

ÇAYCUMA BELEDİYESİ EMİR VE YASAKLARI UYGULAMA YÖNETMELİĞİ

AMAÇ:

Bu yönetmelik 5393 sayılı Belediye Kanununun 14 ve 15. Maddelerinde belirtilen yetki ve görevlerin yerine getirilmesi amacıyla, 5393 sayılı Yasanın 15/b maddesine istinaden yürürlüğe konulmuştur.

KAPSAM:

Bu yönetmelik Çaycuma Belediyesi ve mücavir alan hudutları içinde 5393 sayılı Belediye Kanunu, 394 sayılı Hafta Tatili Kanunu, 775 sayılı Gecekondu Kanunu, 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu, 2464 sayılı Belediye Gelirleri Kanunu, 2872 sayılı Çevre Kanunu, 2918 sayılı Karayolları Trafik Kanunu, 3194 sayılı İmar Kanunu, 3516 sayılı Ölçüler ve Ayar Kanunu, 3572 sayılı İşyeri Açma Ruhsatlarına Dair Kanun, 4077 sayılı Tüketicinin Korunması hakkında kanun, 5326 sayılı Kabahatler Kanunu, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu, 3285 sayılı Hayvan Sağlığı Kanunu, 7201 Sayılı Tebligat Kanunu, Kat Mülkiyetleri Kanunu, 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine dair kanun hükmünde kararname ve Çaycuma Belediyesi Emir ve Yasakları Uygulama Yönetmeliği ile diğer kanunlar gereğince uyulması, yapılması gereken kural ve yasaklar ile belirlenmiş tedbirleri kapsar.

CEZALAR:

Bu yönetmelikteki emir ve yasakları dinlemeyenler ve bunlara karşı gelenler yönetmelik uyarınca cezalandırılırlar.

HALKIN HUZUR VE İSTİRAHATI:

MADDE-1: Belediye Meclisi veya Encümeninin aldığı kararlara herkes uymak zorundadır.

MADDE-2: Halkın huzur ve rahatlığını kaçıracak, ammenin nizamını bozacak işler yapmak yasaktır.

MADDE-3: Belediye sınırları ve mücavir alanları içerisinde, çevresinde bulunanlara fiziki, ruhi ve sosyal yönden az veya çok zarar veren veya zarar vermesi muhtemel olan, doğal kaynakların kirlenmesine neden olabilecek Gayri Sıhhi Müesseselerin açılması yasaktır.

MADDE-4: Cadde ve Sokaklarda, boş arsalar, pasajlara, apartman koridorlarına ve umuma mahsus yerlere evsel atık, çöp, pislik ve emsali şeyler atmak yasaktır.

Bu kabahatler nedeni ile meydana gelen kirliliğin kişi tarafından derhal giderilmesi halinde para cezası verilmeyebilir.

MADDE-5: Yollarda, meydanlarda, umumi nakil vasıtalarında ve herkesin girip çıkabileceği mahallelerde yerlere tükürmek, sümkürmek ve halkı tiksindirecek ve sıhhatini bozacak fiil ve hareketlerde bulunmak yasaktır.

MADDE-6: Her ne suretle olursa olsun cadde ve sokaklarda pis su (sabunla, çamurlu, kireçli vb.) akıtmak yasaktır. Belediyece belirlenen piknik alanları dışında mangal veya ateş yakmak yasaktır.

MADDE-7: Gerekli tedbirleri almadan mozaik taşıma, Mermer kesme ve benzeri işler yapılırken dışarıya toz çıkartmak ve çevreyi kirletmek yasaktır.

MADDE-8: İlçemiz içerisinde tüm yapılarda, yetkili kurumlarca belirlenen türde yakıt yakılması mecburidir.

MADDE-9: Dükkanların, binaların cadde ve sokak üzerinde cepheleri ancak gece 24:00'den sonra yıkanabilir.

MADDE-10: Cadde, sokak kaldırımlarını tahrip etmek ve kirletmek yasaktır.

MADDE-11: Binaların, ticarethanelerin ve umuma mahsus yerlerin balkonlarında çatı ve teraslarından ve buna benzer yerlerden halı, kilim, örtü vb. eşya silkelemek ve süprüntü atmak yasaktır.

MADDE-12: Cadde, sokak ve kaldırımlara hiçbir şey konulamaz, hiç kimse tarafından işgal edilemez, ticarethaneler her türlü malları ile geçici de olsa cadde, sokak ve kaldırımları işgal edemez.

MADDE-13: Ticarethaneler ve meskenler cadde ve sokağa bakan cephelerine ilçemizin manzarasını bozacak herhangi bir şey asmak yasaktır.

Ticarethaneler ve meskenler cadde ve sokağa bakan cephelerine ilçemizin manzarasını bozacak, yayaların güvenliğini, araç trafiğini tehlikeye düşürecek olan ağır cisimleri söz konusu yerlere monte etmeleri ya da koymaları yasaktır.

MADDE-14: İlçe içinde belediyenin tayin ve tespit ettiği mahallerden başka yerde Hayvan Ahır açmak yasaktır.

MADDE-15: Her ne suretle olursa olsun belediye sınırları içerisinde sahipli hayvanları insanlarda korku ve panik yaratacak şekilde gezdirmek veya kendi haline terk etmek yasaktır.

Her türlü hayvanın şehir içinde gelişigüzel biçimde kesilmesi ve hayvan atıklarının gelişigüzel atılması yasaktır.

MADDE-16: Belediyece tespit edilen yerler dışında hayvan satışı yapmak, kurbanlık, adaklık hayvan satmak yasaktır.

MADDE-17: Cadde ve sokaklarda ne suretle olursa olsun motorlu-motorsuz araçların yıkanması yasaktır.

MADDE-18: Ticarethaneler, belediyeden İşyeri Açma ve Çalıştırma Ruhsatı almaya mecburdurlar. İşyeri Açma ve Çalıştırma Ruhsatında belirtilen işgal konusunun dışında başka bir faaliyet göstermek yasaktır. Bir işyerinde işyeri kurallarına uygun olmak şartıyla birden fazla iş yapılabilir. Ancak, her iş türü için o iş yerinde aranacak genel şartlara uyulması ve iş yeri açma ruhsatında belirtilmesi mecburidir.

MADDE-19: İşyeri Açma ve Çalıştırma Ruhsatının işyerine görülebilecek bir şekilde asılması mecburidir.

MADDE-20: Belediye tarafından yerleri tespit edilerek konulan çöp bidonu ve konteynırlarına her türlü zarar vermek ve yerlerini değiştirmek yasaktır.

MADDE-21: Belediye tarafından konulmuş olan sokak levhaları, kapı numara levhaları, trafik levhalarını ve uyarı yazılarını sökmek ve tahrip etmek yasaktır.

MADDE-22: Ticarethane sahipleri işyerlerinin ön cephesine kapı numarasını gösterir tabelasını asmaya mecburdur.

MADDE-23: Belediyeden onaylı olmayan ve belediyece tayin edilmiş yerler dışında her türlü bez afiş, ilan vb. asılması ve yapıştırılması yasaktır.

MADDE-24: El duyuruları ile çevrenin kirletilmesi yasaktır. Caddeler üzerine paspas ve benzerlerin koyulması, temizlenmesi yasaktır.

MADDE-25: Belediye sınırları içinde motorlu ve motorsuz taşıtların üzerine, dükkanların önlerine Belediyeden izin almadan hoparlör koymak suretiyle ilan ve reklam yapılması yasaktır.

Her türlü ticarethanenin önüne kişi koyarak müşteri çağırmak için çığırtkanlık yapmak veya

Ticarethanelerin ve meskenlerin dışarıya hoparlör koyarak, araçların sesli anonsla satış yaparak gürültü çıkartmaları yasaktır.

MADDE-26: Elektrik nakleden elektrik nakil tellerine çapraz olarak üzerinden anten, diafon vb. geçirmek, cadde ve sokağın bir tarafından diğer tarafına her çeşit kablo çekmek yasaktır.

MADDE-27: Umumi park ve Bahçelerde bulunan çiçekleri koparmak, ağaç ve çiçekleri tahrip etmek, park ve bahçelerde içki içmek yasaktır.

İlçe içerisinde, imar planlarında yol, park ve kamu arazileri olarak geçen alanlara, Belediyenin izni olmadan çevresindeki binalara, yollara, alt yapıya zarar vereceğinden gelişigüzel ağaç dikmek yasaktır.

İlçe sınırları içinde bulunan her türlü Kamu Malına zarar vermek yasaktır.

MADDE-28: İlçe sınırları içerisinde sivrisineklerin üremesine sebebiyet verecek her türlü su birikintisi ve pisliğin teşekkülüne sebebiyet vermek yasaktır.

MADDE-29: Bayrak Nizamnamesine aykırı olarak kirli, kırışik ve yırtık bayrak asmak yasaktır.

MADDE-30: Belediye sınırları içerisinde Belediyeden izin almadan her türlü araçlarda seyyar olarak sebze ve meyve satışı yasaktır.

MADDE-31: Belediye Zabıta Memurlarının görevlerini yaptıkları sırada Zabıtaya karşı gelenler kolluk kuvvetlerine karşı gelenler gibi cezalandırılır. Belediye Zabıta Memurlarının görevlerini yaptıkları sırada;

-Görevlerini engelleyecek biçimde karışmak,

-Zorluk çıkarmak, kamuoyu yaratacak kalabalık yapmak suretiyle görevlerine müdahalede bulunmak,

-Yanlış bilgi vermek ve asılsız bildirimde bulunmak yasaktır.

-Tebliğ edilen her türlü evrakı almamak, alıp da muhatabına vermemek, evraka zarar vermek yasaktır.

-Kimliğini bildirmeyenler en yakın Polis Merkezine; karşı koymaları durumunda ise zor kullanılarak götürülürler.

Bu gibi durumlar zabıta memurunun görev yapmasını engellemek ve karşı koymak anlamındadır.

MADDE-32: Odun, kömür ve benzeri yakacak maddesi satan araçların cadde ve sokaklarda beklemeleri veya satış yapmaları yasaktır.

MADDE-33: ODUNCULAR

İlçe içerisinde ve mahalle aralarında odun depoları açmak ve odun satmak yasaktır.

Odunların bulunduğu yerlerde ateş yakılması ve sigara içilmesi yasaktır.

MADDE-34: KÖMÜRCÜLER

10.08.2005 tarih ve 25902 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren İş yeri Açma ve Çalışma Yönetmeliği EK-2 Üçüncü Sınıf 8-2. Maddesinde belirtilen GSM İşyerinde aranacak Kriterleri sağlamak zorundadırlar.50 Tondan fazla kömür bulundurmak yasaktır.

Belirlenen standartlara uygun torbalarda (Çuval) kömür satacaklardır. Kömür satış işyerinde Dökme kömür bulundurulması ve satılması yasaktır. Kömür satış işyerinde Odun satılması yasaktır.(Çuval içerisinde tutuşturucu hariç) Kömür satış işyerinde LPG ve benzeri yanıcı, yakıcı, parlayıcı ve patlayıcı madde bulundurulması ve satılması yasaktır. Odun ve kömürlerin bulunduğu yerlerde ateş yakılması ve sigara içilmesi yasaktır.

MADDE-35: Sıvasız ve boyasız binaların bakım ve onarımlarından sahipleri sorumlu olup, görüntü kirliliğine sebebiyet vermeleri yasaktır. Ancak yapılan uyarılara rağmen yapıların ön yüzünün Belediyece öngörülen biçimde boyanmaması durumunda masraflar yapı sahipleri veya kiracılardan alınmak suretiyle Belediyece yaptırılır.

MADDE-36: YAPI VE İNŞAAT İŞLERİ

Her bina sahibi inşaat yapımı, tamiri ve yıkımı esnasında belediyeden ruhsat almaya ve aşağıdaki şartlara uymaya mecburdur.

-Kazaya sebebiyet vermemek için emniyet açısından inşaatın çevresi tahta veya emsali malzeme ile perde çekilecektir.

-İnşaat sahibinin, müteahhidin sorumlusunun isimlerini ve ruhsat tarihini ve numarasını gösterir ve ikaz edici tabela ve levhalarını inşaatın görülebilecek yerine takmaya mecburdur.

-Çalışma esnasında inşaatın sahibi çevrenin kirletilmemesi için mümkün olan her türlü önlemi almakla hükümlüdür.

-İnşaattan çıkacak olan her türlü toprak, moloz ve süprüntülerin belediyenin göstereceği yerden başka bir yere dökülmesi yasaktır.

-İnşaat sahipleri çalışmaları esnasında çevredekileri rahatsız etmemek için her türlü önlemi almaya mecburdur.

-İnşaat sahipleri her ne suretle olursa olsun çalışmalarından dolayı bozdukları, kirlettikleri yol veya kaldırımları iş bitiminden sonra yapmak ve temizlemek mecburiyetindedirler.

-İnşaat sahipleri inşaat malzemeleri ile yolları işgal edemez veya trafiği engelleyemezler. Kum kireç vb. malzemeler doğrudan yapı içine dökülecektir. Bunların dışarıya veya yol üzerlerine dökülmesi yasaktır.

-Belediye ve İmar Kanunlarında bahsi geçen her türlü yapılar ve tamirler belediyeden ruhsat almadan veya alınan ruhsata aykırı olarak yapmak, yaptırmak yasaktır.

-İnşaat sahibi çevreyi rahatsız etmemek için sabah 08:00, akşam 20:00 saatlerinden sonra çalışması yasaktır.

-Yeni yaptırılan yapıları yapı kullanma izin belgesi almadan kullanmak yasaktır.

MADDE-37: Doğal güzelliği bozacak biçimde ve izinsiz olarak halka açık yerlerden, dere yataklarından kum, çakıl ve toprak alınması yasaktır.

MADDE-38: Belediyece gösterilen yerler dışında toprak ve moloz dökmek yasaktır.

MADDE-39: Binaların içinde bodrum vb. yerlerde her türlü koku yapıcı maddeler ile çöp vs. biriktirmek, yığmak ve çevreye rahatsızlık vermek yasaktır.

Yerleşim alanları içinde hurda depolamak ve ticaretini yapmak yasaktır.

MADDE-40: Sinema, tiyatro, gazino, içkili yerler, kahvehane, internet Kafe, tekeli bayi, lokanta ve diğer tüm işyerleri kapanış saatlerinde kapatılacaktır.

MADDE-41: Halka rahatsızlık verecek, tehlike yaratıcı patlayıcı madde satılması yasaktır.

MADDE-42: Kaldırım ve yol üzerlerinde halkı rahatsız edecek şekilde oturmak yasaktır.

MADDE-43: Bahçe ve arsalardan cadde ve sokaklara doğru uzanan ağaç dallarının 3 Metreden aşağıya sarkıtılması yasaktır.

MADDE-44: Ahşap yapılarda, bodrum ve benzeri yerlerde kolaylıkla yanan şeyler biriktirmek, koku yapıcı maddeleri depo etmek, hurda eşyaları izin almadan yakmak yasaktır.

MADDE-45: Her işyerinde yangına karşı önlem almak için yeteri kadar kullanıma hazır yangın söndürücü bulundurulacaktır.

MADDE-46: Gezinti yerlerine, açık alanlara, mahalle aralarında boş arsalar üzerine şehir manzarasını bozacak şekilde Büfe, kulübe ve baraka yapmak, izinsiz çadır kurmak ve bu alanları kirletmek yasaktır.

MADDE-47: Tarım bakanlığı tarafından üretim izni almış ve üzerinde (nevi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihlerinin belirtildiği) etiketi olan kültür mantarı dışındaki mantarların satışı yasaktır.

MADDE-48: Sebze bahçelerinin lağım suyu veya atık su ile sulanması yasaktır.

MADDE-49: Tekel bandrolü taşımayan tekel maddeleri satmak yasaktır. Tekel Bayii olmayan Bakkal, Gazete bayisi, kantin ve büfelerde sigara satışı yasaktır. Tekel ürünü satan Bakkal, Gazete bayisi, kantin ve büfelerde açıkta sigara satışı yapmak yasaktır. Okul önlerinde seyyar satıcılık yapmak yasaktır. Toplu taşıma araçlarında tütün mamulü ve alkollü içki içmek yasaktır. Kamu hizmeti binalarının kapalı alanlarda tütün mamulleri içmek yasaktır. Özel hukuk kişilerine ait olan ve herkesin girebileceği binaların kapalı alanlarda tütün mamullerinin tüketilemeyeceğini belirtir açık bir işaret bulunmasına rağmen bu yasağa aykırı hareket edenlere ceza verilir.

MADDE-50: Bina, apartman ve işyeri sahiplerinin binalarına numarataj plakası taktırmaları mecburidir.

MADDE-51: Belediye sınırları içerisinde çatısı bulunmayan bina üzerlerinde çirkin görüntü oluşturabilecek şekilde eşya koymak veya barakalar yapmak yasaktır.

MADDE-52: Belediyenin izni olmadan seyyar satıcılık yapmak yasaktır.

Tüm seyyar satıcılar belediyeye kayıtlarını yaptırarak seyyar satıcı belgesi almaya mecburdur. Riayet etmeyenlerin arabaları belediyece alıkonulur.

MADDE-53: Umumun yiyip içmesine, yatıp kalkmasına, taranıp temizlenmesine, eğlenmesine mahsus olan ve bunlara benzer yerlerin sahipleri, işyerlerine müşterilerin rahatlıkla görebilecekleri yerlere fiyat tarifesi takmaya mecburdurlar.

Bu tarifeler meslek kuruluşlarına ait odalarca ve derneklerce de tespit edilir ve belediyeye bilgi verilir.

MADDE-54: TARİFE

Halkın yiyip içmesine, yatıp kalkmasına, taranıp temizlenmesine ve eğlenmesine özgü yerlerde Belediyece ve Odalarca onaylı, sınıf ve ücretini gösterir tarifeler, açma izni ile birlikte çerçevelenip görünür bir yere asılacaktır.

Halkın yiyip içmesine, yatıp kalkmasına, taranıp temizlendiği işletmelerde oda ve bölmelere, yiyip içilen yerlerde masalara ayrıca tarife konulacaktır.

MADDE-55: TARTI ALETLERİ

Esnafın kullandığı ölçü ve tartı aletlerinin yasalar ve yönetmelikler çerçevesinde damgalattırılması zorunludur. Ambalajlı ürünlerde; üzerinde belirtilen gramajın altında satılan mallar hakkında gerekli işlemler yapılarak ilgili birime bildirilir.

Ölçü ve tartı aletlerinin ilgili yönetmelikte belirtilen vasıflarda bulunması şarttır. Satışa sunulan her türlü maddeyi fiyatını etkileyecek biçimde fazla ağır ambalaj ile veya ambalajının içine kaşık, mandal, sehpa örtüsü vb. nesne ve mal koyarak satmak yasaktır.

Bozuk kantar, baskül ve terazi ile tartım yapmak yasaktır.

MADDE-56: PAZAR YERLERİ

Pazar içerisinde hiçbir seyyar satıcı dolaşamaz, dolaşırsa seyyar arabasıyla malı alıkonulur. Pazarın görünümünü bozan, dışarıdan hoş görünmeyen eski yırtık çadır, şemsiye ve çuval asılamaz açılmaz.

Pazar yerinde peynir, çökelek, yağ, salça, helva, baharatlar ve un gibi yıkanmayan gıda maddeleri açıkta satılamaz, satanların malları alıkonulur. Kapaklı cam kavanozlarda, kapaklı kutularda satılabilir.

Pazarda, çürük sebze, meyve, bayatlamış balık ve gıda maddeleri, açıkta ekmek, börek, çörek ve simit satılamaz.

Pazarcı; alkollü olarak pazarda kesinlikle satış yapamaz.

Pazarcı; satışa sunduğu her çeşit ürün veya malın üzerine etiket koymak zorundadır.

Pazarcılar; ara sokaklarda, ev ve dükkan önlerini kapatacak şekilde sergi açamazlar.

Pazarcılar, işi bittikten sonra satış yaptığı alanı temizlemek ve çöpünü poşetlemek zorundadır.

Satış yapan Pazar esnafı çığırkanlık (sesli satış) yapamaz. Kendisine verilen alanın dışına çıkamaz. Eğer alanın dışına sergi açıyorsa malları kaldırılır.

Pazarcılar kendi ailesi dışında (oğlu-kızı-eşi) yerini kimseye devredemez, kiralayamaz ve satış yaptıramazlar. Tespit edilenler pazardan men edilir.

Pazar yerinde satış yapan tüm esnafın terazilerinin yıllık ölçü ve ayarları yapılmış olacaktır. Yapılan kontrollerde terazisinde hile olanların tezgahları elinden alınır.

Tezgahlar iş bitiminde sahipleri tarafından kaldırılacaktır. Pazar yerlerinde kesinlikle tezgah bırakılmayacaktır.

Pazarcı işgalleri haftalık olarak ödenecektir. İki hafta üst üste işgaliye ücretini ödemeyenin tezgahı iptal edilecektir.

Pazarcı esnafı yangına sebebiyet verecek alevli ve dumanlı ısınma araçlarına Pazar içerisinde bulunduramazlar.

MADDE-57: YİYECEK-İÇECEK ÜRETİLEN VE SATILAN YERLER

Sihhi şartları bozuk olan yerlerde içinde kirli işlerle çalışan veya gıda maddelerine kirletecek veya bozabilecek mahsurları bulunduğu sabit olan müesseseler veya imalathane yanında veyahut bunların bulunduğu binalar içinde gıda maddeleri yapılmasına ve satılmasına mahsus yerlerin açılması yasaktır.

Çalışılan yerlerin, imalatçıların, satıcıların ve kullanılan her türlü malzemenin temiz ve sağlıklı olması mecburidir.

Bu gibi işyerlerinde zeminler ve duvarlar aşağıdan 1,5 metre yüksekliğe kadar her zaman yıkanabilecek ve temizlenebilecek surette (mermer, fayans, mozaik vb.) malzemeler ile döşenmiş ve duvarları boyanmış olacaktır.

Ekmek, tereyağı, yoğurt, helva, pasta, şeker, simit vb. yıkanmadan pişmeden ve kabukları soyulmadan yenilen gıda maddelerinin açıkta bulundurulması ve satılması yasaktır.

Son kullanma tarihleri geçmiş ürünlerin satışı yasaktır. Bu gibi mallara el konularak ilgili kanuna göre işlem yapılır.

Köfte, döner, kokoreç vb. gıda maddelerinin açıkta ve seyyar olarak sergilenmesi ve satışı yasaktır.

Gözle görülüp, burunla duyumsanır derecede çürümüş, kokmuş veya kurtlanmış, bozulmuş yiyeceklerin satılması yasaktır.

Yıkanarak temizlenmesi zaruri bulunan gıda maddelerinin kirli sularının doğrudan doğruya kanalizasyona bağlanması mecburidir.

Gıda maddelerinin ayıklama, temizlenme, hazırlanmaları için kullanılacak masaların üzerleri mermer veya fayans olacaktır.

Gıda maddelerinin imal ve ihzar edildikleri yerlerde çalışan işçilerin temizliği için her 10 veya 10'dan fazla aşağı adetteki işçiye bir lavabo ile içinde 5'den fazla işçi çalışan imalathanelerde 20 işçi için bir WC yapılacaktır.

Gıda maddelerinin imal, ihzar, istihsal ambalaj ve muhafaza edilen yerlerde çalışan işçiler daima temiz tutulan bir iş elbisesi giymeleri mecburidir. Bu müesseselerde imalathane kısmından ayrı bir yerde işçilerin soyunup giyinmeleri için bir yer bulunacaktır.

İçinde yenilecek, içilecek maddeler yapılan veya satılan yerlerde şebeke suyu kullanılacaktır.

Gıda maddelerinin imal ve saklanması, içerde çalışanlara ve gerekse çevredekilere hiçbir zarar vermeyecek tarzda yapılacaktır.

Gıda maddeleri imalathanelerinde veya satış yerlerinde ve içinde yenilen, içilen, istirahat edilen yerlerde oluşan çöpler ağızları kapalı kaplarda toplanacaktır. Bu vb. yerleri kuru olarak süpürmek, toz kaldırmak yasaktır.

Gıda maddeleri imal edilen ve satılan yerlerde yapılan teftişlerin neticesinde ve noksanlıkları yazmaya mahsus belediyece numunesi verilmiş şekilde bir teftiş defteri bulunması mecburidir.

Gıda maddeleri imal ve ihzar ve satılan yerler ve depolarda sinek, hamamböceği vs. gibi haşaratlar la, fare örümcek bulunması ve buralarda her türlü hayvan beslemek yasaktır.

Gıda maddelerinin imal ve muhafaza edildiği yerlerde, yatıp kalkmak yasaktır. İçinde işçilerin ikameti zaruri bulunan imalathanelerdeki yatıp kalkma yerleri doğrudan doğruya imalathane içinde girilip çıkılmayacak tarzda ayrı bulunacaktır.

Piştirilmeden veya yıkanmadan, kabukları soyulmadan, olduğu gibi yenilen her türlü gıda maddelerinin imalathane ve dükkan içinde dahi olsa açıkta teşhir veya satışı yasaktır.

Belediye sınırları ve mücavir alanlar içerisinde insan sağlığı ile ilgili gıda maddeleri üreten ve satışını yapan gayri sıhhi ve sıhhi müesseselerde çalışan işçiler ve işyerlerinde devamlı bulunan şahıslara sağlık cüzdanı almaya ve belirli süreler içerisinde vize yaptırmaya mecburdur.

Her türlü gıda maddeleri yapanlar, perakende ve toptan satanlar yaptıkları ve sattıkları maddelerin temizlik ve güvenliğinden mesuldürler ve gıda maddesi üzerine konmuş etiketin gösterdiği vasıfların doğruluğundan sorumludurlar. Kirli, bozuk ve etiketteki ifadesine uymayan gıda maddelerini satmak yasaktır.

MADDE-58: TAHİL - YEM - KURU SEBZE - KURUYEMİŞ - KAHVE - KAKAO - ÇAY - PATATES - SOĞAN - YUMURTA - HER ÇİŞİT YİYECEK MADDELERİ VB. GIDA İLEL İLGİLİ DEPOLAR

Gıda maddeleri depoları 3 gruba ayrılır;

1-Etrafında su ve gaz halinde hiçbir teması olmayacak şekilde ve tamamıyla kapalı madeni ambalajlarda saklanan sadeyağ, zeytinyağı ve beyaz peynir gibi gıdalar.

2-Etrafına koku yayan veya sulu sızıntıları olan ve çuval bez, tahta, küfe, sepet gibi ambalajlarda saklanan kaşar peynir, pastırma, zeytin gibi maddeleri.

3-Hiçbir kokusu ve sızıntısı bulunmayan çuvalar ve tahta ambalajlar içerisinde muhafaza olunan hububat, kuru sebze ve meyveler gibi maddeler.

Bu yerler yiyecek maddelerinin dış etkilerden koruyacak ve kirlenmesine engel olabilecek nitelikte olacaktır.

Doğal ve yapay havalandırma düzeni olacaktır. Depolara ilk gelen üründe son gelen üründe en son çıkarılmalı, istenildiği zaman istenilen ürün grubu çıkarılabilecek şekilde yerleştirme ve istif yapılmalıdır. İstifler arasında en az 1 metre geçit bırakılması zorunludur.

Çuval içinde bulunan maddeler, ızgaralar üzerine konulacaktır. Zemin üzerine zeminden 10-15 cm. yukarıda olacak şekilde kalın ve kuru tahtadan yapılmış ızgara yerleştirilmeli, şeker torbaları veya kutuları bu tahtanın üzerine istiflenmelidir.

Kapı, pencere ve diğer kısımlardan her tür böcek ve zararlı hayvanların girmesini önleyecek uygun donanım (pencerelerde genişliği 2 mm'yi geçmeyen tel kafes) bulundurulacaktır. Kapı ve pencereleri ateşe dayanıklı gereçten yapılmış olacaktır.

Kuruyemiş depolarında tahtadan yapılmış yazıhane veya asma kat bulunması yasaktır.

Bu yerlerde çalışanlar iş gömleği giyeceklerdir.

Gıda maddeleri depolarının içinde bu maddeler haricinde başka bir madde depo etmek, burada işçi çalıştırmak yasaktır.

Depolar; giyinme yerleri, lavabolar, tuvaletler, banyolar, idari bölümler ve dinlenme yerlerinden ayrı olmalıdır.

Taşıma araçları ve depolarda havalandırma, sıcaklık ve rutubet ürün özelliklerine uygun olacak, depolarda sıcaklık ve nemölçer cihazlar bulunacaktır.

Zemin pürüzsüz, duvar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte ve ürünleri etkilemeyecek özellikte olacaktır. Depolarda, taşıma araç gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam, yıkanabilir, hijyenik ve amacına uygun olacaktır.

Çöpler depo dışında tutulmalı, atılacaklarda depodan uzaklaştırılmalıdır. Depolama ve taşıma sırasında çevreye zarar verilmeyecektir. Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde taşınacak ve depolanacaktır.

Gıda maddeleri toksin maddeler ile birlikte taşınmamalı ve depolanmamalıdır. Gıda maddeleri ve temizlik maddeleri ayrı bölmelerde taşınacak ve depolanacaktır. Gıda maddelerinin taşınması ve depolanması ile ilgili gerekli iş güvenliği önlemleri alınmalıdır.

Depolarda sigara içmek, ateş bulundurmamak yasaktır. Isıtma merkezi sistemle sağlanacaktır.

Şeker depoları için Asetilen ve elektrik kaynağı yapılması, madensel bölümlerin kıvılcım yapabilecek derecede birbirine vurması ve sürtünmesi yasaktır. Asetilen, petrol, mum ve diğer ışık vericiler ile depolara girilmesi yasaktır.

Depolarda çalışan işçilere ve işyerlerinde devamlı bulunan şahıslara sağlık cüzdanı alınması ve belirli süreler içerisinde vize yaptırılması mecburidir.

MADDE-59: SOĞUK HAVA DEPOLARI

İşin gerektirdiği oda bölmeleri kapsayacak ve her odanın düzeni teknolojik koşullara uygunluk sağlayacaktır.

Yapı dışına çıkan kapılarda içe ve dışa açılan ikinci bir kapı olacak, bu kapılarla yapı dışına çıkan kapılarla yapı dışına açılan pencereler delikleri 2mm'yi geçmeyen tel örgü ile örtülü olacaktır.

Her odanın içinde bir ucu makine dairesindeki ışıklı sayıcıya bağlı birer zil düzeneği ile birer termograf ve ikişer ispirotolu ısıölçer bulunacaktır.

Soğuk havanın besin maddelerinin her tarafına aynı şekilde etki etme akımını sağlamak için bu maddelere tabana dokunmayan ızgara ve raflar üzerine aralıklı biçimde istifleyerek ve her parça arasına çıtalar konulacak veya çengellere asılacaktır. Her istifin arasına serbestçe geçilecek genişlikte boşluklar bırakılmış olacaktır.

Bu depolarda işçilere ait soyunma, giyime, yemek yeme, temizlenme yerleri ile WC, gıda maddelerinin depo edildiği yerlerle doğrudan doğruya bağlantısı olmayacaktır.

İşçilerin soğuk hava depolarında çalışabilmeye yapılarının elverişli olduğunu gösterir sağlık raporları bulunacaktır.

Ürün özelliğine göre derin dondurulmuş ürünlerde -18 C den düşük ısıda olmalı ve ayarlandığı sabit dereceden 0.5 C den fazla sapmaya izin vermeyecek şekilde olmalıdır. Ayrıca soğuk hava depolarında jeneratör bulunacaktır.

Sebze ve meyve konserve depoları için ayrıca nitelikleri yazılı etiketi olmayan konserveleri bulundurmak ve satmak yasaktır.

MADDE-60: ET MAMÜLLERİ İMAL YERLERİ

İmalathanelerde ruhsatlı kombinalarda kesilmiş etler kullanılacaktır.

İmalathaneler de şu kısımlar bulunacaklardır;

-Et muhafaza yeri (Soğuk Depo)

-Etlerin parçalandığı, kemiklerin ayrıldığı veya kırıldığı yer

-İmalat yeri

-Baharat, bağırsak vb. maddelerin depo edildiği yer

-Kurutma yeri

-Paketleme ve etiketleme yeri

-Mamul madde saklama (depo) yeri; Bunlardan et, sakatat ve bağırsak muhafaza yerlerinin -1 dereceyi, mamul depolama yerleri ise +1 dereceyi geçmeyecektir.

Bu yerler birbirinden muntazam kapılarla ayrılmış ve duvar yerden 2 metre yüksekliğe kadar her tarafı fayans vb. kolay temizlenebilir maddeden yapılmış olacak, üst tarafı temiz badana ve yağlı boya tavan toz toprak dökülmeyecek şekilde temiz ve kapalı olacaktır. İmal yerlerinin zemini karo vb. olacaktır.

İmal yerlerinin bol gündüz ışığıyla aydınlatılması için kafi derecede pencereleri olacak, pencereler tel kafesle örtülü, tahta kısımlar yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

Baharatların muhafazası için ayrı ayrı gözlü olmak üzere kapalı kutular bulunacaktır. Kuru, rutubetsiz yerde depo edilecek ve kutuların üzerlerine baharatın ismini belirten bir etiket konulacaktır.

İmalathane ve depolar, her türlü kemirici ve haşerelerin girmesine mani olacak şekilde yapılacak, dezenfeksiyonlarda kullanılan ilacın tesiri izale edilinceye kadar imalat durdurulacaktır.

Küflenmesine ve su buharının damlalar halinde tavandan birikmesine mani olmak için tabi ve suni şekilde havalandırma olacaktır.

İmalathanede şehir şebekesine bağlı suyu bulunması ve gerektiğinde 24 saatlik ihtiyaca cevap verecek su deposu yaptırılması zorunludur. Zeminin muhtelif yerlerinde şehir kanalizasyonuna bağlı menfezler bulunacaktır.

Çalışan işçi sayısına göre, işçilerin soyunma ve giyinme yeri ile WC, duş ve el yıkama yerleri mevcut olacak ve bunlar daima temiz tutulacaktır. Duş yeri ile WC imalathanelerin dışında bulunacak ve fayansla kaplanacaktır. Buralarda gerekli temizlik maddeleri bulunacaktır.

İşçileri lastik bot veya temiz işçi gömleği ile pantolon, başlık giydirilecek, her işçinin sağlık kartesi bulunacak, 3 ayda bir sağlık muayenesi yaptırılacaktır. Bu işleme işverenlerde tabi tutulacaktır. İşçilerin elleri, tırnakları, yüzü, saçları her gün temizlik kontrolüne tabi tutulacak, eli yaralıları imalatla çalıştırılmayacaktır.

Etlerin nakliyesi esnasında lastik tekerlekli taşıma arabalarıyla veya sepet ve tepsilerle yaptırılacaktır. Bu malzeme paslanmaz maden olacak, daima temiz ve bakımlı tutulacak, sepet ve tepsiler birbiri üzerine konduğu zaman bir kabın dip kısmı diğer kabın içinde bulunan hammadde veya mamulleri kirletmeyecek şekilde olacaktır.

Et mamulleri imalatında veya ambalajında kullanılan malzemeler sıcak su ile bulaşık yıkamaya mahsus deterjanlardan biri ile yıkanacaktır. Kıyma makinaları ile imalatla kullanılan kaplar, diğer alet ve teçhizat işçiler tarafından imalathanelerin dışına çıkarılmayacaktır.

Temizlik için lüzumlu buhar, su hortumu, fırça ve temizleme maddesi daima el altında bulundurulacaktır.

Etleri parçalama masaları veya kütükleri sert tahtadan imal edilecek ve yekpare olacaktır.

Etleri doğramak için kullanılan aletler paslanmaz ve kolay temizlenen cinsten olacaktır.

Makinanın yedek parçaları mamule bulaştırılabilecek diğer parçalar imalat sahasından uzakta tutulacaktır.

Mamulün hazırlanmasında ve imalinde, malzemenin yıkanmasında kullanılan su, içilebilir nitelikte olacaktır.

İş yerlerinde yatmak ve sigara içmek yasaktır.

Etlerin rastgele yerde bırakılması yasaktır. Parçalanmamış etler çengellerle asılı olarak, parçalanmış etler banko üzerinde, kıyma ise sıhhi kaplarda bulundurulacaktır.

İmalathanede, artık maddelerle çöpleri almak için yeteri kadar paslanmaz ve kapaklı konteynır bulundurulacaktır. Çöplerin sağa sola, kapı önlerine atılması yasaktır.

MADDE-61: Belediye hudutları ve mücavir alanlar içerisinde belediye mezbahanesi haricinde hayvan kesme ve seyyar kasaplık yapmak yasaktır.

MADDE-62: KASAPLAR

Belediye mezbahası haricindeki yerlerde her türlü kasaplık hayvan kesimi yasaktır. Mezbahada kesilen hayvan etlerinin nakli için soğuk hava depolu özel kamyonlar veya arabalar kullanılacaktır. Bu vasitalarda etler birbirine sıkıştırılmadan, üst üste konmadan çengellere asılı olarak nakledilecektir.

Kasap dükkanları kagir binalarda olacak, yeteri derecede aydınlık olacak mesken ve diğer işyerleri ile doğrudan alakası bulunmayacaktır. Şehir şebekesine bağlı su tesisatı bulunacaktır.

Zemin ve zeminden 2m. Yüksekliğe kadar olan duvarlar karo, fayans kaplı diğer kısımlar boyalı olacaktır.

İş yerinin ön cephesi sabit bir camekanla kapalı olacaktır. Hava temizleme tertibatı olacaktır.

Kasap dükkanlarında kıyma makinası bulundurulması mecburidir. Ağaç kütükleri ve kıyma makinaları temiz olacaktır.

Ağız kapalı madeni veya plastik çöp kutuları olacaktır. Kokuşmuş atık ve kemik parçaları vb. atıkların açık olarak umumi çöp kutularına atılmaları veya gelişi güzel bırakılmaları yasaktır.

Tezgahların ön kısmı müşterilerin arkayı görebileceği şekilde cam olacaktır. Etlerin saklanması için, kapasiteye göre soğutma tertibatlı dolaplar, tezgahlar veya soğuk hava deposu bulunacaktır.

Bir musluk veya lavabo ile zeminin uygun bir yerinde lağıma bağlı ızgara olacaktır. Tezgahlar mermer gibi su geçirmez ve yıkanarak temizlenebilir bir madde ile döşenmiş olacak, ağaç kütükleri, kıyma makinaları, iş haricinde bir çinko kapla daima örtülü bulunacaktır.

Etler soğuk hava depoları içinde bütün olarak veya büyük parçalar halinde, birbirinden aralıklı asılı bulundurulacaktır.

Etlerin üzerine madeni levhalar veya süs bakımından renkli kağıtlar yapıştırılması yasaktır.

Bütün veya parça halinde bulunan etlerin üzerine koyun, keçi, sığır, manda, dana gibi etin nevi ve mahiyetini ve fiyatını bildirir etiketler konacaktır.

Bütün parça etlerin dükkanlardan herhangi bir yere gönderilmesi için üzeri örtülü temiz kaplar kullanılacaktır.

Kasap dükkanlarında hazır kıyma bulundurmak yasaktır. Kıyma müşterinin gözü önünde yapılacaktır.

Dükkan her gün yıkanacak tezgah ve kütükler, kıyma makinaları sıcak sularla fırçalanarak temizlenecektir. Çalışanlar uzun ve temiz gömlek giyeceklerdir, dükkanın her tarafı tam bir temizlik

içinde bulunacaktır. Kullanılan kesici aletler paslanmaz cinsinden olacak, sapları madeni olup adi tahtadan olmayacaktır.

Başka yerde kesilip temizlenmiş olmak ve ayrı birdolap içinde bulundurmak şartı ile kasap dükkanlarında kümes hayvanları da satılabilir.

Kasap dükkanlarında mezbaha damgası bulunmayan etlerin satışı yasaktır.

Kokuşmuş ve hastalıklı etlerin bulundurulması ve satılması yasaktır. Bu tür etler yok edilir.

Kasap dükkanlarında sucuk ve pastırma yapılamaz.

Diğer il ve ilçelerin Mezbahanelerinde kesilip damgalandıktan sonra ilçemiz Tarım Gıda ve Hayvancılık Müdürlüğünde yeniden muayene ve damgalanmadan satışa sunulan et ve et organları kaçak kabul edilir.

MADDE-63: SUCUK İMALATHANELERİ

Sucuk İmalathaneleri müstakil ve kagir olacaktır. Sucuk imalathanelerinde bulunması gerekli malzeme ve imalat esasları;

- 1-Elektrik ile işler kıyma makinası,
- 2-Otamatik hava tazyiki doldurma makinası,
- 3-Elektrik veya mekanik işler karıştırma makinası,
- 4-Üstü paslanmaz çinko masa veya mozaik, fayans benzeri maddelerden yapılmış masalar,
- 5-Hamur dinlendirme teknesi; kolay temizlenebilen çelik kromaj, galvaniz vb. cinsinden olacaktır.
- 6-Kullanılacak etler gıda maddeleri tüzüğü'nün 137. Maddesi şartlarında kesilmiş etler olacak ve sucuk; tüzüğü'nün 171. Maddesine uygun imal edilecektir. Çok genç ve zayıf hayvan etleri sucun etlerinde kullanılamaz.
- 7-Sucuklara nitrik ve nişasta, çemen otu gibi maddelerin katılması yasaktır. Sucuklar piyasaya arz edilmeden önce laboratuvarlarda gıda maddeleri tüzüğü'ne uygunluğu kontrol edildikten sonra bandrollendikten sonra satışa verilebilecektir.
- 8-İşçiler iş giysisi ile başlık, lastik çizme giyecek ve su geçirmez önlük takacaklardır.

MADDE-64: SOSİS - SALAM İMALATHANELERİ

Sosis ve salam imalathanesinde bulunacak araçlar;

- 1-Kıyma makinası
- 2-Kuter (Çok ince kıyan makine)
- 3-Otomatik doldurucu
- 4-Karıştırıcı
- 5-Üstü paslanmaz çinkodan veya diğer metalden yapılmış masa
- 6-Tekerlekli sosis arabaları
- 7-Tüme fırını
- 8-Sıcak su buharı duşu veya sıcak su kazanı
- 9-Salam kaynatma kazanı
- 10-Sosis ve salam imalathanelerinde mamuller soğuk hava depolarında veya buzdolaplarında muhafaza olunur.
- 11-İşçiler iş giysisi ile başlık, lastik çizme giyecek ve su geçirmez önlük olacaktır. Duman veya gaz çıkarak yapım yerinin içine dışına zarar vermemeleri için düzenli bacalar bulunacaktır.

MADDE-65: PASTIRMA İMALATHANELERİ

- 1-Pastırma imalathanelerinin taşıyacağı şartlar sucuk imalathanelerinin taşıdığı şartlarda olacaktır.
- 2-İmalathanede yıkama, tuzlama, çemenleme için galvanizli paslanmaz çelikten tekneler bulundurulacaktır.
- 3-Pastırma imalinde yalnız sığır ve manda etleri kullanılabilir.
- 4-Pastırma imalinde kullanılacak etler mezbahanelerde kesilmiş ve kontrolü yapılmış etler olacaktır.
- 5-Pastırmaların tuzlanıp preslendikten sonra havalandırılması gereği derecede kurutulması için üstü kapalı telle sınırlandırılmış güneş görmeyen kurutma yerlerinin bulundurulması mecburidir.
- 6-İmalatta kullanılacak tuz, kırmızıbiber, çemen otu tüzük hükümlerine uygun olacak çemen kalınlığı 3mm. geçmeyecektir.
- 7-Pastırmaların satışa arzına kadar muhafaza edildikleri depoların ısısı 10 dereceyi geçmeyecektir.

8-İşçiler iş giysisi ile başlık, lastik çizme giyecek ve su geçirmez önlük takacaklardır.

9-Ocak ve kazanlar etlerin bulunduğu ve tuzlandığı yerlerden ayrı olacaktır. Duman veya gaz çıkararak yapım yerinin içine dışına zarar vermemeleri için düzenli bacalar bulunacaktır.

MADDE-66: KAVURMA İMALATHANELERİ

Kavurma yapılacak etler gıda maddeleri tüzüğü şartlarında olacaktır. Kurutma imalathanesinde kullanılacak masa, küvet, tepsi gibi araçlar; paslanmaz kolay yıkanabilir ve etin içeriğini bozmayacak maddelerden yapılmış olacak. Kavurma yapımında kullanılacak kazanlar çelik olacaktır. Parçalama işinde kullanılan bıçak ve satırlar paslanmaz çelikten olacaktır.

1-İmalathanelerin kapı ve pencereleri tel kafeslerle kapalı olarak ve zemin beton duvarlar 2 metre yüksekliğe kadar fayans mozaik ve beton gibi kolayca yıkanabilen bir madde ile kaplı olacaktır.

2-Kavurma muhafazasında kullanılan tenekeler gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacak.Kavurma tenekeleri satılınca kadar ızgaralar üzerinde en çok +10 derecede rutubetsiz depolarda muhafaza edilecektir.

3-Kavurma tenekelerinin üzerinde tüzükte belirtilen şekilde izahat bulunacaktır.

4-İşçiler iş giysisi ile başlık, lastik çizme giyecek ve su geçirmez önlük takacaklardır.

5-Ocak ve kazanlar etlerin bulunduğu ve tuzlandığı yerlerden ayrı olacaktır. Duman veya gaz çıkararak yapım yerinin içine dışına zarar vermemeleri için düzenli bacalar bulunacaktır.

6-Pastırma-Sucuk-Kavurma-Sosis ve Salam Üretiminde yalnız et ve etin kendi yağı bulunacaktır. İşkembe, bağırsak, içyağı karıştırmak ve dışarıdan kıydırılarak getirilmiş etleri kullanmak yasaktır.

MADDE-67: HAZIR KIYMA SATIŞ YERLERİ

Hazır kıyma ve parçalanmış et satışları yapanlar aşağıdaki hükümlere tabidir;

1-Hazır kıyma ve parçalanmış et satanlar, Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümlerine uymakla yükümlüdürler.

2-Hazır kıyma ve parçalanmış et satanlar; İşyeri Açma Ruhsatı, Gıda Sicili ve Üretim İzni almak mecburiyetindedir. Parçalanmış et tabiri, bonfile, kuşbaşı, pırzola, biftek gibi satışa hazır vaziyete getirilmiş et demektir.

3-Bunlar için günlük et satışına cevap verebilecek kapasitede soğuk hava deposunun bulunması ve sahanın en az 8 m2 olması, konulacak etlerin metrekareye 100 kilo düşecek şekilde hesap edilecektir.

4-İçerisindeki duvarların tavana kadar fayans olması, zemini yıkanabilir, et gövdelerini asmaya mahsus çengellerin metal ve paslanmaz nitelikte olacaktır. Ayrıca, soğuk depo ve odalara etten başka gıda maddesi konulmayacaktır.

5-Isısı +10 dereceyi geçmeyen bir et parçalama odası bulunacak, fenni tesisat ile temin edilmesi ve elektrikli kıyma makinası, et parçalama kütüğü, sıcak soğuk akar suyu olacak, duvarlar 2 metre fayans zemini su geçirmez madde ile kaplanmış olacak ve kanala bağlı sifon bulunacaktır.

6-Kullanılacak bütün kaplar paslanmaz çelikten yapılmış olacaktır.

7-Parçalama veya kıyma haline getirme veya paketleme işlemleri veteriner kontrolü altında yapılacak ve bu etler mutlaka Belediye Mezbahasında kesilmiş olacak ve Belediye damgası bulunacak damgasız etler müsadere edilir.

8-Müessesede mutlaka bir veteriner hekim olacak ve bu konu ile ilgili noter sözleşmesi bulunacak ve kontrolde ibraz edilecek.

9-Ambalaj için kullanılacak malzemeler etin evsafını bozmayacak cinsten olacaktır.

10-Hazır kıyma ve parçalanmış et satışını yapan yerler, yalnızca et satışına mahsustur. Ancak, hazır kıyma ve parçalanmış etlerin satışı gıda pazarı, market ve süpermarketlerde de yapılabilir. Fakat bu tür işyerlerini hazır kıyma ve parçalanmış et satışı için ayırdıkları reyon depoları ile birlikte 40 m2'nin altında olamaz.

11-Hazır kıyma satışı yapılan yerlerde ayrı olarak açık ve kapalı buzdolaplarında muhafaza edilmek şartı ile kesilmiş tavuk eti de satılabilir.

12-Etler, işyerlerine müşterilerin girdiği kapıdan girmeyecek ayrı bir kapıdan soğuk hava deposuna konulacaktır.

13-İşçilerin soyunmaları kapalı yerde olacak ve ayrıca wc bulunacaktır.

14-Satışa sunulacak kıymanın ambalajlı olarak mümkün olan en kısa sürede, soğutulmuş ise iç sıcaklığı +2 dereceye, derin dondurulmuş ise iç sıcaklığı -18 dereceye düşürülerek tüketime sunulması, etiketin ise,

Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden etiketleme kurallarına uyması mecburidir.

MADDE-68: TAVUKÇU, SAKATATÇI VE BALIKÇI DÜKKANLARI

Kasap dükkanları için öngörölmüş olan şartlara ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır.

- 1-Şehir şebekesine bağı su tesisatı, şebeke suyu olmayan yerlerde içilebilir su tertibatı yeterli bulunacaktır.
- 2-Yeterli aydınlık olacaktır. Hava temizleme tertibatı alınacaktır.
- 3-Zemin ve zeminden 2 metre yüksekliğe kadar olan duvarlar fayans kaplı, diğerkısımlar boyalı olacaktır.
- 4-İşyerinin ön cephesi sabit camekanla kaplı olacaktır. Ağzı kapalı madeni veya plastik çöp kutuları olacaktır.
- 5-Bir musluk veya lavaboyla zeminin uygun bir yerinde kanalizasyona bağı ızgaralı bir sifon olacaktır.
- 6-Tezgahların üzeri madeni çelik, fayans veya mermer olacaktır.
- 7-Ağaç kütükleri ve kıyma makinaları temiz olacaktır. Tezgahların ön kısmı, müşterilerin arkayı görebileceğı şekilde cam olacaktır.
- 8-Etlerin saklanması amacı ile kapasiteye göre soğutma tertibatlı dolaplar veya soğuk hava deposu bulunacaktır.
- 9-Satış yerine irtibatlı olmak üzere dükkanın arka kısmında sakatat hazırlama bölmesi ile bu bölmede mermer veya fayanstan yapılmış masa ve yanında bok akar suyu olan kalebodurdan bir havuz bulunacaktır.
- 10-Sakatatların alındığı yeri gösteren ve Sakatatların sağıklı olduğuna dair belge bulundurulacaktır.

MADDE-69: KÜMES HAYVANLARI SATIŞ YERLERİ

- 1-Bu yerlerin tabanı mermer, karo ve mozaik ile kaplı olacaktır. Duvarları tabandan 1,5 metreye kadar fayans olacaktır.
- 2-Hayvanlar şişirilmeyecek, boyanmayacak ve hilesiz olarak soğuk hava depolarında satışa sunulacaktır.
- 3-Bu dükkanlarda, kasaplık hayvan eti satılmayacak ve depolara tüylü av hayvanları konulmayacaktır.
- 4-Kümes hayvanları önce yağlı ve mumlu kağıda sonra da ambalaj kağıdına sarılıp alıcıya verilecektir.
- 5-Pazarlarda ve sokaklarda kesilmiş kümes hayvanlarının satılması yasaktır. Aksi halde mallarının zor alımı yapılır.
- 6-Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının satış iznine tabi olan ambalajlı kanatlı hayvan ürünlerinin satılması mecburi olup bunun dışında kanatlı hayvan satışı yasaktır.

MADDE-70: SAKATATÇILAR

Sakatatçı dükkanları aşağıdaki kuralları bağıdır.

- 1-Kasap dükkanları için öngörölmüş olan şartlara ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır.
- 2-Satış yerine bağılantılı olarak dükkanların arka kısmında sakatat hazırlama bölgesi ile bu bölmede betondan yapılmış, üzeri mermer kaplı bir masa ve yanında bol akarsuyu bulunan fayans kaplı bir havuz bulunacaktır.
- 3-Bu dükkanlarda kıyma makinası bulundurmak yasaktır.
- 4-Bu dükkanların sokak yüzleri sabit vitrinli olacaktır.
- 5-Sakatatların temizlenmesinde yalnız su kullanılacak, kimyasal madde kullanılmayacak.
- 6-Sakatatçı dükkanlarında tavuk satışı tavuk satışı Belediyeden izin almak koşulu ile ayrı, kapalı veya vitrinli buzdolaplarında sergilenir ve satışa sunulur.
- 7-Her nevi hayvandan tedarik edilmiş her türlü sakatatın seyyar satıcılarda satılması yasaktır. Aksi hareket edenlerin malları zor alım yapılarak imha edilir.
- 8-Sakatat veya balık satanların, sattıkları malların atıklarını ağzı sıkıca bağı sağlam çöp poşetleri içerisinde çöp kutularına atılacaktır.

MADDE-71: BALIKÇILAR

Balıkçı dükkanları aşağıdaki kurallara bağıdır.

- 1-Kasap dükkanları için öngörölmüş olan şartlara ek olarak aşağıdaki şartlar aranır.

- 2-Balıklar mermer, fayans ve üzeri madeni çelik kaplı masalar ve raflar üzerinde bulundurulacaklardır.
- 3-İşyerinin Sokak yüzünde suların dışına akması için gerekli önlemler alınmış olacaktır.
- 4-Bu dükkanlarda kıyma makinası bulundurmak yasaktır.
- 5-Balıkçı dükkanlarında alıcıya balıklar naylon torbalara konulduktan sonra verilecektir.
- 6-Balıkçı dükkanlarında su ürünlerinden başka bir şey satmak yasaktır.
- 7-Balıkçı dükkanlarında balıkların yıkanması için kesinlikle temiz su kullanılacaktır.
- 8-Vatoz, köpekbalığı, keler gibi balıklar önceden kesilip küçük parçalara bölünüp satılmayacaktır.
- 9-Balıkçı dükkanlarında bozulmuş, kokmuş, kokmaya yüz tutmuş balıkları bulundurmak, satılan balıkları taze göstermek için; gözlerine limon suyu vb. su dökmek, solungaçların boyanması vs. hile yapılması ve etikete farklı balık isimleri yazarak balık satılması yasaktır.
- 10-Balık satanlar su geçirmez önlük giyeceklerdir.
- 11-Balık halinden alınan balıkları dükkanlarına nakledilirken ahşap sandık veya kasalar içinde buzla istif edilmiş halde nakledilecektir.
- 12-Balık atıkları, satıcıların yanlarında bulunduracakları kapalı ve madeni kaplar içerisinde biriktirip, ağzı sıkıca bağlı sağlam çöp poşetleri içerisinde çöp kutularına atılacaktır.

MADDE-72: TAHLİL İÇİN ALINACAK NUMUNELER

Gıda maddelerini satan ve yapanlar Belediyece talep halinde numune vermek zorundadırlar.

Numunenin alınması sırasında ilgili memuru güçlük çıkarmak veya numune vermemeye çalışmak gibi hareketlerde bulunmak yasaktır.

Numuneler 2 adet alınır, alınan numuneler ağzı açılmayacak şekilde resmi mühür ve tutulacak zabıt tutanağı ile birlikte mühürlenir.

Biri tahlil için laboratuvara gönderilir. İkincisi de raporun neticesi alınıncaya kadar mühürlü olduğu halde sahibine teslim edilir.

Numune kaplarının üzerine alınan mamullerin cinslerini, numune sahibinin adresi, numune zarfının numarası, sahibinin ve numuneyi alanın ve Belediye Zabıta Memurunun imzalarını kapsayan matbu etiket yapıştırılacaktır. Aynı imza ve adreslerin zabıt tutanağında bulunması şarttır.

Tahlil raporuna göre bozuk olduğu kesinleşen numunelerin ilgilileri hakkında ceza tutanağı tanzim edilir.

Tahlil neticesine kadar satılmasında mahsur görülen gıda maddelerinden numune alınır. Numunenin alındığı madde ve malzemeler tahlil neticesi gelinceye kadar kontrol altında bulundurulur.

Numune kapları temiz olacaktır. Numunelerin üzerine konulan etiket ve zabıt tutanağındaki adres ve imzalar kişilere ait doğru bilgiler olacaktır. Tahlillerin açık yapılması zaruri bulunan numuneler doğrudan acele kaydıyla laboratuvara gönderilecektir.

Üzerinde sabit etiketi olanlar ve başkasından hile istismar edildiğine dair bir emare bulunmayan maddelerden mahsus, imalindeki herhangi bir hatadan dolayı bozuk çıkanların cezaları firma sahibine aittir.

MADDE-73: EKMEK FABRİKALARI VE FIRINLAR

1-Binalar kagir olacak mimari projeye fabrika veya fırın olarak işlenmiş ve aynı işlem yapı kullanma izin belgesinde de işlenmiş olacaktır.

2-Fabrika ve fırınların tüm bölümleri bol gün ışığı alacak tarzda olacak, pencerelerin dış kısmına sinek, böcek ve haşere girmemesi için ince tel çekilmiş olacak, bütün kısımların tabanları ile hamurluk, harman yeri, banyo ve tuvaletler 2 Metre yüksekliğe kadar fayans kalebodur döşenmiş olacaktır. Zeminlerde kirli suları kanala sevk edecek ızgara sifon olacaktır.

3-Fabrika ve fırınlar çevreyi kirletmemek ve zarar vermemek için bacalarına kurum tutucu takmaya mecburdurlar.

4-Fabrika ve fırınlarda şehir şebekesine bağlı su tesisatı olacaktır.

a) *Pişirme Tesisi*, Un deposu, harman yeri odası, otomatik elek, hamur açma yeri, hamur dinlendirme odası, tuz odası, satış yeri, yemekhane, soyunma-giyinme odası, banyo wc, lavabo, varsa Jeneratör grubu odası bölümlerini kapsayacak ve bu bölümler birbirinden kagir duvarlarla ayrılmış olacaktır.

b) *Un deposu*; yeterli büyüklükte, tabanı kalın doğramadan tahta ızgaralar ile kaplanmış olacaktır. Un deposu rutubetsiz ve bol havalı yerde yapılacaktır, unlar temiz çuvallar içinde tabandan en az 10cm yükseklikte tahta ızgaralarla istif edilmiş olacaktır.

- c) *Harman yeri odası*; Fabrikalarda odanın içinde yerden en az 0.50 metre yükseklikte, çevresinde dolaşılabilen havuz biçiminde bir harman yeri yapılacak ve iç kısmı fayans ile kaplanmış olacaktır.
- d) *Otomatik Elek*; Harman yeri ile hamur açma yeri arasında bir bölüme kapasiteye ve fabrikanın çalışma ritmine uygun olarak kurulmuş olacak ve sürekli çalışır durumunda bulundurulacaktır. İmalathanede çalışır vaziyette otomatik un eleği bulunacak ve unlar mutlaka elenmiş olacaktır.
- e) *Hamur Açma Yeri*; Fabrikalar için en az 50 metrekare, yüksekliği 3 metre, işçilerin her biri için 40 metre küp hava hacim sağlanmış olacaktır. Kapasiteyi karşılayacak büyüklükte en az 2 hamur yoğurma makinası sürekli çalışır halde bulundurulacaktır. Bu bölümün uygun bir yerine kapasiteyi karşılayacak güç ve sayıda kesme, tartma ve biçimlendirme makinaları kurulmuş olacaktır. Fabrika ve imalathanelerde (Fırın) Su, hamur yoğurma makinalarına akarsu düzeneği ile sağlanacaktır. Hamura konacak tuz, madensel kaplarda eritilerek ve süzülerek eklenecektir. Hamur tekneleri ve kapakları meşe veya kestane gibi sert ağaçlardan yapılmış olacaktır. Hamur ancak hamur makinası ile yapılabilir. El ve ayak ile hamur yoğurmak yasaktır.
- f) *Hamur Dinlenme Yeri*; Fabrikalar için mevsim koşullarına göre ısıyı dışarıdan denetleyebilen sıcak ve soğuk hava sağlayabilen sistem ile donatılmış ve ayrı olarak düzenlenecektir.
- g) *Tuz Odası*; en az 3 ton ince ve temiz tuzu alabilen büyüklükte içi fayans veya mermer vb. ile kaplı ayrı bir oda olacaktır.
- h) *Satış Yeri*; Ekmek satış yerlerine ait kurullara uygun olacaktır.
- ı) *Yemekhane*; Fabrikalar için çalışan işçilerin sayısına göre gereksinmeyi karşılayacak büyüklükte olacak, uygun bir yerinden yemekhaneden ayrılmış bir bölüme lavabo bulundurulacaktır.
- j) *Banyolar*; işçi sayısına göre yeterli sayıda sıcak sulu ve duşlu olacaktır.
- k) *WC ve Lavabolar*; işçi sayısına göre yeterli sayıda wc ve lavabo olarak 2 ayrı bölüm halinde olacaktır.
- i) *Üreteç (Jeneratör) Grubu Odası*; Fabrikalar için düzeneği çalıştırmak ve aydınlatmalar için gerektiğinde kullanılmak üzere yeterli kapasitede bir üreteç grubu kuracak ve sürekli çalışır halde bulundurulacaktır.
- 5-Her bölümünün duvarları 2 metre yükseklikte fayans ya da iyi cins mermer ile kaplı olacaktır. Diğer bölümleri yağlı boya ile boyanacaktır.
- 6-Fabrikalar için merkezi ısıtma sistemi ile ısıtılacaktır.
- 7-Gerekli görülen pencerelere 2 mm'lik tel kafes takılacaktır.
- 8-Fabrika ve fırınlarda işçi yatırılmaz. Yatakhane fabrika ve fırınların dışında ayrı olarak kurulmalıdır.
- 9-Fabrikanın teras veya uygun bir yerine otomatik olarak çalışan 10 tonluk bir su deposu bulunacaktır.
- 10-Un deposu, harman yeri, yemekhane, hamur açma yeri, hamur dinlendirme odaları, satış yeri, soyunma giyinme odası, banyo ve wc bölümlerinde yeterli büyüklük ve sayıda pencere olmaması durumunda ve gerekli görülen yerlerde hava temizleme düzeneği kurulmuş olacaktır.
- 11-Tezgah bulunduğu takdirde 1 metre yüksekliğinde, diğer yerlerden yeterli genişlikte gezinti aralığı ile ayrılmış bulunacak, tezgahın genişliği, üzerine çıkılmaksızın ekmeklerin uzanılıp alınabileceği uzaklıkta olmalıdır.
- 12-Belediyece belirlenen gramaj, nitelik ve biçim dışında ekmek ve diğer unlu ürünler üretilmeyecektir. Noksan gramaj imal edilen ekmek ve pideler tartı neticesi müsadere edilir.
- 13-Kullanılmış pasa bezleri yıkanmadan tekrar kullanılmayacaktır. Fabrika ve fırınlarda kullanılan pasa bezleri ve diğer tüm malzemeler tam bir temizlik içerisinde olacaktır. İşçilerin saç, sakal, tırnak gibi vs. yapılmış olacak ve çalışanlar çalışırken iş elbiseleri giymeleri mecburidir. Çalışan işçiler önlük giyecek, eldiven takacak, ağız ve burunları maske ile kapalı olacak.
- 14-Belediyece birden fazla verimli undan ekmek üretimine izin verilmesi durumunda aynı fabrikada birden fazla nitelikte ekmek üretilemez. Ekmek üretimine izin verilen undan başka verimli un bulundurulamaz.
- 15-Etiketsiz ekmek çıkarmak yasaktır. Ekmeklerin altına üretildiği fabrikanın veya fırının adının yazıldığı etiket yapıştırılacaktır.
- 16-Üretim bölümlerinde çalışanlar beyaz iş gömleği, başlık giyecek ve önlük takacaklardır.
- 17-Çalışanlar sağlık cüzdanı almaya ve 3 ayda bir vize yaptırmaya mecburdurlar.
- 18-Ekmekler eski, kırık ve dökük olmayan kasalarda; etrafı kapalı kapıları yan veya arka kısmından açılan, yan taraflarında fabrika sahiplerinin ismi yazılı, ekmekleri ayrı ayrı koyacak rafları olan özel motorlu araçlarla taşınacaktır. Ekmekler kasalara sıkıştırılmadan, ekmeğin şeklini bozmadan dizeceklerdir.

- 19-Açık kasalı araçlarla veya hayvan sırtında küfelerle ve çuvallarla ekmek nakli yasaktır.
- 20-Ekmek fırınlarında ekmek, pide, hamur vb. gibi maddelerin içinde gözle görülür yabancı madde (taş, kıl, tüy, iplik, demir aksam, odun parçası, kömür vb.) bulunması yasaktır. İhlali halinde ekmekler müsadere edilir.
- 21-Fırınlarda her iş bitiminde, ekmeklerin pişirildiği kısmın temizliği tam yapılmalıdır. Temizlik yaparken bu amaçla kullanılacak pas pas veya bezler sürekli olarak temiz tutulacak ve başka temizlik işlerinde kullanılmayacak.
- 22-Gıda maddelerinin ekmek, pide vb. eksik gramajlı olarak üretilmesi ve satılması yasak olup, eksik gramajlıların zorunlu yapılarak makbuz karşılığı hayır kurumlarına verilir.
- 23-Sıhhi müesseseler ve insan sağlığı ile ilgili gayri sıhhi müesseselere ait imalathane ve satış bürolarında her ne cins olursa olsun hayvan beslenmesi yasaktır.

MADDE-74: EKMEK SATIŞ YERLERİ

Ekmek satış yerleri aşağıdaki kurallara bağlıdır.

- 1-Ekmek; fırınlarda, bakkallarda ve yerel gereksinimlere göre, yerleri Belediyece ruhsatlandırılabilir, Ekmek Bayileri şartlarına uygun dükkanlarda satılacaktır.
- 2-Ekmek satışına özgü dükkanlarda ekmek zeminden en az 0.50 metre yükseklikte ve gereği kadar raflı ve vitrinle kapalı, yalnız bu işlere özgü temiz yerlerde bulundurulacaktır. Bu yerlerden ayrı yerlere ekmek konulmayacak ve açıkta bırakılmayacaktır.
- 3-Piştirilmesinin üzerinden 24 saat geçen ekmekler bayat sayılır. Bunların üzerinde bayat olduğunu belirtir bir etiket konulması mecburidir.
- 4-Bu gibi yerlerde ekmeğin cinsi, verimi, nem derecesi, fiyatı ve üretildiği fırını belirten Belediyece onaylı 20x30 cm boyutlarında levha asılması zorunludur.
- 5-Yönetmelikte gösterilen yerlerin dışında ekmek satılması yasaktır. İzinsiz olarak, Çaycuma Belediye sınırları dışındaki köy ve Belediyelerde bulunan fırın ve fabrikalarda üretilen ekmek Belediye sınırları içerisinde satılmak üzere bakkallara veya ekmek satış yerlerine dağıtılması, geçici olarak açıkta ve vitrin içerisinde satışı yasaktır.
- 6-Ekmeklerin bayilere, dükkanlara, marketlere nakli esnasında kapalı olan iş yerlerinin önüne kasalarla ekmek bırakılması yasaktır.
- 7-Ekmeklerin, ancak fabrika ve fırın satış tezgahlarında ve ekmek bayilerinde kapalı, camekanlı dolaplarda satılabilir.
- 8-Kasalar içerisinde, bayii önlerinde ve Pazar yerlerinde açıkta veya kapalı da olsa seyyar ekmek satışı yasaktır.

MADDE-75: KURU PASTA - ÇÖREK - PEYNİR - KIYMA VS. EKLERİYLE YAPILAN PİDE, LAHMACUN, PİZZA FIRINLARI

Kuru pasta, çörek, peynir, kıyma vs. ekleriyle yapılan pide, lahmacun, pizza fırınları aşağıdaki kurallara bağlıdır. Bu yerler; pişirme yeri, satış yeri, üretim yeri, bulaşık yıkama yeri, wc ve lavabodan oluşur.

- 1-Piştirme Yeri; akaryakıtla dolaylı, elektrikle doğrudan pişirilecektir.
- 2-Satış Yeri; fırında bulundurulmuş veya satışa sunulan maddeler vitrin ve tezgahlarda veya raflarda bulunacaktır.
- 3-Üretim Yeri; Üretim Yerlerinde bulunan tezgahlar mermer, paslanmaz çelik vb. ile kaplanmış olacaktır. Hamur, yoğurma makinası ile yoğrulacaktır. Un, üretim yerlerinin ayrı bir bölümünde çuvallar içinde veya kapalı kaplar içerisinde bulundurulacak ve elenmeden kullanılmayacaktır.
- 4-Bulaşık Yıkama Yeri; sıcak ve soğuk akarsu düzeneği bulunacak, bulaşık yıkama yerleri mermer, fayans veya paslanmaz çelikten sıcak ve soğuk iki kısımdan oluşacak, ayrıca kapların süzülmesi için bir oluklu kısım bulunacaktır.
- 5-WC ve Lavabo; WC ve lavabo olarak iki ayrı kısımdan oluşacaktır.
- 6-Bu yerlerde çalışanlar iş kıyafeti giyeceklerdir. Çalışanların sağlık karneleri olacak ve 3 ayda bir vize ettirilecektir.

MADDE-76: YUFKA - KADAYIF VB. YERLERİN ÜRETİM YERLERİ

- 1-Bu yerler üretim ve satış yerleri olmak üzere birbirinden bağımsız olacaktır.

- 2-Üretim yerleri pasta, çörek, pide fırınlarındakinin aynı olacak ve bacaya bağlı davlumbaz düzeneği bulunacaktır.
- 3-Satış yerlerinde satışa sunulan mallar temiz vitrinler içinde korunacaktır.
- 4-Hamur yalnız, hamur yoğurma makinası ile yoğrulacaktır.
- 5-Bu yerlerde çalışanlar iş kıyafeti giyeceklerdir.
- 6-Bu yerlerde unlar elenmeden kullanılmayacaktır.
- 7-Bu işyerlerinde wc ve lavabo bulunacaktır.
- 8-Çalışanların sağlık kartesi olacak ve 3 ayda bir vize ettirilecektir.
- 9-Ağzı kapalı çöp kutuları bulunacaktır.

MADDE-77: SİMİTÇİ - GALETE - SANDVIÇ - TOST EKMEĞİ VE BÖREKÇİ FIRINLARI

Aşağıdaki kurallara bağlıdır.

- 1-*Pişirme Yeri*; akaryakıt doğrudan püskürtme biçiminde ısıtılmayacaktır.
- 2-*Satış Yeri*; fırında bulundurulmuş veya satışa sunulan maddeler her tarafı kapalı raflarda veya camekanlı tezgahlarda bulunacaktır.
- 3-*Un Deposu*; yeterli büyüklükte olacak, un çuvalları tahta tezgahlar üzerinde duracaktır.
- 4-*Harman Yeri*; yerden en az 0.50 metre yükseklikte bir duvar ile ayrılacak, çevresinde gezilebilir havuz biçiminde olacaktır. Harman yeri ile elek açma yeri arasında bir bölüme sürekli çalışır durumda otomatik elek kurulmuş olacaktır.
- 5-*Hamur Açma Yeri*; yeterli büyüklükte olacak hamur, hamur yoğurma makinası ile yoğrulacak bu makineye su akar düzeneği sağlanacaktır. Buradaki maya tekneleri çelikten yapılmış olacak en az 20 cm yükseklikte, fayans veya mermer ile kaplı hamurun yere düşmesine engel olacak geniş bir tezgah üzerine konulacaktır. Üzerine çuval örtülmeyecek temiz ve toz bırakmayan bezler kullanılacaktır. Yeteri kadar yedek örtü bulundurulacaktır.
- 6-*Soyunma Odası*; işçi sayısına göre yeterli büyüklükte içinde iş ve diğer giysileri asmaya özgü dolaplar olacaktır.
- 7-*Banyolar*; işçi sayısına göre yetecek sayıda sıcak su düzeneği ve duşlu olacak.
- 8-*WC, Lavabolar*; işçi sayısına göre yeterli sayıda wc lavabo olarak iki ayrı bölüm halinde olacak ve bu bölümler birbirinden kagir duvarlarla ayrılmış olacaktır.
- 9-Bu yerlerde ekmek ve diğer unlu mamuller üretmek yasaktır.
- 10-Bu işyerinde çalışan işçiler ekmek fabrikalarında yazılı iş elbiselerini giyeceklerdir.
- 11-Simit, pide, börek, pasta vb. yapılan yerlerde, fırınların tabi oldukları sıhhi temizlik şartları uygun olacaktır.
- 12-Üretilen gıda maddelerinin içinde gözle görülür yabancı madde bulunması yasaktır.
- 13-Gramaja bağlı gıda maddelerinin eksik gramajlı olarak üretilmesi ve satılması yasak olup, eksik gramajlıların zorunlu yapılarak makbuz karşılığı hayır kurumlarına verilir.

MADDE-78: ŞARKÜTERİ, KURU YEMİŞÇİ VE KURU KAHVECİLER

- 1-Zemin su geçirmez madde ile kaplanır. Ayrıca zeminde kanala bağlı ızgara sifonlu bir delik bulunacaktır.
- 2-Aydınlatma ve havalandırma yeterli olacaktır.
- 3-Pişirilmeden, yıkanmadan, soyulmadan yenecek bütün gıda maddeleri için ayrı ayrı camekanlı bölmeler yapılacaktır. Diğer malzemeler için raf ve bölmeler bulundurulacaktır.
- 4-Müstakil reyonlar teşkil etmek suretiyle kahve, züccaciye, kırtasiye ve yasalarda satışına mani bulunmayan parfümeriye ait eşya satılabilir.
- 5-Ayrı bir köşe teşkil edilmek ve satılacak büyük maddeler porselen, emaye, cam gibi uygun ambalajlar ve kaplar içinde bulundurmak ve buzdolabı içerisinde muhafaza edilmek şartı ile kapalı bir bölümde mezecilik yapılabilir.
- 6-Kapalı bir bölümde kurallara uygun biçimde ekmek satışı yapılabilir.
- 7-Şehir şebekesine bağlı su olacaktır.
- 8-Parekende olarak kuru yemiş satan dükkanlarda, bacaya bağlı davlumbazı bulunması şartı ile kurukahve de dahil olmak üzere ısıtma ve kavurma yapılabilir.

MADDE-79: BAKKALLAR

Bakkal dükkanları aşağıdaki kurallara bağlıdır.

- 1-Dükkanlar doğrudan doğruya başka dükkanlarla veya konutlarla ilgisi olmayan yerlerde olacaktır.
- 2-Bu yerlerin ön yüzü sabit vitrinli, olacak ve havalandırma düzeneği bulunacaktır.
- 3-Pişirilmeden, yıkanmadan, soyulmadan yenilen tüm besin maddeleri ayrı ayrı vitrinli bölmelerde bulundurulacaktır.
- 4-Bozulacak besin maddelerini saklamak için yeterli büyüklükte soğuk hava dolabı veya vitrini bulunacaktır.
- 5-Yiyecek çuvalları tabandan en az 25 cm yükseklikte ızgaralar üzerinde bulunacaktır.
- 6-Ekmekler zeminden en az 0.50 metre yükseklikte ve gereği kadar raflı tamamen vitrinle kapalı ve yalnız bu işe özgü yerlerde bulundurulacak, bu yerlerden ayrı yere ekmek konulmayacaktır ve açıkta bulundurulmayacaktır.
- 7-Tüm tezgah ve raflar, zeminden en az 15cm yükseklikte olacaktır.
- 8-Bakkal dükkanlarında yanıcı, yakıcı, kokucu, patlayıcı ve parlayıcı maddelerin satılması yasaktır.
- 9-Bakkal dükkanlarında yaş sebze ve meyve satışı ancak ayrı reyon açılarak manav şartlarına uygun şekilde yapılabilir.
- 10-Ayrı bir köşe edilmek ve satılacak bütün maddeler porselen, emaye, cam gibi uygun ambalajlar ve kaplar içinde bulundurmak ve buzdolabı içerisinde muhafaza edilmek kaydıyla kapalı bir bölümde mezecilik yapılabilir.
- 11-Müstakil reyonlar teşkil etmek suretiyle kahve, züccaciye, kırtasiye ve yasalarda satışına mani bulunmayan parfümeriye ait eşya satabilir.
- 12-Gıda maddeleri ile diğer maddeler farklı raf ve tezgahlarda satışa sunulacaktır.
- 13-Bakkallar bol güneş ışığı ile aydınlatılmış ve hava temizleme tertibatına sahip olacaktır.
- 14-Yaya kaldırımları hiçbir şekilde işgal edilmeyecektir.

MADDE-80: MANAV DÜKKANLARI

- 1-Zemin ve zeminden 2 metre yüksekliğe kadar duvarlar (raflar hariç) fayans vb. ile kaplı olacaktır.
- 2-Aydınlatma ve havalandırma yeterli olacaktır.
- 3-Sebze ve meyveler için kolayca yıkanabilir şekilde yapılmış masa ve raflar olacaktır. Sebzeler su içinde tutulmayacak, kirli ve çamurlu olarak satılmayacaktır.
- 4-İçinde sebze ve meyveler bulunan kaplar zeminden yüksek bir yere konulacaktır.
- 5-Şehir şebekesine bağlı su tesisatı olacaktır. Zeminde ucu lağıma bağlı ızgaralı sifon olacaktır.
- 6-Ağzı kapalı madeni veya plastik çöp kutuları olacaktır.
- 7-Sebze, meyve ve bunların içine konduğu her çeşit kaplar ve raflar tabandan en az 30 cm yüksek yerde bulundurulacaktır.
- 8-Bu işletmelerde satılan sebze ve meyvelerin üzerine satış fiyatını gösterir etiket konulması mecburidir.
- 9-Kaldırımlar işgal edilmeyecektir.

MADDE-81: KANTİN VE BÜFELER

Kantin ve büfeler aşağıdaki kurallara bağlıdır.

- 1-Yönetmeliğe uygun mutfak bulunmayan büfelerde yapım hazırlama ve bulaşık yıkama yeri olmayan kantin ve büfelerde servis yapılmayacaktır.
- 2-Ancak sıcak su ve basınçlı su düzenekli bulunan yıkama yerleri bulunan işletmelerde içecek şeyler cam bardakta ya da bir kez kullanılarak atılan cinsten bardaklarda satılacaktır. Bu hüküm dışında açıkta yiyecek satışı yapılmayacaktır.
- 3-Mutfak ve bulaşık yıkama yerleri, lokantalar hakkındaki hükümlere bağlıdır.
- 4-Bu yerlerde çalışanlar temiz olacak ve iş elbisesi giyeceklerdir.
- 5-Büfeler tütün, sigara, kibrit, kapalı şişelerde alkollü içkiler, kaynak suları, gazoz, paketlenmiş kuru yemişler, çikolata, çiklet ve her türlü her türlü konserve açıkta olmamak şartı ile sandviç, tost, kurabiye, paket tereyağı, margarin, kapalı kaplarda yoğurt, süt, ayran gibi maddelerle gazete, dergi, zarf, kağıt vb. maddeler satılmak üzere veya trafiği engellemeyecek şekilde yetkili birimler tarafından uygun görülecek yerde ve biçimde yapılacak yerlerdir.
- 6-Bakkal emtiası satanlar bakkal dükkanlarına ait şartları taşıyacaklardır.

- 7-Tost, sandviç satışı yapanlar, benzeri işyerlerinin şartlarını taşıyacaklardır.
- 8-Kantinlerde şehir şebekesine bağlı su olacaktır. Aydınlatma ve havalandırma yeterli şekilde olacaktır.
- 9-Kapalı bir bölümde kurallara uygun biçimde ekmek satışı yapılabilir.
- 10-Bacaya bağlı davlumbazı bulunması şartı ile kantinler tost, sandviç ve benzeri yiyecek maddeleri satabilir. Ancak döner ve ızgara çeşitleri satılamaz.
- 11-Gazete Bayilerinde; gazete, mecmua, tek el Maddeleri, kağıt, zarf ve kalem, çikolata ve çiklet satılabilir.
- 12-Okul, Resmi Kurum ve Kuruluşların kafeterya, kantin ve çay büfeleri; 2. Sınıf lokantalar ve çay ocaklarında aranacak kriterlere tabidir.

MADDE-82: KAFETERYALAR

Halkın pratik olarak yiyip içmesine aperlif hafif içkiler almasına, dinlenmek için oturmasına özgü işletmeler olup, aşağıdaki hükümlere bağlıdır.

- 1-Bu yerlerde izin almak koşulu ile alkollü içkilerden votka, kokteyl, likör, vermut, kaynak, viski ve bira verilebilir.
- 2-Yiyecek maddeleri; sandviç, hamburger, pasta, turta, tavuk, piliç, kızartma, söğüş etler, kadınbudu köfte, sahanda yumurta, omlet, cips, patates kızartması ve patates köftesinden oluşur.
- 3-Bina eklentileri; salon, Amerikan bar, vestiyer, personel servisi, mutfak, ofis, kiler, yiyecek hazırlama yerleri, bulaşık yıkama yeri, el yıkama yerleri ve tuvaletler, ısıtma ve havalandırma yerlerini kapsayacaktır.

MADDE-83: HALKIN YIYIP İÇMESİNE ÖZGÜ İŞYERLERİ

Aşağıdaki kurullara bağlıdır.

- 1-Besin maddelerini ayıklama, parçalama, temizleme, tartı ve ambalajlamada kullanılan her türlü araç gereç ve donanım, besin maddelerinin niteliğini bozmayacak, kirlenmesine neden olmayacak biçimde küflenmez, paslanmaz, temizliği kolay nitelikli biçimde olacaktır. Masa, sehpa ve rafların üzeri cam, mermer, fayans gibi parlak temizlenebilir madde ile kaplanacak olup sürekli temiz bulundurulacaktır.
- 2-Bu yerler yatıp kalkmak için kullanılmayacak. Besin maddelerinin sağlığa uygun niteliklerini bozacak biçimde çeşitli işler için kullanılmayacak.
- 3-Halkın yiyip içtiği yerlerde çalışanların elbiseleri besin maddelerine dokunmayacak biçimde düzenlenecektir. Besin maddeleri yapım ve hazırlama yerlerinde günlük iş giysileri özel bir yer ve dolap içerisine konacaktır.
- 4-Besin maddelerinin taşınması için her türlü önlem alınarak sağlığa zarar vermeyecek biçimde ambalajlanmış olacaktır.
- 5-Besin maddeleri yapımından önce ve yapımından sonra sağlık, teknik koşullara uygun biçimde korunacaktır. Birbirine koku sindirecek maddeler ayrı ayrı konulacak, gerekirse tabana değmeyecek biçimde ızgara düzeneği yapılacaktır.
- 6-Bu gibi yerlerde çalışanların giysileri temiz olacaktır.
- 7-Bu yerlerde çelik tencere, çelik ve porselen tabaklar bulundurulacaktır. Bütün kaplar temiz olacak, kirlenmesini önleyecek biçimde dolaplar içerisinde bulundurulacaktır. Kırık, çatlak, paslı ve sırları dökülmüş kaplar bulundurulmayacaktır.
- 8-El yıkama yerinde temizlik malzemesi ile el kurulamak için kağıt peçete, atılması içinde bir çöp sepeti olacaktır.
- 9-Müşteriler için yeteri kadar askı veya vestiyer bulunacaktır. Müşteriler tarafından kullanılan masaların üzeri cam, mermer, formika vb. düz yüzölçümlü bir madde ile kaplanmış olacak ve açık renk örtü ile örtülmüş olacaktır.
- 10-Lokantalarda canlı müzik yapılamaz.(Özel izin alındıktan sonra yapılabilir)

MADDE-84: LOKANTALAR - İÇKİLİ LOKANTALAR - BİRAHANELER - KEBAPÇI - HAMBURGERCİ VE PİZZACILAR

Lokantalar, içkili lokantalar, birahaneler, kebabçı, hamburgerci ve pizzacılar aşağıdaki kurullara bağlıdır.

- 1-Bu yerlerde şehir su dağıtım ağına bağlı su olacaktır.

- 2-Salondan ve mutfaktan ayrı bir yerde bay-bayan ayrı olmak üzere yeteri kadar wc bulunması zorunludur. Sıvı sabun, kağıt havlu ya da kurutma makinası bulunacaktır. Tuvalet kapıları doğrudan yiyecek içecek üretilen yerlere açılmayacaktır.
- 3-Bulaşık yıkama ve kaynatmak için sıcak su düzeneği bulunacaktır.
- 4-Lokantada içki verilmesi halinde içkinin türüne göre araç ve gereç bulundurulacaktır.
- 5-Gereksinme olduğunda fırın bulundurulabilir, bacaya bağlı davlumbaz bulunacaktır.
- 6-Salondan ayrı bir yerde çalışanlar için soyunma odası veya dolabı bulunacaktır.
- 7-Mutfakta yeter sayıda ağzı kapalı çöp bidonu bulunacaktır. Çöpler ve yiyecek atıkları, malzemelerden uzak bir yerde, ağzıları kapalı ve poşetlenmiş olarak muhafaza edilecektir.
- 8-Mutfak; hazırlama, pişirme, bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Ayrıca mutfakta bulaşık yıkama ve sebze yıkamak için çift lavabo bulunacaktır. Bu bölümlerin zemini 2 metreye kadar duvarı yıkanabilir biçimde su geçirmez medde ile kaplanmış, bir ucu kanala bağlı ızgaralı sifonlu delik bulunacaktır.
- 9-Gramaja bağlı gıda maddelerinden döner, kebab, köfte vb. eksik ölçülü olarak alıcıya verilmesi, satılması yasaktır. Eksiklik durumunda zoralmı yapılarak makbuz karşılığı hayır kurumlarına verilir.
- 10-Çalışanlar sağlık cüzdanı almaya ve 3 ayda bir vize yaptırmaya mecbuddurlar.Çalışanlar işletmenin belirlediği iş giysisi giyeceklerdir. Mutfak personeli kep ve önlük takacaklardır. Giyinme, soyunma ve istirahat yerlerinin mutfak içinde bulunması yasaktır.
- 11-Yemek takımlarının korunması için dolap veya raflar ayrıca buzdolabı ve ekmek dolabı bulunacaktır. Raflar ve dolaplar paslanmaz çelikten olacaktır. İşyeri kapasitesine göre yeterli büyüklükte soğutucu veya derin dondurucu bulunacaktır. Kuru erzak dolapları yerden 20 cm. duvardan da 5 cm uzakta, temiz ve düzenli olacaktır.
- 12-Hazırlama yerinde sebzelerin soyulması ve etlerin parçalanması için ayrı tezgahlar bulunacak, sebzelerin yıkanması için emaye, mermer veya kalaylı kaplar (Küvetler) olacaktır.
- 13-İşletmelerde yeteri kadar yangın söndürücü bulundurulacaktır.
- 14-Acil müdahaleler için İlk yardım dolabı bulundurulacaktır.
- 15-Lokantalarda günlük pişirilmiş yemekler verilecektir. Satılmayan yemekler dolaplarda bekletilmez. Müşteriye verilmeleri yasaktır. Görüldüğünde zabıtaca imha edilir. Soğuk mezeler ve tatlılar hariçtir.
- 16-Mutfak ve personel kısımlarında temizlik ve hijyen ile ilgili uyarıcı levhalar bulunacaktır.
- 17-İçki ruhsatı alınmadan içki vermek yasaktır.
- 18-Mutfakta kullanılan malzemelerin haricinde malzeme bulundurmak yasaktır.
- 19-Haşere ve böceklerle karşı düzenli aralıklarla ilaçlama yapılacak, ardından yeterli havalandırma sağlanacaktır. İşyeri genelinde haşere ve böcek görülmesi halinde cezai işlem uygulanır.
- 20-Mutfakta kuru süpürge kullanılmayacak, çalışma esnasında gerekli temizlik kurallarına uyulacaktır.
- 21-Servis masaları, tabak, kaşık, çatal ve masa örtülerinin temizliğine gerekli önem verilecektir.
- 22-İşyeri, çevre temizliğine önem vererek yapacaktır.
- 23-Temizlik, dezenfekte ve diğer kimyasal maddeleri mutfak dışında muhafaza edilecektir.
- 24-Personelin saç, sakal, el ve tırnak bakımları temiz olacaktır.

MADDE-85: LÜKS SINIF LOKANTA, KEBAPÇI, HAMBURGERCİ VE PIZZACILAR

- 1-Girişte yeterli büyüklükte antre olacaktır. Antre ve salonun duvarları lambri, yağlı boya vb. maddelerle kaplanacaktır.
- 2-Antrede iyi cins gereç ile yapılmış bankolu vestiyer, bir boy aynası ve telefon kabini olacaktır.
- 3-Isıtma sistemi kalorifer (Doğalgazlı) veya klima ile sağlanacaktır.
- 4-Işıklandırma iyi cins aplik veya avizelerle sağlanacak yada gizli ışıklandırma ile yapılacaktır.
- 5-Antre ve salonun zemini ahşap, parke vb. veya halı ile kaplanmış olacaktır.
- 6-Havalandırma klima ile sağlanacaktır.
- 7-Mutfakta buzdolabı ve soğuk hava dolabı olacaktır. Ayrıca mutfak ile salon arasında bir servis kapısı bulunacaktır.
- 8-Lokantada içki, yemek servisi için yeteri kadar tekerlekli servis masaları bulundurulacaktır.
- 9-Masalar üzerinde iyi cins beyaz keten veya benzeri örtü ve peçeteler bulundurulacaktır.
- 10-Masalar üzerinde kristal, seramik veya porselen tablalar olacaktır.
- 11-Tabaklar tek tip ve iyi cins porselenden, çatal kaşık ve bıçaklar iyi cins paslanmaz çelikten olacaktır.

- 12-Pencerelerde iyi cins kumaş ve tül perde bulunacak veya jaluzi takılacaktır.
- 13-Salondan tamamen ayrı uygun bir yerde bay ve bayanlar için aynalı, lavabolu tuvalet bulunacaktır.
- 14-Tuvaletlerin duvarları fayans vb. malzemelerle kaplı olacaktır.
- 15-Tuvaletlerin erkekler kısmında yerin büyüklüğüne göre bir veya iki adet pisuar olacaktır.
- 16-Mutfağın zemini en az mozaik kaplı olacak ve her üç bölümde ızgaralı sifonlar olacaktır.
- 17-Mutfakta yiyecek maddelerinin saklanması için depo olacaktır.

86'ncı madde, Çaycuma Belediye Meclisinin 06.10.2021 tarih ve 70 sayılı Kararı ile aşağıdaki şekilde güncellenmiştir;

MADDE-86: MARKET VE SÜPERMARKETLER

A-TANIMLAR

- 1-Büfe: Yiyecek, içecek, gazete, dergi vb.nin satıldığı küçük dükkân;
- 2-Bakkal: Yiyecek, içecek vb. maddeleri perakende olarak satıldığı dükkân;
- 3-Market: Özellikle her türlü yiyecek maddesinin, ev, büro, mağaza vb. yerlere ait gereçlerin satıldığı dükkân;
- 4-Büyük mağaza: Hangi ad altında olursa olsun, tüketim mallarının kısmen veya tamamen perakende satışının yapıldığı, en az dört yüz metrekare satış alanına sahip işletmeyi,
- 5-Grosmarket, hipermarket, süpermarket: Büyük mağaza olarak tanımlanmıştır.
- 6-Zincir mağaza: Benzer çeşitlilikteki tüketim mallarının hangi ad altında olursa olsun kısmen veya tamamen perakende satışının yapıldığı, aynı gerçek veya tüzel kişi sahipliğinde bir merkeze bağlı olarak faaliyet gösteren; içlerinden en az biri büyük mağaza niteliğini taşıyan en az beş şubeye sahip işletmeyi veya her biri dört yüz metrekarenin altında satış alanına sahip en az on şubesi bulunan işletmeyi,

B-ARANACAK ŞARTLAR

- 1-Büfe, bakkal hariç diğer işletmelerde duvarların tezgah dışında kalan kısımları 2 metreye kadar fayans vb. ile döşenecektir.
- 2-Binanın kendi alanı içerisinde yapısal olarak engelli giriş ve çıkışı (Yaya kaldırımını veya yolu işgal etmeden) bulunacaktır.
- 3-Bu yerlerde sebze ve meyve satış bölümleri özellikle duvar tarafında olacak ve bu bölüm diğer besin maddelerinin satıldığı bölümlerden 1 metreye kadar ayrılacaktır.
- 4-Niteliğinden dolayı ambalajlanmış olarak satılamayan besin maddeleri ayrı bölmelerde saklanacak ve kokularının diğer maddelere geçmesi önlenecektir.
- 5-Bu yerlerde satılan yiyecek maddelerinden sıcaklık etkisi ile bozulabilecek nitelikte olanlar vitrinli buzdolaplarında sergilenecek ve satışa sunulacaktır.
- 6-Bu yerlerde pişmemiş deniz ürünlerinin satılması durumunda bu ürünler soğutma dolaplarında saklanacaktır.
- 7-Çalışan işçiler için elbise dolapları, soyunma odası, temiz wc ve lavabo bulunacaktır.
- 8-Market ve süper marketlerin zemini kolay temizlenebilir, su geçirmez bir madde ile kaplı olacaktır.
- 9-Aydınlatma ve havalandırma yeterli şekilde olacaktır.
- 10-Pişirilmeden, yıkanmadan, soyulmadan yenecek bütün gıda maddeleri için ayrı ayrı camekanlı bölmeler yapılacaktır.
- 11-Müstakil reyonlar teşkil etmek sureti ile kahve, züccaciye, kırtasiye ve yasalarda satışına mani bulunmayan parfümeri eşyaları satılabilir.
- 12-Kapalı bir bölümde kurallara uygun bir biçimde ekmek satışı yapılabilir.
- 13-Birden fazla faaliyet konusunun bir arada bulunduğu 500 m2'den büyük işyerlerinde danışma birimi bulunacaktır.
- 14-Prensip olarak vatandaşların yaya olarak alışveriş yapması önemli olup, yeni açılacak işyerleri için bu husus önceliklidir. Bu nedenle yaya kaldırımını hiçbir şekilde işgal edilmeyecektir.
- 15-Market/Süpermarket olarak açılacak olan iş yerinde sadece markete ait (aynı alan veya en fazla 50 mt mesafe içerisinde) Otopark Yönetmeliğine uygun olacak şekilde, 40 (kırk) metrekareye 1 (bir) müstakil otopark olacak şekilde otopark bulundurulması gerekmektedir.

16-Market iş yeri alanı içerisinde geri dönüşüm depolama alanı yapılacaktır.

17-Alanı 250 m²'den büyük marketler ile büyük mağazalarda olağanüstü (yangın, deprem, vb.) durumlar için giriş ve çıkış kapıları haricinde bir adet acil çıkış kapsı bulunacak ve bu çıkış kapısı mümkün olduğunca otopark tarafına bakacaktır.

18-Havalandırma, ısıtma/soğutma için kullanılan cihazların cepheleri çevresinde bulunan mahalle sakinlerini çıkan sestten rahatsız etmeyecek şekilde olacaktır.

19-Marketlerin bulunduğu bölgede, trafik sorunu yaşanmaması için, kavşaklara en az 50 (elli) metre mesafede açılması gerekmektedir.

20-Trafiğe engel teşkil etmeyecek şekilde marketlere ait mal indirme yeri olacaktır.

21-Can ve mal güvenliği riski oluşturmamalı; çevreye, altyapıya ve trafiğe aşırı yük getirmemelidir. Bu hususlarda gerektiğinde ilgili birimlerden rapor alınmalıdır

22-Mesafe Kuralı:

a) Aynı bulvar, cadde veya sokak üzerinde aynı gerçek veya tüzel kişiye ait iki zincir mağaza arasında en az 500 metre mesafe olmalıdır.

b) Aynı bulvar, cadde veya sokak üzerinde farklı gerçek veya tüzel kişiye ait iki zincir mağaza arasında en az 250 metre mesafe olmalıdır.

c) Bakkal, büfeler ile alanı 250 m²'den küçük market gibi mikro ölçekli işletmelerin kendi arasında kapıdan kapıya en az 200 metre olmalıdır. Zincir olmamak şartı ile alanı 50 m²'den küçük Bakkal, büfe ve marketlerde mesafe şartı aranmaz.

d) Farklı bulvar, cadde ve sokak üzerinde açılmak istenen işletmecisi aynı veya farklı gerçek veya tüzel kişiye ait iki zincir mağaza arasında en az 250 metre mesafe olmalıdır. (Mesafe ölçümünde, mevcut cadde ve sokaklar üzerinden yaya yolu kullanılarak, yaya kurallarına göre gidilebilecek en kısa mesafe dikkate alınır.)

e) Alanı 250 m²'den büyük marketler zincir mağaza kurallarına tabi olacaktır.

23-Bu yönetmelik değişikliği yayımlandığı tarihten itibaren belirtilen şartlar geçerli olacaktır. Daha önceki mevcut marketler için mevcut hakları saklı olacak olup, miras yolu ile intikal dışında devir işlemlerinde belirtilen şartları sağladıktan sonra devir yapılacaktır.

24-Bu yönetmelik hükümlerini trafik yönünden İlçe Trafik Komisyonu, alt yapı ve diğer konularda ilgili birimler tarafından hazırlanacak raporlar doğrultusunda daraltmaya veya genişletmeye belediye encümeni yetkilidir.

MADDE-87: 2.SINIF LOKANTA, KEBAPÇI, HAMBURGERCİ, PİZZACI VB. İŞYERLERİ

1-Zemin en az mozaik, duvarlar plastik boya olacaktır.

2-Işıklandırma gözü rahatsız etmeyecek biçimde düzenlenecektir.

3-Isıtma, soğutma ve havalandırma merkezi sistemine yapılacaktır.

4-Masaların üstünde temiz örtü ve peçeteler olacaktır. (Masalar formika vb. gereçten ise örtü aranmayacaktır)

5-Tabak ve bardaklar porselen ve camdan, çatal, kaşık ve bıçaklar ise paslanmaz çelik maddeden olacaktır.

6-Mutfakta veya salonun bir yerinde yeteri kadar büyüklükte bir buzdolabı, yemek takımları ile ekmeğin konulacağı birer dolap bulunacaktır.

7-Ustalık belgesine sahip en az bir aşçı bulunacaktır.

8-Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacak ve zemini mozaik olup ızgaraları sifonları olacaktır.

9-Sıcak ve soğuk su tesisatı olacaktır.

10-Mutfağın dışarıya açılan kapı ve pencerelerinde genişliği 2 mm'yi geçmeyen sineklik teli takılı olacaktır.

MADDE-88: 3. SINIF LOKANTA, KEBAPÇI, HAMBURGERCİ, PİZZACI VB. İŞYERLERİ

1-Zemin en az su geçirmez ve yıkanabilir madde ile kaplı olacaktır.

2-Isıtma, aydınlatma ve havalandırma düzeni olacak, mutfak pencereleri ince telle kaplanacaktır.

3-Ustalık belgesine sahip en az bir aşçı bulunacaktır.

4-Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacak ve zemini mozaik olup ızgaraları sifonları olacaktır.

MADDE-89: PAKETTE KEBAP VE YEMEK SATIŞ YERLERİ

- 1-Yemek pişirme ve kapları yıkama yerleri olmak üzere birbirinden ayrı en iki bölümden meydana gelecektir.
- 2-Yemek pişirme bölümünün zemini yıkanabilir şekilde su geçirmez madde ile kaplı olacak burada kanalizasyona bağlı ızgara ve sifonlu delikler olacaktır.
- 3-Kapların yıkanacağı yer ile pişirilen yerin duvarları zeminden 1.5 metre yüksekliğe kadar fayans olacaktır.
- 4-Hava temizleme tertibatı olacaktır. Ocak üzerinde bacaya bağlı davlumbaz olacaktır.
- 5-İşçilerin soyunması için dolap bulunacaktır.
- 6-Bulaşık kapları yıkamak için akar sıcak su tertibatı ve yıkanan kaplar içinde dinlendirme yeri olacaktır.
- 7-Yemek takımlarının saklanacağı temiz raf ve dolap olacaktır.
- 8-Her türlü atık ve süprüntüler için ağzı kapalı çöp kapları olacaktır.
- 9-Mutfak veya salonda yeter büyüklükte bir buzdolabı, yemek takımları ile ekmeğin konulacağı birer dolap bulunacaktır.
- 10-Çalışanların sağlık cüzdanı olacak ve 3 ayda bir vize yaptıracaklardır.

MADDE-90: YEMEK FABRİKALARI

Yemek fabrikaları aşağıdaki kurallara bağlıdır.

- 1-Bu yerler; hammaddeler deposu, ayıklama ve hazırlama, pişirme ve dağıtma, bulaşık yıkama yerlerini kapsayacak ve her bölüm birbirinden en az 2 metre yükseklikte sabit duvarlarla ayrılmış olacaktır.
- 2-Sıcaktan niteliği bozulacak yiyecek maddeleri soğuk hava depolarında bulundurulacaktır.
- 3-Ayıklama ve hazırlama yerindeki tezgah ve masaların üzerleri mermer, paslanmaz çelik vb. madde ile kaplı olacaktır.
- 4-Pişirme ve dağıtma yerinde ocak bulunacak, ocak yerinin üstünde bacaya bağlı davlumbaz olacak, baca yüksekliği komşu yapıları geçmeyecek şekilde olacaktır.
- 5-Bulaşık yıkama yerinde soğuk ve sıcak su bulunacak, bulaşık yıkama yerinin alanı, bir kenarı 3 metreden az olmamak üzere 10 m²'den az olmayacak, bulaşık tekneleri mermer, fayans veya paslanmaz madenden ve iki bölümlü olacaktır. Ayrıca yıkanan kapların süzülmesine özgü yeterli büyüklükte bir oluklu veya süzgeçli bölüm bulunacaktır.
- 6-Bu işyerlerinde çalışan işçiler önlük giyecek, başlık takacak, ağız ve burunları maske ile kapalı olacak, ayaklarında plastik çizme vs. gibi uygun ayakkabı bulunacaktır.
- 7- Çalışanların sağlık cüzdanı olacak ve 3 ayda bir vize yaptıracaklardır.
- 8-Salondan ayrı bir yerde çalışanlar için soyunma odası veya dolabı bulunacaktır.
- 9-Salondan ve mutfaktan ayrı bir yerde yeteri kadar lavabo-tuvalet bulunması zorunludur.
- 10-Bu yerlerde şehir su dağıtım ağına bağlı su olacaktır.
- 11-Mutfakta yeter sayıda ağzı kapalı çöp bidonu bulunacaktır.
- 12-Hazırlama yerinde sebzelerin soyulması ve etlerin parçalanması için ayrı tezgahlar bulunacak, sebzelerin yıkanması için emaye, mermer veya kalaylı kaplar (küvetler) olacaktır.

MADDE-91: ÇORBACILAR VE KÖFTECİLER

- 1-Bu yerler; kagir yapılarda yemek pişirme, bulaşık yıkama, yemek salonu, el yıkama yerlerini kapsayacak olup, kısımlar kagir bölmelerle birbirinden ayrı olacaktır.
- 2-Bu yerlerin tabanı mermer, mozaik vb. duvarlar ise yağlı boya ve badana yapılmış olacaktır.
- 3-Salon büyüklüğü 10 m²'den az olmayacak, sağlık koşullarına uygun biçimde yapılmış olacak ve teknik araçlarla havalandırılacaktır.
- 4-Yemek pişirme yerinin alanı en az 5 m² olacak, tabanı mermer, mozaik vb. döşenmiş olacak, tabandan bir ucu gidere, gider bulunmayan yerlerde sabit ve septik çukurlara bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır. Duvarlar tabandan 1.5 metre yükseklikte mermer, fayans gereç ile kaplanmış olacaktır. Bu yerlerde bulunacak tezgah; mermer, paslanmaz çelik vb. bir madde ile kaplanmış olacaktır. Tezgah altında ise uygun dolaplar olacaktır.

5-Ocağın üzerinde yeterli genişlikte davlumbaz ve kokuyu önleyici aspiratör bulunacak, baca ucu komşu yapıların çatısını aşmış olacaktır.

6-Bulaşık yıkama yerinin alanı 3 m2'den küçük olamaz, tabanı mermer, mozaik vb. döşeli olacak, tabanda bir ucu gidere bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır. Duvarlar tabandan 1.5 metre yüksekliğe kadar mermer, fayans ile kaplı olacaktır.

7-Çalışanlar iş önlüğü giyeceklerdir. Çalışanların sağlık cüzdanı olacak ve 3 ayda bir vize yaptıracaklardır.

8-Mutfakta yeter sayıda ağız kapalı çöp bidonu bulunacaktır.

9-Balık, köfte vb. kızartma veya ne suretle olursa olsun seyyar aşçılık yapmak yasaktır.

MADDE-92: TURŞU-ŞIRA-BOZA-MEŞRUBAT SATIŞ YERLERİ

1-Bu dükkanların sokak yüzleri vitrinle örtülü olacaktır.

2-Bu yerlerde temiz ve sağlığa uygun wc ile lavabo bulundurulacaktır.

3-Bu yerlerin tabanı mermer, mozaik vb. döşeli olacak, tabanda bir ucu gidere bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır. Duvarları tabandan en az 1.5 metre yüksekliğe kadar fayans ile kaplanmış olacak, diğer kısımlar ise yağlı boya ve badana edilmiş olacaktır.

4-Cam bardakta turşu, şıra, boza ve meşrubat gibi içilecek şeyler ancak sıcak su, döner yıkama fırçası ve basınçlı su ile yıkama yeri olan dükkanlarda satılabilir. Yıkama tesisi yoksa bir defa kullanılarak atılan cinsten bardaklar kullanılacaktır.

5-Satış yerleri, yapım yerlerinden tamamen ayrı olacaktır. Kullanılan kaplar emaye, paslanmaz çelik veya cam olacaktır.

6-Çalışanlar iş önlüğü giyeceklerdir. Çalışanların sağlık cüzdanı olacak ve 3 ayda bir vize yaptıracaklardır.

MADDE-93: SİRKE - TURŞU - ŞIRA - BOZA VB. YİYECEK MADDELERİNİN ÜRETİM YERLERİ

Sirke, turşu, şıra, boza ve benzeri maddelerin üretim yerleri aşağıdaki kurallara bağlıdır.

1-Hammadde deposu, yıkama, temizleme ve hazırlama, yapma, kutulama ve şişelere doldurma, kutulanmış ve şişelere konulmuş maddeleri depolama bölümlerini kapsayacaktır. Bu yerler birbirinden kagir bölmelerle ayrılmış olacaktır.

2-Bu yerler gündüz ışığı ile aydınlatılacak, sağlıklı ve fenni havalandırması yapılacaktır. Pencerelemin; delikleri 2 mm'yi geçmeyen tel ile dışarıdan örtülü olacaktır.

3-Kullanılan fıçı diğer kaplar, tabandan yüksekçe bir yerde bulundurulacak, üzerleri düzgün kapaklı olacak ve bunlar her boşalışında iyice temizlenecektir. Büyük fiçilerin temizliğinin sağlanması için alt bölümlerine tıpa veya musluk koyulacaktır.

4-Bütün süprüntü ve artıklar ağız kapalı madensel ve plastik kutularda saklanacak, bu yerlerde çalışan işçileri iş gömleği, başlık ve çizme ve su geçirmez önlük giyeceklerdir.

5-Bu yerlerde temiz ve sağlığa uygun wc ile lavabo bulundurulacaktır.

6-Çalışanların sağlık cüzdanı olacak ve 3 ayda bir vize yaptıracaklardır.

7-Üretilen ve paketlenen malzemelerin üzerine cinsi, içeriğini belirten etiket konması mecburdur.

8-Bu yerlerde üretim, Gıda maddeleri Tüzüğüne bağlı olarak yapılacaktır.

MADDE-94: SÜT VE SÜT MAMÜLÜ İMAL VE SATIŞ YERLERİ

Süt ve süt mamulleri imal ve satış yerleri; İmalathane, Bulaşıkthane ve satış yeri olmak üzere üç bölümden teşekkül eder.

1-İmalathanenin ve bulaşıkthanenin zemini su geçirmez madde ile kaplanmış olacak ve kanala bağlı sifon bulunacaktır.

2-Satış reyonu haricindeki kısımların duvarları tavana kadar fayans, kalebodur vs. ile kaplanmış olacaktır.

3-Her kısımda ayrı akarsu bulunacaktır. Satış reyonunda satışa arz edilen tüm mamuller kapalı camekanlar içinde bulunacaktır.

4-Her ne suretle olursa olsun bayatlamış veya kokuşmaya yüz tutmuş mamullerin satışı yasaktır.

5-Üretilip satışa sunulan yoğurt, peynir ve buna benzer gıda maddelerinin üzerine cinsini ve üretim yerlerini belirten etiket konulması zorunludur.

6-Çalışanlar uzun ve temiz gömlek giyeceklerdir. Çalışanların sağlık cüzdanı olacak ve 3 ayda bir vize yaptıracaklardır.

7-Kullanılmış kapların yıkama yerleri 1.5 metre yükseklikte kagir bölme ile ayrılmış, sıcak ve soğuk su düzenekli yıkama ve kurulama kısımlarını kapsayacak ayrıca yıkanan kapların süzülmesine özgü oluklu veya süzgeçli bir kısım bulunacaktır.

8-Bozulmuş gıda maddelerinin (kesik süt, ekşimiş yoğurt vb.) satılması yasaktır.Bu maddelerin zoralımı yapılır.

MADDE-95: PASTANELER (3. SINIF)

1-İşyerinin zemini mermer, karo vb. bir madde ile kaplı olacaktır. Zeminin uygun bir yerinde ızgaralı sifon olacaktır.

2-Pasta satış yerinde vitrinli bir buzdolabı, vitrinli tezgah olacaktır.

3-Ocak mevcut olduğu takdirde, bacaya bağlı davlumbaz olacaktır. Yeteri kadar ağzı kapalı çöp kovası olacaktır. Uygun bir yerde tuvalet ve lavabo olacaktır.

4-Masa ve sehpa'nın üzeri, formika ve cam veya benzeri maddelerle kaplı olacaktır.

5-İmalathane şartları uygun olduğu takdirde, çorba, pilav, kızartma makinalarında çevirme tavuk, sahanda yumurta, sandviç, döner, hamburger, gözleme ve pizza verilebilir.

6-Tabak, bardak, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins olacak. (melamin tabaklar kullanılmaz)

7-Şehir şebekesine bağlı su tesisatı olacak. Çalışanların sağlık cüzdanı olacak ve 3 ayda bir vize yaptıracaklardır.

8-Çalışanlar iş giysisi (önlük, gömlek, eldiven, ağız maskesi ve keş) giyeceklerdir.

9-İşyeri Açma ve Çalıştırma Ruhsatı, Gıda Sicil Belgesi ile Gıda Üretim Belgesinin alınması mecburidir.

10-Ustalık Belgesine sahip en az bir personel bulunacaktır.

11-Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır.

12-Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet olacaktır.

13-Pasta satış yerleri için; 3. Sınıf pastaneler için öngörülen şartlar aranmakla birlikte oturma yeri ve tuvalet şartları aranmaz.

MADDE-96: PASTANELER (2. SINIF)

1-3.sınıf pastaneler için aranan şartları sağlayacaktır.

2-Salonun zemini mermer, karo vb. bir madde ile kaplı olacaktır.Uygun bir yerde vestiyer bulunacaktır.

3-Pencerelere perde takılacaktır.

4-İmalathanesi bulunmadığı takdirde salondan ayrı bir hazırlık yeri üzeri fayans veya mermer kaplı bir hazırlama tezgahı ve kurulama yeri ile çay, kahve vs. takımlar için raf ve dolaplar ile yeterli büyüklükte bir ocak bulunacaktır.

MADDE-97: PASTANELER (1. SINIF)

1-2. ve 3. Sınıf pastaneler için aranan şartları sağlayacaktır.

2-Isıtma ve soğutma merkezi ısıtma sistemi veya klima ile yapılacaktır.

3-Duvarlar tavana kadar yağlı boya olacaktır.

4-Masalar ve sandalyeler kaliteli olacaktır.

5-Bay ve bayanlar için ayrı ayrı tuvaletler bulunacak bunların duvarları fayans veya mermer olacaktır.

6-Ustalık Belgesine sahip en az iki personel bulunacaktır.

7-Masaların üzerinde kristal, seramik veya porselen tablalar bulunacaktır.

8-Mutfağın dışarıya açılan kapı ve pencerelerinde genişliği 2 mm.'yi geçmeyen sineklik teli takılı olacaktır.

9-Müşteri kapasitesine yeterli bankolu vestiyer olacaktır.

10-Bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan, lavabolu aynalı, sıvı sabunlu, kurutma makinalı veya peçeteli ayrı tuvaletler bulunacaktır. Ayrıca çocuk temizliği yapılmak üzere çocuk odası ve çocuk tuvaleti olacaktır.

MADDE-98: PASTANELER (LÜKS SINIF)

1-1., 2. ve 3. Sınıf pastaneler için aranan şartları sağlayacaktır.

- 2-Salonun zemini parke, mermer veya halı kaplanacaktır.
- 3-Işıklandırma aplik, avize veya gizli ışıklandırma ile sağlanacaktır.
- 4-Havalandırma klima ile sağlanacaktır.
- 5-Satış yeri salondan ayrı olacaktır.
- 6-İmalathanesi olacaktır.

MADDE-99: KAHVEHANE VE OYUN SALONLARI

- 1-Zemin karo mozaik vb. malzeme ile kaplı olacaktır. Zeminde ve ocakta ucu kanalizasyona bağlı ızgaralı sifon bulunacaktır.
- 2-Kahve ve çay ocağı camekanla salondan tamamen ayrılmış olacak, hava temizleme tertibatı ve aydınlatması olacaktır. Ayrıca pencerelerde perde olacaktır.
- 3-Masalar ve sandalyeler kaliteli ve kullanışlı olacak, masaların üzeri örtülerle örtülmüş olacaktır. Masalar arasında müşteri ve servis yapanların rahat geçiş yapacağı kadar boşluk bırakılacaktır.
- 4-Şehir şebekesine bağlı su olacaktır.
- 5-Ocağın zemini ve 1.5 metreye kadar duvarları fayans vb. madde ile kaplı olacaktır.
- 6-Ocak üzerinde davlumbaz olacaktır.
- 7-Salon duvarları plastik boya ile boyanacak veya tahta yada plastik lambri olacaktır.
- 8-Ocak tezgahının üzeri mermer vb. madde ile kaplı olacaktır.
- 9-Çay, kahve, şeker vs. malzemeler raf veya kapalı kutularda muhafaza edilecektir. Ayrıca hijyen açısından kapalı küp şeker kullanılacaktır.
- 10-Bardak, tabak vs. malzemeler raf veya kapalı dolaplarda muhafaza edilecektir.
- 11-İşyerinin uygun bir yerinde lavabolu, aynalı bir tuvalet bulunacak ve sürekli temiz tutulup, sıvı sabun bulundurulacaktır.
- 12-“18 Yaşından küçükler giremez” ibarelerinin bulunduğu uyarı yazısı olacaktır ve girmelerini müsaade edilmeyecektir.
- 13-Ağzı kapalı çöp kutuları ve yeterli ısıtma olacaktır.
- 14-Salonun uygun yerinde farklı kitaplardan oluşan kütüphane ve biri yerel olmaz üzere iki adet günlük gazete olacaktır.
- 15-PTT bağlantısı olan yerlerde telefon olacaktır. Çalışanlar iş giysisi giyeceklerdir.
- 16-İlgili odadan tasdikli fiyat tarifesi bulundurulacaktır.
- 17-Kirli, kırık ve eski tabak, çay kaşığı kullanmak yasaktır. Okey takımı, tavla kutuları ve oyun kağıtları temiz olacaktır. Eskimiş kirli oyun takımları müşteriye verilemez. Kirli ve eski oyun takımları el konularak yok edilir.
- 18-Kahvehane açık olduğu sürece, salon ve tuvalet sürekli temiz tutulacaktır.
- 19-Patlayıcı Parlayıcı, yanıcı ve benzeri tehlikeli maddeler üretilen, satılan kullanılan, depolanan yerler ile gaz dolum tesislerine (40) Metreden uzak mesafede bulunması zorunludur.
- 20-Resmi ve Özel Okul binalarından mabetlerden ve ilk ve orta öğretim öğrencilerin barındığı öğrenci yurtları ile anaokullarından, kapıdan kapıya en az 100 metre uzaklıkta bulunması zorunludur. Ölçümlerde mevcut cadde ve sokaklar üzerinden yaya yolu kullanılarak, yaya kurallarına göre gidilebilecek en kısa mesafe dikkate alınır.
- 21-İtfaiye Ambulans gibi müdahale ve yardım hizmetlerinin kolaylıkla ulaşabileceği bir yerde ve konumda bulunması zorunludur.

MADDE-100: İNTERNETKAFFE VE OYUN SALONLARI

- 1-Bir sokakta birden fazla internet kafe veya oyun salonu açılmaz.
- 2-Binanın cephe aldığı yol seviyesinden direk giriş sağlanamayan bodrum katlarda açılmaz
- 3-Kat yüksekliği min.3.5m olmalıdır ve en az iki tuvalet bulunmalıdır.
- 4-Merkezi klima sistemi olacak.
- 5-Patlayıcı Parlayıcı, yanıcı ve benzeri tehlikeli maddeler üretilen, satılan kullanılan, depolanan yerler ile gaz dolum tesislerine (40) Metreden uzak mesafede bulunması zorunludur.
- 6-Resmi ve Özel Okul binalarından mabetlerden ve ilk ve orta öğretim öğrencilerin barındığı öğrenci yurtları ile anaokullarından, kapıdan kapıya en az 100 metre uzaklıkta bulunması zorunludur. Ölçümlerde

mevcut cadde ve sokaklar üzerinden yaya yolu kullanılarak, yaya kurallarına göre gidilebilecek en kısa mesafe dikkate alınır.

7-İtfaiye Ambulans gibi müdahale ve yardım hizmetlerinin kolaylıkla ulaşabileceği bir yerde ve konumda bulunması zorunludur.

MADDE-101: GAZİNO, DİSKOTEK, PAVYON, TAVERNA, KOKTEYL SALONU, KAFEŞANTAN KAFE, BAR, İÇKİLİ LOKANTA, BİRAHANE, MEYHANELER

- 1-Girişte salonun büyüklüğü ile ilgili antre olacaktır.
- 2-Merkezi klima ve havalandırma sistemi olacaktır.
- 3-Bay ve bayanlar için ayrı ayrı tuvalet olacaktır.
- 4-Mutfakta hazırlama, pişirme ve yıkanan yerleri ayrı olacaktır.
- 5-İç yükseklik en az 4m olmalıdır.
- 6-Ticaret bölgelerinde zemin ve zeminle irtibatlı 1.bodrum katlarda olabilir.
- 7-Salon en az 300m2 olmalıdır.
- 8-2,5 metreden dar olmayan bir giriş çıkış kapısı ayrıca 200 m genişliğinde dışarı açılan 2. birkapı bulunmalıdır.
- 9-Ses izolasyonu sağlanmalıdır.
- 10-Salonunun büyüklüğüne göre yeteri kadar otopark bulunmalıdır.
- 11-Sıcak ve soğuk su tesisatı bulunmalıdır.
- 12-Patlayıcı, parlayıcı, yanıcı ve benzeri tehlikeli maddeler üretilen,satılan kullanılan, depolan yerler ile gaz dolun tesislerine (40) metreden uzak mesafede bulunması zorunludur.
- 13-Resmi ve Özel okul binalarından mabetlerden ve ilk ve orta öğretim öğrencilerinin barındığı öğrenci yurtları ile anaokullarından, kapıdan kapıya en az (100) Metre uzaklıkta bulunması zorunludur.
- Ölçümlerde mevcut cadde ve sokaklar üzerinden yaya yolu kullanılarak, yaya kurallarına göre gidilebilecek en kısa mesafe dikkate alınır.
- 14-Ölçümlerde mevcut cadde ve sokaklar üzerinden yaya yolu kullanılarak yaya kurallarına göre gidilebilecek en kısa mesafe dikkate alınır.
- 15-İçkili Yerler içkili yerler krokisinde bulunması zorunludur.
- 16-İtfaiye ve Ambulans gibi müdahale ve yardım hizmetlerinin kolaylıkla ulaşabileceği bir yerde ve konumda bulunması zorunludur.

MADDE-102: ÇAY OCAKLARI

- 1-Bu yerler alet, oyun kağıdı ve masası bulunmayan, sattıkları içecekleri el veya askılarla alıcılarına dağıtan işyerleridir.
- 2-Bu yerlerin ocak yerleri 3 m2'den küçük olamaz.
- 3-Şehir şebekesine bağlı su olacak. Ocak üzerinde davlumbaz olacaktır.
- 4-Ocağın zemini ve 1.5 metreye kadar duvarları fayans vb. madde ile kaplı olacaktır.
- 5-Ocak tezgahının üzeri mermer vb. malzeme ile kaplı olacaktır.
- 6-9-Çay, kahve, şeker vs. malzemeler raf veya kapalı kutularda muhafaza edilecektir. Ayrıca hijyen açısından kapalı küp şeker kullanılacaktır.
- 7-Kaldırma sehpa ve sandalye koymak yasaktır.

MADDE-103: ÇAY BAHÇELERİ

Çay bahçelerinde; Ocak bölümü için kahvehaneler için aranan şartlar ile aynıdır.

MADDE-104: 3. SINIF OTELLER VE PANSİYONLAR

- 1-Isıtma merkezi sistem ile yapılmıyorsa klima ile yapılacaktır. Zemin Mozaik vb. malzeme ile kaplanacaktır.
- 2-Şehir şebekesine bağlı su tesisatı veya yeterli su deposu olacaktır.
- 3-Odalarda yatak sayısı her 5 m2'ye bir tane olmak üzere en fazla üç adet olacaktır.
- a)İçinde oturulacak veya yatılacak bütün odaların ve salonların bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde yeterli büyüklükte pencereleri olacaktır.

- b) Duvarlar alçı sıva, plastik veya yağlı boya veya ağaç vb. madde ile kaplı olacaktır.
- c) Yataklar ortopedik, yatak takımları iyi cins olacaktır. Yer yatağı yapmak yasaktır.
- d) Elbise dolabı ve görevli çağırmak için telefon ve zil tertibatı bulunacaktır.
- e) Her odada bir wc, Banyo, Lavabo, ayna, sıvı sabun ve çöp kutusu, yatak sayısı kadar komodin ve sandalye olacaktır.
- 4-Banyo ve Tuvaletler;
 - a) Zemin, mermer, fayans veya benzeri maddeler ile döşenmiş olacak ve Lağımaya bağlı ızgaralı sifon bulunacaktır.
 - b) Duvarlar 1,5m yüksekliğe kadar mermer fayans veya benzeri maddelerle kaplı olacaktır.
 - c) Banyoda sıcak ve soğuk akarsu tertibatı olacaktır. Sabun veya şampuan bulundurulacaktır.
 - d) Ağzı kapaklı madeni veya plastik çöp kapları bulunacaktır.
 - e) Her 10 yatağa 1 tane isabet etmek üzere bir katta yeter miktarda tuvalet olacaktır.
 - f) Her tuvalette akarsu muslukları ile rezervuar bulunacaktır.
- 5-Dinlenme salonunda kaliteli malzemeden yeterli sayıda koltuk, sandalye ve TV bulunacaktır.
- 6-Müşterilerin fazla eşyasını koymaya ait emanet deposu bulunacaktır.
- 7-Ağzı kapalı madeni veya plastik çöp kapları bulunacaktır.
- 8-İçinde bulunan mutfak, yemek salonu, büfe, Amerikan bar, kahve ocağı ve benzerleri en az 3. Sınıf lokanta vasfında olacaktır.
- 9-Girişte müracaat yeri, vestiyer ve telefon bulunacaktır.
- 10-İçerisinde müşterileri kayıtlarının girildiği Bilgisayar sistemi bulunması mecburidir.
- 11-Çalışanların sağlık cüzdanı almaya ve üç ayda bir vize yaptırmaya mecburdurlar. Çalışanlar iş giysisi giyeceklerdir.
- 12-Çalışanlara, işletme tarafından Kimlik belgesi verilmesi zorunludur.

MADDE-105: 2.SINIF OTELLER

- 1-Odalar dahil, ısıtma merkezleri sistem veya klimalarla ile sağlanacaktır.
- 2-Bütün duvarlar alçı sıva veya lambri ile kaplı olacaktır.
- 3-Antrede;
 - a) Bir Müracaat yeri, telefon santrali ve vestiyer olacaktır.
 - b) Yeter sayıda sandalye veya koltuk ve sehpa bulunacaktır.
 - c) Duvarda saat, termometre ve televizyon bulunacaktır.
 - d) Pencereelerde düzenli perde olacaktır.
- 4-Her katta bir banyo ve her 10 yatak için bir tuvalet ve her 5 yatak içinde bir lavabo bulunacaktır. Kat ve odalardaki banyolarda sürekli sıcak tertibatı bulunacaktır. Banyoda ayrıca bir alafranga wc olacaktır.
- 5-Odalarda yatak sayısı her 5 m²'ye bir tane olmak üzere en fazla iki adet yatak konacaktır. Yataklar ortopedik, yatak takımları kaliteli olacaktır.
- 6-Gardrop, şifonyer, ayna, koltuk ve sandalye bulunacaktır. Pencereeler havalandırmaya müsait olacaktır.
- 7-En az yarısı banyolu ve wc'li olacaktır. (wc olmayan odalarda lavabo ve ayna bulunacaktır)
- 8-Ayrıca en az % 10'u daire olacaktır. Dairelerde, yatak odası, oturma odası, wc ve banyo olacaktır.
- 9-Işıklılandırma gözü yormayacak şekilde olacak, santrale bağlı telefon olacaktır.
- 10-Dinlenme salonu; Duvarlar yağlı boya olacaktır, yeter sayıda kaliteli malzemeden koltuk ve sandalyeler olacaktır. Yeter büyüklükte en az bir aspiratörü bulunacaktır.
- Orkestra yeri ve merkezi uydu sistemi bulunan TV bulunacak ve klimalı soğutma sistemi bulunacaktır.
- 11-Otelin her katında yangın söndürmek için gerekli malzeme olacaktır.
- 12-En az 150 cm genişliğinde yangın merdiveni olacaktır.
- 13-Gerekli malzemelerin saklanacağı bir deposu bulunacaktır. Bir kahve ocağı bulunacaktır.
- 14-Ağzı kapaklı madeni çöp kutuları olacaktır. Şehir şebekesine bağlı su tesisatı bulunacaktır.
- 15-Zemin ve merdivenler ahşap parke, seramik veya mermer gibi malzemelerle kaplanacaktır.
- 16-Oturma odasında yeterli koltuk, sehpa, çalışma masası, masa lambası, TV bulunacaktır.
- 17-Tuvalet ve banyolar kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir madde ile kaplı olacaktır.
- 18-Yemek verilmesi halinde 2. Sınıf lokantalarda aranacak şartlara tabidir.
- 19-Otel zemini hariç 4 veya daha çok katlı ile bir asansör olacaktır.Otelde sıhhi fenni şartlara haiz çamaşırhane ve ütü yeri olacaktır.

20-Çalışanların sağlık cüzdanı almaya ve üç ayda bir vize yaptırmaya mecburdurlar. Çalışanlar iş giysisi giyeceklerdir.

21-İçerisinde müşterileri kayıtlarının girildiği Bilgisayar sistemi bulunması mecburidir.

22-Çalışanlara, işletme tarafından Kimlik belgesi verilmesi zorunludur.

MADDE-106: 1.SINIF OTELLER

1-Isıtma, soğutma ve havalandırma odalar dahil merkezi sistem veya klimalarla sağlanacaktır.

2-Giriş ve salonda duvarlar, alçı, mermer veya lambri olacaktır. Zemin ahşap parke, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir madde ile kaplanacaktır.

Işıklandırma, abajur, kristal, avize, aplik veya gizli ışık tertibatı ile yapılacaktır.

3-Koridor ve merdivenlerde plastik ve benzeri yolluklar bulunacaktır.

4-Giriş holünde bir bankolu müracaat yeri ihtiyaca yeter bir vestiyer ve telefon santrali bulunacaktır.

5-Giriş holünde yeterli koltuk veya sandalye, sehpa, duvarda saat ve termometre olacaktır.

6-Biri zemin katında olmak üzere en az iki dinlenme salonu bulunacaktır. Salonların birinde orkestra yeri TV. ve bar olacaktır. Dinlenme salonunun zemini plastik benzeri malzeme ile kaplı olacaktır. Işıklandırma, abajur, kristal, avize, aplik veya gizli ışık tertibatı ile yapılacaktır. Pencerelede kaliteli kumaş ve tül perde olacaktır.

7-Dinlenme salonunda iyi cins halı, koltuklar, sehpalar ve televizyon olacaktır.

8-Dinlenme salonunda yeter büyüklükte klima cihazı bulunacaktır.

9-Bekleme salonunda ve odalarda uydu yayını yapan TV sistemi olacaktır. Bekleme salonunda iyi cins halı, koltuklar, sehpalar ve TV olacaktır.

10-Her katta 20 odaya 1 adet olmak üzere bay ve bayanlara ait lavabolu, sıvı sabunlu ayrı alaturka tuvaletler olacaktır. Katlarda servis odaları bulunacaktır.

11-Her katta 1 banyo olacak, banyolar gömme küvetli veya duşlu olacak, devamlı akarsuyu olacak. Alafranga tuvaletli, aynalı, fayanslı, lavabolu ve havalandırma tesisatlı olacaktır. Duşlu odalarda havalandırma klima yada merkezi sistem olacaktır.

12-Odalarda yatak sayısı her 5 m²'ye 1 tane olmak üzere en fazla 3 yatak konulacaktır. Bütün odalarda sürekli sıcak su bulundurulacaktır. Odalar banyolu ve tuvaletli olacaktır. Işıklandırma gözü yormayacak şekilde olacak, abajur okuma lambası, santrale bağlı telefon bulunacaktır.

13-Yataklar ortopedik, yatak takımları kaliteli olacaktır. Yorganlar yarım kuş tüyü, yastıklar biri kuş tüyü olmak üzere iki adet olacaktır. İyi cins battaniyeler olacaktır.

14-Oda zemini halı, her odada gardırop, komodin, bavul masası, boy aynası, koltuk veya sandalye olacaktır.

15-Otelde bir kahve ocağı olacaktır. Otelin lüzumlu malzemelerinin muhafaza edileceği bir depo olacaktır.

16-Otelin yangın söndürme tertibatı olacaktır. Otel zemin hariç üç kattan fazla ise asansör bulunacaktır.

17-Suit odalar; yatak odası, oturma odası ve banyo olmak üzere en az üç kısımdan oluşacaktır. Oturma odasında yeterli koltuk, sehpa, çalışma masası, masa lambası, Televizyon bulunacaktır.

18-1. sınıf lokanta niteliğinde lokantası ve mutfağı olacaktır. 1. Sınıf niteliğinde bay ve bayan kuaför salonu, manikürcü, sağlık koşullarına uygun çamaşırhane ve ütü yeri olacaktır.

19-Malzemelerin gireceği ayrı bir servis kapısı olacaktır. Otelin otoparkı olacaktır.

20-En az 150 cm. genişliğinde yangın merdiveni olacaktır.

21-Ağzı kapaklı madeni veya plastik çöp kapları bulunacaktır.

22-Çalışanların sağlık cüzdanı almaya ve üç ayda bir vize yaptırmaya mecburdurlar. Çalışanlar iş giysisi giyeceklerdir. Çalışanlara işletme tarafından kimlik belgesi verilmesi zorunludur.

23-İçerisinde müşterileri kayıtlarının girildiği Bilgisayar sistemi bulunması mecburidir.

MADDE-107: BERBER-KUAFÖR VE GÜZELLİK SALONLARI

1-Şehir şebekesine bağlı akar sıcak su tesisatı olacak veya musluklu yeterli deposu olacaktır.

2-Zemini su geçirmez madde ile kaplı ve ızgaralı sifon bulunacaktır.

3-Duvarlar su geçirmez madde ve yağlı boya olacaktır.

4-Çalışma masaları mermer veya su geçirmez madde ile kaplı olacaktır.

5-Ağzı kapalı çöp kapları bulunacaktır. Isıtma yeterli seviyede olacaktır.

- 6-Salonun uygun bir yeri bekleme yeri olacak, burada yeter sayıda koltuk, sehpa ve vestiyer bulunacaktır.
- 7-Çalışma koltukları iyi kalitede olacak ve yeterli kurutma makinaları bulunacaktır.
- 8-Manikür ve pedikür yerleri perde ile ayrılmış olacaktır.

MADDE-108: 3. SINIF ERKEK BERBERLERİ

- 1-Zemini su geçirmez madde ile kaplı ve ızgaralı sifon bulunacaktır.
- 2-Duvarlar su geçirmez madde ve yağlı boya olacaktır. Ağzı kapalı çöp kovası bulunacaktır.
- 3-Çalışma masaları mermer veya su geçirmez madde ile kaplı olacaktır.
- 4-Çalışma koltukları iyi kalitede olacak ve yeterli kurutma makinaları bulunacaktır.
- 5-Isıtma yeterli seviyede olacaktır. İşyerinde yetecek kadar askılık bulunacaktır.
- 6-Tıraş sırasında, gazete kağıdı kullanılmayacak, tıraş malzemelerinin temiz olması sağlanacak, kıllı ve saçlı bulundurulmayacaktır. Pudra kutusunda pamuk bulundurulmayacak, tıraş kağıdıolarak pelür kağıt kullanılmayacak olup, tıraş takımlarının ilaçlı suda bulundurulması sağlanacaktır.
- 7-Çalışanlar ustalık ve kalfalık belgesine sahip olacaktır. Her çalışan, bu belgesini müşterilerin görebileceği bir yere asmak zorundadır.
- 8-Pencereler dışarıdan içerisinin görünmesini engelleyecek şekilde dizayn edilecektir.
- 9-Her tıraş için olan müşteri için ayrı jilet, örtü ve temiz ütülü havlu kullanılacaktır.
- 10-Havlular kesinlikle işyeri önlerine asılarak kurutulmayacak.
- 11-Çalışanların sağlık cüzdanı almaya ve üç ayda bir vize yaptırmaya mecburdurlar. Çalışanlar uzun bir iş giysisi giyeceklerdir. Her çalışmadan önce ve sonra ellerini dezenfekte edeceklerdir.
- 12-Bağlı bulundukları Meslek Odası tarafından belirlenen fiyat tarifesi bulunacaktır.
- 13-Dükkan içinde oluşacak saç, kıl vb. artıklar yerlerde bekletilmeden ıslak kıl fırçalarla veya üzerine bez sarılmış T şeklindeki vasıta ile yapılarak temizlenecektir. Bu dükkanlarda süpürge kullanılmayacaktır.
- 14-Dükkanlar sokağa bakan yüzleri camekanlı olacaktır. Bu camekan ve kapının yarı kısımları 1.5 metre yüksekliğe kadar tül ile örtülmek suretiyle, içerisinin dışarıdan görünmemesi sağlanacaktır.
- 15-Bu yerlerde başka bir sanat yapmak veya lavanta, kolonya ve pudra gibi tuvalete ait eşyadan başka satmak yasak olduğu gibi başka işlerin görüldüğü dükkanlarda berberlik yapılması yasaktır.
- 16-Ustura, makas, makine vb. malzemeler veya etüv (düşük hararet fırınları) ve otoklavlarda (Yüksek hararetli fırınları) içinde yada % 4 oranında Sodyum Karbonat çözeltisi ile kaynatılacak ve tıraştan sonra ya alevden geçirilecek veyahut %2 pikrik asit veya lizol çözeltisine bırakılacaktır.
- 17-Tıraş olurken müşterilerin koltukta başlarını dayadıkları yer, her defasında ayrı ve temiz kağıtla örtülecektir.

MADDE-109: 2. SINIF ERKEK BERBERİ VE 2. SINIF BAYAN KUAFÖRLERİ

- 1-3. Sınıf erkek berberleri için öngörülen koşullara ek olarak aşağıdaki koşullar aranır.
- 2-Çalışma koltukları nikelajlı olacaktır. Havalandırma, sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır. Isıtma yeterli seviyede olacaktır.
- 3-Pencere ve vitrinde iyi cins perde kullanılacaktır.
- 4-Çalışma masaları tek tip mermer veya camdan olacaktır.
- 5-Çalışma masalarının bulunduğu duvar kısmı 1.5 metre yüksekliğe kadar mermer veya fayans olacaktır.
- 6-Bayan kuaförler için salonun uygun bir yeri bekleme yeri olacak, burada yeter sayıda koltuk, sehpa ve askılım bulunacaktır.
- 7-Bayan kuaförleri için manikür ve pedikür yerleri ayrılmış olacaktır. İşyerinin bir tuvaleti bulunacaktır.

MADDE-110: 1. SINIF ERKEK BERBERİ VE 1. SINIF BAYAN KUAFÖRLERİ

- 1-2. ve 3. Sınıf erkek berberi için öngörülen koşullara ek olarak aşağıdaki koşullar aranır.
- 2-Lavaboların bulunduğu duvar kısmı 1.5 metre yüksekliğe kadar mermer veya fayans olacaktır.
- 3-Çalışma masaları tek tip, iyi cins doğrama, üzerleri formika veya mermer kaplı olacaktır.
- 4-Salonun uygun kısmında bir askılık ile bekleme yeri ve yeteri kadar koltuk bulunacaktır.
- 5-İşyeri, bekleme salonu ve çalışma bölümlerinden oluşacaktır.
- 6-Isıtma, soğutma ve havalandırma klima veya kalorifer ile olacaktır.
- 7-Zemini mermer vb. kaplı bir adet lavabolu tuvalet olacaktır.

8-Kullanılan tıraş malzemelerinden plastik ve metal olanların temizleneceği sterilizatör ve otoklav bulunacaktır.

9-Müşterilerin randevu ile kabul edileceği sistem kurulacaktır.

10-Pencerelerde iyi cins tül, jaluzi vb. perde bulunacaktır.

11-Çalışanların giysileri tek tip olacak, soyunma dolapları bulunacaktır.

MADDE-111: LÜKS SINIF KUAFÖRLER

1-Lüks sınıf kuaförlerde 1. Sınıf kuaförlerde öngörülen koşullara ek olarak aşağıdaki koşullar aranır.

2-İşyeri, bekleme salonu ile çalışma bölümlerinden oluşacak ve askılık bulunacaktır.

3-Bütün bölümlerin zemini parke, mermer vb. madde ile kaplı olacak, bekleme salonunda ayrıca uygun ölçüde bir halı olacaktır.

4-Isıtma, soğutma ve havalandırma; merkezi ısıtma sistemi ile veya klima sistemi ile sağlanacaktır.

5-Saç yıkama ve boyama yerinde ise yeteri kadar fayans lavabolar, boyama işinin gerektirdiği araç ve gereç bulunacak bu kısımda bulunan tezgahların üzerleri mermer, cam, granit vb. maddeler ile kaplanmış; Lavabo arkaları ile çalışma sırasında ıslanabilmesi mümkün yerler yeterli yüksekliğe kadar mermer vb. kaplı olacaktır.

6-Saç yıkamak için sürekli sıcak sulu düzenek bulunacak, boya malzemesi ağzı kapalı bir dolapta saklanacaktır.

7-Boyama ve yıkama anında alıcıların giymesi için naylon önlük veya gömlekler bulunacaktır.

8-En az bir adet fayanslı, lavabolu WC bulunacaktır.

MADDE-112: GÜZELLİK SALONLARI

Lüks sınıf kuaför dükkanlarında ön görülen şartlara ilave olarak fizik tedavi, epilasyon ve cilt bakım hizmetleri için uzmanlık belgesine sahip ehliyetli elamanlar çalışması şartı aranır.

MADDE-113: SANAYİ SİTESİNDE MEVCUT SANAYİ ESNAFININ UYACAĞI KURALLAR

1-Sanayide bulunan kaportacı, Motorcu, Oto Elektrikçi vb. her çeşit Oto Bakım ve Tamirhaneleri ve benzeri yerler, yapmış oldukları tamirat işlerini dükkanların içerisinde yapacaklardır. Dükkan dışarısında her ne çeşit olursa olsun bakım, onarım ve tamirat yapmak yasaktır. Aynı şekilde asfaltı yağ, pas ve kir dökerek kirletmek yasaktır.

2-Sanayi içerisinde bulunan yıkama ve yağlama istasyonları yıkama ve yağlama işlemlerini dükkanların içerisinde yapacaklardır. Dükkan dışında, yol veya kaldırım üzerlerinde araç ve yağlama yapmak yasaktır.

3-Sanayi içerisinde dükkan önlerinde yaya kaldırımlarına sundurmalar yapmak, kaldırımları çevirerek dükkana katmak yasaktır.

4-Sanayi içerisinde köşe başlarında, boş arsalarda, dükkan aralarında, Trafo diplerinde, kaldırım üzerlerinde, park ve bahçelerde esnafın ve vatandaşın her ne suretle olursa olsun Baraka, Büfe yapması ve karavan koyarak her türlü satış yapması ayrıca söz konusu bu alanlarda pis görüntü oluşturan hurda araç ve atıkların bırakılması yasaktır.

5-Sanayi atıkları lastik, hurda, kaporta atıkları, cam kırıkları, tahta parçaları, moloz, kül, curüf, yağ, gres vb. atıklar çöp değildir. Bu nitelikteki atıkların çöp konteynırlarının içine atılması ya da kenarlarına bırakılması yasaktır. Bu tip atıkların işyerlerinde biriktirilerek diğer çöplerden ayrı olarak bertaraf (Belediyeye ücreti yatırılmış olmak kaydıyla aldırarak ya da kendi imkanları ile) sağlanacaktır.

6-Mermer atölyeleri, Oto boyacıları, Mobilya boyacıları gibi imalatla uğraşan işyerleri çevreyi rahatsız edecek şekilde dışarıya toz, gaz, boya vb. maddeleri çıkartmaları, yaymaları yasaktır. Filtreli baca sistemi bulundurulacak, içeride yeterli havalandırma olacak, güçlü aspiratörlerle baca sistemine bağlanacaktır. Bu tür işyerlerinin dükkan dışında (açıkta) çalışması yasaktır.

7-Sanayide bulunan tüm esnaflar, dükkanları için Reklam (isim) ponalarını Belediyeden izin alarak asmak zorundadır.

MADDE-114: KAPALI OTOPARKLAR

1-Kullanış amacına uygun yeni kullanma izin belgesi olacaktır.

2-Araç giriş ve çıkışları trafiği aksatmayacak şekilde düzenlenecektir.

3-Yangın, patlamaya karşı önlem alınacak gerekli araç ve gereçler olacak. (Yangın söndürme aygıtı vb.)

- 4-Yıkama yağlama dışında başka bir faaliyet gösterilmeyecek.
- 5-Açık alanlarda açılması halinde park alanlarının zemini beton veya asfalt olacaktır.
- 6-Su ve diğer atıklar kanallar veya fosseptik çukurlara katılacaktır.
- 7-Otoparkta park eden araçların her türlü hasara karşı zorunlu sigortaları yaptırılmış olacaktır.
- 8-Park için giren araç sahiplerine aracın plakası, cinsi ve park saatini gösteren belge verilecektir.
- 9-Araç sahiplerinin görebileceği yerlere fiyat tarifesi asılacaktır.
- 10-LPG kullanan araçların kapalı otoparka kabul edilmesi yasaktır.
- 11-Karayolu kenarlarında işyerleri için Karayollarından görüş yazısının alınmış olması mecburidir.

MADDE-116: AÇIK OTOPARKLAR

- 1-Açık otopark olarak kullanılan yerin mülkiyet sahibinden tapu tescil belgesine göre muvafakat alınacaktır.
- 2-Açık otoparkta yapılacak kontrol kulübesi prefabrike veya kolay taşınabilir bir malzemeden olacaktır.
- 3-İş yeri kapı numarası alınmış olacaktır.
- 4-Araç giriş ve çıkışları trafiği aksatmayacak şekilde düzenlenecek, trafik açısından uygun olacaktır.
- 5-Açık otoparkın park alanlarının zemini beton, parke veya asfalt olacaktır.
- 6-Otoparkta park eden araçların her türlü hasara karşı zorunlu sigortaları yaptırılmış olacaktır.
- 7-Kat irtifakı veya kat mülkiyetini haiz ya da inşaat başlama izni alınan yerlerde açık otopark açılmaz.
- 8-Plan değişikliği veya mülkiyet değişikliği nedeniyle oluşacak durumlarda yeni malikin veya maliklerin muvafakatı olmadan işletmeye devam edilemez.
- 9-Karayolu kenarlarında işyerleri için Karayollarından görüş yazısının alınmış olması mecburidir.

MADDE-116: OTO GALERİLERİ

Oto galerileri aşağıdaki kurallara bağlıdır;

- 1-Oto galerileri düzene uygun biçimde çevresi kapalı alanlar içerisinde olacaktır.
- 2-İşyeri yerleşim alanı dışında veya yol üzerine sergilemek için araç çekilmeyecektir.
- 3-İşyerinin zemini beton, asfalt gibi gereçlerle kaplı olacaktır.
- 4-İşyeri yerleşim alanı içindeki araçlar uygun sıralar halinde sergileneceklerdir.
- 5-İşyerinden çıkan atık su ve diğer giderler için kanal bağlantısı olacaktır.
- 6-Satışa sunulan araçların fiyatlarını belirten tabela konulması zorunludur.
- 7-Mali sorumluluk sigortası yaptırmak zorundadır.
- 8-Kapalı kısımlarında Sıvılaştırılmış Petrol Gazı ve sıkıştırılmış doğal gaz kullanan araçlar bulundurulamaz.
- 9- Karayolu kenarlarında işyerleri için Karayollarından görüş yazısının alınmış olması mecburidir.

MADDE-117: LPG PERAKENDE SATIŞ YERLEŞİ

- 1-Ahşap binalarda hiçbir suretle LPG gaz tüpleri satılamaz ve depo olarak kullanılmaz.
- 2-LPG tali bayilerde müşterilerin kolaylıkla okuyup görebileceği bir yere LPG Kullanma talimatı asılması mecburidir.
- 3-LPG tali bayileri işyerlerinde 1 adet 6 kg kuru, CO2 yangın söndürme cihazı bulunacaktır.
- 4-Standartlara uymayan tüplerinin satışının doğrudan doğruya tali bayiler sorumludur.
- 5-Halkın yararlanmasına ayrılmış tek katlı yapılarda ve çevresine olan uzaklığı uygun ise LPG tali bayileri ve satış mağazalarında azami 250 kg gaz alabilecek şekilde 15 adet mutfak ve 15 adet piknik tüpü bulundurabilir. Bu sayıdan fazla tüp bulunan yerler depo sayılır.
- 6-Tüpler meskenlerde veya iş yerlerinde sertifika almış kişilerce ocaklara takılacaktır.
- 7-LPG tüplerinin perakende satış yerleri tamamen ateşe dayanıklı gereçten yapılmış olacaktır. Belediye İtfaiye Müdürlüğüne düzenlenmiş eğitici kursa katılmaları ve bu hususta sertifikası olmayanların bayilik yapması yasaktır.
- 8-Bayiler tüp değiştirmeye gittiklerinde tüpü takmaya yetkili olduklarına dair tasdikli kimlik kartı takmakla sorumludurlar.
- 9-LPG depoları tek katlı ve ateşe dayanıklı gereçten yapılmış olacaktır.Buralarda en az 5000 kg LPG bulundurulabilir. Bu yerlerin döşeme ve duvar yüzeylerinin en az 1/10'u kadar, bir yüzeyi herhangi bir patlama halendi basıncın azaltılabilmesi için tavanda veya beden duvarında sıradan bir camla kaplı

olacaktır. Bu yerler okul, hastane, cami, spor okulları, sergiler, sinema ve tiyatrolar, kapalı çarşı, iş hanı, otel, blok apartmanlar, karpit madde depoları, konutlar ile diğer işyerlerinin beden duvarlarından 50 metre uzaklıkta olacaktır.

10-Perakende satış yapan yapılan LPG tüplerinin dolu olanları ile boş olanları aynı yerde bulunduramazlar ve bunların aralarında 2 metre mesafe bulunacak biçimde ayrılması ve sınırlandırılmış olmaları şarttır.

11-Depo edilen tüpler boş veya dolu olsunlar vana saklama kapları üzerinde bulunacak, tüp vanaları diğerlerine değmeyecek biçimde konacaktır. Tüplerin merdiven ağızları gibi halkın giriş ve çıkış yerlerine konmaları yasaktır.

12-Tüplerin depo edildiği yerlerde ısıtma vb. amaçlar için açık alev bulunmayacak ve bu yerler fazla ısıya karşı karşıya kalmayacaktır.

13-LPG taşıyan tankerlerle LPG'nin depo yerlerinin 20 metre yakınında ateş yakmak ve sigara içmek yasaktır.

14-LPG kullanma yönergesinin verilmesi zorunludur.

15-LPG taşıyan araçlar dolu veya boş LPG tüpleri taşıyorlarsa genel garajlara giremezler.

16-LPG tali bayilerinin bitişiğindeki yapılarla, kapı pencere yolu ile bağlantılı olması yasaktır.

17-LPG ile kolayca yanabilen, parlayan ve patlayan kimyasal maddeler satan işyerleri, izin belgelerinde veya özel talimatnamelerinde gösterilen ölçüden fazlasını bulunduramazlar. LPG servis araçlarını depo olarak kullanamazlar. Pikap türü araçlar dışında araçlarla dağıtım yapamazlar. Umumi ve hususi araçlarla her ne suretle olursa olsun tüp nakli yasaktır. Bu maksatla özel olarak yapılmış üzeri açık, yanları aralıklı, kasası ranzalı araçlar kullanılır. Tüp nakleden tanker, kamyon, pikap ve kamyonetlerin her iki yanlarına taşıdıkları gazların isimlerinin yazılması mecburidir.

18-Bu araçlarda 6 kg'lık yangın söndürme cihazlarından 2 adet bulundurulması mecburidir.

19-Tüp yüklü araçların yol ve sahalar üzerine şoförü başında bulunmadan bırakılması yasaktır.

20-Şehir içindeki yoğun ticaret merkezlerinde umumi ve tali bayi olarak likit gazın satışını yapanlar işyerlerinde hiçbir suretle LPG bulunduramaz, satamaz. Ancak işyerlerini sipariş alma bakımından büro olarak kullanabilirler.

21-İşyerlerinde sanayi tipi olmak üzere en çok iki dolu tüp bulundurabilir. İş icabı fazla tüp bulundurmak mecburiyetinde olan işyeri Belediyeden izin almaya ve tespit edeceği şartları yerine getirmeye mecburdurlar.

22-Likit gazların her ne şekilde olursa olsun gıda maddesi, giyim ve mefruşat malzemeleri satan yerlerde satılması yasaktır.

23-Umumi bayiler tarafından ana arterler üzerinde ve yoğun ticaret merkezlerinden tali bayilik verilmez. Ayrıca tali bayilerin satış yerlerinin eski eserler, cami, okul vb. umuma açık yerlere en az 100 metre uzaklıkta olması şarttır.

24-Yanııcı, parlayıcı ve patlayıcı gibi tehlikeli madde taşıyan ve nakleden araçların; sokak aralarında, halkın kalabalık olarak geçtiği yerlerde, uzun süreli beklemeleri ve park etmeleri yasaktır. Akşamları ise meskun mahallerde ve apartman altlarında park etmeleri yasaktır.

MADDE-118: TERMİNALLER

1-Terminal içinde vasıta yıkamak, temizleme yapmak, süprüntü ve çöp atmak yasaktır.

2-Yazıhanelere bağlı vasıtalar hareket saatinden yarım saat önce perona girip saatinde perondan hareket edecektir.

3-Terminalden çıkan her otobüs çıkış ücretini ödeyip çıkış fişini almaya mecburdur. Çıkış fişini almayan vasıta şoför veya sahibi cezalandırılır. Ayrıca çıkış ücreti de tahsil edilir.

4-Terminal içinde bağırıp, çağırma ve yolcu toplamak yasaktır.

5-Terminal içinde seyyar satıcılık yapmak yasaktır.

6-Terminal içinde yolcu taşıyan vasıtalarla başka araçların durması ve park etmesi yasaktır.

7-Terminal dışında durup yolcu indirmek ve bindirmek yasaktır.

MADDE-119: TATİL GÜNLERİ ÇALIŞMAK

Pazar ve tatil günlerinde şehrin meskun ve belediyece yasaklanan yerlerde gürültülü çalışmak, inşaat yapmak, harç çekmek, temel açmak ve hafriyat yapmak yasaktır.

MADDE-120: ÇEVREYİ RAHATSIZ ETMEK

Binalardan dışarıya baca, kanalizasyon, fosseptik ve her türlü pis suların akıntı ve sızmasına tedbir almamak ayrıca yağmur suyu oluklarını tabana kadar indirmemek.

MADDE-121: BAŞIBOŞ HAYVAN SALMAK

Sahipleri tarafından hayvanların başıboş bırakılmaları ve çevreye zarar vermeleri yasaktır.

İş bu Çaycuma Belediyesi Emir ve Yasakları Uygulama Yönetmeliği 04/02/2015 tarih ve 15 sayılı Belediye Meclis Kararı ile kabul edilmiş olup, Belediyemizin resmi internet sitesinde yayınlanarak yürürlüğe girer.

122, 123, 124, 125 ve 126 nolu maddeler, Çaycuma Belediye Meclisinin 12.06.2019 tarih ve 56 sayılı Kararı ile ilave edilmiştir.

MADDE-122: İlçemiz Çay Mahallesi Atatürk Bulvarı- Esengin Caddesi Tırafiğe 06.05.20152 tarih ve 53 nolu Çaycuma Belediye Başkanlığı Meclis kararı ile kapatılmıştır. Bu cadde üzerinde bulunan esnafların mallarını indirme-bindirme yapabilmeleri için Sabah saat:08:30-10:30 ile akşam 17:00-19:00 saatleri arasında, esnafların araçları ve pazarlamacılara ait araçların girip çıkmasına izin verilmiş ve gerekli uyarı levhaları takılmıştır. Bu saatler dışında Belediyemizden izin almadan tırafiğe kapalı alana araç ile girmek yasaktır.

MADDE-123: Köy minibüsleri terminaline ve Ticari Taksilere tahsis edilmiş alanlara araçların girmesi ve park etmesi yasaktır.

MADDE-124: Köy Minibüsleri Terminalinde duraklara ait ayrılmış alanlarda, bir durağa ait birden fazla araç bulundurulması yasaktır.

MADDE-125: İlçemiz Yeni Mahallesi Yalı Caddesi üzerinde faaliyete giren Pazar yerlerine (Meyve-Sebze Pazarı) Perşembe günü saat:12:00'den sonra araç girişi yapılacak, Cuma günü saat 24:00 itibariyle araçlar çıkış yapacaklardır. Bu saatler dışında araç giriş çıkışı yasaktır.

MADDE-126: İlçemiz mahallelerindeki cadde ve sokaklar üzerinde konuşlandırılan geri dönüşüme müsait malzemelerin biriktirilmesi ve sağlıklı biçimde toplanması amacıyla konulmuş her türlü geri dönüşüm kutusu, geri dönüşüm kafesi vb. yerlerden yetkililer dışındaki gerçek ve tüzel kişilerin atık, karton, cam, şişe vb. türde malzemeleri alması yasaktır.

127 nolu madde, Çaycuma Belediye Meclisinin 17.11.2021 tarih ve 90 sayılı Kararı ile ilave edilmiştir.

MADDE-127: TEKEL BAYİLER

9207 Sayılı İş Yeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik ve 4250 Sayılı İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisarı Kanununa göre; bu tür yerlerin açılmasına izin verilirken, o yerin en az 100 (yüz) metre civarında okul, öğrenci yurtları, ibadethane bulunup bulunmadığının yanı sıra bu işyerlerinin özel eğitime muhtaç bireylerin devam ettikleri öğretim kurumları ve okullar dışındaki diğer özel öğretim kurumları ile aynı binada olup olmadığı tespit edilir. Alkollü içki satılan yerlerin açılmasına izin verilirken mesafe ölçümünde, bina ve tesislerin varsa bahçe kapıları, yoksa bina kapıları; kapıların birden fazla olması durumunda en yakını esas alınır. Yüz metre uzaklığın ölçümünde, mevcut cadde ve sokaklar üzerinden yaya yolu kullanılarak, yaya kurallarına göre gidilebilecek en kısa mesafe dikkate alınır.

1-Yukarıda belirtilen şartlar göz önünde bulundurularak bu tür işyerleri açılmasına izin verilirken yeni yapılan müracaatta açılacak olan işyerinin aynı bulvar, cadde veya sokak üzerinde daha önce açılmış olan faaliyet konusu Tekel Bayii olan işyerlerine en az 200 (iki yüz) metre uzaklıkta olması şartı aranır.

2-Daha önceden açılarak İş Yeri Açma ve Çalışma Ruhsatı bulunan Tekel Bayii'leri arasında 200 (iki yüz) metre mesafe şartı aranmadan ruhsat devir işlemleri yapılabilir.

3-4250 Sayılı İspirto Ve İspirtolu İçkiler İnhisarı Kanunu 6. Maddesinde belirtilen şartlara istinaden alkollü içkilere ait olan kasa, kutu, koli ve benzeri malzemelerin dükkan önüne koyulmaması için açılacak olan işyerinin içerisinde yeterli depolama alanı olacaktır.

128 nolu madde, Çaycuma Belediye Meclisinin 14.01.2022 tarih ve 19 sayılı Kararı ile ilave edilmiştir.

MADDE-128: MÜKTESEP HAK DOĞURAN İŞYERLERİ

1-Müktesep hak olarak belirlenen içkili yerlerin her ne sebeple olursa olsun adına ruhsat düzenlenen kişi veya tüzel kişilerin işletmeciliği bırakması veya ölümü halinde sadece Kanuni Mirasçılarına devri yapılır. Mirasçılardan herhangi birinin ortağı olduğu şirketlere işyeri devri yapılamaz.

2-25.07.2010 gün ve 27652 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik” hükümlerine istinaden ekmek fırınlarının adına ruhsat düzenlenen kişi veya tüzel kişilerin işletmeciliği bırakması veya ölümü halinde sadece Kanuni Mirasçılarına devri yapılır. Mirasçılardan herhangi birinin ortağı olduğu şirketlere işyeri devri yapılamaz.

ÇAYCUMA BELEDİYESİ EMİR VE YASAKLARI UYGULAMA YÖNETMELİĞİNE EK VE DEĞİŞİKLİK GETİREN BELEDİYE MECLİS KARARLARINI GÖSTERİR TABLO

Karar Tarihi	Karar No	Açıklama
04/02/2015	15	Yönetmelik kabul edilerek yürürlüğe girmiştir.
12/06/2019	56	122, 123, 124, 125 ve 126 no’lu maddeler ilave edilmiştir.
06/10/2021	70	“Market ve Süpermarketler” başlıklı 86 no’lu madde güncellenmiştir.
17/11/2021	90	“Tekel Bayii’leri” başlıklı 127 no’lu madde ilave edilmiştir.
14/01/2022	19	“Müktesep Hak Doğuran İşyerleri” başlıklı 128 no’lu madde ilave edilmiştir.