.
- 11) Et i leme yerleri temiz ve sa lıklı olacak. Et do rama kütüklerinin yüzeyleri az pürüzlü ve çatlaksız olacak, günlük temizli i yapılacaktır.
- 12) Çalı anlar beyaz i önlü ü giyecektir.
- 13) Balık satı yerlerinde, kasalar, torbalar ve atıklar koku yapmayacak ekilde muhafaza edilecektir.
- 14) Belediye sınırları dı ndan getirilen et ve balıkların, ba ka veteriner hekim tarafından kontrol edilse bile, Belediyece yeniden kontrol edilip belgelendirilmeden satı a arz edilemeyecektir.
- 15) Her ürünün satı fiyatı, mü terinin görebilece i bir ekilde, önünde veya üzerinde asılı olacaktır.

**Gazino,
Diskotek, Gece
Kulübü, Pub
Bar ve benzeri
E lence Yerleri**

19.

So uk meze, alkollü ve alkolsüz içkilerin çe itli tarzda hazırlanıp, sıcak veya so uk bir ekilde tüketime sunuldu u ve sanatçılar tarafından veya ba ka bir ekilde müzik sunulan, gerekti inde dans etme pisti bulunan umuma açık tesislerdir

Bu tür yerler u kısımlardan olu ur;

Yeterli büyüklükte giri , tezgâh-bar, mutfak veya meze hazırlanan kısım, bula ık yıkama yeri, so utucular, yangın çıkı ı, dans pisti, salon ve yönetim odası soyunma-hazırlanma odası.

Gazino, Diskotek, Gece Kulübü ve benzeri e lence yerlerinin çalı tırılmasında a a ıdaki hususlar gözönünde bulundurulur.

**Özel
Hükümler.**

- 1) Bu tür i yerleri amaca uygun ekilde ehir master planı do rultusunda planlama onayı getirecektir.
- 2) Bu tür yerler Yasa gere i mar Planı çerçevesinde olu turulan e lence, dinlence bölgesi içerisinde açılacaktır.
- 3) Bu tür i yerlerinde ses izolasyonunun uzunlu u, gürültü ve çevre kirlili i mevzuatına uygun olup Kıbrıs Türk Mimar-Mühendis Odaları Birli i'nin yetkili odası tarafından yeterlili i belgelenecektir.
- 4) Bu tür yerlerde yangın veya âcil çıkı kapısı bulunacak, bu çıkı lar herkesin görebilece i ekilde i yerinin uygun yerlerinde ı ıklı levhalarla gösterilecektir.
- 5) Gere i halinde orkestra yeri ve dans pisti olacaktır.
- 6) Sanatçılar için ayrı soyunma ve hazırlanma yeri olacaktır.
- 7) Meze ve her türlü alkollü/alkolsüz içki verilen e lence yerleri, restoranlar için aranan özel hükümleri ta ıyacaktır.
- 8) Bula ık yıkama ve meze hazırlamak için kullanılacak kısımlar birbirinden ayrı olacaktır.
- 9) Giri te bir giri ve vestiyer bulundurulacaktır.
- 10) Salonun zemini mozaik, seramik ve benzeri malzeme ile kaplı olacaktır. Duvarlar ya lı boya olacaktır.
- 11) Bu tür i yerlerinin kapasiteleri; pavyonun, barın veya diskote in salon alanında her ki i için bir metre kare olacak ekilde hesaplanacaktır.
- 12) Isınma ve havalandırma yeterli, sessiz çalı an havalandırma sistemi ile sa lanacaktır.

- 13) Bayan ve erkekler için birbirinden tamamen ayrı tuvaletler bulundurulacaktır. Erkek tuvaletlerinde pisuvarlar yerden 60–65cm. yükseklikte olup iki pisuvar arasında perdeleme amacı ile mermer veya benzeri pano olacaktır. Bu tür yerlerde tuvaletlere gıda veya meze hazırlanmayan yapılan yerlerden geçi olmayacak ve tuvaletler bu tür birimlerden tamamen ayrı yerde olacaktır.
- 14) Bu tür yerlerde çalıştırılan personel tek tip kıyafet giyecektir. Her zaman temiz, tırnaklar, saç ve sakal kesik ve düzenli olacaktır.
- 15) Bu tür yerlerinde ihtiyaca yetebilecek ölçüde ve görevli memurun uygun gördüğü niteliklere sahip, tam teçhizatlı bir ilk yardım dolabı olacaktır.
- 16) Personel Sağlık Karnesi almadan bu tür yerlerde çalışamaz ve/veya çalıştırılmaz.
- 17) Bu tür yerlerinde verilen hizmet karşılığı ücret tarifesi müterinin görebileceği şekilde yerinin uygun bir yerine asılacaktır.
- 18) Bu tür yerlerinin sahipleri giriş bileti, fatura makbuz veya benzeri belgelerin gayri safi miktarlarının %10'una eşit miktarı E lence Resmi olarak Belediyeye ödemekle yükümlüdür.
- 19) Bu tür yerleri çalışma saatleri içerisinde denetlenir.

Pansiyonlar Ve 20. Çi Yatı Evleri.

nsanlara konaklama, geceleme, yıkanma, yiyip-içme gibi hizmetleri sunan tesislerdir. Aralarında birinci derece kan bağı olmaksızın en az yedi kişinin konaklayabileceği binalar bu Tüzük kapsamında değerlendirilir.

Bu tür yerler şunlardan oluşur:

Ana Giriş, Danışma (Kayıt Kabul Yeri), Yatak Odaları, Tuvaletler, Banyolar ve ortak kullanım alanları bulunacaktır.

Özel Hükümler

- 1) Bu tür yerler, Belediyeçe mühürlü özel bir kayıt defteri bulunduracaktır. Kayıt defterine, müterinin tam ismi, yaşı, kimlik/pasaport numarası, otele giriş ve ayrılı tarihinin kaydedilmesi zorunlu olacaktır.
- 2) Her ruhsat sahibi tutmuş olduğu kayıt defterini talep edildiği anda Belediye Başkanı'nın görevlendirdiği Belediye görevlisine göstermekle yükümlü olacaktır.
- 3) Bu tür yerlerin Yöneticisi her ayın Otel Resmi'ni, o ayı izleyen ayın sonuna kadar çalışma saatleri içerisinde Belediye vizesine ödemek zorundadır.
- 4) Pansiyon ve yatı evlerinde bulunan bütün kısımlar kolay temizlenebilir ve yeterli büyüklükte olacak, varsa bahçeleri bakımlı ve iyi düzenlenmiş durumda olacaktır.

- 5) Şehir içme suyu veya arıtılmış içme suyu niteliğinde su olacak ve yeterli miktarda su deposu bulundurulacaktır.
- 6) Bu tür yerlerin tüm birimlerinde havalandırma, klima, aspiratör veya direkt havaya açık pencerelerle sağlanacaktır.
- 7) Yataklar en az 90x190cm. boyutlarında, sıhhi ve rahat olacaktır.
- 8) Tüm duvarlar, tavanlar, ahşap döşemeler ve zemin her zaman temiz, boyalı veya badana edilmiş olacaktır.
- 9) Otel ve Pansiyon nitelikli olarak çalıştırılacak yerlerinde yataklar, dolaplar, masa ve sandalye gibi ekipmanlar, komodinler mobilya olacaktır. (içerik yatı evlerinde bu şart aranmaz)
- 10) Bu tür yerlerde banyo, tuvalet ve mutfaklar genel hükümlerde belirtilen koşullara uygun olacaktır. Belediye daresi'nin uygun göreceği miktarda ve/veya her 10 kişiye bir tuvalet ve bir banyo gelebilecek şekilde düzenleme yapılacaktır. Bunun dışında mutfaklar direkt tuvaletlerle ve diğer odalarla bağlantılı olmayacaktır.
- 11) Odalarda yataklar rahat ve hareketi engellemeyecek biçimde ve her 5m² bir yatak gelecek şekilde düzenleme yapılacaktır.
- 12) Odalarda su ısıtmak için özel donanım bulundurulmayacaktır.
- 13) Odalarda yemek pisirtilip yenmeyecektir.
- 14) Yatak odaları dışındaki herhangi bir kısım veya ortak kullanım alanları yatı amaçlı kullanılmayacaktır.
- 15) Tüm yatak, çarşaf, ilçe, battaniye ve yorganlar temiz bulundurulacaktır.
- 16) Her müterideki çarşaf, yastık kılıfı, battaniye ve benzeri malzemeler deşirilecektir.
- 17) Her yatak odasında müterilerin kullanabilecekleri büyüklükte dolap bulundurulacaktır. İçerik yatı evlerinde bu tür dolaplar ayrı bir bölümde ve sadece malzemelik olarak bulundurulabilecektir.
- 18) Her yatak odasında bir adet çöp sepeti bulundurulacaktır. Ayrıca ortak kullanım alanlarında yeterli miktarda pedallı çöp sepeti bulundurulacaktır.
- 19) Çöp bidonlarında biriktirilen çöpler Belediye'nin uygun göreceği büyük hacimli konteynerlerde biriktirilecek ve çöpler Belediye tarafından alıncaya kadar koku yapmayacak ve çevreyi

kirletmeyecek şekilde muhafaza edilecektir.

- 20) Bu tür yerlerde çalıştırılan personel tek tip kıyafet veya personel olduğunu belirleyici önlük giyecektir. Her zaman temiz, tırnaklar, saç ve sakal kesik ve düzenli olacaktır.
- 21) Personel Belediyeden Sağlık Karnesi almadan bu tür yerlerde çalışamaz ve/veya çalıştırılmaz. Sağlık Karnesi her altı ayda bir yenilenmeli, sürekli i yerinde bulundurulmalı ve her sorulduğunda denetim görevlilerine gösterilmelidir. Denetim elemanları gerek görülen hallerde rutinin dışındaki tahlil ve tetkikleri de isteyebilir.
- 22) Bu tür yerlerdeki elektrik tesisatları Kıbrıs Türk Elektrik Kurumu'nun onaylayacağı standartta olacaktır.
- 23) Yerinin büyüklüğüne göre, İtfaiye Müdürlüğü'nün onaylayacağı miktarda ve ebatta yangın söndürme cihazları bulundurulacaktır. Ayrıca bu tür i yerleri yine Müdürlüğün onaylayacağı şekilde yangın ikaz alarm sistemine sahip olacaktır. Yangın çıkışı veya acil çıkışı kapıları levhalarla belirlenecektir.
- 24) Bu tür i yerlerinde ihtiyaca yetebilecek ölçüde ve görevli memurun uygun gördüğü niteliklere sahip, tam teçhizatlı bir ilk yardım dolabı olacaktır.
- 25) Bu tür yerlerinde verilen hizmet karşılıklı hizmet tarifesi müterinin görebileceği şekilde i yerinin uygun bir yerine asılacaktır.

Berber ve Kuaförler

21.

Berber ve Kuaförler:

Berber ve kuaför salonu; Erkek ve bayanların, saç kestirmek, taratarak ekil verdirmek, boyatmak, el ve ayak tırnak bakımlarını yaptırmak, erkeklerin saç/sakal tıraşı olmak için gittikleri yerlerdir.

Bu tür yerler şu kısımlardan oluşur:

Giriş ve bekleme salonu, saç boyama ve yıkama yeri, manikür-pedikür odası.

Özel Hükümler

- 1) Bu tür yerler erkek kuaför salonları ve bayan kuaför salonları diye ikiye ayrılır.
- 2) Müteri koltukları:
Bayan kuaförlerinde; Tarama koltukları, iyi cins malzeme ile dönmeli olacaktır ve döner hareketle alçalıp yükseltilebilecektir. Erkek kuaförlerinde; Bu koltuklar iyi cins malzeme ile dönmeli olacaktır, alçalıp yükseltilebilen ve bağı dayanan kısım oynar ve hareketli olacaktır.
- 3) Salon bölümünde müşteri bekleme yeri ayrılacaktır.
- 4) Aydınlatma çıplak ampulle değil en az floresant lambalarla yapılacaktır.

28/1988
50/2003

- 5) Yangın ve i güvenli i ile ilgili tedbirler alınacaktır. Ayrıca ilk yardım dolabı bulundurulacaktır.
- 6) zin belgesi, ücret tarifesi ve Çıraklık ve Meslek E itimi Yasası'nca geçerli görülen yeterlilik belgesi veya diplomalar dükkânın görülebilen uygun bir yerine asılacaktır. Gezici berberlik yasaktır.
- 7) Dükkân temiz ve havalandırılmı olacaktır. Havalandırma aspiratör veya klima ile sa lanacaktır.
- 8) Bu tür i yerlerinde kapasite toplam i yeri alanının 4 metre kareye bir ki i girecek ekilde hesaplanacaktır.
- 9) Manikür ve pedikür yeri salondan tam veya yarım bölme ile ayrılacaktır.
- 10) Mobilyalar, alet-edevat, havlular ve benzeri malzemeler yeterli miktarda sürekli temiz ve hijyenik olacaktır.
- 11) Duvarların lavabo gibi ıslanması kolay yerlerinin etrafı fayansla kaplanacak, di er kısımlar boyalı ve badanalı olacaktır.
- 12) Dükkân ehir içme suyuna veya arıtılmı içilebilir nitelikte suya haiz olacaktır. Ve bütün kirli suların la ıma akmasını sa layacak usulüne uygun tesisat olacaktır.
- 13) Berber, kuaför ve çıraklar için, ayrı bir giyinip soyunma yeri olacaktır. Bu kısımda ki isel e yalar için bir de dolap bulundurulacaktır-Ki isel e yalar açıkta ve düzensiz bir biçimde tutulmayacaktır.
- 14) Bu tür yerlerde çalı tırılan personel tek tip kıyafet veya personel oldu unu belirleyici önlük giyecektir. Her zaman temiz, tırnaklar, saç ve sakal kesik ve düzenli olacaktır.
- 15) Personel Belediyeden Sa lık Karnesi almadan bu tur yerlerde çalı amaz ve/veya çalı tırlamaz. Sa lık Karnesi her altı ayda bir yenilenmeli, sürekli i yerinde bulundurulmalı ve her soruldu unda denetim görevlilerine gösterilmelidir. Denetim elemanları gerek görülen hallerde rutinin dı ındaki tahlil ve tetkikleri de isteyebilir.
- 16) Bu tür yerlerde gıda maddesi satılmayacaktır ve bulundurulmayacaktır. (Mü teriye zaz-ikram için bulundurulacak içeceklerin hazırlanaca ı yerler, Sa lık Memuru veya Müfetti inin uygun görece i kısımda yapılabilecektir)
- 17) Yeterli miktarda pedalla açılıp kapanabilen çöp sepeti bulundurulacaktır.

- 18) Ba lık kılıfları her mü teride de i tirilecektir.
- 19) Ustura, makas, manikür setleri gibi aletler ve bankoların üzeri sürekli olarak yıkanacak ve dezenfekte edilecektir. Dezenfekte, sa lık müfetti inin uygun gördü ü ekilde sterizatörler veya dezenfektanlarla sa lanacaktır.
- 20) Ustura jiletleri, her mü teriden önce mü terinin gözü önünde de i tirilecektir.
- 21) Pencereelerde, dı arıdan içerisini görmeyi engelleyecek ekilde perde olacaktır. (Erkek berberi veya kuaförlerinde bu art aranmayabilir)
- 22) Bu tür i yerlerinde verilen hizmet kar ılı ı hizmet tarifesi mü terinin görebilece i ekilde i yerinin uygun bir yerine asılacaktır.

Güzellik Salonları Ve Epilasyon Merkezleri

22. Güzellik Salonları ve Epilasyon Merkezleri:
Vücut ve cilt bakımı yapılan yerlerdir.

Özel Hükümler

Bu tür yerler u kısımlardan oluşur:
Giri ve bekleme salonu, cilt bakım odası, epilasyon odası.

- 1) Bu tür i yerlerinde tavanlar, duvarlar, pencere, kapı ve di er ah ap do ramalar her zaman boyalı, temiz ve bakımlı bulundurulacaktır.
- 2) Bu tür yerlerde havalandırma, klima, aspiratör, ve benzeri ses çıkarmayan cihazlarla yapılacaktır.
- 3) Bu tür yerlerde aydınlatma, çıplak ampulle de il en az floresant lamba ile yapılacaktır.
- 4) Tüm birimlerin zeminleri seramik, mermer ve benzeri kolay temizlenebilir malzemeden yapılacaktır.
- 5) Kullanılan tüm araç, gereç, alet ve ekipmanın sterilizasyonu yapılabilecek ekilde sterilizatör (buharlı veya ı ıklı) cihazı bulundurulacaktır.
- 6) Bu tür yerlerde çalı tırılan personel tek tip kıyafet veya personel oldu unu belirleyici beyaz önlük giyecektir. Her zaman temiz, tırnaklar kesik ve düzenli olacaktır.
- 7) Personel Belediyeden Sa lık Karnesi almadan bu tür yerlerde çalı amaz ve/veya çalı tırlamaz. Sa lık Karnesi her altı ayda bir yenilenmeli, sürekli i yerinde bulundurulmalı ve her soruldu unda

denetim görevlilerine gösterilmelidir. Denetim elemanları gerek görülen hallerde rutinin dı ndaki tahlil ve tetkikleri de isteyebilir.

- 8) Bu tür i yerlerini çalı tıracak olanların veya bu tür i yerlerinde çalı acak olanların en az birinin mesleki belge ve diplomaları i yerinin uygun bir yerine asılı olacaktır.
- 9) Bu tür yerlerde gıda maddesi satılmayacaktır ve bulundurulmayacaktır. (Mü teriye izaz-ikram için bulundurulacak içeceklerin hazırlanaca ı yerler, Sa lık Memuru veya Müfetti inin uygun görece i kısımda yapılabilecektir)
- 10) Bu tür yerlerde tuvaletler mar Mevzuatına uygun olacaktır.
- 11) Bu tür yerler yatı amaçlı kullanılmayacaktır.
- 12) İlk yardım dolabı bulundurulacaktır.
- 13) Yangına kar ı tedbirler alınacaktır.
- 14) Bu tür i yerlerinde verilen hizmet kar ılı ı hizmet tarifesi mü terinin görebilece i ekinde i yerinin uygun bir yerine asılacaktır.

**Hamamlar,
Saunalar,
Masaj Ve Spor
Salonlarının
Uyması Gerekli
Özel
Hükümler.**

23.

Hamamlar, saunalar, masaj ve spor salonları:

- 1) Yıkama yerleri yerden 2m. yükseklikte fayansla kaplı olacaktır.
- 2) Sauna ve spor salonlarında her 5 ki iye bir du gelebilecek ekinde düzenleme yapılacaktır.
- 3) Bu tür yerlerde kullanılacak sabunlar ve süngerler her mü teriye yeni olarak verilecektir.
- 4) Kullanılan havlu, pe kir ve benzeri malzemeler her mü teriye yetecek miktarda ve temiz olarak bulundurulacaktır.
- 5) Bu tür yerlerde gıda maddesi pi irilip satı ı yapılmayacaktır. Mü teriye so uk-sıcak içecekler verilebilecektir. Bu hazırlı ın yapılaca ı yerlerin niteli i de mar Mevzuatına uygun olacaktır.
- 6) Bu tür yerlerin tuvaletleri mar Mevzuatına uygun olacaktır.
- 7) Personel Belediyeden Sa lık Karnesi almadan bu tür yerlerde

çalı amaz ve/veya çalı tırlamaz. Sa lık Karnesi her altı ayda bir yenilenmeli, sürekli i yerinde bulundurulmalı ve her soruldu unda denetim görevlilerine gösterilmelidir. Denetim elemanları gerek görülen hallerde rutinin dı ındaki tahlil ve tetkikleri de isteyebilir.

- 8) Bu tür yerlerde salonun, saunanın veya göbek ta ı olarak anılan kısımların ısıtmaları elektrikle olabilece i gibi mazotla çalı an brülör sistemli mekanizmalarla yapılabilecektir. Ancak mazot yakıtı ile yapılacak ısıtmalarda brülör sisteminin düzgün çalı masına, çevre kirlili i yaratılmamasına dikkat edilecektir.
- 9) Bu tür yerlerin herhangi bir birimi yatı amaçlı kullanılmayacaktır.
- 10) Soyunma giyinme yerlerinde ısı 20 °C'nin altına dü meyecektir.
- 11) Termometre bulundurulacaktır.
- 12) Kapasiteye cevap verecek su depoları ve sıcak-so uk su te kilatı olacaktır.
- 13) lkyardıml dolabı ve yangın veya âcil çıkı kapıları bulundurulacaktır. Bu çıkı kapıları herkesin görebilece i eilde gösterilecektir.
- 14) Masaj salonları; Tek ba ına ayrı bir i yeri olarak izinlendirilmez. Ancak masaj; spor salonları-fizik tedavi ve rehabilitasyon merkezleri ve/veya otellerde bu i için ayrılan özel bölümlerde ve ehliyetli ki iler tarafından yapılır.

Atölyeler Ve Sanayi Tesisleri ile İlgili Özel Hükümler

24. 1) Bu tür i yerleri meskûn bölgenin dı ında sanayi bölgesi gibi yerlerde faaliyete geçebilirler. Ancak sanayi tipi elektrikle çalı mayan ve tamamen monofaz elektrik tüketen tamirathane, malâthane gibi çevreye olumsuz etkisi olmayan yerlere mar Yasası çerçevesinde uygun görülmesi halinde izin verilebilir.
- 2) Bu i yerleri, i günlerinde 08.00–19.00, yaz mesaisi saatleri uygulamasında, 07.30–13.00 ve 16.00–19.00, cumartesi günleri ise 08.00-13.00 saatleri arasında faaliyet gösterir. Bu saatler dı ında ve Resmi Tatil günlerinde ise Belediye'den alınacak özel izinle belirlenen sürelerde çalı ması mümkündür. Ancak gerekli görülmesi halinde i yerinin farklı çalı ma ko ulları dikkate alınarak Belediye Meclisi Kararı ile yukarıda belirtilen saatler üzerinde de i iklik yapılabilir.
- 3) Çalı anların yiyip-içmesi ve dinlenmesi için uygun bir yer yapılmalıdır

Kre ler Ve Anaokulları

25. Kre ler ve Ana okullar; okul öncesi ya grubundaki çocukların güvenli bir ortam içerisinde ve bilimsel gereklere uygun olarak e itilmesi, maddi ve manevi de erlerinin geli tirilmesi, fiziksel, duygusal ve sosyal yönlerde geli tirilmesi, uyum içerisinde olmalarının sa lanması, beslenme ile ilgili bilgi, beceri ve alı kanlıklarının kazandırılması ve ilkokula hazırlanması amaçlı e itim kurumlarıdır.

Özel Hükümler

- 1) Kre ve ana okullar tercihen müstakil binalarda olacaktır. Apartman altlarında veya katlarında ancak özel durumu ikna edici olursa izinlendirilecektir.
- 2) Bu tür yerlerin mutfak ı gıda ile ilgili i yerlerinin uyacak ı hükümlere uygun olmalıdır.
- 3) Bu tür yerlerin, çocukların oyun ihtiyaçlarına cevap verecek nitelikte bahçeleri olmalıdır.
- 4) Çocukların oynayabilecekleri, zemini halı kaplı kapalı oyun odası olmalıdır.
- 5) Binanın tüm kısımlarında böcek ve ha erenin üremesini veya yayılmasını önleyecek tedbirler alınmalıdır.
- 6) Bina sürekli temiz, bakımlı ve havalandırılmış olmalıdır.
- 7) Çocukların dinlenme ve uyku salonu ki i başına her 2 m²'ye bir çocuk olacak şekilde olmalıdır. Hava hacmi ise 6 m³ olarak hesaplanmalıdır.
- 8) Kre lerde bakılmakta olan çocukların özel e yaları (di fırçası, havlu, ve benzeri) ayrı ayrı kabinlerde veya dolaplarda muhafaza edilmelidir.
- 9) Kapasite, her 10 çocuğa 1 tuvalet ve 1 lavabo gelecek şekilde hesaplanacaktır. Bazı hallerde Sağlık Memuru veya Müfettişinin uygun görece i şekilde mar Yasalarına uygun ilâve lavabo ve tuvalet in a edilecektir.
- 10) Bu tür yerlerde tuvalet ve lavabolar özel çocuk tuvaleti ve lavabosu ile tesisatlandırılacak ve mar Mevzuatına uygun olacaktır,
- 11) Çöp bidonları pedallı ve her zaman temiz, olmalıdır.
- 12) Bu tür i yerlerinde bir ilkyardım dolabı ve yangın söndürücü bulundurulup uygun bir yerde muhafaza edilmelidir.
- 13) Bu tür yerleri çalı tıracak ki iler, çocuk e itimi ve geli imi ile ilgili e itim almı oldu unu belgelemeli ve öncelikle Milli E itim ve Kültür Bakanlı ından i yerini izinlendirmi olmalıdır. Bu belgeler i yerinin görülebilen bir yerine asılacaktır.
- 14) Personel, Belediyeden Sağlık Karnesi almadan bu tür yerlerde çalı amaz ve/veya çalı tırlamaz. Sağlık Karnesi her altı ayda bir yenilenmeli, sürekli i yerinde bulundurulmalı ve her soruldu unda denetim görevlilerine gösterilmelidir. Denetim elemanları gerek görülen hallerde rutinin dı ndaki tahlil ve tetkikleri de isteyebilir.

**Yürürlükten
Kaldırma
R.G
9.10.1996
Ek III
AE 999**

26.

Bu Tüzü ün Resmi Gazete' de yayınlandı ı tarihten ba lı olarak, 1996 Alayköy Belediyesi Açılması zne Ba lı Olan yerlerinin Çalı ma Ko ullarını Düzenleyen Tüzük yürürlükten kaldırılır.

**Yürürlü e
Giri .**

27.

Bu Tüzük, Resmi Gazete'de yayınlandı ı tarihten ba lı olarak yürürlü e girer.

Tüzük: Madde 4

EK 1

YER Z N MÜRACAAT FORMU

Alayköy Belediye Başkanlığına,

Alayköy Belediye hudutları dâhilinde aşağıda belirtilen adresteki binada işyeri çalıştırmak istiyorum. Sağlık açısından gerekli denetimlerin yapılarak gerekli işyeri izni verilebilmesi yönünde emirleriniz saygıyla arz olunur.

Yapılacak işin Niteli: Adı-Soyadı:

Adres: İmza:

Telefon Numarası:..... Tarih:/...../.....

Bu dilekçeye eklenecek aşağıda dökümü verilen evraklar cepli bir dosya ile Belediyemize sunulacaktır.

1. İşyeri Planlama Dairesi'nden alınacak "**Planlama Onayı**" işyeri izin belgesi.
Bu belgeyi almak için İşyeri Planlama Dairesi'ne aşağıdaki evraklar sunulacaktır.
 - a. 3 Adet Koçan Fotokopisi
 - b. 3 Adet Sait Plan Fotokopisi
 - c. 3 Adet Kira Sözleşmesi Fotokopisi (Kiracı ise)
 - d. İşyeri açacağı işyeri bir apartman katı veya altı işe; kat planı veya zemin kat planını sunmanız gerekmektedir.
2. İşletmecinin K.K.T.C Kimlik Kartı Fotokopisi. (Vatandaş olmayanlar K.K.T.C'de işyeri kurma izni getirecektir).
3. İşletmeyi işletecek olan şahıs mal sahibi ise **koçan fotokopisi**, işyeri Mal Sahibi de işyeri işletmeyi çalıştıracak kişi işyeri adına düzenlenmiş **kira sözleşmesi** ve **koçan fotokopisi**.
4. Apartman altı ve benzeri gibi yerlerde (Restoran, Kafeterya, Bar, Kahvehane) ve benzeri nitelikli işyeri çalıştıracak olanlar tüm **kat sakinlerinin onayını** gösteren ve tümüne imzalatılmış bir belge.
5. Ekonomi ve Maliye Bakanlığına bağlı şirketler Mukayyetli işyeri Resmi Kabz Memurluğundan **işyeri isim tescili**. (Ticari Ünvan).
6. Söz konusu binanın **Emlâk Vergisi**'nin ödendiğine dair belge (Alayköy Belediyesi Emlâk Bölümü).
7. **Esnaf ve Sanatkârlar Odasına üyelik belgesi** veya **Ticaret Odası'na üyelik belgesi**.
8. Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Mesleki Teknik Hizmetler Dairesi Müdürlüğü'nden **ustalık belgesi**. (Çalıştıranlardan en az birinin ustalık belgesi gerekmektedir).
9. **İlgili Meslek kurulu undan üyelik belgesi** (Örneğin Berberler Birliği, Fırıncılar Birliği, Restorantçılar Birliği, ve benzeri gibi).
10. Binanın 1/100 ölçekli fonksiyon planı.
11. Otel, bar, gazino, pub, sinema, diskotek, içkili yer, ve benzeri işyeri çalıştıracak olanlar **Karakter Belgesi** getirecektir.

Tüzük: Madde 3

Ek II

ALAYKÖY BELEDYESİ

Yer İzin Belgesi

İgi :
Adres :
Dosya No :
Verilen İzin Niteliği :
İzin Geçerlilik Süresi :

Sayın ,

İgi dilekçede belirtilen adreste çalışılmayı dü ündü ünüz Tefti edilmi ve sa lı a uygun bulunarak gereken izin verilmi tir.

Söz konusu i yerinizin çalışılması esnasında çevreyi rahatsız etmemeniz ve de i tirilmi ekliyle 51/1995 sayılı Belediyeler Yasası ve ilgili Tüzüklerine uymanız gereklili i, i yer i izninizin süreklili i için tarafınıza bildirilir, gere i rica olunur.

Sa lık İleri Sorumlusu

Tarih :

Not: 1- Bu i yer i izninin, Belediyenin di er birimleri ile ilgili sorunlar hakkında hiçbir ba layıcılı ı yoktur.

2- bu izin; izin verildi i ko ulların bozulmaması halinde bir yıl geçerlidir.

YEN LEMELER

Geçerlilik Süresi :

mza – Tarih:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Tüzük: Madde: 5 (II)

EK III

Z N YEN LEME MÜRACAAT FORMU

Alayköy Belediye Başkanlığına,

Alayköy Belediye hudutları dâhilinde aşağıda belirtilen adresteki binada işyeri çalıştırmaktayım. Söz konusu işyerime ait iznin Yılı için yenilenmesi saygı ile arz olunur.

İşin Niteliği: **Adı – Soyadı:**

Adres: **İmza:**

.....

.....

Tel No: **Tarih:**/...../.....

Bu dilekçeye eklenecek evraklar:

1. Şehir Planlama Dairesi'nden alınacak **“Planlama Onayı”** izin belgesi. Bu belgeyi almak için Şehir Planlama Dairesi'ne aşağıdaki evraklar sunulacaktır.
 - a. 3 Adet Koçan Fotokopisi
 - b. 3 Adet Sait Plan Fotokopisi
 - c. 3 Adet Kira Sözleşmesi Fotokopisi (Kiracı ise)
 - d. Eğer açacağınız işyeri bir apartman katı veya altı ise; kat planı veya zemin kat planını sunmanız gerekmektedir.
2. İletmecinin K.K.T.C Kimlik Kartı Fotokopisi. (Vatandaş olmayanlar K.K.T.C'de iş kurma izni getirecektir).
3. Eski işyeri izin belgesi.
4. Kira Mukavelesi.