

T.C.
ESKİŞEHİR
TEPEBAŞI BELEDİYESİ

ZABITA
UYGULAMA
YÖNETMELİĞİ

T.C.
TEPEBAŞI BELEDİYESİ
ZABITA UYGULAMA YÖNETMELİĞİ
(TALİMATNAMESİ)
BİRİNCİ BÖLÜM
Amaç, Kapsam, Dayanak

AMAÇ:

MADDE 1. Bu Yönetmeliğin amacı; Tepebaşı İlçe Belediyesi sınırları dâhilinde halkın sağlık, huzur, esenlik ve düzenini sağlamaya, Belediye tarafından sunulan hizmetlerde kalitenin artırılmasına, yerel hizmetlerin etkili, verimli ve dengeli sunulmasına yönelik belediye emir ve yasaklarını uygulamaktır.

KAPSAM:

MADDE 2. Bu Yönetmeliğin hükümleri, Tepebaşı İlçe Belediyesi ve mücavir alan sınırları dâhilindeki tüm gerçek ve tüzel kişiler ile kurum ve kuruluşları kapsar.

YASAL DAYANAK:

MADDE 3. Bu Yönetmelik, 5393 Sayılı Belediye Kanunu'nun 15. Maddesinin 1. Fıkrasının (b) bendine dayanılarak hazırlanmıştır.

BELEDİYE ZABITASININ UYGULAMADAKİ YASAL DAYANAKLARI:

MADDE 4.

- 2709 Sayılı T.C. Anayasası, -5216 Sayılı Büyükşehir Belediye Kanunu, -5393 Sayılı Belediye Kanunu, -775 Sayılı Gecekondu Kanunu, -4077 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun, -1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu, - 7201 Sayılı Tebligat Kanunu, -5237 Sayılı Türk Ceza Kanunu, - 3194 Sayılı İmar Kanunu, - 3621 Sayılı Kıyı Kanunu, -2918 Sayılı Karayolları Trafik Kanunu, - 2872 Sayılı Çevre Kanunu, -394 Sayılı Hafta Tatili Hakkında Kanun, - 2464 Sayılı Belediye Gelirleri Kanunu, - 5846 Sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Hakkında Kanun -5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun ve 27/8/2004 tarihli ve 25566 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik, - 4721 Sayılı Türk Medeni Kanunu, - 831–2659 Sayılı Sular Hakkındaki Kanun, - 5490 Sayılı Nüfus Hizmetleri Kanunu ve bu kanuna göre çıkarılan 31.07.2006 Tarih ve 25245 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Adres ve Numaralamaya İlişkin Yönetmelik -1053 Sayılı Belediye Teşkilatı Olan Yerleşim Yerlerine İçme, Kullanma ve Endüstri Suyu Temini Hakkında Kanun -2942 Sayılı Kamulaştırma Kanunu, -2946 Sayılı Kamu Konutları Kanunu, - 3091 Sayılı Taşınmaz Mal Zilyetliğine Yapılan Tecavüzlerin Önlenmesi Hakkında Kanun, - 4982 Sayılı Bilgi Edinme Hakkı Kanunu, - 2985 Sayılı Toplu konut Kanunu, -3285 Sayılı Hayvan Sağlığı Zabıtası Kanunu, -3434 Sayılı Oyun Alet ve Vasıtalarından Belediyelerce ve Köy İdarelerince Alınacak Resim Hakkında Kanun, - 4109 Sayılı Asker Ailelerine Yardım Hakkında Kanun, - 6183 Sayılı Amma Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkında Kanun, - 3473 Sayılı Muhafazasına gerek Kalmayan Evrak ve Malzemenin Yok edilmesi Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun, - 6831 Sayılı Orman Kanunu, - 3516 Sayılı Ölçüler ve Ayar Kanunu, -3294 Sayılı Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışmayı Teşvik Kanunu, - 7402 Sayılı Sıtmanın İmhası Hakkında Kanun, -2863 Sayılı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu, - 657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu, -3366–3290–2981 Sayılı İmar, Gecekondu Mevzuatlarına Aykırı Yapılan Uygulamalar Hakkındaki Kanunlar, - 4857 Sayılı İş Kanunu, - 2429 Sayılı Ulusal Bayram ve Genel Tatiller Hakkında Kanun, - 2893 Sayılı Bayrak Kanunu, -1380 Sayılı Su Ürünleri Kanunu, -3628 Sayılı Mal Bildiriminde Bulunulması, Rüşvet ve Yolsuzluklarla Mücadele Kanunu, -80 Sayılı 1580 Sayılı Belediye Kanununun 15. Maddesinin 58. Bendine Tevfikan Belediyelerce Kurulan

Toptancı Hallerinin Sureti İdaresi Hakkında Kanun ve 24.06.1995 Tarih ve 552 Sayılı Yaş Sebze ve Ticaretinin Düzenlenmesi ve Toptancı Halleri Hakkında K.H.K. -5326 Sayılı Kabahatler Kanunu, - 5199 Sayılı Hayvanları Koruma Kanunu, -2005/9207 Sayılı İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik, - 08.01.2005 Tarih ve 25694 Sayılı Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik, -19.04.2005 Tarih ve 25791 Sayılı Resmi Gazetede Yayımlanan Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği, - 7269 Sayılı Umumi Hayata Müessir Afetler Dolayısıyla Alınacak Tedbirlerle Yapılacak Yardımlara Dair Kanun, **-Eskişehir Valiliği İl Umum Hıfzısıhha Kurulunun 10.11.2006 Tarih ve 06 Sayılı Kararı, -5580 Sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu ve Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği, -634 Sayılı Kat Mülkiyeti Kanunu, - 2559 Sayılı Polis Vazife ve Salahiyetleri Kanunu, - 11/1/1974 Tarih ve 14765 Sayılı Resmi Gazetede Yayımlanan İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğü, - 18/10/1952 Tarih ve 8236 Sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Gıda Maddeleri Tüzüğü, -1994 yılından itibaren alınan Büyükşehir Belediyesi Meclis Kararları, -5307 Sayılı Sıvılaştırılmış Petrol Gazları (LPG) Piyasası Kanunu ve Elektrik Piyasası Kanununda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun, -1608 Sayılı Umuru Belediyeye Mütcellik Ahkâmı Cezaiye Hakkındaki Kanun. Buna göre, 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu.**

a) Belediye Meclis ve Encümenlerinin kendilerine kanun, nizam ve talimatnamelerin verdiği vazife ve salahiyet dairesinde ittihaz ettikleri kararlara muhalif hareket edenlerle belediye kanun ve nizam ve talimatnamelerinin men veya emrettiği fiilleri işleyenlere veya yapmayanlara belediye encümenince Kabahatler Kanununun 32 nci maddesi hükmüne göre idarî para cezası ve yasaklanan faaliyetin menine karar verilir. Bu kararda ilgili kişiye bir süre de verilebilir.

b) Belediye Encümeni, kararında belli bir fiilin muayyen bir süre zarfında yapılmasını da emredebilir. Emredilen fiilin ilgili kişi tarafından yapılmaması hâlinde, masrafları yüzde yirmi zammı ile birlikte tahsil edilmek üzere belediye tarafından yerine getirilir.”

c) Bu madde hükümleri, ilgili kanunda ayrıca hüküm bulunmayan hâllerde uygulanır.”
(08.02.2008 tarih ve 26781 sayılı R.G. de yayımlanan 5728 sayılı Kanunla değişik 1608 Sayılı Kanun, Madde 1.)

MADDE 5.

Belediyemiz sınırları dâhilinde, halkın sağlık, huzur, esenlik ve düzenini sağlamaya yönelik olarak çıkarılan bu Yönetmeliğin emir, yasak ve lüzumlarını yerine getirmeyenler hakkında; yukarıda belirtilen Kanunlar, K.H.K’ler, Yönetmelikler, Genelgeler, İl İdare Kurulu ve Belediye karar organları tarafından alınmış kararlar, emir ve yasaklar doğrultusunda yasal işlem uygulanır.

MADDE 6.

Uygulanan cezalar, her yıl yeniden değerlendirilme oranında zamlanarak uygulanır.

İKİNCİ BÖLÜM

A- Umumi ve Umuma Açık Yerlerde Uyulacak Emir ve Yasaklar

MADDE 7.

Belediyemiz sınırlarının umumi ve umuma açık yerlerinde halkın huzur, güven, rahat, emniyet ve selameti ile ilgili aşağıdaki fiil ve hareketlerde bulunmak yasaktır.

1- Umuma açık eğlence yerlerinde, alışveriş merkezlerinde, kamu binalarında, cadde, sokak, yol, meydan, genel taşıt araçları ve kamuya açık diğer yerlerde; yere tükürmek, sümürmek, buralara izmarit, kâğıt mendil, peçete, kuruyemiş kabuğu ve her türlü kirletici maddeleri atmak, halkı tiksindirecek ve sağlığını bozacak eylem ve davranışlarda bulunmak, bu gibi yerlere kirli, kötü kokulu ve iğrendirici kıyafetle girmek.

- 2-** Bina, abide, anıt, okul, sağlık ocakları, trafolar, cami, otobüs durakları, kamu ve özel işyerleri vb. yerlerin yüzeylerini; tebeşir, yağlı boya, vb. ile karalamak, yazı yazmak, şekil çizmek ve buraları her ne suretle olursa olsun kirletmek ve tahrip etmek,
- 3-** Şehir içerisinde ağıl, ahır, barınak, kulübe, kümes vb. yerler yaparak hayvan beslemek, bu hayvanları sokağa bırakmak, tek olarak veya sürüler halinde cadde ve/veya sokaklarda gezdirmek, park, bahçe, arsa, meydan, yeşil alan, abide avlusu, çamlık ve mezarlık gibi yerlerde otlatmak ve buralara bağlamak. (5199 sayılı Hayvanları Koruma Kanunu ve bu kanuna dayanılarak çıkarılan yönetmelik hükümleri saklıdır.)
- 4-** Gezginci arıcılık ve/veya sabit arıcılık yapan arıcıların, arılarını çevreye rahatsızlık verecek şekilde meskûn mahal içerisinde konaklatması,
- 5-** Taşınır veya taşınmaz, canlı veya cansız belediye eşya ve mallarına (yönlendirme tabela ve afişleri, kapı ve sokak numaraları, aydınlatma lambaları, çeşme muslukları, umumi çeşmeler, sulama ve itfaiye vanaları, kaldırım taşları vb.) zarar verecek eylem ve davranışlarda bulunmak veya bunları amacı dışında kullanmak,
- 6-** Yollar, meydanlar, sinemalar, gazinolar, nakil vasıtaları gibi umuma mahsus olan yerleri ne şekilde olursa olsun kirletmek ve burada halkı tiksindirecek utandıracak, incitecek söz ve harekette bulunmak,
- 7-** Yollar, meydanlar, nakil vasıtaları ve halka açık yerlerde halkın huzur ve rahatını bozacak fiil ve hareketlerde bulunmak,
- 8-** Belediyemiz sınırları içerisinde, el arabası, at arabası, çekçek vb. araçlarla hurda ve değişik malzeme (Geri dönüşüm malzemeleri) toplamak, çöp konteynırlarından malzeme seçme fiilinde bulunmak ve bu amaçla konteynıra ve çevreye zarar vermek,
- 9-** Belediyemiz sınırları içerisindeki tüm anayol ve tali yollar üzerinde belediyeden izin almadan manav vb. gibi sergi, stant, teşhir yeri açmak.
- 10-** Belediyemiz sınırları içerisindeki cadde ve sokaklarda veya hayrat çeşmelerinde araç yıkamak,
- 11-** Belediyemiz sınırları içerisinde bulunan konutların balkon ve damlarında, cadde, sokak, meydan (park-bahçe, yeşil alan, boş alanlar) ve kaldırımlarda ateş, mangal, lastik vb. yakmak,
- 12-** Belediyemiz zabıta ve diğer hizmet birimlerini asılsız ve kayda değer olmayan ihbarlarla meşgul etmek,
- 13-** Belediyemiz sınırları içerisinde faaliyet gösteren işyerlerine 07.00 ile 18.00 saatleri arasında toptancı araçlarıyla mal getirerek trafiği aksatmak, (UKOME kararlarına uyulur)
- 14-** Belediyemiz sınırları içerisinde yasak edilen yerlere ve semt pazarlarının kurulduğu bölgeye araçlarını park ederek sergi açılmasına engel olmak, (Bu araçlar İlçe Trafik Komisyonunca belirlenen çekicilere çekilir)
- 15-** Umuma açık işyerleri yönetmeliğine göre işletilen işyerlerinin 2559 Sayılı Polis Vazife ve Salahiyetler Kanunu'na aykırı olarak faaliyette bulunması,
- 16-** Belediyemiz sınırları içerisindeki umuma açık yerleri işletenlerin, İlçemiz dâhilinde işletmelerin uyması gereken kurallar hakkında alınan Valilik kararlarına riayet etmemesi,
- 17-** Yerleşim alanları içinde rahatsızlık yaratacak şekilde bağırıp çağırmak, her ne şekilde olursa olsun gürültü etmek, her türlü müzik aletleri ile gürültü yapmak, gündüzleri dışarıya hoparlör vs. koymak suretiyle halkın esenlik ve dinlenmesini bozmak yasaktır.
- 18-** Binalarda yöneticilerin bina içlerinde gürültü yapılmaması için gerekli önlemleri alması, uymayanları resmi makamlara bildirmesi zorunludur.
- 19-** Ayna, cam ve benzeri ışık yansıtıcı eşyaların halkın güvenliğini bozacak şekilde açıkta taşınması,
- 20-** Sokak, meydan ve umumi mahallerde seyyar çalgıcılık yapmak, izinsiz ramazan davulu çalmak,
- 21-** Belediyeden izin alınmak suretiyle yapılan tente ve siperlerin dükkan ve binaların sokak yüzüne kaldırımdan yüksekliği 2.50 metre ve duvarlara dayanan kolların 2 metreden

az olan yaya kaldırımlarında, tente ve siperler yaya kaldırımını genişliğinden fazla olmayacak, tente ve siperler arasında renk ve şekil uyumu sağlanacaktır.

22-Caddelerde ve yollarda fiçı, tekerler, çember vs. yuvarlamak, paten kızak gibi şeylerle kaymak, fişek ve patlayıcı maddeleri patlatmak halkın gidip gelmesini engelleyecek ve huzurunu bozacak fiil ve hareketlerin yapılması,

23- Şehir içerisinde büfe, bakkal ve vb. işyerlerinde, önlerinde ve civarlarında alkollü içkiler içilmesi, içirilmesi,

24-Yaya bölgelerinde veya kendi işyerinin çevresinde ruhsatlandırılmamış müsait yerleri bulunan işyerlerinin, mevsimlik olarak kullanımında işgal edecekleri yerin yapılacak inceleme sonucunda uygun görüldüğü takdirde, işgalliyeye harcını yatırarak kullanmak için Belediyeden izin almaları zorunludur.

25-Halkın genel kullanımına ait yerlerde, parklardaki kanepelerde, cami ve diğer mabetlerin avlularında ve garlarda yatmak, fazla yer işgal etmek,

26- Halkın arzusu dışında fotoğraf çekmek,

27- Apartman, pasaj, iş hanı gibi halkın girip çıktığı binalarda mal sahipleri veya yöneticileri merdiven, otomat lambalarını ve İmar Yönetmeliğinde belirtildiği şekilde binalara konulan asansörleri devamlı suretle çalışır vaziyette bulundurmaya zorunludurlar. Bunların genel ve yangın merdivenleri ile asansörlerinde kesin olarak herhangi bir maddenin depolanması yasaktır. Denetimler sırasında yukarıda anılan hususlar görüldüğünde zabıtaca hemen boşattırılacak ve her zaman çalışır hale getirtilecektir. Uymayanlar hakkında zabıtaca yasal işlem yapılacaktır.

28- Ev, apartman, benzeri binaların ve işyerlerinin yer katında bulunan kapı, pencere ve panjur gibi kısımlarının sokak tarafına açılması yasaktır.

29- Elektrik üretiminde kullanılan sabit jeneratörler için ayrı bina veya bina içerisinde bir bölüm ayrılacaktır. Taşınabilir jeneratörler için Belediyeden izin almak gerekir. Bu jeneratörlerin gürültüsünün halkı rahatsız etmemesi için kauçuk veya sünger yataklı ve eksoz susturucusu kullanmaları zorunludur.

30- Cami avluları, abidelerin etrafı, köprü, iskele, istasyon vs. gibi yerlerde, halkın gelip geçtiği yerlerde (oturma yerlerinin dışında oturmak, torba, heybe, denk, küfe, arkalık, tabla vs. gibi şeyleri bırakmak) buraların intizamını bozmak,

31- İnşaatlarda işgalliyeye ödenen tahta perde ile çevrili bölüm dışında herhangi bir iş yapmak, işgalliyeye ödenen bölümde yol ve tretuvarların vassfını bozmak veya tahrip etmek yasaktır.

32- Düğün ve sünnetlerde oluşturulan konvoylarda klakson çalınması yasaktır.

33- Gürültü ölçme/izleme/kontrol monitörü taktırmamış canlı müzik yayını yapan eğlenme yerlerine izin verilmesi yasaktır.

34-Şehrin eski ve yeni anıtlarını en hafif derecede dahil kirletmek, çizmek, bozmak ve zarar verecek davranışlarda bulunmak yasaktır.

35- Tüm işyerlerinin hijyenik koşullara genel anlamda uymaları ve işyerlerini temiz tutmaları zorunludur.

36- Dükkanların caddeye ve sokağa bakan cephelerine öteberi asarak sergilemek yasaktır.

37- İçki içilmesine müsaade edilmeyen işyerlerinde, umuma ait park ve mesire yerlerinde içki içilmesi yasaktır.

38- Mevsim dolayısıyla satışına müsaade edilen kavun, karpuz sergilerinde her ne surette olursa olsun sebze ve meyve satmak yasaktır. Bu sergilerin üzerine çadır bezi ve benzeri bezle veya, hasır gibi şehrin güzelliğini bozacak şekilde örtülmesi, etrafının kapatılması yasaktır. Sergide yeterli miktarda çöpleri toplayacak, ağzı kapalı, boyalı sac veya varilden yapılmış, sızıntı vermeyecek şekilde kap bulundurulması mecburidir. Mevsim sonunda sergideki örtü, enkaz ve artıklarının kaldırılması mecburidir. Aksi takdirde Belediyece kaldırılır ve gerekli işlem yapılır.

39- Belediyece kar hadleri ve azami satış fiyatları tespit edilen maddelerin sebep olmaksızın satıştan imtina edilmesi, kaçınılması saklanması veya satılmış gibi gösterilmesi yasaktır.

40- Yenilecek, içilecek ve bilumum satışa arz edilen malların üzerine cins ve fiyat gösterir etiket koymak özellikle satışa sunulacak yiyecek ve içeceklerin müşteriler tarafından görülebilecek biçimde menü ve fiyatlarını belirtmek mecburidir.

41- Belediyece tayin edilen ve hayvan pazarı kurulan gün ve mahal dışında ve yerlerde kasaplık yapmak ve her nevi hayvan satmak yasaktır. (Kurban bayramında Belediyece tayin edilecek ve trafiği aksatmayacak suretteki yerlerde bu alım satımlara müsaade edilir.) Pazar mahallinde satılan bu hayvanların sağlık durumlarını bildirir sağlık karnesi ile kime ait olduğunu bildirir ilmühaber bulundurulması ve gösterilmesi mecburidir. Satıştan dolayı Belediyece alınması gereken rüsum alınır ve yine hayvan sahibine Belediyece, makbuz verilir; istenildiğinde makbuzun ilgili memura gösterilmesi mecburidir.

42- Belediyeden müsaade almadan veya hayvan sağlık belgesi olmayan ve sirk veya müteferrik hayvanları şehre sokmak veya bunları şehrin içinde bir yerden bir yere götürmek yasaktır.

43- Porsuk çayında motor, kayık ve emsalini Büyükşehir Belediyesinden izinsiz çalıştırmak yasaktır. 15 yaşından aşağı olanlara bu vasıtaları kullandırmak vermek yasaktır. Porsuk çayında çalışan motor ve kayık benzerlerinin ve balıkçıların Gökso köprüsünden regülatör tarafına geçmeleri ve avlanmaları yasaktır. Kayık ve motor çalıştıran şahıslar Belediyenin istediği şekilde iskele yapmaya mecburdurlar. İskele ve su taşıtları içinde içki içmek, çalgı çalmak, oynamak, çıplak vaziyette oturmak veya gezmek yasaktır. Ehliyetli olsalar dahi sarhoş ve alkol almış kimselerin motor, kayık ve benzeri vasıtaları kullanmaları ve kullandırmaları yasaktır. Su taşıtlarının her mevsim zevke uygun boyanması ve numaralandırılması mecburidir. Porsuk çayında çalışacak motor ve kayık miktarı Belediye tarafından tespit edilir.

44- Merkezi teshin tertibatı olan binalarda, kalorifer tesisatı bulunan apartman dairelerinde ve işyerlerinde kış mevsiminin başlaması ile sonuna kadar ve mevsimlerin icabına göre Belediyece ilan edilecek tarihlerde bina sahipleri ve bunları idare edenlerin bina yönetim kurulu başkanlarının kaloriferleri yaktırmaya mecburdurlar. Bütün dairelerde ısı 18-20 santigrattan aşağı olamaz. Dört dairelik apartmanlarda merdiven aydınlatma otomatığı ile kapı açma otomatığının bulunması mecburidir. Bozulması halinde mal sahibi arızayı gidermeye mecburdur.

45- Her türlü binalarda üst kat banyo ve WC sinden alt kata sızıntıya meydan vermek yasaktır,

46- Meskenlerden mağaza, dükkan, imalathane ve binalardan gelip geçenlerin sıhhatine zarar verecek surette kurum, duman çıkarmak yasaktır,

47- Açıkta bulunmasından kirli olarak üretiminden, sonradan kirlenmesinden veya her hangi bir suretle sağlığa zararı dokunacağı Belediye Hekimliği veya tahlil raporu ile anlaşılan gıda maddeleri, içilecek şeyler imha edilir, ayrıca suç zabtı tanzim edilir.

48- Bütün binalar yönetim planını 634 sayılı kat mülkiyet kanununa göre bulundurmamak ve yönetici seçmek zorundadırlar.

49- Her türlü işyerleri ve iş hanları için çeşidi ve türüne göre itfaiyece belirlenecek miktarda yangın söndürme cihazı bulundurmamak ve her 6 ayda periyodik bakımını yaptırmamak mecburiyetindedir.

50- Meydan, yol ve tretuvarlarda herhangi bir kurum veya kişi tarafından yapılacak her türlü tamirat ve hafriyatta lüzumlu emniyet tedbirlerini almak ve geceleri kırmızı ışıkla tehlikeyi belirtmek mecburiyetindedirler.

B- Park Bahçelerde Uygulanacak Kurallar ve Yasaklar

- 1-Ağaçları, fidanları, çiçekleri kopartmak, kesmek, çıkartmak varsa meyvelerini kopartmak,
- 2-Girmesine izin verilen hayvanlara buraları kirlettirmemek, pisliklerini toplamak gerekir, şahıslara ait olup park ve bahçeye girebilecek hayvanların dışkılarını toplatmamak,
- 3-Bu yerlerde bulunan kent mobilyalarını bozmak, kirletmek, yerinden oynatmak, üzerine çizgi çizmek, resim yapmak,
- 4-Bahçe ve parklara kağıt parçası, yemek artığı veya benzeri maddeler atarak kirletmek,
- 5-Havuzlara girmek, suyunu kullanmak veya hayvan sokmak, herhangi bir şey atmak veya hayvanlara zarar vermek çocukların yüzmesine izin vermek,
- 6-Her ne şekilde olursa olsun avlanmak,
- 7-İçki içmek,
- 8-Başkalarını rahatsız edecek şekilde radyo, pikap, teyp gibi müzik aletleri çalmak ve yüksek sesle şarkı söylemek,
- 9-Çamaşır yıkamak, sermek, öteberi temizlemek veya silkelemek,
- 10-Beyanname ve ilan yapıştırmak
- 11-Yaş veya kuru çalı veya odun toplamak,
- 12-İzinsiz sergi kurmak ve her ne surette olursa olsun yiyecek veya içecek satmak.
- 13-Motorlu motorsuz her türlü taşıt araçları ile burada gezmek,
- 14-Bu gibi yerlere umuma açık bulundurulmadıkları zamanlarda girmek,
- 15-Yukarıda sayılmayan, ancak park ve bahçelerin görünümü, düzenini, estetiğini, temizliğini ve halkın istifade etmesini kısıtlayan her türlü davranışlar yasaktır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

İşyerleri, Her Türlü Müessese ve Bütün Binaların Sahipleriyle Burada İkamet Eden ve Çalışanların Uyacağı Belediye Emir ve Yasakları

A- Temizlik İle İlgili Yasaklar

MADDE 8.

- 1- Çöp kabı bulundurmamak, çöp konteynırlarını ateşlemek, ateşli çöp atmak, yanan madde (kül vb.) atarak hasara neden olmak,
- 2- Çöp konteynırlarına taş, toprak, çakıl, kum, moloz, hafriyat vs. gibi inşaat malzemesi koymak,
- 3- Evinde, bahçesinde, müşterek kullanım alanlarında, özel veya kamuya ait alanlarda hurda malzeme, çöp veya çöp benzeri atıkları biriktirerek çevre ve insan sağlığını tehlikeye sokmak,
- 4- Binalardaki, yağmur oluğu, balkon gideri, klima, Lavabo, WC, banyo vb. su akıntı ve sızıntıları ile sokağı kirletmek, yağmur oluklarını tabana kadar indirmemek, diğer apartman sakinlerine ve yoldan gelip-geçenlere zarar vermek, bu zararları önleyici tedbir almamak (Altyapı bağlantılarını yapmamak),
- 5- Halı, kilim, sofra, elektrik süpürgesi torbası, temizlik bezleri paspas vs. silkeleyerek etrafı rahatsız etmek,
- 6- Binaların ve dükkanların yıkanarak temizlenmesi esnasında, kirli ve sabunlu suları yaya kaldırımına veya yollara akıtmak.(Karlı havalarda konut ve işyerlerinin ön cepheleri kullananlarca kardan temizlenecek, kar birikintisi yaya geçişine engel olmayacak şekilde yığılacaktır.)
- 7- Ev veya bahçesinde kedi, köpek vb. evcil hayvan beslerken gerekli tedbirleri almayarak çevresini rahatsız etmek.
- 8- Belediyece belirlenen çöp konteynırlarının yerlerini belediyeye danışmadan değiştirmek,
- 9- Geri dönüşüm; Poşetleme uygulanan cadde ve sokaklarda, araçların geçiş saatinden önce veya sonra çöp poşetlerini sokağa bırakmak,

- 10-** Binalardan alt kat balkonlarına, müşterek kullanım alanlarına, havalandırma boşluklarına, boş arsalar, cadde, sokak ve yaya kaldırımlarına herhangi bir şey atmak, dökmek yasaktır. (Dükân, ev, apartman sahipleri ve içinde oturanlar binalarının önündeki yaya kaldırımlarını temizlemeye mecburdur.)
- 11-** Her türlü eşya naklinde sokakları kirletmek yasaktır. Nakil yapanlar bunun için gerekli olan tedbirleri almaya mecburdurlar.
- 12-** İşyerlerinin genel temizliğine riayet etmemek,
- 13-** Bina ve işyeri girişlerinde kullanılan paspasları; tozunu temizlemek maksadıyla yola atmak.
- 14-** Zorunlu haller dışında gündüzleri hela, lağım, çukur ve fosseptiği açıp temizlemek, taşımak yasaktır. Bu iş gece saat 24.00'den sonra yapılır. Açılmış çukuru muhafaza için engel konulması ve kırmızı lamba yakılması zorunludur. Aniden çöken bu gibi çukurların mal sahibi tarafından, mal sahibi bulunmadığı takdirde kiracısı veya işletmecisi tarafından muhafaza altına alınarak vakit geçirilmeden yaptırılması zorunludur. Temizlenen maddeler cadde ve sokaklara dökülmeyecek şekilde taşınması, boş arsalar, akarsulara vs. yerlere dökülmesi yasaktır.
- 15-** Belediyeye haber vermeden kaldırım bozmak, fosseptik çukur açmak, evinin WC kanalını umumi kanala ve sızdırma kuyularına bağlamak ve akıtmak yasaktır.
- 16-** Herkes çöpünü sızıntı ve koku yapmayacak kova ve benzeri ağzı kapaklı kaplarda poşetli olarak biriktirecektir. Apartman şeklindeki binalar ve diğer müesseselerin sorumluları yeteri kadar çöp varilini Belediyenin göstereceği yere koymaya veya uygun şekilde çöp yeri yaptırmaya zorunludur. Bu gibi yerlerde çöp toplama işlemi tek ve büyük poşetlerde olup, dışarıya ağzı bağlı şekilde bırakılacaktır. Sıcak haldeki kül, çöp ve süprüntü ile ilgili olmayan bilumum cüruf, inşaat malzemesi ve imalat artıkları, ayrıca sıvı ve tehlikeli maddeler çöp kanallarına dökülemez. Çöp toplama saatleri dışında zamansız olarak çöp çıkarılamaz.
- 17-** Çöp ve süprüntü kavramı içine girmeyen, curuf, inşaat malzemeleri, imalat artıkları vs. maddeleri Belediyeye ait çöp imha sahasından başka yere dökmek.
- 18-** Sokak üzerinde halı-kilim yıkamak yasaktır.
- 19-** Balkon, pencere ve teraslardan etrafa rahatsız edici koku yaymak ve buraları kirletmek, pis su dökmek yasaktır.
- 20-** Duvarlar ve kapıların vs. boyandığı vakit gelip geçenlerin üzerlerini kirletilmemesi için lüzumlu koruyucu tedbirleri almak zorundadır,
- 21-** Bina yüzeyleri yıkanırken veya kaldırımlarda temizlik yapılırken gelip geçenlerin üstlerini kirletmek, (temizlik saat 24.00-08.00 arasında gürültü çıkarmadan yapılacaktır.)
- 22-** Ön balkon ve pencerelerine kurutmak ve havalandırmak maksadı ile çamaşır vs. asmak,
- 23-** Porsuk çayını ve akarsuları her ne surette olursa olsun kirletmek, balık tutmak ve balıklara zarar vermek,
- 24-** Dükkan ve binalardan sokağa duman ve koku yaymak cadde ve sokaklarda mangal veya ateş yakmak yasaktır.
- 25-** Bahçe ve arsalarından cadde ve sokaklara doğru uzanan ağaç dalları sahipleri tarafından gerekli önlemler alınarak budanacaktır.
- 26-** Cadde ve sokaklardaki kanalizasyonlara ait bacalara ve ızgaralara fena koku veren gaz yayan sıvıları, kaynar kirli suları, asitli suları, ızgaraları kaldırarak, kanalı tıkayacak şekilde akıtmak yasaktır. Cadde ve sokak kenarındaki bordür taşlarını, ızgara kapaklarını kırmak veya sökmek yasaktır. (Kıran veya bozanlara bedelleri % 100 fazlasıyla ödettilir.)
- 27-** Binalardan ve bahçelerden etraf sakinlerine ve gelip geçenlere zarar verecek şekilde toz yaymak yasaktır. Bina yıkan veya yapan şahıslar etrafa toz yaymamak ve gelip geçenlerin emniyet ve sağlığı bozmamak için her türlü önlemi almak zorundadır.

B- Nizam ve İntizamla İlgili Yasaklar

MADDE 9.

1- Binaların meydan, cadde veya sokağa bakan balkon, teras veya cephelerine görüntü kirliliğine sebebiyet verecek, şehir estetiğini bozacak veya tehlike yaratacak nitelikte her türlü malzeme, eşya vb. koymak veya asmak.

2- Binaların ortak kullanım alanlarını, kat malikleri kurulundan izin almadan her ne şekilde olursa olsun kullanmak veya işgal etmek,

3- Mesken ve işyerlerinin cadde veya sokağa bakan cephelerine konulan tente, saçak veya siperlerin emsallerinden geniş; yükseklikleri ise 2.50 metreden az olamaz.(Belediye bu tip uygulamalar için standart ihdas edebilir).

4- Mesken ve işyerlerinin sokağa bakan cephelerine izinsiz sundurma, tente, güneşlik yapmak,

5- Bina altlarındaki ticarethanelerin ön ve yan çekme mesafeleri (müşterek kullanım alanları) kat maliklerinden muvafakat name alarak ve Belediye Başkanlığından izin alınıp geçici olarak işgal edilebilir.

6- Açığa; fena koku neşrecek ve etrafı kirletecek deri, gübre, paçavra, vs. sermek, dökmek ve kurutmak yasaktır.

C- 5393 Sayılı Belediye Kanunu'nun 15. inci maddesinin (c) fıkrasına göre Belediye tarafından verilen izin ve ruhsatlara ait hükümler.

MADDE 10.

1- Yetkili idarelerden usulüne uygun olarak işyeri açma ve çalışma ruhsatı alınmadan işyeri açılmaz ve çalıştırılmaz. İşyerlerine bu Yönetmelikte belirtilen yetkili idareler dışında diğer kamu kurum ve kuruluşları ile ilgili meslek kuruluşları tarafından özel mevzuatına göre verilen izinler ile tescil ve benzeri işlemler bu Yönetmelik hükümlerine göre ruhsat alma mükellefiyetini ortadan kaldırmaz. İşyeri açma ve çalışma ruhsatı alınmadan açılan işyerleri yetkili idareler tarafından kapatılır. (2007/11882 Sayılı Karar ile değişik 2005/9207 Sayılı Yönetmelik m.6)

2- Adresi ve işleticisi aynı olan ve birbirini tamamlayan birden fazla faaliyet konusu bulunan işyerlerine, ana faaliyet dalı esas alınarak tek ruhsat düzenlenir. Tali faaliyet konuları ruhsatta ayrıca belirtilir.

3- Aynı adreste bulunsa bile ana faaliyet konusu veya işletmecisi farklı olan işyerlerine ayrı ayrı ruhsat düzenlenir.

4- İşyerlerinin depo olarak kullandıkları yerler, işyeri açma ve çalışma ruhsatında gösterilir.

5- Ruhsatın verilmesinden sonra yetkili idare tarafından yapılacak denetim sonucunda toplum ve çevre sağlığı açısından zararlı olan işletmelerin faaliyeti, noksanlıklar ve aykırılıklar giderilinceye kadar derhal durdurulur.

6- Sıhhi ve gayrisıhhi müesseselerde yetkili idarenin izni olmadan kirlilik yükünü artıracak herhangi bir değişiklik ve ilâve yapılamaz.

7- Sıhhi ve gayrisıhhi müesseselerde işletmenin faaliyet alanının değişmesi durumunda yeniden ruhsat alınması zorunludur.

8- Sıhhi ve gayrisıhhi müesseselerin sahibinin değişmesi durumunda faaliyet alanı aynı kalmak şartı ile dosyadaki mevcut bilgi ve belgeler esas alınmak suretiyle yeni malik adına ruhsat düzenlenir.

9- Sıhhi ve gayrisıhhi müesseselerin yeniden sınıflandırılması veya işyerinde yapılan bir değişiklik neticesinde bir alt sınıfa geçen işyerlerinin yeniden ruhsat alması gerekmez. Ancak sıhhi ve gayrisıhhi müesseselerin yeniden sınıflandırılmasında yapılan değişiklik neticesinde üst sınıfa geçmiş olan işyerlerinin bir yıl içinde yeni sınıfa göre açılma ruhsatı alması zorunludur.

10- Çalışma ruhsatı verilen her kuruluşun işvereni, iş yerinin ismi ve yaptığı işin çeşidi, Sosyal Hizmetler İl Müdürlüğüne, iş kur'a, Sosyal Güvenlik Kurumuna, Ticaret ve Sanayi İl Müdürlüğüne, Ticaret Odasına bir ay içinde bildirilir.

D- Belediye Tarafından Verilen İzin ve Ruhsatlarla İlgili Yasaklar

MADDE 11.

- 1-** İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatını görülebilecek yere asmamak,
- 2-** İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatında belirtilen faaliyet konusu veya alan dışında faaliyet göstermek,
- 3-** Hizmetin icap ettirdiği şekilde iş kıyafeti giymemek,
- 4-** İşyerinde kullanılan malzeme, araç ve gereçlerin temizlik ve bakımını yapmamak,
- 5-** Hafta sonu, Tatil Günlerinde Çalışma Ruhsatını beyan etmemek,
- 6-** Hafta Sonu Çalışma Ruhsatını zamanında vize ettirmemek,
- 7-** Hafta Tatilinden muaf olup faydalanmak isteyen işyerleri bu konuda izin almak zorundadır.
- 8-** Uygulama esnasında kanun, tüzük ve yönetmeliklerde bulunan yaptırımlara riayet etmemek yasaktır.
- 9-** Bakkal, market, süpermarket, şekerçi, tatlıcı, pastacı, ekmeççi, aşçı, lokantacı, kebabçı, soğuk yemekçiler, kahveci, ocakçı, kurukahveci, kasap, manav, sebzeçi, buz fabrikası çalışanları, yemek fabrikaları vb. gıda imalat ve satışı yapan yerlerin fiilen çalışan işyeri sahibi ve işçileri ile beraber kalfaları; berber, kuaför, güzellik salonları, otel, pansiyon, bekar evleri, barlar, pavyonlar ve genel evleri çalışanları, müstahdemleri ve garsonları sağlık muayene cüzdanı almaya mecbur oldukları gibi, belirlenen tarihlerde İl Sağlık Müdürlüğü'nde doktor muayenesi ve portör muayenesi yaptırmak zorundadırlar.
- 10-** Sağlık muayene cüzdanı bulunmayanlara (her işçi için ayrı ayrı) cezai işlem uygulanır.
- 11-** Bütün işyerlerinde, ecza dolabı ve yapılan teftişlerin sonuçlarını ve tespit edilen noksanları yazmaya mahsus belediyece onaylanmış bir teftiş defteri bulunması mecburidir.
- 12-** İşyerleri, Devletin veya diğer kuruluşların kullandıkları ad ve unvanlar ile toplum değerlerine aykırı düşecek ad ve unvanları, kelime ve deyimleri kullanamazlar.
- 13-** Bütün işyerleri Belediye Encümeni tarafından belirlenen işyeri açılış ve kapanış saatlerine uymak zorundadır.
- 14-** Bütün işyerleri yangına karşı gerekli önlemleri almak, yeteri kadar yangın söndürme cihazı bulundurmak ve bu cihazların periyodik kontrollerini yaptırmakla yükümlüdür.
- 15-** Yetkili idareler, işyeri açma ve çalışma ruhsatının verilmesinden sonra yapacakları denetimlerde belirlenen şartların korunup korunmadığını kontrol ederler.
- 16- Tutanak imzalamaktan imtina edilmesi:** Denetim, ön araştırma ve soruşturmalarda, numune alma ve mühürlemeye ilişkin tutanakların düzenlenmesi sırasında ilgili gerçek kişinin veya tüzel kişinin sorumlu yetkilisinin veya bunların vekilinin yerinde bulunmaması veya tutanağı imzalamaktan imtina etmesi durumunda, düzenlenen tutanak denetim yapmakla görevli personel tarafından imzalanarak bir sureti ilgiliye verilir. İlgililerin sureti almaktan imtina etmesi veya herhangi bir ilgili bulunmaması durumunda tutanak, 11/2/1959 tarihli ve 7201 sayılı Tebligat Kanunu hükümleri uyarınca tebliğ edilir.

E- 4077 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanun ile ilgili Emir ve Yasaklar

MADDE 12.

- 1-** Perakende satışa arz edilen ürünlerin veya ambalajlarının yahut kaplarının üzerine kolaylıkla görülebilir, okunabilir şekilde o ürünle ilgili tüm vergiler dâhil fiyat, üretim yeri ve ayrıncı özelliklerini içeren etiket konulması, etiket konulması mümkün olmayan hallerde aynı bilgileri kapsayan listelerin görülebilecek şekilde uygun yerlere asılması zorunludur.
- 2-** Hizmetlerin tarife ve fiyatlarını gösteren listeler de birinci fıkraya göre düzenlenerek asılır.
- 3-** Etiket, fiyat ve tarife listelerinde belirtilen fiyat ile kasa fiyatı arasında fark olması durumunda tüketici lehine olan fiyat üzerinden satış yapılır.

4- Fiyatı; Bakanlar Kurulu, kamu kurum ve kuruluşları veya kamu kurumu niteliğinde meslek kuruluşları tarafından belirlenen mal veya hizmetlerin, belirlenen fiyatın üzerinde bir fiyatla satışa sunulması yasaktır.

5- Bakanlık, etiket ve tarife listelerinin şeklini, içeriğini, usul ve esaslarını bir yönetmelikle düzenler. Bakanlık ve belediyeler, bu madde hükümlerinin uygulanması ve izlenmesine ilişkin işleri yürütmekle ayrı ayrı görevlidirler.

F- İmar Uygulamaları İle İlgili Emir ve Yasaklar

MADDE 13.

1- 3194 Sayılı İmar Kanunundaki Zabıta ile ilgili iş ve yetkilerin kullanılması,

2- 3194 Sayılı Kanunun ilgili maddeleri ile ilgili işlemlerin yapılması,

3- Ruhsatlı binalarda İşçi Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğüne uygun olarak gerekli emniyet tedbirlerinin alınmasının sağlanması.

4- Ruhsatlı ve yeni yapılan binaların, cephelerinin inşaat sundurmalarının, yola, caddeye ve insanlara zarar vermeyecek şekilde kapatılmasının sağlanması.

5- İmar Kanunu ile ilgili tebligatların ve yaptırımların sağlanması,

6- Su kaynaklarının korunması ve halk sağlığı için şehir içinde habersiz sondaj yapılmasının önlenmesi, yapanlar hakkında cezai işlem uygulanması.

7- Belediye ve mücavir alan sınırları içinde, güvenlik tedbirleri alınması gerekli görülen arsaların çevrilmesinin sağlanması gerekir.

8- Yıkılacak ve yeni yapılacak binaların tüm çevresi tahta perde ile kapanacaktır.

9- Yıkımlarda; Binalar zemine kadar mutlak suretle yıkılmış olacak arsada hiçbir şekilde yıkım artığı, moloz bırakılmayacak, zemin düzgün satıh haline getirilecektir.

10- Arsanın etrafı tahta veya benzeri, perde ile çevrilecek, tahta perde badana veya boya ile boyanacaktır. Yıkım artığı ve molozlar uyarıya rağmen kaldırılmadığı takdirde Belediyece kaldırılacak, bedeli %20 fazlasıyla ilgililerden tahsil edilecektir.

11- Bu gibi yerlerde kurulacak iskeleler, çevrilecek tahta perdeler, yapılacak hafriyat, her türlü inşaat ve yapı tertibatı gelip geçenlere, yollara, yollardaki araçlara, su kanallarına, yer altında ve havadaki nakil hatlarına zarar vermeyecektir.

12- İnşaatlarda kaldırım işgaline izin verilmiş olsa dahi, kaba inşaat ve ince sıva bittikten sonra kaldırım işgali tamamen kaldırılacaktır.

13- Yapılarda kullanılacak malzemelerin, sokaklarda işlenmesi ve bunların gelip geçenleri rahatsız edecek şekilde taşınması yasaktır.

14- Kum, kireç ve bunun gibi malzemeler doğrudan doğruya yapı alanına dökülecektir. İzinsiz dışarıya dökülmeleri ve yol üzerine yıkılmaları yasaktır.

15- Yapı ve arsalarda gelip geçenlere veya yollara zarar verebilecek çöküntü, yıkıntı veya bunların olacağını gösteren bir belirti olması halinde, mahsurun derhal önüne geçmeye ve bu iş bitinceye kadar çevrede ikaz edecek bir işaret bulundurulup, geçenleri uyarmaya arsa ve yapı sahipleri ile içinde oturanlar yükümlüdür.

16- Yanan yapılar enkazlarını kaldırmak, yanmayan yerlerin tehlikelerini gidermek, kuyu, mahzen, sarnıç gibi çukurların üstlerini kapatmak, arsaları temizlemek ve çevirmek gibi gerekli işlemleri sahipleri tarafından yaptırılmak zorundadır.

17- Yollarda ve meydanlarda Belediyenin izni olmadan baca açmak ve her ne maksatla olursa olsun yeri kazmak yasaktır. Bu gibi işlerin yolların en tenha olduğu zamanlarda yapılması ve bir gecede bitirilmesi mümkün olmayan durumlarda gündüzleri işaretlenmesi, geceleri de ışıklandırılması zorunludur.

18- Telefon, elektrik doğalgaz, su idareleri ve taşıt aracı işleten kurumlar, inşa ve onarım gibi yollarda yapacakları işlerde sözleşmenin hükümlerine yapılacak tebligata ve yönetmelik hükümlerine uyacaklardır.

19- Yapılarda geceleyin, hafta sonu ve tatil günlerinde çalışmak iş yasasına uymak ve Belediyeden izin almakla mümkündür.

20- Yeni yapılan inşaatlarda, inşaatla ilgili (ruhsat tarihi, ada, parsel nosu, inşaat sahibi, proje müellifleri vb.) bilgiler görünecek şekilde yazılmış bir levha ile uygun yere konulmak zorundadır.

G- Görüntü Kirliliği ile İlgili Yasaklar

MADDE 14.

1- Gerçek ve tüzel kişilerin, kentin doğal ve kültürel değerlerini korumayarak, peyzaj bozucu, görsel kirlilik yaratıcı faaliyetlerde bulunmaları,

2- Tıbbi atıkların torbaya konulmayarak gelişigüzel depolanması ve çevreye atılması,

3- Sağlık merkezlerinde kontemine (mikrop bulaşmış nesne) iğne kutusuna atılması gereken cam pastör pipeti, lamel ve kırılmış diğer cam atıkları, bistüri, iğne içeren diğer kesicileri, enjektör iğnelerini, batma, delme, sıyrık ve yaralanmalara neden olabilecek atıkları kontemine kutusuna atmayarak gelişigüzel yere bırakmak,

4- Tıbbi atık kapları, taşıma araçları ve tıbbi atık konteynırları üzerine, gelişigüzel yazı yazmak, afiş yapıştırmak,

5- Belediyenin belirlediği ilan-reklâm panoları, billboardları vb. harici yerlere, izinsiz her türlü yazı yazmak, afiş, ilan yapıştırmak, tabela asmak,

6- Şehir içerisinde yanıcı, patlayıcı madde taşıyan araçların park edilmesi veya doldurma boşaltma yapması,

7- Mağaza ve işyerlerinin astıkları levhaların uygulanma şekilleri; “Tepebaşı Belediyesi Reklam, İlan ve Tanıtım Yönetmeliğinin 7. Maddesinde” belirtilen esaslar doğrultusunda olmalıdır. Belediyece bu konularda yapılacak yeni düzenlemelere de uymak zorunludur.

8- Eskişehir Valiliği ya da Büyükşehir Belediye Başkanlığı, Kamu Kurumları ve İlçe Belediyeler ile Üniversite etkinlikleri içeren bez veya vinily pankart/afişlerin dışında bez yada vinily pankart/afiş asılamaz.

9- Umuma açık yerlerde dağıtılacak el ilanları ve araçla yapılacak ilanlar Büyükşehir Belediyesinin iznine tabidir. İzinsiz olarak ilan yapılamaz ve dağıtılamaz.

10- Yüksek sesle bağırarak ve ses yükseltici araçlarla yada durarak satış, reklam, ilan yapmak ve müşteri çekmek için bağırıp çağırmak, klakson çalmak yasaktır.

H- Huzur, Sükûn, Sağlık, Emniyet ve Selamete İlgili Yasaklar

MADDE 15.

1- Dükkân ve binaların sokak üzerindeki yüzlerine, bina sakinlerini rahatsız edecek şekilde dikey olarak ilan ve reklâm amaçlı tabela asmak, tabelaları dükkân ve işyerlerinin kapı üstlerine belirlenen standartlarda yatay olarak monte etmemek, .3 m. yükseklikten az perde, saçak, siper yapmak, tretuvarların üzerine her çeşit işaret levhası, reklâm panoları dikmek-bırakmak ve bahçelerden sarkan ağaç dallarının 3 m. den aşağı sarkmasına meydan vermek.

2- Yol, meydan, pazar, iskele ve köprü gibi umuma mahsus yerler ile işhanları, pasajlar ve toplu dükkânların bulunduğu çarşılar gibi umumi yerlerin giriş-çıkış, koridorlar, merdiven ve merdiven sahanlıkları gibi ortak kullanım alanlarını dükkân ihdası veya seyyar satıcı ikamesi suretiyle veya herhangi bir şekil ve maksatla işgal etmek,

3- Büyük tonajlı kamyon ve tırların sokak aralarına park etmeleri,

4- Sokakta gezdirilen ev hayvanlarını tasmaşız gezdirmek, tehlike arz eden hayvanları (Pitbull, Bull-terrier, Kangal v.b) tasmaşız ve ağızlıksız gezdirmek, böyle hayvanları vatandaşların yoğun olarak bulunduğu cadde, sokak, bulvar, park, sinema, konferans salonları, tiyatro, toplu taşıma araçları, okul gibi yerlere sokmak, aşısız ve kayıtsız hayvan bulundurmamak, sahipli köpekleri kısırlaştırmamak, üretimi ve satışı yasak olan hayvanların

(Pitbull, Bull-terrier) üretim pazarlamasını yapmak, hayvanları dövüştürmek, sokaklara terk etmek,

5- Her türlü tamirat yapma, nakliye, taşıma ve boşaltma işlerinde saat 08.00'den (Pazar günleri saat 10.00) evvel ve gece saat 21.00 den sonra gürültü çıkarmak.

6- Boş arsaların cadde veya sokaklara bakan yüzeylerini duvar veya paravanla çevirmemek.

7- Halkımızın vicdani ve dini duygularını suiistimal ederek (dilencilik yapmak, ışık ve kavşaklarda mendil, çiçek, çiklet vb. ürün satmak, cam silmek) haksız kazanç elde etmek, 5326 Sayılı Kabahatler Kanunu'nun ilgili hükümlerine göre işlem yapılır)

8- Otobüs duraklarının önlerine araç park etmek,

9- Tıbbi atıkları evsel atıklarla birlikte toplamak,

10- Tıbbi atık üreticilerinin yükümlülüklerini yerine getirmemesi,

11- Yerleşim yerlerindeki arsalarda bulunan sarnıç, kuyu, mahzen gibi çukurların üstünü açık bulundurmak, tarla, bağ ve bahçelerde bulunan kuyularda, içlerine insan ve hayvan düşmesine engel olacak şekilde güvenlik önlemlerini almamak,

12- Belediyemiz sınırları içerisinde bulunan cadde, sokak ve yollarda bulunan trafik levhalarına riayet etmemek,

13- Karayolu kenarındaki işyerleri için karayolu trafik güvenliğini sağlamamak,

14- Engellilerin işyerine giriş ve çıkışları için gereken kolaylaştırıcı tedbirleri almamak.

15- Her türlü taşıt araçlarıyla seyir halinde iken bilerek veya kasten vatandaşlar üzerine su, çamur vb. sıçratmak yasaktır.

I- Hava Kirliliği ile İlgili Yasaklar

MADDE 16.

1- İl Mahalli Çevre Kurulu Kararlarına uymamak, (Isınmadan kaynaklanan hava kirliliğinin kontrolü amacıyla),

2- Bina ısıtma sistemlerinde (kalorifer) kullanmak üzere açık kömür ve düşük kaliteli kömür yakmak, bu tür kömürleri depolamak ve satmak,

3- Hava kirliliği yönünden standartlara aykırı emisyonu neden olan maddelerin (evsel atık, naylon, tezek, kablo, tekstil atıkları, boya atıkları, tıbbi atıklar, kömür torbaları, kauçuk, yağ, vb.) mesken ve işyerlerinde yakılması, (Bu cezai sorumluluk, toplu ısıtılan konutlar ve işyerlerinde yöneticiye, ferdi ısıtılan konutlarda ise konutu veya işyerini kullanana verilir.)

4- Kullanılan yakıtların menşei belgesinin, analiz raporunun, irsaliye ve faturasının kontrol için istendiğinde ibraz edilmemesi,

5- Kaloriferlerin (katı yakıtlı) ateşçi ehliyet belgesi olmayan kişilerce yakılması,

6- Fanlı ve stok erli kazanı olan binaların baca filtresi yaptırmaması,

7-Kaloriferli binaların apartman sahipleri ve yöneticilerinin kalorifer kazan kontrollerini ve bakımlarını sürekli yapmamaları ve bacalarını her yıl temizletmemeleri,

8-Kalorifer kazanlarının alev ve duman borularının haftada en az iki kez temizlenmemesi,

9- Bacalarından kötü koku (Emisyon) çıkan ve gerekli önlemleri uyarıldığı halde almayan bina, site, iş hanı yönetimleri, işyeri ve apartman sahipleri ile yakmadan sorumlu kişilerin kurallara uymaması,

10- Meskenlerden, dükkânlardan, mağazalardan, imalathanelerden ve diğer binalardan, komşularına ve civarından geçenlerin sağlığına zarar verecek surette duman, toz, koku vb. çıkartmak yasaktır.

J- Gürültü Kirliliği İle İlgili Yasaklar

MADDE 17.

1- Kişilerin huzur ve sükûnunu, beden ve ruh sağlığını bozacak şekilde belirlenen standartlar üzerinde hoşnutsuzluğa meydan verecek derecede bağırıp, çağırarak ve her türlü gürültü

çıkarmak, fabrika, atölye, işyeri, eğlence yeri, hizmet binaları, konutlar ve ulaşım araçlarında gürültünün asgariye indirilmesi için gerekli önlemlerin alınmaması,

2- Belediyemiz sınırları içinde, ses yükselticisi gibi (anons sistemleri) araçlar kullanılarak ve darbeli düzenli veya düzensiz sesler çıkararak propaganda, reklâm, duyuru, tanıtım ve satış yapılması, (Bu durumlarda ses cihazları müsadere edilir)

3- Motorlu araç ve motosikletlerin üzerinde bulunan susturucu ve ses giderici parçaların çıkarılması, çalışmaz hale getirilmesi,

4- Motorlu araç, motosiklet, korna veya ses çıkaran başka bir cihazın gürültüye neden olacak şekilde açılarak çevreye rahatsızlık verilmesi,

5- Radyo, TV, müzik seti ve her türlü müzik aletlerinin, kapalı ve kamuya açık alanlarda halkı rahatsız edecek şekilde kullanılması,

6- Bina içi ve dışı dâhil olmak üzere konut alanlarında ve diğer gürültüye duyarlı alanlarda mekanik veya motorlu dikiş makinesi, matkap, testere, öğütücü, çim biçme makinesi, koşu bandı vb. araçların 19:00 – 08:00 saatleri arasında çalıştırılması veya çalıştırılmasına izin verilmesi,

7- Parlayıcı, patlayıcı, maytap vb. şeyleri kullanmak, ateşlemek gibi benzeri faaliyetlerin kamuya açık alanlarda, yollarda ve oturma alanlarında yapılması,

8- Siren, düdük vb. olağanüstü durum aletlerinin kasten halkı rahatsız edecek şekilde çalıştırılması,

9- Yerleşim alanı içerisinde gürültüye duyarlı faaliyet alanlarının (İbadethane, Hastane, Sağlık Merkezleri, Okul vb.) yakınında bitişiğinde, alt ve üstündeki alanlarda açık hava aktivitelerinin, mülki amirlerce belirlenen saatlerin dışında ve halkı rahatsız edecek ölçüde gerçekleştirilmesi,

10- Yerleşim alanı içerisinde, İş makinelerinin (Kepçe, Kazıcı, Yükleyici, Ekskavatör, Betonier, Kompresör gibi araçların) halkı rahatsız edecek şekilde (Hafta İçi 08:00 – 19:00, Hafta Sonu 09:00-19:00) saatleri dışında çalıştırılması yasaktır.

K- Toprak, Hafriyat Toprağı, İnşaat ve Yıkıntı Atıklarının Kirliliği ile İlgili Yasaklar;

MADDE 18.

1- Hafriyat toprağı ile inşaat yıkıntı atıklarının karıştırılması, atık üreticileri tarafından, bu tür atıkların çevre ve insan sağlığına verebileceği zararlı etkilerin azaltılması için gerekli tedbirlerin alınmaması,

2- Konut, bina, köprü, yol vb. alt ve üst yapıların tamirâtı, tadilatı, yenilenmesi, yapımı, yıkımı veya doğal bir afet sonucunda ortaya çıkan hafriyat, inşaat kalıntısı, moloz vb. atıkları, akarsu yataklarına ve kenarlarına, belediyenin belirlediği moloz, inşaat, hafriyat sahası dışına atmak, dökmek, boşaltmak ve taşımak,

3- Hafriyat toprağının çıkartılması sırasında gürültü ve görüntü kirliliği ile toz emisyonlarını azaltacak tedbirleri almamak ve faaliyet alanı çevresini kapatmamak,

4- Hafriyat toprağı, yıkıntı ve moloz nakliyesi sırasında gerekli önlemleri almamak, nakliye sırasında yolları kirletmek, kamu mallarına (yaya kaldırımı, asfalt vb.) zarar vermek, üretilen hafriyat toprağı ve inşaat/yıkıntı atıklarını, taşıma izni almış nakliye araçları ile depolama sahasına dökmemek,

5- Hazır beton taşıyan araçlarla hazne içindeki harç (beton) kalıntılarını gelişi güzel alanlara boşaltmak yasaktır.

L- Su Kaynaklarının Kirliliği ile İlgili Yasaklar

MADDE 19.

1- Her türlü atık suyun kanalizasyon şebekesine bağlanmaması,

2- Vidanjör, seyyar tuvalet veya benzeri bir taşıma aracı ile taşınan fosseptik ve diğer endüstriyel atık suların arıtma yapılmaksızın alıcı ortama (açık alana) verilmesi,

- 3- Evsel ve endüstriyel nitelikli atık suların alıcı ortama deşarjlarında, uyulması gereken kurallara uymayarak deşarj standartlarını ihmal etmek,
- 4- Şehir içinden geçen derelere uygunsuz atık su deşarjı ve katı atık atılması,
- 5- Deşarj izin belgesi almadan kanalizasyon ve su şebeke bağlantısı yapmak,
- 6- Kanalizasyon şebekesi bağlantısı olmayan yerlerdeki fosseptik kuyularının taşmasına, koku yapmasına, buralarda sinek vb. haşere üremesine meydan verilmesi.
- 7- Yağmur suyu drenaj hatlarına, kanalizasyon ve atık su tahliye kanallarının bağlanması yasaktır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Mezarlıklar;

MADDE 20.

- 1- Sarhoşlar, dilenciler, seyyar satıcılar ve yanlarında velisi bulunmayan küçük çocukların mezarlığa girmeleri,
- 2- Köpek, inek, keçi, koyun vb. hayvanları mezarlıklarda gezdirmek ve burada otlatmak,
- 3- Defin ruhsatı olmadan defin yapmak ve güneş battıktan sonra mezarlıklara girmek,.
- 4- Mezarlıklarda belediyeden izin almadan tadilat ve tamirat yapmak,
- 5- Mezarlıklarda izinsiz türbe yapılması veya türbe yapılırken mezar yeri sınırları dışına taşılması ve izinsiz ağaç dikilmesi,
- 6- Mezarlıkta türbe, mezar taşı ve mezar yapan ustalar ve vatandaşların, inşaat atıklarını açıkta bırakması,
- 7- Mezarlıkları çeviren duvar, parmaklık vb. gibi engellere çıkmak ve tırmanmak, mezarların üzerine çıkmak veya oturmak, çiçek, fidan, ağaç veya herhangi bir bitkiyi koparmak, sökmek, mezarlar üzerine konmuş eşya ve işaretleri kaldırmak, yerlerini değiştirmek, mevcut yollar haricinde gezinmek, her ne olursa olsun ziyaretçilerin huzur ve sükûnlarını ihlal etmek, mezarlıklara zarar vermek ve ölümlere karşı saygısızlık gösterecek hareketlerde bulunmak yasaktır.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Taşıma İle İlgili Emir ve Yasaklar

MADDE 21.

Eskişehir Tepebaşı Belediyesi sınırları içersinde aşağıda sayılan eylem ve davranışlarda bulunmak yasaktır.

- 1- 2918 Sayılı Karayolları Trafik kanunu, Taşıma Kanunu ve 237 Sayılı Taşıt Kanunu'nun ve 5393 sayılı Belediye Kanunu'nun belediyelere verdiği yetkilerle ilgili düzenlemelerin araç sürücülerini tarafından yerine getirilmemesi,
- 2- Trafiği aksatacak şekilde ağır seyretmek,
- 3- Trafiği tehlikeye sokacak şekilde hızlı seyretmek,
- 4- Müzik açmak.
- 5- Yaya kaldırımlarında ve yürünen diğer yerlerde tamamı veya bir kısmı yerde sürüklenmek suretiyle eşya ile keskin, sivri uçlu ve etrafı boyayacak maddelerin taşınması yasaktır.
- 6- Şehir içerisinde seyir eden tüm taşıt araçlarının tedbirsizlik, dikkatsizlik veya kasıtlı olarak yollardaki su birikintileri, çamurları yaya yollarında veya tretuvarlardan geçmekte olan şahıslar üzerine sıçratmaları yasaktır.
- 7- Cadde, bulvar, meydan, taksi durakları vs. yerlerde araçların yıkanması yasaktır.
- 8- Şehir içerisinde seyir eden tüm taşıt araçlarının eksozlarından hava kirliliğine sebebiyet verecek şekilde kirli duman çıkarmaları ve bozuk eksoz ile trafiğe çıkılması yasaktır.
- 9- Araçların maksat dışı ve aşırı gürültüye sebep vererek klakson çalması yasaktır.

- 10-** Araçların üzerine, izin alınmadan ve reklam vergisi ödenmeden ilan yapıştırılmak, asmak ve yazı yazmak yasaktır.
- 11-** Demir tekerlekli araçlar ile tornet ve el arabalarının Belediyece izin verilen yerlerin dışında (dahili arazi) şehir içi cadde ve pazar yerlerinde kullanılması yasaktır.
- 12-** Hayvanla çekilen binek ve yük arabalarına hayvan pisliğinin yere düşmesini önlemek için özel torbalar takılması ayrıca dökülen hayvan pisliğinin temizlenmesi için kova, faraş ve süpürge bulundurulması ve dışkılarının bunlarla temizlenip, toplanması zorunludur.
- 13-** Hayvanlara eziyet edilmesi, canlı kümes hayvanların ayaklarından bağlı ve aşağıya sarkıtılmış olarak taşınmaları kafesle nakledilirken kafeslerin sınıksız doldurulmaları, binek ve yük hayvanlarının dövülmesi, hayvan oynatılması, dövüştürülmesi, açıkça teşhir edilmesi yasaktır.
- 14-** Her türlü yükleme, taşıma ve boşaltma işleri halkı rahatsız etmeyecek ve çevreye zarar vermeyecek şekilde yapılacaktır. Bu işlemler yapılırken cadde ve sokaklar uzun süre işgal edilmeyecek, işlem bittikten sonra buraları temiz bırakılacaktır.
- 15-** Yükleme, taşıma ve boşaltmada temizliğe mutlaka uyulacaktır. Yiyecek ve içecek maddeleri niteliği Belediye tarafından belirtilen araçlarla taşınacaktır. Sulu maddelerin taşınacağı kaplar sızıntı ve döküntüye izin vermeyecek şekilde olacaktır. Yükleme, taşıma ve boşaltma işlerinden sonra etrafa saçılan malzeme temizlenecektir.
- 16-** Mağaza ve depolara ait ticaret eşyasının boşaltılması için sokağın geçici işgali halinde en kısa zamanda cadde ve sokağın işgalden arındırılması mecburi olup, bu gibi işlerin yolun işlek zamanında değil diğer zamanlarda Belediyeden izin alınmak suretiyle yapılması zorunludur.
- 17-** Cadde, meydan ve sokaklarda at ve merkep gibi hayvanlar sırtından yük taşımak yasaktır.
- 18-** Belediyece tespit edilecek, yer, alan ve günlerde kurulacak oto ve diğer alım-satım pazarlarında mallarını teşhir etmek ve satmak amacıyla getirilenler, ilan edilen tarifeye göre belediyeye ücret ödemek zorundadırlar.
- 19-** Yaya yolları üzerinde yayaların hareketlerini zorlaştıran veya tehlikeye düşüren, gelip geçmeyi engelleyen herhangi bir engel veya motorlu, motorsuz taşıtların çok kısa bir süre için dahi olsa bırakılması yasaktır.
- 20-** Araçlar yada sabit tesisler üzerine monte edilmiş her çeşit sesli yayın araçlarıyla reklamlarla satış yapılamaz, ana seyrüsefer yollarda, meydanlarda genel taşıt araçlarında gezici çalgıcılık ve satıcılık yapmak,
- 21-** Gündüz ve gece durak harici cadde, sokak, umum meydan yada yaya yollarında ticarethane önlerinde yada tamir maksadı ile yaya yolu, cadde ve sokaklarda motorlu ve motorsuz nakil aracı bırakmak yasaktır.
- 22-** Taksi durakları en az sekiz adet araba park edebilecek alana sahip olacaktır.
- 23-** İşletme yazıhanesinde çöp kutusu, tuvalet ve lavabo ile ayrıca bir ecza dolabı olacaktır.
- 24-** Park alanının tabanı beton, asfalt gibi etrafın kirlenmesine neden olmayacak bir madde ile kaplanacak ve birikinti sular toplama rögarlarına verilecektir.

ALTINCI BÖLÜM

YENİLECEK VE İÇİLECEK ÜRÜN İMAL EDİLEN VE SATILAN YERLERE AİT GENEL HÜKÜMLER

MADDE 22. Yenilen ve içilen her türlü gıda maddelerini imal etmek ve satmak veya depo etmek için açılacak yerler, bu amaçla kullanılmaya elverişli olup olmadığı ve çevresindekiler için bir mahzuru bulunup bulunmadığı hakkında Belediyece yapılacak sıhhi, fenni ve idari kontrolden sonra verilecek izne tabidirler.

MADEE 23.

1) 634 sayılı Kat Mülkiyeti Kanunu kapsamına giren gayrimenkullerin, tapu kütüğünde mesken olarak gösterilen bağımsız bölümlerinde fırın, lokanta, pastane, süthane gibi gıda ve beslenme yerleri; imalathane, dükkân, çarşı gibi işyerlerinin açılması hususunda kat maliklerinin oy birliği ile karar alması gerekmektedir.

2) Özel yapı şeklini gerektiren ekmek fırını için yapı kullanma izin belgesinin alınmış olması gerekir.

MADDE 24. Sıhhi şartları bozuk olan yerlerde kirli işlerde çalışan veya gıda maddelerini kirletecek veya bozabilecek mahzurları bulunduğu tespit edilen müesseseler veya imalathaneler yanında veya bunların bulunduğu binalar içinde gıda maddesi imal edilmesine ve satılmasına mahsus yerler açılmasına izin verilmez.

MADDE 25. Çalışılan yerin her tarafında, imalatçıların ve satıcıların üstlerinde-başlarında ve ellerinde, imal edilen ve satılan ürünlerde, bunlara mahsus kaplarda kullanılan her türlü alet ve araçlarda, dolayısıyla her yerde/her işte temizlik ve ayrıca alışverişin her kısmında doğruluk şarttır. Bu şartlara aykırı düşen uygulamalar yasaktır.

MADDE 26.

1- Gıda maddeleri imalathaneleri, kâgir ve rutubetsiz binalarda ve yapılan işin bütün teferruatına yetecek genişlikteki yerlerde tesis edilecek, dışardan sinek vb. haşarat gelmesine mani olacak şekilde tedbirler alınacak, pencereleri vasıtası ile bol gündüz ışığı ile aydınlatılmış olacak ve imalathane havasını muntazam değiştirebilmek için pencere üstünde aspiratörler olacak ve dikey hava bacaları veya merkezi havalandırma sistemi bulundurulacaktır. Bu müesseselerde gıda maddelerinin;

-Temizlenmesine veya yıkanmasına mahsus yerler,

-İmal ve hazırlama yerleri,

-Ambalaj yerleri,

-İmal edilmiş ürünlerin depo yerleri, birbirinden ayrılmış olacak ve bütün bu

kısımların tavan hariç zeminleri ve tüm duvarları mermer, fayans gibi her zaman yıkanarak temizlenebilecek malzemelerle muntazam döşenmiş olacak, tavanları sıvalı ve badanalanmış veya boyanmış olacaktır.

2- Yakacak ürünlerinin bulunduğu depo, bütün bu kısımlarla doğrudan doğruya alakası bulunmayan bir yerde yapılacaktır.

MADDE 27.

Yıkanarak temizlenmesi zaruri bulunan gıda maddelerinin imal ve hazırlama yerleri ile ayıklama, temizleme ve bulaşık yıkama yerlerinin, lavabolarının içinde temizlik vs. amaçla veya çeşitli sebeplerle kirli sular hâsıl olan imalathane, depo ve satış yerlerinin, (Dükkanların zeminlerinin uygun yerlerinde) doğrudan doğruya kanalizasyonda, kanalizasyon bulunmadığı takdirde sabit veya fosseptik çukurlarda son bulan ızgaralı ve sifonlu tahliye kanalları bulunacaktır.

MADDE 28.

Gıda maddelerinin ayıklanma, temizlenme ve hazırlanmaları için kullanılacak masaların üzerleri, her türlü gıda imalathanelerinde, satış yerlerinde, içerisinde yenilen ve içilen işyerlerindeki kirli kapların yıkandığı bulaşık tekneleri ve oluklu süzdürme yerleri mermer, fayans veya aralıksız deliksiz ve su geçirmez dayanıklı diğer uygun bir madde ile kaplanmış olacaktır.

MADDE 29.

Her türlü gıda maddelerinin imal ve satışa sunulmak üzere hazır bulundurulduğu yerlerin ve satıldığı dükkânların cadde ve sokak cepheleri, müşterilerin içeri girip çıkmasına mahsus bir kapısı bulunan sabit bir camekânla örtülecektir.

MADDE 30.

Gıda maddelerinin üretime hazırlandıkları veya imal edildikleri yerlerde çalışan işçilerin temizliği için yeteri kadar WC yapılacaktır. Bayan işçilerin de çalışmaları halinde bay-bayan ayrı olmak üzere WC yapılacaktır.

MADDE 31.

Kasap, tavukçu, bakkal, ciğerci, balıkçı gibi, kirli, kokulu maddelere temas eden esnafın bulaşık elleri ile para alıp vermesi yasaktır.

MADDE 32.

Gıda maddelerinin üretime hazırlandığı, imal edildiği, ambalaj ve muhafaza edildiği yerlerde çalışan işçilerin, daima temiz tutulan bir iş elbisesi veya iş gömleği giymeleri mecburidir. Bu işyerlerinin imalathane kısmında, imalathaneden ayrılmış olarak işçilerin soyunup giyinmeleri için özel bir yer bulunacaktır.

MADDE 33.

İçinde yenilecek, içilecek gıda maddeleri imal edilen veya satılan yerlerde, gerek gıda maddelerinin hazırlanması veya temizlenmesi ve gerekse işyerinin ve burada çalışan işçilerin, satıcıların ve müşterilerin temizliği için şehir suyu kullanılacaktır.

Bu iş yerlerinde hangi amaçla olursa olsun kuyu ve sarnıç sularının kullanılması ve bu gibi su tesisatının bulundurulması yasaktır. Mevcut olanlar bir daha kullanılması mümkün olmayacak surette kapatılacaktır. Çok miktarda su kullanmak mecburiyetinde bulunan değirmenler, sağlık heyetince temizlikleri tespit edilmek, fenni ve sıhhi her türlü tertibatı ihtiva etmek şartı ile kendi kuyularının sularını yalnız buğday yıkamak amacı ile kullanabilirler. Şehir suyu bulunmayan yerlerde temiz oldukları sağlık ekibince tespit edilmiş ve her türlü tehlikeye karşı iyi korunmuş olmak, tulumba ve motorlu tertibat alınmak şartı ile kuyu veya sarnıç sularının kullanılmasına izin verilebilir. Bu gibi yerlerde kuyu ve sarnıç bulunmadığı takdirde içi temiz su ile doldurulmak üzere yerden en aşağı 50 cm yükseğe konmuş, her tarafı kapalı galvanizli, madeni veya standartlara uygun nitelikte plastik su depoları kullanılabilir.

MADDE 34.

Gıda maddeleri imal, depo veya satış yerlerinin hiçbir tarafında sağlığı tehdit edici unsur bulunmayacak, pencereleri muntazam camla örtülmüş bulunacaktır. Kapı ve pencereler dayanıklı malzemedan (PVC, Alüminyum vb.) yapılacaktır. Tavanların, sıvalı ve boyalı kısımlarının badana veya boyaları eskidikçe tekrar yenilenecektir.

MADDE 35.

Gıda maddelerinin imalat aşamasında, gerek imalatta kullanılan gerekse yakılan maddelerden meydana gelecek olan duman, gaz, toz, is vb. her türlü dışsal zararı olan çıktıkların, çalışanlara ve çevre sakinlerine zarar vermeyecek şekilde izole edilmesi mecburidir.

MADDE 36.

Gıda maddeleri imalathanelerinde veya satış yerlerinde ve içinde yenilen, içilen, istirahat edilen yerlerde hasıl olan çöpler ve her türlü sulu artıklar etrafa atılmadan, ağızları düzgün kapaklı madeni kaplarda toplanarak izole edilecektir. Bütün muslukların altında çinko veya tahtadan olmayan muntazam bir yalak bulunması ve hasıl olan her türlü kullanılmış veya kirli suların, doğrudan doğruya kanalizasyona ve kanalizasyon olmayan yerlerde fosseptik veya sabit çukurlara sevki mecburidir. Bu suların kovalara biriktirilmesi veya sokaklara dökülmesi yasaktır.

MADDE 37.

Gıda maddeleri imalathane ve satış yerlerini veya içinde yenilen, içilen oturlan bilumum (umuma açık) yerleri kuru olarak süpürmek, toz çıkarmak, bu gibi yerlere ayakkabı boyacılarının ve seyyar satıcıların girmesine izin vermek yasaktır.

MADDE 38.

Gıda maddelerinin imalata hazırlandığı, imal ve muhafaza edildiği yerleri, yatıp kalkmak veya keyfi ihtiyaçları amacı ile kullanmak yasaktır. Bundan dolayı içinde oturlan, yatılan yerlerde umumun tüketimine mahsus olarak her türlü gıda maddesi hazırlanması, satılması, saklanması

yasaktır. İçinde işçilerin ikameti zorunlu olan imalathanelerdeki yatıp kalkma yerleri doğrudan doğruya imalathane içinden girilip- çıkılmayacak tarzda ayrı bulunacaktır. Burada işçilere yetecek sayıda karyola ve yatak aksamının bulunduğu yatıp kalkma yerleri, elbise dolabı, WC (bay-bayan ayrı olacak), lavabo, duş yerleri bulunacak ve bunların hepsi tam bir temizlik içinde tutulacaktır.

MADDE 39.

Pişirilmeden, yıkanmadan, kabukları soyulmadan, olduğu gibi yenilen her türlü gıda maddelerinin imalathane ve dükkân içinde dahi olsa açık olarak teşhir veya satışı yasaktır. Bu gibi gıda maddeleri dışardan toz, sinek vb. girmeyecek surette kapalı kaplarda muhafaza edilecek, el değmeden özel kaplar veya araçlarla alınıp müşteriye verilecektir.

MADDE 40.

Gıda maddelerinin gerek sabit ve gerekse seyyar olarak (her türlü yiyecek ve içecek ürünleri) açıkta satışı yasaklandığından, üzerlerinde menşei, imalat ve son kullanım tarihleri belirtilmeyen gıda maddelerini imal etmek, depolamak ve satmak yasaktır.

MADDE 41.

Satılan gıda maddelerinin etrafa sızıntı vermeyecek ve dışarıdan görünmeyecek tarzda ambalaj yapılarak müşteriye verilmesi mecburidir. Ambalaj kâğıtlarının temiz ve önceden kullanılmamış olması şarttır. Siyah poşet, gazete ve mecmua kâğıtlarının bu amaçla kullanılması yasaktır.

MADDE 42.

Her türlü gıda maddeleri imal edenler, gerek perakende ve gerekse toptan satanlar; ürettikleri ve sattıkları ürünlerin temizlik ve kalitesinden sorumludurlar. Ayrıca gıda maddesi üzerine konmuş etiketin gösterdiği vasıfların doğruluğunu temin etmekle yükümlüdürler. Kilosu tutmayan, etiketindeki ifadesine ve içeriğine uymayan gıda maddelerini satmak yasaktır. İşletmeler sattıkları gıda maddelerinin hangi firma tarafından üretildiğini, kendileri tarafından üretilmiş ise içeriğinin ne olduğunu müşterilerin sorgulaması halinde önceden hazırlanan belgeyle sunmak zorundadırlar. Son kullanım tarihi geçmiş olan ve içeriği yapılacak incelemede aykırı olan gıda maddeleri tespiti halinde imha edilmek üzere müsadere edilir.

MADDE 43.

Gıda maddelerinin satıldığı veya yenilip içildiği yerlerde bulunan müşterilerin oturma yerleri iyi cins ve kolay temizlenebilir malzemedan yapılmış olacak, masalar arasında müşteri ve servis yapanların rahatça geçebileceği kadar boşluk bırakılacaktır. Isıtma, soğutma ve havalandırma; kalorifer veya klima ile yapılacaktır. Garsonlar ve çalışanlar, işyeri tarafından belirlenen özel kıyafeti giyecektir.

FIRINLAR VE EKMEK FABRİKALARI

MADDE 44.

Yeni açılacak olan, kapanıp yeniden faaliyetine devam etmek isteyen ve belediye tarafından işletilen fırın ve ekmek fabrikaları aşağıda belirlenen şartları taşıyacaktır.

1- Fırın olarak yapılan yapılarda kullanım maksadının dışında başka fonksiyonlar (mesken, büro, ticarethane gibi) bulunmayacaktır.

2-Fırınlarda fırın personeli ile müşteri giriş- çıkışları ayrı kapılardan yapılacaktır.

3- Personelin ihtiyacı için; lavabo. WC, duş, soyunma ve temizlik malzemesi kabini, mutfak, yatakhane ve dinlenme bölümleri (odaları) bulunması zorunludur. Fırınlarda yemekhane zorunlu değil, ekmek fabrikalarında zorunludur.

4- İmalathane; un deposu ile üretim, ekmek mayalama, ekmek dinlenme, satış ve dağıtım bölümlerinden (odalarından) oluşur. Ekmek fabrikalarında bu bölümlerden ayrı olarak soğuk hava deposu ile yönetim odası bulunur.

5- Fırının tüm iç duvarları tabandan itibaren tavana kadar tamamen fayans ya da benzeri yıkanabilir ve su geçirmeyen özellikli kaplamadan olacaktır.

6- Ekmek fabrikası ve fırınlarda dışsal zararlıların (sinek, örümcek, hamamböceği, fare vb.) girmesini engelleyecek tüm tedbirler alınacaktır.

7- Tüm fonksiyonlar güneş ışığından azami ölçüde yararlanacak biçimde düzenlenecektir.

8- Un depoları, fabrika ve fırının kapasitesine yeterli hacimde, imalathaneden ayrı bölümde ve zeminden 25 cm, duvarlardan 20 cm. mesafeli tahta ızgara tabanlı, bol havalı ve nemsiz olacaktır.

9- Fırınlara ve ekmek fabrikalarında; fenni elek, hamur karma, hamur kesme, otomatik tartı ve şekil verme makineleri ile mayalama ve ekmek dinlendirme bölümünün de bulunması zorunludur. Ayrıca denetimlerde kullanılmak üzere kullanıma hazır halde elektronik tartı aleti bulundurulacaktır.

10- Fırın ya da ekmek fabrikalarında, pişirmede en direkt ısıtma sistemi kullanılacaktır. (Kullanılan yakıtın çeşidine göre; Katı yakacaklar özel bir bölümde, sıvı yakacaklar ise bina dışında ve toprak zemine gömülü tanklarda depolanacaktır.)

11- Hamura konulacak tuz, kapaklı ve nem almayacak kaplarda korunacaktır. Tuz yalnız bu iş için kullanılacak özel kaplarda eritilecek ve yine yalnız bu iş için bulunan beyaz bezlerden süzülerek hamura katılacaktır. Hamura katılan katkı maddelerinin korunması için fırınlarda yeterli büyüklükte buzdolabı bulundurulacak; ekmek fabrikalarında ise soğuk hava deposu yaptırılacaktır.

12- Fırın ağzındaki tezgâhın üzeri yeteri genişlikte olacak ve fayansla kaplanacaktır. Tezgâh ile pişmiş ekmek dinlenme odasının arkasındaki mesafe, işçilerin rahatça çalışmasına elverişli bir şekil ve genişlikte düzenlenecektir.

Hangi nedenle olursa olsun tezgâh üzerine çıkmak yasaktır.

13- Ekmekler; mayalanıp pişirildikten ve dinlenme odasında soğutulduktan sonra satış reyonuna, ekmeğin ezilmesine meydan vermeyecek ve yalnız bu işte kullanılacak kasalarda servis arabasıyla getirilir.

14- Satış reyonundaki ekmek rafları toz ve haşerelerden korunacak, ayrıca sokaktan da görülebilecek şekilde düzenlenecektir.

15- Somun, francala ve pide imal eden fırınlarda bunların dışında unlu mamul üretmek yasaktır.

16- Fırınlarda sıcaklığın aşırı oranda yükselmesinin, buharın yoğunlaşmasını önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik ve/veya doğal havalandırma sistemi bulundurulacaktır.

17- Fırıncılar ekmek imalinde sağlıklı ve ustalık belgesi sahibi işçi çalıştırmaya mecburdurlar.

18- Etiketsiz ve eksik gramajlı ekmek imal etmek yasaktır. Eksik gramajlı ekmekler tespiti halinde müsadere edilip makbuz karşılığında hayır kurumlarına verilebilir.

19- Personelin sosyal gereksinimine ayrılmış yerler ayrı bir bölüm olarak düzenlenecektir.

20- Yatakhanelerdeki karyolar, paslanmaz malzemelerden olacaktır.

21- Temizliğe gereken özen gösterilecek ve ağzı kapalı çöp biriktirme kabı bulundurulacaktır.

22- Fırının bütün malzemesi ve içinde çalışanlar tam temizlik içinde bulunacaklar ve işçiler iş elbisesi giyerek çalışacaklardır. Hamurkarlar iş elbiseleri üzerine ayrıca bir de önlük takacaklardır. Bu iş elbiseleri daima temiz, lekesiz, olacak ve sık sık yıkanarak temizlenecektir. Fırınlarda her türlü hayvan beslenmesi yasaktır. Pasa bezleri daima temiz ve lekesiz bulunacak, lüzumu kadar yedek bulunacaktır. İşçilerin, iç çamaşırları veya sokak elbiseleri ile imalathaneye girmeleri; iş elbiseleri ile imalathane dışına çıkmaları ve önlük üzerine çuvalar takmaları yasaktır.

23- Satış bölümünde ürünlerin satış fiyatlarını ve gramajlarını belirtir 20x50 cm ebadında levha asılması zorunludur.

24- Francala, simit, çavdar ekmeği yapan fırınlar da bu hükümlere tabidir.

MADDE 45.

13.04.2007 tarih ve 26492 sayılı resmi Gazetede yayımlanan 2007/11882 Karar Sayılı İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik

gereği; günlük üretimi 1000 kg/gün den az olan ekmek, sade pide ve ekmek çeşitleri üreten fırınların Büyükşehir sınırları içinde en az 250 m2, Büyükşehir belediyesi olmayan illerde en az 200 m2, köy, belde ve ilçe sınırları için de en az 100 m2 olması gerekmektedir.

UNLU MAMÜLLER, LAHMACUN, PİDE VE PİŞİRİM FIRINLARI

MADDE 46. Bu işyerlerinde bulunması gereken şartlar şunlardır:

- 1- Un eleme makinesinin (fenni elek) bulunması,
- 2- Hamur karma makinesinin (hamur mikseri) bulunması,
- 3- Hamur kesmede ve kontrolde kullanılmak üzere elektronik tartı aleti (terazi) bulunması,
- 4- Çalışanların iş gömleği giymeleri,
- 5- Üretim yerinde çalışan işçilerin başlarında bone, ayaklarında galoş bulundurulması,
- 6- Bacalarında filtre (sulu filtre vb.) bulunması ve çalışır durumda olması,
- 7- Çalışanların ve işletme sahibinin (kendisi çalışıyorsa) , sağlık kontrolünden geçmiş olmaları ve belirlenen sürelerde vize edilen sağlık muayene cüzdanlarının işyerinde mevcut olması,
- 8- Un depoları ile pişirim yerinin ayrı ayrı olması,
- 9- Un depolarında bulunan un çuvalları zemin veya duvarla temas etmeyecek şekilde ızgaralar üzerine konulacak, duvar ve zemin ile arasında en az 20 cm boşluk olacaktır.
- 10- Belirtilen gramajdan eksik gramajlı ekmek, pide, simit vb. üretilmeyecek, eksik gramajlı ekmek, pide, simit vb. tespit edilmesi durumunda müsadere edilecektir.
- 11- Pasa bezleri beyaz renkte ve temiz olacak, yırtık veya kirli olmayacaktır.
- 12- Satış bölümünde ürünlerin satış fiyatlarını ve gramajlarını belirtir 20x50 cm ebadında levha asılması zorunludur.
- 13- Personelin ihtiyacı için; yeteri kadar lavabo. WC, duş, soyunma ve temizlik malzemesi kabini bulunacaktır.
- 14- Fırının tüm iç duvarları, tabandan itibaren tavana kadar tamamen fayans ya da benzeri yıkanabilir ve su geçirmeyen özellikli kaplamadan olacaktır

EKMEK NAKİL VE SATIŞI

MADDE 47.

- 1- Ekmek nakli için tamamı ile çinko ve paslanmaz sac veya kontrplak döşenmiş ve toz girmeyecek surette düzenli ve imtiyazlı bir surette her tarafı kapalı yan veya arka taraflarından açılan raf tertibatına haiz hususi kamyonlar veya arabalarla diğer nakil vasıtalarına yükletilmek üzere aynı şartlarla yapılmış dolaplar kullanılacaktır. Pasalar içinde baş üstünde ve gayri muntazam sandıklar içinde ekmek nakletmek yasaktır.
- 2- Fırından başka yerlerde perakende ekmek ancak hususi ekmek satış dükkânları ile bakkallar ve marketlerde satılabilir. İçinde diğer maddeler de bulunabilen satış yerlerinde ekmekler her tarafı camekânla kapalı hususi hücrelerde ve raflar üzerinde bulundurulacaktır.
- 3- Ekmeğin kullanılmış kağıtlara, gazete mecmua kağıtlarına sarılarak müşteriye verilmesi yasaktır. Temiz kağıt kullanılacaktır.

GAZUZ İMALATHANELERİ

MADDE 48.

- 1- Gazoz İmalathaneleri; a) Şurup yeri, b) Gazoz hazırlama kısmı, c) Kirli, kullanılmış şişelerin yıkandığı kısım e) Doldurulmuş şişelerin depo yeri, f) İşçilerin yiyip-içme, soyunma-giyinme, yemek yeme yeri ve yeteri kadar WC. (bay-bayan) bölümlerinden oluşacaklardır.
- 2- Bütün bu kısımların zemini ile işçi bölümlerinden başka diğer kısımların tüm duvarları fayans, seramik gibi su geçirmez ve yıkanarak temizlenebilir malzemeler ile kaplanmış olacak ve zeminin uygun yerlerinde kirli veya yıkama sularını kanalizasyona sevk edebilecek ızgaralı tahliye kanalları bulunacaktır.
- 3- Her tarafın gündüz ışığı ile tamamı ile aydınlatılmasına kâfi gelecek adet ve genişlikte pencere, ayrıca dışarıdan sinek vb. haşarat girmesine mani olacak tertibat bulunacaktır.

4- Muntazam çalışır durumda havalandırma tertibatı bulunacaktır. İmalathanede çalışan işçilerin soyunma, giyinme, temizlenme, yemek yeme bölümleri oluşturulacaktır.

5- Muhtelif imal veya temizlik işleri için kullanılan raflar, masalar ve depoların üzerleri fayans veya buna benzer bir madde ile örtülecek, bunlardan madeni olanların emaye ile döşeli bulunması veya oksitlenme yapmaz ve bozulmaz krom nikel (18-10) evsafıta olması temin edilecektir. Şurup süzmede kullanılacak süzgeç temiz olacaktır.

6- Kirli şişeler, kaba kirleri alındıktan ve etiketleri çıkarıldıktan sonra % 2-4 nispetinde sodalı sıcak sabunlu sularla temizlenecek ve içinden kaynar su veya 100 derecelik buhar geçirilerek dezenfekte edilecektir.

7- Gazoz imalinde kullanılacak şişeler belirlenen standartlarda ve renkte olacaktır. Kullanılan kapak ve tapaların bir daha kullanılması kati surette yasaktır.

8- Gerek gazoz imali gerekse temizlik amacı ile şehir suyu kullanılacak, bu suyun bulunmadığı yerlerde temiz olduğu sağlık heyetince tespit ve tasdik edilmiş sularla doldurulmuş ve en aşağı 1000 ton hacminde olan depolara bağlı su tesisatı yapılmış olacaktır.

TAVUKÇU DÜKKÂNLARI VE TAVUK KESME YERLERİ

MADDE 49.

A- Genel Şartlar

1- Tesislerin çevresi en az 1.5 metre yüksekliğinde duvar veya tel örgü ile çevrilir. Ancak şehir içerisinde ve sıkışık yerleşim düzeninde bulunan yerlerde kurulacak veya kurulu bulunan kombina ve kesimhaneler haricindeki tesislerin çevresinin en az 1.5 metre yüksekliğinde duvar veya tel örgü ile çevrilmesine gerek yoktur.

2- Etin üretildiği, etin ve sakatatın parçalandığı, hazırlanmış et karışımlarının yapıldığı, mamul madde haline getirildiği, soğutulduğu, muhafaza edildiği, ambalajlandığı, paketlenildiği ve nakledildiği odalar ve koridorlarda zemin; su geçirmez, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemedir yapılır. Suyun birikmemesi için kanallara doğru yeterli bir eğim oluşturulur.

3- Atık suyun; etin üretildiği, etin ve sakatatın parçalandığı, hazırlanmış et karışımlarının yapıldığı, mamul madde üretiminin yapıldığı odalarda ızgaralı ve koku kapanlı drenlerle, diğer oda ve alanlarda ise uygun bir sistemle, akış yönü temiz sahalardan kirli sahalarla doğru olacak şekilde tasfiyesi sağlanır. Kanalların temizlik ve dezenfeksiyona uygun yuvarlak şekilli, yeterli derinlik ve büyüklükte, kanal kapak ve/veya ızgaraları kolay çıkabilen özellikte ve katı atıkların tutulması için bölümler arasındaki kanal bağlantılarında özel tertibata sahip olması gerekir. Tesisten çıkan atık suyun, şayet var ise atık su arıtma tesisine bağlanması için kapalı bir kanal sistemi bulunur.

4- Duvarlar, soğutma, dondurma ve muhafaza odalarında, en az depolama yüksekliğine kadar, diğer bölümlerde ise en az 2 metre yüksekliği kadar açık renkli, düzgün, dayanıklı, geçirgen olmayan, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir bir malzeme ile kaplanır.

5- Soğuk depolar hariç duvar-zemin bağlantısının yuvarlatılmış yapıda olması gerekir.

6- Havalandırma ve buhar tahliyesini sağlayacak uygun bir sistem bulunur. Çalışma esnasında kapı ve pencereler açılarak doğal havalandırma yapılmaz.

7- İşlemlerin rahatlıkla yapılmasına imkân veren ölçüde yeterli doğal ışık veya etin rengini değiştirmeyen yapay ışıklandırma bulunur.

8- Çalışma yerleri ile temizlik yapılan bütün bölümlerde devamlı, içilebilir nitelikte yeterli basınçta sıcak ve soğuk su imkânı ile yeterli sayıda elle ve kolla kumanda edilmeyen tipte musluk bulunur. Buralardaki lavabolarda sıvı temizlik malzemesi, dezenfektan ve bir kez kullanıma mahsus havlu ve kapağı ayakla açılan çöp bidonu bulundurulur.

9- İçme suyu niteliğinde olmayan suların taşındığı boruların ayrı renkte olması ve etin parçalandığı, hazırlanmış et karışımlarının yapıldığı, et ve sakatat ürünlerinin bulunduğu odalardan geçirilmemesi gerekir. Ancak zorunlu hallerde içme suyu niteliğinde olmayan su

tesisatının; musluk, vana ve hortum takma yeri olmadığı durumlarda bu odalardan geçirilmesine izin verilir.

10- Kullanılan aletlerin temizlik ve dezenfeksiyonu için çalışma alanlarının uygun yerlerinde en az +82 C sıcaklıkta su veya dezenfektan madde içeren kaplar bulundurulur.

11- Tesisin temiz ve kirli bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun bir ayırma yapılıır. Ancak bu bölümler arasında geçişin zorunlu olduğu durumlarda geçiş yerlerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulur.

12- Tesiste kullanılan aletler, eti işleyen otomatik ekipman, masalar, taşıma kapları, taşıyıcı bantlar ve konveyör hattının ete zararlı etki yapmayan dayanıklı, yıkanıp dezenfekte edilebilir, paslanmaz materyalden yapılmış olması gerekir. Etle temas eden veya edebilecek yüzeylerin kaynak ve birleşme yerleri dahil, düzgün yapıda olur.

13- Tesislerin et ve ürünleri ile ilgili tüm bölümlerinde termometre veya termograf bulundurulur.

14- Çöplerin, atıkların ve tüketime uygun olmayan kanatlı et ve sakatatının konulması için, su geçirmez, paslanmaz, kolay temizlenip dezenfekte edilebilir nitelikte ve özel işaretli, kilitlenebilir yapıda taşıma kapları veya araçları, eğer çöp ve atıklar her çalışma günü sonunda tesisten uzaklaştırılmıyor veya imha edilmiyor ise bunların muhafazası için kilitlenebilir bir soğuk oda bulunması gerekir.

15- Ambalajlama ve paketleme işlemlerinin yapıldığı tesislerde, gerekli materyalin hijyenik olarak depolanması için ayrı oda gerekir.

16- Oluşan atık ve artıkların hijyenik şartlara uygun bir şekilde çevre ve toplum sağlığına zarar vermeden bertaraf ve tahliyesi sağlanır.

17- Çalışan personelin sayısına bağlı olarak bu personelin kullanımına mahsus, düzgün, su geçirmez, yıkanabilir duvar ve zemine sahip yeterli büyüklükte ve sayıda oda veya odalar ile lavabo, duş ve tuvalet ve her işçi için elbiselerini koyabileceği iki bölümlü bir dolap bulunur. Musluklar elle ve kolla çalışmayan tipte olur, sıcak ve soğuk su imkanı ile lavabolarda sıvı temizlik materyali ve bir defalık kullanıma mahsus havlu ve ayakla açılabilen çöp bidonu gibi imkanlar bulundurulur. Tuvaletlerin doğrudan çalışma bölümlerine açılmaması gerekir.

18- Canlı hayvan ve et nakil araçlarının temizlik ve dezenfeksiyonu için yeterli imkanlara sahip ayrı yerler bulunması gerekir.

B- Özel Şartlar

a) Kesimhaneler.

1) Kasaplık kanatlı hayvanları getiren araçların kolaylıkla boşaltma yapmalarına izin verecek imkanların bulunması, ayrıca askılama bölümünde hayvanların strese sokulmasının engellenmesi amacıyla loş bir ortam sağlanması gerekir.

2) Kesilmek üzere tesise gelen kanatlı hayvanların bekletilmesi ve kesim öncesi muayenesi için yeterli büyüklükte, havalandırma ve ısıtma imkânlarına sahip, temizlik ve dezenfeksiyona uygun, üstü kapalı bir bölüm ile burada çalışan personel için lavabo ve tuvalet imkanları bulunur. Ayrıca, canlı hayvanların araç üzerinde kesim öncesi muayenesine imkan verecek bir platform bulundurulur.

3) Hasta ve hastalığından şüphe edilen hayvanlar için kolay temizlenip dezenfekte edilebilir diğer bölümlerle bağlantısı olmayan ayrı deşarja sahip bir oda veya üstü kapalı bir yer bulunur.

4) Ayak, baş, tüy ve yenmeyen iç organları çalışma alanlarından uzaklaştırmak için kullanılan kaplar ve rendering tesisi olmayan tesislerde depolama kapları, sızdırmaz, paslanmaz, temizlik ve dezenfeksiyona uygun materyalden yapılmış ve kapaklı olmalıdır.

5) Bölümler arasındaki kapılar çift taraflı çalışır veya otomatik tipte olur. Temiz ve kirli bölümler arasında iş akışını engellemeyecek şekilde uygun bir ayırma yapılıır, ancak bu bölümler arasındaki geçişin zorunlu olduğu durumlarda geçiş yerlerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi olmalıdır.

6) Şüpheli ve şarta tabi et ve iç organların muhafazası için ayrı birer soğuk ve şok depo bulunmalıdır.

7) Atık suyun uygun bir sistemle tasfiyesi sağlanır.

8) Tavşanlar, kanatlı kombina ve kesimhanelerinde çalışma izin belgesinde belirtilmek suretiyle ve kanatlı hayvan kesiminin yapılmadığı zamanlarda kesilebilir. Ancak bu hayvanlara ait etlerin konulacağı soğuk depolar ayrı olur.

b) Et Parçalama Tesisleri.

1) Parçalama, kemikten ayırma, ambalajlama ve paketleme için yeterli genişlikte, işlemlerin hijyenik kurallara uygun yapılmasını sağlayacak şekilde düzenlenmiş ve gerekli teknik donanımına sahip oda veya odalar bulunur. Hazırlanmış et karışımlarının yapılması ve bunların ambalajlanması ayrı odada yapılır. Bu odalarda termometre veya termograf bulunur.

2) Paketlenmiş ve paketlenmemiş et ile hazırlanmış et karışımları için ayrı ayrı olmak üzere yeterli kapasitede soğutma, dondurma ve muhafaza odaları bulunur.

3) Kombina veya kesimhane dışında bağımsız olarak faaliyet gösteren bir parçalama tesisinde kırmızı et de parçalanmak istenirse, bu parçalama işlemi kanatlı etinin parçalandığı gün ve saatler dışında ve arada gerekli temizlik ve dezenfeksiyon yapıldıktan sonra gerçekleştirilebilir.

4) Parçalama, kemikten ayırma ve paketleme için işlemlerin hijyenik koşullarda yapılmasına imkan verecek genişlikte bir oda veya alanın bulunması halinde bu işlemler için ayrı ayrı odalara gerek yoktur.

5) Taze et ve sakatat ayrı soğuk depolarda muhafaza edilecektir. Ancak ambalajlanmış ve paketlenmiş et ve sakatat uygun bir fiziki ayırımın sağlanması koşulu ile aynı soğuk depoda muhafaza edilebilir.

c) Soğuk Depolar.

1) Yeterli kapasitede, gerekli soğutma sistemine sahip, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir soğutma, dondurma ve muhafaza odaları gerekir. Odaların ısılarını gösterir termometre veya termograf bulunur.

2) Soğuk depo içinde karkas, et, sakatat ve bunlara ait ürünlerin tabana veya duvarlara değmeden giriş ve çıkışı ile depolanmasını sağlayan paslanmaz özellikte bir donanım bulundurulur.

3) Soğuk depolarda kapasitelerinin üzerinde depolama yapılamaz.

d) Sakatat Temizleme ve/veya İşleme Tesisleri.

1) Sakatatın temizlenmesi ve işlenmesi için yeterli büyüklükte ve gerekli ekipmana sahip ayrı odalar bulunur.

2) Sakatatın paketlenmesi için ayrı bir bölüm gereklidir.

3) Ortam ısısının azami olarak +12 0C'yi geçmeyecek şekilde tutulması için uygun bir soğutma sistemi bulunur.

e) Ambalajlama ve/veya Paketleme Tesisleri.

1) Bu tesislere, taze et, sakatat, hazırlanmış et, hazırlanmış et karışımları, et ve sakatat ürünleri, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir paslanmaz materyalden yapılı, su ve hava geçirmez özellikte taşıma kapları içerisinde ve soğuk zincirin kırılmasına imkan vermeyen nakliye araçları ile getirilir.

2) Büyük ambalaj ve/veya paketler halinde ithal edilen ya da bu şekilde ülke içinde üretilen et ürünleri soğuk zincirin kırılmasına imkan vermeyen nakliye araçları ile getirilir.

3) Ambalajlama ve/veya paketleme ya da daha küçük dilim veya porsiyonlar haline getirilme işlemi hemen yapılmayacak ise bu maddeler tesise getirildikten hemen sonra soğuk muhafazaya alınmalıdır. Daha sonra bu işlemlerin yapıldığı ve ortam ısısının sürekli olarak azami +12 0C olduğu odalara hijyenik şekilde nakledilmelidir. Daha sonra bu işlemlerin yapıldığı ve ortam ısısının sürekli olarak azami +12 0C olduğu dilimleme ve porsiyonlamanın yapıldığı oda ve/veya odalara hijyenik şekilde nakledilmelidir.

4) Büyük ambalaj ve/veya paketler halinde ithal edilen ya da bu şekilde ülke içinde üretilen et ve sakatat ürünleri, kombina içerisinde bulunan veya bağımsız durumdaki bir et parçalama tesisi veya mamul madde üretim tesisi içerisinde daha küçük dilim veya porsiyonlar haline getirilecek ise bu işlemlerin yapılacağı yer tesisin diğer bölümlerinden tamamen ayrı olmalı ve ortam sıcaklığı azami +12 0C'yi geçmemelidir.

5) Ambalajlama ve/veya paketleme ya da daha küçük dilim veya porsiyonlar haline getirilme işleminin yapıldığı odalarda termometre veya termograf bulunur.

C- Personel, Bina ve Ekipman ile İlgili Hususlar

1- Personel, bina ve ekipmanın temizliğine azami itina gösterilmesi gerekir. Et ve et ürünleri ile temasta bulunan personel; kolay temizlenebilir, açık renkli ve temiz başlık, çizme veya özel ayakkabı, çalışma kıyafetleri ve koruyucu kıyafetler giymesi ve bu kıyafetlerin renklerinin işletmenin temiz ve kirli bölümlerinde çalışanlar için ayrı renkte olması gerekir. Personelin her çalışma günü başında temiz çalışma kıyafetleri giymesi ve gerektiğinde gün içerisinde bu kıyafetleri değiştirmesi lazımdır.

2- Et ve et ürünleri ile ilgili hiçbir bölümde sigara içilmez.

3- Deterjan, dezenfektan ve benzeri maddeler et ve et ürünleri ile doğrudan temas edecek şekilde kullanılamaz. Bu maddelerin çalışma ekipmanına zarar vermeyecek özellikte olması gerekir.

4- Şehir şebeke suyu dışındaki bir kaynaktan su temini halinde su kaynağı her türlü kirlenmelere karşı korunur ve suyun dezenfeksiyonu bir plan dahilinde yapılır.

5- İç organların temizlenmesi ve işlenmesinde çalışan personelin ete, etle çalışan personelin de iç organlara dokunmaması gerekir.

6- Kullanılan suyun, resmi bir kurum tarafından usulüne uygun şekilde alınan numunelerinde her ay bakteriyolojik ve 3 ayda bir kimyasal analizleri yapılır ve sonuçları saklanır.

D- Ambalajlama ve Paketleme ile İlgili Hususlar

1- Ambalajlama malzemelerinin hijyenik olması, etin, hazırlanmış et, hazırlanmış et karışımları, sakatatın ve mamul maddenin organoleptik özelliklerini bozmaması, ete insan sağlığı için zararlı olan maddeleri bulaştırmaması ve yeterince dayanıklı olması gerekir. Ambalajlama materyali bir defa kullanılır, ambalajlama materyali olarak kullanılan plastik torbalar şeffaf ve renksiz olur.

2- Paketleme materyali temizlenmeye ve dezenfeksiyona uygun değilse veya paslanmaya müsait ise yeniden kullanılmaz.

3- Taze et, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları, sakatatlar ve mamul maddeler koruyucu bir ambalajla sarılır. Ambalajlı ürünlerin konulduğu paketler yalnız bir çeşit ürünü içerir.

4- Her hayvan türüne ait taze et, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları, sakatatlar ve et ürünleri için ambalajlama ve paketleme ayrı bölümlerde yapılır.

E- Sevk Yeri ve Nakillerle İlgili Hususlar

1- Kasaplık hayvanların nakliyesi esnasında kullanılan kafeslerin, paslanmaz, kolay temizlenip dezenfekte edilebilir materyalden yapılmış olması gerekir.

2- Kasaplık kanatlı hayvanların, etlerin, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımlarının, sakatatın ve mamul maddelerin sevkinde kullanılan taşıma araçlarının her taşıma sonunda deşarjlı özel ayrı bölümlerde yıkanması ve dezenfekte edilmesi gerekir.

3- Etler, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları, sakatat ve mamul maddeler uygun soğutma sistemine sahip araçlarla taşınır. Bu taşıtların taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte olması ve iç yüzeylerinin düzgün, paslanmaz ve taşınan bu maddelerin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek veya bu maddeleri insan sağlığına zararlı

hale getirmeyecek bir malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olması gerekir.

4- Et, hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları, sakatat ve mamul maddeler paketli olarak sevk edilir.

5- Yükleme ve sevk yerlerinin etin ve diğer ürünlerin hijyenik ve rahatlıkla yüklenmesini sağlayacak ve nakil araçlarının yanaşmasına imkan verecek yapıda olması gerekir.

6- Taşıma araçları içinde paketlenmemiş etleri, paketlenmiş et ve sakatattan koruyacak uygun bir fiziki ayırma sağlanmadıkça nakiller aynı araçla yapılmaz.

7- Diğer parçalar paslanmaz taşıma kapları ile paketlenmiş olarak veya su ve yağ sızdırmaz kaplar içerisinde nakledilir.

8- Nakil araçları başka işler için kullanılmaz.

KONSERVECİLER

MADDE 50. Hararetle mikropsuzlaştırma usulünü tatbik eden (et, balık, meyve ve sebze) konserve imalathaneleridir.

1- Bu mahaller tamamen müstakil ve kâgir binalarda olacak, ayrıca;

a) Konserve yapılacak ürünleri ayıklama ve hazırlama,

b) Pişirme ve kutulama,

c) Mikropsuzlaştırma,

d) Etiketleme ve depo,

e) Kutu yapma,

f) Bulaşık kapları yıkama, gibi başka başka işlere mahsus yerleri birbirinden kâgir bölmelerle ayrılmış olacaktır.

2- Bütün bu bölümlerin zemini ve zeminden itibaren tavana kadar duvarları her zaman yıkanabilecek tarzda su geçirmez maddelerden olacaktır.

3- Şehir şebekesine bağlı soğuk ve sıcak su tesisatı, şehir suyu geçmeyen mıntıklalarda da en az 100 tonluk su deposu bulundurulacaktır.

4- Ocakların dumanlarının içeriyi ve dışarıyı rahatsız etmemesi için gerekli tertibat yapılacaktır.

5- Konservesi yapılacak olan gıda maddelerinin ayıklanıp temizlenmesine yarayan masaların üzerleri mermer, seramik gibi maddelerle döşenmiş olacaktır. İşyerinin içinde ve zeminin uygun yerlerinde kanalizasyona bağlı, ızgaralı sifonlu tahliye kanalları bulunacak ve bütün kirli sular bu kanallar vasıtasıyla kanalizasyona akıtılacaktır.

6- İmalathanenin iç kısımları sık sık kaynar sodalı sularla yıkanacaktır.

7- Her taraf temiz tutulacak, artıklar ve her türlü süprüntüler ağzı kapalı madeni kaplarda toplanacaktır.

8- İşçilerin çalışırken giyecekleri elbise ve takkeleri ile önlükleri bulunacaktır.

9- İşçiler için ayrı bir yerde yıkanma, soyunup-giyinme ve yemek yeme yerleri ile sıhhi şartlara uygun WC' ler olacaktır.

10- Yapılan konservelerin üzerlerinde, fabrikanın adını, bulunduğu yeri ve kutunun içindeki maddelerin cinsini, miktarını, imalat ve son kullanma tarihini gösterir bir etiket bulunması mecburidir.

11- Etiket bulunmayan, içindeki maddenin bozukluğuna delalet edecek en ufak bir şişkinlik gösteren veya kutusu eskimiş bulunan konserveleri satmak yasaktır. Kutuları sağlam olduğu halde bozulmuş, sasımış olan konservelerden üretici firma sorumludur.

12- Başka yerlerden veya yabancı memleketlerden gelecek konservelerin etiketinin iyi bir halde bulunması şarttır.

13- Sebze ve meyve konservesi yapılan işletmeler dâhilinde bunlarla beraber aynı zamanda balık ve et konserveleri yapmak yasaktır. Et konserveleri ancak ruhsatlı özel mezbaha, et kombinasyonu ve belediye mezbahasında kesilmiş etlerden yapılabilir.

SUCUK VE PASTIRMA İMALATHANELERİ

MADDE 51.

1- Yetkili makamlardan ruhsat almadan sucuk ve pastırma imalathanesi açmak yasaktır. Önceden açılmış olanlar da ilgili kurumlara müracaat ederek mevcut yönetmeliğe göre ruhsatlarını yenileyeceklerdir.

2- İmalathaneler müstakil ve kâgir olacak, ancak ruhsatlı özel mezbaha, et kombinası ve belediye mezbahasında kesilmiş etler kullanılacaktır. Evlerde ve başka işler için kullanılan yerlerde imalathane kurulmasına izin verilmez.

Mezbahalarda;

- Etlerin konup muhafaza edileceği soğuk hava odası, dolabı veya asılı olarak et bekleme bölümü,

- Etlerin parçalandığı kemiklerden tecrit edildiği bölümler,

- İmalathane bölümü,

- Kurutma bölümü,

- Hazırlanmış gıdaları saklama bölümü,

- Ambalaj, paketleme ve etiket bölümü,

- Bulaşık yıkama yeri,

İmalathane içinde olmamak şartı ile işçiler için soyunup giyinme, yıkanma ve yemek yeme yerleri ile yeteri kadar Bay-Bayan WC ler bulunacaktır.

3- İmalathanenin zemini ve duvarları zeminden en az 2 metre yüksekliğe kadar su geçirmez ve daima yıkanabilir bir madde ile döşenmiş olacak, zeminin gereken yerlerinde sifonlu ve ızgaralı tahliye kanalları bulunacak ve hiçbir tarafta su birikintisi olmayacaktır.

4- İmalathanenin her tarafının bol gündüz ışığı ile aydınlatılmış olması için yeteri kadar pencereleri olacak, dışsal zarar ve zararlılara (toz, duman, haşarat vb.) karşı gerekli önlemler alınacak ve gereği kadar hava tazeleme tertibatı yapılacaktır. Dışarıya açılan kapıların iç tarafına içeri ve dışarıya doğru açılabilir tel kapı konacaktır.

5- İmalathanelerde şehir suyu tesisatı bulunacak, şehir suyu geçmeyen mintikalarda en az 50 tonluk temiz su deposu bulundurulacaktır. İmalathanenin gerekli yerlerine bu depodan borularla su sevk edilecektir.

6- Ocak ve kazanlar, etlerin bulundurulduğu ve tuzlandığı yerlerden ayrı olacak, ocak ve kazanların gaz, duman veya buhar çıkararak imalathanenin içine ve dışına zarar vermemeleri için bina üstüne kadar uzatılmış filtreli muntazam bacaları bulunacaktır.

7- Bütün işçiler beyaz iş gömleği giyeceklerdir.

8- Kullanılan her türlü aletler, kaplar ve araçlar tam bir temizlik içinde bulunacak, et imalata hazır hale gelinceye kadar bakır, kurşun ve tahta kaplar içine konmayacak, etin dokunacağı her şey aralıksız, çatalsız, muntazam ve düz bulunmak şartı ile paslanmaz sac, mermer, granit veya seramik olacaktır.

9- Etleri kesmek ve doğramak için kullanılan aletler paslanmaz ve kolay temizlenir cinsinden olacaktır.

10- Sucuk ve pastırmalar imalathanenin içinde yalnız bu iş için yaptırılmış bol hava akımı olan yerlerde, kuru olacaktır.

11- Pastırma, sucuk, kavurma ve emsali satılan dükkânlarda, bu maddelerin rutubetli, tozlu, doğrudan doğruya güneşe ve harici zararlara karşı açık yerlerde ve diğer malzeme arasında bulundurulması yasaktır. Teşhir edilen ürünler camekânlar içinde bulundurulacaktır. Bunları kesmek ve ayırmak için kullanılan bıçak, tezgâh vs. temiz tutulması mecburidir.

12- Pastırma, sucuk, kavurma ve emsali toptancıları, ürünlerini soğuk hava depolarında muhafaza etmeye mecburdurlar.

BİTKİSEL YAĞ YAPIM YERLERİ

MADDE 52.

1- Bitkisel yağ imal yerleri, yenilecek ve içilecek ürün imal edilen ve satılan yerlere ait genel hükümleri taşıyıp, ayrıca;

2- Bu gibi yerler kâgir ve müstakil binalarda;

- Hammadde saklama deposu,

- Ayıklama ve temizleme bölümü,

- Eritme ve çökeltme bölümü,

- Kutulama-ambalajlama bölümü,

- Yapılmış maddeleri saklama deposu, kısımlarını ihtiva edecek ve bu yerler

birbirinden kâgir bölmelerle ayrılmış olacaktır.

3- Saklama yeri soğutma tesisatına haiz olacak, raflar ve kaplar kolay temizlenebilir ve paslanmaz maddelerden yapılmış olacak ve burada bir termometre bulundurulacaktır.

4- Temizleme ve ayıklama yerinde duvarlar tavandan tabana kadar mermer, fayans, seramik vb. maddeden yapılmış olacaktır. Diğer kısımlar ve tavanı plastik badana veya yağlı boya olacak, burada bulunan yıkama havuzları ve tezgâhlar mermer veya paslanmaz çelikten yapılmış olacaktır.

5- Ayıklama sonunda çıkan artıklar kapalı, sızmaz, madeni veya plastik kaplara konacak ve kokmalarını önleyici tedbirler alınacaktır.

6- İşçiler beyaz renkli iş elbisesi ile başlık (bone) veya lastik çizme giyecekler ve su geçirmez önlük takacaklardır. Ayıklama, hazırlama, pişirme ve kutulara koyma yerinde çalışanlar ağız ve burunlarını kapatacak şekilde standartlara uygun maske takacaklardır. Bu yerlerde sigara içilmeyecek ve bu yasağı bildiren levhalar asılmış olacaktır.

SÜT ÜRETİM-TOPLAMA MERKEZLERİ İLE TEREYAĞ, PEYNİR, YOĞURT VE KAYMAK ÜRETİM YERLERİ

Genel Şartlar

MADDE 53.

1- Şehir ve kasabalarda süt üretim yerleri, süt toplama merkezleri, tereyağı, kaymak, yoğurt ve peynir imal yerlerinin işletmeye açılabilmesi için bina teşkilat ve tesisatında, sağlık ve fenni yönden yapılacak tetkikler sonunda çalışmasında bir mahzur olmadığı anlaşıldıktan sonra faaliyete geçmesine bağlı olduğu belediye tarafından izin verilir.

2- Süt üreticileri ve satıcıları bağlı oldukları belediyelerden bu işle uğraşabileceğine dair izin almağa mecburdur.

3- Süt üretilen ve mamulleri yapılan yerlerde çalışanlarının sağlık muayene (portör muayenesi) cüzdanlarının olması ve belirlenen tarihlerde sağlık kontrollerinin yapılması mecburidir

4- Süt üretilen ve mamulleri yapılan yerlerin pencereleri ve havalandırma tertibatları küçük haşaratın geçmesine mani olacak şekilde telle kaplanmalıdır.

5- Süt mamulleri yapılan yerlerin yakınlarına gübre ve süprüntü atılmamalı ve bu gibi yerler ahır ve ağıllar gibi fena kokulu yerlerin yanlarında inşa edilmemelidir.

6- Sütlerin üretim ve süt mamullerinin yapılması için evvelce açılmasına müsaade edilen yerlerin zamanla mevcut vasıf ve şartları kaybederek veya talimatname hükümlerine riayet etmeyerek üretim ve imalata elverişli yer olmaktan çıkmaları halinde verilen izin (ruhsat) belediye tarafından geri alınır. Bu yerlerde çalışan kimselerin bilahare bu gibi işleri yapmalarına engel teşkil edecek halleri doğarsa, bunlar hakkındaki çalışma izinleri de aynı şekilde iptal edilir.

Sütlerin istihsal edildikleri mahaller

MADDE 54- Şehir ve İlçemiz dahilinde süt elde edilen hayvanların buldukları yerlerin aşağıdaki sıhhi ve teknik şartları taşıması gerekmektedir:

1- Süt elde edilen bu yerler Büyükşehir Belediyesi alanları dışında veya sınırları içinde özel olarak belirlenen organize alanlarda uzaklıkta tesis edilmeli ve umumi yollarla irtibatı bulunmalıdır.

2- Ahırlar büyükbaş hayvanların her biri için asgari zemin yüzeyi 4 metre kare ve yüksekliği asgari 3 metre olacak şekilde inşa edilmelidir.

3- Ahır ve sağım yerleri aydınlık olmalı ve maksadı temin için pencereler zemin yüzeyinin asgari 25 de biri nispetinde yapılmalıdır.

4- Ahırlarda havalandırmayı temin maksadıyla baca ve menfezler yapılmalıdır.

5- Ahır ve sağım yerinin zemini ve şerbet olukları, zeminin temizliğini muntazam temin edecek şekilde meyilli yapılmalıdır.

6- Ahırlardaki gübreler her gün kâfi uzaklıktaki gübrelere taşınmalı ve yataklık olarak kullanılmamalıdır. Gübrelerde toplanan gübreler sinek mevsiminde (1 Mayıs - 1 Aralık) her dört günde bir uzağa nakledilmelidir.

7- Bu ahırlarda sağım hayvanlarından başka hayvan bulundurulamaz.

8- Sağıcılar, sağımdan evvel ellerini sabunlu su ile yıkamağa mecburdurlar. Sağım elbise ve önlükleri temiz bulunmalıdır.

9- Elde edilen sütler sağımı müteakip hemen imalathanelere sevk edilmeli veya süt toplama merkezlerine nakillerine kadar serin bir yerde muhafaza edilmelidir.

10- Süt nakline ve satışına mahsus bütün kapların gayet iyi kapanması ve kapakların sıkı olması mecburidir. Bez parçaları, ot ve saman gibi şeylerden veya sütü kirletebilecek ve fena koku verecek herhangi bir şekilde kapak kullanılması yasaktır.

11- Sütleri taşıyan araba vb. vasıtalarda sütün, kirlenmesine neden olacak gübre, süprüntü ve buna benzer şeyler ile birlikte nakli yasaktır.

12- Süt nakil vasıtalarına, sütle beraber, bulaşıcı hastalık taşıyan hasta insanların bindirilmesi ve süt kapları üzerine oturulması yasaktır.

C- Süt toplama merkezleri

MADDE 55.

1- Sütlerin tüketicilere arzından evvel belirli merkezlerde toplanıp kontrolden geçirilmeleri mecburidir. Bu toplama merkezleri şehir kenarında kurulmalıdır.

2- Süt toplama depoları şu kısımları ihtiva eder.

a) Sütün muayene ve kabul edileceği yer,

b) Süte zarar vermeyecek bir maddeden yapılmış tank veya buna benzer bir kap bulunan kısım (Sütün depolanacağı kısım),

c) Satış kaplarına doldurma kısmı, (boru ile süt toplama yerindeki tankla birleştirilmiş olacaktır.)

3- Sütler, süt tanklarına ve diğer toplama kaplarına, yapılacak muayeneden sonra temiz ve sık bir tülbentten süzülerek boşaltılmalıdır.

4- Sütler, depolanacağı yerde + 10 derecenin altında muhafaza edilmelidir.

5- Süt toplama depolarının zeminleri pürüzsüz ve mermer, fayans, granit vb. maddelerden temizlenmeyi kolayca temin ettirecek şekilde yapılmalıdır.

D- Pastörize müesseseleri

MADDE 56.

1- Pastörize müesseselerinin kurulup çalışmaları Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün 25. maddesine göre Sağlık Bakanlığı'nın iznine bağlıdır.

2- Pastörize müesseseleri hususi binalarda tesis olunmalı ve ahırlar, meskenler ve diğer ticarethanelerle doğrudan doğruya temasta olmamalıdır.

3- Bu müesseselerin pastörize yapılan kısımlarının zeminleri çini veya süt asidinden etkilenmeyecek maddelerden ve zeminden tavana kadar olan duvarları fayanstan olacaktır. Diğer kısımların zeminleri mermer, granit, fayans, seramik vb. malzemeye kaplı olmalı ve yıkama sularının birikmesine mani olacak kadar meyilli olmalıdır.

4- Pastörize müesseselerinin yeteri derecede aydınlatılmasını temin edecek pencereler ve havalandırma tertibatı bulunacak ve pastörize edilen kısımda bulunan pencerelerin ebadı zemin yüzeyinin asgari 1/10 u kadar olmalıdır.

5- Pastörize müesseseleri aşağıdaki kısımları ayrı ayrı ihtiva etmelidir:

- a) Büro, laboratuvar, süt kabul ve süt kaplarını yıkama yeri,
- b) Pastörize, şişe yıkama, doldurma ve kapatma kısmı,
- c) Pastörize edilmiş sütlerin muhafazasına mahsus kısım (Burada pencere olmayabilir)
- ç) Yeteri kadar Bay-Bayan tuvalet ve işçilerin temizlik yapacağı kısım,
- d) Kazan dairesi.

6- Pastörize cihazları, üzerlerinde pastörize sıcaklığını gösteren ve kaydeden termometreler bulunmadıkça çalıştırılmaz.

7- Şişelere ve kaplara konulacak etiketlerde bulunacak bilgiler Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olmalıdır.

E- Tereyağı imal yerleri

MADDE 57.

1- Tereyağı imal yerleri ahır, ağıl, gübrelik ve süprüntülerin atıldığı yerler gibi koku yapan yerlerin yanında yapılmamalı ve havalandırma tertibatı bulunmalıdır.

2- Tereyağı imal yerleri asgari aşağıdaki kısımları ihtiva etmelidir.

- a) Büro, ham madde kabul yeri (süt ve krema) ve kirli kapların temizlenme kısmı,
- b) Santrifüj, yayık ve paketleme kısmı,
- c) Yağ muhafaza odası.

3- Yağın işlendiği, muhafaza edildiği yerler serin olmalı ve serinliği temin edecek şekilde inşa edilmelidir.

4- Yağ imal yerlerinin zeminleri mermer, fayans, granit veya buna benzer suyu geçirmeyecek maddelerden, temizleme sularını kolayca akıtabilecek şekilde meyilli yapılmış olmalı ve duvarlar zeminden tavana kadar fırçalanma ve temizlenmeyi mümkün kılacak maddeler ile yapılmalıdır.

5- Yağ imal edilirken işçiler imalatın hiç bir safhasında elleri ile yağlara ve diğer maddelere dokunmamalı ve bu işler tamamıyla uygun aletlerle yapılmalıdır.

F- Kaymak imal yeri

MADDE 58.

1- Kaymak imal yerinde asgari aşağıdaki kısımlar bulunmalıdır:

- a) Sütlerin kabul ve pişirme yeri,
- b) Kaymağın yapıldığı ve ambalajlandığı kısım,
- c) Kirli kapların temizlendiği kısım.

2- Sütler, süzülmeden pişirme kazanlarına konulmamalıdır.

3- Süt pişirme yerinde sıcaklık odun veya diğer duman yapan yakacak ile temin ediliyorsa, baca, dumanları iyi çekebilecek ve çevreye zarar vermeyecek şekilde sulu filtre sistemi ile yapılmalı ve bu yerde havalandırma tertibatı bulunmalıdır.

4- Kaymak yapılacak sütler asgari 100 derecede yarım saat pişirilmeli ve ondan sonra kaymak tavalara dökülmelidir.

5- Pişirme esnasında süt hususi bir paletli tertibat ile karıştırılmalı ve bu iş insan tarafından doğrudan doğruya yapılmamalıdır.

6- Bu yerlerin zeminleri mermer, fayans veya buna benzer maddelerden yıkanma sularını kolayca akıtılabilecek şekilde meyilli yapılmalı ve kaymağın yapıldığı kısım duvarları zeminden tavana kadar fayans ile kaplanmalıdır.

7- Kaymak tavaları krom-nikel (18-10) olmalıdır

8- Kaymakların satış yerlerine üzerleri temiz bir şekilde zararsız maddelerle örtülü olarak nakledilmeleri mecburidir.

G- Yoğurt imal yerleri

MADDE 59.

1- Yoğurt imal yerleri asgari aşağıdaki kısımları ihtiva etmelidir:

- a) Yoğurt imali için gelen sütlerin toplama süzme ve pişirme yeri,
- b) Yoğurt mayalama yeri,
- c) Kirli kapların ve diğer eşyanın temizlenme yeri.

2- Yoğurt imal yerinde sıcaklık odun veya diğer duman yapan yakacak ile temin ediliyorsa, baca, dumanları iyi çekebilecek ve çevreye zarar vermeyecek şekilde sulu filtre sistemi ile yapılmalı ve bu yerde havalandırma tertibatı bulunmalıdır.

3- Sütler pişirme kazanlarına sık tülbentle süzülerek konulmalı ve pişirme esnasında hususi bir paletli tertibat ile karıştırılmalı ve bu iş insan tarafından doğrudan doğruya yapılmamalıdır.

4- Yoğurt yapılacak sütler asgari 100 derecede yarım saat pişirilmeli ve mayalama sıcaklığında mayalanmalıdır.

5- Süt mayalama yeri, oda veya ufak hücreler halinde olabilir. Süt mayalama odalarının yükseklikleri asgari 5 metre olmalı, tavanlar tahtadan yapılmalı ve tavanda havalandırmaya mahsus pencere veya tertibat bulunmalıdır.

6- Mayalama odaları ve diğer kısımların zeminleri mermer, fayans veya buna benzer maddelerden yıkama sularını kolayca akıtılabilecek şekilde meyilli yapılmalıdır.

7- Mayalama esnasında yoğurtlar üzerine örtülen bezlerin temiz bulundurulması mecburidir.

8- Temizlik bölümünde temizlik için lazım olan tertibat bulunmalı ve kapların sularının süzülmelerini temin için ızgaralı yerler bulunmalıdır.

9- Nakilleri esnasında harici kirlenmelerden korunmak için yoğurt kapları zararsız örtülerle örtülmelidir.

H- Peynir imal yerleri

MADDE 60.

1- Peynir imal yerleri işleyecekleri peynir türüne göre lüzumlu sütü kolaylıkla sağlayabilecek yerlerde kurulmalıdır.

2- Peynir imal yerleri aşağıdaki kısımları ihtiva etmelidir.

- a) Süt kabul yeri (Burada su ısıtma ve süt kazanı bulunur, kapların temizliği yapılabilir)
- b) Peynir işleme yeri,
- c) Olgunlaştırma yeri veya depo ve lehim yeri.

3- Süt pişirme yerinde sıcaklık, odun veya diğer duman yapan yakacaklarla temin ediliyorsa baca, dumanları iyi çekebilecek ve çevreye zarar vermeyecek şekilde sulu filtre sistemi ile yapılmalı ve bu yerde havalandırma tertibatı bulunmalıdır.

4- Bu yerlerin zeminleri ve tavan hariç duvarları su geçirmeyecek, kolay temizlenebilecek mermer, fayans vb. materyalden yapılmalıdır.

5- Peynirhanelerde sütler mayalanmadan evvel 100 derecede yarım saat tutulmalıdır.

6- Peynir işleme ve olgunlaştırma yerleri serin ve sıcaklığı mümkün mertebe sabit tutacak şekilde inşa edilmeli ve havalandırma tertibatı bulunmalıdır.

HAM TUZ ÜRETME, İŞLEME, DEPOLAMA YERLERİ, TUZ FABRİKALARI MADDE 61.

- 1- Ham tuz üretme, işleme, depolama yerleri ile tuz fabrikaları; yenilecek ve içilecek ürün imal edilen ve satılan yerlere ait genel hükümleri taşıyıp, ayrıca;
- 2- Bu yerler müstakil ve kâgir binalarda olacak;
 - a) Hammaddeler deposu,
 - b) Öğütme yeri,
 - c) Ambalajlama,
 - d) Mamul madde deposu,
 - e) İşçiler için soyunma-giyinme oda ve dolapları,
 - f) Yeteri kadar Bay-Bayan WC'si, kısımlarını ihtiva edecek ve bu yerler birbirinden kâgir bölmelerle ayrılmış olacaktır.
- 3- İmalat sırasında demir ve saç kürek kullanılmayacaktır.
- 4- Değirmenin bulunduğu yerde öğütülmüş tuzlar, tahta veya plastikten yapılmış sandık veya kutulara akıtılacaktır.
- 5- Bu yerlerde çalışan işçiler kısa beyaz iş gömleği, çizme ve başlık (bone) giyeceklerdir.

KURUYEMİŞ HAZIRLAMA YERLERİ

MADDE 62.

Kuruyemiş hazırlama yerleri; yenilecek ve içilecek ürün imal edilen ve satılan yerlere ait genel hükümleri taşıyıp, ayrıca;

- a) Bu yerlerde kurukahve çekimi yapıldığı takdirde bu kısım tamamen kâgir bölme ile ayrılmış olacaktır.
- b) Bu yerlerde her türlü böcek, sinek vb. zararlı hayvanların bulunmaması için gerekli tedbirler alınacaktır.
- c) Bu yerlerde çalışanlar bej renkli iş gömleği giyeceklerdir.
- d) Ham ve işlenmiş kuruyemiş çuvalları tahta ızgaralar üzerinde, zemin ve duvarla temas etmeyecek şekilde muhafaza edilecektir.

BUZ İMALATHANELERİ VE SATIŞ YERLERİ

MADDE 63.

- 1- Bu işyerleri kâgir ve rutubetsiz binalarda ve yapılan işin bütün teferruatına yetecek genişlikteki yerlerde tesis edilecek, pencereleri vasıtası ile bol gündüz ışığı ile aydınlatılmış olacak, işyeri havasını muntazam değiştirebilmek için pencere üstünde aspiratörler olacak ve dikey hava bacaları veya merkezi havalandırma sistemi bulundurulacaktır.
- 2- Bütün kısımların zemini ile işçilerin çalıştığı yerlerden başka diğer kısımların 2 metre yüksekliğe kadar duvarları fayans, seramik gibi su geçirmez ve yıkanarak temizlenebilir bir madde ile örtülmüş olacak ve zeminin uygun yerlerinde kirli veya yıkama sularını kanalizasyona sevk edebilecek ızgaralı tahliye kanalları bulunacaktır.
- 3- Dışarıdan sinek, hamamböceği, fare vb. haşarat girmesine mani olacak önlemler alınacaktır.
- 4- İmalathanede çalışan işçilerin soyunma, giyinme, temizlenme, yemek yeme ve sigara içmeleri için bölümler oluşturulacak, ayrıca yeteri kadar Bay-Bayan WC. bulunacaktır.
- 5- Muhtelif imal veya temizlik işleri için kullanılan raflar, masalar ve depoların üzerleri fayans veya buna benzer bir madde ile örtülecek, bunlardan madeni olanların emaye ile döşeli bulunması veya oksitlenme yapmaz ve bozulmaz krom nikel (18-10) evsafıta olması temin edilecektir.
- 6- Buzlar, krom-nikel veya belirlenen standartlardaki kaplarda dondurulacak ve nakledilecektir.
- 7- İmalat yerlerinden satış yerlerine buz nakli için kullanılacak vasıtaların her tarafı kapalı ve belirlenen standartlarda olacaktır.
- 8- Perakende buz satış yerlerinde, müşterilere kesilip verilecek buzların temiz bir testere ile müşterilerin istediği miktarda kesilip tartılarak belediyece veya esnaf odalarının belirlenen fiyattan verilmesi mecburidir. Buz satış yerlerinde müşterilerin rahatça görebileceği ve

okuyabileceği bir yere, resmen tespit edilmiş fiyatı gösteren büyük bir levhanın asılması mecburidir. Buzlar, hijyenik koşullarda önlem alınarak müşteriye verilecektir. Perakende satış yapan buz satış yerlerinde buz kırma makinesi bulundurulacaktır.

BALIK TUZLAMA YERİ

MADDE 64.

Balık tuzlama yerleri özellikle bu işe mahsus olarak aşağıda yazılı şartlara haiz binalarda yapılacaktır.

- 1- Burada, gelen balıkların bulunduğu, ayıklandığı yer ile tuzlama, fiçılara doldurma yeri ve dolmuş fiçuların bekleme yerleri birbirlerinden sabit bölmelerle ayrılmış olacaktır.
- 2- Bütün bu aksamı tamamen gündüz ışığı ile aydınlatacak surette pencereler bulunacak, dışsal zarar ve zararlılara (toz, duman, haşarat vb.) karşı gerekli önlemler alınacak, havalandırma, ısıtma ve soğutma sistemi mevcut olacaktır.
- 3- Bütün kısımların zemini ve 2,50 metre yüksekliğe kadar duvarları her zaman yıkanabilecek ve temizlenebilecek surette seramik veya fayans gibi bir madde ile örtülmüş olacaktır.
- 4- Her bölümde kirli suyu tahliye edecek, sistemli altyapı bağlantısı olacak, içeride kirli su birikintisine meydan verilmeyecektir.
- 5- Tuzlama yerlerinde balıkları yıkamak ve temizlemek için kullanılacak şehir suyu tesisatı en aşağı 50 tonluk temiz su ile doldurulmuş depolara bağlanacaktır.
- 6- İşçilere hususi iş elbisesi verilecek ve temizlenmeleri için yeteri kadar duş, Bay-Bayan WC. ve lavabolar yapılacaktır.

BALIK SATIŞ YERLERİ

MADDE 65.

Balıkçı dükkânlarının haiz olmaları ve uymaları gereken vasıf ve şartlar şunlardır.

- 1-Balıkçı dükkânları kâgir ve genişliği en az 3 metre, derinliği en az 3 m. olacak, dükkânın meskenlerle veya başka dükkânlarla doğrudan doğruya hiçbir ilgisi olmayacaktır. Zemini ve zeminden 2 m. yüksekliğe kadar duvarları daima yıkanabilir su geçirmez bir maddeden (seramik, fayans) yapılmış olacaktır.
- 2-Balıkçı dükkânlarında balıklar paslanmaz çelik ve kaynaksız tezgâhlar üzerinde ve özel buz parçaları ile kaplanmış alanlarda bulundurulacak ve bu tezgâhlar veya raflar sık sık yıkanarak suları bir boru ile doğrudan doğruya kanalizasyona akıtılacaktır.
- 3- Şehir şebekesine bağlı soğuk ve sıcak su tesisatı, şebeke suyu olmayan yerlerde içilebilir nitelikte depo tertibatlı yeterli su bulunacaktır. Balıkçı dükkânlarının teşhir kısımları camekanla kaplanacak, müşterinin girdiği kapı üstüne hava perdesi konulacaktır.
- 4-Her türlü artıklar ve süprüntüler ağız daima kapalı duran madeni kaplarda toplanacaktır.
- 5-Balık satanlar su geçirmez birer önlük takacaklardır.
- 6-Balıkçılar sattıkları balıkları, müşterilerine sağlam ve temiz kâğıtlara sararak suları ve kanları hiç sızmayacak surette muntazam paket yapıp vereceklerdir. Açıkta balık satmak yasaktır.
- 7-Balıkçı dükkânlarında su ürünlerinden başka bir şey satılması yasaktır.
- 8-Balıkçı dükkânlarında balık vb. su ürünlerinin yıkanıp temizlenmesi, ıslatılması için temiz su kullanılacaktır. Balık vb. üzerine kirli örtüler, bezler, çuvallar koymak yasaktır.
- 9-Midye ve emsalinin kabuğundan çıkarılıp açılmış olarak su içerisinde satılması yasaktır.
- 10-Balık kesilen tahtalar, bıçaklar vb. levazım temiz olacak ve dükkânlar tam bir temizlik içinde bulunacaktır. Balıkların ve balık taşınan sepetlerin ayakla dolaşılacak yerlere konulması yasaktır.
- 11- Seyyar balıkçılık yapmak yasaktır.

BALIK NAKLİ

MADDE 66.

Balıklar uygun soğutma sistemine sahip araçlarla taşınır. Bu taşıtların taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte olması ve iç yüzeylerinin düzgün, paslanmaz ve

taşınan balıkların organoleptik özelliklerini etkilemeyecek veya bu maddeleri insan sağlığına zararlı hale getirmeyecek bir malzemedan yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olması gerekir. Bu nakliyat esnasında dışarıya hiçbir sızıntı ve akıntıya asla meydan verilmeyecek, bu vasıtaların içi her gün yıkanarak temizlenmiş olacaktır. Bu vasıtalarla başka maddeler taşınması yasaktır.

ET ÜRÜNLERİ SATIŞ YERLERİ VE KASAPLAR

MADDE 67.

Et ürünlerinin satıldığı yerlerde aşağıdaki şartlar aranır:

- 1-** Şehir şebekesine bağlı soğuk ve sıcak su tesisatı, şebeke suyu olmayan yerlerde içilebilir nitelikte depo tertibatlı yeterli su bulunacaktır.
- 2-** Etlerin parçalandığı, işlendiği ve temas ettiği her türlü yüzey, malzeme ve makine, kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir olacaktır.
- 3-** Etlerin satışa hazırlandığı kısımlar şeffaf ve müşteriler tarafından görülebilir şekilde düzenlenecektir.
- 4-** Etlerin muhafazası amacıyla işyerinin kapasitesine uygun soğutma tertibatlı dolap ve tezgâh ile soğuk hava deposu bulunacaktır.
- 5-** Sakatat ürünlerinin satıldığı işyerlerinde sakatat hazırlama bölümü ve bol akan suyu olan bir havuz bulunacaktır.
- 6-** Etlerin satışa arzı sırasında camekânlı teşhir dolapları kullanılacaktır
- 7-** Et ürünleri satış yerleri ve kasap dükkânları her tarafı kâğır binalardan olacak, diğer işler yapılan veya yatılan, oturlan yerlerle doğrudan doğruya bağlantısı olmayacaktır.
- 8-** Et marketleri ve kasap dükkânlarına girip çıkmak için 1,5 metre genişliğindeki kısmı serbest kalmak üzere dükkânların ön cepheleri camekânla kaplı bulunacaktır.
- 9-** Satılacak etler tartıldıktan sonra temiz ambalaj kâğıtlarında her tarafı tamamen örtülü muntazam bir paket halinde müşteriye verilecektir. Etlerin, kaba kâğıtlarla tartılması, kullanılmış kâğıtlara, gazete ve mecmua kâğıtlarına sarılarak müşteriye verilmesi, satılması yasaktır.
- 10-** Kasap dükkânlarında sucuk, pastırma vb. gibi ürünlerin imal edilmesi yasaktır.
- 11-** Kasap dükkânlarında kıyma makinesi bulundurulması mecburidir. Kıyma, müşterilerin gözü önünde çekilecektir. Hazır kıyma bulundurmamak yasaktır. Hazır kıymanın tespiti halinde kıyma müsadere edilerek imha edilir.
- 12-** Kasap Dükkânlarında deri bulundurmamak yasaktır.
- 13-** Et marketleri ve kasap dükkânları her gün yıkanarak; tezgâhlar, kütükler ve kıyma makineleri de sodalı ve sabunlu sularla fırçalanarak temizlenecektir. Kasap dükkânlarında çalışanlar uzun ve temiz bir iş gömleği giyecekler ve dükkânın her tarafı tam bir temizlik içinde bulunacaktır. Kullanılan kesici aletler paslanmaz cinsinden olacak ve sapları madeni ve abanozdan olup adi tahtadan olmayacaktır. Kemiklerin kesilmesi için kemik testeresi kullanılacaktır.
- 14-** Kasap dükkânı işleten kişilerin kendisinin veya en az bir çalışanın ustalık belgesinin bulunması zorunludur.
- 15-** Başka bir yerde kesilip temizlenmiş olmak ve ayrı bir buzdolabı içinde bulundurulmak şartı ile kasap dükkânlarında kümes hayvanları da satılabilir, ancak ayaklarının en az mafsallarından kesilmiş olması lazımdır.

MADDE 68.

- 1-** Mezbahalarda kesilen etlerin nakli için içi galvanizli sac veya krom-nikel (18-10) ile döşenmiş her tarafı kapalı özel kamyonlar veya özel arabalar kullanılacaktır. Bu vasıtalarda standartlara uygun havalandırma sistemi bulunacak ve etler birbirine sıkıştırılmadan ve üst üste konmadan çengellere asılı olarak nakledilecektir.
- 2-** Et nakline mahsus vasıtalarla etten başka bir madde taşımak yasaktır.

3- Büyük parça etlerin kasap dükkanlarından herhangi bir yere gönderilmesi için krom nikel (18-10) kaplı ve üzeri örtülü temiz kaplar kullanılacaktır.

MADDE 69.

Pazar yerlerinde kasaplık edenler için iyice krom nikel (18-10) kaplı muhafaza kapları kullanacaklardır. Artıklarla süprüntüleri koymak için ağzı kapalı madeni bir kutu bulundurulacaktır. Bunların, kasap dükkanlarının etlere ait hükümlerine uymaları mecburidir. Kasap dükkanlarında akarsu bulunması ve kanalizasyona bağlanması, ağzı kapaklı yeterince çöp ve atık kutusu bulundurulması mecburidir. Sakatatların kasap dükkanlarında satılması yasaktır.

MADDE 70.

Köylerde zati ihtiyaç için yapılacak kesimler ile kurbanlık hayvanlar hariç, ruhsatlı özel mezbahalar, belediye mezbahaları ve et kombinaları haricinde kesilen hayvanların eti kaçak ettir. Kaçak ete Belediye Zabıtası el koyar. Kaçak kesimde hayvana ait iç organlar beraberinde ise etler, zabıtaca el konulmakla birlikte veteriner hekim muayenesi neticesine göre işleme tabi tutularak değerlendirilir. İç organları yoksa imha edilir (15.03.1989/20109 Hayvan Zabıtası Yönetmeliği m.103). Mezbaha ve Et Kombinaları harici kaçak kesildiği tespit edilen etler, muayeneleri yapıldıktan sonra makbuz karşılığında hayır kurumlarına bağışlanır.

MADDE 71.

1- (3285 Sayılı Hayvan Sağlığı Zabıtası Kanunu M:23) Polis, jandarma, belediye zabıta memurları ile köy muhtarları, koruma bekçileri, köy ve mahalle bekçileri görevli buldukları bölgelerde her türlü hayvan ve hayvan maddelerinin menşe şahadetnamesi veya veteriner sağlık raporunu aramakla ve menşe şahadetnamesiz veya raporsuz olanları alıkoyarak en yakın mülki idare amirine bildirmekle yükümlüdür.

SAKATAT SATANLAR

MADDE 72.

Sakatat satılacak dükkanların zemininin ve duvarlarının su geçirmez maddelerden olması, yerde kanalizasyona bağlı sifonlu ızgaralı bir tahliye borusu bulunması, kasap dükkanlarında olduğu gibi temizliğe dikkat edilmesi ve akarsu bulunması şarttır. Sakatatın soğuk hava depolarında veya buzdolabı içinde satışa arzı mecburidir. Üflenerek şişirilmiş ciğerlerin satılması ve temizlenmemiş sakatatların satılması yasaktır. Sakatatlar ancak temizlendikten sonra satışa arz edilecektir.

ŞEHİRDE SAKATAT NAKLİ

MADDE 73.

1- Şehir dahilinde mezbahalardan satış yerlerine ciğer, beyin, işkembe, gibi ürünlerin nakli için içi ve etrafı muntazam bir şekilde galvanize sac veya krom nikel (18-10) ile örtülmüş ve her tarafı kapalı, standartlara uygun havalandırma sistemi mevcut araçlar kullanılacaktır. Bu araçların içinde başka maddeler nakletmek, bunlardan başka araçlarla veya açıkta sakatat nakletmek yasaktır.

2- Sevk edilecek sakatat, kesim yerinde resmi veteriner tarafından muayene edilecek ve aynı gün içinde kesilmiş hayvanlara ait olduklarına dair alınacak rapor, sevk kâğıtları arasına konulacaktır.

3- Her defasında bu kapların içerisi sıcak sodalı su ile yıkanacak ve temiz bulundurulacaktır.

KÜÇÜK ve ORTA ÖLÇEKLİ SINAÎ İŞLETMELERDE ARANACAK

ŞARTLAR

A- Genel Hükümler

MADDE 74.

İşyeri açma ve çalışma ruhsatı verilen işyerleri aşağıda belirtilen şartları taşımak zorundadır:

1- İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili olarak mevzuatta öngörülen tedbirlerin alınmış olması,

2- 634 sayılı Kat Mülkiyeti Kanunu kapsamına giren gayrimenkullerin, tapu kütüğünde mesken olarak gösterilen bağımsız bölümlerinde imalathane, boyahane, basımevi, kaynak atölyesi, marangoz, doğrama atölyesi, mobilya atölyesi, oto kaporta-boya ve tamir atölyesi vb. gibi işyerlerinin açılması hususunda kat maliklerinin oy birliği ile karar alması,

3- Özel yapı şeklini gerektiren ekmek fırını ile akaryakıt, sıvılaştırılmış petrol gazı, sıvılaştırılmış doğal gaz ve sıkıştırılmış doğal gaz istasyonu için yapı kullanma izin belgesinin alınmış olması gerekir.

4- Sinaî, tıbbî ve radyoaktif atık üreten işyerlerinde bu atıkların toplanması, taşınması, depolanması, işlenmesi ve bertarafı konusunda gerekli tedbirlerin ve izinlerin alınmış olması gerekir.

B- Sağlık koruma bandı

MADDE 75.

1- Sanayi bölgesi, organize sanayi bölgesi ve endüstri bölgeleri ile bu bölgeler dışında kurulacak birinci sınıf gayrisihhî müesseselerin etrafında, sağlık koruma bandı oluşturulması mecburîdir. Sağlık koruma bandı mülkiyet sınırları dışında belirlenemez ve bu alan içinde mesken veya insan ikametına mahsus yapılaşmaya izin verilmez.

2- Sanayi bölgesi, organize sanayi bölgesi ve endüstri bölgesi içindeki tesisler ile ikinci ve üçüncü sınıf gayrisihhî müesseselerin etrafında da müessesenin faaliyeti gerektirdiği takdirde, inceleme kurulunun kararına istinaden yetkili idarenin en üst amiri veya görevlendireceği kişi tarafından sağlık koruma bandı oluşturulmasına karar verilebilir.

C- Yer seçimi ve tesis kurma izni muafiyeti

MADDE 76.

İkinci ve üçüncü sınıf gayrisihhî müesseseler için yer seçimi ve tesis kurma izni aranmaz.

D- Denetim

MADDE 77.

Gayrisihhî müesseseler, çevre ve toplum sağlığı açısından yetkili idareler tarafından denetlenir. Yetkili idarenin en üst amiri veya görevlendireceği kişi gerekli tedbirleri almak veya aldırarak sorumludur.

E- Gayrisihhî müesseselerin sanayi bölgelerinde kurulması

MADDE 78.

Bir gayrisihhî müessesenin, öncelikle kendi türündeki işyerlerine mahsus sanayi bölgesinde kurulması esastır.

Sanayi bölgesi içindeki gayrisihhî müesseselerden, diğer tesislere zarar verebilecek olanlar için sanayi bölgesi içinde sağlık koruma bandı oluşturulması istenebilir.

NUMUNE ALMA

MADDE 79.

Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun, ilgili tüzük ve yönetmelikler gereğince yıkanmadan, soyulmadan veya pişirilmeden yenen gıda maddelerinin açıkta satılması yasak olup, karıştırıldıklarından şüphe edilenlerden tahlili yapılmak üzere numune alınması hususunda ilgili teşkilata bilgi verilir. Yetkili personelin bulunmaması ve acil hallerde tüzük ve yönetmeliklerde belirtilen kurallara uygun olarak numune bizzat alınır ve yapılan tahlil sonucunda sağlığa zararlı oldukları tespit edilenler yetkililerin kararıyla imha edilir.

BAKKAL, MARKET, ŞARKÜTERİ, KURUYEMİŞÇİ, BÜFE, MANAV, KANTİN, EKMEK BAYİSİ VB. İŞYERLERİ

MADDE 80.

Bakkal, market, şarküteri, kuruyemişçi, büfe, manav, kantin ve ekmek bayilerinde ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

1- Meskenlerle doğrudan doğruya ilişkisi olmayan kâgir dükkânlarda kurulacak ve sokak cepheleri camekânla örtülmüş olacaktır.

- 2- Zeminler yıkanarak temizlenebilen su geçirmez uygun bir madde ile döşenmiş olacak ve yıkanma suları direkt kanalizasyona tahliye edilecektir.
- 3- Bütün ürünler cinsine ve türüne göre sınıflandırılacak, tüm tezgâh ve raflar zeminden en az 15 cm yükseklikte olacaktır. Birbirlerini kirletebilecek olan ürünler, birbirlerinden tamamı ile ayrı bulundurulacaktır.
- 4- Soyulmadan, pişirilmeden ve yıkanmadan yenilebilen maddeler, toz ve sinek girmesine engel olacak hususi camekânlı yerlerde saklanacak ve bunlardan gerekli görülenler için ayrı bölümler oluşturulacaktır.
- 5- İşyerlerine sinek, böcek, hamamböceği, fare vb. haşarat girmesini önleyici gerekli tedbirler alınacaktır. (Hava perdesi-otomatik kapı kapama)
- 6- Bakkal, market, şarküteri, kuruyemişçi, manav, büfe, kantin ve ekmek bayisi çalışanlarının, daima temiz tutulan bir iş gömleği giymeleri, gerek şahsi temizliklerini ve gerekse dükkânın her tarafının tam bir temizlik içinde bulunmasını temin etmeleri mecburidir. Dükkânlarda satılan ekmekler ve unlu mamuller kapalı dolaplarda ve vitrinli tezgâhlarda satışa sunulacaktır.
- 7- Bakkal, market, şarküteri vb. işyerlerinde veya sadece bu amaçla açılmış olan işyerlerinde, açık ve menşei belli olmayan sıvı/toz deterjan, sabun vb. temizlik maddesi bulundurulması ve satılması yasaktır. Açık ve menşei belli olmayan temizlik maddeleri tespit edilmesi halinde müsadere edilerek imha edilir.
- 8- Bakkal, market, kırtasiye, tekel büfeleri okul kantinleri vb. işyerlerinde parlayıcı, patlayıcı, yanıcı, ses çıkarıcı, koku çıkarıcı maddelerin satışı yasak olup, tespiti halinde yetkililerce imha edilmek üzere müsadere edilir.
- 9- Ruhsatlı tüp satış yerleri haricinde tüp satmak yasaktır.
- 10- Birden fazla faaliyet konusunun bir arada bulunduğu 500 m2 den büyük işyerlerinde danışma birimi bulunacaktır.
- 11- Soğuk meze, et ve süt ürünleri, sakatat ve balık gibi farklı gıda maddeleri için ayrı ayrı veya bölümlere ayrılmış soğutma tertibatlı dolap veya tezgâh bulunacaktır.
- 12- Gıda maddeleri diğer maddeler ile farklı raf ve tezgâhlarda satışa sunulacaktır.
- 13- Kuruyemiş ve kuru kahve satılan işyerlerinde kavurma ve ısıtma işlemi yapılacak ise bunun için gereken donanım kurulacaktır.
- 14- Hipermarket, grosmarket ve mega marketlerde giriş ve çıkış olmak üzere iki kapı ile satış alanının en az yarısı kadar olmak üzere otopark ve yeteri kadar depo alanı bulunacaktır.
- 15- Manavlarda, sebze ve meyveler için kolayca yıkanabilecek şekilde yapılmış masa ve raflar olacak, iki metre yüksekliğe kadar duvarlar su geçirmez malzeme ile kaplanacaktır.
- 16- Mutfak uygun olduğu takdirde, kantinlerde tost ve ekmek arası yiyecek maddeleri satılabilir ancak sulu yemek yapılamaz.
- 17- Açık alkol satış izni olmadan tekel büfesi, bakkal, çay bahçesi, market vb. yerlerde açık alkol kullanmak, kullandırmak ve satmak yasaktır.
- 18- Bakkal, market, büfe, kantin vb. işyerlerinde; cadde, sokak, park, bahçe, yeşil alan, pazaryerleri vb. umuma mahsus yerlerde menşei belli olmayan sigara, açık tütün gibi tütün mamulleri satılması; ayrıca menşei belli olsa dahi bu gibi yerlerde tek tek açıkta sigara vb tütün mamulleri satılması yasaktır. Bu gibi ürünler tespiti durumunda imha edilmek üzere müsadereye tabidir.
- 19- Süpermarket, Hipermarket, grosmarket, mega market vb. halkın yoğun olarak girip çıktığı alışveriş merkezlerinde, müşterilerin ihtiyacını giderebilmeleri için yeteri kadar bay-bayan WC'leri bulunacaktır.

**LOKANTA, AYAKTA YEMEK YENİLEN YERLER, KAFETERYA, YEMEĞİ
PAKETTE SATAN YERLER VB. İŞYERLERİ
MADDE 81.**

Lokantalar, ayakta yemek yenilen yerler, kafeteryalar, yemeği pakette satan yerler ve benzeri işyerlerinde ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki hükümler aranır:

a) Birinci sınıf lokantalar

- 1- Ustalık belgesine sahip en az iki aşçı bulunacaktır.
- 2- Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bulaşık yıkamak için sıcak ve soğuk su tesisatı bulunacaktır. Gıda maddelerinin hazırlanması sırasında temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz malzemeden olacaktır.
- 3- Girişte yeterli büyüklükte bir antre bulunacaktır.
- 4- Giriş ve salon dahil bütün duvarları yağlı boya veya benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.
- 5- Isıtma, soğutma ve havalandırma; kalorifer veya klima ile yapılacaktır.
- 6- Giriş ve salonun zemini ahşap parke, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir madde ile kaplanacaktır.
- 7- İçki ve yemek servisi için yeterli sayıda tekerlekli servis masası bulunacaktır.
- 8- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve peçete bulunacaktır.
- 9- Tabaklar tek tip ve iyi cins porselen veya camdan; çatal, kaşık, bıçak ise iyi cins paslanmaz çelikten olacaktır.
- 10- Bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan, aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya peçeteli ayrı tuvaletler bulunacaktır. Ayrıca, çocuk temizliği yapılmak üzere çocuk odası ve çocuk tuvaleti bulunacaktır.
- 11- Mutfağın dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri bulunacaktır.
- 12- Garsonlar ve çalışanlar lokantanın belirlediği özel kıyafeti giyecektir.
- 13- Lokantanın müşteri kapasitesine uygun otoparkı bulunacaktır.
- 14- Mutfak, müşterilerin doğrudan doğruya görebileceği şekilde dizayn edilecektir.
- 15- Müşteri kapasitesine yeterli bankolu vestiyer bulunacaktır.

b) İkinci sınıf lokantalar

- 1- Ustalık belgesi bulunan en az bir aşçı bulunacaktır.
- 2- Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bulaşık yıkamak için sıcak ve soğuk su tesisatı bulunacaktır. Gıda maddelerinin hazırlanması sırasında temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz malzemeden olacaktır.
- 3- Mutfak, giriş ve salonun zemini seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert malzeme ile kaplı olacaktır.
- 4- Isıtma, soğutma ve havalandırma için yeterli tesisat bulunacaktır.
- 5- Masalar üzerinde örtü ve peçete bulunacaktır.
- 6- Mutfak salondan ayrı bir yerde olacak ve mutfağın dışarıya açılan kapı ve pencerelerinde sineklik telleri bulunacaktır.
- 7- Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır. Mutfakta pişirme, ısıtma nedeniyle ortaya çıkabilecek kokuları gidermek amacıyla havalandırma sistemi kurulacaktır.

c) Üçüncü sınıf lokantalar

- 1- Ustalık belgesi bulunan en az bir aşçı bulunacaktır.
- 2- Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır.
- 3- Zemin, seramik, mermer veya mozaik gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert malzeme ile kaplı olacaktır.
- 4- Havalandırma için hava giriş ve çıkış sistemi bulunacaktır.
- 5- Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.

d) Ayakta yemek yenilen yerler, kafeterya, yemeği pakette satan yerler

- 1- Yemek pişirme ve kapları temizleme yeri olmak üzere en az iki bölümden oluşacaktır. (20 metre kareden az olmamak şartıyla)
- 2- Havalandırma en azından aspiratörle sağlanacaktır.

e) Gezici piliç ve köfte satış yerleri

Gezici satıcılık işkolu altında faaliyette bulunan sıhhi müesseselerin, sattıkları ürünleri muhafaza etmek için merkez depoları ve satış yapmak için özel ızgara kasalı araçları bulunacaktır. Yiyecek maddelerinin temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz sac olacaktır.

Gezici satış aracı için aranacak şartlar şunlardır:

- 1- Et veya tavuğun pişirilmesini sağlamak üzere özel ızgara kasası bulunacaktır.
- 2- Kasa paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
- 3- Araçta, yeterli büyüklükte buzdolabı ve jeneratör bulunacaktır.
- 4- Standartlara uygun 200 litreden fazla hacimli çift tanklı gaz tesisatı bulunacaktır.
- 5- Sıcak ve soğuk su tertibatı bulunacaktır.
- 6- Aracın yemek hazırlama ve satış yeri hijyenik olacaktır.

ÇEŞİTLİ DEPOLAR VE UYGULAYACAKLARI EMİR VE YASAKLAR

A- HUBUBAT, ZAHİRE, YEM, KURU SEBZE, KURUYEMİŞ, KAHVE, KAKAO, ÇAY, PATATES, SOĞAN, YUMURTA VE HER TÜRLÜ GIDA MADDELERİ

DEPOLARI

GENEL HÜKÜMLER

Depolar şehir içi trafiğinin aksamasına neden olmayacak şekilde, UKOME'nin belirlemiş olduğu koşullar çerçevesinde ve uygunluk raporu doğrultusunda en az 20 metre genişliğinde caddeler üzerinde veya depolama için özel olarak belirlenmiş alanlarda açılabilir.

MADDE 82.

Hububat, zahire, yem, kuru sebze, kuruyemiş, kahve, kakao, çay, patates, soğan, yumurta ve her türlü gıda maddeleri depoları aşağıdaki hükümlere tabidir.

- 1- İstifler arasında en az 1m. geçit bırakılması mecburidir.
- 2- Bu yerlerde, her türlü böcek ve zararlı hayvanlarla mücadele için pencerelerinde 2 mm' yi geçmeyen tel kafes ile fare kapanı bulunacaktır.
- 3- Çuval içinde bulunan maddeler ızgaralar üzerine konulacaktır.
- 4- Kapı ve pencereleri ateşe dayanıklı malzemeden yapılmış olacaktır.
- 5- Kuruyemiş depolarında tahtadan yapılmış yazıhane veya asma kat bulunması yasaktır.
- 6- Bu yerlerde çalışanlar bej renkli iş elbisesi giyeceklerdir.
- 7- Bütün gıda maddeleri; depoları tamamı ile dışsal zararlardan korunmuş kâgir ve rutubetsiz olan ve meskenlerle, içinde gıda maddesi işlenen ve atılan yerler haricinde diğer işletmelerle ilgili olmayan ve içindeki gıda maddelerini herhangi bir suretle kirletecek işler yapılmayan binalarda saklanacaklardır. Bu yerlerin zemini ve duvarları yıkanarak temizlenir bir madde ile örtülecek ve gerek görüldüğü takdirde kâgir zemin üzerindeki hareketli tahta ızgaralar üzerine konacaktır.
- 8- Bu gıda maddelerinden uzun müddet saklanmaya müsait olmayarak bozulabilecek olanlar, mevsim şartlarına göre soğuk hava depolarına nakledilecektir.
- 9- Gıda maddeleri depolarının içinde bu maddelerden başka bir madde depo etmek ve burada herhangi bir imal için işçi çalıştırmak yasaktır.

B- SEBZE VE MEYVE KONSERVE DEPOLARI

MADDE 83.

Sebze ve meyve konserve depoları genel sağlık koşullarının oluşturulmasına ilişkin maddelerin yanı sıra aşağıdaki hükümlere tabidir.

- 1- Bu yerlerde yeteri derecede tabii veya suni havalandırma tesisatı bulunacaktır.
- 2- Bu yerler gündüz ışığı ile aydınlatılmış olacak, gündüz ışığının yeterli olmadığı yerler yeterli derecede elektrikli ışıkla aydınlatılmış olacaktır.
- 3- Çalışan işçiler bej renkli iş elbisesi giyeceklerdir.
- 4- Vasıfları belirli olmayan (İmalat tarihi, son kullanma tarihi, menşei ve T.S.' si) konserve bulundurmamak, depolamak ve satmak yasaktır.

C- ŞEKER DEPOLARI

MADDE 84.

Şeker depoları genel işyerleri açma konusunda belirlenmiş kuralların geçerli olması kaydıyla aşağıdaki hükümlere tabidir.

- 1- Kapı ve pencereleri ateşe dayanıklı malzeme ile yapılacaktır.
- 2- Isıtma merkezi sistemle yapılacaktır.
- 3- Madeni aksamın kıvılcım yapabilecek derecede birbirine vurulması ve sürtülmesi yasaktır.
- 4- Asetilen, petrol, mum ve diğer ışık vericilerle depolara girilmesi yasaktır. Görevli ve güvenlik personeli el (pilli-şarjlı) fenerleri ve ışıldak cihazları ile gezeceklerdir.

D- YAĞ VE SABUN DEPOLARI

MADDE 85.

Yağ ve sabun depoları aşağıdaki hükümlere tabidir;

- 1- Bu yerlerde yeterli derecede tabii ve suni havalandırma tesisatı bulunacaktır.
- 2- Bu yerler gündüz ışığı ile aydınlatılmış olacak, gündüz ışığının yeterli olmadığı yerler yeterli derecede elektrikli ışıkla aydınlatılmış olacaktır.
- 3- Zeytinyağı doldurma yerlerinin tabanı sokak seviyesinden en az yarım metre aşağıda olacaktır.
- 4- Çalışan işçiler bej renkli iş elbisesi giyeceklerdir.

E- MEŞRUBAT MENBA, İÇME VE KULLANMA SULARI DEPOLARI

MADDE 86.

Meşrubat, memba, içme kullanma suları depoları aşağıdaki hükümlere tabidir.

- 1- Bu depolar yükleme ve boşaltma sırasında trafiği engellemeyecek yerlerde açılabilir.
- 2- Trafiğin yoğun olduğu saatlerde yükleme-boşaltma yapılamaz
- 3- Memba, içme ve kullanma suları depoları hakkında ilgili Bakanlığın Kaynak Suları Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

F- SOĞUK HAVA DEPOLARI

MADDE 87.

Soğuk hava depoları aşağıdaki hükümlere tabidir.

- 1- Bu yerler, işin gerektirdiği oda ve bölmeleri ihtiva edecek ve her odanın tesisatı günün teknolojik şartlarına uygun olacaktır.
- 2- Bina dışına çıkan kapılarda içe ve dışa açılan ikinci bir kapı olacak, bu kapılarla bina dışına açılan pencere delikleri 2 mm. yi geçmeyen tel ile örtülü bulunacaktır.
- 3- Her odanın içinde, bir ucu makine dairesindeki ışıklı numaratóre bağlı birer zil tertibatı ile birer termograf ve ikişer adet ispirotolu termometre bulunacaktır.
- 4- Soğuk havanın besin maddelerinin her tarafına aynı suretle tesir etmesini ve serbestçe cereyan temini için bu maddeler tabana temas etmeyen ızgara ve raflar üzerine seyrek istif edilecek ve her parça arasına çıtalara konulacak veya çengellere aralıklı asılacaktır. Her istif arasında serbestçe geçilecek genişlikte geçit yerleri bırakılmış olacaktır. Çeşitlerine göre ısı ve rutubet dereceleri bir olmayan veya birinin kokusu diğerine sinen değişik besin maddeleri bir odada bulundurulmayacak ve odalara besin maddelerinden başka şey konulmayacak veya herhangi bir surette nitelikleri bozulmuş veya ambalajı açılmış veya ileri derecede paslanmış ambalajlı her türlü besin maddeleri bu depolara kabul edilmeyecek ve saklanmayacaktır.
- 5- Bu depolarda her çeşit konservelerle taze balık, kümes hayvanları, tavşan ve av kuşları, sebze ve meyve, yumurta ve her çeşit yemeklik yağlar, süt ve süttten yapılmış her çeşit besin maddeleri kabul ve muhafaza olunur. Her çeşit taze etlerle (tavşan ve av kuşlarından başka) diğer av hayvanları bu depolara kabul edilmeyecek ve saklanmayacaktır.
- 6- Taze etler; belediyenin, diğer resmi dairelerin ve özel izinli soğuk hava depolarında aşağıdaki şekillerde saklanabilir:

-Tavşan ve av kuşları iç organları çıkarıldıktan sonra asılı olarak,

-Kümes hayvanları tüyleri yolunmuş, iç organları çıkarılmış, ayakları hanep mafsalıdan kesilmiş olduğu halde asılı olarak,

- Çiğ balıklar niteliğini bozmayacak raf ve ızgaralarda,
- Tuzlu balıklar kapalı kapta veya teneke ambalajlarıyla,
- Yumurta sandıkları, araları yanlarda 8-10 cm. alt ve üstlerde 3-5 cm. olmak üzere istif edilerek,
- Yaş meyve ve sebzeler ambalajlarıyla,
- Hayvani yağlar, yumuşak peynir, kremler, yoğurtlar ve benzeri süttten yapılmış besin maddeleri, her tarafı kapalı ve sızmaz kaplar içinde; kaşar, gravyer gibi sert peynirler ambalajlı ve açık olarak kompartımanlarda,
- Pastırma ve sucuklar ve diğer konserve etler ambalajlı ve açık olarak raf ve çengellerde saklanacaktır.

7- Bu depolardaki işçiler için soyunma, giyinme, yemek yeme, temizlenme bölümü ve yeteri kadar WC bulunacak, ayrıca bu bölümlerin besin maddelerinin depo edildiği yerlerle doğrudan doğruya bağlantısı bulunmayacaktır.

8- İşçilerin soğuk hava depolarında çalışabilmeye bünyelerinin yeterli olduğunu gösterir sağlık raporları olacaktır. Bu yönde raporu olmayanlar bu depolarda çalıştırılmayacak ve depo önlerine ilaçlı hijyen pompası konulacaktır.

9- Soğuk hava depolarında depoya giren ve çıkan besin maddelerinin çeşit ve miktarıyla giriş ve çıkış tarihlerini kaydetmeye yarayan bir defter bulundurulacak, bu deftere yapılacak kayıtlar silintisiz, kazıntısız ve muntazam olacaktır.

10- Soğuk hava depolarında kapasitenin üzerinde depolama yapılamaz.

MADDE 88.

Bütün gıda imalathanelerinde, gıda maddesi depolarında, buz imalathaneleri vb. gibi yerlerde elektrik kesilmesine karşı enerji üretmek için yeteri güçte jeneratör bulundurulacaktır.

TOPTANCI HALLERİ İLE İLGİLİ UYGULAMA

MADDE 89.

552 Sayılı Yaş Sebze ve Meyve Ticaretinin Düzenlenmesi ve Toptancı Halleri Hakkında K.H.K. Hükümlerine göre verilmiş bulunan sanat ve ticaretten men cezalarını yerine getirir ve hal dışında toptan satışlara kontrol ederek tutanak tanzim eder.

BU BÖLÜMDE AÇIKÇA ADI GEÇMEYEN YERLER

MADDE 90.

Yenilecek, içilecek şeylerle bunlar ile münasebeti olan ürünleri imal etmek, satmak, nakil ve dağıtımını yapmakla işgal edip de adı bu fasılda açıkça geçmemiş olan işyerleri, bu yönetmeliğin (talimatnamenin) müşterek hükümlerine tabi oldukları gibi mahiyetleri itibarı ile yönetmelikte (talimatnamede) bahsi geçen yerlerden en çok benzerlerinin hususi şartlarına da uymaya mecburdurlar.

YEDİNCİ BÖLÜM

BİTKİSEL ATIK YAĞLARIN TOPLANMASI VE DENETİMİ

MADDE 91.

1- Atık yağların kaynakta azaltılması ve geri kazanılması esastır. Geri kazanıma uygun olmayan atık yağlar Yönetmelik hükümleri doğrultusunda bertaraf edilir.

2- Atık yağlar ile bu yağların işlenmesi sonucu oluşan atıkların çevreye zarar verecek şekilde depolanması, taşınması, doğrudan veya dolaylı bir biçimde yüzey suları ile yeraltı suyuna, denizlere, kanalizasyona, drenaj sistemleri ile toprağa verilmesi ve mevcut düzenlemeler ile belirlenen sınır değerlerini aşarak hava kirliliğine neden olacak şekilde yakılması yasaktır.

3- Kullanılmış kızartmalık yağların doğrudan veya dolaylı olarak yemeklik yağlara, ham yağlara, mineral yağlara karıştırılması ve doğrudan yakıt olarak kullanılması yasaktır.

4- Atık yağların kaynakta ayrı depolanması esastır.

5- Atık yağların yarattığı çevresel kirlenme ve bozulmadan doğan zararlardan dolayı, atık yağ üreticileri, toplayıcıları, taşıyıcıları, geri kazanım ve bertarafçıları kusur şartı aranmaksızın sorumludurlar.

6- Bitkisel yağların rafinasyonu sonucu ortaya çıkan yağlı topraklar, orman ve ağaçlandırma alanlarına, tarım arazilerine ve buna benzer yerlere bırakılmaz, açık alanlarda kontrolsüz olarak geçici depolanamaz, geri kazanım imkânlarının bulunmaması durumunda bertaraf edilir.

7- Boşaltılmış olan toplama kapları, tank ve konteynırların geri kazanım tesislerinde ve geçici depolama alanlarında temizlenmesi zorunludur.

8- Atık yağlar, toplama lisanslı geri kazanım tesisleri ile geçici depolama izni almış toplayıcılar tarafından toplanır. Bunun dışındaki gerçek ve tüzel kişiler tarafından atık yağlar toplanamaz, alınıp satılamaz.

9- Atık yağlar ile kon temine olmuş bitkisel yağlar, atık yağ olarak değerlendirilir ve Yönetmelik hükümlerine göre geri kazanılır veya bertaraf edilir.

10- Kullanılmış kızartmalık yağ üreten lokanta, yemek fabrikaları, otel, motel, yemekhaneler, turistik tesisler ve tatil köyleri ile diğer benzeri tesisler, bu yağların toplanması için lisanslı geri kazanım tesisleriyle veya toplayıcılarla yıllık sözleşme yapmakla yükümlüdürler. Bu yağların ücretsiz olarak geri kazanımcıya veya toplayıcılara teslim edilmesi esastır.

11- Atık yağların toplanması, geçici depolanması, geri kazanımı veya bertarafı uzman kişilerce yapılır. Bu hususlarda, ilgili tesislerde konu hakkında uzmanlaşmış teknisyen ve mühendis bulundurulur.

12- Atık yağların yönetiminden kaynaklanan her türlü çevresel zararın giderilmesi için yapılan harcamalar kirleten öder prensibine göre atıkların yönetiminden sorumlu olan gerçek ve tüzel kişiler tarafından karşılanır. Atık yağların yönetiminden sorumlu kişilerin çevresel zararı durdurmak, gidermek ve azaltmak için gerekli önlemi almaması veya bu önlemlerin yetkili makamlarca doğrudan alınması nedeniyle kamu kurum ve kuruluşlarınca yapılan gerekli harcamalar 21/7/1953 Tarihli ve 6183 Sayılı Amme Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkında Kanun hükümlerine göre atık yağların yönetiminden sorumlu olanlardan tahsil edilir.

SEKİZİNCİ BÖLÜM

TALİ TÜP (LPG) SATIŞ, DEPOLAMA, DAĞITIM VE TÜP (LPG) İRTİBAT BÜROLARI

A-TALİ TÜP SATIŞ YERLERİ

MADDE 92.

1- Sıvılaştırılmış (LPG) tüp bayileri lisansa tâbi değildir. Boş olanlar da dâhil olmak üzere LPG tüpleri; imalat fabrikaları, dağıtıcılar ve LPG tüp bayileri dışında, şahsi ihtiyaç haricinde hiçbir kişi veya kurum tarafından bulundurulamaz, takas ve satışa konu edilemez.

2- Sıvılaştırılmış (LPG) tüp kullanıcıları, Türk Standartları Enstitüsü tarafından yayınlanan kullanma kurallarına ilişkin standartlar ile dağıtım şirketi ve bayisi tarafından kendisine bildirilen usul ve esaslara uygun şekilde davranmakla yükümlüdür.

3- Bayiler; depolarında, işyerlerinde ve nakil araçlarında bayisi oldukları dağıtıcının tescilli markası ve amblemini taşıyan LPG tüpleri bulundurmak zorundadır; ayrıca bayii oldukları dağıtıcının çoğunluk hissesine sahip olduğu diğer dağıtıcıların tüplerini de sözleşme yapmak kaydıyla bulundurabilir ve satışını yapabilirler.

4- Sıvılaştırılmış (LPG) Tüp bayileri;

a) Tüplerini bayii oldukları dağıtıcılardan temin etmek, hiçbir şekilde LPG dolum işlemi yapmamak ve işyerlerinde, depolarında, nakil vasıtalarında LPG dolumu sağlayan araç bulundurmamak,

b) İlgili kamu kurum ve kuruluşlarından gerekli ruhsat, izin ve belgeleri almak,

c) LPG tüp depolarının, nakil araçlarının ve perakende satış yerlerinin teknik düzenlemelere uygun olmasını sağlamak,

d) Bağlı buldukları (dağıtıcının yazılı izni ile aynı dağıtıcıya bağlı diğer bayiler hariç) ve diğer dağıtıcıların bayilerine tüplü LPG satışı yapmamak,

e) Meskûn mahallerdeki tüp satış yerlerini nakil, itfaiye ve cankurtaran araçlarının kolaylıkla ulaşabilecekleri noktalarda kurmak,

f) İki kilogram üzeri tüp teslimini ve bağlantısını adreste yapmak ile yükümlüdür.

5- LPG birikmesine müsait bodrumlarda veya merdivenle çıkılan zemin üstü asma katlarda kaza veya yangın halinde rahatlıkla tahliye yapılmasına imkân verecek genişlikte çıkışı olmayan yerlerde tüp satış yerleri açılmaz.

6- İkinci sınıf tali tüp satış yerlerinde toplam 250-500 kg. arası dolu tüp (2 kg.lık piknik tüpü ve 12 kg.lık mutfak tüpü olmak üzere) bulundurulabilir. İkinci sınıf tüp tali bayileri, işyeri çevresinde sağlık koruma bandı oluşturmak zorundadır.

7- Üçüncü sınıf tali tüp satış yerlerinde toplam 250 kg. dolu tüp (2 kg.lık piknik tüpü ve 12 kg.lık mutfak tüpü olmak üzere) bulundurulabilir.

8- LPG tali tüp bayilerinde sanayi tipi tüp bulundurulamaz.

B-TÜP İRTİBAT BÜROLARI (ALO TÜP)

MADDE 93.

1- Tüp irtibat büroları: işyerinde tüp bulundurmadan satış yapılan yerlerdir.

2- Tüp irtibat bürolarında şahsi ihtiyaçlarını gidermek için kullanılan tüpün dışında boş ve dolu tüp bulundurmak yasaktır.

3- İşyeri önünde, kaldırım üzerinde ve araç üzerinde dolu ve boş tüp bulundurulmayacaktır.

4- Bu gibi işyerlerine ruhsat alınırken; işyerinde, işyeri önündeki kaldırımda veya işyeri önünde araç üzerinde dolu ve boş tüp bulundurulmayacağına dair noterden taahhütname getirilmesi zorunludur.

5- Tüp irtibat büroları ve bu gibi işyerleri, tüplerini nerede depoladıklarını ve dağıtım araçlarını nereye park ettiklerini belgelemek zorundadırlar.

C-TÜP DEPOLAMA YERLERİ

MADDE 94.

1- Tüplerin; insanların ikamet ettikleri meskûn mahal içerisinde depo edilmesi yasaktır.

2- Tüp depolama yerleri bağımsız binalarda oluşturulmalıdır.

3- Yanıcı ve patlayıcı maddelerin depolama ve perakende satış yerlerine yıldırımsavar (paratoner) montajı zorunludur.

4- Tüp depolama yerlerinde sağlık koruma bandı oluşturulması zorunludur.

5- Tüp depolama yerlerine ruhsat verilirken Ticaret Sanayi İl Müdürlüğü ve İtfaiye Daire Başkanlığından görüş alınması zorunludur.

D-TÜP DAğITICILARI

MADDE 95.

1- Sıvılaştırılmış Petrol Gazı (LPG) tüplerinin tüketicilere intikali sadece LPG dağıtım şirketleri, yetkili bayileri ve yetkili tali bayileri vasıtası ile yapılır.

2- Tüp dağıtımı yapan araçlarda yeteri kadar yangın söndürme cihazı bulunacaktır.

3- Tüp dağıtıcıları, dağıtım yaptıkları şirketleri sembolize eden iş kıyafetleri giyecekler, ayrıca dağıtım yapan araçların üzerlerinde dağıtım yaptıkları firmayı sembolize eden armalar ve irtibat telefonları bulunacaktır.

4- Tüp dağıtıcıları belirli eğitimden geçirilip sertifika almış olacaktırlar.

5- Tüpler; dağıtıcılar tarafından bizzat ocaklara monte edilip sabun köpüğü ile kontrol edilerek teslim edilecektir.

6- Tüp dağıtım araçlarında sesli, müzikli anons yaparak ve tüplere vurarak gürültü çıkarmak yasaktır. Bu gibi araçlarda ses cihazı tespit edilmesi durumunda yasal işlem yapılmakla beraber cihazlar müsadere edilir.

DOKUZUNCU BÖLÜM

SEYYAR SATICILAR

MADDE 96.

Seyyar satıcılar aşağıdaki şartlara uymaya mecburdurlar.

1- Seyyar olarak kasaplık yapılması, ciğer, işkembe gibi sakatatçılık, tavukçuluk yapılması ve kullanılmış elbise alım satımı yasaktır.

2- Seyyar esnafın büyük caddelerde, bulvarlarda, meydanlarda, parklarda, köprüler üzerinde, iskele başlarında, istasyon giriş ve çıkışlarında, okul, park kapıları önünde, cami avlularında, umumi nakil araçları içinde satış yapmaları yasaktır.

3- Yıkanmadan, pişirilmeden, soyulmadan yenebilecek gıda maddelerinin seyyar olarak satılması kesinlikle yasaktır.

4- Başka yerlerde önceden hazırlanmış olan (imal yeri, imal ve son kullanma tarihi üzerinde yazılı olmayan) yoğurt, ayran, şerbet, limonata, dondurma, sütlaç, muhallebi, salça vb. ürünleri direkt olarak satmak yasaklanmış olup yakalanması durumunda müsadere edilip direkt imhaya tabidir.

5- Seyyar satıcıların sokaklarda bağırmaları ve bu sürenin haricinde gürültü sayılacak, herkesi rahatsız edecek derecede yüksek ses çıkarmaları ve düdük öttürmeleri, çalgı çalmak, gazel ve şarkı söylemek, sesli anons yapmak ve her ne surette olursa olsun gürültü yapmak suretiyle satış yapmaları yasaktır.

6- Ayakkabı boyacıları, ancak buldukları yerlerin belediyesince kendilerine gösterilecek olan yerlerde çalışacaklardır.

7- Beldede ekonomi ve ticaretin geliştirilmesi ve kayıt altına alınması amacıyla, izinsiz satış yapan seyyar satıcıların faaliyetten men edilmesi sonucu, cezası ödenmeyerek iki gün içinde geri alınmayan gıda maddeleri ve otuz gün içinde geri alınmayan gıda dışı mallar yoksullara ve hayır kurumlarına makbuz mukabilinde verilir.

8- Seyyar sütçülük yapmak kesinlikle yasaktır

9- Seyyar ekmek satışı yapmak yasaktır.

ONUNCU BÖLÜM

TARTI ALETLERİ

MADDE 97.

1- İşyerlerinde kullanılan tartı aletleri günün teknolojisine uygun vasıflarda olup, belirlenen tarih ve zamanlarda ayarlarının yapılmış olması gerekmektedir.

2- Tartı aletlerinin ayarlarının yapılmış olduğuna dair belgeler, sorulduğunda denetçilere gösterilecektir.

3- El terazisi, tokmaklı terazi kullanmak yasaktır.

ONBİRİNCİ BÖLÜM

UMUMA AÇIK İSTİRAHAT VE EĞLENCE YERLERİ

A- İçkili Yer Bölgesi

İçkili yer bölgesinin tespiti

MADDE 98.

1- İçkili yer bölgesi, mülkî idare amirinin genel güvenlik ve asayiş durumu hakkındaki görüşü doğrultusunda belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde belediye meclisi, bu sınırlar dışında il genel meclisi tarafından tespit edilir. İçkili yer bölgesi haricinde içkili yer açılmaz.

2- İçkili yer bölgesi;

a) Hükümet binaları, hapisane ve ıslah evleri; her türlü mabet, dini kurum ve kuruluşlar; sanat müesseseleri, maden ocakları, inşaat yerleri; patlayıcı, parlayıcı, yanıcı ve benzeri tehlikeli maddeler üretilen, satılan ve depolanan yerler ile gaz dolun tesisleri yakınında,

b) Konaklama yerleri hariç olmak üzere, otoyolları ve karayollarının her iki tarafında sınır çizgisine ikiyüz metreden yakın mesafe içinde,

c) Otopark ve otobüs terminallerinde,

d) Resmî ve özel okul binaları, ilk ve orta öğretim öğrencilerinin barındığı öğrenci yurtları ile anaokullarına yüz metreden yakın mesafe içinde tespit edilemez.

3- 222 Sayılı İlköğretim ve Eğitim Kanunu ile 625 Sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu kapsamına girmeyen eğitim-öğretim kurum ve tesisleri ile öğrenci yurtları ve 2. fıkrada belirtilen yerler için mahallî şartlar dikkate alınarak belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde belediye meclisi, bu sınırlar dışında il genel meclisi tarafından belirli bir mesafe, tayin ve tespit edilir.

4- **Karar ve krokinin hazırlanması:** Tespit edilen içkili yer bölgesi, belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde belediye meclisi, bu sınırlar dışında il genel meclisi tarafından karar şeklinde tutanağa geçirilir ve karara adres bilgilerinin bulunduğu onaylanmış ölçekli kroki eklenir.

B- Umuma Açık İstirahat ve Eğlence Yerinin Açılması

a) Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinin açılması

MADDE 99.

1- Umuma açık istirahat ve eğlence yerinin açılması ve faaliyette bulunmasına belediye sınırları ve mücavir alan sınırları içinde belediye, bu alanlar dışında il özel idaresi tarafından izin verilir.

2- İl özel idaresi ve belediyeler, umuma açık istirahat ve eğlence yeri ruhsatını vermeden önce kolluk kuvvetinin görüşünü alır.

3- Yetkili kolluk kuvveti, açılacak yerin genel güvenlik ve asayişin korunması açısından kolaylıkla kontrol edilebilecek bir yerde ve konumda olup olmadığını dikkate alarak, işyeri hakkındaki görüşünü mülki idare amiri vasıtasıyla yedi gün içinde bildirir. Olumsuzluk halinde bu olumsuzluğun nedeni belirtilmelidir.

4- Umuma açık istirahat ve eğlence yeri açılması hususundaki başvurular yetkili idareler tarafından bir ay içinde sonuçlandırılır.

5- 634 sayılı Kat Mülkiyeti Kanunu kapsamına giren gayrimenkullerin, tapu kütüğünde mesken olarak gösterilen bağımsız bölümlerinde, kahvehane, gazino, pavyon, bar, kulüp, dans salonu ve benzeri eğlence ve toplantı yerleri ile çarşı gibi işyerlerinin açılması hususunda kat maliklerinin oy birliği ile karar alması gerekmektedir.

6- Tapuda işyeri olarak tescil edilmiş olan mahallerde umuma açık istirahat ve eğlence yeri açılması hususunda kat maliklerinin oy çokluğu ile karar alması gerekmektedir.

7- Meyhane, kahvehane, kiraathane, bar, elektronik oyun merkezleri gibi umuma açık yerler ile açık alkollü içki satılan yerlerin, resmî ve özel okul binalarından ve ilk ve orta öğretim öğrencilerinin barındığı öğrenci yurtları ile anaokullarından, kapıdan kapıya en az yüz metre uzaklıkta bulunması zorunludur. Özel eğitime muhtaç bireylerin devam ettikleri öğretim kurumları ile okullar dışındaki diğer özel öğretim kurumları ve resmi binalar için bu zorunluluk aranmaz.

8- Turizmin yoğun olduğu yörelerdeki okulların tatil olduğu dönemlerde yukarıda belirtilen işyerleri ile okullar arasında yüz metre şartı aranmaz.

9- Sabit veya seyyar olarak kullanılan kara, deniz, hava ve her çeşit taşıma araçlarının umuma açık istirahat ve eğlence yeri olarak kullanılmasının istenmesi halinde, deniz araçları için bağlı olduğu veya bulunduğu liman başkanlığının, diğerleri için ilgili kurum ve kuruluşların uygun görüşü alınır.

10- İzin almadan açılan umuma açık istirahat ve eğlence yerleri, yetkili idarelerin ilgili birimleri tarafından sebebi bir tutanakla belirlenmek ve mühürlenmek suretiyle re'sen kapatılır.

11- Kollukça, izin almadan açıldığı tespit edilen umuma açık istirahat ve eğlence yerleri düzenlenecek bir tutanakla kapatılmak üzere yetkili idareye bildirilir. Yetkili idare yapılan bildirim üzerine izin almadan açılan yeri kapatarak en geç üç gün içinde kolluğa bilgi verir.

b) Açılış ve kapanış saatleri

MADDE 100.

1- Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinin açılış ve kapanış saatleri belediye sınırları içinde belediye encümeni, bu yerler dışında il encümeni tarafından tespit edilir.

2- İskele, istasyon, hava meydanı, terminal, garaj, benzin istasyonu ve benzeri yerler ile kara, deniz ve hava ulaşım merkezleri ile fuar, panayır, sergi ve pazar kurulması gibi zorunluluk arz eden yer ve zamanlarda, sabahçı kahvesi ve benzeri diğer tesislere, bağlı olduğu kolluk kuvvetinin görüşü alınmak suretiyle yetkili idare tarafından geçici veya sürekli izin verilebilir.

c) Mesafe ölçümü

MADDE 101.

Meyhane, kahvehane, kıraathane, bar, elektronik oyun merkezleri gibi umuma açık yerler ile açık 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.

Bu tür yerlerin açılmasına izin verilirken, o yerin en az yüz metre civarında okul 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 ve içkili yer bölgesinde bulunup bulunmadığı yetkili idarelerce tespit edilir.

d) Mesul müdür

MADDE 102.

Umuma açık istirahat ve eğlence yerinin sahibinin tüzel kişi olması durumunda, işyerini idare etmek üzere bir mes'ul müdür görevlendirilir. Gerçek kişiler de işyerine mesul müdür görevlendirebilir. Görevlendirilen mesul müdür yetkili idareye bildirilir.

C- Umuma Açık İstirahat ve Eğlence Yerlerinde Çalıştırılacak Kişiler

MADDE 103.

1- Kanunî istisnalar saklı kalmak üzere; eğlence, oyun, içki ve benzeri amaçlı umuma açık yerlerde 18 (on sekiz) yaşından küçükler çalıştırılmaz.

2- Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinde çalıştırılacak kişilerin yetkili idareye bildirilmesi şarttır. Bildirim yapılırken aşağıdaki belgeler eklenir:

a) Nüfus cüzdanı örneği,

b) Adli sicil belgesi,

c) Bulaşıcı hastalığı olmadığına dair resmî sağlık kurumundan alınacak sağlık raporu.

(Çalışmanın devamı halinde sağlık raporu her altı ayda bir yenilenir.)

3- Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinde, genel kadın olarak tescil edilenler çalıştırılmaz.

4- Sahneye münhasır olarak sanatını icra edecek sanatçılar için yukarıdaki belgeler istenmez.

5- Müşteri ile beraber yiyip içerek müşterinin eğlenmesini sağlayan konsomatrisler sadece pavyon ruhsatlı yerlerde çalışabilir.

6- Yabancıların umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinde çalışmaları yabancılarla ilgili mevzuat hükümlerine tabidir.

D- Çeşitli Hükümler

a) Kolluk denetimi

MADDE 104. Kolluk, umuma açık istirahat ve eğlence yerlerini genel güvenlik ve asayiş yönünden denetler. Denetimler sırasında tespit edilen mevzuata aykırı hususlar, yetkili idarelere gereği yapılmak üzere bildirilir.

Turizm işletme belgeli tesisler, işletme belgesinin düzenlenmesine esas hususlarla ilgili olarak sadece Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından denetlenir

b) Canlı müzik yayını

MADDE 105.

1- Lokantalara, içkili yerlere ve meskûn mahal dışında bulunan çay bahçelerine, halkın huzur ve sükûnu ile kamu istirahatı açısından sakınca bulunmaması kaydıyla yapılacak ölçüm ve kontrolü müteakip, yetkili idarelerin en üst amiri veya görevlendireceği kişinin kararıyla canlı müzik izni verilir. Canlı müzik izni ruhsata işlenmez. Ancak görevliler sorduğu zaman gösterilebilecek şekilde işyerinde bulundurulur.

2- Canlı müzik izni verilen yerlerde, belirlenen saatler dışında ve ilgili mevzuatta belirtilen ses seviyelerinin üstünde halkın huzur ve sükûnunu bozacak şekilde yayın yapılması durumunda izin iptal edilir. Bu hususlar, canlı müzik izni verilirken işletme sorumlusuna tebliğ edilir.

3- İşletme sorumluları, canlı olarak veya elektronik cihazlarla yapılan müzik yayınının tespit edilen saatleri aşmamasını ve gerekli ikaz levhalarının asılmasını sağlar.

c) Geçici süreyle faaliyetten men ve idarî para cezası

MADDE 106.

1- 2559 sayılı Kanunun 8 inci maddesinde sayılan hususların tespiti halinde belirtilen işyerleri otuz günü geçmemek üzere, mahallin en büyük mülki idare amiri tarafından geçici süreyle faaliyetten men edilir. Faaliyetten men'e ilişkin onay uygulanmak üzere yetkili idareye bildirilir. Yetkili idare en geç üç işgünü içinde faaliyetten men'e ilişkin kararı işyerini mühürlemek suretiyle uygulayarak buna ilişkin tutanağın bir suretini ilgili mülkî makama gönderir.

2- 2559 sayılı Kanunun 6. maddesinde belirtilen hususların tespiti halinde, yetkili idare tarafından mezkûr maddede belirtilen usule göre idarî para cezası uygulanır.

d) Faaliyetten men kararının uygulanması

MADDE 107.

Geçici süreyle faaliyetten men kararı aşağıdaki esaslar çerçevesinde yerine getirilir:

1- Kapatma kararı işyeri sahibine veya kanunî temsilcisine tebliğ edilir ve kapatma işlemine hazırlanması için azami yirmi dört saat süre tanınır.

2- Kapatma işleminde işyeri sahibi ve/veya kanunî temsilcisi hazır bulundurulur.

3- Kapatılan yerden, kapanma süresince bozulabilecek mallar ile kişinin özel ve zarurî eşyalarının çıkarılmasına izin verilir.

4- Kapatma işleminde yangın, su baskını, hırsızlık gibi durumları önleyici tedbirler alınır.

5- İşyerinin pencere ve kapıları kapatılmak suretiyle dışarıyla teması kesilir.

6- İşyerinin dışa açılan bütün kapıları mühürlenir.

7- Kapatma tutanağında kapatma nedeni, tarihi ve saati belirtilir ve hazır bulunanlar tarafından imzalanır.

8- İşyeri sahibi veya kanunî temsilcisinin imzadan kaçınması halinde, bu durum tutanakta belirtilir.

9- Kapatılan yerin tekrar açılmasında da açılış tarihi ve saati yazılarak açma ve teslim tutanağı hazır bulunanlar tarafından imzalanır.

e) Süresinden önce açılma

MADDE 108.

Geçici süreyle faaliyetten men işlemine karşı açılan davanın idare aleyhine sonuçlanması halinde umuma açık istirahat ve eğlence yeri bir tutanakla açılarak işyeri sahibi veya kanunî temsilcisine teslim edilir.

İşyeri kapatılarak soruşturma evrakı ile birlikte adlî makama intikal ettirilen işletmeci veya mesul müdür hakkında Cumhuriyet savcılığınca takipsizlik veya mahkemece beraat kararı verilmiş olması veya kesin sahip değişikliği hallerinde mahallin en büyük mülki idare amiri tarafından süresinden önce açılmasına karar verilebilir.

f) İşletme izninin iptali

MADDE 109.

1- 2559 Sayılı Polis Vazife ve Salahiyet Kanunu'nun 8 inci maddesinde belirtilen fiiller sebebiyle bir yıl içinde üç defa faaliyetten men edilen işyerlerinde, bu fiiller tekrar işlendiği takdirde, işyeri açma ve çalışma ruhsatı mahallin en büyük mülkî idare amirinin bildirim üzerine yetkili idareler tarafından beş işgünü içinde iptal edilir.

2- 2634 Sayılı Turizmi Teşvik Kanunu'na göre verilen belgelerin, Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından iptali halinde iptal işlemine ilişkin karar en geç yedi gün içinde yetkili idareye bildirilir.

g) Kimlik bildirme

MADDE 110.

1- Otel, motel, kamp ve benzeri her türlü konaklama yeri işleticisi, bu yerlerde yatacak olan Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı veya yabancı uyruklu kişilerin kimlik ve geliş-gidiş kayıtlarını ücretli veya ücretsiz, gündüz veya gece kalmalarına bakılmaksızın örneğine ve usulüne uygun şekilde, günü gününe tutmak ve kolluk denetimine hazır bulundurmak zorundadır.

2- Bu Yönetmelik kapsamına giren işletmelerin işletmecisi veya mesul müdürü, iş yerinde sürekli veya geçici olarak çalıştırılan kişinin ayrılışını, 1774 sayılı Kimlik Bildirme Kanununun uygulanmasına ilişkin yönetmelikteki örneğine uygun kimlik bildirme belgesi doldurmak suretiyle yirmi dört saat içerisinde bağlı bulunduğu kolluğa bildirir.

3- Kolluğa bildirilerek çalıştırılanlara, işletici veya mesul müdür tarafından bir kimlik belgesi verilir ve bu belge her istendiğinde kolluğa gösterilir.

h) Korunması gerekenler ve yasaklar

MADDE 111.

1- Kendisini idare edemeyecek derecede sarhoş olanlara içki verilmesi, 2634 sayılı Turizmi Teşvik Kanununun 19 uncu maddesi hükümleri saklı kalmak üzere, on sekiz yaşından küçüklerin yanlarında ebeveynleri, veli veya vasileri olsa bile bar, pavyon, gazino, meyhane gibi içkili yerler ile kıraathane ve oyun oynatılan benzeri yerlere alınması ve on sekiz yaşından küçükler her çeşit alkollü içki verilmesi ile nargilelik tütün mamulleri sunulması yasaktır.

2- Kumar kastı olmaksızın okey ve benzerleri ile her türlü kağıt oyunları ancak kahvehane ruhsatlı yerlerde oynanabilir.

KAHVEHANE, KIR KAHVESİ, OYUN SALONU, İNTERNET SALONU, ÇAY BAHÇESİ, ÇAY OCAĞI VE BENZERİ İŞYERLERİ

MADDE 112.

a) Birinci Sınıf Kahvehaneler, Çay Bahçesi, Kır Kahvesi vb.

1- Sandalye ve masalar iyi cins malzemedden yapılmış olacaktır.

2- İkisi bölgesel veya yerel olmak üzere en az beş farklı günlük gazete bulunacaktır.

3- En az 100 farklı kitabın yer aldığı kütüphane kurulacak veya ücretsiz internet servis ağı kurulacaktır.

4- Masalar arasında, müşteri ve servis yapanların rahat geçebileceği kadar boşluk bırakılacaktır.

- 5- Girişte yeterli büyüklükte bir antre ve bankolu vestiyer bulunacaktır. Giriş ve salon dahil bütün duvarları yağlı boya veya benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.
- 6- Isıtma, soğutma ve havalandırma kalorifer veya klima ile yapılacaktır.
- 7- Giriş ve salonun zemini ahşap parke, seramik ve mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert malzeme ile kaplanacaktır.
- 8- Bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya peçeteli yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.
- 9- Ocağın bulunduğu yer duvar veya cam ile salondan ayrı olacak, dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri bulunacaktır.
- 10- Garsonlar ve çalışanlar, işyeri tarafından belirlenen özel kıyafeti giyecektir.

b) İkinci Sınıf Kahvehaneler

- 1- Sandalye ve masalar iyi cins malzemeden yapılmış olacaktır.
- 2- Biri bölgesel veya yerel olmak üzere en az üç farklı günlük gazete bulunacaktır.
- 3- En az 50 farklı kitabın yer aldığı kütüphane kurulacak veya ücretsiz internet servis ağı kurulacaktır.
- 4- Masalar arasından müşteri ve servis yapanların rahat geçebileceği kadar boşluk bırakılacaktır.
- 5- Girişte yeterli büyüklükte bir antre bulunacaktır. Giriş ve salon dahil bütün duvarları yağlı boya veya benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.
- 6- Isıtma, soğutma ve havalandırma için yeterli tesisat bulunacaktır.
- 7- Giriş ve salonun zemini seramik ve mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert malzeme ile kaplı olacaktır.
- 8- Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu ve sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.
- 9- Ocağın bulunduğu yer duvar veya cam ile salondan ayrı olacak, dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri bulunacaktır.
- 10- Garsonlar ve çalışanlar, işyeri tarafından belirlenen özel kıyafeti giyecektir.

c) Üçüncü Sınıf Kahvehaneler

- 1- İyi cins malzemeden yapılmış sandalye ve masa bulunacaktır.
- 2- Biri bölgesel veya yerel olmak üzere en az iki adet günlük gazete bulunacaktır.
- 3- En az 25 farklı kitabın yer aldığı kütüphane kurulacak veya ücretsiz internet servis ağı kurulacaktır.
- 4- Masalar arasında müşteri ve servis yapanların rahat geçebileceği kadar boşluk bırakılacaktır.
- 5- İşyerinin zemini en az mozaik ve benzeri sert madde ile kaplı olacaktır.
- 6- Aynalı, lavabolu ve sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.
- 7- Ocağın bulunduğu yer cam ile salondan ayrı olacaktır.

d) Oyun Yerleri (Atari Salonu, Playstation vb.)

Bilgi ve maharet artırıcı, beden veya zeka geliştirici nitelikteki oyunların oynandığı işyerlerinde aşağıdaki şartlar aranır:

- 1- Girişte yeterli büyüklükte bir antre ve vestiyer bulunacaktır. Giriş ve salon dahil bütün duvarlar yağlı boya veya benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.
- 2- Isıtma, soğutma ve havalandırma kalorifer veya klima ile yapılacaktır.
- 3- Giriş ve salonun zemini kolay temizlenebilir, dezenfekte edilebilir nitelikte olan mozaik, mermer, parke ve benzeri sert madde ile kaplı olacaktır.
- 4- Bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya peçeteli yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.
- 5- Gürültü çıkaran oyunlar veya oyun aletleri ayrı bir bölümde bulundurulacaktır.
- 6- Otomatik veya yarı otomatik, mekanik veya elektronik oyun aletleri arasında yeterli mesafe bırakılacaktır.
- 7- Çocuklar ve ebeveynlerin oturabilmeleri için yeterli sayıda koltuk bulundurulacaktır.

8- Gürültünün yayılmasını engellemek üzere ses izolasyonu yapılacaktır.

e) Çay Ocakları

1- İşyerinin havalandırma tertibatı bulunacak; ısıtma ve havalandırma soba, kalorifer veya klima sistemlerinden uygun olanı ile yapılacaktır.

2- Bardak ve tabaklar cam veya porselen; kaşık, çatal ve bıçak paslanmaz çelikten olacaktır.

3- Bu işyerlerinde çalışanların ve müşterilerin güvenliğini sağlamak amacıyla yangına karşı önlemler alınacaktır.

4- Bu işyerlerine masa ve sandalye konulamaz. Mekânı uygunsa tabure kullanılabilir.

5- Çay ocaklarında mutfağın uygun olarak düzenlenmesi ve havalandırmasının uygun olması şartıyla tost ve sandviç verilebilir.

6- Çay ocaklarında oyun aleti (iskambil kâğıdı, okey vb.) bulundurmamak yasaktır.

7- Müşterilerin ve çalışanların ihtiyaçları için yeteri kadar WC bulunacaktır.

f) İnternet Salonları

1- İşyeri amaca uygun bir şekilde tasarlanmış, temiz ve aydınlık olacaktır.

2- Sandalye ve masalar iyi cins malzemeden yapılmış üzeri kumaş veya deri ile kaplı bulunacaktır.

3- Masalar arasında müşteri ve servis yapanların rahat geçebileceği kadar boşluk bırakılacaktır.

4- Girişte yeterli büyüklükte bir antre bulunacaktır. Giriş ve salon dahil bütün duvarları yağlı boya veya benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.

5- Isıtma, soğutma ve havalandırma için yeterli tesisat bulunacaktır.

6- Giriş ve salonun zemini mozaik, mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert madde ile kaplı olacaktır.

7- Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu ve sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.

8- İşyerinde yiyecek ve içecek verilmesi halinde üçüncü sınıf lokantaların tabii olduğu şartlar aranır.

9- İşyerinde mekanik ve elektronik oyun alet ve makineleri bulunamaz.

10- İnternet salonlarında bulunan bilgisayarlarda bilgi ve beceri artırıcı veya zeka geliştirici nitelikteki oyunların oynatılması serbesttir. Bu işyerlerinde, Devletin ülkesi ve milletiyle bölünmez bütünlüğüne, Anayasal düzene, genel güvenliğe ve genel ahlaka zararı dokunacak internet sayfalarına erişimin sağlanması yasaktır. Bu sayfalara girilmemesi için bilgisayarlarda bu tür yayınları yapan sayfaların kapatılmasını sağlayacak güncel filtre yazılımlarının kullanımı zorunludur.

TİYATRO, SİNEMA, DÜĞÜN SALONLARI, SİRK, SPOR SALONLARI, HALI SAHALAR, LUNAPARKLAR VE GÖSTERİ MERKEZLERİ

A-Genel (Ortak) Şartlar:

MADDE 113.

1- 634 sayılı Kat Mülkiyeti Kanunu kapsamına giren gayrimenkullerin, tapu kütüğünde mesken olarak gösterilen bağımsız bölümlerinde sinema, tiyatro ve benzeri eğlence ve toplantı yerleri açılması hususunda kat maliklerinin oy birliği ile karar alması gerekir.

2- Özel yapı şeklini gerektiren sinema, tiyatro ve düğün salonu için yapı kullanma izin belgesinin alınmış olması gerekir.

3- İşyerinin havalandırma tertibatı bulunacak; ısıtma ve havalandırma, kalorifer veya klima sistemlerinden uygun olanı ile yapılacaktır.

4- Tek ruhsatla açılan ve birden fazla faaliyet alanı bulunan işyerlerinde her faaliyet dalı için ilgili bölümlerde öngörülen şartlar ayrıca aranacaktır.

5- On kişiden fazla çalışanı bulunan müstakil işyerlerinde dinlenme yeri, kıyafet değiştirme kabini, bay ve bayan için ayrı tuvalet bulunacaktır. Ancak birden fazla işyerinin bulunduğu iş hanı, iş merkezi, pasaj, gar, terminal gibi yerlerde ortak kullanıma ayrılmış yeter sayıda lavabo ve tuvalet varsa, buralarda açılan işyerleri için ayrıca tuvalet ve lavabo şartı aranmaz.

6- İşyerinde üretilen çöp ve benzeri atıkların toplanması ve muhafazası için gerekli tedbirler alınacak ve atık suyun uygun bir şekilde tahliye edilmesini sağlayacak bağlantı bulunacaktır.

7- Bu gibi işyerlerinin yiyecek ve içecek satılan, depolanan ve servisi yapılan yerlerinde yiyeceklerin hazırlandığı bölümlerin tabanları, duvarları ve yiyeceğin temas ettiği yüzeyler seramik, mermer, paslanmaz çelik gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte; tavanlar buğulanmayı, küflenmeyi, pislik birikmesini önleyecek şekilde; kapılar ise kolay temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir nitelikte olacaktır.

8- Yiyecek hazırlama ve pişirme bölümünde oluşan buhar, koku, duman ve benzeri kirleticileri tahliye edecek baca sistemi kurulacaktır.

9- Bardak ve tabaklar cam veya porselen; kaşık, çatal ve bıçak paslanmaz krom-nikelden (18-10) olacaktır.

10- Bu gibi işyerleri, yangın yönünden gerekli tedbirlerin alındığına dair itfaiye raporu almak zorundadır. İtfaiye raporu alması gerekmeyen işyerlerinde çalışanların ve müşterilerin güvenliğini sağlamak amacıyla yangına karşı önlemler alınacaktır.

11- Umuma açık istirahat ve eğlence yerleriyle, kişilerin yoğun olarak giriş-çıkış yaptığı diğer işyerlerinde giriş ve çıkışlar ayrı kapıdan olacak ve yangına karşı ayrıca tahliye çıkışı bulunacak, yangın çıkışları ışıklı tabela ile gösterilecektir.

12- Umuma açık istirahat ve eğlence yerleri, düğün salonları ve benzeri işyerlerinde bulunan tuvaletlerin zeminleri ve duvarları mermer, seramik gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir malzemelerle kaplı olacaktır. Tuvalet ile mutfak yan yana olmayacaktır.

13- Bu gibi yerlere engellilerin rahatlıkla girip-çıkabilmeleri için girişlerin müsait bölümlerine rampalar yapılacaktır.

14- Bu işyerlerinde müşterilere hizmet vermek üzere kafeterya, kantin, lostra, çiçekçi, berber, kuaför gibi bölümler oluşturulabilir.

Tiyatro, sinema, düğün salonları, sirk, Spor salonları, halı sahalar, lunapark ve gösteri merkezlerinde ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

a) Birinci sınıf tiyatro, sinema, gösteri merkezi vb. yerler.

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

2- Salon ve balkon için ayrı ayrı her 400 koltuk için iki bay ve iki bayan olmak üzere en az dört tuvalet bulunacak, tuvalet sayısı kadar lavabo bulunacaktır.

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

4- Salon, birinci, hususî ve balkon olarak üç bölüme ayrılacak ve bu bölümlerin her birinin en az 90 cm genişliğinde dışarıya doğru açılan en az iki giriş ve çıkış kapısı bulunacaktır.

5- Çıkış ve acil çıkış kapıları kırmızı uyarma ışık tertibatı ile belirlenecektir.

6- Şehir cereyanı kesildiğinde aydınlatma sağlamak üzere ve derhal devreye girebilecek yeter güçte jeneratör bulunacaktır.

7- Isıtma ve havalandırma merkezi sistem kalorifer veya klima ile yapılacaktır.

8- Giriş holü;

a) Zemin seramik, tavanı dahil bütün duvarları yağlı boya olacaktır.

b) Giriş ve çıkış kapıları ayrı olacak ve sinemanın kapasitesine göre artırılacaktır.

9- Bekleme salonunda yeteri kadar oturulacak yer bulunacaktır.

10- Salonda bir büfe bulunacaktır. (Hamamlarda koşulların uygun olması şartıyla)

11- Salon ve balkon;

a) Duvarlar ses geçirmez ve akustiği sağlayacak, giriş ve çıkışlar ise ses ve ışık geçirmeyecek şekilde olacaktır.

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

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

d) Elektrik kesilmesinde otomatik devreye girecek yeterli kapasiteye sahip jeneratör bulunacaktır.

b) İkinci sınıf tiyatro, sinema ve gösteri merkezi vb. yerler.

1- Sahne, sinemaskop filmler gösterilmesine uygun şekilde ve büyüklükte yapılmış olacaktır.

2- Makine dairesi;

a) Projesine uygun tamamen kagir olacak, makinistin herhangi bir tehlike anında burayı terk etmesi için ikinci bir kapısı bulunacaktır.

b) Herhangi bir yangın halinde alevlerin tehlikesini azaltmak için makine dairesinin kapı ve pencerelerinin dış tarafından 50 cm genişliğinde sağlı sollu saçtan bir markiz bulunacaktır.

c) Makine dairesindeki baca ve pencereler bu bölümün havalandırmasına yeterli nitelikte olacaktır.

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

4- Bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya peçeteli yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.

5- Elektrik kesilmesinde otomatik devreye girecek yeterli kapasiteye sahip jeneratör bulunacaktır.

c) Açık hava sinemaları

1- Etrafının duvarla ya da başka malzeme ile çevrilmesi halinde, buralarda göz estetiğini bozmayacak malzeme kullanılacaktır.

2- Sahne, kapalı sinemalardaki esaslara uygun olacaktır.

3- Sahne, bahçenin her tarafından gözükecek şekilde düzenlenecektir.

4- Bay ve bayanlara ait ayrı ayrı, aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.

5- Büfe ve çay ocağı bulunacaktır.

6- Elektrik kesilmesinde otomatik devreye girecek yeterli kapasiteye sahip jeneratör bulunacaktır.

d) Düğün salonları

1- Giriş ve çıkış kapıları ayrı ayrı olmak üzere en az iki adet olacaktır.

2- Yangın çıkış kapısı dışa açılır ve çift kanatlı olacaktır.

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

4- Girişte bankolu vestiyer ve boy aynası olacaktır.

5- Isıtma kalorifer veya klima sistemiyle olacaktır.

6- Havalandırma klima ile yapılacaktır.

7- Salonda orkestra yeri ile oyun pisti olacaktır.

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

9- Servis odası bulunacaktır.

10- Salonun dışında işçilerin soyunma dolapları bulunacaktır.

11- Zeminler kolay temizlenebilir özellikte olacaktır.

12- Mutfak, salondan ayrı bir yerde olacak ve mutfağın dışarıya açılan kapı ve pencerelerinde sineklik telleri bulunacaktır.

13- Elektrik kesilmesinde otomatik devreye girecek yeterli kapasiteye sahip jeneratör bulunacaktır.

e) Sirkler ve lunaparklar

- 1- Sirk ve lunaparkta bulunan oyun ve eğlence makinelerinin kontrol ve bakımından sorumlu olmak üzere, teknik bilgi ve yeterliğe sahip en az bir mühendis ve bir teknisyen bulunacaktır.
- 2- Hareket eden makine ve oyun araçlarında emniyet kemeri bulundurulacaktır.
- 3- Can ve mal emniyeti için gerekli tedbirler alınacaktır.
- 4- Elektrik kesilmesinde otomatik devreye girecek yeterli kapasiteye sahip jeneratör bulunacaktır.
- 5- Bay ve bayanlar için ayrı, sıvı sabunlu, yeter sayıda tuvalet ve aynalı lavabo bulunacaktır.
- 6- Zemin toz kaldırmayacak uygun malzeme ile kaplanacaktır.
- 7- Bilgi ve zeka geliştirici, yetenek ve maharete dayanan oyunlar dışında kumar ve benzeri şans oyunları oynatılmayacaktır.
- 8- Sirklerde oturma yerleri uygun nitelikte olacaktır.
- 9- Sirk ve lunaparklarda bulunan işyeri niteliğindeki yerler benzer işyerlerinde aranan şartları taşıyacaktır.

ONİKİNCİ BÖLÜM

OTEL VE PANSİYONLAR

MADDE 114.

Otel ve pansiyonlarda sınıflarına göre aşağıdaki şartlar aranır:

a) Birinci sınıf oteller

- 1- Isıtma, soğutma ve havalandırma, odalar dahil kalorifer veya klima ile yapılacaktır.
- 2- Bütün odalarda sürekli sıcak su bulunacaktır.
- 3- Zemin ahşap parke, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir madde ile kaplanacaktır.
- 4- Giriş ve salonlarda duvarlar alçı sıva, mermer veya lambri olacaktır.
- 5- Işıklandırma abajur, kristal, avize, aplik veya gizli ışık tertibatı ile yapılacaktır.
- 6- Bankolu bir müracaat yeri, telefon santrali ve vestiyer bulunacaktır.
- 7- Vestiyer duvarları lambri veya benzeri malzeme ile kaplı olacaktır.
- 8- Otel santraline bağlı olmayan kabinli bir telefon bulunacaktır.
- 9- Bekleme salonlarındaki koltuk, sehpa ve benzeri eşya iyi cins malzemedan yapılmış olacaktır.
- 10- Bekleme salonunda ve odalarda uydu yayını yapan televizyon sistemi bulunacaktır.
- 11- Dinlenme salonları;
 - a) Biri zemin katında olmak üzere en az iki salonu bulunacaktır.
 - b) Işıklandırma kristal avize, aplik veya gizli ışık tertibatı ile sağlanacaktır.
 - c) Mobilya iyi cins malzemedan olacaktır.
 - ç) Pencerelerde iyi cins kumaş ve tül perdeler olacaktır.
 - d) Salonlardan birinde orkestra yeri televizyon ve bar bulunacaktır.
 - e) Masa ve sehpalarda cam, porselen veya seramik tablalar olacaktır.
- 12- Otel, zemin hariç üç kattan fazla ise asansör bulunacaktır.
- 13- Katlarda servis odaları bulunacaktır.
- 14- Katlarda her 20 odaya en az 1 adet olmak üzere, bay ve bayanlara ait aynalı, fayanslı, lavabolu, sıvı sabunlu ayrı alaturka tuvaletler bulunacaktır.
- 15- Odalar;
 - a) Banyolu ve tuvaletli olacaktır.
 - b) Odaların % 20'si daire şeklinde olacaktır.
 - c) Işıklandırma gözü yormayacak şekilde olacak, abajurlu okuma lambası, santral ile bağlantılı telefon bulunacaktır.
 - ç) Tercihen gömme gardırop, şifoniyer, bavul masası, tuvalet, boy aynası, koltuk ve sehpa bulunacaktır.

d) Yatak ortopedik, yatak takımları iyi cins keten veya benzeri, yorganlar yarım kuş tüyü, yastıklar biri kuş tüyü olmak üzere iki adet olacak ve iyi cins battaniyeler bulunacaktır

e) Süit odalar; yatak, oturma odası, banyo olmak üzere en az üç kısım olacaktır.

f) Oturma odasında yeteri kadar koltuk ve sehpalardan başka, bir çalışma masası, masa lambası, bir radyo ve televizyon bulunacaktır.

16- Banyolar;

a) Küvet gömme olacaktır.

b) Alafranga tuvaletli, aynalı, fayanslı, lavabolu, havalandırma tesisatlı olacaktır.

c) Duşlu odalarda havalandırma, merkezi sistem veya klima ile sağlanacaktır.

17- Tuvaletlerin zemin ve duvarları kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte olan birinci kalite mermer, seramik ve benzeri malzemeden olacaktır.

18- Birinci sınıf lokanta niteliğinde lokantası ve mutfağı bulunacaktır.

19- Birinci sınıf niteliğinde bay ve bayan berber salonu, manikürcü, sağlık ve fen koşullarına uygun çamaşırhanesi ve ütü yeri bulunacaktır.

20- Malzemelerin girmesi için ayrı bir servis kapısı, otoparkı olacaktır.

21- En az 150 cm genişliğinde yangın merdiveni bulunacaktır.

b) İkinci sınıf oteller

1- Isıtma odalar dahil kalorifer veya klima ile yapılacaktır.

2- Bütün odalarda sürekli sıcak su bulunacaktır.

3- Zemin ahşap parke, seramik veya mermer gibi malzeme ile kaplanacaktır.

4- Giriş ve salonlarda duvarlar alçı sıva veya lambri olacaktır.

5- Bankolu bir müracaat yeri, telefon santrali ve vestiyer bulunacaktır.

6- Vestiyer duvarları lambri veya benzeri malzeme ile kaplı olacaktır.

7- Dinlenme salonu,

a) En az bir dinlenme salonu bulunacaktır.

b) Mobilya iyi cins malzemeden olacaktır.

c) Pencerelerde iyi cins kumaş ve tül perdeler olacaktır.

ç) Salonunda orkestra yeri ve uydu yayını alan televizyon bulunacaktır.

d) Masa ve sehpalarda cam, porselen veya seramik tablalar olacaktır.

e) Dinlenme salonlarındaki koltuk, sehpa ve benzeri eşya iyi cins malzemeden yapılmış olacaktır.

f) Klimalı soğutma sistemi olacaktır.

8- Odalar;

a) En az yarısı banyolu ve tuvaletli olacaktır.

b) En az % 10'u daire olacaktır.

c) Işıklandırma gözü yormayacak şekilde olacak, santrale bağlı telefon olacaktır.

ç) Gardırop, şifoniyer, ayna, koltuk ve sehpa bulunacaktır.

d) Yatak ortopedik, yatak takımları iyi cins olacaktır.

e) Oturma odasında yeteri kadar koltuk ve sehpalardan başka, bir çalışma masası, masa lambası, bir radyo ve televizyon olacaktır.

f) Dairelerde, yatak odası, banyo ve tuvalet olacaktır.

9- Katlarda yeteri kadar banyo ve tuvalet bulunacaktır.

10- Tuvalet ve banyolar kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir malzeme ile kaplı olacaktır.

11- Yemek verilmesi halinde, ikinci sınıf lokanta niteliğinde lokantası ve mutfağı bulunacaktır.

12- Odalarda yatak sayısı her beş metrekareye bir olmak üzere en fazla iki adet olacaktır.

13- Tuvaleti olmayan odalarda aynalı lavabo bulunacaktır.

14- En az 150 cm genişliğinde yangın merdiveni bulunacaktır.

c) Üçüncü sınıf otel ve pansiyonlar

- 1- Isıtma odalar dahil kalorifer ile yapılacaktır.
- 2- Zemin mermer veya seramik malzeme ile kaplanacaktır.
- 3- Giriş ve salonlarda duvarlar alçı sıva, plastik veya yağlı boya ile kaplı olacaktır.
- 4- Müracaat yeri ve vestiyer bulunacaktır.
- 5- Dinlenme salonunda yeterli sayıda masa, sandalye ve televizyon bulunacaktır.
- 6- Dinlenme salonlarındaki koltuk, sehpa ve benzeri eşya iyi cins malzemeden yapılmış olacaktır.
- 7- Odalarda;
 - a) banyo ve tuvalet olacaktır.
 - b) Gardırop, ayna, sandalye ve sehpa bulunacaktır.
 - c) Yatak ortopedik, yatak takımları iyi cins olacaktır.
- 8- Tuvalet ve banyolar kolay yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte olacaktır.
- 9- Yemek verilmesi halinde üçüncü sınıf lokanta niteliğinde lokantası ve mutfağı bulunacaktır.
- 10- Odalarda yatak sayısı her beş metrekareye bir olmak üzere en fazla üç adet olacaktır.

MADDE 115.

Turizm işletme belgeli tesisler, işletme belgesinin düzenlenmesine esas hususlarla ilgili olarak sadece Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından denetlenir

ONÜÇÜNCÜ BÖLÜM

HAMAM, SAUNA, YÜZME HAVUZU VB. İŞYERLERİ

MADDE 116.

- 1- Özel yapı şeklini gerektiren hamam, sauna ve yüzme havuzları için yapı kullanma izin belgesinin alınmış olması gerekmektedir.
- 2- Hamam ve sauna ve benzeri yerler yetkili idareler tarafından özelliklerine ve sunduğu hizmet durumuna göre birinci sınıf, ikinci sınıf ve üçüncü sınıf olarak sınıflandırılabilir.

A) Hamamlar

- 1- Hamam soyunma, yıkanma ve dinlenme yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır.
- 2- Çalışanların saç, sakal ve tırnakları kesilmiş ve temizlenmiş olacak, hastalıklarının bulunmadığına ilişkin sağlık raporu bulunacaktır. Bu raporlar altı ayda bir yenilenecektir.
- 3- Her müşteri için ayrı ayrı havlu ve benzeri takımlar olacak ve bunlar her kullanımdan sonra yıkanarak dezenfekte edilecek ve ambalajlanmış şekilde hizmete sunulacaktır.
- 4- Kese, lif, sünger gibi müşteri temizliğinde kullanılacak malzemeler sıhhi şartlara haiz olacak ve her kullanımdan sonra usulünce temizlenecektir. Hamam girişlerinde ayakların dezenfeksiyonu için ilaçlı havuz veya tekne konulacaktır. Ön temizlik için duş odası bulunacaktır.

B) Saunalar

- 1- En az beş adet soyunma kabini bulunacaktır. Yıkanma yerlerinden başka en az iki adet soğuk ve sıcak duş yeri bulunacaktır.
- 2- Sauna odası en az 9 m³ olacaktır. Sauna odasının etrafı fırınlanmış gürgen ağacı ile kaplı olacak ve kademeli oturma yerleri bulunacaktır.
- 3- Sağlık ve hijyen yönünden saunaya girmesinde sakınca bulunan kişilere yönelik uyarıcı levhalar konulacaktır.
- 4- İç sıcaklığı gösteren termometreler bulundurulacaktır.

C)- Yüzme Havuzları

- 1- Umumi ve hususi havuzlara; inşa olunmadan evvel mevkileri belediyece tetkik edilerek elverişli görüldükleri takdirde izin verilecektir.
- 2- Önceden mevcut olan havuzlar da mevsim girmeden önce mevkilerini ve tesisatlarını yeniden belediyeye tetkik ettirerek izin alacaklardır. İzin almamış olanların işletilmesi yasaktır.

- 3- Havuzların derinliği ve genişliği belirlenen standartlarda olacaktır.
- 4- Önceden mevcut olan havuzlarda soyunma-giyinme kabinlerinin belirlenen malzemeden yapılmış olması, kapılarının muntazam olması, kâfi miktarda elbise askı yerleri bulunması ve duş alma bölümlerinin bulundurulması, ilaçlı dezenfekte havuzu veya teknesi bulundurulması mecburidir.
- 5- Havuzların belirli bölümlerinde yeteri kadar Bay ve Bayan WC' leri yapılacaktır.
- 6- Havuzlarda yeterli genişlikte bir sağlık birimi odası yapılacak ve burada Sağlık Müdürlüğüne onaylı ilaç ve malzeme ile bir sağlık görevlisi bulundurulacaktır. Acil tedavilerde burada bulunması gereken mecburi ilaç ve malzeme işyeri sorumluluğundadır.
- 7- Havuzlarda yeteri kadar can kurtarma görevlisi bulunacaktır. Havuzlarda görevlendirilen bu cankurtaranlara belirli bir renkte kıyafet giydirilecektir.
- 8- Müşterilerin beraberinde getirdikleri kedi, köpek gibi hayvanları havuzların yıkanma sahası dâhiline sokmak yasaktır.
- 9- Havuzlarda kira ile müşterilere verilen mayo, havlu, şemsiye vb. gibi malzemelerin fenni usulüne uygun olarak temizlenmiş ve kurutulmuş olması mecburidir. Temizlenmemiş ve tamamıyla kurumamış malzeme vermek yasaktır.
- 10- Yüzme havuzlarının, suyu ister denizden isterse şehir şebekesinden temin edilsin, otomatik cihazlarla klorlanmadan halkın kullanımına sunulması yasaktır.

ONDÖRDÜNCÜ BÖLÜM

GÜZELLİK SALONLARI, BERBER ve KUAFÖRLER

MADDE 117.

Güzellik salonu, berber ve kuaförlerde, sınıflarına göre aşağıdaki şartlar aranır:

a) Birinci sınıf güzellik, berber ve kuaför salonları

- 1- Kuaför, güzellik salonu ve berber dükkânı açacak kişiler ustalık belgesine veya eğitim kurumlarından alınmış bu konuda yeterli olduğunu gösterir bir belgeye sahip olacaklar veya bu belgelere sahip birini yanlarında çalıştıracaklardır. Bu işyerlerinde işçi olarak çalışanlar ustalık ve kalfalık belgesine veya çıraklık sözleşmesine sahip olacaktır.
- 2- Çalışma masaları tek tip, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir mermer veya camdan olacaktır.
- 3- İşyeri, bekleme salonu ile çalışma bölümlerinden oluşacak, vestiyer ve yeteri kadar misafir koltuğu bulunacaktır.
- 4- Salonun zemini seramik, mermer veya ahşap parke gibi kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir madde ile kaplı olacaktır.
- 5- Isıtma, soğutma ve havalandırma klima veya kaloriferle olacaktır.
- 6- Zemin ve duvarları seramik, mermer ve benzeri maddelerle kaplı en az bir adet lavabolu tuvalet bulunacaktır.
- 7- Çalışanlar işyerince belirlenen elbiseyi giyecektir.
- 8- Kullanılan tıraş malzemelerinden metal ve plastik olanlarının temizleneceği sterilizatör ve otoklav bulunacaktır. Kullanılan ürünler TSE belgeli olacaktır.
- 9- Her bir müşteri için ayrı ayrı, ambalajlanmış yıkanmış havlu ve örtü kullanılacaktır.
- 10- Şehir şebekesine bağlı sıcak ve soğuk su bulunacaktır.
- 11- Saç kıllarının temizliği için elektrik süpürgesi bulundurulacaktır.

b) İkinci sınıf güzellik, kuaför ve berber salonları

- 1- Kuaför, güzellik salonu ve berber dükkânı açacak kişiler ustalık belgesine veya eğitim kurumlarından alınmış bu konuda yeterli olduğunu gösterir bir belgeye sahip olacaklar veya bu belgelere sahip birini yanlarında çalıştıracaklardır. Bu işyerlerinde işçi olarak çalışanlar ustalık ve kalfalık belgesine veya çıraklık sözleşmesine sahip olacaktır.
- 2- Çalışma masaları tek tip, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir mermer veya camdan olacaktır.

- 3- Çalışma masalarının bulunduğu duvar kısmı 1,5 metre yüksekliğe kadar fayans veya mermer kaplı olacaktır.
- 4- Salonun zemini seramik, mermer veya mozaik gibi temizlenebilir, yıkanabilir madde ile kaplı olacaktır.
- 5- Havalandırma aspiratörle yapılacaktır. Isıtma yeterli seviyede olacaktır.
- 6- Çalışanlar işyerince belirlenen elbiseyi giyecektir.
- 7- Her bir müşteri için ayrı ayrı yıkanmış havlu ve örtü kullanılacaktır.
- 8- Şehir şebekesine bağlı sıcak ve soğuk su bulunacaktır.
- 9- Kullanılan güzellik ürünleri ve şampuanlar TSE belgeli olacaktır.

c) Üçüncü sınıf güzellik, kuaför ve berber salonları

- 1- Kuaför, güzellik salonu ve berber dükkânı açacak kişiler ustalık belgesine veya eğitim kurumlarından alınmış bu konuda yeterli olduğunu gösterir bir belgeye sahip olacaklar veya bu belgelere sahip birini yanlarında çalıştıracaklardır. Bu işyerlerinde işçi olarak çalışanlar ustalık ve kalfalık belgesine veya çıraklık sözleşmesine sahip olacaktır.
- 2- Çalışanlar işyerince belirlenen elbiseyi giyecektir.
- 3- Şehir şebekesine bağlı akar sıcak ve soğuk su tesisatı bulunacak veya musluklu yeterli deposu bulunacaktır.
- 4- Pencereler dışarıdan içerinin görünmesini engelleyecek şekilde dizayn edilecektir.
- 5- Zemini su geçirmez madde ile kaplı olacak ve ızgaralı sifon bulunacaktır.
- 6- Duvarlar su geçirmez madde veya yağlı boya olacaktır.
- 7- Çalışma masaları mermer veya su geçirmez bir madde ile kaplı olacaktır
- 8- Isıtma yeterli seviyede olacaktır.
- 9- Askılık bulunacaktır.

ONBEŞİNCİ BÖLÜM

UMUMİ ÇAMAŞIRHANELER, ÜTÜ VE KURU TEMİZLEMECİLER

MADDE 118.

Yeni açılacak umumi çamaşırhaneler, ütücü ve kuru temizlemeciler yetkili makamlarca tespit olunacak sıhhi ve fenni şartlara göre açılacaktır. Halen mevcut olanlar da aşağıdaki şartlara uyacaklardır.

- 1- Ütüleme, kurutma, kazan ve yıkama bölümlerinde çalışan işçilerin elbise koydukları, yemek yedikleri yerlerin birbirinden tamamen ayrı bulundurulması mecburidir.
- 2- Çamaşırhanelerin her tarafının zemini ve zeminden en az 2 metre yüksekliğe kadar, duvarları her zaman yıkanabilir su geçirmez malzemeden olacak ve bütün sular hiç birikinti yapmadan ızgaralı ve sifonlu tahliye kanalları aracılığıyla kanalizasyona akıtılacaktır.
- 3- Çamaşırhanelerde, ütü ve kuru temizlemecilerde meydana gelen buhar vs. aspiratörler aracılığıyla veya özel havalandırma sistemi ile derhal tahliye edilecektir. Bu gibi bağlantılar baca marifetiyle binanın üst baca seviyesine kadar uzatılacaktır.
- 4- Her çamaşırhane ve kuru temizlemecilerin, biri kirli çamaşır kabulüne, diğeri temiz çamaşır teslimine mahsus ayrı ayrı bölümleri bulunacaktır.
- 5- Bulaşıcı hastalığı bulunan hastaların çamaşırlarını, dezenfeksiyon merkezlerinde temizlemeden çamaşırhaneye kabul etmek yasaktır.
- 6- Kirli çamaşırların işletmeye nakli için kapalı ve çinko veya galvanize saclarla kaplanmış araçlar veya yalnız bu amaçla kullanılan hususi nakil araçları kullanılacaktır.
- 7- Bu gibi çamaşırhane, ütücü ve kuru temizlemecilerde; yıkanması, ütülenmesi ve temizlenmesi için teslim edilen eşyaların yıkanırken, ütülenirken ve temizlenirken zarar görmeleri, deforme olmaları, yırtılmaları ve yıpranmaları durumunda, eylemi gerçekleştiren işletme tarafından, verilen zararlar karşılanacaktır.

ONALTINCI BÖLÜM

KULLANILMIŞ EŞYA SATANLAR (SANDIK ODALARI VB.)

MADDE 119.

Kullanılmış eşya alım satımı ile meşgul olanlar aşağıdaki şartlara uymaya mecburdurlar.

1- Kullanılmış eşya alım satımı, ancak bu amaçla açılmış olan dükkânlarda yapılabilir. Başka yerlerde veya seyyar olarak kullanılan eşya almak ve satmak yasaktır.

2- Kullanılmış elbise, çamaşır, çuval, mobilya, halı, kilim, elektrikli ve elektronik ev eşyası vs. eşya alınıp satılmadan önce belediyeden İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı almak mecburidir.

3- Kullanılmış ve kullanılmamış eşyayı bir arada bulundurmak yasaktır. Her iki türlü eşyayı birlikte satan dükkânlar bunlara ait kısımları birbirinden bir bölme ile iyice ayırılmış bulunacaklardır.

ONYEDİNCİ BÖLÜM

ÖZEL ÖĞRETİM KURUMLARI, KREŞLER, GÜNDÜZ BAKIM EVLERİ, ÖZEL HUZUREVLERİ, ÖZEL ÖĞRENCİ YURTLARI, ÖZEL HASTANELER, DERSHANELER VB. İŞYERLERİ

ÖZEL ÖĞRETİM KURUMLARI

Okul Öncesi Eğitim, İlköğretim, Ortaöğretim, Özel Eğitim Okulları ile Çeşitli Kurslar, Uzaktan Öğretim Yapan Kuruluşlar, Yabancı Dil Kursları, Dershaneler, Motorlu Taşıt Sürücü Kursları, Hizmet İçi Eğitim Merkezleri, Öğrenci Etüt Eğitim Merkezleri, Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezleri, Milletlerarası Özel Öğretim Kurumları (Yalnız yabancı uyruklu öğrencilerin devam edebilecekleri özel öğretim kurumları), Yabancı Okullar (Yabancılar tarafından açılmış özel okullar), Azınlık Okulları (Rum, Ermeni ve Musevî azınlıklar tarafından kurulmuş, Lozan Antlaşması ile güvence altına alınmış ve kendi azınlığına mensup Türkiye Cumhuriyeti uyruklu öğrencilerin devam ettiği okul öncesi eğitim, ilköğretim ve ortaöğretim özel okulları), Özel Güvenlik Hizmetleri ile benzeri özel öğretim kurumları.

MADDE 120.

1- Bu kurumların yönetmeliklerinin ve öğretim programlarının Bakanlıkça incelenip onanmış olması gereklidir.

2- a) Gerçek ve tüzel kişiler tarafından; hizmet içi eğitim kapsamına giren faaliyetler dışında; ilgili Kanun kapsamında belirtilen faaliyetler, Kanuna göre yetkili makamlardan kurum açma izni alınmadan yapılamaz.

b) Kurum açma izni alan kurucu veya kurucu temsilcisi, bu izin ile birlikte yetkili merciye müracaat ederek 10.8.2005 tarihli ve 25902 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan İş Yeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine göre iş yeri açma ve çalışma ruhsatı alır. (08.03.2008 Tarih ve 26810 Sayılı R.G. Özel Öğr. Kuruml. Yön. M:8)

3- Kurum açacak veya açılmış bir kurumu devralacak olan gerçek kişilerle tüzel kişilerin temsilcilerinde; affa uğramış olsalar bile yüz kızartıcı bir suçtan yahut kasti bir suçtan dolayı altı ay veya daha fazla hapis cezası ile mahkûm edilmemiş olma şartı aranır.

MADDE 121.

Bu gibi özel okullar, (dershaneler, motorlu taşıt sürücü kursları, güvenlik kurumları, öğrenci etüt eğitim merkezleri, özel eğitim ve rehabilitasyon merkezleri, yabancı okullar, azınlık okulları, milletlerarası özel eğitim kurumları, huzurevleri, özel kreş ve gündüz bakım evleri-çocuk kulüpleri) çalışma ruhsatlarının yanında, işyeri içinde açılacak olan kantin, büfe, kafeterya, restoran gibi yerlere ayrıca ruhsat almak zorundadırlar.

MADDE 122.

Meyhane, kahvehane, kıraathane, bar, elektronik oyun merkezleri gibi umuma açık yerler ile açık alkollü içki satılan yerlerin, okul binalarından kapıdan kapıya en az yüz metre uzaklıkta bulunması zorunludur. Özel eğitime muhtaç bireylerin devam ettikleri öğretim kurumları ile okullar dışındaki diğer özel öğretim kurumlarında bu zorunluluk aranmaz. Ancak, söz konusu özel öğretim kurumlarıyla yukarıda belirtilen türdeki iş yerleri aynı binada bulunamaz.

MADDE 123.

Turizmin yoğun olduğu yörelerde bulunan okulların tatil olduğu dönemlerde, yukarıda belirtilen iş yerleri ile okullar arasında yüz metre uzaklık şartı aranmaz.

ÖZEL KREŞ VE GÜNDÜZ BAKIMEVLERİ İLE ÖZEL ÇOCUK KULÜPLERİ A- Yetki Belgesi

MADDE 124.

Kuruluş açmak isteyen gerçek ve tüzel kişilere tefriş ve donanım çalışmalarına başlayabilmesi için İl Müdürlüğüne Kuruluş Açma Yetki Belgesi verilir. Bu belge kuruluşun işletmeye açılması için alınması gerekli izin anlamında olmayıp kişinin kuruluş açabilmek için gerekli şartlara sahip olduğunu belirten belgedir.

B- Ruhsatlandırma

MADDE 125.

Bu gibi işyerleri, 2005/9207 karar sayılı İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin yönetmelik Hükümleri doğrultusunda ruhsatlandırılır.

C- Kuruluşun iskân yönünden taşınması gerekli özellikler

MADDE 126.

- 1- Kuruluş çocuklar için tehlike yaratmayacak, sakin ve ulaşım elverişli bir yerde kurulmalıdır.
- 2- Kuruluşun, çocukların rahatça oynayabilecekleri, içinde çeşitli bahçe oyuncaklarının bulunduğu bir bahçesi olmalıdır. Binaların teras katları bahçe olarak kabul edilemez.
- 3- Kuruluş, bahçe içinde müstakil tek veya çok katlı bir binada kurulabileceği gibi apartmanda veya toplu konut alanlarındaki yapılarda da hizmete açılabilir. Çok katlı bir binada hizmet verilmek istenmesi durumunda, binanın zemin katının üst katları ile bağlantılı olarak kullanıma hazır hale getirilmiş olması gerekir.
- 4- Kuruluşun çok katlı bir binada hizmete açılması halinde, söz konusu binada çocuklar için tehlike yaratabilecek fırın, tüp gaz deposu, boya atölyesi ve benzeri bir işletmenin bulunmaması gerekir.
- 5- Aynı kurucu ve sorumlu müdür yönetiminde, Özel Kreş ve Gündüz Bakımevi ile Özel Çocuk Kulübünün aynı binada veya aynı bahçe içerisinde bir arada işletilmek istenmesi halinde, Kreş ve Gündüz Bakımevi ile Çocuk Kulübünün giriş ve çıkış kapılarının ayrı olması, bağımsız bölüm ve dairelerden oluşması şartı aranır.
- 6- 0-2 yaş grubuna hizmet verecek bir kuruluş, bahçesi olma şartı aranmaksızın çok katlı bir binanın herhangi bir bölümünde uygunluğu saptandığı takdirde, hizmete açılabilir.

D- Emniyet ve Trafik Güvenliği

MADDE 127.

- 1- Kuruluşun bulunduğu yer, genel ahlak kurallarına uygun özellikler taşınmalıdır.
- 2- Binanın bulunduğu yer, çocukların geliş-gidişlerinde trafik yönünden uygun ve emniyetli olmalıdır.

E- Yangından Korunma ve Isıtma

MADDE 128.

1- Kuruluşta, yeterli sayıda yangın söndürme cihazı ve malzemesi bulunmalı, yangın için gerekli önlemler alınmalıdır. (Yangın yönünden gerekli tedbirlerin alındığına dair itfaiye raporu alınmalıdır.)

2- Kuruluşta ısıtma kaloriferle yapılmalıdır. Ancak bölgesel farklılıklar göz önüne alınarak kalorifer sisteminin kurulamayacağı yörelerde diğer ısıtma araçları kullanılabilir.

F- Kuruluşlarda Aranacak Diğer zellikler

MADDE 129.

1- Kuruluşta, bir idare odası veya bölümü oluşturulmalıdır.

2- Oyun, yatak ve çalışma odaları bol ışık almalıdır.

3- Çocukların bulunduğu oda ve salonlarda, taban, çocukların sağlığına zarar vermeyecek, kolaylıkla silinip temizlenebilen bir madde ile döşenmelidir.

4- Çocukların bulunduğu oda ve salonların duvarları kolaylıkla silinip temizlenebilen bir madde ile boyanmalı veya kaplanmalıdır.

5- ocuk Kulübünde, alışma bölümlerinin bütünü, bir dersane izlenimi yaratmayacak biçimde tefriş edilmelidir.

6- Grup odaları, çocukların yaş gruplarına uygun eşyalar ve psiko-sosyal gelişimlerine yardımcı eğitim araç ve gereçleri ile donatılmalıdır.

7- Gruplarda çeşitli etkinliklerin yapılabileceği, evcilik, blok, masa oyunları, fen ve tabiat, müzik köşeleri oluşturulmalıdır.

8- Günlük faaliyetlerin sergilenebileceği bir faaliyet panosu ve malzeme dolapları bulunmalıdır.

9- Merdivenlerde ocukların güvenliğini sağlayabilecek nitelikte emniyet korkulukları bulunmalıdır.

10- Kalorifer ve diğer ısınma araçları çocuklar için tehlike yaratmayacak şekilde korunmalıdır.

11- ocuk karyoları en az bir kişinin rahatlıkla geçebileceği aralıkla düzenlenmeli ve emniyet altına alınmalıdır. Ranza kullanılmamalıdır. Zeminin ahşap olması ve yalıtımın iyi yapılması halinde 25-30 cm yüksekliğinde yaylı yer yatağı, 0-2 yaş grubunda ise sabit karyola kullanılmalıdır.

12- Kuruluşta, her 10 çocuğa bir tuvalet ve lavabo bulunmalı ve bunlar çocukların rahatlıkla kullanabilecekleri büyüklük ve yükseklikte olmalıdır. 2 yaşına kadar olan çocuklar için adaptör kullanılmalı, portatif tuvalet kullanılmamalıdır.

13- ocuk Kulüpleri için, yaş grubuna uygun olarak, tuvaletler bölmelere ayrılmalı veya kız ve erkek çocuklar için ayrı tuvaletler kullanılmalıdır.

14- Kuruluşun yeterli büyüklükte bir mutfağı olmalı, çocukların yiyeceklerinin saklanması, hazırlanması, dağıtımı, malzemelerin temizlenmesi için uygun yerler ile gerekli araç ve gereçler bulunmalıdır. Mutfakta kullanılacak olan tencere, tabak, bardak gibi gereçlerin krom-nikel (18-10), porselen veya cam türü malzemelerden oluşması şarttır.

15- Binanın tümünün havalandırılması için gerekli önlemler alınmalı ve mutfakta aspiratör bulunmalıdır.

16- 0-2 yaş grubu çocuklar için ayrı bir emekleme bölümü bulunmalıdır. Bölüm temiz, düzenli ve çocukların güvenliğini sağlayacak nitelikte olmalıdır.

17- 0-2 yaş grubu için ayrı bir bez değiştirme bölümü olmalı, bu bölümde kirli, temiz bez ve çamaşırlar için ayrı dolaplar bulunmalıdır.

18- Her ocuğun özel eşyalarının konulacağı dolaplar olmalıdır.

19- Kuruluşta, yeterli sayıda ayakkabılık ve portmanto olmalıdır.

20- Kuruluşta, bir sağlık bölümü olmalı, gerekli ilaç ve ilk yardım malzemelerini içeren bir ecza dolabı bulunmalıdır.

21- Kuruluşun bahçesinde çocukların dinlenme ve oyunları için gerekli araç ve gereçler bulunmalıdır.

22- Kuruluşun her türlü tesisatı genel hijyen kurallarını bozmayacak şekilde temiz ve düzenli olmalıdır.

G- Kuruluşun İşleyişine İlişkin Esaslar

1. Kapasite tespiti

MADDE 130.

Kuruluşların kapasite tespiti aşağıdaki şekilde yapılır:

a) Özel Kreş ve Gündüz Bakımevlerinde;

1- Sabit karyola kullanılması durumunda; kapasite çocuklar için ayrılan uyku odalarının büyüklüğüne göre hesaplanır. Uyku odalarında her bir çocuğa en az 2 m² alan ve 6 m³ hava düşecek şekilde hesaplama yapılarak, kuruluşun toplam kapasitesi bulunur. Ancak kuruluşta uyku odalarına denk, yaklaşık büyüklükte oyun odalarının bulunması gerekmektedir. Oyun odaları kapasiteye dahil edilemez.

2- Portatif karyola kullanılması durumunda; kapasite, uyku ve oyun için gösterilen bölümlerin büyüklüğüne göre hesaplanır. Portatif karyolaların kurulması, kaldırılması ve depolanması çocukların temel gereksinimlerini engellemeyecek, gelişim ve sağlıklarına zarar vermeyecek şekilde olmalıdır.

3- 0-2 yaş grubu için portatif karyola kullanılmaz.

b) Özel Çocuk Kulüplerinde;

1- Kapasite, çocuklar için ayrılan çalışma ve oyun odalarının büyüklüğüne göre tespit edilir. Bu bölümlerde her bir çocuğa 2 m² alan 6 m³ hava düşecek şekilde hesaplama yapılır ve toplam kapasite bulunur. Ayrıca çocukların dinlenebileceği küçük bir dinlenme odası ayrılır. Bu bölüm kapasiteye dahil edilmez.

2- Kuruluşta, çocukların tam gün bulunabileceği sömestr ve yaz tatiline rastlayan dönemlerde, yukarıda belirtilen şekilde tespit edilen kapasitenin üzerinde çocuk kabulü yapılmaz.

2. Kuruluş Binalarının Kullanımı

MADDE 131.

Kuruluşlarda çocuklara ayrılan bölümlerde kurucu ve personel ikamet edemez ve konut olarak kullanamaz. Kuruluş binası hiçbir şekilde asli amacı dışında başka bir amaçla kullanılamaz.

ÖZEL HUZUREVLERİ VE YAŞLI BAKİMEVLERİ

A- Binanın Konumu

MADDE 132.

1- Binanın şehir merkezinde veya merkeze yakın bahçeli ve sakin bir konumda olması tercih edilmelidir.

2- Kuruluş bağımsız bir binada ya da apartman katında hizmete açılabilir. Apartmanda açılması halinde zemin katın veya zemin katla bağlantılı bir üst katın kullanıma hazır hale getirilmiş olması gereklidir.

3- Apartmanda açılacak kuruluş için, apartman sakinlerinin her birinden yazılı izin (muvafakatname) alınması zorunludur.

B- Yangından Korunma ve Isıtma

MADDE 133.

1- Kuruluşta yeterli sayıda yangın söndürme araç-gereci bulunmalı ve yangın için gerekli önlemler alınmalıdır. (Yangın yönünden gerekli tedbirlerin alındığına dair itfaiye raporu alınmalıdır.)

2- Bina güvenli bir sistemle ısıtılmalı, tercihen kaloriferli olmalıdır.

C- Özel Bakım

MADDE 134.

1- Özel bakım; yatağa bağımlı (ağır felçli, sakat) bulaşıcı hastalığı olmayan öz bakım gereksinimlerini yardımsız karşılayamayan yaşlıların bakım ve korunmalarının sağlandığı kuruluş bölümüdür.

2- Kuruluş, doğrudan bakımevi olarak da hizmet verebilir.

Özel Bakım Bölümünde;

a) Oda kapılarının tekerlekli sandalye ve yürüteç (Walker) geçebilecek genişlikte olması,

b) Odaların tekerlekli sandalye ve yürüteçlerin hareket edebileceği şekilde düzenlenmesi,

c) Yatakla çarşaf arasına alez (yatak koruyucu) serilmesi,

d) Her karyola başucuna personel çağırma zil düzeneği kurulması,

e) Sürekli sıcak su bulundurulması,

f) Oda zemininin sık ve kolay temizlenmeye uygun malzeme ile döşenmesi, duvarlarda silinebilir özellikli malzeme kullanılması,

g) Havalandırma için gerekli önlemlerin alınması, pencerelere sinek önleyici tel düzeneğinin yapılması, esastır.

ÖZEL HASTANELER

MADDE 135.

Hastane açılmadan önce Bakanlıktan ön izin alınması şarttır.

MADDE 136.

Özel hastane binasının bulunduğu alan ile ilgili olarak aşağıdaki şartların yerine getirilmesi gerekir:

1- İmar ile ilgili mevzuat uyarınca her tür ve ölçekteki planlarda özel sağlık alanı kullanım kararı verilmiş olması,

2- Gürültü, hava ve su kirliliğine maruz olmadığı; insan sağlığını olumsuz yönde etkileyecek endüstriyel kuruluşlar ile gayrisihhî müesseselerden uzak olduğunun yetkili merci raporu ile tespit edilmesi,

3- Hastane binası için yeterli yeşil alan ayrıldığı; belediyenin ilgili birimi tarafından yazılı olarak belgelenmesi,

4- Ulaşım şartları, ulaşım noktaları açısından uygun ve ulaşılabilir olduğunun İl Trafik Komisyonu veya Belediye Ulaşım Koordinasyon Merkezi raporu ile belgelenmesi,

5- Hasta ve hasta yakınları ile hastane çalışanları için, 1/7/1993 tarihli ve 21624 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan Otopark Yönetmeliğinin 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (a) bendinde yer alan cetvelin (8) numaralı sağlık yapıları başlıklı kısmında belirtilen ölçüden az olmamak kaydıyla; ilgili mahalli idarenin sağlık kurum ve kuruluşları için otopark konusunda düzenlemesi var ise burada belirlenen ölçüye göre, mahalli idarenin böyle bir düzenlemesi yok ise Otopark Yönetmeliğindeki ölçüye uygun şekilde yeteri sayıda otopark yeri ayrılmış olması.

6- Hastane yerleşimi ile 5. bende göre ayrılmış otopark miktarının, otopark ile ilgili diğer hususların gösterildiği, projeyi hazırlayan mimarın imzasının olduğu tam takım mimari proje içinde ayrıca aşağıdakiler yer alır;

a) 1/500 veya 1/200 ölçekli vaziyet planı,

b) 1/100 veya 1/50 ölçekli tüm kat planları,

c) Bir tanesi ameliyathaneden geçen en az iki kesit halinde olan, yatak kapasitesi elli ve üzerinde olan hastane projelerinde ise ayrıca önem arzeden; rampalı giriş, bodrum ve benzeri noktalardan geçen, en az üç kesit ve 1/20 ölçekli sistem detayları ve tüm cepheler.

7- a) Başka amaçla inşa edilmiş binaların, hastane binasına dönüştürülmesi halinde tadilat işlerine başlanılmadan önce,

b) Bakanlık tarafından ön izin verilmiş mimari projenin uygulanması sırasında, bu projede bir değişiklik yapılması durumunda,

c) Ruhsatlandırılmış hastane binasında, ön izne esas mimari projeyi de etkileyecek değişikliğe sebep olan tadilat işlerine başlanılmadan önce, ön izin alınması zorunludur.

MADDE 137.

Özel Hastaneler;

- 1- Özel hastane projesi ile ön izin almak suretiyle imar ile ilgili mevzuata göre inşa edilip, hastane veya özel sağlık tesisi olarak yapı kullanma izni belgesi almış olan binalarda,
- 2- Başka amaçla yapılmakla birlikte, 137'inci maddedeki şartları taşıyan ve tadilat işleminden önce Bakanlıktan ön izin alarak özel hastane binasına dönüştürülen, tadilat bittikten sonra hastane veya özel sağlık tesisi olarak yapı kullanma izni belgesi almış olan binalarda kurulur.

MADDE 138.

1- İmar mevzuatına uygun olarak imar planında yer alması kaydıyla; aynı sahiplikte ve aynı isim altında ruhsatlandırılacak olan, sınırları belirli, bütünlük arz eden bir alan içinde birbiriyle fizik olarak bağlantısı olan veya bağımsız bina komplekslerinin oluşturduğu dal hastanesi ve/veya genel hastane binalarından oluşan hastane kompleksi kurulabilir. Bu durumda, laboratuvar hizmetleri, görüntüleme hizmetleri, acil hizmetleri, ameliyathaneler, yoğun bakım ve sterilizasyon üniteleri ile benzeri diğer tıbbi hizmetler ortak hizmet verecek şekilde planlanabilir. İdari birimler, morg, depo ve benzeri destek birimler ile otopark, kreş, kafeterya, lokanta, otel, rehabilitasyon merkezi, banka, PTT, konferans salonu, ibadethane, spor ve eğitim tesisleri gibi sosyal alanlar hizmeti aksatmayacak şekilde ve mimari açıdan yapı kullanma izin belgesi alarak hastaneye ait belirlenen sınırlar içerisinde farklı binalarda hizmet verebilir. Hastane komplekslerinde hasta güvenliğini, sıhhatini ve huzurunu riske sokacak tarzda yapılaşma veya hizmet sunumu yapılamaz.

2- Özel hastanenin tıbbi hizmet birimleri; tıbbi hizmeti engelleyecek tarzda ve hastane binasından veya bina kompleksinden ayrı yerde tesis edilemez.

3- Özel Hastaneler, müstakil binada faaliyet gösterir. Binanın hastane olarak kullanılan kısmında, hiçbir surette başka amaca yönelik işyeri bulunamaz ve hastane içerisindeki bir bölüm, başka bir amaçla faaliyet göstermek üzere üçüncü kişilere kiralanamaz veya herhangi bir şekilde devredilemez.

4- Hastane personeline, hasta ve hasta yakınlarına hizmet vermek üzere kafeterya, kantin, çiçekçi, berber, kuaför, lostra gibi birimler işletilebilir veya bunların işletilmesi için hizmet satın alınabilir veya bu hizmetler başkalarına gördürülebilir. Bu türden kısımlar, tıbbî hizmet birimlerinin bulunduğu yerler ile hasta tedavi ve istirahatını engelleyecek yerlerde kurulamaz.

ÖZEL ÖĞRENCİ YURTLARI

MADDE 139.

Özel Öğrenci Yurtları; orta öğrenim veya yüksek öğrenim öğrencilerinin barınma, beslenme ve diğer sosyal ihtiyaçlarının karşılandığı yerlerdir.

A- Yurt binalarında aranacak şartlar

MADDE 140.

Yurt binalarına açılma izni verilebilmesi için aşağıdaki şartlar aranır:

1- Orta öğretim yurdu binasının meyhane, kahvehane, kiraathane, bar, elektronik oyun merkezleri gibi umuma açık yerler, kadehle veya açık olarak alkollü içki satılan umuma açık istirahat ve eğlence yerleri ile içki servisi yapılan yerlerden kapıdan kapıya en az yüz metre uzaklıkta bulunması esastır. Orta öğretim yurdunun açılmasına izin verilirken aralarındaki uzaklığın ölçümünde, bina ve tesislerin varsa bahçe kapıları, yoksa bina kapıları; kapıların birden fazla olması durumunda ise 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.

2- Yüksek öğretim yurtlarında mesafe şartı aranmaz. Ancak, yurtlar ile yukarıda belirtilen iş yerleri aynı binada bulunamaz.

3- Binanın kâgir, prefabrik veya betonarme olması, giriş ve servis kapılarının bulunması ve tamamının veya yeterli bir kısmının yurda tahsis edilmiş olması zorunludur.

4- Yurt binasında;

a) Yönetici odası,

b) Personel odası,

c) Orta öğretim yurtlarında belletici odası,

ç) Ziyaretçi odası veya tahsisli bölümü,

d) Her bir öğrenci için en az 1/2 metrekare alanı olan, yurt yatak kapasitesinin en az 1/5'i oranında etüt/çalışma odası,

e) Orta öğretim yurtları için öğrencilerin seviyesine uygun bir kitaplık,

f) Bir öğrenci için en az 12 metreküp hacmi bulunan yatakhane,

g) Sekiz öğrenciye bir duş, lavabo ve tuvalet,

ğ) Yurt yatak kapasitesinin en az 1/5'i oranında lokal /kantin/dinlenme odası,

h) Yemekli yurtlarda her bir öğrenci için en az 1/2 metrekare alanı bulunan yemekhane,

ı) Binanın ihtiyacına uygun güçte jeneratör,

i) Yemekli yurtlarda mutfak ve erzak deposu,

j) Temiz içme ve kullanma suyu ile yedek su deposu,

k) Sağlık şartlarına uygun aydınlatma ve ısıtma sistemi,

l) Öğrenciler için ihtiyacı karşılayacak sayıda telefon,

m) Yangın merdiveni ve yangına karşı yeterli söndürme malzemesi ve tesisatı,

n) En az iki hasta kabul edilebilir nitelikte revir odası,

o) Özürlü barındıran yurtlarda özürlüler için tuvalet, binanın kat durumuna göre özürlü rampası veya asansör, bulunması zorunludur.

5- Aynı gerçek kişi veya özel hukuk tüzel kişileri tarafından işletilen ve aynı kampüste bulunan eğitim kurumları ve özel öğrenci yurtlarında, etüt/çalışma odası, lokal/kantin/dinlenme odası, ziyaretçi odası, kitaplık, yemekhane gibi bölümler ortak kullanılabilir.

B- Yurt açacaklarda aranacak şartlar ve istenecek belgeler

MADDE 141.

Yurt açmak ve işletmek isteyenler;

1- Müracaat dilekçesi,

2- Kurucu özel hukuk tüzel kişisi ise;

a) Şirket ve benzerleri için Ticaret Sicili Gazetesinde yayımlanmış veya noter tasdikli şirket sözleşmesi ile kurucu temsilcisi olduğunu belirten yetki belgesi,

b) Diğer özel hukuk tüzel kişileri için yönetim kurulu veya yetkili organının kurucu temsilcisi olarak seçtiği gerçek kişiyi gösteren karar örneği ile kurucu temsilcisinin Cumhuriyet Başsavcılığından alınan adli sicil kaydı,

c) Özel hukuk tüzel kişiliğinin tüzük, kuruluş senedi veya sözleşmesinde yurt açmaya ilişkin hükmün bulunması ile buna ilişkin belge,

3- Kurucu gerçek kişi ise;

a) Nüfus cüzdanı örneği,

b) Taksirli suçlar hariç olmak üzere ağır hapis veya bir yıldan fazla hapis veyahut affa uğramış olsalar bile Devletin şahsiyetine karşı işlenen suçlar ile rüşvet, zimmet, irtikap, hırsızlık, dolandırıcılık, sahtecilik, inancı kötüye kullanma, ırza yönelik suç, dolanlı iflas gibi yüz kızartıcı veya şeref ve haysiyet kırıcı suçtan veya istimal ve istihlak kaçakçılığı hariç olmak üzere kaçakçılık, resmi ihale ve alım satımlara fesat karıştırma ve Devlet sırlarını açığa

urma suçlarından dolayı hükümlü bulunmadığına dair Cumhuriyet başsavcılığından alınacak adli sicil kaydı,

4- Yurdun faaliyet göstereceği bina kurucuya ait ise tapu senedi,

5- Binanın kiralık olması halinde en az bir yıllık kira sözleşmesi,

6- Kurucu bina üzerinde intifa hakkına sahip ise buna ilişkin olarak tapu sicilinden alınan belge,

7- Tapu siciline mesken olarak kayıtlı bir ana gayrimenkulün bağımsız bölümlerinde yurt açılacak ise 634 sayılı Kat Mülkiyeti Kanununa göre kat malikleri kurulu tarafından yurt açılabilmesi için oy birliğiyle verilen kararın bir örneği veya her bir kat malikinden veyahut vekillerinden ayrı ayrı alınan muvafakat belgesi,

8- Binanın mesken veya iş yeri olduğunu belirten ve belediye imar müdürlüğünden alınan belge,

9- Binanın, sağlığı olumsuz yönde etkileyen endüstriyel kuruluşlardan uzak olduğunu belirten yetkili kuruluştan alınan belge,

10- Yetkili kuruluştan alınan, binanın depreme dayanıklılığını gösteren belge,

11- Yetkili kuruluştan alınan, yapı kullanma izni belgesi,

12- Binanın her katı için ayrı ayrı düzenlenmiş üç adet yerleşim planı,

MADDE 142.

1- İlgili Birimce yurdun kullanım amaçlarına uygun ve yeterli olduğuna dair aşağıdaki belgeler tanzim edilir:

a) Sağlık müdürlüğünce düzenlenecek rapor,

b) İtfaiye birimince düzenlenecek rapor,

c) Milli eğitim müdürlüğünce düzenlenecek sonuç raporu.

2- Yurt açma izin belgesi almadan yurda öğrenci kaydı yapılamaz. İzinsiz açılan yurtlar ile ilgili kurumlardan otel, motel, pansiyon ve benzeri konaklama tesisi ruhsatı olarak sadece öğrenci barındıran ve öğrenci yurdu gibi çalıştırılan yerler tespit edilmesi halinde, belediye encümenince alınan kararlar doğrultusunda uygulama yapılır.

MADDE 143.

Binada yapılacak değişiklik

Bina, blok, kat ilavesi veya mevcut binada değişiklik yapılmak suretiyle kapasite değişikliği, bu Yönetmeliğin 201' inci, 202' nci ve 203' üncü maddelerinde yer alan şartlara ve belgelere dayanılarak yapılır. Binada yapılacak değişikliklerde sadece değişen kısım ile ilgili yerler incelemeye tabi tutulur.

ONSEKİZİNCİ BÖLÜM

EV VE SÜS HAYVANLARI SATIŞ, BARINMA VE EĞİTİM YERLERİ

MADDE 144.

Ev ve Süs hayvanları Satış Yeri, Konukevi, Pansiyon, Otel Gibi Her Türlü Barınak ve Eğitim Yerlerinin uymaları gereken şartlar şunlardır.

a) Genel Şartlar

1- İşyeri zemini kolay yıkanabilen ve dezenfekte edilebilen fayans, mermer veya benzeri malzeme ile kaplı olmalı, duvarları su geçirmez kolay temizlenip dezenfekte edilebilir açık renkli malzeme ile kaplı olmalıdır.

2- İş yeri zemini eğimli olmalıdır. Zeminde kanalizasyon veya fosseptiğe bağlı ızgaralı veya sifonlu yer süzgeci bulunmalıdır.

3- İş yerlerinde şehir şebekesine bağlı su tesisatı veya bu amaca yönelik yeterli kapasitede su deposu bulunmalıdır.

4- Zeminin ve duvarların temizlik ve dezenfeksiyonu için basınçlı su, musluk ve hortum düzeni bulunmalıdır.

- 5- Aydınlatma yeterli olmalı, hayvanları rahatsız edecek kuvvette, doğrudan hayvanları aydınlatacak ışık kullanılmamalıdır.
- 6- İşyerlerinin dışarıya açılan pencere kanatları her türlü haşerenin girmesini engelleyecek tarzda kapatılmalıdır.
- 7- İşyerinin havasını, iklim, hayvan sayısı, hayvan türü gibi koşullara bağlı olarak temizleyebilen havalandırma tesisatı bulunmalıdır.
- 8- Kafes ve ekipmanlar ile malzemeler, dezenfektanlara dayanıklı, paslanmaz ve kolay temizlenebilir malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 9- İşyeri her türlü mikroorganizmalara ve çeşitli parazitlere karşı yedi günde bir dezenfekte edilmeli ve dezenfeksiyon belgesi işyeri sorumlu veteriner hekimi tarafından imzalanarak işyerine asılmalıdır.
- 10- Her kafeste yemlik ve suluk bulunmalıdır. Kafes, suluk, yemlik gibi malzemeler, her hayvan değişiminden önce mutlaka dezenfekte edilmelidir.
- 11- Kafesler, hayvan türlerine göre yeterli sayıda ve büyüklükte olmalıdır. Kafesler üst üste konmamalı, akvaryumlar ise 4 kattan fazla olmamak üzere üst üste konulabilir.
- 12- Yılan, kertenkele, kurbağa, kaplumbağa gibi hayvanların barındırıldıkları özel koruma yerlerinde, tabii hayatlarındaki ortam sağlanmalıdır.
- 13- İş yerlerinde köpek, kedi, sincap ve yırtıcı hayvanlar kafeslerde tek olarak bulundurulmalıdır.
- 14- Akvaryum, raflar, kafesler ve masaların kapladığı alanlara ek olarak, hayvanların bakım, beslenme ve diğer hizmetlerinin kolaylıkla yapılabilmesi için yeterli genişlikte koridor bulunmalıdır.
- 15- Kafeslere konulan altlıklar en az haftada bir defa, gerekli durumlarda daha sık değiştirilmeli ve her değiştirilmede kafes dezenfekte edilmelidir.
- 16- İş yerlerinde, hasta ve hastalıktan şüpheli hayvanların, sağlıklı hayvanlarla irtibatını kesecek şekilde her hayvan türü için izole edilmiş ayrı karantina yerleri veya kafesleri bulundurulmalıdır.
- 17- İş yerlerinde çevreye rahatsızlık verecek hayvan seslerinin veya kötü kokunun yayılmaması için gerekli önlemler alınacaktır.
- 18- Temizlik artıkları, hayvanlar için kullanılan altlıklar ve dışkılar, çöp kutusu içine konan, dayanıklı ve yırtık olmayan, ağzı bağlanabilen naylon torbalar içine konulacak, işyeri dışına bırakılmayacaktır.
- 19- İşyerinde ölen hayvanların ölüm nedeni, sorumlu veteriner hekim tarafından kayıt defterine işlenir. Varsa yapılan tahlil, uygulanan tedavi ve laboratuvar teşhisleri rapor halinde deftere işlenip işyerinde muhafaza edilir.
- 20- İşyerlerinde, 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabitası Kanununa tabi ihbarı mecburi bir hastalık çıktığında, sorumlu veteriner hekim durumu, resmi makamlara haber vermek ve yetkililerce alınacak yasal tedbirleri uygulamakla yükümlüdür.
- 21- İşyerlerinde bulunan hayvanlar, görevli veteriner hekimler tarafından, her türlü sağlık kontrolleri yapılmak üzere karantinaya alınabilir. Karantina sonunda sağlıklı hayvanlara sağlık karnesi düzenlenerek işyeri sahibine iade edilir. Bu süre içinde hayvanların her türlü masrafları işyeri sahibine aittir.
- 22- Bu iş yerleri, başka işyeri ve meskenle doğrudan ilişkili olmamalıdır.
- 23- İş yerlerinde, reçeteye tabi olmayan veteriner müstahzarları dışında her türlü ilaç, aşı ve biyolojik madde satışı yapılamaz.
- 24- İş yerlerinde, hayvan üretimi yapılamaz.
- 25- Bu iş yerlerinde doğal ortamlarından yakalanarak toplanan yaban av hayvanlarının, bunların yumurta ve yavrularının üretilmesi ve satılması yasaktır.
- 26- İş yerlerine muayene, tedavi ve aşılama amacı ile hasta ve sağlam hayvan kabul edilemez.

27- Bu Yönetmeliğe tabi iş yerlerini, işyeri sorumlu veteriner hekimi, amacı dışında muayene, tedavi, ilaç ve aşı uygulaması gibi amaçlarla kullanamaz.

28- Satış yerlerinde hiç bir surette kafeslere misafir hayvan konmaz.

29-Hayvanların eğitimi sırasında hayvanın gücünü aşacak hareketlere zorlayarak yaralanmalarına veya sakat kalmalarına yol açacak yöntemler uygulanamaz ve cihaz tatbik edilemez.

b) Ev ve Süs Hayvanları Satış Yerleri

1- Ev ve süs hayvanı satan iş yerlerinde, sorumlu veteriner hekim bulundurulması ve il müdürlüğünce onaylanmış, veteriner hekimin çalışma saatlerini gösterir belgenin iş yerine asılması zorunludur.

2- Hayvanlar işyerine konulmadan önce mutlaka iç ve dış parazitlere karşı ilaçlanmalı ve yapılan işlem tarihi de belirtilerek sorumlu veteriner hekim tarafından sağlık karnelerine işlenip onaylanmalıdır.

3- Yurt dışından ithali yasak olan hayvanların satışı yasaktır.

4- İthal edilmiş hayvanlar için, ithal edildiklerini gösteren gümrük belgelerinin, sağlık ve orijin sertifikalarının birer suretinin bulundurulması zorunludur.

5- İşyerlerinde yılan, kertenkele, kaplumbağa, kurbağa, her türlü kuş ve akvaryum balıkları hariç diğer hayvanların türe bağlı tüm aşılarının yapıldığını gösteren sorumlu veteriner hekim onaylı sağlık karneleri bulundurulmalıdır.

6- İşyerlerinde, kaplumbağa, balık, yılan, kertenkele gibi akvaryum hayvanları, kanarya, muhabbet kuşu, papağan gibi kuş türleri ile kedi, köpek, gibi hayvanlar ayrı bölümlerde barındırılmalı ve satılmalıdır.

7- Müşterilerin kafeste bulunan hayvanlara direk teması ve ulaşması önlenmelidir.

ONDOKUZUNCU BÖLÜM BESİ AHIRLARI

MADDE 145.

Çalışma izni verilen hayvancılık işletmelerinde işletme sahiplerince, işletmelerinde asgari, teknik ve hijyenik şartlarının sağlanması ve aşağıdaki önlemlerin alınması zorunludur.

1- Mesken içinde ve ruhsatlı besi ahır bulunan yerlerde tavuk, güvercin gibi kanatlı hayvanların serbest olarak beslenmesi yasaktır.

2- Ahır izni verilen yerlerin meskenlerden mevzuatta öngörülen mesafede bulunması mecburidir.

3- Yapılacak ahırlar, kâgir ve muntazam surette inşa edilecektir.

4- Ahırlar 2 derece meyilli ve bir kanalla dıştan kanalizasyona, olmadığı takdirde hususi bir fosseptik çukura bağlanmış bulunacaktır.

5- Yapılacak fosseptik kuyular, su kuyularından en az 15 metre uzakta ve etrafı taş veya beton gibi su sızmayacak derecede örtülü olacaktır.

6) Hayvanların bakımı, beslenmesi, nakliyesi esnasında hayvanlara iyi muamele edilmesi,

7) İşletmede kullanılan araç ve gereçlerin tamamen temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte olması,

8) Hayvan barınaklarında yeterli havalandırma ve aydınlatma olması,

9) Hayvan barınaklarında temizlik ve dezenfeksiyona dikkat ediliyor olması,

10) İşletme girişlerinde ve/veya hayvan barınaklarının girişlerinde dezenfeksiyon yapılabilecek bir düzenleme olması,

11) Barınak içerisinde giyilmek üzere özel kıyafet bulundurulması,

12) Haşere, kemirici ve diğer zararlılara karşı mücadele yapılması,

13) Oluşan katı ve sıvı atıkların çevre kirliliğine yol açmadan bertaraf edilmesi,

14) Ölen hayvanların ve gübrelerinin; bekletilmeden biyogüvenlik ve hijyen kuralları çerçevesinde tekniğine uygun olarak doğal kimyevi gübreye çeviren sistemlerle veya rende ring tesisleri gibi uygun yerlerde veya yakma fırını, imha çukuru gibi yerlerde imha edilmesi,

15) Suda yaşamaya ihtiyaç duymayan tavuk, horoz, hindi gibi kümes hayvanları barındıran hayvancılık işletmelerinin, kümes hayvanlarını yabancı kuşlarla temas etmeyecek şekilde gerekli tedbirlerin alındığı özel gezinti yerlerinde gezdirmesi,

16) Hastalık nedeniyle bakanlıkça belirlenerek illere bildirilen riskli sulak alanlar çevresindeki en az 1 km. mesafeli alanda kaz, ördek gibi suda yaşamaya ihtiyaç duyan kümes hayvanlarının, hayvan barınaklarında bulundurulmaması,

17) Ticari amaçlı kanatlı hayvancılık işletmelerinde farklı tür ve yaşlardaki kümes hayvanlarının aynı kümeste bulundurulmaması, zatî ihtiyaç amaçlı hayvancılık işletmelerinde ise kaz, ördek gibi suda yaşamaya ihtiyaç duyan kümes hayvanları ile tavuk, horoz, hindi gibi suda yaşamaya ihtiyaç duymayan kümes hayvanlarının aynı kümeste bulundurulmaması,

18) Salgın bir hastalık çıkması veya sebebi bilinmeyen bir hayvan ölümü olması halinde Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanununa göre hastalık ihbarının yapılması gerekir.

YIRMİNCİ BÖLÜM

SAHİPSİZ HAYVANLAR VE HAYVAN LEŞLERİNİN İMHASI

MADDE 146.

1- Belediye Zabıtasınca, sahipsiz olup beldede başboş dolaşan hayvanların muhafaza altına alınmasına ve bunlardan tehlike yaratması muhtemel olanların, veteriner ekiplerince usulü dairesinde etkisiz hale getirilmesine yardımcı olunur.

2- 08.05.1996 tarih ve 3285 Sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu'na ve ilgili Yönetmeliğe göre bir yerde hastalık çıkması veya sebebi belli olmayan hayvan ölümlerinin çıkması halinde ilgili mercilere haber vermek, bu yerleri geçici kordon altına almak, yetkililere bu konuda her türlü yardımı yapmak, imhası gereken hayvanların itlafına yardımcı olmak, bunların insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde imhasına yardımcı olmak Belediye Zabıtasının görevidir.

YİRMİ BİRİNCİ BÖLÜM

TAKSİ DURAĞI VE YAZIHANESİ, KAPALI VE AÇIK OTOPARKLAR, OTO GALERİLERİ

MADDE 147.

Taksi durağı ve yazıhanesi, kapalı ve açık otoparklar ve oto galerilerinde ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

a) Taksi durağı

- 1- En az sekiz araba park edebilecek alana sahip olacaktır.
- 2- İşletme yazıhanesinde bir ecza dolabı bulunacaktır.
- 3- Park alanının tabanı beton, asfalt gibi etrafın kirlenmesine neden olmayacak bir madde ile kaplanacak ve birikinti sular toplama rögarlarına verilecektir.
- 4- Yollar üzerinde bulunan duraklar trafiğe mani olmayacak şekilde tespit edilecektir.
- 5- Telefon ve telsiz sistemi bulunacaktır.
- 6- Taksi duraklarında şoförlerin isimleri ve fotoğrafları görünür şekilde asılacaktır.
- 7- Taksilerde şoförle ilgili kimlik bilgileri müşterinin görebileceği şekilde asılacaktır.
- 8- Çalışanlar, işyerinin belirlediği kıyafeti giyecektir.

b) Kapalı otoparklar

- 1- Kullanış amacına uygun yapı kullanma izni belgesi olacaktır.
- 2- Araç giriş ve çıkışları trafiği aksatmayacak şekilde düzenlenecektir.
- 3- Otoparkta park eden araçların her türlü hasara karşı zorunlu sigortaları yaptırılmış

olacaktır.

4- Yıkama yağlama dışında başka bir faaliyet gösterilmeyecektir.

5- Su ve diğer atıklar kanallara veya fosseptik çukurlarına akıtılacaktır.

6- Araçların park edeceği alanlar eni en az dört metre olacak şekilde işaretlerle ayrılacaktır.

7- Park için giren araç sahiplerine aracın plakası, cinsi ve park saatini gösteren belge verilecektir.

8- Park yerinin zemini beton veya mozaik olacaktır.

9- Park yerinin havalandırılması ve aydınlatılması için gerekli tesisat kurulacaktır.

10- Sıvılaştırılmış petrol gazı ve sıkıştırılmış doğalgaz kullanan araçların kapalı otoparka kabul edilmesi yasaktır.

c) Açık otoparklar

1- Açık otopark olarak kullanılan yerin mülkiyet sahibinden tapu tescil belgesine göre muvafakat alınacaktır.

2- Açık otoparkta yapılacak kontrol kulübesi prefabrikte veya kolay taşınabilir bir malzemeden yapılacak olup, en az 9 m³ hacme sahip olacaktır.

3- İşyeri kapı numarası alınmış olacaktır.

4- Araç giriş ve çıkışları trafiği aksatmayacak şekilde düzenlenecek, trafik açısından uygun olacaktır.

5- Açık otoparkın park alanlarının zemini beton 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 inşaaata başlama izni alınan yerlerde açık otopark açılmaz.

8- Plan değişikliği veya mülkiyet değişikliği nedeniyle oluşacak durumlarda yeni malikin veya maliklerin muvafakati olmadan işletmeye devam edilemez.

d) Oto galerileri

1- Oto galerilerinin kapalı kısmında sıvılaştırılmış petrol gazı ve sıkıştırılmış doğalgaz kullanan araç bulundurulamaz.

2- Oto galerileri malî sorumluluk sigortası yaptırmak zorundadır.

YİRMİ İKİNCİ BÖLÜM

YÜRÜRLÜK VE YÜRÜTME YÜRÜRLÜK

MADDE 148.

İş bu Zabıta Yönetmeliği hükümleri, zaman içerisinde değişen şartlar dolayısıyla sonradan çıkarılan Kanun, Kanun Hükmünde Kararname, Tüzük, Yönetmelik, Tebliğ ve Genelgeler doğrultusunda ayrıca yeni bir karara gerek kalmadan uygulamaya geçilir.

MADDE 149.

Bu Yönetmeliğin (Talimatname) yürürlüğe girmesiyle;

1- Eskişehir Valiliği tarafından 02.10.2001 tarih ve 2903 sayılı yazısı ile onaylanan Zabıta Uygulama Yönetmeliği;

2- Tepebaşı Belediye Meclisinin 03.09.2001 Tarih ve 12/95 Sayılı Kararına istinaden 11.09.2001 tarihinde Büyükşehir Belediyesi tarafından onaylanan Zabıta Uygulama Yönetmeliği, yürürlükten kaldırılmıştır.

MADDE 150. İş bu Zabıta Uygulama Yönetmeliği yayımı tarihinden itibaren yürürlüğe girer.

YÜRÜTME

MADDE 151. İş bu Zabıta Uygulama Yönetmeliğini Tepebaşı Belediye Başkanı Yürütür.

MECLİS KARAR TARİHİ	:07 MAYIS 2010
KARAR SAYISI	:111
ONAY TARİHİ	:13 MAYIS 2010

3011 SAYILI KANUNUN 2. MADDESİ GEREĞİ İLAN EDİLMİŐTİR.

