

AKÇAABAT BELEDİYESİNDE AKÇAABAT BELEDİYESİ ZABITA VE RUHSAT (KÜŞAT) YÖNETMELİĞİ

ALO ZABITA: 153

GİRİŞ VE GENEL ESASLAR

MADDE 1- AMAÇ

Bu Yönetmelik Belediye yasası ile diğer yasaların Belediyeye yüklediği görevleri, başarmak, değişen koşullara, yeni teşekkül eden meslek ve ticarethanelere uygulanacak hükümleri belirlemek, halkın sağlığını ve rahatlığını korumak için yapılmıştır.

MADDE 2- KAPSAM

Bu Yönetmelik, Belediye ve mücavir alan hudutları içinde kent halkına hizmet veren tüm Belediye Ünitelerini, halka hizmet sunan imalathane, ticarethane gibi işyerleri ile herhangi bir işyerine bağlı olmaksızın hizmet gören kişileri ve tüm kent halkını kapsar.

MADDE 3- TARİFLER

Bu Yönetmelikte geçen çeşitli deyimler ve tesislere ait teknik terimlerin tarifleri her bölümün kendi içinde yapılmıştır.

MADDE 4- CEZALAR

Bu Yönetmelikteki emir ve yasaları dinlemeyenler ve bunlara karşı gelenler Belediye cezaları yasasındaki hükümler uyarınca cezalandırılırlar.

MADDE 5- GENEL ESASLAR

a- Bu Yönetmelikte ismi geçmeyen Gayri Sıhhi Müesseselerde işin gereği ve önemi derecesinde fen ve sağlık koşullarına uygun olacaklar ve çalıştırdıkları işçi durumuna göre soyunma, giyinme, yemekhane, wc, el yıkama yerleri bulunacaktır. (20) kişiden fazla personel çalıştıran işyerleri yemekhane yeri ayırmak zorunluluğundadırlar.

b- Yollarda ve umuma açık yerlerde çamaşır, halı gibi benzeri şeyleri silkelemek, yıkamak asmak ve çeşitli şekillerde yolları kirletmek yasaktır.

c- Bu Yönetmeliğe tabi bütün işyerleri, niteliği ve içerisinde bulunması gereken ilaçların cinsi Belediyece saptanmış birer ecza dolabı bulundurmak zorundadır.

d- Müzik aletleri, cd ve kaset satılan yerlerde plak ve teyp seslerini halkı rahatsız edecek şekilde hoparlörlerle dışarıya aksettirmek yasaktır.

e- İşyerlerine Belediyenin duyuru, afiş v.b. gibi yayınlarını ücretsiz olarak halkın en iyi görebileceği şekilde işyeri sahibinin muvafakatını alarak uygun bir yere asabilir.

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

g- Dükkan, fabrika, imalathane, sinema, tiyatro, otel, lokanta, kahvehane ve gazino gibi halka açık olan yerde, yangına karşı güvenlik önlemi olarak Akçaabat Belediye Başkanlığı, İtfaiye Amirliğinin ilgili Yönetmeliğindeki o kuruluşlara ait hükümler uygulanır.

h- Yangına karşı alınması gereken tedbirlerle bunlara ait uygulamada bu Yönetmelikteki yer almayan hususlarda Akçaabat Belediyesi İtfaiye Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

i- Yangına karşı alınacak tedbirlerden, İmar Yönetmeliğinin ilgili maddelerinde öngörülen genel ve yangın merdivenleri ile asansörlerde kesin olarak herhangi bir maddenin depolanması yasaktır. Denetim anında yukarıda anılan hususlar görüldüğünde Zabıtaca hemen boşaltılacak ve her zaman çalışır hale getirilecektir. Tekrar görüldüğünde Zabıtaca Belediye yasalarına göre cezalandırılacaktır.

j- Yanıcı ve patlayıcı maddelerin depolanma ve perakende satış yerlerine yıldırılmak konulması.

k- Cadde ve sokaklara, apartman, pasaj vs. gibi yerlerden çöp atmak, pis su dökmek yasaktır.

l- Binaların balkon ve pencerelerinden halı-kilim vb. gibi eşyalar silkelemek, çamaşır asmak yasaktır.

m- Binalardan sokaklara duman ve koku yaymak yasaktır.

n- Umuma ait yerleri her ne şekilde olursa olsun kirletmek yasaktır.

o- Bulvar, cadde, meydan ve durak yerlerinde (taksi, minibüs, otobüs) araç yıkamak yasaktır.

p- Şehir içinde seyreden taşıt araçlarının hava kirliliğine sebep olacak şekilde kirli duman çıkartması yasaktır.

r- Araçların maksat dışı klakson çalması yasaktır.

s- Belediyenin izin verdiği yerler dışında seyyar satıcılık yapmak yasaktır.

KONTROL EKİPLERİ TEŞKİL VE ÇALIŞMA USULLERİ

MADDE 6- KONTROL EKİPLERİ

a- Belediye Başkanlığına bağlı Amirliklerde yeterli sayıda teknik eleman bulunmadığından hayvansal ürünleri üreten, işleyen ve satan yerlerin sağlık açısından Veteriner ve Zabıta Amirliği ekiplerince kontrolleri yapılacaktır.

b- Belediye bünyesinde Başkanlıkça lüzum görüldüğü sayıda Başkanlık kontrol ekipleri kurulur. Bu ekiplerde:

1. Bir adet Belediye Sağlık Elemanı (Doktor veya Sağlık Memuru)
2. Bir adet Belediye Veteriner Elemanı (Veteriner veya Sağlık Memuru)
3. Bir adet Zabıta Amirliği Elemanı,
4. Bir adet İktisat Memuru bulunur.
5. Pazar yerleri ve manavlar ile ileride toptancı hal bünyesinde faaliyet gösterecek olan çiçekçi, balıkçı ve benzeri esnafın kontrolünde bu ekiplere hal Müdürlüğünden (veya gelir Müdürlüğünden) bir kontrolör katılacaktır.

c- Bu ekipler, acil ihbarları değerlendirdikleri gibi Başkanlığın emirlerine göre düzenlenecek bir periyodik çalışma programı uygulanır. Ekip başkanları Belediye Başkanlığınca tayin edilir.

d- Kaçak et takibi, çevre sağlığı, mali denetim, çevre kirlenmesi, dezenfekte, her türlü haşaratla mücadele, başıboş köpekleri itlaf v.b. ekipleri ilgili Müdürlükler (Amirlikler) kendi Yönetmeliklerine göre düzenler ve çalıştırırlar.

HALKA AÇIK YERLER

MADDE 7- GENEL ESASLAR VE TARİF

Kent halkının tamamının veya bir kısmının dinlenmek, eğlenmek, alış-veriş yapmak, gezmek, dolaşmak, oturmak için ortak kullanımına ayrılış yerlerdir. Bu yerlerde:

1- Halkın huzur ve dinlenmesini Kamu düzenini bozacak işler yasaktır.

a- Gece gündüz iş dolayısıyla da olsa halkın huzur ve istirahatını bozacak (etrafını rahatsız edecek) şekilde sokaklarda, bina içlerinde bağırıp çağırmak her ne şekilde olursa olsun gürültü etmek marangoz işleri, müzik eğlence yerleri, teyp, plak, gramofon, televizyon, caz aleti çalmak, hoparlörle yayın yapmak, soğuk demirci, inşaat yapım ve onarım, ayrıca buna benzer yerlerde yüksek sesle çalışıp halkın sükun ve huzurunu, nizam ve intizamını bozmak yasaktır. Saat 22'den sabah saat 8.00'e kadar sokaklarda bina içlerinde bağırıp çağırmak, her ne şekilde olursa olsun gürültü etmek, her türlü müzik aletleriyle gürültü yapmak, gündüzleri dışarıya hoparlör v.s. koymak suretiyle halkın esenlik ve dinlenmesini bozmak yasaktır.

b- Yazlık sinema, tiyatro ve benzeri eğlence yerleri hoparlörlerini çevrede oturanları rahatsız etmeyecek şekilde ayarlamak zorundadır.

c- Kat mülkiyetine tabi binalarda yöneticilerin bina içlerine gürültü yapılmasını önleyici tedbirleri alması ve uymayanları resmi makamları bildirilmesi zorunludur.

d- Emniyet ve asayiş yönünden ilçe makamından alınacak izinle yapılacak düğün, nişan, müsamere, balo ve benzeri toptancılarda, beldenin güzelleşmesi ve halka daha hızlı hizmet götürebilmesi amacıyla gece çalışılması gerekli görülen yol, meydan, köprü ve benzeri işlerin yapılması sırasında ortaya çıkan gürültüler, bu maddenin kapsamına girmez.

e- Meskun mahaller içerisinde, halkın huzur ve istirahatını bozacak şekilde faaliyet gösteren tüm iş yerlerinin kışın 18.00 yazın 19.30' dan sonra çalışması yasaktır.

f- Belediye hudutları dahilinde umuma açık içkili yerlerden, bar, pavyon, gazino ve içkili lokantalar, kahvehane, pastane, kafeterya ve diskoteklerin Belediye meclisince tespit edilen kapanış saatlerine riayet etmesi mecburidir.

g- Şehrin ana cadde ve sokaklarında, meskenler arasında, apartman altlarında beldenin sükun, nizam, sağlık ve güzelliğini bozacak iş yeri ve müesseselerin açılması yasaktır. Apartmanlara bitişik şekilde açılacak iş yerleri ne olursa olsun apartmanlarda oturanlardan noterden tasdikli muvafakatname almak zorundadır. Bu gibi yerler Belediyece tespit edilen yerlerde açılacaktır.

2. Cadde ve sokaklara, boş arsalar, halkın gelip geçmesine mahsus olan pasaj, apartman, kapalı çarşı gibi binaların giriş yerleri ile koridor ve avlularına gelip geçmeyi zorlaştıracak, öteberi koymak, çöp atmak, pis su dökmek yasaktır. Herkes çöpünü sızıntı ve koku yapmayacak kova veya benzeri ağzı kapalı kaplarda biriktirecektir. Apartman şeklinde binalar ve diğer müesseselerin sorumluları yeteri kadar çöp bidonunu Belediyenin göstereceği yere koymaya veya uygun şekilde çöp yeri yaptırmaya zorunludur.

3. Apartman, pasaj, iş hanı gibi halkın girip çıktığı binalarda mal sahipleri veya yöneticiler merdiven otomat ve lambaların devamlı çalışır vaziyette bulundurmaya zorunludur.

4. Belediyemiz hudutları dahilinde bilumum apartman mesken ve iş yerlerinde Belediyenin bildireceği ölçü ve şekilde kapalı, muntazam çöp kabı bulundurulacak, cadde, bulvar, kooperatif ve site alanlarındaki çöp kapları tertibat donanım fennine (tüzüğüne) uygun olacaktır.

5. Her türlü işyeri, mesken v.b. binalar Çevre Temizlik Vergisi ve Emlak Vergisini yaptırdıklarını belirtir belgeyi görevlilere belirtilen süre içerisinde ibraz etmek zorundadırlar.

6. Apartman ve fabrika v.b. işyerlerinin yakılan veya imalattan çıkan cüruf ve atıklarının çöp olarak temizlik araçlarına verilmeyecektir. Bu gibi atıklar ya ilgililer tarafından kendi imkanlarıyla ve Belediye meclisince tespit edilen ücreti yatırmak suretiyle Belediye tarafından kaldırılacaktır. Bu yasağa uymayanlar hakkında gerekli yasal işlemler yapılır.

7. Belediyemiz hudutları dahilindeki işyerleri ile benzer yerler sivrisinek, hamamböceği gibi haşaratın ürememesi için gerekli tedbirleri almak zorundadır. Bu tedbirleri almayanlar hakkında gerekli yasal işlem yapılır.

8. Cadde, sokak, arsa, işyeri v.b. benzer yerlerde çevre kirliliğine sebep verecek her türlü katı ve sıvı yakıtların yakılması yasaktır.

9. Mesken, apartman ve işyerlerine ait paspasların temizliği amacıyla araçların geçtiği yollara atılması yasaktır.

10. Apartman, iş hanı ve pasajların koridorlarını işgal etmek yasaktır.
11. Cadde, tretuvar ve sokakların izinsiz işgal edilmesi yasaktır.
12. Her ne şekilde olursa olsun saat 23.30'dan sabah 08.00'e kadar gürültü yapmak yasaktır.
13. Her türlü eğlence yeri ile plak, bant, teyp satış yerlerinde dışarıya müzik yayını yapmak yasaktır.
14. Belediyece tayin edilmiş yerler dışında izinsiz olarak ilan, pankart ve bez afiş asmak yasaktır.
15. Ticarethane, işyeri ve inşaatları isim ve unvan levhası asmaları zorunludur.
16. Asılan isim ve unvan levhalarının yüksekliği 2,5 metreden aşağı olamaz.
17. Her türlü duvar ilanları, levhalar, reklamlar, ışıklı-ışsıksız, sabit ve hareketli yazıların düzgün imlali ve güzel hatlı yazılmaları zorunludur.
18. İşyerlerinin Belediyece belirlenen saatler dışında faaliyet göstermesi yasaktır.
19. Araçların üzerlerine izin alınmadan ilan yapıştırmak, asmak ve reklam amaçlı yazı yazmak yasaktır.
20. Şehir içinden sürü halinde hayvan geçirmek yasaktır.
21. Hayvanların oynatılması, dövüştürülmesi ve teşhir edilmesi yasaktır.
22. Vahşi hayvanların izinsiz şehir içine sokulması yasaktır.
23. Cadde, meydan ve sokaklarda at ve merkep gibi hayvanlarla yük taşımak yasaktır.
24. Yanıcı ve patlayıcı madde ticareti yapılan yerlerde, merdiven altlarında, koridorlarında, giriş-çıkış yerlerinde yanıcı ve patlayıcı madde bulundurmamak yasaktır.
25. Sıhhi ve gayri sıhhi işyerlerinde yangın söndürme cihazı bulundurulması ve periyodik kontrolünün yaptırılması zorunludur.
26. Bütün işyerleri ecza dolabı bulundurmamak zorundadır.
27. Doğrudan halk ile temas halinde olan işyerlerinde çalışanların iş gömleği giymeleri zorunludur. Giyinmeyen her kişi için ayrı ayrı işlem yapılır.
28. İşyerlerinde yaylı, kancalı ve el terazisi kullanılması yasaktır.
29. Satılan şeylerin ağırlıklarını etkileyecek, müşteriye zarar verecek kaplarla tartı yapmak yasaktır.
30. Halk ile doğrudan teması olan işyerlerinde çalışan kişilere sağlık karnesi alınması ve periyodik kontrolünün yaptırılması zorunludur. Bu kurallara uymayan her kişi için ayrı ayrı işlem yapılır.

MADDE 8- Şehrin anayollarını, meydanlarını ve yaya kaldırımlarını çok az bir yer veya çok kısa bir süre için dahi olsa herhangi bir şeyle tutmak, kapatmak, gelip geçmeyi engellemek yasaktır.

MADDE 9- Belediyece kamu hizmeti için yapılmış tüm tesisleri bu arada sokak kenarlarına kurulmuş olan sokak lambalarını, levhalarını veya bina numaralarını, yangın musluğu işaretlerini her ne suretle olursa olsun bozmak, kırmak, kirletmek, düşürmek veya bunların yerlerini değiştirmek yasaktır. Kıran ve bozanlara bedeli %50 fazlasıyla ve birlikte ödettilir.

MADDE 10- Cadde ve sokaklardaki kanalizasyonlara ait bacalara ve ızgaralara fena koku veren yahut gaz yayan sıvılar, kaynar kirli su, asitli sular ve ızgaraları kaldırarak kanalı tıkayacak şeyler dökmek yasaktır. Cadde ve sokak kenarlarındaki bordur taşlarını, ızgara kapaklarını kırmak veya sökmek yasaktır. Kıran ve bozanlara bedelleri %50 fazlasıyla ödettilir.

MADDE 11- Binalardan ve bahçelerden çevre sakinlerine ve gelip geçenlere zarar verecek surette toz çıkarmak yasaktır. Bina yıkan ve yapan şahıslara toz çıkartmamak, yıkılan ve yapılan binanın etrafından gelip geçenlerin emniyet ve sağlığı için her türlü önlem almaları zorunludur.

MADDE 12- Belediyece tayin edilmiş yerler dışında ilan yapıştırmak yasaktır. Belediye hudutları dahilinde P.T.T, T.E.K, Belediye v.b. kamu kuruluşlarına ait direk, trafo, durak gibi yerlere yağlı boya veya yapıştırmak suretiyle yazı ve reklam yapıştırmak yasaktır. Belediyece tayin edilmiş yerler dışında ilan yapıştırılmaz ve asılamaz.

MADDE 13- Her türlü duvar ilanları levhalar, reklamlar, ışıklı-ışsız sabit hareketli yazılar zevke uygun olacak, okunaklı düzgün imlali ve güzel hatlı olup, Türkçe yazılacaktır.

MADDE 14- Mağaza ve işyerlerinin askılıkları levhaların yerden yüksekliği binaya yapışık tek gözlü levhalar 1.90cm sokağa umumi şekilde 3.5 metreden az olmayacağı gibi kaldırımlara taşmayacak ve sağlam olmasına dikkat edilecektir.

MADDE 15- Cadde, meydan ve sokaklarda asılacak bez reklamlar Başkanlığın izni alınmak suretiyle asılabilir. Taşıt aracının üzerine veya dükkan önlerine hoparlör koymak suretiyle reklam yapmak yasaktır. Taşıt araçları üzerinden hoparlör ile reklam yapmak isteyenler ilgili kurumlardan (Emniyet, Belediye) gerekli izinleri aldıktan sonra reklam yapabilirler.

MADDE 16- Tamamını veya bir kısmı yerde sürüklemek suretiyle eşya taşınması yasaktır.

MADDE 17- Yaya kaldırımlarında, veya yürünen diğer yerlerde büyük yüklerin, keskin veya sivri uçlar veya etrafı boyayacak maddelerin taşınması yasaktır.

MADDE 18- Yapı alanlarından veya arsalarından çıkacak olan taşıt araçlarının yolları kirletmesi halinde araç sahipleri tarafından derhal temizlettirecektir. Belediyece temizlettirilmesi halinde ücreti %50 fazlasıyla tahsil edilecektir.

MADDE 19- Otobüs, minibüs, dolmuş veya özel araçlarla başkalarını rahatsız edecek şekilde şarkı söylemek, müzik çalmak v.s. gibi her ne suretle olursa olsun gürültü etmek yasaktır. Araç içerisinden her türlü öteberi çöp v.s. maddeleri yere atmak yasaktır.

MADDE 20- Belediye sınırları içerisinde Belediyemizden çalışma ruhsatı almadan inşaat kamyonu ve nakliye araçlarının yük ve hafriyat taşımaları yasaktır.

MADDE 21- Demir tekerlekli araçların Belediyece izin verilen yerlerin dışında (arazi dahil) şehir içi yollarda kullanılması yasaktır.

MADDE 22- Şehir içindeki yollardan başıboş ve sürü halinde her türlü hayvan geçirmek yasaktır. Birer, ikişer veya sürü halinde sevk edilecek hayvanların ne vakit nerelerden ve ne suretle geçirilebilecekleri Belediye yetkililerinin gösterecekleri şekilde olacaktır.

MADDE 23- Yükleme, taşıma ve boşaltma, halkı rahatsız etmeyecek ve çevreye zarar vermeyecek şekilde yapılacaktır. Bu işlemler yapılırken cadde ve sokaklar uzun süre işgal edilmeyecek, işlem bittikten sonra buralar temiz bırakılacaktır.

MADDE 24-Yükleme, taşıma ve boşaltmada temizliğe mutlak uyulacaktır. Yiyecek-içecek maddeleri niteliği Belediye tarafından belirtilen araçlarla taşınacaktır. Sulu maddelerin taşınacağı kaplar sızıntı ve döküntüye izin vermeyecek şekilde olacaktır.Yükleme, taşıma ve boşaltmada etrafı kirletmeyecek ve yükün veya parçaların etrafa saçılmasını önleyecek şekilde her türlü önlem alınacaktır. Etrafa saçılan malzeme olursa bunlar temizlemeden yola devam edilmeyecektir.

CADDE – MEYDAN VE SOKAKLARIN DÜZENİ

Yollarda – Meydanlarda ve Çevresinde Yapılan İnşaat – Onarım ve Yıkımlar

MADDE 25- YIKILACAK BİNALAR VE YENİ İNŞAATLAR

- a- Tüm çevresi tahta perde ile kapanacak.
- b- Kamyon ve inşaat makinelerinin inşaata giriş ve çıkışlarında kaldırım ve yol tahrip edilmeyecek.
- c- İnşaattan toprak çeken kamyonların yolu kirletmesi halinde inşaat sahasında iş sahibi, inşaat sahası dışında araç sahibi tarafından gerekli tedbirler alınacak ve sorumlu olacaklardır. İnşaata toprak çeken kamyonların gerek can ve mal güvenliği açısından gerekse temizlik açısından yolu kirletmemeleri için kamyonların üstüne tente çekmek zorundadır.
- d- Yıkılan binaların arsaları zemine kadar mutlak surette yıkılmış olacak, arsada hiçbir yıkım artığı moloz bırakılmayacak, zemin düzgün satıh haline getirilecek ve tahta perde, badana veya boya ile boyanacak veya çinko tabakla çevrilecektir.
- e- Bu gibi yerlerde kurulacak iskelelerin, çevrilecek tahta perdelerin, yıkılacak hafriyatın ve her türlü yapı tertibatının gelip geçene, yollara ve yollardaki araçlara ve pis su kanallarına, yeraltında ve havadaki nakil hatların, genel ve hususi hiçbir şeye en küçük bir zarar vermeyecek ve etrafı kirletmeyecek surette sağlam ve tertipli olmaları gerekir. Bunların bitimine yetecek şekilde Belediyece verilmiş olan izin biter bitmez ortadan kaldırılacaktır.
- f- İnşaatlar da işgaliye ödenerek kaldırım işgal edilmiş olması halinde dahi, kaba inşaat ve ince sıva bittikten sonra kaldırım işgali tamamen kaldırılacaktır.

- g- Yapılarda ve tamirlerde kullanılacak malzemeleri sokaklarda işlenmesi ve bunların şekil vesaireler itibariyle gelip geçenleri rahatsız edecek şekilde taşınması yasaktır.
- h- Kum ve kireç gibi inşaat malzemeleri doğrudan doğruya yapı alanına dökülecektir. Ancak zaruri hallerde Belediyenin müsaadesi ile belirli bir süre tanınarak dışarıya dökülmesine müsaade edilecektir.
- i- Toprak, moloz ve her türlü inşaat artıklarının Belediyenin göstereceği yerler dışında dökülmesi yasaktır. Yıkım, inşaat esnasında meydana gelebilecek her türlü yıkım ve inşaat artıklarının gelip geçişi ve trafiği engellemeyecek şekilde biriktirilecek ve fazla bekletilmeden derhal kaldırılacaktır. Gelişi güzel boş arsa ve yerlere hafriyatların dökülmesi yasaktır. Toprak ve moloz artıklarının ilgilileri tarafından kaldırılmadıkları taktirde Belediyece tespit edilecek miktar üzerinden gerekli ücret ödenmek şartı ile bu hizmet Belediyece yerine getirilecektir. İnşaat sahibi ve ilgililer tarafından Belediyece tespit edilen yerler dışında hafriyat ve moloz döküntüleri tespit edildikleri taktirde, tespit edilen ilgililerden temizleme ücreti ayrıca alınır ve Belediyece temizlettirilir.
- j- Belediyeden izin alınmadan yapılan hafriyatlar veya izin alındığı halde başka yere döküldüğü tespit edilirse bu durumda inşaat sahibi de sorumlu olup tüm hafriyat kaçak muamelesi görür.
- k- Yapılar her neresinde olursa olsun gelip geçenlere veya yollara zarar verebilecek çöküntü, çıkıntı veya bunların olacağını gösteren bir belirti halinde mahzurun derhal önüne geçme ve bu iş bitinceye kadar yolda ikaz edilecek bir işaret bulundurulup, geçenleri uyarıya yapı sahipleri veya içinde oturanlar zorunludur.
- l- Yollarda, meydanlarda Belediyenin izni olmadan baca açmak yasaktır. Bu gibi işleri, yolların en tenha olduğu zamanlarda yapılacak ve bir gecede bitirilmesi mümkün olmayan durumlarda gündüzleri münasip bir işaret konularak geceleri de fener veya işaret lambası yakılacaktır.
- m- Yapılarda geceleyin çalışmak, iş yasasına uymak ve Belediyeden izin almakla mümkündür.
- n- Yapıların yüzleri, kapı ve pencereleri ile dükkan kepenkleri, istasyon, mağaza vesaire gibi herkesin girip çıkabileceği yerlerin içerileri veya dışları boyandığı zamanlarda boyalar kuruyuncaya kadar etraflarına ip çekmek, kağıt veya levha asmak veya koruyucu bandaj çekmek kabilinden göze çaracak önlemler, yapı sahipleri veya işi yaptıranlarca alınacaktır.
- o- Yanan yapıların enkazını kaldırmak, yanmayan yerlerin tehlikelerini gidermek ve kuyu, mahzen, sarnıç kabilinden çukurların üstlerini kapatmak, arsalarını temizletmek ve çevirtmek gibi gerekli işlemleri en kısa zamanda yaptırmaya sahipleri zorunludurlar.
- p- Telefon, elektrik, havagazı, su idareleri ve taşıt aracı işleten kurumlar inşa ve onarım gibi yollarda yapacakları işlerde sözleşmelerin hükümlerine uymakla beraber bu hususta Belediyece kendilerine yapılacak tebligatla bu Yönetmelik hükümlerine de uyacaklardır.
- r- Yollarda, meydanlarda ve buna benzer yerlerde satış için veya başka maksatla baraka yapımı Belediyeden başka hiç kimse tarafından yapılamaz.
- s- Şehir içindeki umumi ve hususi her türlü hava nakil hatları umumun selametine, trafiğin emniyetine, yollara ve ağaçlara hiçbir zarar vermeyecekler, görünüşü çirkinleştirmeyeceklerdir. Bunlar yapılmadan

evvel Belediyeden izin alınacaktır. Elektrik nakleden tellere çapraz olarak üzerinden radyo anteni, televizyon anteni gibi alıcıları geçirmek yasaktır. Caddenin ve sokağın bir tarafından diğer tarafa anten çekmek yasaktır.

- t- Apartman, pasaj ve iş hanlarının otomat, merdiven ve asansörlerinin çalışır durumda bulundurulması zorunludur.
- u- Şehir içerisinde bulunan boş arsaların etrafının nizami tahta perde ile çevrilmesi zorunludur.
- v- Bina yıkan ve yapanların etrafı rahatsız etmemek ve zarar vermemek için her türlü tedbiri almaları zorunludur.
- y- Anıtları kirletmek, çizmek, kırmak ve bozmak yasaktır.
- z- Toprak, kum, curuf, moloz, saman vs. taşıyan araçların;
 - 1- Üzerlerini branda ile kapatmaları,
 - 2- Tekerleklerini temizlemeli,
 - 3- Cadde, sokak vb. yerleri kirletmemeleri,
 - 4- Belirtilen yere döküm yapmaları zorunludur.

PİS SU KANALLARI

MADDE 26- Yeniden yaptırılacak olan genel pis su kanalları işletilmeğe başladıktan sonra bunların geçtikleri yerlerde bulunan her türlü yapılara ait sular, sonraki maddede yazılı fenni ve sağlık yönünden zarar doğuracak surette arsalarda biriken sular, buradaki hükümlerle Belediyenin bu husustaki şartnamesine uygun olarak bu pis su kanallarına bağlanacaktır. İnşaatlarda ve buraların içlerinde veya çevrelerine sivrisinek üremesine neden olacak şekilde hiçbir surette su birikintilerine müsaade edilmeyecektir. Oluşan su birikintileri tespit edildiği takdirde hakkında yasal işlem yapılacak ve ayrıca yapılacak ilaçlama ücreti ilgili şahıstan tahsil edilecektir.

MADDE 27- PİS SU KANALLARINA VERİLECEK SULAR

- a- Ev işlerinde kullanılarak kirlenmiş sular,
- b- İdrar ve dışkı ile bunların sevklerinde lazım olan sular,
- c- Yağmur ve kar suları,
- d- Fabrika, sanayi ve mekanik kuruluşlarla umumi çamaşırhaneler, banyolar ve hamamlar gibi işyerlerinden çıkan her türlü pis sular ve yeraltından akıtılan sular,
- e- İnşaat esnasında kullanılan sular,

MADDE 28- EV VE İŞYERİ ARTIKLARI

- a- Ev ve işyerlerindeki mutfak artıkları, süprüntüler, kum, kül, kemik, paçavra v.s. gibi akıntıya engel olacak maddeleri pis su kanalına dökmek ve sevk etmek yasaktır.
- b- Suları genel pis su kanallarına sevk eden ve bina cephesinden genel kanala giden (bağlama kanalları) ile muayene bacaları Belediyenin vereceği projeye uygun olarak bina sahiplerince yaptırılacaktır.

MADDE 29 - SÜT VE SÜTTEN YAPILAN GIDA MADDELERİ

a- Süt Üretim Yerleri:

1. Gerek Belediye hudutları içinde gerekse dışında bulunan süt üretimi yapan kuruluşların bu tüzüğün ahırlar ve ağıllar bölümünde adı geçen fenni ve sıhhi şartlara uygun olması zorunludur.
2. Şehrin genel tüketimi için toptan veya perakende süt satan şahıs ve kuruluşlar üretim birimlerindeki sağma hayvanların tüberküloz, brüseloz ve şap hastalıklarından sağlam olduklarına dair sağlık karnesi almaya ve kontrol ekiplerinin istediğinde ibraz etmek zorundadırlar.
3. Belediye hudutları içinde süt hayvanı besleyen Belediye Veteriner Hekimliğine, bu hudutlar dışında besleyenler ise tesislerinin bulunduğu İlçe Veterinerliğine başvurarak, hayvanlarının tüberküloz, brüseloz ve şap hastalıklarından sağlam olduğuna dair rapor alacaklardır. Bu raporlar Belediye Veteriner Hekimliğine getirilecek ve bu Hekimlikçe raporlar özet bir dosyada saklanıp, sağlam hayvanlar sağlık kontrol defterine kaydedilerek her hayvan için hazırlanacak sağlık karneleri hayvan sahiplerine verilecektir. Koyun ve keçiler için sürü adına bir sağlık karnesi düzenlenir.
4. Sağlam hayvanlar her yıl periyodik olarak muayene ve aşıya tabi tutulacak, bu muayene ve aşığı yapan Veteriner hekim muayene neticesini sağlık karnesine yazarak imzalayacaktır. Sağlık karneleri yılda bir defa Belediye Veteriner hekimliğince vize edilecektir.
5. Pastörize olmamış süt satan dükkanlar, bunları işleyen imalathaneler, okul, kışla, hastane, bakım kurumları gibi tüketimi olan kuruluşlar süt aldıkları işletmenin sahibini, işletme adresini bir dilekçe ile Belediye Veteriner Hekimliğine bildirerek sağlam hayvanların kontrolünü sağlayacaktır. Sağlık karnesi olmayan hayvanların sütünü kullanmak yasaktır.
6. Süt sağmak için sağmal hayvan besleyenlerle bu işi sanat haline getirmiş bakıcı, sağıcı, dağıtıcı ve hayvanla temasta bulunan kimselerin bulaşıcı hastalıklardan salim olduklarına dair Sağlık Ocağı Tabipliğinden sağlık karnesi almaları zorunludur.

b- Süt Toplama ve Dağıtma Yerleri:

1. Süt toplama ve dağıtma merkezleri şehir yerleşim bölgesi kenarında kurulabilir.
2. Bu merkezler süt toplama ve dağıtım bölümlerini, kapsar iki bölüm birbirinden duvar veya kapı ile ayrılmış zemin ve duvarların 2 metreye kadar yüksekliği beton, fayans, karo fayans, karo siman gibi kolay temizlenir madde ile yapılmış olacaktır. Toplama bölümünde şehir suyu tesisatı, lavabo akıntı kanalı bulunacaktır.
3. Süt toplama tankı ve kapları ile ölçü kapları sütün özelliklerini bozmayacak bir maddeden yapılmış olacaktır.
4. Süt toplama tankından dağıtım bölümüne musluklu boru tertibatıyla getirilecektir.
5. Süt naklinde kullanılacak bidonlar T.S. 1018'e uygun olacaktır.
6. Süt toplama ve dağıtım merkezlerinde süt kapları, ölçü ve temizlik aletlerinden başka eşya bulundurulmaz.
7. Süt toplama bölümünde ısı -100 derecenin üstünde olmayacaktır.

b- Çiğ Süt:

- 1- Çiğ süt kuruluşları iki bölümden oluşur.

a- Süt tankı ve şişe temizleme bölümü:

Yer ve duvarlar 2 metreye kadar yükseklikte beton, mozaik, fayans, karo fayans gibi kolay temizlenir bir maddeden yapılmış olacaktır. Akarsu tesisatı, lavabo akıntı kanalı, şehir suyunun olmadığı zamanlarda temizlik işlerinde kullanılmak üzere en az yarım tonluk su deposu bulunacaktır.

Yeteri büyüklükte sütün özelliklerini bozmayacak yapıda bir süt tankı ile süt kaplarının temizliği için yeteri büyüklükte paslanmaz çelik, fayans, karo fayans, mermer, lavabo, masa ve raflar bulunacaktır. Bu bölümde ısının 10 derecenin üstüne çıkmaması için soğutma tertibatı olması zorunludur.

b- Teşhir ve Satış Bölümü:

Yukarıdaki bölümden duvar ve kapı ile ayrılmış olacak, süt bu bölüme tanktan direkt olarak musluklu boru tertibatıyla gelecektir.

- 1- Ambalajlanmış sütler soğutma tertibatlı dolaplarda saklanabilir.
- 2- Teşhir ve satış bölümünde halkın kolayca okuyabileceği bir yere "Sütler pastörize olmamıştır" levhası asmak zorunludur.

- 3- Sağlık karnesi olmayan hayvanların sütlerini satmak yasaktır. Sütü satılan sağmal hayvanların sağlık karnelerinin fotokopilerinin satış bölümünde dosyalanması ve kontrol ekiplerinin isteği üzerine gösterilmesi zorunludur.
- 4- Çiğ süt satan işyerlerinde süt ve süt mamullerinden başka gıda maddeleri satılmadığı gibi diğer işyerlerinde çiğ süt satışı için izin verilemez.
- 5- Bu iş yerinde süt pişirmek, ısıtmak, bardakla süt satmak yasaktır.
- 6- Her iki bölümde çalışan işçilerin görevleri ayrılmış olacak, temiz uygun iş gömleği, çizme ve başlık giyeceklerdir.
- 7- Müşteriye ait olsa bile kirli kaplara süt koymak yasaktır.
- 8- Bu işyerinde görevli her personelin sağlık karnesinin olması zorunludur.
- 9- Sütler günlük olarak satışa arz edilir.
- 10- Çiğ süt satılan işyerlerinde süt pişirmek, bardakla süt satmak yasaktır.

d- Seyyar Sütçüler:

1. Seyyar sütçülerin süt aldıkları sağmal hayvanlarını sağlık kontrol karnelerinin fotokopilerini yanlarında taşımaları zorunludur.
2. Seyyar sütçülerin Sağlık Ocağı Tabipliğinden alacakları sağlık karnelerini yanlarında taşımaları zorunludur.
3. Seyyar süt satıcıları temiz önlük ve başlık giymek zorundadırlar.
4. Süt taşıma araçları her zaman temiz tutulacaktır.
5. Süt güğümleri ve ölçü kapları sütün özelliğini bozmayacak bir maddeden yapılmış, (kalaylı bakır, emaye, paslanmaz çelik vs.) olacak güğümler kapalı olup maşrapa vs. daldırmak suretiyle süt alınmayacaktır. Ölçü kapları her zaman temiz olacak ve tartı işlemi haricinde yukarıda sayılan maddelerden yapılmış kutularda saklanacaktır. Kaplar T.S.1018'e uygun olacaktır.
6. Çiğ sütlerin rengi, kokusu, tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olacak, asitlik derecesi, süt yağı ve yağsız kuru madde oranı T.S.1018'e uygun bulunacaktır.
7. Çiğ sütlerin bileşiminde bulunan her hangi bir maddenin alınması veya bu sütlere dışardan herhangi bir maddenin katılması yasaktır.
8. Satışa çıkartılan çiğ sütün 100 mm. de en az 3 gram süt yağı bulunacaktır. Bundan az yağlı sütlere ancak sütlü gıda maddeleri yapımcılarına satılabilir.

9. Hastalıklı hayvanların sütleriyle süte geçen ilaçla 6 gün tedavi edilmiş, doğum süresinde (15 gün öncesinden 7 gün sonrasına kadar) hayvanların sütleri, iltihap, kan, pislik karışmış veya bazı maddeler katılmış sütlerin satışı yasaktır.

10. Kimyasal ve bakteriyolojik muayeneler için 200mm. süt steril kaplara alınacak 10 derece altında aynı gün laboratuara yollanır.

e- Pastörize Süt:

1. Pastörize süt yapan yerlerin kuruluş çalışmaları gıda maddeleri nizamnamesinin 25. maddesine göre Sağlık Bakanlığı iznine bağlıdır.

2. Pastörize süt yapan yerler özel yapılmış olacak, hayvan barınakları, konutlar ve diğer işyerleri ile doğrudan doğruya bağlantılı olmayacaktır.

3. Bu kuruluşların pastörize süt yapılan bölümlerinin zeminleri ve zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar duvarları süt asitinden etkilenmeyecek fayans, karo fayans gibi maddelerden yapılacaktır. Diğer bölümlerin zeminleri şaplı betondan, fayanstan, karo mozaikten yapılmış ve yıkama sularının birikmesine engel olacak kadar meyilli olacaktır.

4. Bu kuruluşların büyüklüğü faaliyetiyle orantılı olacak, aydınlatma ve havalandırma tertibatları yeterli olacaktır.

5. Pastörize süt kuruluşlarında bulunacak bölümler şunlardır: Büro laboratuvar, süt kabul yeri, güğüm yıkama yeri, şişe yıkama doldurma-kapatma yeri, muhafaza depoları, kazan dairesi, işçiler için yeterli sayıda wc, temizlik yapacağı yer ve giyinme yerleri bulunacaktır.

6. Pastörize aletleri üzerinde pastörize ısını gösteren ve kaydeden termometreler bulunacaktır. Bu termometrelerin grafik kağıtları her güne ait olmak üzere Belediyeçe mühürlenir ve tarihi konur. Bu grafik en az 1 ay müddetle müessesede saklanır ve kontrol yetkili memurlarca teslim edilir.

7. Şişeler evvela gerekli temizleyici eriyik su ile yıkanacak ve her türlü kirlenmeye engel olacak biçimde otomatik olarak doldurulup kapaklanacaktır.

8. Sütler süt depolarına temiz ve sık tülbentle süzülerek konulacaktır. Mekanik yollarla temizlenen çiğ süt 63 derece –65 derecede 30 dakika, 72 derece-75 derecede 15-20 dakika veya 85 derecede 1 dakika ısıtılıp hemen 50 dereceye kadar soğutulularak pastörize edilecek ve 10 derecenin altında saklanacaktır. Başka yöntemle pastörizasyon yapımı Sağlık Bakanlığının iznine bağlıdır.

9. Pastörize edilecek süt önceden kaynatılamaz veya içine her hangi bir madde katılamaz. Pastörize süte çiğ sütte öngörülen bütün özellikler aranacaktır.

10. Süte katılacak aroma maddesi kakao vs. maddeler için Sağlık Bakanlığından izin alınması zorunludur.

11. Pastörize sütlerin buldukları kapların veya şişelerin kapaklarının üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağlı, yarım yağlı veya yağsız (yavan) olduğu pastörizasyon

tarihi yazılmış olacaktır. Tam yağlı sütler (100mm.de 30gr. Yağ) kırmızı, yarım yağlılar (100 mm. 1,5 gr. Yağ) mavi, yavan sütler yeşil kapak veya bant taşıyacaklardır.

12. Pastörize sütlerin hazırlanma gününü izleyen iki gün içinde satışının tamamlanması ve bu süre içinde sütlerin 10 derecenin altında saklanması zorunludur. Bu sürenin sonunda kalan pastörize sütler içme sütü olarak satılamaz, bozulmayan gıda sanayiinde kullanılabilir.

13. Pastörize sütlerin perakende satışları için ¼ ile ½ litrelik cam şişeler veya Sağlık Bakanlığınca izin verilmiş ambalajlar kullanılabilir. Çok miktarda süt tüketen yerlere satılacak pastörize sütler için büyük kaplar kullanılabilir. T.S. 1018. Bu kaplarda perakende olarak pastörize süt satılamaz.

14. Kimyasal ve bakteriyolojik muayene için 1'er ambalaj alınıp steril şişelerde 10 derecenin altında aynı gün laboratuara gönderilir.

15. Pastörize süt imalathaneleri yeteri kadar Veteriner Hekim istihdamına zorunludur.

16. İşletmede çalışan personelin elbisesi, önlüğü, başlığı ve ünitelerde çalışan personelde çizme, eldiven kullanılacaklar. Hepsinin sağlık karnesi olacaktır.

f- Dayanıklı Süt (sterilize süt) :

1- Dayanıklı süt tekniğe uygun biçimde ısıtarak mikroplardan arındırılmış, homojonize edilmiş ve oda sıcaklığında en az 20 gün dayanılabilen süt olup, bu sütler T.S.1192 de belirtilen özellikleri taşıyacaktır.

2- Bu sütlerin kakaolu ve aromalı olarak satışa çıkarılabilmesi için Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığından izin almak gereklidir. Katılacak maddeler tüzükte belirtilen özellikte eriyebilir türden olacaktır. Bu Sütlerde 100 mm de 1 gramdan az 2 gramdan çok kakao 0,57 gramdan fazla sakaroz bulunamaz.

3- Dayanıklı sütlerin ambalajları üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, sütün yağ durumu, yapım ve son kullanma tarihleri (yıl-ay-gün olarak) belirtilecektir. Ambalaj üzerindeki yazılar yağlılarda kırmızı, yarım yağlılarda mavi, yağsızlarda yeşil olacaktır.

g- Süttozu Sütü: Yağsız süttozu belirli oranlarda içme suyu içinde eritilerek içersine süt yağı katılıp homojeniz edilmesiyle elde edilen süt tozu sütlerin özellikleri, pastörize veya sterilize süttten elde edilmiş olmalarına göre bu tüzükte adı geçen sütler için öngörülen koşulları kapsayacaktır.

h- Koyulaştırılmış süt: Sütün 1/5 den 1/3 e kadar bir kısım suyunun alınması yoluyla elde edilen yağlı – yağsız, şekerli-şekersiz olarak satılan bu tür süt, koyulaştırıldıktan sonra otomatik olarak teneke kutulara doldurulup oto lavda sterilize edilecektir.

Koyulaştırılmış sütlerin ambalajları üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescilli edilmiş markası, içindeki sütün türü, net miktarı, koyulaştırma oranı, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihi, seri numarası, saklama ve kullanma yöntemi yazılır. Muayene ve analizi için ambalaj alınır.

I- Tıbbi Süt: Özel beslenmeyi amaçlayan tıbbi sütler hakkında bu talimatnamenin diğer sütlere ilişkin hükümleri uygulanamaz. Bu sütlerin nitelikleri Sağlık Bakanlığınca saptanır. Bu tür sütlerin 5 derecenin altında satışa verilmesi zorunludur. (Ek:Türk Standartları Enstitüsü T.S.1192)

MADDE 30- ÜCRET TARİFELERİ

a- Zaruri ihtiyaç maddelerini Esnaf Odası tarafından saptanan azami satış fiyatı ve narhtan fazlasına satmak yasaktır.

b- Umumun yiyip içmesine, yatıp kalkmasına, taranıp temizlenmesine, eğlenmesine mahsus lokanta, birahane, gazino, kahvehane, kiraathane, meyhane, han, otel, hamam, sinema, tiyatro, bar, dansing vb. yerleri işletenler buralarda yenilecek ve içecek Şeylerle yapılacak işlerin hizmet ve giriş ücretine ait tarifelerini asgari 35x55 ebadındaki levhalara iri ve okunaklı harflerle yazıp esnaf odasına tasdik ettirdikten sonra herkesin görüp okuyabileceği yerlere asacakları gibi kuruluşça tasdikli küçük basılmış örneklerini de masalar üzerinde bulunduracaklardır.İstek halinde de fatura ve adisyon vereceklerdir. Berberlerde tarifelerini aynı Şekilde yazılmış 20x30 ebadındaki levhalara asacaklardır.

c- ölçüler:

1- llerin, ller nizamnamesindeki biçimleri ile nitelikleri taşıması ve eksik olmaması Şarttır. Bu llerin temiz tutulmaları zorunludur. Dükkan, mağaza ve benzeri satış yerlerinde yasada yazılı olan ölçülerden başkasının veya ilk ve yıllık muayenesi yapılmamış, damgalanmamış ve doğru olmayan aletleri bulundurmak yasaktır.

2- Tartılacak Şeylerin ağırlıklarını etkileyecek,alıcıyı kabın bedelinden fazla bir zarara sokacak derecede kalın, kaba kağıtlara veya bunlardan yapılmış keselere veya her neden yapılmış olursa olsun kutu vesaire kabilinden kaplara koyarak tartmak yasaktır. Alıcı isterse satılan Şeyi büsbütün kapaksız, kapsız olarak yada bunların darasını çıkartarak tarttırabilecektir.

3- Kapalı kutu, paket, konserve vs. Şeklinde satılan sanayii mamulleri ve gıda mamullerini kolaylıkla görünür yerlerinde satılan malın cinsi kilo veya litre ile satılan özellikle ise brüt ve net kg.ları, litreleri, metre ile satılıyorsa kaç metre olduğu, paket içinde adet olarak bulunuyorsa (Kibrit vs. gibi)kaç adet olduğu yazılacaktır. Bu Şartları taşımayan paket konserve ve her cins gıda sanayii mamullerin satışı yasaktır. Yukarıdaki zellikleri taşıması gerekmeyen yani birim, miktar ve ağırlık gibi ölçü birimlerinin aranmadığı durumlarda bu özellikler aranmaz. (Dolma kalem, kalem tıraş gibi)

MADDE 31- HURDA EŞYA VE MALZEME DEPOLARI

a- Hurda eşya ve malzeme depo edilecek yerler, halkın sağlığını korumak, rahatını ve dinlenmesini bozmamak bakımından Belediye İmar Müdürlüğü ve Zabıta Amirliğinin uygun gördüğü yerlerde açılır.

b- Hurda eşya ve malzeme depo edilecek yerin başka işyeri ile bağlantısı olmayacak ve etrafı Belediyenin göstereceği Şekil ve yükseklikte bir duvarla çevrilmiş olacaktır.

c- Taşıt araçlarının kolayca girip çıkmalarını sağlayacak büyüklükte demir sa veya demir parmaklıklı bir kapısı olacaktır.

- d- Duvarlar uygun görülecek bir renkte badanalı, kapıda aynı renkte yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- e- Yükleme ve boşaltma işlemi depo içinde yapılacaktır.
- f- Yükleme ve boşaltma anında meydana gelecek tozlara engel olmak üzere mevsime göre hurdalar sulanmak suretiyle ıslatılacaktır.
- g- Yükleme ve boşaltmalar ancak açma ve kapama saatleri içinde yapılacaktır.
- h- İçerisinde fen ve sağlık şartlarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı olacaktır.
- i- Düzgün bir yazıhanesi ile ecza dolabı ve işçilerin soyunup giyinmelerine ait ayrı bir yer ve sağlık koşullarına uygun wc ve lavabo bulunacaktır.
- j- Bu işyerinde iş güvenliği koşulları aranır. Ayrıca İtfaiye Yönetmeliğine göre yangın söndürme cihazları bulundurulması zorunludur.

MADDE 32- ODUN DEPOLARI

- a- Odun depoları 50 m³ odundan fazla odun depo edilen yerlerdir. Bu yerler konut alanları dışında Belediyece uygun görülecek yerlerde olacaktır.
- b- Bu depo yerinin etrafı işin özelliğine göre Belediyece uygun görülecek yükseklikte taş,briket veya tuğla gibi bir duvarla çevrili olacak ve uygun görülecek bir renkte badana yapılacaktır.
- c- Kapısı yükleme ve boşaltma işleminin düzenli bir şekilde ve bu işlemin içeride yapılabilmesi için yeterli büyüklükte demir saç veya demir parmaklıklı ve duvarların renginde yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- d- Depo içerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı bulundurulacaktır.
- e- Odunlar depo içerisinde yıkılıp kaymayacak şekilde istif edilecektir.
- f- Müşterilerin oturup beklemelerine ait bir yazıhanesi, işçilerin soyunup giyinmelerine ait ayrı bir yeri ve sağlık koşullarına uygun bir wc ve lavabosu bulunacaktır.
- g- İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun şekilde yangından korunma tertibatı bulunacaktır.

MADDE 33- KÖMÜR DEPOLARI

- a- Kömür depoları 100 m³ ten fazla meşe ve her türlü maden kömürü depo edilen yerdir.
- b- Kömür depoları, bu konuda mütehassıs dairelerin mütalaasız alınmak suretiyle konut alanları dışında Belediye İmar Müdürlüğü ve Zabıta Amirliğince uygun görülecek yerlerde açılabilir.

c- Satışlara ait malların cins, kg, ton olarak fiyatlarını gösteren tasdikli bir tabela müşterilerin görebileceği bir yere asılacaktır.

d- Kömür depoları, depolama kuralları ve İtfaiye Yönetmeliğindeki hükümlere uymaya, fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı bulundurmaya ayrıca yazıhane ve sağlık koşullarına uygun wc ve lavabo bulunacaktır. İşçilerinde soyunup giyinmeleri için ayrı bir yeri olacaktır.

MADDE 34- ODUN VE KÖMÜR SATIŞ YERLERİ

a- Şehir içindeki mahalle aralarında açılmış oduncu ve kömürcü dükkanları kargir olacaktır. Ahşap binaların bu amaçla kullanılması yasaktır.

b- Bu dükkanlarda en çok 50 m³ odun ve kömür bulundurulabilir.

c- Odun ve kömürlerin buldukları yerlerde ateş yakılması yasaktır.

d- Bu yerlerde odunlar kesilmiş takoz veya kesilmemiş halde satılır.

e- Bu yerlerde satışa arz edilen odun ve kömürlerin cinsini ve fiyatını gösterir fiyat tarifeleri bulunacaktır. Bu tarifeler herkes tarafından kolayca görülebilecek ve okunabilecek yerlere asılacaktır.

f- Odun ve kömürler mutlaka müşterilerin gözü önünde tartılacak, odun ve kömürlerin tartılması işinde kullanılan kapların darasının kaç kg. ağırlıkta olduğu üzerine bir levha ile asılacaktır.

g- Bu yerlerde İtfaiye Yönetmeliğinin hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı bulunacaktır.

h- Kömürler tartıya hazırlanırken doldurmada görülen taşlar ayıklanacak, bunlar hiç bir surette müşteriye verilmeyecektir.

MADDE 35- ETİKETLER

a- Umumun satışına arz edilen veya satılmak üzere veya örnek olarak bulundurulmuş tüm maddelerin üzerine satış fiyatını gösterir etiket konulacaktır.

b- Manavlar ve pazarcı esnafı, satmak üzere buldukları ve satışa arz ettikleri yaş sebze ve meyvelerin alış fiyatlarını (Rüsum kağıdını) istenildiğinde tahsildara veya Zabıta Memurlarına vermek zorundadırlar.

c- Manavlar dükkanlarında satılan yaş meyve ve sebze faturalarını tanzim tarihinden itibaren 1 ay, pazarcı esnaf faturalarını tanzim tarihinden itibaren 1 hafta müddetle saklayacaklardır.

MADDE 36- BRİKET VE BÜZ İMAL YERLERİ

a- Halkın sağlığına ve dinlenmesine zarar vermemek, şehrin güzelliğini bozmamak ve şehir trafiğine engel olmamak bakımından konut alanları dışında, Belediye İmar Müdürlüğü ve Zabıta Amirliğince uygun görülecek bir yerde açılır.

- b- Briket ve büz imal v.b. depo yerinin etrafı, Belediyenin göstereceği şekil ve yükseklikte taş, briket veya tuğla bir duvarla çevrili olacaktır.
- c- Kapılar, taşıt araçlarının kolayca girip çıkabileceği büyüklükte demir saç veya demir parmaklıklılı olacaktır.
- d- Duvarlar, uygun bir renkte badana yapılacak, kapılarda badananın renginde yağlı boya olacaktır.
- e- İçerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu veya elektrik tesisatı bulunacaktır.
- f- Depo edilecek cüruf yeri, briket ve büz imal yeri ve imal edilmiş briket ve büzlerin düzgün şekilde yığılması için ayrı ayrı bölümleri olacaktır.
- g- Yükleme ve boşaltma duvarla çevrilmiş yer içerisinde yapılacaktır.
- h- Tozların gelip geçenleri rahatsız etmemesi için mevsimine göre cüruf tınazları sık sık sulanarak ıslatılacaktır.
- i- Bu yerlerde düzenli bir yazıhane işçilerin soyunup giyinmelerine ait ayrı bir yer ve sağlık koşullarına uygun ecza dolabı, wc ve lavabo bulunacaktır.
- j- Bu gibi işyerlerinde ayrıca iş güvenliği ve Hıfzısıhha Kanunu öngördüğü koşullar aranır.

MADDE 37- KAHVEHANELER

a- Lüks Kahvehaneler:

- 1- Salonun zemini marley veya benzeri bir malzeme ile kaplı olacak uygun bir yerde bir vestiyer ile bir telefon bulunacaktır.
- 2- Salonun duvarları en az 125 cm. yüksekliğe kadar lambri kumaş hakiki suni deri ve benzeri bir malzeme ile kaplanacak üst tarafı tavana kadar yağlı boya olacaktır.
- 3- Işıklandırma iyi cins güzel aplik ve avizelerle yapılacak veya gizli ışıklandırma olacaktır. Salon veya antrede flüoresan lambalar kullanılmış ve bunlar görülmeyecek şekilde güzel görünüşlü bir dekorasyon ile gizlenmiş olacaktır. Yapılan ışıklandırma salonun büyüklüğüne göre yeter adette olacaktır.
- 4- Isıtma merkez teshin sureti ile sağlanmamışsa salonu ısıtmaya yeterli kömür veya gaz sobası ile yapılacaktır.
- 5- Havalandırma salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 6- Sıcak havalarda serinlenmeyi sağlamak üzere yeterli adette sesiz çalışan vantilatör bulunacaktır. Bu vantilatörlerin yerleri çalışma anında müşteriyi rahatsız etmeyecek şekilde saptanacaktır.

7- Masalar üzerinde iyi cins doğrama üzerleri hakiki ve suni veya formika ile kaplanmış olacaktır. Üzerlerinde iyi cins ram, porselen veya seramik tablalar bulunacaktır. İskemleler iyi malzemedden yapılmış, rahat oturumlu olacak, üzerleri kumaş hakiki veya suni deri ile kaplı bulunacaktır. İskemlelerin ayaklarına sürtme anında ses çıkartmaması için plastik veya benzeri malzemeler takılmış olacaktır.

8- Salonun pencerelerine iyi cins kuma perdeler takılacak salon içi dışarıdan görülüyorsa ayrıca iyi cins tül perdeler ve salonun sokağa bakan yüzü dükkan vitrini şeklinde bunun tamamı tül veya jaluzi perdelerle kapatılacaktır.

9- Salonun uygun bir yerinde yeteri kadar oyun kağıtları ve bununla ilgili malzemelerin ve çuha örtülerin saklanabilmesi için yeter büyüklükte düzenli bir dolap bulunacaktır. Salonun ayrı bir yerinde bir büro var ise bu malzemeler odada da saklanabilir.

10- Salonda gürültü çıkaran oyun veya oyun aletleri var ise diğer salona gürültü gitmeyecek bir surette ayrı bir salonda oynatılacaktır.

11- Salonda tamamen ayrı olarak duvarları 150 cm. yüksekliğe kadar fayans ile kaplı üst tarafı (tavan dahil) yağlı boya ile boyanmış bir ocak bölümü olacaktır bu bölümde:

a) Pişirme; Havagazı, ıpragaz veya benzeri ocaklar ile sağlanacaktır.

b) Ocağın üzerinde yeterli büyüklükte bir davlumbaz bulunacaktır.

c) Sürekli sıcak su sağlayan tesisatı fayans veya mermerle üzeri kaplı bir tezgah bulunacaktır.

d) Kahve, çay ve meşrubat takımları iyi cins maddeden yapılmış olacak ve bunların saklamasını sağlayacak kolay açılır kapanır bir dolabı veya ayrıca yeteri büyüklükte bir buzdolabı bulunacaktır.

e) Yeter büyüklükte kapaklı bir çöp kutusu bulunacaktır.

12- Servis için iyi cins madeni tepsiler kullanılacak askı tepsilerle servis yapılmayacaktır.

13- Salondan tamamen ayrı bir yerde bir tuvalet ile yeteri kadar pisuar ve aynalı bir lavabo bulunacaktır. Lavaboda her an iyi cins sabun ve kağıt peçeteler bulunacaktır.

14- Salonun tuvalete ayrılan bölümünde binanın iç bölümleri nedeniyle pisuar konulması olanak dışı ise bir tuvalet olabilir.

b- 1. Sınıf Kahvehaneler:

1- Kahvehane salon ve ocak olmak üzere iki bölümden oluşacaktır.

2- Kahvehanenin tamamının zemini en az mozaik olacak salonun uygun yerinde askılıklar bulunacaktır.

3- Salonun duvarları 125 cm. yüksekliğe kadar lambri, kumaş hakiki veya suni v.b. ile kaplı bulunacak ve üst tarafı tavana kadar yağlı boya olacaktır.

- 4- Işıklandırmanın salona yeter adette olmak ve dekorasyona uygun bulunmak kaydı ile çeşitli şekillerde yapılması uygundur. Ancak kordona bağlı çıplak ampuller kullanılamaz.
- 5- Isıtma: kalorifer yoksa borular bacaya bağlı ve salonu ısıtabilecek yeterlilikte iyi cins gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır.
- 6- Havalandırma: Salonun büyüklüğüne yeter adet ve büyüklükte aspiratörlerle sağlanmış olacaktır.
- 7- Salonda ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri müşteriye rahatsız etmeyecek şekilde düzenlenecektir.
- 8- Zeminde ucu lağıma bağlı yeter adet ve büyüklükte ızgaralı sifonlar bulunacak ve en az bir tuvaleti ve yeteri kadar pisuarı olacaktır.
- 9- Masalar tek tip iyi cins doğrama, üzerleri formika, kesme cam veya benzeri ile kaplı olacak, iskemleler masalara uygun ve rahat oturumlu olacak, masa aralıkları rahat oturup kalkmaya ve rahat geçişi sağlayacak şekilde düzenlenmiş olacaktır. Masalar üzerinde iyi cins küllükler olacak ve gerektiğinde kullanılmak üzere yeteri kadar çuha örtüler bulunacaktır.
- 10- Pencerelere ve salonun sokağa bakan yüzü vitrin camı ile kaplı ise buraya iyi cins tül perdeler ayrıca güneşlik perde veya jaluzi takılacaktır.
- 11- Ocak, salondan ayrı veya salondan düzenli şekilde ayrılmış bir yerde ihtiyacı karşılayacak büyüklükte yapılmış olacak, ocağın bulunduğu bölüm ile evye arkasına isabet eden yerlerin duvarları zeminden en az 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans veya mermerle kaplı bulunacaktır. Ocak üzerinde ihtiyaca yeter büyüklükte bir davlumbaz bulunacaktır.
- 12- Tezgahların üzeri fayans, mermer veya formika ile kaplı, evye; fayans, mermer veya paslanmaz çelik olacaktır.
- 13- Ocak bölümünde kahve, çay ve benzeri meşrubat takımlarının saklanacağı camekanlı dolaplar olacak; kahve, çay ve şeker ağzı kapalı kutu veya kavanozlarda saklanacak, ağzı kapaklı bir çöp kutusu bulunacak ve işçilerin çalıştığı bölümdeki zeminde tahtadan yapılmış bir ızgara ile ucu lağıma bağlı ızgaralı bir sifon bulunacaktır.
- 14- Kahve, çay ve var ise nargile takımları iyi cinsten, çay tepsileri ve kaşıklar paslanmaz maddeden yapılmış olacak, kahve içinde askılı tepsi kullanılmayacaktır.
- 15- Kahvehanede de bilardo oynatılacak ise ayrı bir salon veya salondan bölünmüş düzenli bir oyun salonu yapılacak ve oyun aletleri düzenli dolaplarda saklanacaktır. Oyun kağıtları temiz ve fazla yıpranmamış olacak fazla kirli görülen oyun kağıtları imha edilecektir.
- 16- Hizmetliler tek tip kıyafette olacak, ocakçılar iş gömleği giyecek ve beyaz önlük takacaklardır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır.

c- 2. Sınıf Kahvehaneler:

- 1- Kahvehane salon ve ocak olmak üzere iki bölümden oluşacaktır. Kahvehanenin tamamının en az mozaik olacak, salonun uygun yerinde askılıklar bulunacaktır.
- 2- Duvarlar tavana kadar en az plastik boya ile boyanmış olacaktır.
- 3- Işıklandırma salona yeter nitelikte olacak kordonlara bağlı çıplak ampuller kullanılmayacaktır.
- 4- Isıtma kalorifer yoksa boruları bacaya bağlı ve salonu ısıtabilecek yeterlilikte iyi cins gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır.
- 5- Havalandırma salonun büyüklüğüne yeter adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 6- Salonda ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri müşteriye rahatsız etmeyecek şekilde ayarlanmış olacaktır.
- 7- Zeminde ucu pis su mecrasına bağlı ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte ızgaralı sifonlar bulunacak ve en az lavabolu bir tuvaleti olacaktır.
- 8- Masalar tek tip cins doğrama üzerleri formika ve kesme cam ile kaplı olacaktır. İskemleler masalara uygun ve rahat oturulmuş olacak ve masa aralıkları rahat oturup kalkmayı ve rahat bir geçişi sağlayacak şekilde düzenlenmiş olacaktır. Masalar üzerinde tablalar olacak ve gerektiğinde kullanılmak üzere yeteri kadar çuha örtüler bulunacaktır.
- 9- Pencereleere ve salonun sokağa bakan yüzü vitrin camı ile kaplı ise buralara tül perdeler konulacak veya jaluzi takılacaktır.
- 10- Ocak; salondan ayrı veya salondan düzgün şekilde ayrılmış bir yerde ihtiyacı karşılayacak büyüklükte yapılmış olacak. Bulunduğu bölüm ile evye arkasına isabet eden yerin duvarlar zeminden en az 150 cm. yüksekliğe kadar su geçmez bir madde ile kaplı bulunacaktır. Ocak üstünde ihtiyaç yeter büyüklükte bir davlumbaz olacaktır.
- 11- Tezgahların üzeri su geçmez bir madde ile kaplı ve tercihen fayans, mermer veya paslanmaz çelikten olacaktır.
- 12- Ocak bölümünde kahve, çay ve sair meşrubat takımlarının saklanacağı camekanlık dolaplar olacak. Kahve, çay ve şeker ağız kapalı düzgün kutusu bulunacak ve işçilerin çalıştığı bölümdeki zeminde tahtadan yapılmış bir ızgara ve zeminde ucu lağıma bağlı ızgaralı sifon bulunacaktır.
- 13- Kahve, çay ve nargile takımları iyi cinsten çay tepsileri ve kaşıkları paslanmaz maddeden yapılmış olacaktır.
- 14- Kahvehanede bilardo oynatılacak ise ayrı bir salon veya salondan bölünmüş düzgün bir yer ayrılacak ve oyun aletleri düzgün dolaplarda saklanacaktır.

15- Hizmetliler tek tip kıyafette olacak, ocakçılar ise iş gömleği ve beyaz önlük takacaklardır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır.

d- 3.Sınıf Kahvehaneler:

1- Bu kahvehaneler kargir ve zeminleri karo siman, mozaik gibi bir madde ile döşeli olacak ve zeminin uygun bir yerinde ucu lağıma bağlı sifonlu ve ızgaralı bir delik bulunacaktır.

2- Her tarafı bol gündüz ışığı ile aydınlatılmış olacak ve hava tazelemesine ait yeteri kadar tertibat bulunacaktır.

3- Masalar, iskemleler her an temiz olacak ve masaların üzerleri mermer, cam veya örtülerle örtülmüş olacaktır.

4- Kahve, çay pişirilen yerlerin zemini her an yıkanabilecek şekilde su geçmez bir maddeden yapılmış bulunacak ve tezgahın üzeri mermer veya galvanizli sac ile kaplı olacaktır.

5- Kirli bardak, tabak ve fincanlar şehir suyu veya şehir suyu olmayan yerlerde temiz bir su deposuna bağlı su ile yıkanacak . Bütün yıkandı suları lağıma gidecek şekilde akıtılacaktır.

6- Kirli, yağlı bardaklar, tabak ve fincanların önce sıcak, sodalı ve sabunlu sularla temizlendikten sonra temiz sulardan geçirilmesi zorunludur.

7- Yıkanmış bardak, tabak, fincan v.s. kaplar her tarafı kapalı camekanlara konacaktır.

8- Çatal, kırık bardak, tabak ve fincan v.s. malzemeler kullanılmayacaktır.

9- Çay ve kahveleri karbonatlı su ile pişirmek yasaktır.

10- Kahvehanelerde alçak sandalye ve masa kullanmak yasaktır.

11- Oyun kağıtları temiz ve fazla yıpranmamış olacaktır. Kirli görülen kağıtlar imha edilecektir. Ayrıca kirli masa, sandalye ve masa örtüsü kullanılmayacaktır.

12- En az bir adet lavabolu tuvaleti olacaktır.

e- Ganyan Bayileri:

1- Bu tür işyeri açmak isteyenler ilgili şans oyunu bayilik belgesini ilgili idareden almış olacak.

2- Çay ocağı niteliğinde bir çay ocağı ve salonu olacak.

3- Yeterli havalandırma tertibatı olacak.

4- Bir tuvaleti ve lavabosu bulunacak.

5- Yer döşemesi ve 1,5 m. kenar duvarları kolay yıkanabilir malzeme ile kaplı olacak.

- 6- Bu yerlerde çay ocaklarından istenilen alçak türden sehpa ve bunlara uygun oturaklar bulunacak.
- 7- At yarışı seyredilecek salon kısmında en az 1 adet televizyon bulunacak.
- 8- Yeterli seviyede vestiyer bulunacak.
- 9- Çay ocağının üzerinde baca bağlantılı davlumbaz bulunacak.
- 10- Sadece gişe hizmeti niteliğinde olan yerlerden büfelerden istenilen özellikler aranır.
- 11- Çay ocağında çalışan personelin iş kıyafeti ve sağlık karnesi olacak.
- 12- Büfe ruhsatı bulunan işyerlerinden talepleri doğrultusunda tali faaliyet olarak ganyan bayii, spor toto-loto bayii vs. ruhsat almak istedikleri takdirde ilgili şans oyunu tali bayilik belgesini ibraz ettikleri takdirde mevcut işyeri ruhsatları üzerine tali faaliyet konusu işlenir ve onaylanır.

f- Çay Bahçeleri:

- 1- Bahçedeki masa ve sandalyeler ile bahçe müstemilatı açık hava gazinoları, ocak bölümü ise 1. sınıf kahvehaneler niteliğinde olacaktır.
- 2- Çay bahçesinde çatlak, kırık tabak, kirli bardak ve fincan gibi malzemeler kullanılması yasaktır.

MADDE 38- KERESTE DEPOLARI

1. Kereste depoları 100 m³'den fazla kereste depo edilen yerlerdir.
2. Kereste depoları kagir olacak, kapı ve pencereleri demir çerçeveli ve demir kepenkli olacaktır.
3. Kereste depoları, konut alanları dışında Belediye İmar Müdürlüğüne uygun görülen yerlerde açılabilir.
4. Çatı kargir veya demir olacaktır. Çatı örtüsü yanmaz maddelerden yapılmış bulunacaktır. Çatı altı döşemesi (son kat tavanı) betonarme olacak.
5. Kereste depolarında beton duvarları bir tuğla genişliğinden aşağıya olmayacaktır.
6. İçerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı bulundurulacaktır.
7. Bu yerlerde keresteler yıkılıp kaymayacak şekilde istif edilmek üzere gerekli tesisat yapılacaktır.
8. Yükleme ve boşaltmalar depo içinde yapılacaktır. Yollara ve tretuvarlara hiçbir surette kereste yığılmayacaktır.
9. Bu yerlerde İtfaiye Yönetmeliğine uygun yangından korunma tertibatı bulunacaktır.

10. Satışı yapılan mallara ait malların cins ve ebatları müşterilerin görebileceği ve yazıhanenin en yakın bir yerinde bulundurulacaktır.

MADDE 39– DÜKKANLARIN ÖNÜNDE GEZMEK VE MÜŞTERİ ÇAĞIRMAK

a- Her türlü ticaret ve sanat erbabıyla esnafın müşteri çağırmak üzere dükkanlarının önlerinde gezinmeleri, bağırmaları ve gerek dükkan önünden ve gerekse içeriden işaretle veya bir takım sözlerle davet etmeleri yasaktır.

b- Pazar yerlerinde her satıcı bulunduğu yeri temiz tutmaya ve civarındaki sokakları kirletmemeye, kendisine gösterilmiş olan yerden fazlasını işgal etmemeye, yerini ancak pazarın devam ettiği sürece tutmaya, bağırıp çağırmamaya ve her hususta temizliğine son derece uymak zorundadır. Müşteriler de yerleri kirletmeyecektir. Her türlü sağlık koşullarına uymak zorundadırlar.

MADDE 40- SAĞLIK KARNESİ VE TEFTİŞ DEFTERLERİ

a- Halkın yiyip içmesi, temizlenmesi, yatıp kalkması ve eğlenmesiyle ilgili tüm ticarethane ve müesseselerde çalışan veya çalıştırılan kimselerin sağlık muayenesi yaptırılarak sağlık karnesi almaları zorunludur. Sağlık muayenelerinin 1593/126. maddesi uyarınca her üç ayda bir tekrarlanarak karneye işletilmesi zorunludur. Doğrudan doğruya gıda maddesi imal ve satışında çalışan kimselerin senede 1 defa portör muayenesi yaptırıp sağlık karnesine kaydettirmeleri zorunludur. Sağlık karnesiz ve muayeneler gününü geçirmiş işçiyi çalıştıran ticarethane ve müessese sahibine veya vekiline ceza yazılır.

b- Belediye açma iznine tabi ticarethane ve müesseseler teftiş defterleri almaya, buldurmaya ve Belediye Zabıta Amirliğinde tasdik ettirip denetime gelen ilgililere göstermeye ve açma izin belgesini ticarethanenin görünür bir yerine asmaya zorunludurlar.

c- İşyerlerinde zaruri ihtiyaç maddelerini toptan satan yerler, sattığı maddelerin fiyatlarını, yerlerini ve satış fiyatını ayrıntıları hakkında istenilen bilgileri vermeye zorunludurlar.

MADDE 41– TAVUKÇU DÜKKANLARI

Tavuk eti satışı üç tip müessesede yapılmaktadır:

a- Birinci Tip Tavukçular:

1- Bu tip dükkanların üç bölümü vardır:

a- Canlı tavuk kafeslerinin bulunduğu yer,

b- Tavuk kesim yeri,

c- Teşhir ve satış yeri,

Canlı tavuk kafesleri ile kesim yerlerinin, kokularının satış yerine ve dışarıya çıkmaması için duvar ve kapıları mazbut olmalı ve kapalı bulundurulmalıdır.

Teşhir ve satış yeri en önde sokak veya caddeye bakan kısımda kesim yeri bir kapıyla ayrılmış olarak bu bölümün arkasında, canlı tavukların bulunduğu bölüm ise yine kapıyla ayrılmış olarak en arkada olacaktır. Her üç bölmede de havalandırma ve aydınlatma yeterli düzeyde olacaktır.

2- Kesim ve tüyleri yolma yeri en az 5 m² ve 2,5 m. yüksekliğinde olacaktır. Zemin ve 2,5 m'ye kadar duvarları fayans, karo fayans, karo mozaik veya açık krem cini veya karo simon olacaktır. Tavan açık renk yağlıboya olacaktır.

3- Temiz akarsuyu, lavabosu, sifonlu tertibatı kanala veya fosseptiğe bağlı akıntı yeri olacaktır.

4- Yolunan tüyleri koymak üzere en az 1 metre derinlikte 50 cm. çapında silindirik kapaklı veya madeni veya plastik bidonlar bulunacaktır.

2. Canlı hayvanların bulunduğu bölümün zemini beton, karo simon veya karo mozaik, duvarları yağlı boya olacaktır. Kafesler temiz ve yağlı boyalı olacak ve her hayvan türü için ayrı kafes bulunacaktır.

3. Teşhir ve satış bölümünde duvarlar 1,5 m'ye kadar fayans, üst tarafı açık renk yağlıboya, tavan ahşap olmayacak, zemin beton, mozaik veya karo simon olacaktır.

4. Kesilmiş tavukları koymak üzere kapasiteye göre soğutma tertibatı, vitrin buzdolabı veya depo bulunacaktır.

5. Tezgah mermer veya paslanmaz çelikle kaplı olacaktır.

6. İçinde tavuk kesim yeri bulunan tavukçu dükkanlarında satılmak üzere başka bir gıda maddesi bulundurulamaz.

b- İkinci Tip Tavukçular:

Bu tip tavukçu dükkanlarında kesilmiş, muayene ve damgası yapılmış tavuklar satılır. Kafes ve kesim bölmeleri yoktur. Teknik yapı olarak birinci tip tavukçu dükkanlarının teşhir ve satış bölmesi şartlarına tabidir. Bu tip dükkanlarda av hayvanları, tavşan ve yumurta satışı yapılabilir.

c- Üçüncü Tip Tavukçular:

Asıl uğraşları dışında tavukçu reyonu açan kasap, bakkal, süper market gibi müesseselerdir. Yeterli soğuk tertibatlı, vitrinli dolap ve deposu olması gerekir.

d- Tavukçu Dükkanlarının Uyacağı Sağlık Koşulları:

Kesim yeri bulunan tavukçu dükkanlarının şehir dışına nakline kadar uyulması gereken sağlık koşulları şunlardır:

1. Her tip tavukçu dükkanı kuşat almada aranan asgari şartları yerine getirmek zorundadır.
2. Tavukçu dükkanlarında temizlik esas olduğundan temizlikle ilgili tesisatın her zaman çalışır durumda olması gerekir.
3. Hayvanların kan, ayak ve atılacak kısımları kapaklı madeni veya plastik kaplarda toplanacak, bu kaplar ve kesim yeri her zaman temiz tutulacak, tüy ve diğer artıklar her gün kaldırılacaktır.
4. Canlı hayvanların bulunduğu yerdeki kafesler boyalı ve daima temiz tutulacak, altlıklar, su ve yem kapları sık sık yıkanacak, kafeslerde tavuklar sıkışık olmayacaktır.
5. Tavuk, kaz, ördek, hindi ve benzeri kanatlı hayvan türleri ayrı ayrı kafeslerde bulundurulacaktır. Kafesler dışında hayvan bulundurulamaz.
6. Kesilmiş olarak teşhir edilen veya satılan hayvanların ayakları hanef mafsalından kesilmiş olacaktır.
7. Tavuk ve benzeri kesilmiş hayvanları her ne surette olursa olsun üfleyerek şişirmek yasaktır.
8. Av kuşları dışında tavuk, hindi, kaz ve ördeğin bağırsakları çıkarılmış, taşlık içleri temizlenmiş olacaktır.
9. Tavuk satış yerlerinde çalışanlar temiz iş gömleği, kesiciler; tulum, çizme ve kan önlüğü, bakıcılar tulum çizme giyeceklerdir.
10. Her üç bölümde çalışan personel ayrı şahıslar olacak ve sağlık karneleri bulunacaktır.
11. Tavuklarda ölüm vakası olduğunda dükkan sahibinin Belediye Veterinerliğine haber vermesi ve ölüm sebebini teşhis ettirmesi zorunludur.
12. Tavukların geldikleri bölgelerde bulaşıcı hastalık olmadığına dair Veteriner çıkış belgesi (sağlık raporu) alınacak, dükkan sahipleri tarafından Belediye Veterinerliğine veya kontrol ekiplerine ibraz edilecektir.
13. Pazarlarda veya sokaklarda kesilmiş kümes hayvanlarının satılması yasaktır.
14. Kesilmiş tavukların muayene ve damgalanma işlemi Belediye Veterinerliğince yürütülür. Muayene edilen kesilmiş tavuklar Veteriner Hekimliğinin uygun gördüğü şekilde damga veya etiketle işaretlenir. Muayene ve damga işlemi Veteriner veya Sağlık Memurunun kontrolü altında yürütülür.
15. Bozulmuş, bozulmaya yüz tutmuş tavukların dükkanda bulundurulması, satışa arz edilmesi yasaktır.

16. Belediye Veteriner Hekimliğinin muayene edilip damgalanmamış tavukların dükkan veya depoda bulundurulması, satışa arz edilmesi yasaktır.

17. Sadece satış yeri bulunan veya reyon halinde tavuk satışı yapan müesseseler bu şartlara uymak zorundadır.

e- Canlı Cıvciv Satış Yeri:

1. Bu satış yerleri Belediyeden izin almaya mecburdurlar.

2. Kuluçka ve ana makinelerinin bulunduğu üretim bölümü teşhir ve satış yerine duvar ve kapı ile ayrılmış olacaktır.

3. Zemin ve duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliği beton, karo simon, karo mozaik, fayans gibi kolay yıkanabilen bir maddeden olacaktır.

4. Teşhir ve satış yerinde cıvcivleri koyacak ısıtma, havalandırma ve aydınlatma tertibatlı camlı dolaplar bulunacaktır.

5. Pislikleri koymak üzere kapaklı, yeteri miktarda çöp bidonu olacaktır.

6. Bu dükkanlarda yumurtadan başka gıda maddesi satılamaz.

7. Üretim bölümü bulunmayan dükkanlar teşhir ve satış yeri şartlarına uymak zorundadır.

f- Canlı Cıvciv Satış Yerlerinin Uyacağı Sağlık Koşulları:

Kanatlı hayvanların salgın hastalıklarını önlemek için cıvciv satan dükkanların aşağıdaki şartlara uyması gerekir:

1. Kuşat almada aranan asgari şartları taşımak zorundadırlar.

2. Ana makineleri kafes ve camekanlar daima temiz bulundurulacak, her yeni kullanıştan önce dezenfekte edilecektir.

3. Satılan cıvcivlere yalancı veba aşısı (burun göz damlası) yapılmış olduğuna dair Veteriner raporu olacak. İstek üzerine gösterilmek üzere satış yerinde hazır bulundurulacaktır. Aşısız cıvcivlerin satışı yasaktır.

4. Satılan cıvcivler havalandırma deliği açılmış mukavva veya plastik kutularda alıcıya teslim edilir.

g- Tavukçu dükkanları ve tavuk kesim yerleri: 23.06.1978 tarih ve 22775 sayılı gazete yayımlanan kasaplık kanatlı hayvanların kesim yerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarını gösterir Yönetmelik ile tavuk üreme çiftliklerine ait 07.07.1978 tarih ve 5006 sayılı sağlık bakanlığının genelgesine göre ruhsatlandırma işlemi yapılır.

MADDE 42- ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER

a- Bu Yönetmelikte adı geçmeyen işyerleri açılmak istendiğinde benzer işyerlerinin ona uyan özellikleri aranır. Tereddüt olduğunda bu işyerlerinin özelliği Belediye Encümenince tespit edilir.

b- Pasajlarda, iş hanlarında ve iş merkezlerinde dışarıdan bağımsız giriş kapısı ve havalandırması bulunan ve pasaj içerisinde kapısı ve camı açılmayan işyerleri hariç lokanta, köfte salonu, kebabçı, pizza-hamburger, lahmacun salonu, alkollü içki içilen yerler ile her türlü imalathanelerin açılması yasaktır.

Ancak iş merkezleri, iş hanları ve pasajlarda açılmak istenen lokanta, kebab salonu, köfte salonu, kafeterya ve benzeri işyerlerinde teras katına kadar çıkacak baca sistemi ile yeterli miktarda emiş gücüne bağlı havalandırma sistemi konulması durumunda; ruhsat heyetinin olumlu rapor vermesi halinde bina içerisine koku yönünden rahatsızlık verebileceği durumlarda binada bulunan işletmelerden muvafakatname (benzeri işletmelerden muvafakat alınmaz) alınarak açma izni verilir.

c- Bakkal ve manav dükkanlarında tost, döner, sandviç gibi maddeleri satışı yasaktır.

d- Pastane, kahvehane gibi halkın oturarak dinleneceği yerlerde yeteri kadar tuvalet bulunması zorunludur.

e- Kahvehane, gazino, pastane ve emsali gibi kalabalık kitlelerin toplandığı yerlerde kat yüksekliği 3,5 m'den aşağı olamaz. Diğer işyerlerinde ise kat yüksekliği 2,2 m'den aşağı olamaz. Müktesep hak olarak işyerinde faaliyetine sürdüren şahısların bu gibi işyerlerini başkalarına devir etmesi halinde (3,5 m'den az olamaz) aynı hüküm geçerlidir.

Kahvehane, gazino, pastane, kafeterya, hamburger ve pizza salonları gibi kalabalık kitlelerin toplandığı yerlerde kat yüksekliği 3,5 m'den aşağı olamaz. Diğer yerlerde ise kat yüksekliği 2,2 m'den az olamaz.

Kahvehane, gazino, pastane, kafeterya, içkili lokanta, içkili yerler ile hamburger ve pizza salonları gibi kalabalık kitlelerin galeri katlarının olduğu işyerlerinde 1m² lik alan için 3,5 m³ hava hacmi gereklidir.

Şartları yeterli olmayan işletmeler teknolojik gelişmeden yararlanarak yeterli havalandırmayı yapanlara başkanlık onayı ile ruhsat verilebilir.

Kahvehane, tiyatro, sinema, bilgisayar oyun salonları, düğün salonları, pastane, hamburger ve pizza salonları gibi işletmeler ile dernek ve oda lokallerinin açılacak olduğu yerlerde tavan ile taban arası yüksekliğinin 1 m² alana 3,5 m³ hava tekabül edecek şekilde teknolojik gelişmelerden yararlanarak insan sağlığı açısından yeterli havalandırma sistemini tesis etmiş olduğunu Belediyemiz İmar Müdürlüğünden alınacak rapor ile tespit edilmesi halinde bu tür işletmelere ruhsat heyetince açma ruhsatı verilir. Bodrum katlarda açılacak bu tür işyerlerinde ayrıca yangın çıkışı olacaktır.

f- Lokanta, kahvehane, kebabçı, imalathane gibi kitlelerin toplu bulunduğu yerlerde yeterli havalandırma ve aydınlatma yapılmışsa gündüz ışığı görme şartı aranmaz.

g- Çay ocaklarında yüksek sandalye ve masa kullanmak yasaktır.

h- **Reyonlar:**

1- Balıkçı ve sakatatçı dışında yenilecek ve içilecek şeylerin satıldığı birden fazla işyeri bir müessese içinde ayrı reyonlar halinde ve ayrı tezgahların idaresinde, her bir reyon Zabıta Yönetmeliğinin ön gördüğü şartlara haiz kaydıyla açılabilir. İşyerinde büyüme yapılmadan sonradan açılan reyonların Yönetmeliğe uygun olması halinde ayrıca ruhsata bağlanması istenmez. Bu Yönetmelikten önce diğer işyerleriyle birlikte bir müessese içinde verilmiş sakatatçı küşatları 6 (altı) ay içinde iptal edilir.

2- Birinci fıkrada belirtilen işyerleri dışındaki işyerlerinden herhangi birinin birbirleriyle veya birinci fıkrada belirtilen işyerleri için reyon olabileceği Belediye Encümenince belirtilir.

i- Açma izne tabi olup ta bu Yönetmelikte adı geçmeyen işyerleri ve reyonların açılışı için gerekli fenni ve sıhhi şartlarını Belediye Encümeni tespit eder.

j- İzni alınan reyonlarda diğer bir gıda maddesi bulundurulamaz.

k- Faaliyet itibarıyla herhangi bir özellik arz etmeyen şirket bürolarda tek bir bağımsız bölüm içerisindeki ayrı ayrı girişleri bulunan ve girişleri haricinde birbirleriyle bağlantısı bulunmayan odalarda faaliyetlerini sürdüren birden fazla şirkete ayrı ayrı ruhsat verilebilir.

Meyhane, kahvehane, kiraathane, bar, elektronik oyun merkezleri gibi umuma açık yerler ile açık alkollü içki satılan yerlerin okul bina ve tesislerinden, Camilerden, İlk ve Ortaöğretim öğrencilerinin devam ettiği dersane ve özel eğitim kurumlarından en az 100 m. uzaklıkta bulunması zorunludur.

Müktesep hak olarak bu gibi yerlerde ruhsatlı olarak faaliyetlerini devam ettiren kişiler bu işyerlerini bir başkasına devir etmeleri halinde 3,5 m. yükseklik şartı ile okul bina ve tesislerden, camilerden, ilk ve orta öğretim öğrencilerinin devam ettiği dersane ve özel okul, bina ve tesislerinin, camilerin, özel öğretim kurumlarının ve dersanelerin bahçe duvarlarından, bahçe duvarı yok ise binanın köşe duvarından başlamak üzere ilgili işyerinin giriş kapısına kadar, işyeri pasaj içerisinde ve katlı binaların üst katlarında ise binanın giriş kapısına kadar olan mesafe ölçü olarak esas alınır.

Daha önce ruhsat almış bulunan ve yüksekliği 3,5 m'den az olan bu tür işletmelerin eş veya çocuklarına yada yasal mirasçılara devir halinde işletme hakkı korunur. İşyerini bir defaya mahsus olmak üzere bir başkasına satması veya kuruluşun işletme hakları korunur. Belirtilen hakların bir defa kullanılmasından sonra kazanılmış hakları sona erer.

l- İş hanlarında, pasajlarda, iş merkezlerinde vs. diğer binalarda bulunan birden çok bağımsız bölümde aynı katın tamamında, binanın veya iş hanının tamamında veya bitişik iki veya daha fazla bağımsız bölümde dersane, kurs, şirket vs. işyeri açmak isteyenlere toplam metrekare üzerinden tek bir ruhsat verilir.

MADDE 43- UN FABRİKALARI – EKMEK FIRINLARI – EKMEK SATIŞ YERLERİ

a- Un Fabrikaları:

- 1- Un fabrikaları her tarafı yeterli şekilde aydınlatılacaktır ve kafi derecede hava temizleme tertibatını kapamış olacaktır.
- 2- Un fabrikalarında hububatın temizleme, öğütme, eleme ve doldurmaları sırasında çıkacak tozun önüne geçecek tertibat yapılacak, bütün çöp ve benzeri fazlalıklar hususi kaplar içinde toplanacaktır.
- 3- İşçiler için un fabrikası ile doğrudan doğruya alakası olmayan ve sağlık koşullarına uygun bulunan soyunma, oturma, yatma, kalkma ve yıkanma yerleri ile wc ve lavabo bulunacaktır.
- 4- Çeşni kalitesiyle yapılacak ekmek francala, bunlara benzer maddelerde kullanılacak unların fiziki ve kimyevi nitelikleri gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

b- Ekmek Fırınları:

A- Yeniden Yapılacak Fırınlaraın Vasıfları:

1. Kargir olarak inşa olunacaktır.
2. Bir vardiyada (8 saatte) en az 1500 kg. ekmek çıkartabilecek kapasitede bulunacaktır.
3. Unların elemesi ve hamur yapılması makineyle olacaktır. Fabrikasyon kurulan fırınlarda unların ambara boşaltılması da makineyle olacaktır.
4. Ekmeğin yapılmasına mahsus başka işlemlerin hepsi birbirinden ayrı yerlerde yapılacak ve bu yerler bol ışık ve hava alabilecek surette inşa edilmiş bulunacaktır.
5. Zeminin her tarafı her vakit kolayca yıkanabilecek şekilde su geçmez bir maddeden kargir olarak yapılacaktır ve buralarda lağım mecrasına bağlı ızgara ve sifonlu delikler bulunacaktır.
6. Her tarafı bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde yeteri kadar ve yeterli genişlikte pencereler olacak ve bu pencerelerin dış kısımları ince tellerle kaplanmış bulunacaktır. Pencerelerin üst tarafına veya diğer uygun yerlerine hava temizlemeye mahsus tertibat yapılacaktır.
7. Her tarafı senede iki defa badana edilecektir.
8. Fırının içinde ikamet etmek, büyük ve küçük her ne cinsten olursa olsun hayvan bulundurmak yasaktır. İşçiler için fırınla doğrudan doğruya alakası olmayacak surette ayrıca oturacak, yatacak yerler ve sağlık koşullarına uygun w.c, lavabo ve duş yapılacaktır.
9. Fırının ekmek taşıma işlerinde el arabası ve hayvan kullanılmaz. Fırının yakıt deposu ekmeğin imal edildiği yerden ayrı olacak ve gerekli emniyet tedbirleri alınacaktır.
10. Sinek, hamamböceği, fare ve benzeri haşaratın bulunmamasına dikkat edilecek bunun için gerekli mücadele yapılacaktır. Çöpler kapalı madeni veya plastik kaplar içine konulacak, fırın içinde şehir suyu bulunacaktır.

11. Her ne firmı olursa olsun kapasitesiyle orantılı kullanışlı ve sağlık koşullarına uyan bir tezgahı bulunacak.Ekmek konulan ve satış yapılan yerlerin dışarıya bakan tarafları camekanla örtülü olacaktır. Un çuvalları hava akımına karşı bir yerde ve ızgara üzerine konulacak. Çuvallar yerlere veya hamur satışları yanına konulmayacaktır.
12. Harman yeri zeminden yarım metre yüksek ve her tarafı gezinti yeri ile çevrilmiş bir havuz şeklinde olacak ve içeri cilalı ve deliksiz bir madde ile döşenmiş bulunacaktır. Harman yapan işçiler buraya girmeyip etrafındaki gezinti yerlerinde dolaşarak kürekle iş görecektir.
13. Hamur teknesi meşe veya kestane gibi sert ağaçlardan veya paslanmaz elikten (Krom'dan) yapılmış olacak ve unlar bu teknelere özel kaplar veya paslanmaz kaplara boşaltılacaktır.
14. Hamur halinde ekmek konulan tahtalar veya pasa denilen çukur kenarlı tahtalar ve pasa bezleri hamurluğunun uygun bir yerinde daima temiz ve beyaz bir örtü ile örtülü bulunacak.Ekmek taşımaya ait olan malzemeler fırında temiz ve yüksekçe bir yerde bulundurulacaktır. Ekmek küreği, gelberi, atal, ateş küreği v.s. kabilinden olan alet ve malzeme temiz, özel bir yerde bulundurulacaktır.
15. İşçiler işbaşında özel ve temiz iş elbisesi ve takkesi giyeceklerdir. Hamurkarlar çalışırken ayrıca bir önlük takılacaktır.
16. Hamur teknesine verilen unlar kesinlikle elenmiş olacaktır.
17. Mevcut ve yapılacak yeni fırınların bacalarına filtre takılması zorunludur.
18. Yukarıda açıklanan vasıflardan herhangi birinin kaybedildiği tespit edilirse en geç 10 gün zarfında eksiklerinin giderilmesi yazı ile ikaz edilecektir. Verilen süre zarfında noksanlar giderilmediği takdirde işyeri açma ruhsatının iptali cihetine gidilecektir.
19. Bu işyerleri çevresinde, kirlenmeye ve kontaminasyona yol açabilecek işyerleri ile hayvan barınakları bulunamaz.
20. Fırınlar ayrıık nizamda müstakil binalarda kurulum ve binanın tamamı sadece fırın ve müştemilatına tahsis edilir.
21. Çalışanların ortamdaki etkilenmemesi ve üretim faaliyetlerine kolaylık ve havalandırmanın daha iyi sağlanması için fırının taban ile tavan arası yüksekliği en az 4 m. olmak zorunludur.
22. Fırın veya fabrikaların bütün ünitelerin toplamı asgari Büyükşehir Belediyelerinde 400 m², büyük şehir olmayan merkez ilçelerde 300 m² olmak zorundadır.
23. Ekmek ve unlu mamuller üreten işyerlerinde aşağıda belirtilen işlem için yeterli alana sahip bölmeler bulundurulur.
24. **Un Depolama Ünitesi:** Bu bölümün tamamı kuru, havadar ve temiz olmalıdır. Unlar uvallı olarak ızgaralarda veya paslanmaz çelikten mamul hijyenik silolarda depolanmalıdır. Tuz, maya, şeker ile çeşni ve katkı maddeleri ayrı bir yerde ambalajlanmış ve özellikleri bozulmayacak şekilde muhafaza edilecektir. Un çuvallarının yerlere ve hamur makinelerinin yanına konulması yasaktır.

25. **Fermantasyon Ünitesi:** Sıcaklık ve rutubeti ayarlanabilir nitelikte, duvar ve tabanı kolayca temizlenebilir, paslanmaz materyal, fayans, mermer ve benzeri malzemeden yapılmış olmalıdır. Bu bölüm hamur tekneleri ve pasa arabalarının kolayca hareket edebileceği genişlikte olmalıdır.

26. **Ekmek Pişirme Ünitesi:** Direkt veya en direkt ısıtma sistemli olabilir. Ancak direkt ısıtmalı sistemde mazot, fuel-oil, petrokok, yanık yağ, emdirilmiş talaş ve benzeri yakıtların kullanımı yasaktır. Bu sistemde is, kül ve benzeri yakıt artıklarının ve diğer atık olmak üzere 2 adet baca sistemi bulunmalıdır. En direkt ısıtmalı fırınlar rutubet ve sıcaklık ayarı yapabilmelidir.

27. Mamüllendirme, ambalajlama ve depolama işlemleri paslanmaz materyal, mermer veya sert ahşaptan yapılmış, yerden en az 50 cm. yükseklikteki raflarda yapılmalıdır.

28. Mamul, satış bölümünde mamulün satışa arz edildiği tezgah, kolay temizlenebilen mermer, fayans, paslanmaz materyal veya benzeri malzemeden yapılacaktır. Satış bölümü tercihen tesisin ön cephesinde olmalı diğer bölümlerden bir bölme ile ayrılarak müstakil hale getirilmelidir.

29. İşyerinde bulunması gereken alet, ekipman ve bunların özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

a- **Un Eleği:** Otomatik çalışan, un içindeki gözle görülebilen bütün yabancı maddeleri ayırabilen, her kullanımdan sonra kolayca temizlenebilen bir yapıya sahip ve un deposu ile irtibatlı olmalıdır.

b- **Yoğurucular:** Hamuru istenilen sürede ve etkin olarak yoğurabilecek en az iki hızda çalışabilecek kapasitede ve hamurla temas eden kısımları yıkamaya ve dezenfeksiyona elverişli paslanmaz materyalden yapılmış olmalıdır. Hamur yoğurucudan tamamen ve kolayca alınabilmelidir.

c- **Hamur kesme, tartma ve şekil verme ekipmanı:** Değişik büyüklükte hamur işlemeye uygun paslanmaz materyalden yapılmış ve kolay temizlenebilir olmalıdır.

d- Hamur işleme masaları, hamur tekneleri, pasa arabaları gibi hamurun işlenmiş fermantasyonu şekil verilmesi ve benzeri işlemler sırasında kullanılan ekipman sert ağaç mermer veya paslanmaz materyalden yapılmış ve içinde hamur ve benzeri parçacıkların kalabileceği delik, çatlak, pürüz bulunmayan ve kolay temizlenebilir nitelikte olmalıdır.

e- Ağırlık hacim, sıcaklık ve benzeri ölçü aletlerinin kontrol ve ayarları yapılmış ve bunlar daima çalışır durumda bulunmalıdır.

f- Yukarıda belirtilen ekipmana ilave olarak, kolayca yıkanıp dezenfekte edilebilir nitelikte çeşitli karıştırıcılar, bıçaklar, pasa arabaları ve taşıyıcılar, maya ve tuz çözeltisi hazırlama kapları, ekmek taşıma kasaları ve üretimin gerektirdiği diğer araçlar bulunmalıdır.

B- Tüm Fırınların Uyacakları Koşullar:

a- Her fırın üretmiş olduğu ekmeği noksansız olarak pişirip çıkarmaya zorunludur. Belediyece kabul edecek bir sebebi olmaksızın çalıştırılmayan fırınların kendilerine çalışmalarını için verilecek 2 günlük bir müddetten sonra tekrar çalışmadıkları takdirde ilgili yasalara uyularak kapatılır ve açma izni iptal edilir. Ayrıca mahallin en büyük Mülkiye Amirine tasvibi ile bu işyerlerini Belediye re'sen veya bir vasıta ile işletebilir.(2.12.1960 gün ve 150 no'lu kanun ek madde 1.)

- b- Her fırın ancak kendine mahsus ekmeği çıkarabilir ve ancak o ekmeğe mahsus olan unu bulundurabilir. Yüksek kapasitedeki modern fırınların başka cins ve tür ekmeğ çıkarmaları ve bu ekmeğlere mahsus olan unları bulundurabilmeleri için Belediyeden izin olmadıkça şehir dahilinde satılamaz.
- c- Fırıncı fenni maya veya sağlığa zararlı olmayan maya kullanabilir.
- d- Perakende ekmeğ satışı yapan fırınlar, sattıkları ekmeğin fiyat ve gramajını gösteren bir levhayı görünür bir yere asmak zorundadırlar.
- e- Her cins ve çeşit ekmeğin imalinde maya yerine mayadan başka zararsızda olsa herhangi bir madde kullanılması yasaktır.

C- Ekmek Yapımında Uyulacak Koşullar:

- a- Ekmeklerin hangi fırın malı olduğu ilk görüşte bilinmesi için fırın adını gösteren etiketler kullanılacaktır. Bu etiketler ekmeğ francalalar hamur halinde iken hamurda bir çukurluk hasıl edecek şekilde yapıştırılır. Etiketsiz ekmeğ çıkarılması ve satılması yasaktır.
- b- Ekmekler hamur halinde iken üzerlerine bıçak vurularak derin bir çizgi açılacaktır.
- c- Taze ve bayat ekmeğler ve francalalar ayrı ayrı yerlere konacak ve üzerlerinde taze ve bayat olduklarını gösterir levhalar bulundurulacaktır. Pişirilmesinin üzerinden 24 saat geçen ekmeğ ve francalalar bayat sayılır. Bunların fiyatı o günkü ekmeğ narhını geçmemek üzere satanla alan arasında kararlaştırılır.
- d- Tava içerisinde pişirilecek ekmeğlerin altına sürülecek olan yağların gıda ve yenmeye elverişli olması zorunludur. Kullanılacak olan tavaların cinsi Belediyece tayin edilir. Kürek altı ve tozlama için ekmeğ yapılan un veya emsali kepek gibi kalın unlar kullanılacaktır.
- e- Ekmek ve francalaların gramaj ve şekilleri Belediye Encümenince tespit edildiği şekilde olacaktır. Aykırı hareket edenler cezalandırılır.
- f- Ekmekler sıcaktan rutubet ve tartı konularında yapılacak kontrollerde gıda maddeleri tüzüğü uygulanır.
- g- Çıkarılan ekmeğ ve francalaların içinde sağlığa zararlı oldukları doktor veya laboratuvar raporuyla tespit edilenler imha edilir.
- h- Ekmek francala, simit, pide ve çavdar ekmeği içinde hamura karışmamış olan un topakları, böcek, tahta parçası ve bu gibi her türlü yabancı maddelerle ekmeğ ve francalalarda büyük boşluklar bulunmayacağı gibi hamurun yoğrulmasına ve mayalandırılmasına dikkat edilmesinden dolayı yeterince kabarmamış küçük kıtada kalmış haşlak, yanık, basık ve elastikiyetten mahrum ekmeğ ve francalalarda çıkarılmayacak, tekne kazıntısı ve hamur artığı gibi şeylerle ekmeğ v.s yapılmayacaktır.

- i- Ekmek francala, çavdar ekmeği, simit, pide ve peksimetdeki rutubet oranı gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.
- j- Bir fırında ekmeklerin encümen kararına ve gıda maddeleri tüzüğüne aykırı olarak noksan gramajlı, etiketsiz, elenmemiş undan hamur imal edilmesi veya içinde zararlı yabancı maddeler bulunması halinde cezai işlem yapılırken, fırın işvereni ile beraber suça neden olan işçi veya işçilerde tespit edilerek onlar hakkında cezai işlem yapılır.
- k- Çavdar ekmeğinde, paspal, razmol ve ince kepek bulunmayacaktır. Bu ekmekler halis çavdar unundan diğer ekmekler gibi fenni ve sağlık koşullarına uygun olarak yapılacaktır.
- l- Susamlı ve susamsız simitlerin ve pidelerin yapılışı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
- m- Simit, pide, çavdar ekmeği, sandviç vs. yapan yerlerde fırınların tabi oldukları niteliklerle temizlik şartlarına uygun olacaktır.
- n- Fırınlarda ekmek imalinde sanayi ve kaya tuzu kullanılması yasaktır.
- o- Hamur halindeki ekmeklerin konulduğu pasaların ve pasalara ait bezlerin daima temiz olması zorunludur.

D- Ekmek Satılan Yerler:

Ekmekler, fırınların ekmek satış bölümlerinde, ekmek bayilerinde, bakkal dükkanlarının açma izni verilen örneği ekli ekmek dolaplarında satılır. Başka yerlerde ekmek satışı yasaktır.

1- Ekmek Bayileri:

- a- Ekmek bayileri ekmek ve benzeri maddelerden başka bir şey satamazlar.
- b- Ekmek bayiinin zemini yıkanabilir su geçirmez bir madde ile (mozaik, beton, şap vs.) ve benzeri maddelerden ve ebadı asgari 4m² olacak önü vitrinli bulunacaktır.
- c- Vitrin kaplı olacak, içten ve dıştan açık renkte yağlı boya ile boyanacaktır.
- d- Ekmek konacak vitrin zeminden en az yarım metre yükseklikte bulunacak ve bunların altı çinko veya paslanmaz çelikten olacak, kapısı daima kapalı bulundurulacaktır.
- e- Ekmek bayiinde çalışan ve evlere ekmek götüren işçiler daima krem renginde ve temiz bir gömlek giyeceklerdir.

2- Ekmek Satış Depoları:

- a- Bu dolaplar iki metre yükseklikte, yarım metre derinlik, bir metre eninde olacak, bir metre yükseklikten sonra üst kısım cam, alt kısmı tahta kapaklı olacak, her iki kısımda uygun aralıklarla yapılmış raflar bulunacak ve açık renk yağlı boya ile boyanacaktır.

b- Muntazam kapalı, içerleri birer sıra ekmek konulacak şekilde raflı, gayet temiz olmak suretiyle, sağlık koşullarını taşıması kaydıyla seyyar ekmek bayiliği yapılabilir. Bu bayiler her üç ayda bir sağlık muayenesine tabi tutulur.

3- Ekmek ve Francalaların Taşınması:

Ekmek ve francalalar, içi tamamen çinko veya paslanmaz çelik ile döşenmiş ve toz girmeyecek şekilde yapılmış ,her tarafı kapalı ve arka tarafından kapaklı kamyonet ve özel şekilde sandıklar içinde veya teker teker raflara konmuş olarak araçlarda taşınır. Sandıkların dış kısmı açık renk yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

Kamyonet ve arabaların geceleri bırakıldıkları yerlerde içlerine hiçbir şey girmeyecek şekilde kapakları kapalı bulundurulacak ve içleri yalnız bu işe ait bezlerle sık sık silinip temiz tutulacaktır. Çuvalla ve küfeler içinde ekmek taşınması yasaktır.

MADDE 44- KASAPLAR

Kasap dükkanlarının uyacağı fen ve sağlık koşulları şunlardır:

a- Fenni Koşullar:

- 1- Kasap dükkanları yeteri derecede hava temizleme tertibatı ile donatılacak ve her tarafı yeterli derecede aydınlık olacaktır. Et ve et mamullerinin rengini değişik gösterecek renkli ışıklandırma yasaktır.
- 2- Zemin ve zeminden 2 metre yüksekliğe kadar duvarlar her zaman yıkanabilecek şekilde mermer, fayans, mozaik, karo mozaik gibi su geçirmez bir madde ile kaplı, üst kısımlar badana ve yağlı boyalı olacaktır.
- 3- Bir musluk ve lavabo ile zeminden uygun bir yerinde doğrudan doğruya lağım, lağım tesisatı olmayan yerlerde fosseptiklere bağlı demir ızgaralı bir sifon bulunacaktır.
- 4- Tezgahlar çinko, fayans veya mermer döşenmiş olacaktır. Ağaç kütükler ve kıyma makineleri çalışma haricinde bir kafesle daima örtülü olacaktır.
- 5- Artık ve çöpleri koymak üzere ağzı kapalı madeni veya plastik çöp bidonları konacaktır.
- 6- Etlerin saklanması için kapasiteye göre soğutma tertibatlı dolaplar, tezgahlar veya soğuk hava deposu bulunacaktır.
- 7- Tezgahların ön kısmı, müşterinin arkayı görebilmesi için camlı olacaktır.
- 8- Kasap dükkanlarında Belediye'den izin almak kaydıyla temizlenmiş kümes hayvanı, çiftlik üretimi ve diğer her türlü av hayvanı reyonu açılabilir. Belediyeden izin almak kaydıyla kasap dükkanlarında ayrı bir bölüm açılmak suretiyle sakatat satılabilir. Kasap dükkanlarında pastırma, sucuk, salam, sosis vs. et mamulleri reyonu açılabilir.

9- Hıfzısıhha Kanunu 1293 sayılı Hayvan Sağlık Zabıtası Kanunu ve 1580 sayılı Belediyeler Kanununun ilgili hükümlerine uymamakta ısrar eden kasapların çalışma izinleri iptal edilir.

10- 1 ocak 6 mayıs tarihleri arası kuzu mevsimi olması nedeniyle kasaplar kelle ve ayak hariç kuzunun aksamını satabilirler.

b- Sağlık Koşulları:

1- Etler buzdolabında veya soğuk hava depolarında büyük parçalar halinde ve birbirinden ayrı olarak paslanmaz çengellerde asılı bulundurulacaktır. Açıkta et bulundurulması yasaktır. Etlerin dolaba nakli veya boşaltılması sırasında veya müşteriye et vermek üzere dolaptan çıkarılan etler işlem sonunda bekletilmezsiniz dolap ve depoya konulur.

2- Etlerin üzerinde süs için renkli kağıtlar ve plastik maddeler yapıştırılması yasaktır.

3- Satış sırasında artacak küçük parça halindeki etler 2 kg. dan fazla olmayacak ve tezgah üzerinde bulundurulmayacaktır.

4- Etlerin üzerinde, hayvanın tür ve cinsini, etin alış ve satış fiyatını gösterir etiketler bulunacak ve dükkanın kolayca görülebilecek bir yerine fiyat listesi asılacaktır. Etiketler plastik veya paslanmaz maddeden yapılmış olacaktır. Kağıt etiketler etler üzerine bırakılamaz.

5- Satılan etler yağlı kağıtlara veya naylona sarılarak tartıldıktan sonra muntazam paket yapılarak müşteriye verilecektir.

6- Büyük parçalar halinde dükkandan herhangi bir yere et nakletmek gerektiğinde çinko kaplı, üzeri örtülü, temiz kap veya araçlar kullanılacaktır.

7- Kıyma müşterinin gözü önünde yapılacaktır. Ancak Veteriner Hekim istihdam eden kasaplar hazır kıyma bulundurabilir. Veteriner Hekimin bu göreve bakması, meslek odasınca tasdik edilecek ve bu belgeler dükkanın görülebilecek yerinde asılacaktır.

Enerji kısıntısı nedeniyle elektrik kesilmesi söz konusu olduğunda kıyma makineleri her zaman çalıştırılmadığından kısıtlama firesine göre Belediye Veteriner Hekimliğince tespit edilecek miktarda hazır kıyma bulundurabilir. Ancak bu hazır kıymanın soğukta saklanması ve 5 kg.dan fazla olmaması gerekir.

8- Bozulmuş veya bozulmaya yüz tutmuş etlerin dükkanda bulundurulması ve satılması yasaktır.

9- Dükkanda çalışanların hepsinin sağlık karneleri noksansız olacak, uzun ve temiz iş gömleği giyeceklerdir.

10- Tezgah, kütük ve kıyma makinesi sık sık sodalı ve sabunlu su ile temizlenip dükkan her gün yikanacaktır. Renk ve koku veren katı maddeleri ile birlikte etler çekilip kıyma yapılmışsa bu maddelerin tesiri gidene kadar makine temizlenmeden yeni kıyma çekilemez.

11- Her ne surette olursa olsun seyyar et satışı yasaktır.

12- Et kesimi, dağıtımı ve damgalanması Belediye Veteriner Hekimliği yetkisindedir. (Belediye bu yetkiyi Et ve Balık Kurumu gibi kuruluşları geçici olarak verebilir.) Kasap dükkanlarında yetkili kurum veya Belediye Veteriner Hekimliği damgasını taşımayan et bulundurmak yasaktır. Damgasız etler kaçak olarak kabul edilir.

Bu gibi damgasız etler tek but dahi olsa bir bütün gövde olarak cezai işlem görür. Gövdenin her tarafı damgalanmadığından parçalanmış etlerin her parçasında damga görülmeyebilir. Bu gibi durumlarda kontrol ekipleri dükkandaki diğer etlerde damga aramak, rüsum makbuzları ve gövdeden alınıp alınmadığını tespit ederler.

13- Kasaplar 1234 sayılı Hayvan Sağlık Zabıtası Kanunu, 1593 sayılı Hıfzısıhha Kanunu ve 1580 sayılı Belediye Kanunu ilgili hükümlerine uymak zorundadırlar.

14- Et ve mamulleri reyonu izni almış bulunan dükkan ve süper marketler depo ve reyonlarında bulunduracakları et ve et mamulleri bakımından kasapların tabi olduğu hükümlere tabidirler.

15- Et ve balık kurumunun paketlenmiş etlerini satacak dükkanlar et ve balık kurumu ile protokol yapacak ve üye olma şartı aranmayacaktır.

16- Belediye mezbahası ve ruhsatlı kombinalar haricindeki yerlerde her türlü kasaplık hayvan kesilmesi yasaktır.

17- Kırmızı et ve et ürünleri üretim tesisleri 19.08.1978 tarih ve 22675 sayılı resmi gazetede yayımlanan kırmızı et ve et ürünleri üretim tesislerinin kuruluş, açılış ve çalışma ve denetleme usul ve esaslarına dair Yönetmelik hükümlerine göre ruhsatlandırma yapılır.

18- 5 kg. geçmemek ve buzdolabında saklamak koşulu ile hazır kıyma bulundurulabilir.

19- Kasap dükkanlarında katkı maddeleri (ekmek, soğan, sarımsak, baharat) ile kıyma çekilmesi yasaktır.

20- Kesilmiş kümes hayvanlarının iç organları çıkarılmış ve temizlenmiş olacaktır.

21- Canlı ağırlığı 15 kg. dan aşağı kuzu kesimi ve satışı yasaktır. (Kuzu başına işlem yapılır)

MADDE 45- İŞYERİ AÇMA VE RUHSAT ESASLARI

1580 Sayılı Belediye yasasının 15. maddesinin 3. ve 13. bendinde sayılan yerlerle diğer ilgili yasalarca açma iznine tabi tutulan yerlere aşağıda tespit edilen esaslara göre AÇMA İZİNİ verilir ve sınıf tayin edilir.

a- Baş vurma ve baş vurma sırasında istenilen belgeler:

1- Açma izni isteme, Belediye Başkanlığına Zabıta Amirliğince hazırlanmış bir form ile yapılır. Bu formda açılmak istenen işyerinin ne olduğunu açık adresi ile birlikte yazılır. Forma açılacak işyerinin türüne, mal sahibi tarafından muvafakat edildiğine dair noterden tasdikli muvafakatname veya aynı hususlarda noterden tasdikli imzalı kira sözleşmesi iliştilir. İşyeri açmak isteyen mal sahibi ise kendi beyanına itibar olunur. Mülk sahipleri tarafından verilen muvafakatnameleri, muvafakatnamenin

düzenleniş tarihinden itibaren bir yıl içerisinde o işyeri için Belediyeden açma izni alınması bir yıllık süre sonunda geçersiz sayılırlar. Bizzat müracaat edenlerin dışındakilerden noter tasdikli imza sirküleri istenecektir.

2- Açma izni verilirken, baş vuran kişi kiracı durumunda ise, muvafakatname veren şahsın bizzat mal sahibi veya yetkili vekili olması, mülk müşterek ve iştirak halindeki mülkiyet durumunda ise mal sahiplerinin tamamı veya tamamının vekili olması şarttır. Ruhsat verilirken (muvafakatname veren şahsın mal sahibi olmadığı veya müşterek ve iştirak halinde mülkiyet durumunda mal sahipleri adına hareket etmeyi yetkili kılacak vekaletin sağlanmadığı sonunda anlaşıldığı takdirde açma ruhsatı geri alınarak iptal edilir.) ibaresi açma ruhsatı teskeresine kayıt edilir. Açma izin belgesi verildikten sonra bu madde hükümlerine uymadığı anlaşılırsa açma izin belgesi iptal edilir.

3- Açma izni verilirken baş vuran kişi mal sahibi ise ve işyeri açılacak bina müşterek ve iştirak halinde mülkiyet durumunda ise bütün mal sahiplerinin veya yetkili vekillerinin muvafakatı olmaksızın o işyeri için başvuru sahibine açma izin belgesi verilmez. Açma ruhsatı verilirken (İşletmek istediği işyerini mal sahibi olduğunu dilekçesinde beyan eden şahsın mal sahibi olmadığı veya müşterek ve iştirak halinde mülkiyet durumunda mal sahibinin adına hareket etmekte yetkili olmadığı sonradan anlaşıldığı takdirde açma ruhsatı geri alınarak iptal edilir.) ibaresi ruhsat teskeresine yazılır. Açma izin belgesi verildikten sonra bu madde hükümlerine uyulmadığı anlaşılırsa açma izin belgesi iptal edilir. Gayri sıhhi işyerleri ile ilgili başvurularda sıhhi müesseseler için aranan belgeler istenir.

4- Resmi daireler benzeri kuruluşlar tarafından kiraya verilen işyerleri için bu dairelerden verilecek yazılı belgelerden noter tasdiki aranmaz.

5- 634 sayılı yasanın kapsamına giren işyerlerinde söz konusu yasanın amir hükümleri uygulanır.

6- 3194 sayılı İmar Kanununun 30. maddesine göre yapı kullanma izin kağıdı ibraz etmesi istenir.

1. Açılmasında ustalık belgesi gerektiren iş kollarında işyeri açmak isteyenlerden 3308 sayılı çıraklık ve meslek eğitimi kanununun 30. maddesine istinaden ustalık belgesi istenir.

b. 507 sayılı esnaf ve sanatkarlar kanununun 119. maddesine istinaden esnaf sicil kaydı istenir.

c. 634 sayılı kat mülkiyeti kanununa istinaden işyeri açacakların mülk sahiplerinden tapu fotokopisini, eski binalardan irat kaydı, kiracılardan ise noter tasdikli kira kontratı ibraz etmeleri istenir.

d. Açılacak olan işyerini kendi adına işlettiğini belgelemesi için vergi usul kanunu gereğince vergi dairesinden almış olduğu vergi levhasını ibraz etmesi istenir.

e. Ekmek ve benzeri unlu mamuller işleten işyerlerini açmak isteyenler 9 Temmuz 1998 gün ve 23397 sayılı resmi gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren gıda üretim ve satış yerleri hakkındaki Yönetmelikte değişiklik yapılmasına dair Yönetmelik hükümlerini yerine getirmek zorundadır.

b- Özel inşaat harcını gerektiren fırın, sinema, tiyatro, otel, hamam, sıhhi banyo, un fabrikası için İmar Müdürlüğünden alınacak yapı kullanma izin belgesi ile müracaat edilerek açma izni istenilir.

c- Ünite:

İzin işleri Belediye Başkanlığına bağlı Zabıta Amirliğince yürütülür. Belediye Başkanı ruhsat işlerinin yürütülmesi için kendi bölgeleriyle sınırlı olmak üzere Belediye şubelerine yetki verebilir.

d- Açılacak işyeri bu Yönetmeliğe göre incelenerek uygun bulunduğu takdirde (işyeri izin belgesinin yapı ruhsatı sahiplerine, 6785 sayılı İmar Yasasının uygulanmasında müktesep hak bahşetmeyeceği ve yasanın uygulamasında açma izin belgesinin geri alınacağı) açma ruhsatına kayıt edilmek suretiyle izne bağlanır.

e- **Açma izni incelemesi yapacak heyet:**

Belediye Başkanlığından onay alınmak şartıyla ruhsat ve sınıf tayin amirliği tarafından yeteri kadar ruhsat ve sınıf tayin heyeti kurulur. Bu heyetlerde sağlık işlerini temsilen bir doktor veya bir sağlık teknisyeni, Fen İşleri Amirliğini temsilen bir fen elemanı, Zabıta Amirliğini temsilen bir Zabıta elemanı, ilgili konularda bir Veteriner veya Veteriner sağlık memuru ve İtfaiye Amirliğini temsilen bir İtfaiye elemanı bulunur. Heyet başkanı Zabıta Amiridir. Heyetlere iştirak etmediği zamanlar heyet başkanı kendi Amirliğinden görevlendireceği kişidir. Ruhsat heyeti aynı zamanda sınıf tayini görevini de sürdürür. Geçici ruhsatların daimi ruhsata geçirmesi işlemi Zabıta Amirliğinde yapılır.

f- **İşyerinin devri, ortak alınması veya ortaklığın ayrılması:**

Açma izni bir işyerine ortak alınması veya mevcut ortaklardan birinin ayrılması söz konusu olduğu hallerde 96 ya (a) maddesindeki esaslar doğrultusunda, bu hususu bildiren ve noterden tasdikli vekaletname veya kira kontratı ibrazı dosyasına iliştikten sonra Zabıta Amirliğince yeni açma izin belgesi verilir.

g- Aynı işyeri için birden fazla kimseler ayrı ayrı açma izni isterse taraflara bu yer üzerinde hak sahibi bulduklarını ispata yarayan belgelerin ibrazı lüzumu bildirilir ve durum mütalaası ile birlikte Zabıta Amirliği tarafından encüme intikal ettirilir. Encümence taraflardan hak sahibi olduğu kanaatine varılan lehine açma izin belgesi verilmesine karar verilir. Bu suretle anlaşmazlığın halli mümkün olmazsa ihtilaf yargı organlarından kesin olarak halledilmedikçe taraflardan hiç birine açma izin belgesi verilmeyeceği tebliğ olunur.

k- Adına açma izni bulunan bir işyerinin işletmecisi veya ortağının ölümü durumunda varisler veya varislerden biri meslek değiştirmemek kaydı ile kalan diğer işletmecilere ortak girmesi veya işyerini bizzat işletmek istemesi halinde diğer varislerin bu kişiye noter kanalıyla muvafakat vermesi yeterli olup mülk sahibinden yeniden bir muvafakatname şartı aranmaz.

i- **Halka açık dinlenme ve eğlence yerleri:**

2569 sayılı Polis Vazife ve Salahiyet yasasının 1. maddesinde sayılan otel, gazino, kahvehane, içkili yerler, bar, tiyatro, sinema, hamam, sıhhi banyo, yüzme havuzu ve plaj gibi halka açık dinlenme ve eğlence yerlerine mülkiye amirinin izninden sonra açma izni verilir.

j- **Gayri Sıhhi Müesseseler:**

1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Yasası kapsamında bulunan gayri sıhhi müesseseler de Belediyenin açma iznine tabidir.

1- Bunlardan Belediye Yasasının 15. maddesinin 3. fıkrası kapsamına giren işyerleri için Zabıta heyetlerince bu Yönetmelik hükümlerine göre inceleme yapılarak durum vilayete bildirilir. Vilayetten gayrisihhi müessese ruhsatı verildikten sonra Belediyece Yönetmelik hükümlerine zabıta ruhsatı verilir.

2- 1580 Sayılı yasanın 15. maddesinin 3. fıkrası kapsamı dışında kalan işyerleri için vilayetten izin alındıktan sonra Zabıta Amirliğine sahibi muvafakatı ve harcı alınarak kuşat ruhsatı verilir.

k- Yerinde yapılacak incelemeye hazır dosyalar başvurma sırasına göre bir gün önce inceleme memurunca hazırlanıp iki nüshalı bir listeye bağlı olarak Zabıta Amirine sunulur. Kendisine sunulan dosyaların başvurma sırası içinde başvurma tarihi ile yerinde inceleme tarihi arası 15 iş gününü geçmez.

Açma heyeti ilgili şartlar yönünden yeri inceleyerek sağlığa uygunluğunu ve yerin sağlamlığını tespit ettiğinde açma raporunu düzenleyip imza ederek ilgiliye sonucu bildirir ve incelemeden azami 15 gün içinde açma iznini almak üzere iş sahibine daireye başvurması gereği bildirir.

Yapılan inceleme sonunda Yönetmeliğin aradığı şartlardan bir veya bir kaçının eksik olduğu ve dolayısıyla bu haliyle yerin açılması yasalara aykırı bulunduğu takdirde bu noksanlar açıkça madde açıklaması suretiyle ilgiliye yerinde tebliğ edilir. Şerhini havi nüsha dosyasına konularak, noksanları ikmal ettiğinde azami 15 gün içinde daireye başvurma gereği hatırlatılır. İş sahibi noksanları ikmal ettiğini beyan etmek üzere Belediyeye başvurduğunda işyerine ikinci defa gidilir. Bu gidişte ve sonraki gidişlerde harcanarak yol masrafları dikkate alınarak Belediye Meclisince önceden tespit edilecek ücret, makbuz mukabilinde Belediye veznesine yatırılır ve makbuz Zabıta Amirliğine ibraz edilir.

Açma heyeti başkanı veya üyelerinden herhangi biri heyetçe verilen karara muhalefetini bildirdiği takdirde veya Zabıta Amirliğince görülecek lüzum üzerine durum heyet üyelerinin bağlı bulunduğu Müdürlerden teşekkül edecek heyet tarafından işyerine tekrar incelemeye gidilerek karara bağlanır.

l- İş hanları dahil yapıların her katında, işyerlerinin ve meskenlerin kapıları aynı çıkış kapısına açıyorsa içkili olarak işyeri çalıştırmak isteyenler kat maliklerinin muvafakatı ve Emniyetin müsaadesinden sonra açma izni alabilir.

m- Açma İzni Almadan Çalıştırma:

Açma iznine tabi bir işyerinin izin almadan çalıştırılması yasaktır. İşyerinin izin belgesiz çalıştığı Zabıtaca tespit edildiğinde durum bir tutanakla belgelenir. Aynı tutanakla iş sahibinin gerekli belgelerle beraber Zabıta Amirliğine en geç (7) gün içerisinde başvurması duyurulur. Bu süre içinde başvurulmaması halinde Zabıta Amirliği faaliyetten men için durumu Encümene bildirir. Karar çıktıktan sonra zabıtaca infaz edilir.

İş sahibinin gerekli belgelerle Zabıta Amirliğine başvurması halinde heyetçe gerekli inceleme yapılarak çalıştırılmasında sakınca olmadığı kanısı ile rapor düzenlendiğinde 1580 sayılı Yasanın 113. maddesi uyarınca cezalı açma izni harcı tahsil edilmek suretiyle bu yere açma izin belgesi verilir.

İş sahibinin onaydan çıkan izin belgesini tebliğ tarihinden itibaren 15 gün içinde almakla gecikmesi veya yapılan incelemede nitelikleri işletmeye elverişli olmaması halinde faaliyetlerinin durdurulması heyet raporu ile karara bağlanır ve karar sonucu Zabıta Amirliğince hemen yerine getirilir.

n- Sınıf Tayin İşleri:

Sınıf tayinini gerektiren hallerde aynı zamanda açma izni isteminde de bulunulmuş ise bu Yönetmeliğin açma izni işlerine ait hükümleri uyarınca işlem yapılarak Kuşat ve Sınıf Tayin Heyeti aracılığı ile yerinde inceleme yapılır.

Bir işyerinin evvelce açma izni mevcut olup sınıf yükseltilmesi isminde bulunduğu takdirde başvurucuya istediği sınıfın koşullarını gösterir form verildikten sonra yerinde sınıf incelemesi yapılır. Düzenlenecek rapor dosyası ile birlikte Encümene gönderilerek Encümence sınıf tayini yapılır.

o- İşleticiye işyeri izin belgesi verildikten sonra Zabıta Amirliğince durum ilgili derneğe bildirilir.

p- Yenilecek ve İçilecek Şeyleri Yapanlar ve Satanlar:

Çalışılan yerin her tarafında, yapıcılarının ve satıcıların, üstlerinde ve başlarında, ellerinde yapılan ve satılan şeyler ve bunlara mahsus kaplarda kullanılan her türlü aletlerde ve araçlarda her yerde ve her şeyde temizlik, alışverişin her kısmında doğruluk ve halka iyi muamele etmek şarttır. Bu koşullara aykırı harekette bulunmak yasaktır.

r- Yenilecek ve içilecek şeyler yapanlarla satanlar, işyerlerinde gerek bu maddelerin hazırlanmasında ve yapılmasında gerekse bunlara ait kaplarda işçilerin ve müşterilerin temizlenmelerinde şehir suyu kullanmaları şarttır.

s- Kasaplar ve balıkçılar gibi yağlı, kokulu şeylerde temas eden esnafın kirli elleri ile para alıp vermeleri yasaktır.

t- Gıda maddeleri ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımda tahlil için numune alınması gerektiğinde, umumi Hıfzısıhha Yasası ve Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri uygulanır.

MADDE 46- BALIKÇILAR

a- Balıkçı dükkanlarının uyacakları fenni koşullar :

1- Balıkçı dükkanlarını meskenlerle veya başka dükkanlarla hiçbir ilgisi olmayacaktır. Zemini ve zeminden 2 mt. yüksekliğe kadar duvarları daima yıkanabilir şekilde su geçmez bir maddeden yapılmış olacak ve dükkan içinde, zeminin uygun bir yerinde ucu lağıma bağlı ızgara ve sifonlu bir delik bulunacaktır.

2- Dükkanın sokak yüzünde suları dışarıya akmaması için gerekli tertibat alınacaktır.

3- Balıkçılar beton, mermer, fayans ve üzeri çinko döşemiş raflar ve masalar üzerinde bulundurulacaktır. Bu masa veya raflar sık sık yıkanarak, suları sabit bir boru ile doğrudan doğruya lağıma akıtılacaktır.

4- Balıkçı dükkanlarında temiz akarsu tertibatı ve lavabo bulundurulması zorunludur.

5- Her türlü artıklar ve çöpler ağzı daima kapalı tutulan kolay yıkanabilir kaplarda toplanacaktır.

6- Balıkçı dükkanlarında kapasiteye göre soğutma tertibatı dolap veya depo bulundurulacak, balıklar bu depo veya dolapta saklanacaktır.

7- Semt balıkçıları yaz aylarında aynı anda balık satmamak suretiyle yaş sebze ve meyve satışı yapabilirler. Balıkthane içerisindeki balıkçılar yaz aylarında yaş sebze ve meyve satışı yapamazlar. Balıkçı ruhsatı verilmeyen bölgelerdeki manavlar balık sezonunda balık satışı yapamazlar.

a- Balıkçı Dükkanlarının Uyacakları Sağlık Koşulları:

1- Balıkçı dükkanları kuşatılmada aranan asgari fen ve sağlık koşullarını yok edemez ve olumsuz yönde etkileyemez.

2- Balık temizleme işlemi tahta veya mermer masalarda yapılır.

3- Vatoz, köpekbalığı, kelen gibi balıkların küçük parçalar halinde bulundurulması, istiridyelerin kabuksuz satılması yasaktır. Midyeler kabuksuz olarak paslanmaz kaplarda ve temiz su içinde saklanabilir.

4- Balık satanlar su geçmez birer önlük takacaklardır.

5- Satılan balıklar önce temiz ambalaj kağıtlarına sarılacak sonra naylon torbalara konularak alıcıya teslim edilecektir.

6- Dükkanında bozulmuş, kokmuş, kokmaya yüz tutmuş ve kulakları boyanmış balık satmak yasaktır.

7- Balıkçı dükkanlarında satılan balıkların fiyatını gösterir etiket bulunacaktır.

8- Balıkların kesilip hazırlandığı, yıkandığı tezgah, kap gibi malzemeler daima temiz tutulacaktır.

9- Balıkçı dükkanlarında su ürünlerinden başka gıda maddesi satılamaz.

10- Belediye Veteriner Hekimliğinin günlük muayeneye tabi tutulup satış müsaade raporu alınmayan balıkların satılması yasaktır.

11- Belediyenin gösterdiği yerlerin dışında seyyar balık satmak yasaktır.

b- Aşağıdaki Koşullar Yerine Getirildiğinde Semt Pazarlarında Balık Satılabilir:

1- Belediye Veteriner Hekimliğince muayene edilip rapor verilen balıklar, su ve kanları etrafi kirletmemesi için gerekli tedbirler alındıktan sonra çinko kaplı tezgahlar ve kaplar içinde satılabilir.

2- Balık artıkları yanlarında bulundurulacak kapaklı, madeni veya plastik kaplara konacak, dışarı atılmayacaktır.

3- Balık kapları su geçmez olacaktır.

4- Balık ve artıkların bulunduğu kaplar her zaman temiz tutularak kokması önlenecektir.

5- Balıkçılar su geçirmez önlük takacaklardır.

6- Satılan balıklar temiz ambalaj kağıdına sarılacak, sonra naylon torba içerisinde müşteriye teslim edilecektir.

c- Balıkların Taşınması Aşağıdaki Koşullara Göre Yapılır:

1- Balıklar çıkış yerinden itibaren içleri tamamen çinko kaplı, araları tecrit edici bir madde ile dolu, çift kenarlı sandıklar içinde, buzla istif edilmiş oldukları halde balıkçı dükkanlarına kadar taşınacaktır.

2- Diğer illerden şehrimize getirilecek balıklar için çıkış yerindeki resmi makamlardan balıkların cins ve miktarlarını çıkış, yer ve gününü belirten Veteriner Sağlık Raporu, Veteriner bulunmuyorsa Belediye veya köy muhtarlığından menşe şahadetnamesi alınması ve bu belgelerin kontrole yetkili elemanlara gösterilmesi zorunludur.

MADDE 47- SÜT MAMULLERİ

a- Tereyağları:

Pastörize tereyağı, (kahvaltılık tereyağı) mutfak tereyağı, eritilmiş tereyağı. (sade yağ)

1- Tereyağı satım yerleri: Ahır, ahı, gübrelik, çöplük ve koku çıkaran imalathane vs. yerlere yakın olmayacaktır.

2- Tereyağı yapım yerlerinde en az aşağıdaki bölümler bulunacaktır. Büro, hammadde(süt ve krema) kabul yeri, kirli kapların temizleme yeri, santrüf yayık ve malksör yeri, paketleme ve depolama yeri bulunacaktır.

3- Yağ yapım yerlerinin zeminleri ve 1,5 m. ye kadar duvarları mozaik, şaplı beton, fayans, karo fayans vs. su geçirmez ve kolay temizlenir bir madde ile kaplı, kapı pencere ve diğer kısımlar yağlı boya olacaktır.

4- Yağ yapılırken işçiler yapım işleminin hiçbir döneminde elleri ile yağlara ve diğer maddelere dokunamaz. Bu işlem tamamen uygun aletlerle yapılacaktır.

5- Yağ yapımı için kullanılan kap ve aletleri binanın zemini ve duvarları işin bitiminden sonra soda veya klorlu maddeler katılmış sularla yıkanarak durulacaktır.

6- Pastörize tereyağı pastörize edilmiş kremadan, tekniğe uygun olarak elde edilmiş %0,27'den az asit ihtiva eden tereyağı olup özel ambalajlarda 5 derecenin altında bulundurmamak zorunludur.

7- Mutfak tereyağları%0,63'den az asitli eritilmiş tereyağları olup pastörize edilmiş veya edilmemiş tuzlu veya tuzsuz satılabilir. Bunlara mutfak tuzundan başka koruyucu madde karıştırılmaz. Tuz, tuzlu yağda %2, tuzsuz yağda %02'den çok tuz bulunamaz.

8- Eritilerek suyundan ve diğer süt öğelerinden ayrılan yağa sade yağ denilir. Bunun asitlik derecesi %0,36'yı geçmemektedir.

9- Pastörize tereyağlarının ambalajı üzerine yapımcı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası yapıldığı sütün adı, içindeki yağ miktarı ile katkı maddeleri gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası yeşil renkte yazılacaktır.

10- Pastörize edilmemiş tuzlu ve tuzsuz mutfak tereyağı veya sade yağların kapları ve ambalajları üzerinde yapımcı firmanın adı ve adresi varsa, tescil edilmiş markası, tuzlu olup olmadığı veya eritilmiş tereyağı olduğu net miktarı ay ve yıl olarak, yapım tarihi ve numarası yapıldığı sütün adı varsa içindeki katkı maddeleri ile miktarları kırmızı renkte yazılacaktır. Pastörize edilmiş mutfak tereyağlarının ambalajı en az 500 gramlık olacak ve üzerinde çiğ yenemeyeceği açıkça görülecek biçimde yazılacaktır. Ambalajsızlarda bu husus etiketinde belirtilecektir. Etiket yeşil renkte yapılacaktır. Pastörize edilmemiş tereyağlarının kahvaltılık tereyağı olarak satışı yasaktır.

11- Perakende satışa verilen tereyağlarının 10 derecenin altında 2 aydan daha uzun saklanacak tereyağlarının 15 derecenin altında bulundurulması zorunludur.

12- Muayene için 200 gram numune alınır. Paket yağlarda 1 paket alınır.(125 gramdan az olmayacak) Bu numuneler 5 derecenin altında 24 saat için desterli kapların içinde laboratuara gönderilir.

13- Tereyağı yapım yerleri Veterinerler Odasınınca onaylanmış bir Veteriner Hekim İstihdamı zorunludur.

14- İşletmede çalışan tüm personelin sağlık karnesi bulunması zorunludur.

15- İşçiler beyaz, uzun, iş gömleği ve başlık giyeceklerdir.

b- Krema ve Kaymaklar:

1- Krema ve kaymak yapılan yerlerde şu bölmeler olacaktır:

a- Sütlerin kabul ve pişirme yerleri,

b- Kaymağın yapıldığı ve ambalajlandığı yer,

c- Kirli kapların temizlendiği yer (lavabolu, akıntı kanalı),

d- Depo,

2- Süt pişirme yerinde ısı, odun veya duman çıkaran başka bir yakıtla sağlanıyorsa dumanı iyi çekebilecek bacanın ve yeterli havalandırma tertibatının bulunması, zeminde akıntı kanalı bulunması zorunludur.

3- Sütler pişirme kazanlarına süzülmeden konulmayacaktır.

4- Krema ve kaymakların içerisine, süt yağından başka yağ veya herhangi bir madde katılamaz.

5- Kaymak yapılacak sütler en az 100 derecede yarım saat pişirildikten sonra kaymak tavalara dökülecektir.

- 6- Pişirme anında süt özel bir paleti tertibat ile karıştırılacak, bu iş insan tarafından doğrudan doğruya yapılmayacaktır.
- 7- Kaymak tavaları kalaylı veya emaye olacak, bakırı çıkmış tavalar kullanılmayacaktır.
- 8- Krema ve kaymakların 10 derecenin altında saklanması zorunludur. Krema ve kaymak kaplarının üstü temiz plastik kapakla örtülü olacaktır.
- 9- Pastörize kremaların ambalajlarda satılması, süt yağı oranının belirtilmesi zorunludur.
- 10- İmalathanede çalışan personel temiz, uygun iş elbisesi başlık giyecekler, sağlık karneleri bulunacaktır.

c- Yoğurt ve Ayran:

- 1- Yoğurt yapma yerlerinde aşağıdaki bölmeler bulunacaktır:
 - a- Sütlerin toplanma, süzme, pişirme yeri,
 - b- Yoğurt mayalama yeri,
 - c- Kirli kapların ve diğer aletlerin temizlenme yeri,
 - d- Depo,
- 2- Süt pişirme yerinde ısı, odun veya diğer duman çıkaran yakıtla sağlanıyorsa, dumanları iyi çeken baca ve yeteri havalandırma tertibatı olacaktır.
- 3- Süt mayalama yeri oda veya küçük hücreler halinde olabilir.
- 4- Mayalama odalarının tavanları, tahtadan olmalı ve tavanda havalandırma için pencere veya tertibat olmalıdır.
- 5- İmalathanenin zemini ve 1,5 m. yüksekliğe kadar duvarları beton, mozaik, karo mozaik, fayans olacaktır. İmalathanede şehir suyu tesisatı, lavabo, zemininde akıntı kanalı bulunacaktır.
- 6- Sütler süzülerek toplama kaplarına alınacaktır. Pişirme esnasında özel paletli bir tertibatla karıştırılacaktır. İnsan tarafından doğrudan doğruya karıştırılması yasaktır.
- 7- Sütler en az 90 derecede yarım saat pişirildikten sonra mayalama sühnetinde mayalanacaktır.
- 8- Sütün içine, yapısında bulunan doğal maddelerden başka bir madde katılamaz. Ancak Sağlık Bakanlığınca izni verilmiş tat ve koku veren maddeler katılabilir. Aromalı yoğurt yapılabilir ve bu durum etikette belirtilir.
- 9- Karışık sütlü yoğurtlarda, 100 gramda 3 gram yağ, varsa tam yağlı 1,5 gram yağ var sayarım yağlı, daha az yağ varsa yağsız yoğurt olarak satışa çıkarılır.

10- Yoğurtlar niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek cam, karton, paslanmaz çelik, porselen, emaye ve plastik kaplarda yapılıp satılacaktır. Plastik kaplar yoğurt kapları olarak ancak bir kez kullanılabilir. Toprak çömlerle ve alüminyum kaplarda yoğurt satışı yasaktır.

11- Yoğurt kaplarının üzerine yoğurdun yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, yapım firmasının adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi, açıkça yazılı bir etiket yapıştırılması yada yoğurdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi, ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarının yazılması zorunludur.

12- Yoğurtların muayenesi için 500 gramdan az olmamak üzere ikişer numune alınıp sterli şişe veya orijinal ambalajlarda 10 derecenin altında laboratuara gönderilir.

13- Yoğurt imalathaneleri Veteriner Hekimleri Odası'na onaylanmış Veteriner istihdamına zorunludur.

14- Bu işyerlerinde çalışan işçiler iş elbisesi, başlık giyecekler, sağlık karneleri bulunacaktır.

d- Peynir Yapım Yerleri:

1- Peynir yapım yerlerinde en az aşağıdaki bölümler bulunacaktır:

a- Süt kabul yeri (Burada su ısıtma ve süt kazanı bulunur. Kapların temizliği yapılabilir.),

b- Peynir işleme yeri,

c- Olgunlaştırma yeri: Beyaz peynir, kaşar vs. 60 gün 40-10 derecede olgunlaştırılır.

d- Depo ve ambalajlama yeri,

2- Bu yerlerin zeminleri ve 1,5 m. yüksekliğe kadar duvarları su geçirmeyecek kolay temizlenecek bir maddeyle kaplı olacaktır.

3- İşletmede akarsu tesisatı lavabo akıntı kanalı bulunacaktır.

4- Peynir yapılmadan evvel sütler 100 derece de yarım saat kaynatılır.

5- Araç ve gereçler %3 sodalı sıcak su ile yıkanıp durulanacak, tüm imalathane temiz tutulacaktır.

6- Peynir imalathanelerinin Veteriner Hekimler Odası'na onaylanmış veteriner hekim istihdamına zorunludur.

7- İşyeri personeli için özelliğine uygun iş elbisesi giyecek ve sağlık karnesi alacaklardır.

8- Süt ürünlerine Gıda Maddeleri tüzüğü dışında katkı maddeleri katmak yasaktır.

MADDE 48- YANICI VE PATLAYICI MADDELER TİCARETİ YAPAN YERLER

Barut, barutlu maddeler vb. yanıcı ve patlayıcı oyuncak malzemesi satan yerler, sıvı haldeki yanıcı ve patlayıcı maddeler:

a- Barut, barutlu maddeler ve benzeri yanıcı ve patlayıcı oyuncak malzemesi satan yerlerin uyacakları koşullar:

- 1- Barut ve barutlu maddeleri satanlar Belediyeden izin alacaklardır.
- 2- Bu dükkanların muhakkak kargir olması, tavanın ateşe dayanıklı maddeden yapılmış olması zorunludur.
- 3- Bu dükkanlarda İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı alınacaktır.
- 4- Bu dükkanlarda Belediyeden alınmış izin belgesinde yazılı miktardan fazla barut veya barutlu madde bulundurmamak yasaktır.

b- Sıvı haldeki yanıcı ve patlayıcı maddeler:

Bu kısım hükümleri sıvı halindeki tüm yanıcı ve patlayıcı maddeler ile bunların karışımından oluşmuş olup 15 derecede sulp veya merhem halinde bulunmayıp sıvı halinde bulunan cisimlerin saklandığı veya depo edildiği yerlerde uygulanır. Bu hükümler aynı zamanda kara taşıt araçları ile taşınmalarında da geçerlidir. Bu kısım hükümlerinin geçerli olmadığı yerler şunlardır:

- 1- Alev noktası 21 derecede veya daha fazla olup sıvı içindeki sulp cisimlerin miktarı sıklere %30'dan fazla olan karışımlardır.
- 2- Alev noktası 140 dereceden fazla olan tüm yanıcı ve patlayıcı sıvılar,
- 3- Alev noktası 21 dereceden fazla olup su ile her orantıda karışan yanıcı ve patlayıcı sıvılar,

c- İstiap hacmi 5 litreden fazla olup içinde en son defa bu Yönetmeliğin hükümlerine uyan yanıcı ve patlayıcı sıvılar konmuş, olup ve gerek taşınma hususunda gerek depo edilmek üzere kullanılan tüm boş kaplarda bu Yönetmelik hükümlerine uyulacaktır.

d- Bu Yönetmelik hükümlerine bağlı sıvılar iki guruba ayrılmıştır:

1- Su ile karıştırılmayan veya yalnız belirli bir ölçüde karıştırılan ve patlayıcı sıvılarla bunların her nevi karışımları olan sıvılar. Bu gurup sıvılar tehlike derecelerine göre 3 sınıfa ayrılırlar:

a- Birinci sınıf: Alev noktası 21 dereceden aşağı olanlar,

b- İkinci sınıf: Alev noktası 21-65 derece arasında bulunanlar,

c- Üçüncü sınıf: Alev noktası 65-140 derece arasında bulunanlar.

2- Alev dereceleri 21 dereceden aşağı olup su ile her orantıda karıştırılan yanıcı ve patlayıcı sıvılarla bunların karışımları olan sıvılar.

e- Alev noktası tayini: Alev noktası diye sıvıların 760 mm cıva sütununa eşit barometre tazyikinde alevlenebilir. Buhar, neşrettiği hararet derecesine denir. Alev noktası Abel-Pensky usulüyle ölçülür.

f- Tehlike sınıflarının ispatlı mecburiyeti: Alevlenebilen maddeleri depo edenler, satanlar kullandıkları sıvının alev noktası su ile ne dereceye kadar karıştırıldıkları hakkında fabrikanın tereddüt halinde salahiyetli bir kimsenin yazılı bir belgeyi göstermeye zorunludurlar. Böyle bir belge gösterilmediği takdirde kullanılan sıvılar 1. ci gurubun birinci sınıfında sayılır. (a) sınıfından ve bu sınıf hükümlerine tabi tutulur.

g- Bu Yönetmenliğin uygulanması:

1- Yanıcı ve patlayıcı sıvıların saklanması veya depo edilmesine ait yerlerle bunların boş kapların konulduğu yerler ve sıvıların taşınmasında kullanılan taşıt araçları aşağıdaki koşullara uygun ve fenni son gelişmesine göre yapılmış olacaktır.

2- Böyle yerler ve araçlar yeni bir hüküm çıkıncaya kadar bu hükümlerle buna ait Belediyece çıkartılacak olan yasak ve tembihlere uyacaklardır.

h- Depo saklama ve taşıma hususunda kullanılan kaplar:

1- İstiap hacminin nasıl hesap edileceği kaptaki sıvının miktarı, kap kısmen dahi dolu olsa, kabın hakiki istiap hacmine göre hesap edilir. Boş kaplar sıvı miktarının tespitinde hesaba katılmaz.

2- Kaplara ne kadar sıvı konulacağı: Kaplar tamamıyla doldurulmayacak, hiç olmazsa % 5 miktarında boş yer bırakılacaktır.

3- Depo: Saklama ve taşıma hususunda kullanılacak kapların özel nitelikleri; yanıcı ve patlayıcı sıvıları depoda saklamak ve taşımak için kullanılan kaplar, sızıntı yapmayacak ve tanker hariç olmak üzere hava sızdırmayacak şekilde kapatılmış olacaktır. 1. grubun (Pat.Mad.Yön.84. mad. C fik. 1. Böl.) 1. sınıfındaki sıvıları yanabilir bir maddeden yapılmış kap içinde bulundurmamak yasaktır.

4- Sabit ve taşınmadan kullanılan kaplara yazılacak yazılar: Sabit kapların okunacak yerlerine ve yeraltındaki depolarda ise tulumba tesisatının bulunduğu yere sabit mürekkeple sıvının ismine ait olduğu grup ve sınıfı ile miktarı yazılacaktır.

5- İçinde 1.ci grubun (Pat.Mad.Yön. 84. mad. E fik. 1. böl.) sınıfındaki sıvılar saklanan veya depo edilen kapları üzerinde okunacak büyüklükte ve sabit mürekkeple (Ateş tehlikesi) ibaresi bulunacaktır.

6- İçinde yanıcı ve patlayıcı sıvılar bulunan cam ve toprak kapların dışına konan koruma kabına ayrıca (Dikkatli Taşı) ibaresi konacaktır.

i- Depo ve tank yerlerinde yanıcı ve patlayıcı sıvılarla boru kapların geçici olarak saklanması: Geçici olarak da olsa 5.000 litreden fazla yanıcı ve patlayıcı sıvıların yer üstündeki yerlerde saklandığı her yer depo yeri kabul edilir. Böyle bir yerde depo yapılması ancak Belediyenin izni ile olur. Esas itibarıyla yanıcı ve patlayıcı sıvılarla ancak tanklar içinde saklanması uygun olduğu gibi yerlerde ya boşaltılmak veya başka bir yere taşınmak üzere geçici olarak konacak sıvı kapları variller veya tank arabaları ancak gözetim altında tutulmak üzere alakalı memur tayin edeceği bir yerde ve yalnız izin verilen ölçüde saklanabilecektir.

j- Kullanılmış boş kaplar: Yanmayan bir maddeden yapılmış olan boş kaplar ancak doldurma delikleri sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olmak kaydı ile bir yerde saklanacaktır. İçinde 1.ci grubun (Pat.Mad.Yön. C fik. 2. böl.) 2. grubuna mensup sıvılar konmuş ve yanabilir bir maddeden ancak depo yerinin sınırı dışında saklanabilecektir. Saklanabilecek varillerin adedi 50 taneyi geçtiği takdirde Belediyeden ayrıca izin alınacaktır.

k- Tank araçlarının saklanması: Tank araçlarının daimi surette saklanacakları yerin depo yerlerinde yapılacak bir bina veya etrafı duvarlarla çevrilmiş boş bir arsa olması zorunludur. Komşu binalardan en az 500 m. uzak olmak kaydı ve şartı ile serbest bir yerde de saklanabilir.

l- Tulumba ile satış yerleri: Tulumba dışarıdan herhangi bir kimsenin kullanılmasına engel olacak şekilde göz altında bulunmadığı veya tulumba kolunun kendiliğinden kilitlenmesi gibi otomatik tertibatı kapsamadığı takdirde bu yerler sürekli kilit altında bulundurulacaktır. Alınıp verilirken dökülmesi ihtimal dahilinde olan sıvıların lağım mecraları ile bodrum katlarında veya kuyulara akması temin edilecektir.

m- Açık ateş ve petrol lamba kullanılması yasağı ve yangın söndürme cihazı:

1- Gerek 1. grubun (Pat.Md.Yön. 84. mad. C fik. 1. böl.) gerekse 2. grubun (Pat.Mad.Yön.84 mad. C fik. 2. grup) içinde geçen yanıcı ve patlayıcı maddeler saklanan yerlerde açık ateş veya petrol lamba vs. bulundurmak, sigara içmek veya yakıcı maddeler bulundurmak yasaktır.

Bu yasak silinmez bir yazı ile yazılıp ve herkes tarafından görülebilecek bir yere asılmış levhalarla ilan edilecektir. Suni ışık kullanıldığı takdirde ışık kaynağının açılmayacak şekilde yapılmış bir pencere arkasına koymak ve yanma veya patlamaya karşı emniyet altına alınmış elektrik ışığı kullanmak zorunludur. Işıklandırma ait olan bu hüküm perakende olarak petrol satan dükkanlar için geçerli değildir. Benzin satış yerleri civarında açık ateşle çalışmak zorunluluğu halinde bu iş devam ettiği müddet içerisinde benzin alıp satmak yasaktır. Depoya benzin verildiği zaman alevli lambalar söndürülecektir.

2- Gerekli görülen yangın söndürme tertibatı İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak alınacaktır.

n- 1. grubun (Pat.Mad.Yön. 84. Mad. C fik. 1. Böl.)1.sınıfı içerisinde bulunan sıvıların saklanmasına ait koşullar:

1- Merdiven altlarında koridor geçitleri ile giriş ve çıkış yerlerinde bu sıvıları bulundurmak yasaktır.

2- Aşağıdaki yazılı yerlerde yine yazılı miktarlarda sıvıların bulunmasına müsaade edilmiştir.

a- Konut olarak kullanılan oda ve daireler ile bu dairelerden yangına dayanıklı bir malzemeden yapılmış duvar ve kapı gibi bölme ile ayrılmış olan yerlerde, kahve veya gazinolarda 2 litre bulundurulabilir.

b- İmalathanelerde perakende satış yerlerinde 20 litre bulunabilir. Ancak imalathanenin şekil ve cinsi 20 litreden fazla sıvının bulunmasını gerektirirse bu kayıt geçerli olmaz.(Bu konunun taktiri Belediyeye aittir)

c- İmalathanelerle perakende satış yerlerinde sürekli kullanılmayan depo ve ambarlarında 150 litreye kadar bulunabilir.

d- Sadece yanıcı ve patlayıcı sıvıların saklanması için yapılar üzerinde sürekli ikamet edilen veya insanların devamlı surette toplanmasına ait bir yer bulunmayan depolarda 200 litre bulundurulabilir.

e- Yangına dayanır malzemeden yapılmış bina kısımları ile çevrilmiş avlular ve etrafı duvarlarla ayrılmış en az iki tarafından inşaat yapılmamış aralarda ve kırılmaz kaplar içinde ve yer üstünde olmak üzere 1000 litreye kadar ve her tarafı bir metre toprak içinde olmak kaydı ile toprak altı tanklarında 5000 litreye kadar sıvı saklanmasına izin verilebilir. Tanklar dışarıdan doldurulur ve boşaltılırsa ikametgah bodrumu olmak kaydı ile bodrumlarda da gömülebilir.

3- Tank veya diğer büyük kaplarda sıvıları almak ancak tulumba aracılığı ile yapılabilecek ve bunları doldurmak ise ancak kapalı boru tesisatı ile olacaktır.

4- 2 litreden fazla olan sıvılar kırılmaz ve yanmaz kaplar içinde 1000 litreden fazla ise demir sacdan yapılmış variller veya tanklar içinde saklanabilir.

5- Kibrit karbon sıvısı yukarıda yazılı miktarlar (100 litreyi geçmemek kaydı ile) ancak beşte biri kadar bulundurulabilir.

6- Saklanacak sıvının miktarı 150 litreden ve (bu sıvı kibrit karbon ise 1 litreden) az olduğu takdirde Belediyenin izni ile saklanabilir.

7- Aşağıdaki miktarlar Belediye ilgili dairelerinden alınmak suretiyle Belediyece izin verilir.

a- Yerüstü depolarında 1000 litre ve daha fazla miktarlar için, yer altı depolarında 5000 litre ve daha fazla miktarlar için,

b- Tulumbalı satış yerleri ile tüm depoların ikametgahlardan tesisi yasaktır. Bu yerlerin yapılması İmar yapısı hükümlerine tabidir.

c- 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. Md.C fik. 1. Böl.) 2. sınıfında bulunan sıvılar ile 2. gurubunda (Pat.Mad.Yön. 84 Md. C fik. 2. böl.) bulunan sıvılara ait hükümler:

1. Sıvıları merdiven veya koridor gibi herkesin geçmesine yarayan yerlerde saklamak yasaktır.

2. Aşağıdaki yazılı yerlerde ve miktarlarda sıvıların saklanmasına izin verilir.

3. İkametgah edilen yerlerde: Bu gibi yerlere aralarında yanmaz bir duvar olmaksızın bitişiği olan yerlerde ve kahve, gazino gibi yerlerde 35 litreye kadar.

4. İmalathanelerle, perakende satış yapan bakkal dükkanlarında 100 litre ve kırılmaz kap içinde olmak kaydı ile 1000 litreye kadar (imalathanenin şekli ve cinsi bu miktarlardan fazla sıvıların bulunmasına gerek gösterildiği takdirde Belediyenin uygun göreceği miktarda artırılabilir.)

ç- İmalathanelerle, perakende satış yerlerinin daimi kullanılmayan depo ve ambarlarını 400 litreye kadar (eğer sıvılar saç variller içinde bulunduruluyorlarsa bu kapların üzeri ölçü ve doldurma cihazları tespit edilmişse ve bu kaplarda her vakit içine girilmeyen bodrum katında olacak olursa depo edilecek sıvının miktarı 3000 litreye kadar artırılabilir.)

d- Sadece bu gibi maddelerin saklamak ve yapılıp üzerinde daima ikamet edilen veya insanların devamlı toplanmasına ait hiçbir daire bulunmayan yerlerde 5000 litreye kadar böyle bir yerde ve yer altı depolarının her tarafı en az bir metre topraklarla doldurulmuş olmak kaydı ile 15000 litreye kadar,

e- 3.000 litreden fazla sıvı alan depoların tesisinden evvel Belediye ilgili dairelerinin izniyle Belediyeden izin alınacaktır.

o- 15.000 litreden fazla miktarlardaki depolar için ayrıca izin almak zorunludur.

p- 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. Md. C fık. 1. Böl.) 3. sınıfına mensup sıvılara ait hükümler. 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84 md. C fık. 1. Böl.) 3. sınıfına mensup sıvıların muhafaza depo ve taşınmaları yalnız Pat.Mad.Yön. 84. md. O fık. (2) bendi C ve D bölümlerinin esas hükümlerine tabidir.Bu sıvıların diğer sınıf ve guruplara mensup sıvılarla birlikte saklanması fıkrası hükümlerine tabidir.

r- Muhtelif gurup ve tehlike sınıflarına mensup sıvıların birlikte saklanmasıyla muhtelif şahıslara ait sıvıların birlikte muhafaza ve depo edilmesi: Muhtelif gurup ve tehlike sınıflarına mensup sıvılar aynı bir depo yerinde muhafaza edilmeleri halinde 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. Md. 1. fık. C bend) 1. sınıfına mensup sıvıların tabi oldukları koşullarla bağlı olurlar. Muhafaza edilebilecek en çok miktara gelince 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. C fık. 1. böl.) 1. sınıfına mensup sıvılar en çok miktardan eksik olan her litre için 2 litre, 2. sınıfına mensup sıvıya 2 litre, 2. guruba (84.mad. C fık.2.böl.) ait sıvı veya 200 litre 3. sınıfa mensup sıvı zam edilebilir. Yalnız 2. guruba mensup sıvılarla 1. gurubun 2. ve 3. sınıfına mensup sıvılar depo edildiği takdirde depo edilebilecek en çok miktarlar 2. sınıfa veya (n) fıkrasının (e) bendinin 7. bölümündeki miktarlara göre olacaktır. Ancak 2. sınıfa mensup sıvı zam edilebilir.

w- Muayene ve tecrübeler: Tank tesisatıyla arabalar 1. gurubun 1. sınıfına mensup sıvılar için yapılmış buldukları takdirde Belediye ilgili dairelerince muayene ve tecrübe edildikten sonra işe başlamalarına Belediyece izin verilir.

x- Verilmiş izinlerin yürürlük süreleri:

1. Depo yeri için verilen izin tesisatta ehemmiyetli değişiklikler oluncaya kadar veya işletmede yapılacak değişiklikten dolayı tehlike derecesi artmayıncaya kadar yürürlüktedir. İzin alındıktan sonra altı ay işe başlanmayacak olursa izin geçersiz sayılır.

2. İzin alınmış bir deponun sahibi değişecek olursa yeni sahibi Belediyeye müracaatla yeni bir açma izin almaya zorunludur.

y- Resmi daire teşekkül ve kurumlarla Askeri birliklerdeki akar yakıt depo ve tesisleri için bu Yönetmelik uygulanmaz.

z- Sıvı halindeki yanıcı ve patlayıcı maddeler kıymetini düşürecek şekilde ve halkı aldatmak amacıyla her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılması, bunlara su katılması ve belli olan kapalı kaplarında noksan olarak satılması yasaktır.

MADDE 49- PASTAHANELER VE PASTA SATIŞ YERLERİ

a- Lüks Pastaneler:

- 1- Pastanenin uygun bir yerinde bir vestiyer olacaktır .
- 2- Satış yeri dahil salonun bütün duvarları boya ile boyanmış veya dekoratif bir malzeme ile kaplanmış olacaktır. Duvarların alt kısımları lambri veya benzeri malzeme ile dekore edilecek varsa kalorifer radyatörleri dekoratif şekilde gözlenecek, duvarlarla salonun değişik yerleri dekoratif panolarla süslenmiş olacaktır.
- 3- Salonun zemini, parke, karo simon, iyi cins mermer veya plastik ile kaplanacak varsa salonun koridor ve merdivenlerine yol halıları konulacak veya bu işlerde kullanılan diğer malzeme ile kaplanacaktır.
- 4- Salonun tavanı lüks malzeme ile süslenmiş olacak veya yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- 5- Işıklandırma, iyi cins zarif avizelerle yapılacak veya gizli ışıklandırma olacaktır.
- 6- Isıtma, merkezi ısıtma sistemi ile yapılacaktır. Gerekirse kaloriferden ayrı olarak salonun uygun bir yerinde güzel dekore edilmiş bir şömine yapılabilir.
- 7- Havalandırma, salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanmış olacaktır. Pastanenin satış yeri salondan tamamen bölünmüş bir şekilde ise, bu yer içinde yeter adette aspiratörler bulunacaktır.
- 8- Salonun uygun yerlerine çalışması halinde müşterileri rahatsız etmeyecek, ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler konulacaktır.
- 9- Salonun pencerelerine iyi cins perdeler takılmış olacak ve salonun sokaktan görülmesi halinde tül perde konulacaktır.
- 10- Satış yeri salondan tamamen ayrı veya muntazam olarak güzel görünüşlü bir dekorla ayrılmış olacak ve bu kısımda iyi ve şık malzeme ile yapılmış vitrinli tezgahlar, vitrinli buzdolabı, meşrubat deposu ve dondurma makine veya tezgahı bulunacaktır. Bu bölümde ayrıca yeteri kadar ağzı kapalı, güzel görünüşlü çöp kutuları bulunacaktır. Bu bölüm için Belediyeden ayrıca açma izin belgesi alınacaktır.
- 11- Masalar iyi cins doğramadan veya iyi cins madeni malzemedan yapılmış bulunacak ve örtü kullanılmadığı taktirde, masa üzerleri her zaman silinebilecek bir madde ile şık bir surette kaplanmış olacaktır. Örtü kullanılması halinde, bu örtüler beyaz ve açık renkli iyi cins keten veya benzerinden yapılmış, her zaman temiz ve ütülü olacaktır. Masalar üzerinde iyi cins cam, porselen veya seramik tablolar bulunacaktır. Sandalyeler masalarla aynı nitelikte olacak ve üzerleri iyi cins kumaş ile kaplı olacaktır.
- 12- Çatal, bıçak ve kaşıklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış ve tek tip olacaktır. Tabaklar iyi cins porselenden yapılmış ve bardaklar iyi nitelikte olacak, kalın kenarlı bardaklar kullanılmayacaktır. Ayrıca komple servis için iyi cins çay, kahve, kakao ve süt fincan ve takımlar bulunacaktır.
- 13- Pastanenin salondan ayrı bir yerinde kadın ve erkeklere ait yeteri kadar tuvalet bulunacaktır. Erkekler bölümünde en az bir pisuar bulunacaktır.

14- Lüks pastanelerin yan yerde veya başka bir yerde mutlaka bir imalathanesi bulunacak ve ayrıca açma izin belgesi alınacaktır. Bu imalathanede:

a- Hammaddelerin depolama yeri;

b- Hazırlama ve pişirme yeri;

c- Bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümü kapsayacaktır. Bu bölümler birbirinden tamamen ayrı bölümler halinde olabileceği gibi uygun şekilde düzenlenmiş olmak kaydı ile yarım bölümlerle de ayrılabilir.

15- İmalathanenin zemini en az mozaik hazırlama ve pişirme yeri ile bulaşık yıkama yeri duvarları yağlı boya olacak, zeminde yeteri kadar ucu lağıma bağlı ızgaralı sifonlar bulunacaktır.

16- İmalathanede yeteri kadar elektrik veya havagazı ocağı (likit gaz ve benzeri de olabilir) ve aynı nitelikte bir fırın olacak, sürekli sıcak su akıtabilen tesisat bulunacak, ayrıca ihtiyaca yeter büyüklükte üzerleri mermer veya fayans kaplı tezgahlar bulunacaktır.

17- Bulaşık yıkama yerinin yıkama küveti, sabit emaye mermer veya paslanmaz çelik olacak ayrıca kurulama yerleri olacak ve imalathanenin uygun bir yerinde takımların temiz olarak saklanacağı raf ve dolaplar bulunacaktır.

18- İmalathane, pastane ile bağlantılı ise buranın uygun bir yeri çay, kahve v.s. pişirilmesi için ayrılmış olacak, burada yeter büyüklükte (havagazı, elektrik likit gaz veya benzeri) bir ocak bulunacak, çay ve kahve takımlarının saklanacağı dolapta muntazam raflar bulunacaktır. İmalathane pastane ile bağlantısız olduğu takdirde yukarıdaki fıkarda sayılan hususlar ile bir bulaşık yıkama yeri pastanenin salondan ayrı bir yerde yapılmış olacaktır.

19- Hammaddelerin depolama yerlerinde gerekli maddeler yeteri nitelikte ağzı kapalı kutu ve depolarda saklanacaktır.

20- İmalathanede yeter adet ve büyüklükte aspiratörler bulunacak ve bu yerin dışarıya açılan pencere ve kapılarında sinek telleri bulunacaktır. Yeteri kadar ağzı kapalı çöp kutuları olacaktır.

21- İmalathanede çalışan işçilerin beyaz önlük giymesi, hazırlama ve pişirme yerlerinde çalışanların başlarında kep bulunması, pastanede çalışan diğer garson ve hizmetlilerin tek tip kıyafet giymeleri zorunludur.

22- İmalathanede çalışan işçiler için ayrı bir tuvalet ve yeteri kadar soyunma dolabı bulunacaktır.

b- 1. Sınıf Pastaneler:

1. Pastanelerin uygun bir yerinde bir vestiyer bulunacaktır.

2. **Salon:** Pasta satış yerinden güzel görünüşlü bir dekorla ayrılmış olacak, salonun zemini en az mozaik veya diğer yer döşemeleri ile kaplanmış, duvarları tavana kadar yağlı boya ve benzeri ile boyanmış olacaktır.

3. **Işıklandırma:** Salonun durumuna uygun nitelikte olacak, çıplak ampuller kullanılmayacak ve gözü rahatsız etmeyecek bir şekilde düzenlenmiş olacaktır.
4. **Isıtma:** Soba ile yapılıyorsa bunların salonun büyüklüğüne uygun, yeterli büyüklükte olmasına ve güzel görünüşlü bulunmasına dikkat edilecektir.
5. **Havalandırma:** Salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanmış olacaktır.
6. Salonda çalışması halinde müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde, yeterince ihtiyaca göre adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler konulacaktır.
7. Salonun pencerelerine iyi cins perdeler takılmış olacak ve salon için sokaktan görünmesi halinde tül perde konulacaktır.
8. Masalar iyi cins doğrama veya aynı nitelikte madeni olacak, üzerleri her zaman silinebilir nitelikte bulunacak, iskemleler iyi nitelikte ve rahat oturşlu olacak, masalar üzerinde iyi cins tablolar bulunacaktır.
9. Çatal, kaşık ve bıçaklar, iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış, tabaklar ve bardaklar, iyi cins olacak, ayrıca komple çay, kahve, kakao takımları bulunacaktır. Kalın kenarlı bardaklar kullanılmayacaktır.
10. Pasta satış yerinde yeteri kadar vitrinli buzdolabı, meşrubat deposu ve dondurma tezgahı bulunacaktır. Ayrıca yeter adette ağzı kapalı çöp kutuları olacaktır. Bu sınıf pastanelerde imalathane bulundurulması zorunlu olmadığından aşağıdaki koşulların mutlak sağlanması gereklidir:

Pastanenin salondan ayrı, servis hazırlık yeri olarak yapılmış bir bölümü olacak ve burada bir fayans küvet, üst tarafı uygun bir yüksekliğe kadar fayans kaplı, üzeri mermer veya fayans kaplı bir hazırlama tezgahı, çay ve kahve vs. takımlarının saklanacağı raf ve dolaplar, yeteri büyüklükte bir ocak (havagazı, elektrik, likit v.b.) bulunacaktır.
11. Bu sınıf pastanelerde en az bir lavabolu tuvalet bulunacaktır.

c- 2. Sınıf Pastaneler:

- 1- Salonun uygun bir yerinde bir vestiyer bulunacaktır.
- 2- Salonun zemini en az mozaik ve duvarları en az plastik boya ile boyanmış olacaktır.
- 3- Işıklandırma; yeter nitelikte ve göze rahatsız etmeyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır. Çıplak ampuller kullanılmayacaktır.
- 4- Isıtma; Soba ile yapılıyorsa bunun yeterli nitelikte olmasına dikkat edilecektir.
- 5- Havalandırma yeter adette aspiratörle sağlanacaktır.
- 6- Pencerelere kumaş ve tül perdeler takılacaktır.

- 7- Masalar iyi cins doğrama olacak, masaların üzeri mermer kesme cam veya formika kaplı, iskemleler iyi nitelikte rahat oturuştu olacak, masalar üzerinde tablalar bulunacaktır.
- 8- Çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış tek tip olacak, tabak ve bardaklar iyi cins olacaktır.
- 9- Satış yerinde bir vitrinli buzdolabı, vitrinli bir tezgah, meşrubat deposu ve dondurma tezgahı, yeterli çöp kutusu bulunacaktır.
- 10- Bu sınıf pastanelerin imalathanesi ve servis hazırlık yeri hakkında bu maddenin b.(10)fıkrası hükümlerine uyulacaktır.
- 11- Garson ve diğer hizmetliler temiz ve tek tip kıyafet giymiş olacaktır.

d- 3. Sınıf Pastane ve Şekerci Dükkanları:

- 1- Önlerinde sabit, toz girmeyecek camekanlarda veya ağız sürekli kapalı bulunan kavanozlarda yada benzeri hususi kaplarda teşhir ve saklanmış olacaktır.
- 2- İçinde oturularak pasta veya benzeri gıda maddesi yenen yerler ayrıca 2. sınıf pastanelerin bağlı oldukları koşullara uyacaklardır.
- 3- Her sınıf pastanelerde imalathane koşulları uygun olduğu takdirde tavuk suyu, çorba, pilav, göğüs, ve kızartma makinelerinde çevirme tavuk ve sahanda yumurta verilebilir. Bu bölümler için ayrıca açma izin belgesi verilir.

e- Pasta Satış Yerleri:

- 1- Pasta satış yerlerinde bu yerlerin dekor ve mefruşatının durumu sattıkları veya imal ettikleri maddelerin niteliği dikkate alınarak pastaneler gibi sınıf tayini yapılır.
- 2- Pasta satış yerlerinde satış yerinin hizmetini aksatmamak, bu bölümden belirli bir şekilde ayrılmak ve en geç dört masayı geçmemek kaydı ile bir oturma yeri yapılabilir. Bu yerdeki masa ve iskelelerin ve burada kullanılan diğer takımların niteliklerinin pasta satış yerinin sınıfına uygun olması zorunludur. Burası için ayrıca açma izin belgesi verilir.

f- Pasta, Çörek, Şeker ve Şekerleme Tahin Helvası İmalathaneleri:

- 1- Bina kargır ve müstakil olacak. Bir başka mesken imalathane ve satış yeri gibi benzeri yerlerle ortak kullanılan yeri olmayacaktır. Hammaddelerin depo edileceği yer, pasta ve çöreği hazırlama pişirme ve kapların yıkama yeri ile işçilerin soyunma, yıkanma ve dinlenme yerleri, ayrı yerleri kapsayacaktır.
- 2- İmalathanenin her tarafında yeterli derecede aydınlatma ve havalandırma tertibatı olacak, kapı ve pencereleri dışarıdan ince bir telle örtülü bulunacaktır.

- 3- İçinde akarsu tertibatı olacaktır.
- 4- İşçilerin çalışılan yerde oturmaları ve yatmaları yasaktır. İşçilere ait sağlık koşullarına uygun wc, el ve yüz yıkama yerleri imalathaneden ayrı olacaktır.
- 5- Ocakların dumanları içeriye ve dışarıya zarar vermeyecek şekilde düzenli bacalardan çıkarılacaktır.

f- Çikolata ve Bisküvi İmalathaneleri:

- 1- Çikolata ve bisküvi imalathaneleri, konut yerleri ile ve başka amaçla kullanılan dükkanlarla doğrudan doğruya bağımlı olmayan bağımsız binalarda yapılmış olacaktır.
- 2- Zeminleri tamamen su geçirmez maddeden, duvar ve tavanları kargır olacak ve her tarafı gündüz ışığı ile aydınlatılacaktır. Pencerelemlerin dış kısımları tamamen ince telle örtülecektir.
- 3- Bisküvi imalathaneleri için, imalathane büro kısmından ayrı olarak hammaddelerin depo edileceği yer, hammaddeleri hazırlama, hamur yapılma, silindirden geçirilme, damgalama ve fırınlama, çikolata imalathaneleri için, kakao kavurma, değirmenleme, kalıplama yerleri ve buzluğu, ambalajlama ve mamul maddelerin depo edilme yerleri ayrı ayrı olacaktır.
- 4- İmalathane ile doğrudan doğruya bağlantısı olmayacak bir yerde, işçiler için soyunup giyinme ve el yüz yıkama yerleri ile wc yapılacak ve içinde sağlık koşullarına uygun içme suyu bulunacaktır.
- 5- Bisküvi ve çikolata yapan ve ambalajlayan işçiler daima temiz tutulan özel bir iş gömleği ve takkesi giyeceklerdir.
- 6- Başka imalathanelerden ayrı hazırlanmış bir halde yapılmış maddeler sağlayarak, çikolata ve bisküvi yapmak yasaktır. Yapılan çikolata ve bisküviler gıda maddeleri nizamnamesinin gösterdiği koşullara uygun olacaktır. Ambalajların üzerinde fabrikanın yeri, adı ve bu mamullerde kullanılmış olan maddeler açıkça yazılmış olacaktır.

MADDE 50- TEMİZLİK KOŞULLARI

- 1- Yenecek veya kullanılacak herhangi bir maddeyi içine sarmak veya koymak için kullanılan her türlü kağıtlarla, kese kağıtlarının satıcılar tarafından parmakla ve ağızla ıslatılmak suretiyle tutulması veya üflenerek açılması ve basılı veya kullanılmış kağıtlardan yapılmış kese kağıdı ve paket kağıdı kullanılması yasaktır. (Bazı kuruluşlar tarafından özel olarak basılan kese kağıdı ve diğer kağıtlar hariç)
- 2- Şeker, şekerleme ve pasta gibi pişmeden, yıkanmadan ve soyulmadan yenecek gıda maddeleri satanlar, bunları temiz araçlarla alıp kağıtlara veya kutulara koyacaklar ve elle dokunulmayacaktır.

MADDE 51- OTELLER, PANSİYONLAR VE BEKAR ODALARI

GENEL HÜKÜMLER:

1. 3572 Sayılı Yasanın ilgili maddeleri dışında bu yerlerin akarsuyu binanın en üstünde asgari 24 saatlik su ihtiyacını karşılayacak kapasitede depolardan tevzi edilen tertibatını yapmış olmaları
2. Bu yerler başka iş yerleri ve ikametgahlarla doğrudan doğruya irtibatlı olmayacaktır.
3. Bu yerlerin kullanılmış suları lağım mecrasına, lağım mecrası bulunmayan yerlerde Fen İşleri Müdürlüğünün uygun göreceği şekilde yapılacak fosseptik çukurlara akıtılacaktır.
4. Binanın her kısmı açık, badanalı ve boyalı olacaktır. Hiçbir kısmında delik deşik olmayacak. Sıhhi ve fenni şekilde fare ve haşere mücadelesi yapılacaktır.
5. Bu yerlerde umumi temizlik, sıhhi ve fenni usullerle yapılacak, bu yerlerde lüzumu kadar çöp kabı, izmarit kutuları, temizlik malzemesi bulundurulacaktır.
6. Bu yerlerde çalışanlar, fiili çalışan müessese sahipleri dahil işe başlamadan önce sıhhi muayene cüzdanlarını alacaklardır.
7. Bu yerleri işletenler, müşteriler ve burada çalışanlar arasında hasta olanları zaman geçirmeden en yakın sağlık kuruluşuna bildireceklerdir.
8. Bu yerlerde Polis, Zabıta, İtfaiye ve Hastanelerin telefon numaralarının yazılı olduğu levhayı görebilecek yerlere asacaklardır.
9. Bu yerlerde teftiş defterleri bulundurulacaktır.
10. Bütün personele ait sağlık muayene cüzdanları ve işyeri sahibinin nüfus cüzdan sureti ile ikametgah kağıdı işyerinde bulundurulacaktır.
11. Binanın tamamını ve odaların yatak adetini ebatlı olarak gösteren bir plan yapılacak, bu plan ruhsat komisyonunca tasdik edilerek ruhsatla birlikte Müdür odasında asılı bulunacaktır. Ayrıca kat planları ait oldukları katlarda görülür yerde asılı olacaktır.
12. Ruhsat ve tasdikli plan dışında odalara ve koridorlara yatak serilmeyecek ve karyola konulmayacaktır.
13. Bu yerlerde telefon ve talimatnamede gösterilen yangın söndürme cihaz ve malzemeleri bulunduracaktır.
14. 30 kişiye kadar insan yatan umuma mahsus binalarda merkezi ısıtma tesisini yaptırması mecburi olmakla beraber bu yerlerin ısıtılması en iyi vasıtalarla olacaktır. 30 kişiden fazla insan yatan umuma mahsus binalar merkezi sistemle ısıtılacaktır.
15. Otel, han ve pansiyonlarda karyola ve somyalar sağlam olacak, üzerlerine serilen yatak takımları temiz olacaktır.
16. Bu gibi yerlerde tarife dışında fazla yatak bulundurulması yasaktır.

A- Lüks Oteller:

- 1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.
- 2- Isıtma merkezi teshin veya modern sıcak ve soğuk hava tesisatı ile sağlanmış olacak, sürekli sıcak suyu bulunacaktır.
- 3- Havalandırma odaları ve her bölüme geçecek surette modern cihazlarla sağlanacaktır.

4- Giriş holü :

- a- Yeter büyüklükte olacak, zemini mermer, parke, fayans v.b. maddelerle döşeli olacaktır.
- b- Duvarlar en az 150 cm yüksekliğe kadar tamamen mermer, somaki veya bunların taklidi mücella taşlarla veya deri vb. maddelerle veya lambri ile kaplı olacak. Üst kısmı tavana kadar yağlı boya olacaktır.
- c- Uygun bir yerle müfrez bankolu müracaat memurluğu yeri telefon santrali ve yeter büyüklükte vestiyer bulunacaktır. Müracaat Memurluğunda; Tren, uçak ve otobüslerin hareket tarifeleri, memleketin turistik yerlerini tanıtan broşürlerle, bir şehir planı ve holden ayrıca memleketin kıymete haiz eşyalarını ihtiva eden şık vitrinler bulunacaktır. Vestiyer duvarları kapitone, lambri veya benzeri lüks malzemeyle kaplı olacak, iyi cins askılar ihtiva edecektir.
- d- Işıklandırma, zamanın teknik icatlarına göre abajurlar veya kristal avize ve apliklerle veya gizli ışık tertibatıyla direkt ve en direk şekilde sağlanacaktır
- e- Holde şık malzemeyle yapılmış bir veya birkaç telefon bölmesi olacak. Burada otel santraline bağlı olmayan direkt hatlı bir telefon cihazı ve bir telefon rehberi bulunacaktır.
- f- Holün uygun yerlerinde iyi malzemeyle yapılmış bekleme koltukları ve sehpa olacak yerde güzel görünüşlü kreşuarlar, duvarlarda saat, termometre ve barometre bulunacaktır .

5- Dinlenme Salonları:

- a- Otelin biri zemin katında olmak üzere en az iki salonu bulunacaktır.
- b- Bu salonların zemini; minelyum, parke, kauçuk, vb. lüks malzeme ile döşeli, duvarlar yağlı boya ile boyanmış ve seramik ferforje panoları vb. malzeme ile lüks bir şekilde süslenmiş olacaktır.
- c- Işık; gözü yormayacak bir şekilde kristal avize ve aplikler, abajurlar veya gizli ışık tertibatı ile direk veya en direkt şekilde olacaktır.
- d- Mobilya; zamanın gereklerine uygun en iyi cins malzemedan yapılmış olacak, salona iyi cins halı ve yolluklarla döşenmiş olacaktır. Masa ve sehpa iyi cins cam porselen veya seramik tablalar bulunacaktır.
- e- Pencereelerde iyi cins kumaş veya tül perdeler bulunacaktır.

f- Büyük salonda salonun dekoruna uygun yeter büyüklükte bir amerikan bar bulunacak.Bar tabureleri salonun mobilyasına uygun ve barın tezgahı sudan etkilenmeyecek bir madde ile kaplı olacaktır. Bu bölüm için emniyet izninden sonra ayrıca Belediyeden açma izin belgesi alınacaktır.

g- Zemin kattaki salonda gerektiğinde bir hafif müzik orkestrasını alabilecek bir orkestra yeri ve bir televizyon bulunacaktır.

6- Merdivenler, otelin müşterilerinin kullandığı merdivenlerin kenarına isabet eden duvar kısmı merdivene uygun bir malzeme ile dekore edilecektir. Merdivenler üzerinde iyi cins yol halıları bulunacak, merdiven sahanlıklarında zarif küllükler bulunacaktır.

7- Otel, zemin hariç 3 kattan fazla ise mutlaka asansör bulunacak ve asansör adedi otelin istiahi oranında arttırılacaktır.

8- Koridorlar, zemin minelyum, kauçuk ve benzeri malzeme ile kaplı, duvarlar yağlı boya, pencerelere sessiz aspiratörler konulacaktır. Pencerelere iyi cins kumaş veya tül perdeler takılmış olacaktır. Koridorların uygun yerlerine termometre, barometre, duvar saati ve zarif tablalar konulacaktır.

9- Kat servisleri, katlarda odalara servisi kolaylaştırmak için servis odaları tahsis edilmiş olacaktır.

10- Odalar:

a- Otel odalarının %10'u daire, %50'si banyolu oda, %40'ı da duşlu oda şeklinde düzenlenmiş olacaktır.

b- Odaların zemini, lüks ve ses geçirmez malzeme ile kaplı, duvarları yağlı boya veya plastik boya ile boyanmış olacak, yere iyi cins halılar serilmiş olacak, pencerelerde jaluzi veya tül kumaş perdeler bulunacaktır. Her 5m² ye bir yatak konacaktır.

c- Odalarda ışıklandırma; gözü yormayacak bir şekilde düzenlemiş olacak, komedin üzerinde abajurlu lamba veya yatak başına gelen duvar kısmında bir okuma lambası bulunacak, santral ile bağlantılı bir telefonu ve hizmetli çağırma için ışıkla uyan işareti veren düğmeler bulunacaktır.

d- Odalarda tercihen gömme gardıroplar bulunacak, bunlar elbise asılacak kısmı ile sifonyer (çamaşır konulacak kısmı) ihtiva edecektir. Ayrıca bavul masası, tuvalet, markiz, yeteri kadar koltuk ve sehpa konulmuş olacaktır. Odaların uygun bir yerinde birer boy aynası bulunacaktır.

e- Yatak şiltleri en iyi cinsten yaylı veya kauçuk yatak, takımları en iyi cinsten keten veya benzeri, yorganlar en az yarım kuş tüyü, yastıklardan biri kuş tüyü olmak üzere iki adet olacak, ayrıca iyi cins battaniyeler bulunacaktır. Karyolalar iyi cins doğrama cilalı veya lake ve benzeri olacaktır.

11- Daireler; yatak odası, oturma odası ve banyo olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Oturma odası, mefruşat bakımından yukarıdaki maddedeki koşullara uygun olacaktır. Bu masada bir masa lambası bulunacak ve odada ayrıca bir radyo veya birkaç kanaldan yayın yapan hoparlör tertibatı bulunacaktır.

12- Dairelerin banyoları ile diğer odaların banyoları gömme, duvarları 2 metre yüksekliğe kadar tamamen fayans kaplı olacaktır.

13- Her katta yeteri kadar alaturka ve alafranga lavabolu tuvaletler bulunacak bunların duvarları 170 cm. yükseklikte fayans kaplı olacaktır.

14- Lokanta ve mutfak lüks otellerin ayrıca açma izni alınmış lüks lokantalar niteliğinde bir lokantası ve aynı nitelikte bir mutfağı bulunacaktır.

15- Çeşitli Esaslar:

a- Otelin 1. sınıf niteliğinde ayrıca açma izni alınmış kadın ve erkek berber salonları ve bir manikürçüsü olacak, sağlık ve fen koşullarına uygun bir çamaşırhanesi ve ütü yeri bulunacaktır.

b- Otelin bütün katlarında İtfaiye Yönetmeliğine uygun yangın söndürme cihazı bulunacaktır.

c- Hizmetlilerin ve lüzumlu malzemelerin girmesi için ayrı bir servis kapısı bulunacak, otel önünde yeteri büyüklükte bir otopark olacaktır.

B- A Sınıfı Oteller:

1. Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2. Isıtma: Kalorifer ile sağlanacaktır. Radyatörler gizli olacak sürekli olarak sıcak su bulunacaktır.

3. Giriş holü: Yeter büyüklükte olacak zemini mermer veya benzeri mücella taşlarla döşenmiş, duvarları yağlı boya olacak, ışıklandırma sade avizeler, apliklerle veya gizli ışıkla sağlanacaktır.

4. Holün girişe yakın bir yerinde holden ayrılmış bir müracaat yeri vestiyer, telefon santrali ve kabinesi olacak, vestiyer iyi cins malzeme ile yapılmış lambri veya deri kaplı olacaktır.

5. Holde deri veya plastik kaplı koltuklar ve sehpa olacak, sehpa üzerinde cam porselen, seramik veya iyi cins madeni tablalar, duvarda saat, termometre ve barometre bulunacaktır.

6. Otelin müşteri istiafı ile orantılı en az bir istirahat salonu olacaktır. Bu salonun zemini, minelyum veya benzeri malzeme ile kaplı, duvarları yağlı boya olacaktır. Pencerelerinde iyi cins perdeler bulunacak, salonda havalandırmayı sağlayacak adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörler bulunacaktır. Salonda iyi cins koltuklar ve sehpa olacak ve zemine yeter büyüklükte bir halı serili olacaktır. Sehpa üstlerinde hol sehpa üzerindeki tablalar niteliğinde tablalar ve ayrıca bir salon radyosu ve televizyon bulunacaktır.

7. Merdivenler en az iyi cins mozaik olacak ve buralarda halı yolluklar bulunacaktır. Koridorlar minelyum ve benzeri gürültü yapmayan maddelerle kaplı olacak, ayrıca halı yolluklar bulunacak ve merdiven ile koridor duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile boyanmış olacaktır. Koridor pencerelerinde iyi cins perdeler, yerde güzel görünüşlü kreşuvarlar ve tablalar bulunacaktır.

8. Otel zemin hariç dört veya daha fazla katlı ise yeter büyüklükte bir asansörü bulunacaktır.

9. Katlarda banyosuz ve duşsuz her on yatağa bir hesabı ile umumi gömme küvetli veya duşlu bir banyo ile lavabolu alaturka bir tuvalet bulunacak, banyo duvarları 170 cm. yüksekliğe kadar fayans veya

mermer kaplı olacak, mutlaka yeter kuturda bir havalandırma irtibatı bulunacaktır. Banyoda ayrıca bir alafranga tuvalet bulunacaktır.

10. Otelde bulunan odaların % 20'si emaye gömme banyolu olacak, banyo kısımları yukarıdaki maddede yazılı koşullara uygun olacaktır.

11. Odaların duvarları tavana kadar yağlı veya plastik boyalı zemin minelyum veya benzeri ile kaplı olacak, pencereler havalandırmaya müsait olacak, iyi cins kumaş ve tül perdeleri bulunacak, karyolalar iyi nitelikte olacak, kenarlarında iyi cins halılar bulunacak, gardırop, komedin, bavul masası, maroken plastik veya benzeri kaplı koltuklar, sehpa ve bunların üzerinde iyi cins tablalar bulunacaktır. Her 5 m² ye bir yatak konulacaktır.

12. Karyolalarda en az 20 cm. kalınlığında iyi cins fitilli şilte (döşek) bulunacak, üzerlerinde iyi cins nevresim, battaniye ve iki yastık bulunacaktır.

13. Odalarda birer hizmetli çağırma düğmesi, santrale bağlı bir telefon, bir komedin ve komedin üzerinde bir gece lambası bulunacaktır.

14. Otel odalarının %10'u duşlu olacaktır. Bu odaların müstemilat nitelikleri diğer odalarla aynı olacak ve dış kısımları 170cm. yüksekliğe kadar fayans olacak, odada ve duş yerinde ayrıca fayans bir lavabo bulunacaktır.

15. Otelde İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme cihazı ile fen ve sağlık koşullarına uygun nitelikte çamaşırhane ve ütü yeri bulunacaktır.

16. Lokantası var ise açma izni bulunacaktır ve 1. sınıf lokanta niteliklerini kapsayacaktır. Lokantası yoksa hazır yiyecekler veren bir büfe ve bir kahve ocağı bulunacaktır. Bu bölüm için de ayrıca açma izni olacaktır.

C- B Sınıfı Oteller:

1- Otelin yapı kullanma izni olacaktır.

2- Isıtma merkezi teshin sistemi ile sağlanacak ve sürekli sıcak su bulunacaktır.

3- Girişte uygun genişlikte bir hol bulunacak, buranın zemini mermer veya mozaik, duvarları düzenli yağlı boya olacaktır holde ayrılmış bir müracaat yeri, iyi malzeme ile yapılmış yeter büyüklükte bir vestiyer ve müşterilerin kısa süreli istirahatlerine ait yeter adette koltuklar ve sigara sehpaları duvarda bir saat, termometre ve barometre bulunacaktır. Müracaat yerinde tren, uçak ve otobüslerin hareket saatlerini gösterir tarifeler turistik tarifeler turistik broşürler ve bir şehir planı bulunacaktır. Uygun bir yerde bütün odalarla bağlantılı bir telefon santrali bulunacaktır.

4- Otelin oda sayısı ile orantılı genişlikte bir dinlenme salonu olacaktır. Bu salonun zemini halı veya plastik maddelerle kaplanacak, duvarlar yağlı boya olacak, pencerelerde iyi cins kumaş veya tül perdeler ve yeteri kadar sessiz çalışan aspiratörler ve yeter adette iyi cins koltuk ve sehpa bulunacaktır. Salonun ışıklandırması gözü rahatsız etmeyecek tarzda düzenlenmiş olacak, sehpalarda iyi cins tablolar bir radyo ve televizyon olacaktır.

5- Koridor ve merdiven duvarları 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacak, merdiven ve koridorlarda halı, plastik ve benzeri yolluklar bulunacaktır. Koridor pencereleri havalandırılmaya müsait bir şekilde olacak bunlarda kumaş veya tül perdeler bulunacaktır.

6- Katlarda; balkonsuz ve duşsuz odalar için her 10 yatağa bir hesabı ile bir banyo ve alaturka tuvaletler bulunacak, tuvalet içinde bir fayans lavabo ile müştemilatı helaların fayans yüksekliği 150 cm. olacaktır.

7- Otelde bulunan odalardan her 10 adedinden biri küvetli, banyolu veya duşlu olacaktır. Banyolarda duş yerlerinin duvarları 170 cm. yüksekliğe kadar fayans kaplı olacak, banyo ve duş yerlerinde pencere veya başka havalandırma tertibatı bulunacak, banyolarda, alafranga tuvalet, lavabo ve müştemilatı bulunacak, duşlu odalarda bu yerde ve diğer odalarda uygun bir yerde müştemilatı ile birlikte bir fayans isabet edecektir. Her yatağa 5 m² alan isabet edecektir.

8- Oda duvarları 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya veya bu yapılmamış ise tamamı en az plastik boya olacaktır. Pencereler hava temizlemeğe müsait olacak ve bunlarda iyi cins tül ve kumaş perdeler bulunacak, karyolalar iyi cins olacak, üzerlerinde en az 20 cm. kalınlıkta fitilli şilteler ve nevresimli battaniyeler bulunacaktır. Yatak takımları iyi cins olacak, yerde iyi cins halılar bir bavul masası bir gardırop, bir komedin koltuk veya rahat oturuşlu iskemle gece lambası ve bir telefon bulunacaktır.

9- Odalarda en çok iki yatak olacak, hizmetli çağırma düğmeleri bulunacaktır.

10- Otelde lokanta var ise bu lokantanın açma izni bulunacak. 1. sınıf lokanta niteliklerini taşıyacak, lokanta yoksa hazır yiyecekler veren bir büfesi ve bir çay ocağı bulunacaktır.

11- Otelin İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme cihazları ve en az bir elektrik süpürgesi olacaktır.

12- Hizmetliler otelin özel üniformasını taşıyan tek tip elbise giyecek, otelde sürekli kalan hizmetliler için ayrı yatacak yerler ve müştemilatı bulunacaktır.

D- 1. Sınıf Oteller:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Isıtma kalorifer ile sağlanmamışsa borulu, iyi cins sobalar ile sağlanacaktır.

3- Giriş holü; Koridor ve oda duvarları en az plastik boya, zemin mozaik olacak. Koridor ve merdivenlerde plastik veya halıfleks benzeri yolluklar bulunacak, dinlenme salonu, koridor ve merdiven duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

4- Giriş holünde bir müracaat yeri, ihtiyaca yeter bir vestiyer ve bir telefon olacak, yeter adette yarım koltuk veya iskemleler ile masa ve üzerlerinde sigara tablaları bulunacaktır. Duvarda bir saat ve bir termometre olacaktır.

5- Dinlenme salonunun zemini plastik veya benzeri malzeme ile kaplı olacak, yeter büyüklükte bir halısı, iyi cins maroken veya plastik kaplı koltukları, sehpaları ile bir radyosu ve televizyonu bulunacak ve sehpalarda iyi cins tablalar bulunacaktır. Yeter adette ve büyüklükte sessiz aspiratör olacaktır.

6- Her katta 10 yatağa bir hesabı ile lavabolu tuvaletler bulunacak ve ayrıca her katta bir banyo bulunacaktır. Banyolar emaye küvetli ve duşlu olacak, otomat veya termosifonla ısıtılacaktır. Otelde kalorifer yoksa banyo mutlaka termosifonlu olacaktır.

7- Odaların ebadı müsait olduğu takdirde en çok üç yatak konulabilecek, otelin yatak adedi ile orantılı olarak tek ve iki yataklı odaları da bulunacaktır. Her yatağa 5 m² isabet edecektir.

8- Karyolalar iyi cins madeni, şilteler uygun kalınlıkta fitilli, yatak takımları iyi cins olacak, çarşafı kolay çıkabilen yorganlar veya nevresimli battaniyeler bulunacaktır. Otelde kalorifer yoksa istenildiğinde verilmek üzere yeteri kadar yedek battaniyeler bulunacaktır. Oda zemininde karyola adedince küçük halılar, gardirop, komedin, gece lambası, bavul masası, yarım koltuk veya iyi cins hazeran sandalye ve hizmetli çağırma düğmesi bulunacak, gardiropta yeter adette elbise askısı ve bir elbise fırçası bulunacaktır. Her odada müştemilatı ile bir lavabo mutlaka bulunacaktır.

9- Otelde bir kahve ocağı bulunacaktır. (ayrıca açma izni bulunacaktır)

10- Otelin her katında İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı bulunacaktır.

11- Otelin gerekli malzemelerinin saklanabileceği bir depo yeri olacaktır.

E- 2. Sınıf Oteller:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Isıtma; borulu gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır.

3- Bütün duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile üst tarafı ise badana olacaktır.

4- Antrede bir müracaat yeri, bir telefon ve vestiyer ile yeteri kadar iskemle ve sehpa bulunacaktır. Duvarda bir saat ve bir termometre bulunacaktır. Pencereelerde düzenli tül veya kumaş perdeler bulunacaktır.

5- Her katta bir banyo ve her 10 yatağa bir tuvalet ve her 5 yatağa bir lavabo bulunacaktır. Banyolar termosifonlu olacaktır.

6- Odaların ebadı müsait olduğu takdirde en çok 4 yatak konulabilecektir. Karyolalar iyi cins madeni şiltelerden uygun kalınlıkta fitilli olacak, yatak, yastık, yogan ve çarşafklar iyi cins patiskadan yapılmış olacak. Gerektiğinde kullanılmak üzere yeteri kadar yedek battaniyeler bulunacaktır. Her yatağa 5 m² isabet edecektir.

7- Odalarda gardirop, komedin, yatak adetine göre hazeran sandalye, elbise askısı ve elbise fırçası bulunacaktır. Pencereeler havalandırmaya müsait olacaktır.

8- Otelde yeter büyüklükte bir dinlenme salonu olacak.Bu salonun duvarları en az 150cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacak, yeteri kadar koltuk ve sandalye ve sehpa ile bu sehpa üzerinde tablolar ve bir radyosu olacaktır. Yeter büyüklükte en az sessiz bir aspiratörü bulunacaktır.

9- Otelin her katında İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı bulunacaktır.

10- Otelin gerekli malzemelerinin saklanabileceği bir deposu olacaktır.

11- Yeteri kadar düzgün ve temiz kıyafetli hizmetlisi bulunacaktır.

12- Ayrıca açma izni bulunan bir çay ocağı bulunacaktır.

F- 3. Sınıf Oteller:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Bütün katların zeminleri ve döşemeleri kargir olacak, evvelce ahşap olarak yapılmış olanlar mutlaka muşambalanmış bulunacaktır.

3- Her yatağa en az 5 m² bir yüzey isabet edecektir. Bu hesaba göre her odanın alabileceği yatak adedi saptanacak ve bu adet, oda kapısının dışına bir levha ile asılacaktır. Odalarda bu adetten fazla karyola bulundurmak yasaktır.

4- İçinde oturulacak veya yatılacak bütün odaların ve salonların bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde yeter büyüklükte pencereleri olacaktır. Odaların özel havalandırma tertibatı olacak veya pencerelerin üst camları açılır kapanır tarzında bulunacaktır.

5- Her katta 5 yatağa bir lavabo ve 10 yatağa bir tuvalet olacak ve odalarda yeteri kadar elbise asmaya ait tertibat bulunacaktır.

6- Bütün süprüntüler ağız kapalı madeni veya plastik kaplarda toplanacaktır.

7- Otelde akarsu tertibatı bulunacaktır,

8- İçinde mutfak, yemek salonu, çamaşırhane, büfe, amerikan bar, kahve ocağı v.s. bulunan otellerin bu kısımları Yönetmeliğin bu gibi yerlere ait koşullarına uygun, bunlar için ayrı ayrı açma izni olacaktır.

9- Otelde müşterilerin fazla eşyasını koymağa ait bir depo bulunacaktır.

10- Oda döşemeleri daima temiz, duvarlar her an boyalı, badanalı ve lekесiz olacaktır. Karyolaların somyaları temiz ve düzenli olacak, yatak takımları, havlu ve benzeri eşyalar her müşteri değiştikten sonra ve aynı müşteri içinde sık sık yıkattırılıp ütülenerek değiştirilecektir. Haşaratın üremesine meydan verilmemek için sık sık dezenfekte edilecektir.

11- Bu yerlerin içinde, bahçe veya avlularında hayvan beslemek, odalarda, koridorlarda ve avlularda her ne şekilde olursa olsun yemek pişirme yasaktır..

12- Her sınıf otel, han, pansiyon ve bekar odalarda Belediyece tasdikli ve yeterli kadar tarife bulundurulacak ve bunlar müşterilerin görebilecekleri yerlere asılacaktır.

13- Bu oteller İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun şekilde yangın söndürme tertibat alınacaktır..

G- Öğrenci Evleri:

1- Öğrenci evi açılacak binanın yapı kullanması olacak.M Lejantı (ticaret belgesi) olan yerlerde bu gibi yapılar yapılmak istendiğinde otel olarak yapı kullanma alması şartı aranır. Ticaret bölgesi dışında kalan konut alanlarında öğrenci evi açılmak istenildiğinde Belediye Meclisinin iznine tabidir.

2- Birden fazla katı olan binalarda yangın merdiveni ve katlarda yangın tertibatı aranır. Eski binalarda öğrenci evi açacak olanlar yangın merdiveni yaptırmak zorundadır.

3- Isıtma kalorifer sistemi ile yapılmış olacaktır.

4- Bina içerisinde uygun bir yerde dinlenme salonu ve sadece kalan öğrencilere hizmet vermek üzere bir yemekhanesi, çay ocağı teşkilatı bulunacaktır.

5- Öğrenci evlerinde yatakhaneler kız ve erkek öğrenciler için ayrı binalarda veya aynı binanın ayrı bloklarında girişleri farklı olmak şartıyla açılması esastır.

6- Giriş holü, koridor ve oda duvarları en az plastik boya, zemin mozaik, seramik, mermer olacak, koridor ve merdivenlerde plastik veya halıflex benzeri yolluklar bulunacak. Dinlenme salonu, koridor ve merdiven duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

7- Dinlenme salonunun zemini kolay yıkanabilir malzemeden kaplı olacak, yeter büyüklükte bir halısı, koltukları, televizyon ve sehpaları bulunacaktır.

8- Giriş holünde bir müracaat yeri, ihtiyaca yeter bir vestiyer ve bir telefon olacak, yeter adette yarım koltuk ve iskemleler veya sehpaları bulunacaktır.

9- Her katta 10 yatağa düşecek şekilde lavabolu tuvalet bulunacak ve ayrıca her katta bir banyo bulunacaktır. Banyolar emaye küvetli ve duşlu olacak, otomat veya termosifonla yaz kış 24 saat sıcak su sağlayacak sistem bulunacaktır. Öğrenci evinin uygun bir yerinde çamaşırhane bulunacak, yoksa katlardaki banyolarda yeterli miktarda çamaşır makinesi bulunacaktır.

10- Odaların ebadı müsait olduğu takdirde en çok üç yatak konulabilecek, otelin yatak adedi ile orantılı olarak tek ve iki yataklı odalarda bulunacaktır. Her yatağa 5m² isabet edecektir.

11- Karyolalar iyi cins madeni veya ahşap, şilteler uygun kalınlıkta olacak, çarşafı kolay çıkarılabilen yorganlar veya nevresimli battaniyeler bulunacaktır.

12- Öğrencilerin gerekli malzemelerinin saklanabileceği bir depo yeri olacaktır.

H- Bekar odaları :

- 1- Bekar odaları en az 3. sınıf otellerin niteliğinde olacaktır.
- 2- Bodrum katlarda ve yeraltındaki diğer yerlerde insan yatırılması yasaktır. Zemini, duvar ve tavanlar su ve nem geçirmeyen maddelerden olacak, en az 12 m² ve havalandırma tertibatı ve dikey bacaları bulunmak kaydı ile bu gibi yerlerde ancak gündüz çalışılmasına izin verilecektir.

I- Pansiyonlar:

1. Pansiyon uzun süreli kalacak şahıs veya ailelere oturma, yatma, pişirme, yeme ve temizlenme imkanlarını verebilecek şekilde, sıhhi tesisleri bulunan ve bu tesisleri şahıs veya ailelerin kullanmalarına tahsis edilen bina, daire ve odalara denilir.
2. Her odasında veya müstakil bölümünde banyo, tuvalet ve lavabo bulunmayan pansiyonlarda her katta akar suyu bulunan, en az 10 yatağa kadın ve erkeklere mahsus 2 adet düşecek şekilde wc lavabo ve banyo bulunacaktır. Bunların nitelikleri 3.sınıf otel niteliğinde olacaktır.
3. Bu yerlerde, içinde bütan gazı veya havagazı ile çalışan ihtiyacı karşılayabilecek büyüklükte pişirme ocakları bulunan mutfak ile bulaşık yıkama tesisat ve tertibatı bulunacaktır. Bu yerlerin tabanı ve tabandan 1,5 metre yüksekliğe kadar olan kısımları mermer, fayans, mozaik ve benzeri madde ile döşenmiş, diğer kısımları badana edilmiş veya yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
4. Bu yerlerde çamaşır makinesi ve çamaşır kurulama yerleri bulunacaktır.
5. Tabilot sistemi ile pansiyonerlerin ihtiyacını karşılayan pansiyonlarda ayrıca sağlık ve teknik şartlara haiz bir mutfak ile bulaşıkhaneye bulundurulacaktır.
6. Dinlenme salonu yatak sayısının %50'si oranında oturma yerini ihtiva edecektir. (Bu yer tek olabildiği gibi müteaddit salonlara da ayırabilir)
7. Odalarda ihtiyacı karşılayacak sayıda askılık veya aynalı gardolap bulunacaktır.
8. Her odada termometre, zil veya telefon bulunacak, ayrıca fiyat tarifesi ve yangın talimatı asılı olacaktır.
9. Yatak odaları tek yataklılarda 5 m², çift yataklılarda 8 m², 3 yataklılarda 15 m² olacaktır. 3 yataktan fazla olan odalarda şahıs başına 4 m² ilave edilerek hesaplanacak. Her odanın cephesinde pencere bulunacaktır.
10. Karyolar boyalı ve nikelajlı, somyalar sağlam ve muntazam, yatak ve yastık kılıfları, yorgan veya nevresimler açık renkte olacak, her müşteri değiştiğinde bu tür malzemeler değişecektir.
11. Odaların pencerelerinde bir kalın, bir ince tül v.b. perde bulundurulacaktır.
12. Her katta yangın söndürme cihazı bulundurulacaktır.

MADDE 52- İSPİRTOSUZ İÇKİLERLE BOZA VE ŞİRA SATILAN YERLER

- a- Bu dükkanların sokak üzerinde olan tarafları bir camekanla örtülecek ve camekan içinde bulundurulacak, buldukları masanın üstü mermer veya çinko olacaktır.
- b- Dükkanların zeminleri su geçmez bir madde ile döşenmiş olacaktır.
- c- Dükkanların uygun yerlerinde hava temizleme tertibatı olacak ve her tarafı aydınlatılmış olacaktır.
- d- İçilecek maddelerin konulduğu ve satıldığı kaplar her tarafı iyice kapalı, mermer veya camdan olacak ayrıca içinde bulunan içkiden kimyevi olarak etkilenmeyecek madeni maddelerden yapılmış olacak ve içlerinden alınacak maddelere hiçbir surette el değdirilmeyecek ve ellerindeki suların damlamasına olanak bırakmayacak şekilde musluktan veya maksada uygun diğer tertibatı kapsayacaktır.
- e- Bardaklarla diğer kaplar ve araçlar şehir suyu ile süratli akıtılarak temizlenecektir. Bu suretle iyice temizlenmeyen ve yağlı olan bardaklar sıcak, sodalı veya sabunlu sularla temizlendikten sonra bu su akımlarından geçirilecektir. Kovalar içine daldırılıp çıkartmak veya içine el koymak suretiyle bardak temizlemek yasaktır.
- f- Bütün yıkandı suları bir ucu lağımda olan akarlara akıtılacaktır. Bu suların birikmesine meydan vermek yasaktır.
- g- Temizlenmiş bardaklar ve diğer kaplar toz ve sinek girmeyecek surette yapılmış raflarda bulundurulacaktır.
- h- Müşterilerin oturdukları sandalyeler, masalar 3. sınıf kahvehanelerde aranılan şartlara uygun olacaktır.
- i- Dükkanların içinde sinek ve benzeri zararlıların bulunmasına meydan verilmeyecektir.
- j- İçilecek maddeleri boyamak, içlerine suni maddeler katmak ve kullanmak yasaktır.
- k- Fiziki ve kimyevi nitelikleri değişmiş veya pislenmiş içeceklerin dükkanlarda bulunması ve satılması yasaktır.
1. Bu yerlerde çalışan işçiler iş elbisesi giyeceklerdir ve sağlık karnesi bulunduracaklar.

MADDE 53- KÖFTECİ TAVUK BAR VE PAKETTE DÖNER SATIŞ YERLERİ

- a- Bu tür işyerlerinin kullanım alanı 20 m²'den büyük olamaz.
- b- Bu işyerlerinin içerisinde en azla 5 adet masa bulunur veya duvara monte edilmiş yüksek tabure üzerinde aperatif yeme içme için yapılmış yeri bulunur. Masalar ve aperatif yeme yeri için ayrıca izin alınması gerekmektedir.
- c- Bu tür işyerlerinde hijyenik şartlara haiz malzeme hazırlama tezgahı bulunur ve bu tezgah kolay yıkanabilir sert malzemedan yapılmış olacaktır.

d- Uygun bir yerde el yıkama lavabosu bulunur. Lavabonun suyu şehir şebekesine bağlı olacak ve akarı kanalizasyona bağlı olacak.

a- İşyerinin zemini ve 1,5 m'ye kenar yükseklikleri kolay yıkanabilir madde ile kaplı olacak.

b- Bu işyerinde çiğ tavuk ve et satışı yapılamaz ve teşhir edilemez. Pişirmeye hazırlanacak malzemeler hijyenik şartlara haiz şekilde soğutucu içerisinde muhafaza edilecek.

c- Bu tür işyerlerinde pişirme tezgahı üzerinde baca bağlantılı davlumbaz bulunacak. Bacası olmayan yerlerde ön cephe dışından uygun bir yerden teras katına kadar baca yapılacaktır.

d- Daha önce açılan bu tür işyerleri aynı koşulları sağlamakla mükelleftir.

e- Çalışan personelin iş önlüğü ve sağlık karnesi olacak .

f- Her türlü atık ve süprüntüler için ağzı kapaklı çöp bidonu olacak.

g- Bu tür işyerleri ilgili esnaf odalarına kayıtlı bulunacak ve ilgili odadan satışa arz etmiş olduğu ürünlerin fiyat tarifesini alacaktır.

h- Tavuk çevirme makinesinin havalandırması sokağa verilmeyecek ve dış etkenlerden korunması için işyerinin kullanım alanı içerisinde kapalı yerde muhafaza edilecektir.

i- Yalnız çiğ tavuk satanlara, yanında hijyenik şartları sağlamak koşuluyla ve Zabitanın uygun göreceği bu tür işyerlerine sadece camekan içerisinde tavuk kızartmasına izin verilir.

MADDE 54- SAUNALAR VE HAMAMLAR

a- Genel Esaslar:

1- Tarihi vasfı olan hamamlarda tamir ve tadilat bu binaların korunması ile ilgili resmi makamların izinleriyle yapılabilir.

2- Her sınıf hamamların her tarafının duvarları her sene badana ve yağlı boya yapılacak hiçbir tarafında haşarat bulunmayacaktır.

3- Her sınıf hamamlarda çalışanların saç, sakal ve tırnakları kesilmiş ve temizlenmiş olacak, bulaşıcı ve müşterileri iğrendirici hastalıkları taşımayacaklar. Bu işte çalışmaya uygun olduklarına dair sağlık raporunu alacaklar ve muayyen müddetlerde sağlık muayenesinden geçeceklerdir.

4- Her sınıf hamamlarda kullanılan takımlar ve örtüler mutlaka her müşteri için değiştirilecek ve kullanılmış olanları yıkayıp kurutulduktan sonra ütülenecektir. Kirliliği, yıpranmış, yırtılmış takımlar, cildi tahriş edici sabunlar kullanmak, Sağlık Bakanlığı'nın izni olmayan pudraların müşteriye verilmesi ve temizlenmesi için ustura bulundurulması yasaktır.

Kese, lif, sünger gibi yıkanmaya mahsus eşyanın kullanılmasından evvel kokuyu ve mikrobu önleyici maddelerle temizlenmiş olması zorunludur.

b- Saunalar:

Saunaların iç techizatı lüks hamamlar niteliğinde olup, ayrıca aşağıdaki koşullar da aranacaktır:

- 1- Saunalar en az 10 adet soyunma kabini bulunacak şekilde olacaktır.
- 2- Yıkama yerlerinden başka en az iki adet soğuk ve sıcak duş yeri olacaktır.
- 3- Sauna odası en az 9 m² yüzeyinde olacaktır.
- 4- Sauna odasının etrafında fırınlanmış gürgen ağacı ile kaplı kademeli oturma yerleri bulunacaktır.
- 5- Soğuk ve sıcak duş yerlerine yakın, sürekli akımı olan en az 1x1,5 m. ebadında soğuk su havuzu bulunacaktır. Bu bölüme yakın ayrıca bir masaj odası veya salonu olacaktır.
- 6- Saunaya gelen müşterilerden, sauna yetkilileri sıhhatini soracak, bunlar içerisinde kalp, böbrek yetmezliği, hipertansiyonu bulunanlarla tüberküloz geçirmiş olanlar saunaya alınmayacaklardır.

Şüpheli görülenler ancak doktor raporu getirdikten sonra saunaya alınır ve madde hükmü müşterileri önceden uyarı bakımından büyük puntolarla yazılarak girerken görülebilecek bir yerde asılı bulundurulacaktır.

7- Saunalar, temizlik, zindelik amacı ile kullanılabilir gibi fizik tedavi amacı ile de kullanılabilir. Yalnız temizlik ve zindelik amacı ile kullanılanlar için yukarıdaki koşullar yeterli sayılacak ve açma izin belgesine (Fizik tedavi amacı ile kullanılmaz) kaydı yazılacaktır.

8- Fizik tedavi amacı ile kullanılanlarda bir fizik tedavi uzmanı ve fizik tedavi araç ve gereçleri bulunacak, Sağlık Bakanlığında bir izin belgesi alınacaktır. Bu gibi yerlerin açma izin belgesine (fizik tedavi amacı ile kullanılmaz) kaydı yazılmayacaktır.

c- Lüks Hamamlar:

- 1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.
- 2- Bu hamamlar en az üç bölümden oluşacaktır:
 - a- Bekleme ve dinlenme salonu,
 - b- Soyunma ve giyinme yerleri,
 - c- Yıkama yerleri,
- 3- Binaya aralarında uygun bir aralık bulunan iki kapıdan girilecek, kapılar hava akımına engel olacak şekilde inşa edilmiş olacaktır. Girişte, yeter büyüklükte bir antre ve onu takiben bekleme ve dinlenme salonu bulunacaktır.

Bekleme ve dinlenme salonunun duvarları zeminden en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya, zemin mermer veya beyaz mozaik ve üzerleri yolluklarla kaplı olacaktır. Bu salonun uygun yerlerinde aynalar, rahat oturmuş maroken veya benzeri malzeme ile kaplı koltuklar, sigara sehpaları ve iyi cins tablalar ve kreşuarlar bulunacaktır.

Beklenme salonu için ayrı bir bölümde bir tuvalet ve müştemilatı bulunacaktır. Bilet satışı yapan hizmetli de dahil olmak üzere antre ve bekleme salonundaki bütün hizmetliler beyaz, temiz ve ütülü gömlek giyeceklerdir.

4- Soyunma ve giyinme yerleri ile yıkanma yerleri iki bölümlü, birbirinden ayrı kabineler halinde olacaktır. Soyunma ve giyinme bölümü en az 2,5 m² olacak ve bu yerin zemini mermer veya mozaik, duvarlar rutubete dayanıklı bir boya ile boyanmış olacaktır. Bu yerde 70x170 ebadında üzerinde ince şilteler ve her müşteride değiştirilen açık renk, temiz kolalı ve ütülü bulunan bir divan bulunacaktır. Ayrıca bir sigara sehpa ve tablası duvarda bir askılık ve ayna olacaktır.

Yıkanma bölümü en az 2 m² zemini soyunma bölümü ile aynı nitelikte, duvarları zeminden itibaren en az 200 cm. yüksekliğe kadar mermer veya fayans kaplı, üst tarafı tavan dahil rutubete dayanıklı bir boya ile boyanmış olacaktır. Müşterilere iyi cins havlu verilecektir. Her kabinenin doğrudan doğruya içeri açılan havalandırma penceresi bulunacak, bu kabineler terlemenin önüne geçilmesi için emme tertibatı ile donatılmış olacaktır. Musluklar krom olacaktır.

5- Lüks hamamlarda bulunan kabinelerin yarısı mermer kurmalı ve duşlu, diğer yarısı gömme küvetli ve duşlu olacaktır.

6- Kabine mevcuduna yeter adette alaturka ve alafranga wc ve müştemilatı bulunacaktır.

7- Isıtma, merkezi teshin sistemi ile sağlanmış olacaktır. Havalandırma ve ışıklandırma ihtiyaca yeter ölçüde sağlanacaktır.

8- Fen ve Sağlık Koşullarını kapsayan bir çay ocağı olacak ve bu bölüm için ayrıca açma izni alınacaktır.

d- 1. Sınıf Hamamlar:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Bu hamamlar en az üç bölümden oluşacaktır:

a- Bekleme ve dinlenme salonu,

b- Soyunma ve giyinme yerleri,

c- Yıkanma yerleri,

3- Bekleme ve dinlenme salonu; hamamın müşteri istabına uygun büyüklükte zemini mermer veya beyaz mozaik, duvarları zeminden itibaren en az 150 cm yüksekliğe kadar fayans veya açık renk yağlı boya veya kabarmayan badana olacaktır.

Bu bölümde yeteri kadar koltuk, sandalye, sigara sehpaları, kreşuvarlar, vestiyer, kapalı çöp kutuları ve aynalar bulunacaktır. Havalandırma için yeteri kadar aspiratör bulunacaktır.

4- Soyunma ve giyinme yerleri; bir kişilik veya birden fazla (en çok 5 kişilik) olmak üzere iki kısımdan ibaret olacak ve havalandırma tertibatı bulunacaktır.

Bir kişilik kabinlerin diğerleri ile bağlantısı olmayacaktır. Bu yerler en az 2,5 m² yüzeyde, duvarları tamamen yağlı boya olacak ve içinde kolay temizlenir, ince muşamba şilteli tahta şezlong bulunacaktır.

Şezlongların genişliği en az 45 cm, boyu 170 cm. olacaktır. Burada ayrıca bir sehpa ve üzerinde sigara tablası, güzel görünümlü elbise askısı, maroken veya plastik kaplı sandalye ve koltuklar bulunacaktır.

Bir kişilikten fazla olan soyunma yerlerinde mutlaka her şahıs için birer anahtarlı normal ölçüde dolap bulunacaktır. Soyunma yerinde kolay taşınır, temizlenir, üzeri muşamba veya maroken kaplı divanlar bulunacaktır. Bu divanların üzerine her gün ve değişen temiz örtüler konulacak, duvarda aynalar ve yerde kreşuvarlar bulunacaktır.

5- Yıkama yerleri: mutlak alaturka ve alafranga olmak üzere iki kısımdan ibaret olacak ve havalandırma tertibatı bulunacaktır.

Alaturka hamam kısmı basık olmayacak, mutlaka havalandırma tertibatı bulunacak ve bu tertibat her an faal bir durumda olacaktır. Kurna yerinin genişliği en az 2 m² olacaktır. Kurnaların yarısını diğerleri ile irtibatlı olmayan hususi yerdeki kurnalar teşkil edecek ve bunlarda en çok iki kişi yıkatabilecektir. Kurnalar, zemini ve duvarların 2 m. yüksekliğe kadar olan kısmı tamamen mermer veya fayans olacaktır. Kapı yerlerine müteharrik plastik perdeler asılacaktır. Kullanılmış sular kapalı kanallarla pis su mecrasına akıtılacaktır.

6- Hamamın ısıtılması, merkezi teshin sistemi ile ve aydınlatılması fenni koşullara uygun bulunacaktır.

7- Bu sınıf hamamların fen ve sağlık niteliklerini kapsayan bir çamaşırhanesi, bir ütü hanesi bulunacak, havlular kesin olarak müşteriye ait yerde kurutulmayacaktır.

8- Yeteri kadar alaturka ve alafranga tuvaletlerle, temizlenme kabinleri ve pisuarlar bulunacaktır.

9- Fen ve sağlık koşullarına uygun ve ayrıca açma izni alınmış bir çay ocağı bulunacaktır.

e- 2. Sınıf Hamamlar:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Bu hamamlar en az üç bölümden oluşacaktır.

a- Bekleme ve dinlenme salonu,

b- Soyunma ve giyinme yerleri,

c- Yıkama yerleri,

3- Bekleme ve Dinlenme Salonu: Hamamın müşteri istibabına uygun büyüklükte, zemini mermer veya mozaik, duvarları zeminden 150 cm. yüksekliğe kadar mozaik veya yağlı boya ile boyanmış olacaktır. Bu yerde yeter adette sandalye, sehpa, sigara tablaları, kreşuvarlar, aynalar ve kapaklı çöp kutuları bulunacaktır. Duvarlarda elbise askıları ve havalandırma için yeter adette aspiratör bulunacaktır.

4- Soyunma ve giyinme yerleri, 1 kişilik, 3 kişilik ve umumi olmak üzere üç bölümden oluşacak ve havalandırma tesisatı bulunacaktır.

Bir kişilik kabinelerin genişliği en az 1,5 m² duvarları 150cm. yüksekliğinde yağlı boya olacaktır. Şezlong ve divanlar kolay taşınır ve temizlenir ince muşamba kaplı, şilteli ve üzerlerinde her müşteride değiştirilecek örtüler bulundurulacaktır. Divanların genişliği en az 45 cm, boyu 170 cm. olacaktır. Bu yerde ayrıca bir sehpa, bir sigara tablası, duvarlarda bir ayna olacaktır. Ayrıca bir elbise askısı bulunacaktır. Bu yerler hamam müşteri adedinin ¼ ünü istiap edebilecek adette olacaktır. Bu yerde müşterilere iyi cins ve temiz havlu verilecektir.

En az üç kişilik soyunma yeri bulunması zorunludur. Bu durumda bir kişilik soyunma yeri gibi tefriş edilecektir. Umumi yerde soyunanlar için her şahıs başına bir anahtarlı dolap bulunacak. Yeri kolay taşınır ve temizlenir, üzeri muşamba veya benzeri bir malzeme ile kaplanmış divanlardan müteşekkil olacaktır. Bu yerin duvarlarında aynalar, yerde breşuvarlar bulunacaktır.

5- Yıkama yeri basık olmayacak, bu yerde mutlaka havalandırma tertibatı bulunacak ve bu tertibat her an faal bir durumda olacaktır.

Kurna yerinin genişliği 2 m² olacak ve kurnalar mermer ve en az ¼ ü diğerleri ile irtibat olmayan yerlerde teşkil edilmiş olacak ve bunlarda ancak bir kişi yıkanacaktır.

Zemin tamamen mermer, duvarlar 2 m. yüksekliğe kadar mermer veya fayans ile kaplı olacaktır. Kullanılmış sular kapalı kanallarla pis su mecrasına akıtılacaktır. Yeteri kadar tuvalet ve temizlenme kabinleri bulunacaktır.

6- Hamamın ısıtılması merkezi teshin sistemi ile olacak, aydınlatılması ihtiyaca yeter nitelikte olacaktır.

7- Fen ve sağlık koşullarına uygun ve ayrıca açma izni olan bir çay ocağı bulunacaktır.

f- 3. Sınıf Hamamlar:

1- Binanın yapı kullanma izni bulunacaktır.

2- Bu hamamlar en az 3 bölümden oluşacaktır:

a- Bekleme yeri ,

b- Yıkama yeri ,

c- Soyunma ve giyinme yerleri,

3- Bekleme yeri; hamamın müşteri istiaabına uygun büyüklükte olacak. Zemini mozaik veya şaplı beton duvarları zeminden itibaren 150 cm. yükseklikte yağlı boya olacaktır. Bu yerde yeteri kadar temizlenmesi kolay kanepeler ve en az bir ayna ile duvarda elbise askıları bulunacaktır.

4- 3 kişilik, 5 kişilik ve umumi soyunma yerleri olacaktır. 3 ve 5 kişilik soyunma yerleri bulundurulması ihtiyaridir. Umumi soyunma ve giyinme yerlerinde o kısmın müşteri adedini alabilecek adette kanepeler ve yeter büyüklükte kilitli dolaplar bulunacak. Bu kısımdaki müşterilere yıkanmış ve ütülenmiş havlular verilecektir. 3 ve 5 kişilik yerler var ise onlarda umumi kısmın koşullarına uygun olacaktır.

5- Yeteri kadar wc pisuar ve temizleme kabinesi bulunacaktır.

6- Yıkanma yeri; basık olmayacak ve bu yerde mutlaka havalandırma tertibatı bulunacak, bu tertibat her an faal bir durumda olacaktır.

Hamamda kurna adedi her şahsın yıkanma sathı 2 m² olarak tespit edilecektir. Hamamın zemini tamamen mermer ve duvarları 2 m. yüksekliğe kadar mermer veya fayans kaplı olacak, kullanılmış sular kapalı kanallarla pis su mecrasına akıtılacaktır.

7- Isıtma; kalorifer yok ise iyi cins borulu gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır. Çay ocağı var ise bu bölüm için ayrıca açma izin belgesi alınacaktır.

MADDE 55- ZABITA MEMURUNA MUKAVEMET

Belediye Zabıta Memurlarına görevleri esnasında karışmak veya görevlerini güçleştirecek hal ve harekette bulunmak ve kendilerine karşı gelmek yasaktır.

MADDE 56- KULLANILMIŞ EŞYA SATANLAR

a- Kullanılmış eşya alım ve satımı ancak bu amaçla olan dükkanlarda yapılabilir. Başka yerlerde veya gezici olarak kullanılmış eşya almak ve satmak yasaktır.

b- Kullanılmış eşya alınıp satılmadan önce dükkan sahibi tarafından dezenfekte yapılması şarttır.

c- Kullanılmış ve kullanılmamış eşyayı birlikte satan dükkanlar bunlara ait kısımları birbirinden bir bölme ile iyice ayırmış bulunacaktır.

MADDE 57- AHIR VE AĞILLAR

a- Belediyeden izin almadan Belediye sınırları içinde ahır ve ağıl yaptırmak yasaktır. Belediyenin izin verdiği bölgelerde yaptırılacak ahırlarda aranacak koşullar şunlardır:

1- Ahırlar kargir ve asgari sağlık şartlarına uygun olacaktır.

2- Ahırlar ayrı bir yerde yapılacak ve başkalarının oturdukları binalara bitişik olmayacaktır.

- 21- Hayvanların yem, saman vs. gibi yiyecekleri ahırların dışındaki avlularda ayrılmış özel yerlerde saklanacaktır. Bu yerler ahırdan bir duvarla ayrılmış bulunacaktır.
- 22- Arabalar komşuları rahatsız etmeyecek uygun bir yere konulacaktır.
- 23- Bir ahıra hangi cins hayvan için izin alınmış ise ancak o cins hayvanın bulundurulması şarttır. Orada başka cinsten hiçbir hayvan bulundurulmaz. Ancak Belediyeden izin alınmak şartı ile kapasite sınırları içinde değişik hayvan beslenebilir.
- 24- Ahırlar yüksek bir yerde inşa edilecektir. Buna olanak bulunmadığı takdirde dışarının zemininden biraz yüksek olmak kaydı ile kuru bir yer seçilecektir.

b- Gübreler:

- 1- Ahır içinde tuvalet ve gübrelik bulunmayacaktır.
- 2- Gübrelik ve gübreler, su kuyularına ve her türlü su mecralarına hiçbir surette zarar vermeyecek şekilde ve bu gibi yerlerde Belediyece lüzum gösterilecek uzaklıkta bulunacak ve sızıntı olmaması için gerekli olan her türlü tertibat alınmış olacaktır. Gübre çukurları 2x2, 5x2 m. ebadında, betondan ve üzeri kapalı olacaktır.
- 3- Gübreliklere yığılan gübreler her mevsimde haftada 3 defa kaldırılmış olacaktır. Kalabalık yerlerde özel ihtiyaçlar ve hizmetler için evlerin avlu ve bahçelerinde inek ve beygir besleyenler gübreleri her gün mutlaka kaldıracaklardır. Gübrelerin kaldırılışından sonra yerleri temizlenecek ve kokusu giderilecektir.
- 4- Her ahır eşit aralıklarla senede en az 3 defa badana edilecek ve temiz yemlik, sağım yerleri gibi bölmeler dezenfekte maddeleri ile temizlenecektir. Sütler kokuyu pek çabuk aldığından dolayı inek ahırları içinde kokulu maddeler kullanılmayacaktır.
- 5- Ahırlarda barındırılan hayvanların salgın ve bulaşıcı hastalıklara karşı periyodik muayene ve aşılamaları yaptırılacak, salgın hastalık çıktığından hayvanlar bir yere alınarak ahır yetkili Veteriner sağlık memuru veya Belediye Veteriner Hekimliği yetkili elemanları nezaretinde dezenfekte edilecektir.

c- Koyun ve Keçi Beslenen yerler:

- 1- Şehir içinde koyun ve keçi besleyenler bunlar için özel bir yer yaptırmak zorundadırlar. Beygir ve inek ahırlarında koyun ve keçi beslenmesi yasaktır.
- 2- Koyun ve keçi ahırları fen ve sağlık koşulların uygun olacaktır.
- 3- Ahırlar meskenlerle bitişik olmayacaktır.

d- Ahırların/ahuların denetimi:

1- Veterinerlerle Belediye Zabıta Memurlarının ve çevre sağlığı yetkililerinin ahır ve ağılları her zaman denetlemeye hak ve salahiyetleri bulunduğundan, ahır sahip ve mesulleri bu hususta kendilerine her an kolaylık göstermek zorundadırlar.

2- Şehir içerisinde Belediyece izin verilmeyen bölgelerde ahır ve ahular yıktırılır.

3- Şehir içerisinde Belediyece izin verilen bölgelerde eskiden yapılmış bulunan ahır ve ahulardan yukarıda sayılan niteliklere uymayanlar tespit edildiğinde bu noksanlıkların giderilmesi için sahibine yazılı tebligatla belirli bir süre tanınır. Bunu kabul etmeyen veya ahırdaki noksanlıkları gidermemekte ısrar edenlerin ahırları yıktırılır.

MADDE 58- LEVHALAR

Bilumum müessese dükkan ve mağaza sahip veya işletmeleri ad ve yazı ile iş yaptıklarını gösterir, düzgün yazı ve imzalı bir levhayı müessese, dükkan ve mağazasının cephesine yapışık olarak koymaya mecburdur. Bu levhalar caddeye amut olarak asılması yasaktır. İki tarafı camlı ve elektrikle tenvir edilmiş veya ziyadar yazılarla yapılmış levha ve reklamlar caddeye amut olarak konulabilir. Yalnız bunlar zeminden 3,5 metre yükseklikte bulunacak ve yaya kaldırımına tecavüz etmeyecektir. Bu gibi levha ve reklamların geceleri yakılması mecburidir. Ticari tanıtımı öngören tabelaların, levhaların, bill-boardların, bez afişlerin, duvar yazılarının, el ilanlarının, ışıklı veya ışıksız diğer her türlü reklam yapmak isteyenler aşağıda belirtilen esaslara uymak zorundadırlar:

A- Reklam Alanı ve Yerleri:

Akçaabat Belediyesi sınırları ve mücavir alanları içerisinde ticari amaçla reklam malzemesi kullanılabilen reklam alanı ve yerleri Şunlardır:

1- Sabit reklam asma panoları: Bill-boardlar, Akçaabat Belediyesinin belirlediği yer ve ölülerde kullanılan düzenli, sabit açık hava panolarıdır.

2- Bina dış cepheleri: Bina, yol, meydan ve diğer ortak kamu kullanım alanlarına açılan tüm dış cephelerdir.

3- Bina sağır duvarları: Binanın penceresiz ve açılışsız duvarlarıdır.

4- Boş alan ve arsalar: İnaaat alanı, açık depo ve ardiye, açık alan ve imalathane biçimlerde kullanılan yada tümüyle boş tutulan alanı ve arsalarıdır.

5- Ortak kamu kullanım alanları: Yollar, meydanlar, yeşil alanlar, yaya ve taşıt, alt ve st geçitleri, pazar yerleri, açık oto parklar ve benzeri alanlardır.

6- Belediye otobüs üzerleri ve otobüs kapalı durakları: Şehir içi yolcu taşımacılığı yapan otobüslerin dış ve i yüzeyi ve bu otobüslere ait kapalı duraklardır.

7- Bez pankart yerleri: Akçaabat Belediyesince belirlenen noktalar.

8- El ilanları: Çeşitli yollarla dağıtılan tüm el ilanları

9- Orta refüj aydınlatma direkleri.

10- Uçak ve balonla yapılan reklam ve ilanlar.

Yukarıda belirtilen reklam türlerinin haricinde olan ve Akçaabat Belediyesi sınırları ve mücavir alan sınırları içerisinde yapılacak ilan ve reklamlar Belediyenin iznine tabidir.

B- Ticari Tanıtım Tabelaları:

Akçaabat Belediyesi sınır ve mücavir alanları içerisinde yer alan ticari amaçlı işyerlerinin adları, işaretlerini ve duyurularını içeren tabelalar “Ticari Tanıtım Tabelaları” olarak adlandırılır.

Ticari tanıtım tabelaları şunlardır:

1- Tek Tanıtım Tabelaları: Bir binanın yol, meydan ve diğer ortak kullanım alanların açılan tüm dış cephelerinde yer alan dükkanlar yada bina tek bir işyerine ait ise bu işyerinin tanıtımını yapmak için kullanılan ışsız veya ışıklı tabelalardır.

2- Toplu Ticari Tanıtım Tabelaları: Bir binada dükkan dışında birden çok ticari amaçlı ticari işyerinin bulunması halinde, bu işyerinin adlarını ve işaretlerini tanıtmak amacıyla kullanılan ticari tabelalardır.

3- Kaldırım ve Yol Üstü Ticari Tanıtım Tabelaları: Kaldırım ve yol üstlerinde yada buralardaki elektrik direklerine yer alan ve ticari amaçlı işyerlerinin adlarını, işaretlerini ve duyurularını içeren ışsız veya ışıklı ticari tabelalardır.

C- Sabit Reklam Asma Panolarının Uygulama Esasları:

Akçaabat Belediyesi, sınır ve mücavir alanları içerisinde yer alan Sabit Reklam Asma Panolarının boyutlarını, yerlerini ve kullanım biçimlerini aşağıdaki esaslara göre belirler:

1- Sabit Reklam Asma Panoları, düzenlenmiş yeşil alanların içine ve önüne, tarihi eser ve yapıların, heykel ve sanat eserlerinin, kamu kuruluşlarına ait binaların, kültür sanat işlevi yapıların önüne gelmeyecek ve bunları kapatmayacak biçimde yerleştirilir. Kavşaklara yerleştirilecek Sabit Reklam Asma Panoları görüş üçgenini kapatamaz.

2- Sabit Reklam Asma Panolarının üzerindeki ticari duyuruların bozulması, yırtılması ve duruyu süresinin dolması neticesinde işlevini yitirmesi yada boş kalması halinde yüzleri beyaz kağıtla örtülecektir. Bu husus Pano kiracısı tarafından yerine getirilecektir. Getirilmediği takdirde Akçaabat Belediyesince yapılarak, bedeli kiracıdan tahsil edilecek.

D- Tek Ticari Tanıtım Tabelaları Uygulama Esasları:

Bir binanın yol, meydan ve diğer ortak kamu kullanım alanlarına açılan tüm dış cephelerde yer alan dükkanların kullanacakları ışsız veya ışıklı tek ticari tanıtım tabelaları dükkan cephe alanlarının %15'inden fazlasını kaplayamaz. Tanıtım tabelası dışında vitrin camına içeriden veya dışarıdan yapıştırılan her hangi bir yazı, resim ve işaret bu %15'lik oranın içinde sayılır.

Yılbaşı, bayram gibi özel günler ve arifelerinde dükkan ve bir binanın tümünü kullanan işyerleri süresi 15 günü geçmemek kaydıyla yukarıda belirtilen %15 sınırlarının dışında ışıklı veya ışısız özel süslemeler ve tanıtım yapabilirler. Bina dış yüzeylerine dikey, yatay ve çıkma şeklinde tabela asılamaz. Sadece binayı veya iş hanının tanıtıcı tabela bina yüzeyine dikey veya yatay olarak asabilir. Pano yazım alanı en fazla 70 cm. eninde olmalıdır.

Tanıtım panosu bina yüzeyine askılı olarak takılmak isteniyorsa Belediyenin oluru alınarak 30 cm. merdiven payı ve 70 cm. yazı alanı kalmak kaydıyla dikey asılabilir. Askılı panolar bina yüzeyinden en fazla 1m. dışa çıkabilir.

Sinema, Tiyatro, Spor sahaları, diğer eğlence yerleri içinde ve dışında bulunan üçüncü şahıslara ait her türlü reklam ve tanıtım amacı taşıyan afiş, yazı vs. sergi türü reklamlar Belediyenin iznine tabidir

E- Toplu Ticari Tanıtım Tabelaları Uygulama Esasları:

Birden çok ticari amaçlı işyerinin bulunduğu binaların yol, meydan ve diğer ortak kullanım alanlarına açılan dış cepheler, binada yer alan dükkan dışındaki işyerleri tarafından reklam alanı olarak kullanılmaz. Yalnızca bina dış cephesine bakan pencerelere tanıtıcı unvan veya isim yazılabilir. Ayrıca bu binadaki ticari amaçlı işyerleri tanıtımlarını toplu ticari tanıtım tabelaları vasıtası ile yaparlar. Toplu ticari tanıtım tabelaları bina giriş holü dış cephesinde yer alır ve binadaki işyerlerinin kat sırasına göre düzenlenir. İş merkezi veya bina girişindeki duruma göre toplu ticari tanıtım tabelalarının ölçüleri büyütülebilir.

F- Bina Sağır Duvarlarının Reklam Alanı Olarak Kullanılma Esasları:

Bina sağır duvarlarının bina sahipleri reklam alanı olarak düzenlemek ve kiraya vermekte serbesttirler. Reklam alanı olarak kullanacak sağır duvarlarda uygulanacak reklam, reklam sahibinin adı ve amblemini taşıyan ve plastik sanat eseri değeri taşıyan bir duvar resmini içerir. Ad ve amblem duvar resminin ancak %15'ni kapsayabilir. Bu işlem Belediyenin izni alındıktan ve ilan-reklam vergisi ödendikten sonra yapılabilir.

Bina sahipleri sağır duvarlarını reklam alanı olarak kullandırmadıkları takdirde veya kompozisyon süresi bitince görüntü kirliliğine meydan vermeyecek bir biçimde düzenlemekle ve süresi biten reklamı silmekle veya sildirmekle yükümlüdür. Bu yükümlülüklerini yerine getirmezlerse düzenleme Akçaabat Belediyesi tarafından yapılır ve masraflar bina sahiplerinden tahsil edilir. Bu tür reklamların Belediyemizce takibi ve tahsilatı yapılır.

G- Anayol Kenarlarına Konulacak Reklam Panolarında Uyulacak Şartlar:

Şehir giriş ve çıkışlarında tahsis edilecek ve yol kenarlarına konulacak ilan-reklam panoları sürücülerin dikkatini dağıtmayacak biçimde düzenlenecek, bunun aksine resimli ve benzeri reklamlar kullanılmayacaktır. Müsaade edilen reklamlarla ilgili vergi Belediyemizce takip ve tahsil edilir.

H- Paravana Üzerine Yazılacak Reklamlar:

Görüntü kirliliğine yol açan yerler ile inşaatlar için açılan hafriyat alanlarının çevreleyen emniyet tedbirleri yönünden ve asgari 2 m. yüksekliğinde olan paravana sistemi ile kapatılır. Paravana üzerine reklam almak,

bunu takip ve tahsilatın yapmak yetkisi o inŒaata ruhsat veren Belediyeye aittir. İlan reklam vergisi Belediyece tahsil edilir.

İ- Çatı Reklamlarında Uygulanacak Esaslar:

Bina çatılarına o binada faaliyette bulunsun yada bulunmasın hiçbir kimse kuruluş ve kurum tarafından bina yüksekliğini arttıracak biçimde reklam konamaz. Ancak reklam koyacak binanın yüksekliğini bitiŒiğindeki binalardan daha alçak ise yan binaların yüksekliğini aŒmamak kaydıyla Belediyenin olur alınarak yapılabilir. Bu tür reklamlardan dolayı tahakkuk eden verginin tahsili ve takibi Belediye tarafından yapılır.

J- YeŒil Alanlar, Pazar Yerleri ve Açık Otoparklar:

YeŒil alanlar, pazar yerleri ve açık otoparklar çevre duvarlarında ve içlerinde bunların projelerinde gösterilen yerlerin dıŒında, Sabit Reklam Asma Panoları tesis edilerek afiŒ ve pankart asılarak reklam yapılamaz. Ancak Akçaabat Belediyesi Encümenince belirlenen Sabit Reklam Panoları ve Bill-Boardlar bu kapsam dıŒındadır.

K- Yaya ve TaŒıt Üst Geçitleri ve Köprüler:

Yaya ve taŒıt üst geçitlerinin, köprülerin hiçbir yüzü ve ayakları reklam alanı olarak kullanılamaz. Ancak anlaşmalı olarak çit yapım ve isim koyma hakkı elde etmiŒ ticari firmaların sadece ad ve amblemleri, korkuluk ve cephe alanının %10'unu geçmemek Œartıyla buralara konulabilir.

L- Yaya Alt Geçitleri:

Yaya alt geçitlerinin yan duvarları, duvar yüzeyinin %40'ndan fazlasını kapsamamak Œuluyla reklam alanı olarak kullanılabilir. TaŒıt alt geçitlerinin yan duvarları reklam alanı olarak kullanılamaz.

M- Kaldırım ve Yol Üstleri:

Kaldırım ve yol üstlerine ticari tanıtım tabelası, bayrak ve flama direği konulamaz. Bir kimsenin kendi arsası dahi olsa binaya bitiŒik veya bahçesi içerisine tabela, bayrak ve flama direği dikemez, binalardan çıkıntı Œeklinde yapılan markizler reklam alanı olarak kullanılamaz ve reklam asılmaz.

Ancak yerleri ve boyutları, Akçaabat Belediyesi Başkanlığınca uygun görölmek Œartıyla P.T.T. Sağlık Kurumları, Turizm DanıŒma Büroları vs. Resmi Kurumlara ait tabela ve bayrak direkleri uygun görölen yerlere dikilebilir.

N- Bez Pankart Yerleri:

Belediyece belirlenen cadde ve sokakların haricinde hiçbir yere izinsiz olarak bez pankart asılamaz. Reklam amaçlı bütün bez vs. pankartlar ücrete tabidir. Siyasi partiler ile Dernekler, Vakıflar vs. diğer Kamu Kurum ve KuruluŒları Belediyeden izin almak kaydıyla cadde ve sokakları bez vs. pankart asabilirler.

O- El İlanları:

Basılan bütün el ilanlarının dağıtım izni ve bu ilanlardan dolayı tahakkuk eden ilan-reklam vergisi Belediye tarafından tahsil ve takip edilir.

I- Uçak ve Balonla Yapılan İlanlar:

Bu tür reklamlar ve duyurular Belediyenin iznine tabidir. İlan-reklam vergisinin tahsili ve takibi Belediyemizce yapılır.

R- Otobüs ve Otobüs Duraklarının Reklam Alanı Olarak Kullanma Esasları:

1- Belediyemize ait otobüslerin yanları ve arkasına Belediyenin müsaade edeceği ölçülerde reklam alanı olarak kullanılabilir. Özel toplu ticari taşıma yapan taksi, minibüs ve otobüsler üzerine reklam alınması Belediye Başkanlığının iznine tabidir.

2- Otobüs kapalı duraklarının otobüs geliş yönünün tersindeki yan ve dış yüzü arka iç yüzü reklam alanı olarak kullanılabilir.

MADDE 59- HAFTA TATİLİ

1- Hafta tatili kanunu mucibince hafta tatilinden müstesna olan müesseseler Belediye Kanununa mahsus maddesi hükümleri gereğince Belediyeden izin almaya mecburdurlar.

2- Kanunun istisna ettiği müesseselerden olup ta hafta tatilinden istifade için Belediyeden izin almadan müesseselerini açanlar hakkında Belediye Kanununun ilgili maddesi hükümleri tatbik edilir.

MADDE 60- BELEDİYE MALLARI

1. Belediyelerce hizmet için yapılan sokak lambaları, levha, bina numaraları, tesis ve yangın musluğu işaretlerini bozmak, kırmak, kirletmek ve yerlerini değiştirmek yasaktır.

2. Cadde ve sokak kenarlarına konulan bordür taşlarını, ızgara kapaklarını kırmak ve sökmek yasaktır.

3. Yeşil alanları, parklar ve çocuk bahçelerinde ağaçları, fidanları, çiçekleri koparmak, kesmek, sökmek ve varsa meyvelerini izinsiz toplamak yasaktır.

4. Yeşil alanlar parklar ve çocuk bahçelerinde;

a- Hayvan otlatmak, dövüştürmek, avlanmak,

b- Çamaşır yıkamak, temizlenmek,

c- İçki içmek,

d- Motorlu ve motorsuz taşıt araçları ile girmek yasaktır.

5. Demir tekerlekli araçların, tornet, kozak, paten vs. şeyleri şehir içinde kullanılmaları yasaktır.

6- Cadde ve tretuvarlarda odun veya kömür kırmak yasaktır.

MADDE 61- İNTERNET KAFELER

- 1- Bu tür işletmelerin açılması istenilen yerin “işyeri yapı kullanma izni “olacak.
- 2- İşyerine dışarıdan bakıldığı zaman içerisi görülebilecek bir vaziyette olacaktır. Bu tür işyerlerinde her ne surette olursa olsun renkli cam veya işyerinin dışarıdan görünümünü engelleyecek her hangi bir madde camlara asılmayacak, ayrıca işletmenin içerisinde perde veya başka bir madde ile ayrılmış özel bölmeler bulunmayacaktır.
- 3- Yer zemini su geçirmez ve toz barınmaz malzeme ile kaplı olacak.
- 4- Yeterince hava almayan ve az gün ışığı gören yerlerde havalandırma klima ile yapılacak.
- 5- Isıtma kalorifer tesisatı elektrikli ısıtıcı veya katalitik soba ile yapılacak.
- 6- İşıklandırma sadece flüoresans ile yapılacaktır.
- 7- Elektrik kesintisine karşı tüm sistemi en az 1 saat besleyecek kesintisiz güç kaynağı olacaktır.
- 8- Bu işyerlerinde işletmeci tarafından İmar Müdürlüğünden onaylı iç tefriş planı çizdirilecektir. İç tefriş planında İnternet bağlantılı bilgisayar masaları ile yiyecek ve içeceklerin tüketildiği bölümün masaları işletmenin toplam m² alanına eşit oranda paylaşılacak dağıtım ayrı ayrı bölümler halinde olmayacaktır. İç tefriş planı işyerinin görünecek bir yerine asılacaktır. Bu tür iş yerlerinde sigara içilmeyecek ve uygun bir yere uyarıcı yazı asılacaktır.
- 9- Bütün bilgisayarlar programlı ve lisanslı olacaktır.
- 10- İşyeri dışına masa sandalye vs. konulmayacaktır.
- 11- İşyerinde hafif türde yiyecek verilmesi durumunda bay ve bayanları ait en az birer wc ve lavaboları bulunacak, wc'ler tavana kadar fayans kaplı olacaktır. Ayrıca hafif türde yiyeceğin verilmediği işletmelerde wc aranması Zabıta tetkikinden sonra istenecektir. Yiyecek hazırlama bölümü salondan tamamen ayrı olacak, yerler ve duvarlar yerden tavana kadar seramik, mermer vb. malzeme ile kaplı, ızgaralı ve sifonlu olacaktır.
- 12- Ocağın bulunduğu bölümde hava sirkülasyonunu sağlayacak fanlı bacaya bağlı davlumbaz bulunacaktır.
- 13- Yiyecek ve içecek bölümünde çalışan personelin periyodik sağlık muayeneleri yapılacaktır.
- 14- İnternet cafe işletmelerinde hiçbir şekilde müzik yayını yapılmayacaktır.

15- Bu işyerlerinde yükseklik en az 2,70 cm. olacaktır. Aranılan yükseklik şartı çok katlı işyerleri ile galeri katlı işyerlerinin her tarafında en az 2.70 cm. olmak şartıyla 17.5 m³ hava hacmi tekabül eden alanı 1 bilgisayar masası veya oturma masası yerleştirilecektir.

16- İşyerinde yeteri kadar yangın söndürme cihazı bulunacak.

17- İnternet Cafelerde;

a- İnternet bağlantılı bilgisayarlar dışında herhangi bir elektronik alet ve makinelerini bulunduran, oyun oynanmasına müsaade edilen işletmelerden ilk ve orta öğretim ve eğitim bina ve tesisleri ile cami, ilk ve orta öğretim öğrencilerinin devam ettiği kurs, dersane ve özel eğitim kurumları bunlara ait yurt, bina ve tesislerine 100 m. mesafe içerisinde olamazlar.

b- İnternet bağlantılı uluslararası bilgi iletişim ağına erişim imkanı sağlayan ancak içerideki bilgisayarlarla oyun oynanmasına müsaade edilmeyen İnternet cafelerden (a) bendinde sayılan kurumlardan 100 metre uzaklık şartı aranmayacaktır. Ancak bu işletmelerde aynı siteleri ve (c) bendindeki hususlarda ilgili sitelere erişim yapılmayacağı ve yasak olduğuna dair uyarı levhaları asılacak aksi uygulamalardan işletmeci sorumlu olacak ve işletme ruhsatı iptal edilecektir.

c- Ayrıca bu tür işletmelerde işlenmesi muhtemel olan ve içinde suç unsuru bulunan faaliyetler:

1- Kumar siteleri, bahisler ve pornografik yayın içerikli sitelere erişim kesinlikle sağlanmayacak.

2- Devletin ülkesi ve milleti ile bölünmez bütünlüğünü zedeleyici ve anayasal düzeni yıkmaya yönelik kurulan sitelere erişim kesinlikle sağlanmayacak,

3- Lisanssız ve bandrolsüz her türlü film, bilgisayar yazılımı, bilgisayar ortamında tutulan veri ve

bilgisayar oyunlarına ait CD ve benzeri ekipmanların yasa dışı olarak kopyalanması, kiralınması veya kopyalanarak satılması kesinlikle yasaktır.

2- İnternet vasıtasıyla diğer bilgisayarlara veya bilgisayar ağlarına kasten zarar verilmesi kesinlikle yasaktır.

3- Bodrum katlarda yükseklik 3 m. giriş kapısından ayrı olarak yangın çıkışı olacak, havalandırma klima veya fan sistemi ile yapılacaktır.

MADDE 62- MARKET VE SÜPERMARKETLER

1- Bu işyerlerinin ruhsatı tüzel kişiye ait ise sorumlu bir yetkili kişi bulundurulacaktır. Ruhsat özel kişilere ait olduğunda, işyerinde kendi bulunmadığı takdirde yetkili bir kişi bulundurmaya zorundadır.

2- Bu iş yerinin ön cephesi sabit cameranlı olacaktır.

3- İşyerinin birden fazla kat adedi varsa her katın arasında 1,5 m. genişliğinde merdiven olacak.

- 4- Satış alanı marketler için en az 100 m² süper marketler için en az 200 m² satış alanı kargir binalarda olması koşuluyla açılabilir.
- 5- Bu işyerleri 7 bölümden oluşacaktır.
- a- **Satış bölümü:** Ambalajlı kuru gıda, süt ve süt mamulleri, temizlik malzemeleri, sebze ve meyve, züccaciye ve konfeksiyon v.s. gibi reyonlardan oluşur.
- b- **Hazırlama bölümü:** Bu bölümde duvarlar 2 m'ye kadar fayans, mermer v.b. ile kaplı, tezgahlar mermer döşenmiş olacaktır. Et hazırlama kısmı diğer hazırlama kısmından duvarla bölünerek ayrılacaktır.
- c- **Depolar:** Yeteri kadar ham ve mamul depoları bulunacak. Bu depoların duvarları tavana kadar fayans kaplı olacak, depoların ayrı bir servis kapısı bulunacak ve buralar devamlı temiz tutulacaktır.
- d- **Soğuk hava depoları:** Soğuk hava depoları fayans kaplı ve temiz olacak. Et ve et ürünleri ile diğer gıda maddelerinin odaları ayrı olacak, birbirlerini etkilemeyecek veya kokusu sinecek gıda maddeleri aynı yere konulmayacaktır.
- e- **Personel servis yeri:** Bu yerlerde çalışan işçiler için duvarları badanalı, soyunma, giyinme, yemek odası ile wc ve lavabo bulunacaktır.
- f- **Tuvalet ve lavabolar:** Bu bölümde müşteriler için yeterli sayıda wc ve lavabo bulunacaktır.
- g- **İmalat Bölümü:** İmalat kısmı varsa ve ne tür imalat yapılıyorsa imalat ruhsatı için bu Yönetmelikte aranan şartlar ayrıca bu bölümler için istenilecektir.
- 6- Bu yerlerde duvarların ve tezgahlar dışında kalan kısımları 2 m'ye kadar fayans, mermer v.b. kolay yıkanabilir, düz ve cilalı bir madde ile kaplanacak, geri kalan kısım tavana kadar yağlı boya ile boyalı, tavan badana olacaktır.
- 7- Bu yerlerde kanal sistemli havalandırma tertibatı bulunacak, bacası binanın çatı seviyesinin üstüne kadar uzatılacaktır.
- 8- Reyonlarda birer kişinin çalışması gereken hallerde bir işçi bir reyonda çalışacaktır. Bütün besin maddeleri ambalajlanmış olarak teşhir edildiği ve satıldığı yerlerde bu hüküm aranmaz.
- 9- Bu işyerlerinde telefon bulunacaktır.
- 10- Bu işyerlerinde pişmemiş deniz ürünlerinin satılması halinde soğutma depolarında muhafaza ve teşhir edilecek ve bu kısım diğer kısımlardan tavana kadar bölümlere ayrılmış olacaktır.
- 11- Birden katlı market ve süper marketlerin bir katı lokanta veya kafeterya olarak kullanmak üzere ayrıldığında bu yerlerdeki lokanta ve kafeteryalarda bu Yönetmeliğin belirttiği vasıflar aranır.
- 12- Tek katlı market ve süper marketlerde lokanta ve kafeterya açılıp işletilmek istendiğinde bu kısımlar işyerinin satış alanından tamamiyle ayrılarak müstakil bir duruma getirecektir. Bu bölümler ruhsata ayrıca şerh edilecektir.

13- Hazır kıyma ve parça et satışı yapan market ve süper marketler, bu Yönetmelikte kasaplar ile ilgili 44. maddede geçen özel hükümlere tabidir. Kasap reyonu için Akçaabat (Trabzon) bölgesi Veteriner Hekimleri Odasından işyeri çalışma belgesi mevcut olacaktır.

14- Çalışan personel açık renkte temiz iş gömleği giyecek ve kılık kıyafeti ile eli ve yüzü temiz olacaktır.

15- 3 ve daha yukarı katlı işyerlerinde yangın merdiveni bulunacak, her katta yeterli miktarda yangın söndürme cihazı bulunacak, yangın merdiveni kapıları iş saatlerinde kilitli bulunmayacaktır.

16- Bu işyerlerinin temizliği sürekli yapıp her yer devamlı temiz tutulacaktır.

MADDE 63- DÜĞÜN SALONLARI:Düğün salonları bu yönetmeliğin 41.maddesindeki genel esaslar hükümleri ile aşağıdaki şartlara tabidirler:

1- Giriş kapısından ayrı olarak yangın çıkış kapısı olacaktır. 3 ve daha yukarı katlarda açılacak yerlerde yangın merdiveni bulunacaktır. Ayrıca en az dört adet yangın söndürme cihazı bulunacaktır.

2- Salondan ayrı uygun bir yerde bay ve bayanlar için ayrı ayrı tuvalet ve yeteri kadar pisuar bulunacaktır.

3- Girişte vestiyer, boy aynası ve telefon olacaktır.

4- Tuvaletlerin duvarları tavana kadar seramik ve fayans gibi malzeme ile kaplı olacaktır.

5- Aydınlatma yeteri kadar olacaktır.

6- Salonun ısıtması kalorifer, kat kaloriferi, klima ve benzeri ısıtma sistemi ile olacak, yangına neden olabilecek soba ve benzeri ısıtma sistemleri kullanılmayacak, yer zemini mermer veya benzeri malzeme ile kaplı olacaktır.

7- Havalandırma klima veya kapalı fan sistemi ile yapılacaktır.

8- İşyerinin tavan ile taban arası yüksekliği en az 3,5 m. olacaktır.

9- Salonda orkestra ve müstemilatı bulunacaktır.

10- Salonun uygun bir yerinde büfe açılabilir.

11- Gelin ve damat için soyunup giyinmeye elverişli ayrı ayrı odalar bulunacaktır.

12- Salonun dışında işçilerin ihtiyaçları için oda bulunacaktır.

13- Salonun kişi başına alan 1 m2 olmalıdır.

14- Nikahın kıyılacağı masanın ebatları asgari 3m x 70 cm olmalıdır. Daha önceden ruhsatlı olan işyerleri nikah masalarını bir ay içerisinde uygun hale getirecektir.

MADDE 64- DAİMİ VE GEÇİCİ PAZAR YERLERİ

1- Semt sakinlerine, yaş, kuru, meyve ve sebze, günlük ihtiyaç maddeleri ile giyim ve ev eşyası gibi birçok ihtiyaçlarının evlerine yakın ve dışarıya nispeten daha ucuz olarak temin etmeleri imkanı vermek amacı ile bu maddeleri satan esnafın toplanarak, haftanın bir veya her gününde devamlı olarak her gün satış yapmaları için Belediyece evvelden tespit edilmiş yerlere Pazar yeri denir.

2- Belediye hudutları içerisinde kurulan Pazar yerleri daimi ve geçici olmak üzere iki türdür.

a- Daimi pazarlar her gün kurulan pazarlardır.

b- Geçici pazarlar haftanın bir gününde kurulan pazarlardır.

3- Daimi ve geçici pazarlar yeniden kurulurken veya başka yere taşınırken kurulacakları veya taşınacakları yerlerin vaziyetleri, Belediye başkanlığınca idari, inzibati, sıhhi, içtimai, iktisadi, İtfaiye, turistik, şahsi mülkiyet ve şehir İmar durumları bakımından incelenecektir.

Belediye Başkanlığı bu incelemeleri yaparken ayrıca ulaşım koordinasyon merkezi ve İlçe Emniyet (Trafik) Müdürlüğü ile de temasa geçip, trafik konusunun incelenmesini temin edeceklerdir.

4- Üçüncü maddede bahsi geçen inceleme sonunda, yukarıda sıra ile sayılan yönlerden herhangi bir sakınca bulunmadığı anlaşıldıktan ve pazara katılacak pazarcı esnafı da temin edildikten sonra, en çok 6 ay müddetle tecrübe mahiyetinde kurulup, bu tecrübe devresi sonunda her bakımdan olumlu sonuç verdiği anlaşıldığı taktirde tescili bilahare Belediye Meclisince yapılmak üzere pazarın faaliyeti için Zabıta Amirliği tarafından Belediye Başkanlığı'na teklif yapılacak, pazarın kurulacağı veya taşınacağı yeri gösterir üç nüsha basit kroki yaptırılacak ve Amirlikçe tasdik edilerek teklif yazısına ekli olarak gönderilecektir. Bu teklif Başkanlık Makamınca onaylandıktan sonra Pazar yeri çalışmaya başlayacaktır.

5- Dördüncü fıkrada bahsi geçen 6 aylık tecrübe sonrasında olumlu sonuç verilen pazarların tescili yapılmak üzere ilgili amirlik tarafından Belediye Başkanlığına teklif yapılacak ve bu teklif Belediye Başkanının olurundan sonra Belediye Meclisinin onanmasına sunulacaktır.

6- 6 aylık tecrübe neticesinde olumlu sonuç vermeyen ve olumsuzluklar meydana getiren pazarlar yine başkanlık makamının onayı ile kaldırılır.

7- Tescil edilmiş olup ta zamanla çeşitli zararlar meydana getiren ve kaldırılmasına kati zaruret hasıl olan Pazar yerleri ancak Belediye Meclisince verilecek kararlarla kaldırılır.

8- Pazar hakkında yapılacak şikayetler, Belediye Başkanlığınca yerinde yaptırılacak incelemeden sonra haklı oldukları taktirde:

a- Başkanlık talimatı doğrultusunda Zabıta Amirliğince alınarak idari, inzibati, sıhhi, sağlık tedbirlerle şikayeti gidereceklerdir.

b- Şikayet (a) bendinde belirtilen tedbirlerle önlenemediği ve pazarın başka yere taşınması kati zaruret hasıl olduğu taktirde ilgili Amirlik Pazar kurmaya uygun 3. fıkrada belirtilen niteliklere sahip yere taşınmasında Başkanlık Makamına teklif yapacaktır.

- 9- Pazar yerlerinde nizam ve intizam Belediye Başkanlığına bağlı Belediye Zabıtasınca temin edilecektir.
- 10- Pazar yerleri Belediye Zabıtası, sağlık ekipleri gibi ilgili yetkililer tarafından sık sık ve devamlı olarak kontrol edilecektir.
- 11- Belediye emir ve yasaklarını ihlal etmeyi alışkanlık haline getiren, özellikle aşağıda yazılı suçları işleyenlerin izinleri iptal edilerek pazarlardaki faaliyetlerine son verilir.
- a- Kendilerine tahsis edilen yerlerin bir kısmını veya tamamını başkasına kiralamaya veya devredenler,
- b- Bir yıl içinde 5 defa fatura ibraz edemeyenler,
- c- Bir yıl içinde 3 defa fahiş fiyatla satış yaptığı tespit edilenler,
- d- Bir yıl içinde birden fazla hileli satış yaptığı tespit edilenler,
- 12- Pazarcılarının Belediye Meclis kararında başkanlık onayında Pazar yeri olarak gösterilen yerlerin sınırlarını aşmaları yasaktır.
- 13- Daimi ve geçici Pazar yerlerinde faaliyette bulunacak her çeşit esnafın Belediye Başkanlığınca tespit edilen semt pazarı kartını, ayrıca her üç ayda bir Zabıta Amirliğinde kartlarını vize yapmaları zorunludur.
- 14- Pazarcılarının Pazar yerini ve çevresini temiz tutmaya, hususi çöp kabı kullanmaya, pazarın devam ettiği müddetçe sağlık karnesi ve semt pazarı kartlarını yanlarında taşımaya ve ilgililere her isteyişte göstermeye ve iş elbisesi giymek zorundadırlar.
- 15- Pazarıcı esnafı yerden aynı yükseklikte olan bir çeşit satış tezgahları kullanmaya ve tezgahların sağ başına isim ve soyadlarını, sicil no'sunu ve yaptığı işi belirten 25x40 cm. ölçüsünde kırmızı üzerine beyaz renkle yazılmış bir çeşit tabelaları asmaya zorunludurlar.
- 16- Pazarıcı esnafı ölçüler kanunu gereğince damgalanmış ölçü aleti kullanmaya zorunludurlar. El terazisi kullanmak yasaktır.
- 17- Pazarcılarının rahatsızlık verecek derecede bağırıp çağırılmaları, mesken, apartman ve dükkan gibi taşınmaz malların kapılarının önlerini geçilmez bir şekilde kapamaları, duvarlara çivi çakmak, asfaltı yaracak şekilde delmek, pencere demirlerine ip bağlamak gibi zarar verici hareketlerde bulunmaları ve her türlü yıkım yapmaları yasaktır.
- 18- Pazar yerlerinin ortası, halkın ve lüzumu halinde ambulans ve itfaiye araçlarının serbestçe geçmesine uygun bir şekilde açık bulundurulacak ve bu geçit yerleri geçici bir surette araba ve işporta ile satış yapanlar tarafından hiçbir şekilde işgal edilmeyecektir. İşgal edenler hakkında cezai hükümler tatbik olunacaktır.

- 19- Pazarlar sabah 7'den itibaren faaliyete geçecekler ve faaliyet akşam ortalık kararına kadar devam edecektir. Pazarın kurulmasından bir gün evvel Pazar yerlerini işgal etmek ve pazarın kurulduğu günün akşam ortalık karardıktan sonra burada kalarak satışa devam etmek yasaktır.
- 20- Yıkanmadan, kabukları soyulmadan ve pişirilmeden yenecek her türlü besin maddeleri açıkta satılmayacaktır.
- 21- Kavun, karpuz ve narenciye sergileri kurulması gayesiyle Belediye Başkanlığından müsaade almak zorunludur. Müsaadeler münhasıran mevsimlik olarak geçerli olup müsaade belgesinde yazılı olanlar dışında satış yapılmaz.
- 22- Geçici Pazar yerlerinde kendi yetiştirdiği sebze ve meyveyi getirip satanlar, müstahsil olduklarına dair ziraat memurluğu, yoksa ihtiyar heyetinden fotoğraflı müstahsil belgesi almaya ve bu belgeyi daima yanlarında bulundurmaya zorludurlar.
- 23- Pazar yerinin ortasındaki yol daima vatandaşların rahatça dolaşacağı şekilde düzenlenecektir.
- 24- Islak, çamurlu ve dış yaprakları temizlenmemiş sebze satışı yasaktır.
- 25- Pazar esnafı en geç saat 10 'na kadar tezgahını kurup etiketlerini koymak zorundadırlar.
- 26- Pazar yerlerine gelen mallar bir gün önceden hazırlanacaktır ancak kesinlikle satış yapılmayacak.
- 27- Tezgah üzerinde bulunan etiketlerini Pazar sona erinceye kadar tezgahta bulundurulması zorunludur.
- 28- Etiket üzerinde yazılı fiyattan fazlasına satış yapmak yasaktır.
- 29- Marul, limon, kıvırcık gibi çeşitli boylara ayrılan mallara ayrı ayrı etiket konulması zorunludur.
- 30- Sergi ve reyon önlerine dolu veya boş kasa konulması yasaktır.
- 31- Pazar esnafının oturarak veya ibreli terazi kullanması zorunlu olup, eksik ve kırık kilo kullanması yasaktır.
- 32- Pazar esnafı marul, kıvırcık, pazı, taze soğan gibi malları ıslatarak satamaz bu sebzelerin çamurlu dış yapraklarının temizlenmesi zorunludur.
- 33- Pazar içerisinde ateş yakmak ve her ne şekilde olursa olsun Pazar yerini tahrip etmek yasaktır.

MADDE 65- BAKKAL DÜKKANLARI

- 1- Dükkanların başka dükkan ve meskenlerle direkt giriş çıkış irtibatı olmayacak, tercihen bu dükkanlar kargir binalar olacaktır.
- 2- Dükkanların sokak tarafındaki kısmı camekanla kaplanacak ve açık pencereleri dışarıdan ince telle örtü örtülecektir.

- 3- Zemini su geçirmez bir maddeden olacaktır.
- 4- Dükkanın hiçbir tarafında delik deşik bulunmayacaktır.
- 5- Her tarafı yeterli ışık ile aydınlatılmış olacak ve hava temizleme tertibatı bulunacaktır.
- 6- Pişirilmeden, yıkanmadan, soyulmadan, yenilecek bütün gıda maddeleri ayrı ayrı camcanlı bölümlerde bulundurulacak. Kuşat ruhsatı alındıktan sonra fiyat ve niteliklerini gösterir biter etiket bulundurulacaktır.
- 7- Açıkta satılması mümkün olan her türlü gıda maddelerinin karıştırılarak satılması yasaktır.
- 8- Tereyağı, kuyrukyağı, içyağı, margarin yağı ve zeytin yağlarının açıkta satılması yasaktır. Bunlar ancak bu yağları hazırlayan fabrika alanı içindeki cins ve miktarını gösterir orijinal etiketli olan kendi özel kapalı kaplarında satılacaktır.
- 9- Bakkal dükkanlarında fare, sinek, böcek ve benzeri zararlıların bulunmaması için her türlü tertibat alınmış olacaktır.
- 10- Bu dükkanlarda çalışanlar temiz iş elbisesi giyeceklerdir.
- 11- Kavrulmuş kahveyi motorlu değirmende öğütmek ve buna ait ayrıca bir yer tahsis edilmek ve bu Yönetmeliğin kurukahve satıcıları hakkındaki hükmüne riayet edilmek ve açma izni alınmak suretiyle bakkal dükkanlarında kahve satılabilir.
- 12- Bakkal dükkanlarında ayrı bir köşe teşkil etmek ve satacakları bütün maddeleri toz ve kirden korunabilmesi için uygun ambalajlarda ve tahsisi edilen porselen, emaye, cam gibi kaplar içinde bulundurmak ve buzdolabın içerisinde muhafaza etmek suretiyle mezecilik yapılabilir.
- 13- Müstakil reyonlar teşkil etmek suretiyle bakkal dükkanlarında züccaciye, tuhafiye, kırtasiye ve bu yasalarda satışına mani bulunmayan sağlığa zararlı olmayan imali ruhsata tabi bulunmayan parfümeriye ait eşya satılabilir.
- 14- Büfe, bakkal ve benzeri yerlerde alkollü içki içmek ve içirmek yasaktır.
- 15- Satışa sunulan her malın satılması zorunlu olup, satışından kaçınılması veya stokçuluğunun yapılması yasaktır.
- 16- Yıkanmadan yenilen gıda maddelerinin açıkta satılması yasaktır.

MADDE 66- SAKATAT SATANLAR

- a- Sakatat satılarak dükkanlarda zemin ve duvarların zeminden itibaren 2 m. yüksekliğe kadar mermer, fayans ve karo fayans gibi su geçirmez maddelerle kaplı olacaktır.
- b- Dükkanlarda bir musluk lavabo ve lağıma bağlı demir ızgaralı sifon olması zorunludur.

- c- Tezgah dükkanlarında aydınlatma ve havalandırma tertibatı yeterli derecede olacaktır.
- d- Sakatatçı dükkanlarında et kıyma makinesi bulundurulamaz.
- e- Satış yerine irtibatlı olmak üzere dükkanın arka kısmında sakatat hazırlama bölümü olacaktır. Bu bölgede betondan yapılmış bir masa ve yanında bol akarsu olan bir havuz bulunacaktır.
- f- Sakatatçılar 1580 sayılı Belediyeler Kanununun 1593 sayılı Hıfzısıhha Kanunu ve 1293 sayılı Hayvan Sağlık Zabıtası Kanunu ve Talimatnamesinin ilgili hükümlerine uymak zorundadır. Uymamakta ısrar edenlerin çalışma izinleri iptal edilir.
- g- Sakatatçı dükkanlarında aydınlatma ve havalandırma tertibatı yeterli derecede olacaktır.
- h- Sakatatçı dükkanları küşat almada aranan asgari fenni şartları yok edemez, olumsuz yönde değiştiremez.
- i- Sakatatçı dükkanlarında gerek hazırlama gerekse satış bölgesi ile burada kullanılan alet, edevat, tezgahlar, kaplar sık sık sodalı su ve bol akarsu ile yıkanacaktır.
- j- Seyyar sakatat satışı yasaktır.
- k- Sakatatı üfleyerek şişirmek yasaktır.
- l- Kokmuş, kokuşmaya yüz tutmuş, parazitli sakatatı dükkanda bulundurmak, satışa arz etmek yasaktır.
- m- Bozulmuş, parazitli sakatatın rasgele atılması, sokak kedi ve köpeklerine yedirilmesi hastalıkların yayılmasına sebep olduğundan, bu gibi sakatatın kapalı çöp bidonlarında saklanması ve çöp arabalarına verilmesi zorunludur.
- n- Mezbahadan satış yerine ciğer, beyin, işkembe gibi sakatat nakli için içi muntazam bir surette galvanizli saca kaplı, yeterli havalandırma tertibatı bulunan, motorlu veya motorsuz araçlar kullanılır. Bu araçlarla başka maddeler sevk etmek veya açıkta sakatat taşımak yasaktır.
- o- Diğer il ve ilçelerden ilçemize getirilen sakatat çinko kaplı, yeteri kadar buz ihtiva eden, kapalı sandıklarda getirilecektir. Buz miktarı sakatatın ağırlığının en az üç misli olacaktır. Frigorifik veya termos tertibatı araçlarda buz gerekmebilir veya miktarı azaltılır. Sakatatın çıktığı yer Veterinerliğinden sevk raporu almak ve ilgili kontrol elemanlarının isteği üzerine ibraz etmek zorunludur.

Variş yerinde ve Belediye Veterinerliğince muayeneden sonra sevk raporuna uygun olan sakatatın satışına izin verilir.

MADDE 67- SIVI YAKIT VE L.P.G. SATIŞ YERİ VE DEPOLARINDA ALINACAK YANGIN ÖNLEMLERİ :

- a- **Kum Varili:** Boşalan 200 litrelik madeni yağ varillerinden birinin içine ağzına kadar ince kum doldurularak giriş ve çıkış yerlerine yakın uygun bir yere konulacaktır. Yangın veya patlama anında ateş üzerine kumlar küreklerle bol miktarda serpilerek dökülecektir.
- b- **Kum Tenekesi:** Tercihen kurşunlu tenekelerden en az 8 tane ve içinde ağzına kadar dolu kuru ve ince kum bulundurulacak ve yangın anında ateş üzerine derhal dökülecektir.
- c- **Örtü:** Amyant yani aspesten 4 m² yapılacağı gibi aynı maddeden yapılmış levhalardan da yararlanılabilir. Bu madde bulunmadığı takdirde aynı ölçüde yelken bezi veya yeteri kadar boş çuval ise ıslatılarak ateşin üzerine örtülmek üzere atılır. Akaryakıt alevlerine hiçbir surette su atılmaması gereklidir.
- d- **Yangın Söndürme Cihazı:** Bu cihazlar karbondioksitle doldurulmuş olmalıdır. Bu cihazların tabancalı olanları ara sıra muayene edilmek olanağını verdiği için bunlardan kullanılması daha uygundur. Cihazın üzerine doldurma tarihleri yazılmış olacaktır.
- e- **Kürek:** Uzun saplı olmak üzere en az iki adet olacak ve kum kaplarına yakın bir yerde bulunacaktır.
- f- **Balta veya kazma:** En az birer adet bulundurulacaktır.
- g- **Amyant Eldiven:** Kızgın veya yanar halde bulunan kap veya eşyaları tutabilmek veya ateş yüzeyinden uzaklaştırabilmek için bir çift bulundurulacaktır.
- h- Satış yerlerinin havalandırma delikleri bulunacak ve bilhassa kafes kapı ve pencereler yapılacak, sıcak havalarda camları açık bırakılacak.
- i- Yukarıdaki fıkralarda belirtilen yangın söndürme araçları dışında ayrıca İtfaiye Yönetmeliği hükümlerinde belirtilen araç ve gereçlere gerek gösterildiği takdirde bu hükümlere de uygulanacaktır.
- j- Bu gibi işyerlerinde fuel-oil satılan, fuel-oil ile çalışan ve fuel-oil depo edilen yerler ve bu gibi yerlerde emniyet tertibatı ile ilgili, madde: 97 (1) fıkrası ekinde belirtilen cihaz ve malzemelerin bulundurulması zorunludur.

MADDE 68- LİKİT PETROL GAZI (L.P.G.)

- a- Tanımı: Likit petrol gazı (L.P.G.) hem petrolün tesviyesinden elde edilen ve sonradan basınç altında sıvılaştırılan bütan, propan, propilen, butilen gibi gazlar ve bunların karışımından oluşan bir yakıttır.
- b- Likit petrol gazları üretim ve imal yerinde organik kükürt veya benzeri maddelerle özel şekilde kokulandırılmış olacaktır.
- c- Likit petrol gazı içersinde ve tüplerinde su bulunmayacak

Ayrıca sıvılaştırılmış petrol gazlarını tüplere doldurma işlemi belirtilen koşullara uygun depolama tankları olan tüm özelliklere uyan dolun tesislerinde ve tartı yoluyla yapılacaktır. Tüpten tüpe dolun yapılamaz.

- d- Likit petrol gazlarının depolanmasında tevziin de ve tüketilmesinde kullanılan tüpler Türk Standartları Enstitüsünde tespit edilen normal ve koşullara uygun olacaktır.

İthal malı olan tüplere ise imal edildiği memleketin norm ve koşulları aranacaktır.İthalatçı, yapıcı veya satıcı istendiğinde bu standarda uygunluk belgesi vermek veya göstermek zorunluluğundadır. Bu bölgede satış konusu malın:

- 1- Bölümde belirtilen özellikleri taşıdığını,
- 2- Bölümdeki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğu, belirtmesi gerekir.
- 3- Bu standarda göre yapılacak tüp üzerine, Türkçe işaretlerin yanı sıra gerektiğinde ihraç edilecekleri memleketin anlayacağı dilde karşılıkları da yazılabilir.

e- Tüplerin periyodik kontrolleri:

- 1- Tüplerin yapılış tarihlerinden 5 yıl sonra muayene edilmelidir. Bu muayeneye ek olarak tüplerde kullanılmasından dolayı ezik, çöküntü, derin iz gibi belirtiler görüldüğünde bu tüpler kullanılmamalıdır. Tüp gövdelerinin kaynak dikişleri başlık ve ayaklar dışında tamir edilerek yeniden kullanılmaları kesinlikle yasaktır. Muayeneler sonucu kullanılması sakıncalı görülen tüpler sakıncaları giderilene kadar kullanılamaz.
- 2- Kaynak dikişlerinde yapılacak tamirlerden sonra tüpler basınç testinden geçirilmelidir.
- 3- Tüpler yapılış tarihlerinden 10 yıl sonra deneylerin tümü uygulanarak yeniden muayene edilir. Bu muayenede 1 yıl içerisinde aynı imalatçı tarafından yapılmış aynı tip ve hacimdeki tüpler bir parti sayılır.
- 4- Denetleme görevi, denetlenen malın dokunma, bakma gibi duygusal incelemesi yapılmak, ölçme yolu ile muayene edilmek ve gerektiğinde deneyler yapılmak veya yaptırılmak suretiyle yerine getirilir.
- 5- Tüplerin çok kullanılmasından dolayı haiz olduğu norm ve koşullardan, standartlarından kaybedebileceği nazara alınarak en çok 5 yılda bir defa kontrolden ve su tazyiki deneyinden geçirilmesi norm ve standart ölçülerini muhafaza ettiğinin tarihli bir etiket halinde tüp üzerinde gösterilmesi ve satış fiyatlarının yazılması zorunludur.

MADDE 69- LİKİT PETROL GAZI SATIŞ YERLERİNİN UYACAĞI HÜKÜMLER

a- Satış yerlerinde satılan ocak, fırın, cihaz ve malzemelerden ayrı bir bölümde muhafaza edilmek kaydıyla en çok 16 dolu ve ev tipi tüp bulundurulabilir. Bu satış yerlerinde sanayi tipi tüp bulundurulması yasaktır. Aynı satış yerinde piknik tipi ve ocaklı küçük tüplerin bulundurulması halinde her iki küçük tüp için bir ev tüpü noksan olarak bulundurulur.

b- Şehir içerisindeki her iki cins tüp satış yerinde kalorifer hariç, ısıtma tesisat ve aracı kullanılması yasaktır. Kalorifer bulunması halinde tüpler radyatörlerin yeteri kadar uzağında bulundurulacaktır. Her iki cins tüp satış yerleri, eğlence yerleri, pasajlar, iş hanları otel ve pansiyonlar, yanıcı ve patlayıcı maddeler ile karpit ve benzeri maddelerin depo veya satış yerlerinde, altında veya bitişiğinde açılmaz. Bu yerlerde likit petrol gazı kullanan işyeri en çok iki dolu tüp bulundurulabilir.

- c- Şehir içerisindeki likit petrol gazı satış yerleri ikinci sınıf gayri sıhhi müesseselerden olup satış yerinin açılması için il makamından izin almak zorundadırlar.
- d- Tüp satışı yapan tüm müesseseler, satışını yaptıkları tüpleri ev veya işyerlerine taşıma ve yetkili personelleri vasıtasıyla tüplerin cihazlara bağlanmasını sağlamaktan sorumludur.
- e- Sıvılaştırılmış petrol gazlarını tüplere doldurma ve tüplerden diğer tüplere aktarma işlemi yalnızca dolun tesisi özellik ve koşullarına sahip olan yerlerde yapılabilir. Bunun dışında hiçbir yerde tüpten tüpe doldurma işlemi yapılamaz.
- f- Bayiler bir eve iki dolu tüpten başka tüp satışı yapamaz. Ancak bu tüp gazla çalışan banyo kazanı, ocak gibi sarf yerleri bulunması halinde birer asıl ve hepsine birden olmak üzere bir tek yedek tüp verebilirler.
- g- İşyerlerinde sanayi tipi olmak üzere en çok iki dolu tüp bulundurulabilir. İşinin gereği fazla tüp bulundurmak zorunluluğunda olan işyerleri Belediyenin iznini almaya ve tespit edilecek uymak zorunda oldukları koşulları yerine getirmeye zorludurlar. Bu tip işyerleri tüp alışlarında Belediyenin verdiği izin belgesini tüp satış yerine ibraz ederek Yönetmelikte belirtilen miktarlardan fazla miktar tüplerini alabilirler.
- h- Likit petrol gazı üreten şirketler veya baş bayileri satışa arz ettikleri gaz tüplerinin bakımı, kullanılması, evlerde ve işyerinde ocak, fırın gibi cihazlara bağlanması ile teknik hususları her kademedeki satıcılarına ve yanlarında çalıştırdıkları hizmetlilere öğretmeye zorludurlar. Bu nitelikte personeli bulunmayan satış yerinin çalışmasına izin verilmez. Bu tür belgeli personel yaptıkları işle ilgili bir işaret taşımaya zorludurlar.
- i- Oksijen gazları üretim ve satışı ile ilgili müesseseler bu madde hükümlerine tabidirler.

MADDE 70- LOKANTALAR

a- Lüks Lokantaların Uyacakları Koşullar:

- 1- Giriş kapısı lokantanın girişi ile orantılı bir nitelikte olacak ve kapıdan sonra yeteri büyüklükte bir antre bulunacak, salona antreden ikinci bir kapı ile girilecektir.
- 2- Antrede lokantanın büyüklüğüne uygun iyi cins ve şık malzeme ile yapılmış bankolu vestiyer ve bir boy aynası bulunacaktır. Vestiyerde ucu sivri demir çengeller kullanılmayacak ve vestiyerin alt kısmında baston ve şemsiyelerin düzgün giydirilmiş olması ve hizmete hazır bulunması gereklidir. Antrenin uygun bir yerinde bir telefon kabini bulunacaktır.
- 3- Antre ve salonun bütün duvarları yağlı boya veya benzeri ile boyanmış olacaktır. Kalorifer radyatörleri şık malzeme ile gizlenmiş olacak, duvarlarla salonun muhtelif yerleri seramik veya benzeri panolarla süslenmiş olacaktır.
- 4- Antre ve salonun zemini plastik, ahşap v.b. malzeme ile kaplanacak antrede ayrıca bir yol halısı bulunacaktır.

- 5- Antre ve salon tavanı lüks malzeme ile süslenecek veya yağlı boya ve benzeri ile boyanmış olacaktır.
- 6- Işıklandırma, iyi cins zarif aplik veya avizelerle sağlanacak veya gizli ışıklandırma olacaktır.
- 7- Isıtma, merkezi ısıtma sistemi ile yapılacaktır.
- 8- Havalandırma, salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörler olacaktır.
- 9- İhtiyaca cevap verecek adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri çalışma halinde müşterileri rahatsız etmeyecek bir şekilde ayarlanmış olacaktır.
- 10- Salona konulacak yemek masaları süslü ve dekora uygun olacak ve masalar arasındaki aralıklar müşterilerin rahatını bozmayacak şekilde ayarlanacak, masa ölçüleri en az dört kişilik servise yeter büyüklükte olacaktır. İskemlelerde aynı surette dekora uygun ve iyi cins kumaş deri veya benzeri ile kaplı olacaktır.
- 11- Lokantada içki servisi için ihtiyaca yeter adette ve masalarla iskemlelerin dekoruna uygun tekerlekli servis masaları bulunacaktır.
- 12- Masalar üzerine en iyi cins beyaz keten veya benzeri örtü ve peçeteler bulunacak ve bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır. En iyi cins keten olmak şartı ile salonun dekoruna uygun surette renkli masa örtüleri ve peçeteler kullanılabilir.
- 13- Masalar üzerinde kristal veya kristal taklidi iyi cins seramik veya porselen tablalar olacaktır.
- 14- Tabaklar tek tip veya iyi cins porselenden, çatal, kaşık veya bıçaklarda iyi cins maddeden olacaktır. Her türlü içki için ayrı ayrı iyi cins bardak bulunacaktır.
- 15- Salonun pencerelerinde iyi cins kumaş perdeler takılmış olacaktır. Pencerelerin yola mesafeleri yakın olup dışarıdan lokanta içinin görülmesine müsait bulunduğu takdirde pencerelere ayrıca iyi cins tül perde veya jaluzi konulacaktır.
- 16- Lokantanın salonunda tamamen ayrı uygun bir yerinde kadın ve erkeklere ait olmak üzere ayrı aynalı ve lavabolu birer tuvalet bulunacak. Ve bu tuvaletlerin duvarlarından zeminden en az 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans kaplı ve üst tarafı yağlı boya olacaktır. Erkekler kısmında yerin büyüklüğüne göre bir veya iki adet pisuar bulunacaktır. Her iki tuvalette iyi cins sabun, temiz havlu ve peçeteler ile bunların kullanılmasını takiben konulmaları için plastik veya madeni kutular bulunacaktır. Bu peçeteler bir defadan fazla kullanılmayacaktır.
- 17- Lokantada ayrıca bir oturma ve dinlenme salonu ayrılmış ise, bunun dekorasyon, döşeme ve diğer nitelikleri yukarıdaki hükümlere uygun bulunacak ve istenilirse bu kısımdan ayrıca şık bir amerikan bar yapılabilir.
- 18- **Lokantanın Mutfağı:** Hazırlama yeri, pişirme yeri ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden ibaret olacaktır. Bu yerler birbirleriyle bağlantılı, tamamen müstakil bölümler biçiminde olacağı gibi amaca uygun yan bölmelerle de ayrılabilir.

19- Mutfağın bu üç bölümünden başka mutfağa yakın bir yerde lokantanın yiyecek maddelerinin saklanması ve depo edileceği yeteri büyüklükte bir ofisi bulunacaktır. Burada mevcut maddeler muntazam raf ve dolaplarda ağızları kutu ve torbalar içinde saklanacaktır..

Mutfağın zemini en az mozaik kaplı olacak ve her üç bölümde ızgara sifonlar bulunacak, depo yeri hariç mutfağın her üç bölümünün duvarları en az 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans kaplı olacaktır. Ocak; duvara bitişik veya yakın ise bu kısmın duvarı muntazam surette ateş tuğlası veya benzeri sığağa dayanıklı bir madde ile kaplanacak.

20- Mutfağın dışarıya açılan pencere ve kapılarında sinek telleri bulunacak ve yeteri adet ve büyüklükte aspiratörler takılmış olacaktır.

21- Pişirme yerinde tercihen havagazı v.s. gazların biri ile çalışabilen yeteri büyüklükte ocaklar bulunacak, şayet pişirme kuzine ile yapılıyorsa bunun yakıt maddesi mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacak, mutfakta bırakılmayacaktır. Ocakların üstünde yeteri büyüklükte baca ve irtibatlı davlumbazlar bulunacaktır.

22- Hazırlama yerinde sebzelerin soyulması ve etlerin parçalanması için ayrı tezgahlar bulunacak ve sebzelerin yıkanması için emaye veya paslanmaz çelikten sifonu bulunan küvetler bulunacaktır.

23- Pişirme yerinde ayrıca kahve pişirmek için yeteri büyüklükte bir ocak bulunacak ve bunun yanında kapaklı bir takım dolabı yerleştirilmiş olacaktır.

24- Pişirme ve bulaşık yıkama yerlerinde daima akar sıcak su bulunacak ve bulaşık kaplar, sıcak su ile sabit emaye, mermer veya paslanmaz çelik küvetler içinde yıkanacaktır.

25- Mutfağın ayrı bir yerinde tabak, çatal, kaşık, bıçak ve bardakların temiz bir şekilde saklanmasına sağlayacak yeteri büyüklükte bir veya birden fazla dolap olacak ve ayrıca bir ekmek dolabı bulunacaktır.

26- Mutfakta bulunan tüm kaplar daima kalaylı olacak, çatal ve kalayı dökülmüş kaplar kullanılmayacaktır.

27- Mutfakta soğuk yemeklerle, soğukta saklanması gerekli diğer yiyecekler için yeteri büyüklükte bir buzdolabı ile pişmiş etlerin saklanması için ayrı bir buzdolabı bulunacaktır.

28- Mutfağın her üç kısmında yeter miktarda kapaklı madeni veya plastik çöp kaplar bulunacaktır.

29- Lokantalarda içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.

30- Lokanta müşterileriyle alakası bulunmayan bir yerde hizmetliler için ayrıca bir soyunma yeri ve lavabolu bir tuvaleti bulunacaktır.

31- Mutfak ile salon arasında servisi kolaylaştırmak için bir servis kapısı bulunacaktır.

32- Mutfakta çalışan hizmetlilerin beyaz önlükleri ve başlarında beyaz kepleri bulunacak, garsonlar ile komiler temiz, itinalı, tek tip giydirilmiş olacaktır.

b- A- Sınıfı Lokantalar:

- 1- Giriş kapısı lokantanın girişi ile orantılı bir nitelikte olacaktır.
- 2- Salonun uygun bir yerinde bir vestiyer, bir boy aynası ve bir telefon bulunacaktır. Vestiyerde ucu sivri demir çengelli askılar kullanılmayacak ve burada iyi giyinmiş bir hizmetli hizmete hazır bulunacaktır.
- 3- Varsa antre dahil salonun bütün duvarları yağlı boya veya benzeri boya ile boyanmış olacaktır.
- 4- Varsa antre zemini en az mozaik, salon zemin en az plastik madde veya benzeri ile kaplı olacaktır.
- 5- Işıklandırma direkt veya en direkt ışıkla yeteri kadar sağlanmış olacaktır.
- 6- Isıtma; merkezi teshin sistemi ile yapılmadığı takdirde iyi cins ihtiyaca yeter büyüklük ve adette borulu sobalarla sağlanacaktır.
- 7- Havalandırma; salonun ihtiyacı karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri çalışma halinde müşterileri rahatsız etmeyecek bir tarzda ayarlanmış olacaktır.
- 8- Masalar iyi cins ve en az dört kişilik bir servise yeter büyüklükte olacak, iskemleler masalarla aynı nitelikte bulunacak, iyi cins hakiki veya suni deri ile kaplı olacaktır.
- 9- Masalar üzerinde iyi cins keten veya benzeri peçeteler bulunacaktır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır. Kağıt peçete kullanılabilir. Masalarda iyi cins cam seramik veya porselen tablalar bulunacaktır.
- 10- Tabaklar tek tip ve iyi cins porselenden, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış olacak ve bardaklarda iyi cins olacaktır.
- 11- Salonun pencerelerinde iyi cins kumaş perdeler takılmış olacak ve salonun içi dışarıdan görülmeye müsait ise, pencereleri ayrıca tül perde veya jaluzi katılacaktır.
- 12- Lokantanın salondan tamamen ayrı uygun bir yerinde kadın ve erkeklere ait ayrı, aynalı ve lavabolu birer tuvalet bulunacak, tuvaletin duvarları zeminden an az 1,5 m. yükseklikte fayans veya mermer kaplı olacaktır. Erkekler kısmında yerin büyüklüğüne göre en az bir pisuar bulunacaktır. Her iki tuvalette el sabunu kağıt peçeteler ve kullanılmış peçetelerin atılacağı plastik kaplar bulunacaktır.
- 13- Bu sınıf lokantaların mutfakları, lüks lokantaların mutfak niteliklerine ait 18 ile 28. fıkralarına uygun olacaktır.
- 14- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 15- Mutfak ile salon arasında bir servis kapısı bulunacaktır.
- 16- Hizmetliler için ayrı bir soyunma yeri ve lavabolu tuvalet bulunacaktır.

17- Mutfakta çalışan hizmetliler beyaz önlük ve başlarına beyaz kepler giyeceklerdir. Garsonlar ile komiler temiz, itinalı ve tek tip giymiş olacaktır.

c- 1. Sınıf Lokantalar:

1- Zemin mozaik, duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yağlı boya veya tamamı plastik veya benzeri boya ile boyanmış olacaktır.

2- Lokantanın uygun bir yerinde temiz malzeme ile yapılmış bir vestiyer ile bir boy aynası bulunacaktır. Vestiyerde ucu sivri çengelli askılar bulunmayacaktır.

3- Işıklandırma flüoresans ampuller kullanılmış ise bunlar görülmeyecek surette ince süsle de saklanmış olacaktır.

4- Isıtma; merkezi teshin sistemi ile sağlanmamış ise, en iyi cins ve salonu ısıtacak yeterlikte bir veya birkaç soba ile sağlanmış olacaktır.

5- Havalandırma salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.

6- İhtiyaca cevap verecek adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler bulunacaktır. Vantilatörlerin yerleri çalışma halinde müşteriye rahatsızlık vermeyecek bir şekilde ayarlanmış olacaktır.

7- Masa ve sandalyeler iyi cins malzemeden yapılmış ve rahat oturumlu olacaktır.

8- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve peçeteler bulunacaktır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır. Masalar üzerinde cam, seramik veya madeni tablalar bulunacaktır. Kağıt peçete kullanılacaktır.

9- Kül tablaları tek tip ve iyi cins porselenden, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış ve bardaklarda iyi cins olacaktır.

10- Salonun pencerelerine iyi cins perdeler takılacak salon içi dışarıdan görülmeye müsait ise, ayrıca iyi cins tül perdeler ve salonun sokağa bakan yüzü dükkan vitrini şeklinde olduğu takdirde tül veya jaluzi perde takılacaktır.

11- Salondan ayrı uygun bir yerde yeteri kadar erkek ve kadınlar için ayrı tuvalet, pisuar ve lavabo bulunacaktır. Tuvaletlerin duvarları 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans veya mermer kaplı olacaktır.

12- Mutfak salondan ayrı zemini mozaik ve duvarları 1,5 m yüksekliğe kadar fayans kaplı ve üst tarafı yağlı boya veya plastik boya olacaktır. Zeminde ızgaralı sifonlar bulunacaktır.

13- Mutfak; Hazırlama, pişirme veya bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bu bölümler uygun bir yüksekliğe kadar ve birbirlerine rahat bir geçiş sağlayacak surette yarım bölmelerle ayrılacaktır.

14- Mutfağın dışarıya açılan kapı ve pencerelerinde sinek telleri bulunacak ve ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte aspiratörler olacaktır.

15- Ocaklar üzerinde ihtiyaca yeter büyüklükte baca ve irtibatlı davlumbazlar bulunacaktır. Ocak, odun veya kömür ile ısıtılıyor ise, bunlar mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacak, mutfakta bırakılmayacaktır.

16- Hazırlama yerinde sebzelerin soyulması ve etlerin parçalanması için ayrı tezgahlar olacak ve sebzelerin yıkanması için emaye, mermer veya çinko küvetler bulunacaktır.

17- Pişirme yerinde ayrıca üzeri fayans veya mermerle kaplı masa veya tezgahlar bulunacaktır.

18- Bulaşık yıkama yeri ile pişirme yerinde daima sıcak su sağlayacak tesisat bulunacaktır. Bulaşık kaplar sabit emaye veya mermer küvetler içinde yıkanacak ve ayrıca kapları kurutmak için gerekli yerler tesis edilmiş olacaktır. Mutfağın her üç bölümünde ihtiyaca yeter adette kapaklı çöp kapları bulunacaktır.

19- Mutfağın uygun bir yerinde saklanması gereken yiyecek maddelerinin depo edileceği bir yerle, tabak, çatal, kaşık ve bıçakların bardakların konulacağı muntazam bir dolap ve raflar ile ayrıca bir ekmek dolabı ile ihtiyaca yeter büyüklükte bir buzdolabı bulunacaktır.

20- Mutfakta bulunan tüm kaplar daima kalaylı olacak, çatal ve kalayı dökülmüş kaplar kullanılmayacaktır.

21- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.

22- Mutfak ile salon arasında bir servis kapısı veya penceresi bulunacaktır.

23- Lokanta müşterileri ile alakası bulunmayan bir yerde hizmetliler için ayrıca bir soyunma yeri ve lavabolu tuvalet bulunacaktır. Mutfakta çalışan hizmetlilerin beyaz önlükleri ve başlarında beyaz kepleri bulunacak, garsonlar temiz, itinalı ve tek tip elbise giymiş olacaktır.

d- 2. Sınıf Lokantalar:

1- Zemin; en az mozaik, duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır. Yağlı boya kısmından yukarısı iyi cins badana olacaktır. Salonun uygun yerinde bir vestiyer veya askılıklar bulunacaktır.

2- **Işıklandırma;** Çıplak ampuller kullanılmayacaktır. Glop veya flüoresans lambalar kullanılabilir.

3- **Isıtma;** Merkezi teshin suretiyle sağlanmamışsa iyi cins ve salonu ısıtacak yeterlikte bir veya birkaç soba ile yapılacaktır.

4- **Havalandırma;** Salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.

5- Salonda yeteri kadar vantilatör bulunacak, bunların yerleri müşteriyi rahatsız etmeyecek şekilde ayarlanmış olacaktır.

6- Masalar iyi cins olacak, iskemleler formika veya rahat oturuşu sağlayacak surette başka bir malzeme ile yapılmış olacaktır.

- 7- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve aynı cinsten temiz peçeteler bulunacak, masalar üzerinde sarı madeni tablalar kullanılmayacaktır. Masalar formika ise ayrıca masa örtüsü aranmayacak.
- 8- Tabaklar ve bardaklar iyi cins olacak, çatal, kaşık ve bıçaklar paslanmaz maddeden yapılmış olacaktır.
- 9- Vitrin veya pencerelere iyi cins tül perde veya jalüzü takılmış olacaktır.
- 10- Salondan ayrı uygun bir yerde yeteri kadar tuvalet ve lavabo bulunacak, el kurulamak için temiz havlu veya kağıt peçeteler bulundurulacaktır.
- 11- Mutfak salondan ayrı, zemini mozaik ve duvarları 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans mermer veya benzeri ile kaplı olacak, üst tarafı yağlı boya, plastik boya veya badana olacaktır. Zeminde ızgaralı sifonlar bulunacaktır.
- 12- Ocaklar üzerine yeter büyüklükte baca ile irtibatlı davlumbazlar olacak. Yakacak maddesi odun veya kömür ise bunlar mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacaktır.
- 13- Mutfakta; yemeklerin hazırlanması için yeter büyüklükte üzeri yıkanabilir maddeden yapılmış bir tezgah ile fayans, emaye, mermer veya çinko bulaşık yıkama küveti bulunacak, ayrıca kurulama yeri ile daima sıcak su sağlayan tesisat bulunacaktır. Bulaşıkların yıkandığı yer pişirme ve hazırlama ile tam veya yarım bölme ile ayrılmış olacaktır.
- 14- Mutfakta yeter adette ağız kapalı çöp kapları bulunacaktır.
- 15- Mutfakta veya olanak bulunmadığı takdirde salonun uygun bir yerinde yeter büyüklükte bir buzdolabı ile yemek takımları ve ekmeğin konulacağı birer dolap bulunacaktır.
- 16- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 17- Mutfak ile salon arasında bir servis kapısı veya servis penceresi bulunacaktır.
- 18- Salondan ayrı bir yerde hizmetliler için soyunma yeri ve lavabolu tuvalet bulunacaktır.
- 19- Mutfakta çalışan hizmetlilerin beyaz önlükleri ve başlarında kepleri bulunacak, garsonlar aynı renk pantolon ve beyaz ceket giyeceklerdir.

e- **3. Sınıf Lokantalar:**

- 1- a- Yemek pişirmeye b- Yenilmeye c- Kapları yıkamaya, mahsus olmak üzere birbirinden ayrı en az üç bölümden oluşacak ve yemek pişirme ve yenilme bölümlerinin zemini yıkanabilecek şekilde su geçirmez bir madde ile döşeli bulunacak. Bir ucu kanala bağlı ızgaralı ve sifonlu delikler olacaktır. Bu dükkanlardan halen mevcut olanların ancak muşamba ve benzeri ile döşemek suretiyle yalnız yemek yenecek bölümünün zeminlerinin ahşap olmasına izin verilir. Kapların yıkanacağı yerle yemek pişirmeye ait olan bölümün duvarları zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yıkanabilir şekilde olacaktır.

- 2- Her taraf bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde yeteri kadar hava temizleme tertibatı bulunacak ve dışarıdan ince tulle kapalı pencereler bulunacaktır. Lokantanın hiçbir yerinde koku duyulmasına meydan verilmeyecektir.
- 3- Lokantaların ön tarafı bir camekanla kapalı olacaktır. Yenilecek maddelerin açıkta buldurulması ve açıkta pişirilmesi yasaktır.
- 4- Yemek pişirilen yerden dükkanın içine veya sokağa duman ve koku çıkarılması yasaktır. Ona göre baca tertibatı yapılacaktır.
- 5- Kalaysız tencere ve benzeri kaplar ile kırık ve çatlak kap, bardak, fincan, kaşık, çatal ve lekeli kirli, kokulu örtü, havlu ve benzeri şeyleri bulundurmamak yasaktır.
- 6- Salondan ayrı uygun bir yerde yeteri kadar tuvalet ve lavabo bulunacak, el kurulamak için temiz havlu veya kağıt peçeteler bulundurulacaktır.
- 7- Bulaşık kapları yıkamak için sıcak su tertibatı ve yıkanan kapları içinde dinlendirme yeri bulunacaktır.
- 8- Mutfak ve bulaşıkhaneye dışında olmak kaydıyla bir tuvalet bulunacaktır.
- 9- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 10- Karışık, bozuk veya bozulmaya yüz tutmuş iptidai maddeleri yemeklerde kullanmak ve bozulmaya başlamış yemekleri dükkanlarda bulundurmamak yasaktır.
- 11- Listede etli yemeklerin hangi cins hayvana ait etle yapıldığı gösterilecektir.
- 12- Birahane, gazino vb. gibi yerlerde tarifelerin küçültülmüş örneklerinin masa üzerinde bulundurulması yasaktır.

f- Kebapçılar:

- 1- Kebapçılarda çorba hariç sulu yemek yapılamaz.
- 2- Lokantalar ile resmi ve hususi yemekhaneler 2 günlük ihtiyaçlarından fazla hazır kıyma ve ufak parçalar halinde et bulunduramazlar.
- 3- Mezbahaların çalışmadığı durumlarda Belediye Veteriner Hekimliği bu müddeti uzatıp durumu kontrol ekiplerine bildirir.
- 4- Soğuk hava deposu müsaitse gövde et bulundurabilirler.
- 5- Hamburger ve pizzacılar bu Yönetmelikteki lokanta ve kebabçılarda aranan vasıflara tabidir.

g- Kafeteryalar:

Halkın pratik olarak yiyip içmesine, dinlenmek için oturmasına mahsus müesseseler olup aşağıdaki hükümlere tabidir:

a- Yiyecek Maddeleri: Sandviç, hamburger, pasta, tavuk göğsü, krem şokola, muhallebi, keşkül ve her nevi tatlılar, soğuk etler, sahanda yumurta, omlet, çeşitli salatalar, cips, patates kızartmadan ibarettir.

b- Bina müştemilatı: Salon, vestiyer, personel servisi, mutfak, ofis, kiler, yiyecek hazırlama yeri, bulaşikhane, el yıkama yerleri ve tuvalet, ısıtma, soğutma yerlerini ihtiva edecektir.

c- Salon: Lüks sınıflarda en az 60, birinci sınıflarda en az 40, ikinci sınıflarda en az 25 m² şahıs başına tahsis edilen yer 1,5 m², şahıs başına düşecek hava asgari 4 m³ aşağı olmayacak ve salonun havasını saatte asgari 4 defa değiştirebilecek aspiratör veya havalandırma tertibatı bulunacaktır. Salon zemini lastik döşeli, yapıştırma parke, mermer, trevertin, mozaik, marley ve en iyi cins veya emsali madde ile döşeli, duvarları zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar kapitone, formika, cilalı kaplama veya emsali madde ile lambri kaplanmış olacaktır.

d- Vestiyer: Lüks sınıflarda ebadı en az salın alanının %5'i nispetinde olmak üzere giriş ve çıkışa mani olmayacak şekilde bankolu, 1. sınıflarda salondaki mevcut iskemle adedi kadar askısı veya bu miktarda bankolu vestiyer, 2. sınıflarda salon mevcut iskemle adedinin yarısından az olmamak üzere salonun girişinde ve muhtelif yerlerinde iyi cins askılıklar bulunacaktır.

e- Personel Servisi: Personelin elbiselerini koyabilecekleri dolapları bulanan bir oda ile buralarda duş, wc, lavabo ve gardrop bulunacaktır.

f- Mutfak: Lüks sınıflarda salon alanının 2/5 nispetinden az olmamak üzere bu nispetin %40'ı yiyecek hazırlama ve lüzumunda pişirme yerine %40'ı bulaşikhane, ofis, kiler, yemek hazırlama ve buzdolaplarından müştekil müştemilat tahsis edilecektir. Bu yerlerde fenni şekilde ısıtılan ocak kısmı, ocağın üzerinde baca ile irtibatlı uygun genişlikte bir davlumbaz ve mutfağın havasını saatte asgari 4 defa değiştirebilecek aspiratör veya emsali havalandırma cihazı bulunacaktır. Zemini seramik veya emsali madde ile döşenmiş olacak, duvarları lüks sınıflarda 2 m.'ye kadar fayans veya emsali madde ile kaplanmış demir ve tahta kısımları ve tezgah altları yağlı boya ile boyanmış olacaktır. Tabanda bir ucu mecraya kadar, bulunmayan yerlerde Fen İşleri Müdürlüğünün uygun göreceği şekilde yapılacak olan fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

g- Bulaşikhane: Kirli kapların toplanacağı fayans veya emsali madde ile döşeli bir tezgah, fayans ve emsali maddelerden mamul iki adet bulaşık yıkama seviyesi, mevcut musluklarda fenni şekilde temin edilmiş, sıcak ve soğuk akarsu tertibatı, yıkanmış ve kurulanmış kapların muhafazasına mahsus raflar bulunacaktır. Tabanda bir ucu mecraya, bulunmayan yerlerde fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

h- Ofis: Kiler yiyecek hazırlama yeri; fayans veya emsali madde ile döşeli tezgah, servis takımlarının muhafazası için kapaklı dolap, el yıkama lavabosu, akar soğuk-sıcak su tertibatı, erzak vesaire maddelerin muhafazası için zemin seramik döşeli, duvarları yağlı boyalı kiler vazifesini görecek kapaklı tezgah altı dolapları bulunacaktır. Tabanda bir ucu mecraya, bulunmayan yerlerde fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

i- El Yıkama Yerleri ve Tuvalet: Kadınlar için el yıkama ve wc olmak üzere iki ayrı bölümü, erkekler için el yıkama ve w.c veya pisuar olmak üzere iki ayrı bölüm ihtiva edecektir. Bu mahallerin zeminleri lüks sınıflarda seramik, duvarı tavana kadar fayans, tavanları yağlı boya olacak, el yıkama lavabolarına soğuk ve sıcak akarsu tertibatı, kapasitesine uygun sayıda lavaboların münasip yerlerinde kağıt havlu peçeteler bulundurulacaktır. Birinci ve ikinci sınıfta ise zemin seramik, duvarları 2 m.'ye kadar fayans, el yıkama lavabolarında el kurulamaya mahsus iyi cins kağıt peçete bulundurulacaktır. Bu yerlerde tabanda bir ucu mecraya, bulunmayan yerlerde, fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

j- Isıtma ve soğutma: Lüks sınıflarda müşterilerle ilgili olan yerler merkezi tesis sistemi ile ısıtılacaktır. Filtreli cebri havalandırma tesisatı ile kafi miktarda serinletme cihazı bulunacaktır. 1. sınıflarda ilgili olan yerler merkezi teshin sistemi veya borulu gaz sobalarıyla ısıtılacak, cebri havalandırma tesisatı ile kafi miktarda serinletme cihazı bulunacaktır. 2. sınıflarda ise müşterilerle ilgili bulunan yerler gaz, mazot veya kömür sobalarıyla ısıtılacak, kafi miktarda aspiratör ve vantilatör bulunacaktır.

MADDE 71- 6085 SAYILI TRAFİK YASASI KAPSAMINA GİREN TESİSLER

Genel Esaslar:

- a- 6085 sayılı Trafik Yasasınının 16. maddesi kapsamına giren işyerlerine İl Trafik Komisyonu kararı alınmadan önce bu Komisyonca Belediye Zabıta Amirliğinin görüşleri alınacaktır.
- b- İşyerinin kapasitesine göre işçi soyunma odaları ve elbise dolabı, duş, wc, lavabo, ecza dolabı ve kapalı çöp kutuları bulunacaktır.
- c- Kapalı yerlerde gereği kadar suni havalandırma vantilatör veya aspiratör ile sağlanacaktır.
- d- Bu gibi tesislerde değişiklik isteminde bulunulduğunda, İl Trafik Komisyonunun kararı istenecektir.

MADDE 72- KONSERVEÇİLER

a- Hareretle Takım Usulü Tatbik Eden Kuruluşlar:

Sebze konservesi yapan imalathaneler aşağıdaki nitelikleri taşırlar:

1- Bu yerler tamamen müstakil ve kargir binalarda olacaktır. Bu imalathanelerde birbirinden kargir veya cam duvarlarla ayrılmış aşağıdaki bölümler bulunacaktır:

- a- İptidai maddeleri ayıklama hazırlama bölümü,
- b- Pişirme ve kutulara koyma bölümü,
- c- Teşhir ve satış bölümü,
- d- Etiketleme ve depolama bölümü,
- e- Kutu yapma bölümü,

- f- Hammadde stok depoları.
- 2- İmalathanelerin zemini tamamen ve duvarları zeminden en az 2 m. yüksekliğe kadar su geçmez, daima yıkanabilir bir madde ile döşenmiş olacak ve zeminin gereken yerlerinde ucu kanala bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacak ve hiçbir tarafta su birikintisi bulunmayacaktır.
- 3- İmalathanelerde, bol aydınlık temin etmek için yeteri kadar ince telle kaplı pencere ve elektrik ampülü ile yeterli havalandırma tertibatı bulunacaktır.
- 4- İmalathanelerde çalışanlar, iş elbisesi, takke ve önlük giyecekler ve elbise değiştirmek, temizlenmek için özel bölümler ve sağlık koşullarına uygun wc bulunacaktır.
- 5- İmalathanelerin muhtelif yerlerinde yeteri kadar akarsu muslukları ve lavabo bulunacaktır. Şehir suyu bulunmayan bölgelerdeki imalathanelerin en az bir tonluk temiz su deposu bulunacaktır.
- 6- Ocaklardan çıkan dumanların içeriye ve dışarıya rahatsızlık vermemesi için gerekli tertibat alınacaktır.
- 7- Konservesi yapılacak maddelerin, ayıklanıp temizlenmesine ait masaların üzeri mermer, çini, fayans, karo simon ve karo mozaikle döşenmiş olacak, artık maddeler kapaklı, kolay temizlenir kutulara konulacaktır.
- 8- İmalathanede çalışanların sağlık karnesi almaları zorunludur.
- 9- Sebze ve meyve konserveleri yapılan imalathanelerde aynı zamanda et ve balık konserveleri yapmak yasaktır. Aynı çatı altında sebze ve meyve konservesi ile et ve balık konservesi yapan bölümler var ise, bunların aralarında geçit olmayan tamamen ayrı bölümler olması, kapılarının ve servis yollarının ayrı bulunması her iki bölümde çalışan elemanların ayrı ayrı şahıslar olması zorunludur.
- 10- Başka şehirlerden gelen sebze, meyve, et ve balık konserveleri de bu şartlara uyacaktır.

b- Kimyevi Maddelerle Konserve Yapılan Kuruluşlar:

- 1- Mutfak tuzundan başka kimyevi madde kullanarak konserve yapmak yasaktır. Bazı kuru meyve ve pestilleri şeffaf göstermek veya dayanıklılığını artırmak için kullanılan (Bsilgitede Soude) %1.125'i geçmeyecektir.
- 2- Konserve imalathanelerinde her türlü çöp artıkları kapaklı madeni veya plastik kutulara konacak, imalathanenin her tarafı, makineler, tezgahlar, aletler ve kaplar daima temiz tutulacaktır.
- 3- Konserve imalathanelerinde çalışan işçiler iş gömleği, gerektiğinde eldiven ve maske kullanacaklar ve sağlık karneleri bulunacaktır.
- 4- Her türlü süt konservelerini kutuları üzerinde fabrikanın ve bulunduğu şehrin ismini süt miktarını, sütün yağlı yağsız, şekerli-şekersiz olduğunu ve imal tarihini belirten etiket bulunması zorunludur.

5- Etiket olmayan veya içindeki maddenin bozukluğuna delalet edecek en küçük çukurlar, delik veya kabarıklığı bulunan, maddenin hava ile temasını önleyen ambalajı delinmiş, yırtılmış, bulunan konserveleri satmak yasaktır. Bu gibi konservelerden satış yeri sorumluları mesuldür. Konservelerdeki ve et mamullerindeki her türlü imalat hatası ve bu hatalardan doğan bozukluklardan imalat yeri sorumluları mesuldür.

MADDE 73- SUCUK – PASTIRMA – KAVURMA – SALAM - SOSİS İMALATHANELERİ

a- Genel Prensipler:

1- Sucuk, pastırma, emsali gıda maddeleri imalathaneleri aşağıdaki şartlara uymak zorundadır: İmalathaneler şu kısımlardan teşekkül eder:

- a- Et muhafaza yeri veya soğuk hava deposu,
- b- Etlerin parçalandığı, kemiklerden ayrıldığı veya kıyıldığı yer,
- c- İmalat yeri,
- d- Baharat, bağırsak ve tuz vs. deposu,
- e- Kurutma yeri,
- f- Paketleme ve etiketleme yeri,
- g- Mamul madde deposu.

2- Et, sakatat ve bağırsak muhafaza yerleri deponun 10 C⁰ mamul madde deposunun 10 C⁰ ‘ yi geçmeyecek şekilde yapılması gerekir.

3- Bu bölümler birbirinden muntazam kapılarla ayrılmış ve duvarı yerden 2 m yüksekliğe kadar fayans, karo fayans, karo simon gibi kolay temizlenebilen maddeden yapılmış, üst kısımlar temiz, badana veya yağlı boyalı olacaktır. Zemin mozaik, karo simon v.b. olacaktır.

4- İmal yerinde yeterli havalandırma ve aydınlatma tertibatı olacaktır. Tahta kısımlar yağlı boyalı olacaktır.

5- Baharatlar ayrı ayrı kapalı kutularda saklanır. Kutu üstünde baharatın ismini belirtir etiketler olacaktır.

6- İmalathaneler ve depolar her türlü haşerelerin girmesine ve üremesine mani olacak şekilde yapılacaktır.

7- İmalathanede, şehir şebeke suyu bulunacak ve gerektiğinde kullanılmak üzere 24 saatlik ihtiyaca yetecek kadar su deposu bulunacaktır.

- 8- Pis suların akması için zemin su geçirmez bir maddeden düzgün, kanalizasyon veya fosseptik çukurlara bağlı menfezler bulunacaktır.
- 9- İşçi sayısına göre soyunma ve giyinme yeri, wc lavabo ve duş bulunacaktır. Duş ve wc'ler imalathane dışında fayansla kaplı ve temiz olacaktır.
- 10- Etlerin bir yerden bir yere nakli lastik tekerlekli taşıma araçlarıyla veya sepet ve tepsilerle yapılır. Bu malzemeler paslanmaz maddeden olacak, üst üste konulduğunda alttaki malzemeyi kirletmeyecek yapıda olacaktır.
- 11- Küçük veya parçalama masaları sert tahtadan veya kütükten olacaktır.
- 12- Kullanılan aletler paslanmaz veya kolay temizlenen cinsten olacaktır.
- 13- İmalathanede parçalanmamış etler çengellere, parçalanmış etler banko üzerine, kıyma evye kaplara konacaktır.
- 14- Çöp ve artıklar için kapaklı plastik veya madeni kutular bulunacaktır.
- 15- İşçilere lastik bot veya çizme, temiz iş gömleği ile pantolon, ayrıca başlık giydirilecektir.
- 16- İşçi ve işverenin Kanuni süre içinde, her 3 ayda bir sağlık kontrolleri yapıp karneye işlenecektir.
- 17- İşçiler her gün temizlik kontrolüne tabi tutulacak, hastalıklı olanlar tedavi edilene kadar imalatta çalıştırılmayacaktır.
- 18- Alet ve malzemeler % 3-4 soda ve sabunlu sıcak sularla, deterjanlarla yıkanıp temiz su ile durularak kurutulur. Temizlik için gerekli buhar su hortumu, fırça ve temizleme maddesi daima el altında olacaktır.
- 19- İmalatta kullanılan araç, gereç ve teçhizat imalathane dışına çıkarılamaz.
- 20- İmal yerinde yatmak ve sigara içmek yasaktır.
- 21- Sucuk, pastırma, salam, sosis, gibi maddeleri imal eden kuruluşlar. Veteriner Hekimleri Odasınınca görevlendirilen bir Veteriner Hekim istihdamına zorunludur.
- 22- Et konserve mamulleri üreten kuruluşlar, ürünlerini bandrol veya etiketlemek zorundadırlar. Sucuk ve salamlarda bandrol, pastırmalarda etiket kullanacaklardır. Pastırma etiketleri kalın kartona yazılmış olacak ve her bir pastırma parçasına iple bağlanmış bulunacaktır.

Bu bandrol ve etiketlerde kuruluşun adı, varsa tescili markası, hangi tür hayvan etinden yapılmış olduğu belirtilecektir. Gerek ilçemizde gerekse başka illerde imal edilen et konserve mamulleri herhangi bir resmi laboratuardan alınacak Serolojik ve Bakteriyolojik muayene raporu ile birlikte Belediye Veteriner Hekimliğinin götürülecek, burada bandrol ve etiketlere damgalandıktan sonra satışa arz edilecektir. Sığır ve manda eti kullanan sucuk ve salam imalathaneleri domuz eti kullanamaz.

23- Domuz eti kullanan salam ve sosisli imalathaneleri bandrol ve etiketlerde saf domuz etinden yapılmıştır veya domuz ve sığır eti karışımından yapılmıştır gibi bilgileri koymaya zorunludur.

b- Sucuk İmal Yerleri:

- a- Elektrikle işleyen kıyma makinesi,
- b- Otomatik hava tazyikli doldurma makinesi,
- c- Elektrikle veya mekanik işleyen karıştırma makinesi,
- d- Yeteri kadar fayans, mozaik veya çinko kaplı masalar,
- e- Çelik, krom, galvanize ve emaye kaplı hamur dinlendirme teknesi,
- f- 50 kg. dan az et işleyen imalathanelerde lastik eldiven kullanmak suretiyle paslanmaz ve kolay temizlenebilen teknelerde elle karıştırma ameliyesi yapılabilir.
- g- Sucuklara nitrat katılabilir. Ancak bunun miktarı boya muhafaza ve antioksidan maddeler Yönetmeliğinde belirtilen miktardan fazla olamaz.(%0,008). Sucuklara katılacak kırmızı biber, karabiber, kimyon, zencefil, tarçın, karanfil vs. baharat, tüzük şartlarına uygun olacak. Tuz, şeker, sarımsak gibi maddeler belli oranlarda katılacaktır.
- h- Sucuklara nişasta ve 11 çemen otu katılamaz.
- i- Sucuklar iki türlü kurutulur :
- j- Açık hava kurutması:Kurutma yeri, kafes telleri ile çevrili, üstü ve kuzey yönü kapalı olacaktır.
- k- Oda kurutması: Azami 20 derece, suyunetli, otomatik, termostatlı, zemin ve duvarları kolay temizlenebilir bir maddeyle kaplı, hava sirkülasyonu vantilatörlerle temin edilmiş odalar olacaktır.
- l- Sucuklarda yalnız et kullanılacaktır. Ciğer, işkembe ve benzeri sakatat kullanmak yasaktır.
- m- Sucuk, salam, sosis ve pastırma imalathaneleri, görevi meslek odasınınca onaylanmış sorumlu Veteriner Hekim istihdamına zorunludur.

c- Pastırma İmal Yerleri:

Pastırma imal yerleri, genel prensipler bölümünde aranan şartlar yanında aşağıdaki özel şartlara da uymak zorunluluğundadır:

- 1- Kullanılacak etler, gıda maddeleri tüzüğü'nün 170. maddesine uygun olacaktır.
- 2- Pastırma imalathanelerinde yıkama, tuzlama, çemenleme için galvanizli, paslanmaz çelikten veya plastik bidon tekneler bulunacaktır.

3- İmalathane, sucuk imalathanesinin fenni ve sıhhi şartlarını taşıyacaktır. Ancak burada kıyma, karıştırma ve doldurma makinelerinin bulundurulması zorunluluğu yoktur.

4- Pastırma yapımında kullanılacak etler gıda maddeleri tüzüğü'nün 137. maddesi gereğince mezbahada kesilmiş ve kontrolü yapılmış etler olacaktır.

5- Pastırma imalathanelerinde tuzlama ve pres, pres makineleriyle yapılır.

6- Kurutma yeri için sucuk kurutma yerlerinin şartları aranır.

7- Satışa çıkana kadar muhafaza edildikleri yerlerde ısı artı 10 dereceyi geçmeyecektir.

d- Kavurma İmal Yerleri:

1- İmalathanede kullanılacak masa, küvet, evye, mesair aletler paslanmaz, kolay yıkanabilir, etin özelliklerini bozmayacak maddelerden yapılmış olacaktır.

2- Kazanlar, bakır ve kalaylı olacaktır. Bıçak ve satırlar, et taşıma tepsi ve araçları paslanmaz çelikten, kromdan, galvanizli veya emayeden olacaktır.

3- Ambalaj tenekeleri, kaynar sodalı ve sabunlu suyla temizlenerek, tüzük şartlarına uygun olacaktır.

4- İmalathane zemini, duvarlar 2 m.'ye kadar fayans ve mozaik gibi maddeden olacaktır. Pencere tel kafesli olacaktır.

5- Satışa arz edilene kadar kavurma tenekeleri ızgaralar üzerinde, -10 derece ısıda ve rutubetsiz depolarda saklanacaktır.

6- Kavurma tenekeleri üzerinde konserve bölümünde belirtilen nitelikte etiket bulunacaktır.

e- Sosis ve Salam İmalathaneleri:

1- Bu imalathanelerde bulunacak araçlar:

a- Kıyma makinesi,

b- Kuter (çok ince kıyan makine),

c- Otomatik doldurucu,

d- Karıştırıcı,

e- Çinko, mermer, fayans vs. ile kaplı tezgah ve masalar,

f- Tekerlekli sosis arabaları,

g- Füme fırını,

- h- Sıcak su buharı dışı veya sıcak su kazanı,
- i- Salam kaynatma kazanları.
- 2- Mamullerin saklanacağı soğuk hava deposu veya buzdolabı bulunması zorunludur. (Depo –10 derecenin altında)
- 3- Salamura ve balık konserve imalathaneleri de 72. madde hükümlerine tabidir.

MADDE 74- MEZECİLER VE MEZEYE AİT MADDELERİ SATANLAR

- a- Haşlamalar, sütllüler ve kurutulmuşlar, salamuralar, konserveler ve undan mamul mezelikler, her tür reçeller, her tür peynirler ve her tür içkiler.
- b- Dil, beyin, tüm zeytinyağlı dolmalar ve benzerleri.
- c- Zeytin, peynir, turşular, her türlü balık, et ve sebze mamulleri, tozlu mezeler, her tür meyvelerden imal edilmiş reçeller, sarmalar, her türlü peynir ve her tür ağır ve hafif içkiler.
- d- Sucuk, pastırma, sosis, salam, jambon hazırlanmış domuz külbastı ve pirzolası (pişmiş), sarma, tereyağı, limon ve benzeri mezelik maddeleri satanlar bakkal dükkanlarının niteliklerinde olacaklar kolayca bozulabilecek gıda maddelerini buzdolaplarında muhafaza edilecektir.

MADDE 75- BERBERLER

a- Genel Esaslar:

Her sınıf berber dükkanlarında; başka bir sanat yapmak veya lavanta kolonya ve pudra gibi tuvalete ait eşyadan bir şey satmak yasak olduğu gibi başka işlerin yapıldığı dükkanlarda da berberlik yapılması yasaktır.

Her sınıf berberlerde kullanılan havlular ve önlükler her zaman temiz olacak ve bir defa kullanıldıktan sonra yıkanıp ütülenmeden tekrar kullanılmayacaktır. Pudralar her müşteriye ayrı bir pamuk parçası ile sürülecek ve bir defa kullanılan atılacaktır.

Her sınıf berber dükkanlarında ehliyet almadan berberlik veya kalfalık yapmak yasaktır. Her berber veya kalfa ustalık belgelerini müşterilerin görebilecekleri bir yere asmak zorunluluğundadır. Kuaförlerde bu hükme tabidirler.

b- 1.Sınıf Berberler:

- 1- Zemini mozaik, karo siman, mermer veya minelyum lavaboların bulunduğu duvar kısmı uygun bir yüksekliğe kadar fayans kaplı olacaktır.
- 2- Isıtma, kalorifer ile yapılmıyorsa, borulu iyi cins sobalarla sağlanacaktır.
- 3- Havalandırma, yeter adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörlerle sağlanacaktır.

- 4- Yeteri kadar aspiratör bulunacak ve bunların yerleri müşteriye rahatsız etmeyecek şekilde tespit edilmiş olacaktır.
- 5- Mobilya aksamı, tek tip olacak ve çalışma masaları iyi cins doğrama ve üzerleri formika, mermer veya camla kaplı bulunacaktır. Her masada araç ve gereçlerin saklanacağı çekmece ve bir dolap bulunacaktır. Koltuklar iyi cins olacaktır.
- 6- Lavabolar, fayans ve yeteri büyüklükte olacak ve bunların sürekli sıcak ve soğuk su tertibatı bulunacaktır.
- 7- Pamuk, lizol ve benzeri sağlık malzemeleri kapaklı iyi cins kaplarla saklanacak, usturalar, gerekli makine ve makaslar en iyi cinsten olacak ve özellikle usturalar ciltte tahriş yapacak şekilde eskimiş olmayacak, yeteri kadar elektrikli saç kesim makinesi bulunacaktır.
- 8- Sabun, krem, pudra ve kolonya gibi maddeler iyi nitelikte olacak, kılları düşmüş tıraş fırçaları kullanılacaktır.
- 9- Salonun uygun bir yerinde müşterilerin beklemelerine ait bir yer ayrılmış olacak ve bu yerde yeteri kadar koltuk veya rahat oturulu iskemlelerle en az bir sehpa bulunacaktır.
- 10- Çalışanların beyaz iş gömlekleri olacak ve bunlar her zaman temiz ve ütülü bulunacaktır.
- 11- Çalışanların iş gömlekleriyle elbiselerinin asılacağı ayrı bir dolap veya salondan görülmeyecek bir vestiyeri olacaktır.
- 12- Salonun uygun bir yerinde ayrıca bir vestiyer bulunacaktır.
- 13- Ağız kapalı bir çöp kutusu ve bir kıl fırçası bulunacaktır.
- 14- Salonun pencere veya vitrininde iyi cins tül veya jaluzi perde bulunacaktır.

c- 2. Sınıf Berberler :

- 1- Zemin mozaik, duvarlar yağlı boya ve lavaboların bulunduğu yerler uygun bir yüksekliğe kadar fayans kaplı olacaktır.
- 2- Isıtma iyi cins borulu sobalarla sağlanacaktır.
- 3- Havalandırma sessiz aspiratörle sağlanacaktır.
- 4- Mobilya aksamı, tek tip çalışma masaları iyi cins doğrama olacak, beyaz ve açık renk boyanmış olacak, üzerlerinde yeter kalınlıkta düzgün kesilmiş camlar bulunacak, koltuklar iyi cins madeni nikelaj olacaktır. Yeter adette sandalye ve yeter adette elbise askılıkları bulunacaktır.
- 5- Çalışanlar beyaz gömlek giyecekler, müşteriye takılacak, tıraş önlükleri temiz ve iyi cins olacak ve her müşteride değiştirilecektir .

6- Sabun, krem, pudra, kolonya, tıraş fırçası ve usturalar iyi nitelikte olacak, kılı dökülmüş fırçalar kullanılmayacaktır. Ağız kapalı bir kavanoz içinde yeteri kadar lizon bulunacak, ve her tıraşta aletler lizona batırılacaktır.

7- Salonun pencere veya vitrininde iyi cins tül veya jaluzi perde bulunacaktır.

8- Ağız kapalı bir çöp kutusu ve bir yer kıl fırçası bulunacaktır.

d- **3. Sınıf Berberler:**

a- Bu dükkanların, zemini su geçmez bir madde ile döşeli olacak, ahşap olanların ki ise muşambalanacaktır. Duvarları bir metre yüksekliğe kadar aynı şekilde döşeli veya yağlı boya ile boyalı bulunacaktır. Sokağa bakan yüzleri camekanlı olacaktır. Gerek bu camekan ve gerek kapının yarı kısımları 1,5 m. yüksekliğe kadar buzlanmış veya şık bir tül ile örtülmek suretiyle içerisinin dışarıdan görülmemesi sağlanacaktır.

b- Masaların üzeri mermer veya beyaz muşamba ile döşenmiş olacaktır. Koltuklar kanepeler her an kolayca temizlenebilir şekilde maroken veya benzerlerinden biri ile döşeli bulunacaktır.

c- Şehir suyu bulunacaktır. Saç ve sakal kırpıntıları ile her türlü süprüntüler ağız kapalı madeni veya plastik bir kaptan toplanacaktır. Yerlere dökülen kıllar toplamak için kıl fırçaları bulunacaktır.

d- Berberlerle çalışırken uzun beyaz bir gömlek giyecekler ve her çalışmadan sonra ellerini sabunla yıkayacaklardır.

e- Bütün tıraş ve tuvalet araçları ve malzemeleri her an kapalı tutulan kaplar içinde bulundurulacaktır.

f- Ustura, makas makine gibi araçlar tıraştan sonra lizonlu su ile yıkanacaktır.

g- Tıraş olurken müşterilerin koltukta başlarını dayadıkları yer her müşteri için ayrı ve temiz kağıt veya deri başlıkla örtülecektir.

MADDE 76- ÇAMAŞIRHANELER

a- Çamaşırhanelerin her tarafının zemini veya zeminden 2 m. yüksekliğe kadar duvarları her an yıkanabilir şekilde su geçirmez maddelerle olacaktır. Bütün sular hiç birikinti yapmadan üzeri kaplı kanallarla ızgaralı ve sifonlu delikler vasıtasıyla lağıma akıtılacaktır.

b- Çamaşırhanelerin her tarafı bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak ve meydana gelen buhar vesaireler aspiratörler vasıtasıyla yok edilecektir.

c- Her çamaşırhanenin biri kirli çamaşır kabulüne diğeri temiz çamaşır teslimine ait ayrı ayrı odası bulunacaktır.

d- Bulaşıcı hastaların çamaşırılarını dezenfeksiyon merkezinde temizlemeden çamaşırhaneye kabul etmek yasaktır.

Kanlı, balgamlı vs. uzvi mahsulat ile kirlenmiş çamaşırlar %4 krozilol sodik havuzlarında en az 6 saat bırakıldıktan sonra kaynatılıp yıkanacaktır.

e- Ütü daresi yıkama kısmından ayrı bulunacaktır.

Kirli çamaşırların müesseseye nakli için %4 krozilol sodik mahlulü ile ısıtılmış özel torbalara konulacaktır.

MADDE 77- HALLER

a- Borsaya tabi maddeler dışındaki her türlü et, yağ, balık, tuzlu balık, peynir, zeytinyağı, likit yağlar, sebze, meyve ve turşu gibi saklanması ve satılması sağlık ve Veteriner kontrolü gerektiren yiyecek maddelerinin müzayedeli müzayedesiz toptan alış ve satılmaları, bu işlere mahsus hal yapıldıktan sonra oradan başka yerde yapılamaz.

b- Hallerde umumi temizlik şartlarına ve Belediyenin Yönetmelik ve düzenlemelerine aykırı harekette bulunmak yasaktır.

MADDE 78- BOZA-ŞIRA VE BENZERİ GİBİ İSPİRTOSUZ İÇKİLERLE SİRKE VE TURŞU YAPILAN YERLER

a- Bu yerler; konut veya diğer dükkanlarla bağlantılı olmayacak, zeminleri ve duvarları 2m. yüksekliğe kadar yıkanabilir şekilde su geçirmez maddelerle döşenmiş olacak, ucu lağıma bağlı ızgaralı, delikli taşlar bulunacaktır.

b- Yeteri kadar ışıklandırma ve havalandırma tertibatı bulunacak, pencereleri dışarıdan ince telle örtülmüş bulunacaktır.

c- Bu yerlerde şehir suyu bulunacaktır.

d- İhtimar fiçileri ve diğer kaplar zeminden yüksekçe bir yerde bulundurulacak ve bunlar işleri biter bitmez iyice temizlenecektir.

e- Bütün çöp ve artıklar ağzı kapalı madeni veya plastik kutularda toplanacaktır.

f- Turşu, boza ve benzerlerinin yapılmalarında sirke, tuz veya şekerden başka suni maddeler kullanmak ve bunları boyamak asitlerle sirke veya turşu yapmak, limontuzu kullanmak yasaktır.

MADDE 79- TURŞU SATIŞ YERLERİ

a- Turşu yapılan yerlerde şişelere veya kavanozlara konulmuş turşuları doğrudan doğruya ve yalnız bu kaplar içinde satan dükkanlar bakkal dükkanları hakkındaki hükümlere uyulacaktır.

b- Fiçiler içinde perakende olarak kilo ile satışı yapan dükkanların yapım yerleri için, yukarıda sayılan maddelere uygun olacaktır.

c- Turşu ve turşu suları, buldukları kaplardan sürekli temiz tutulan özel maşa ve paslanmaz maddeden yapılmış kepçelerle alınacaktır.

d- Satıcıların birer temiz gömlek ve önlük giymeleri ve kendilerinin de tam bir temizlik içinde bulunmaları zorunludur.

e- Bu yerlerde çalışanların sağlık karnesi almaları zorunludur.

f- Seyyar turşuculuk yasaktır.

MADDE 80- KUAFÖRLER

Genel Esaslar:

a- Her sınıf kuaför dükkanlarında; başka bir sanat yapmak veya lavanta kolonya ve pudra gibi tuvalete ait eşyadan bir şey satmak yasak olduğu gibi başka işlerin yapıldığı dükkanlarda da kuaförlük yapılması yasaktır.

b- Her sınıf kuaförlerde kullanılan havlular ve önlükler her an temiz olacak ve bir defa kullanıldıktan sonra yıkanıp ütülenmeden tekrar kullanılmayacaktır. Pudralar her müşteriye ayrı bir pamuk parçası ile sürülecek ve bir defa kullanılan atılacaktır.

c- Her sınıf kuaför dükkanlarında ehliyet almadan kuaförlük veya kalfalık yapmak yasaktır. Her kuaför veya kalfa ustalık belgelerini müşterilerin görebilecekleri bir yere asmak zorunluluğundadır.

d- Lüks Kuaförler:

1- İşyeri bekleme salonu ile çalışma bölümlerinden oluşacak, bekleme salonunda veya başka uygun bir yerde şık ve temiz malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.

2- İşyerinin bütün bölümlerinin zemini parke, marley veya benzeri plastik madde ile kaplı olacak, bekleme salonunda ayrıca uygun ölçüde bir halı bulunacaktır.

3- Duvarlar salonun durumuna uygun bir yüksekliğe kadar lambri kaplanacak veya güzel görünüşlü bir şekilde dekore edilmiş olacak, üst taraf tavan dahil yağlı boya olacaktır.

4- Isıtma; merkezi teshin sistemi ile veya iyi cins borulu sobalarla sağlanacaktır.

5- Havalandırma; bekleme ve çalışma salonlarını kapsayacak şekilde ve yeter adette sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.

6- Bekleme ve çalışma salonlarında ihtiyaca yeter adette sessiz çalışma aspiratörleri bulunacak ve bunların yerleri müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde tespit edilecektir.

7- Bekleme ve çalışma salonlarında bulunan koltuklar en iyi cins malzemeden yapılmış, rahat oturuşlu olacak ve üzerleri hakiki veya suni deri veya kumaş ile kaplı bulunacaktır. Bekleme salonunda ayrıca sehpa olacak ve bunların üzerinde iyi cins tablalar bulunacak ve bu sehpaların ayrıca gazete ve mecmua konulabilecek yerleri olacaktır.

8- Çalışma salonunun hazırlama ve tarama, saç yıkama ve boyama, kurutma ile manikür ve pedikür hizmetleri için tercihen bir birinden ayrı bölümleri olacaktır. Bu olanak dışı ise boyama ile pedikür bölümleri mutlaka diğer bölümlerden görülmeyecek şekilde ayrı olacaktır. Bu ayrı bölümdeki manikür ve pedikür yeri için ayrı açma izni alınacaktır.

9- Hazırlama ve tarama yerindeki çalışma masaları leke, formika veya benzeri malzeme ile yapılmış olacak, gerektiğinde bu masaların üzerlerine kesme camlar konulacaktır. Her koltuğun karşısına isabet eden kısımda iyi cins aynalar ve çalışma masaların da gerekli araç ve gereçlerin konulacağı çekmeceler bulunacaktır.

10- Saç yıkama ve boyama yerinde yeteri kadar fayans lavabolar bulunacak, boyama işinin gerektirdiği araç veya benzeri maddeler ile kaplı olacak, lavabo arkaları ile çalışma sırasında ıslanabilmesi mümkün yerler yeter bir yükseklikte fayans kaplı bulunacaktır. Saç yıkamak için sürekli sıcak su akıtan tesisat bulunacak. Boya malzemesi ağız kapaklı bir dolapta saklanacak, boyama ve yıkama anında müşterilerin giyinmesi için naylon önlük ve gömlekler bulunacaktır.

11- Kurutma yerinde en iyi cinsten otomatik, en az 4 adet saç kurutma makinesi bulunacaktır.

12- Manikür masası ve pedikür sehpası diğer çalışma masaları niteliğinde olacak, bu hizmetleri için gerekli malzeme bulunacak ve pedikür için emaye veya benzeri nitelikte leğenler bulunacaktır.

13- En az bir adet fayans kaplı, lavabolu tuvalet bulunacaktır.

14- Pencerelerde, salon içerisinde görülmemesini sağlayacak surette tül veya jaluzi perdeler bulunacaktır.

15- Çalışanların tek tip ve temiz iş gömlekleri olacaktır ve birer soyunma dolabı bulunacaktır.

e- 1. Sınıf Kuaförler:

1- Salonun uygun yerinde iyi cins malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.

2- Salonun zemini minelyum veya benzeri maddeler ile kaplı olacak duvarlar salonun durumuna uygun bir yüksekliğe kadar lambri kaplanacak. Üst tarafları yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

3- Isıtma; kalorifer ile yapılmıyorsa iyi cins borulu sobalarla sağlanacaktır.

4- Havalandırma; yeteri kadar sessiz çalışan aspiratörlerle sağlanacaktır.

5- Salonunda ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörler bulunacak ve bunların yerleri müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde tespit edilmiş olacaktır.

6- Salonun uygun bir yeri bekleme yeri olarak ayrılmış olacak ve burası ile salonun çalışma bölümlerindeki koltuklar iyi malzeme ile yapılmış olacaktır.

7- Çalışma yerinin saç yıkama ve boyama kısmı ile pedikür kısmı ile mutlaka diğer yerlerden görülmeyecek surette tam ve yarım bölmeleri ile görünüşlü bir şekilde ayrılmış olacaktır. Saç yıkama yerinde fayans kaplı bir lavabo bulunacaktır. Manikür, pedikür bölümlerinin ayrıca açma izni bulunacaktır.

8- Saçların hazırlandığı ve tarandığı yerlerde bulunan çalışma masaları, yıkama ve boyama yerlerindeki tezgahların manikür ve pedikür sehpa ve masaları ile bunlarla ilgili sair teçhizat ve malzemenin nitelikleri lüks kuaförlerin uyacakları bu madde 8,9 ve 11.fikraları hükümlerine uygun olacaktır.

9- En az 4 adet iyi cins kurutma makinesi bulunacaktır.

10- Pencerelerde iyi nitelikli tül veya jaluzi perdeler bulunacaktır.

11- Çalışanların kıyafeti tek tip, temiz olacak ve soyunma dolapları bulunacaktır.

12- Fayans kaplı, lavabolu bir tuvaleti bulunacaktır.

c. 2 Sınıf Kuaförler:

1- Zemin mozaik, duvarları 1,5 m. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır.

2- Isıtma borulu sobalarla sağlanacaktır.

3- Havalandırma, yeteri kadar aspiratörlerle sağlanacaktır.Ayrıca en az bir adet vantilatör bulunacaktır.

4- Salonun uygun bir yeri beklemeğe ayrılmış olacak. Burada yeter adette koltuklar, iskemleler ve sehpalar bulunacaktır.

5- Pencerelerde veya vitrin camında içerisinin dışarıdan görülmesine engel olacak nitelikte perdeler bulunacaktır.

6- Çalışma koltukları, nikelajlı, üzerleri pandezot veya plastik kaplı olacak.Çalışma masaları beyaz veya açık renk boyanmış olacak, üzerlerine düzgün kesilmiş camlar konulacak ve her koltuk için yeter büyüklükte bir ayna bulunacaktır.

7- Saç yıkama için lastikle sifona bağlı, nikelajlı seyyar leğen bulunacaktır.

8- En az 2 adet saç kurutma makinesi bulunacaktır.

9- Kullanılacak malzemeyi koymak için bir takım dolabı veya yeter adette çekmeceler bulunacaktır.

10- Pedikür ve manikür yapıyorsa, bunun için gerekli malzeme bulunacak, pedikür yeri mutlaka perde ile ayrılmış olacak ve ayrıca açma izni bulunacaktır.

11- Sürekli sıcak suyu sağlayan tesisatı bulunacaktır.

12- Fayans kaplı, lavabolu bir tuvaleti bulunacaktır

MADDE 81- MEMBA SULARI VE MEŞRUBAT İMALATHANELERİ

- a- Gazoz ve asitli meşrubat yapan yerlere Sağlık Bakanlığında ve il Makamından alınacak resmi belgelere göre açma izni verilir. Gazoz ve asitli meşrubat yapmak için doldurma, yıkama ve kapsülleşme tam otomatik cihazla yapılır ve firmanın markasını havi orijinal şişelere doldurulması zorunludur.
- b- Kaynak, memba içme ve kullanma suları: Bu suların kaynak yeri, doldurulması, kapsülleşmesi, depolanması ve satışı, Sağlık Bakanlığının Kaynak Suları Yönetmeliği Hükümlerine tabidir.
- c- Açıkça küp, testi v.s. kaplar içinde su satılması yasaktır.

MADDE 82- SEBZE BAHÇELERİ MANAVLAR

a- Sebze Bahçeleri:

Her ne surette olursa olsun lağım suları ile bahçe sulamak ve gübre olarak insan dışkısı kullanmak yasaktır. Bu suretle kirletilmiş sebzeler imha edilecek içinden ve yakınından açıkta lağım geçen yerlerin bahçe olarak kullanılması yasaktır. Sebze bahçelerindeki kuyu ve havuzların her zaman temiz tutulması zorunludur.

b- Manavlar:

- 1- Dükkanlar kargir olarak zeminleri ve duvarları, rafların dışında kalan kısımlar 1,5 m. yüksekliğe kadar daima yıkanabilecek surette su geçirmez bir madde ile kaplanmış olacak ve zeminin uygun yerine ucu lağıma bağlı sifonlu ızgara delik bulunacaktır.
- 2- Sebze ve meyveler kolayca yıkanabilir şekilde yapılmış, masa veya raflarda bulundurulacaktır. İçinde sebze ve meyve bulunan kaplar zeminden yüksekçe bir yere konacaktır. Yerlerde sebze ve meyve bulundurmamak yasaktır.
- 3- Pişirilmeden yenen sebze ve meyveler ayrı ayrı raflara konacaktır.
- 4- Sebzelerin ısıtılması ve bunun için dükkanlarda varil ve benzeri kaplar bulundurulması yasaktır.
- 5- Her sebze ve meyvenin üzerinde cinsi, alış ve satış fiyatını gösterir birer etiket bulunacaktır.
- 6- Pırasaların yeşil kısmı beyazın bittiği yerden 12 cm' yi geçmeyecektir. Sapları bu surette kesilmemiş pırasalarla topraklı çamurlu veya ıslak sebzelerin kökleri ve yaprakları atılmamış lahanaların satılması yasaktır.
- 7- Bu dükkanlarda şehir suyu bulunması zorunludur.
- 8- Her türlü çöpler, sebze ve meyve artıkları, ağzı kapalı madeni veya plastik kutularda toplanacaktır.

MADDE 83- KURUYEMİŞLER

- a- Zeminleri her an yıkanabilecek şekilde olacaktır. Soyulmadan, pişirilmeden ve yıkanmadan yenilen yemişlerin üzeri camla örtülmüş hücrelerde toz ve sinek girmeyecek yerde bulunacaktır.
- b- Tüm yemişlerin üzerinde cinsi ve fiyatını gösterir birer etiket bulundurulacaktır.
- c- Çürümüş, bozuk veya kurtlu yemişleri satmak ve dükkanda bulundurmak yasaktır.
- d- Perakende olarak kuru yemiş veya kuru kahve satılan dükkanlarda bu dükkanların kendi ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde ayrıca açma izni almak kaydıyla kavurma yapılabilir.
- e- Toptan kuruyemiş veya kuru kahve satan işyerleri ile imalathaneler aşağıdaki koşullara uyacaklardır.
- 1- Bina kargir olacak, duvarlar zemin ve tavan, yanmaz bir madde ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.
- 2- İmalathanede kullanılan ısıtma, kavurmanın şekil ve niteliğine göre İtfaiye Müdürlüğünce tespit edilecek yangın tedbirleri alınmış olacaktır.

MADDE 84- KURU KAHVECİLER

- a- Dükkanların içi kahve kavanozları, kepçeler, teraziler ve camekanlar temiz olacaktır.
- b- İçine yabancı madde karıştırılarak kavrulmuş, öğütülmüş veya dövülmüş kahve satılamaz.
- c- Üstü açık kaplarda kahve ve çay bulundurmak yasaktır.
- d- Kahvenin kavrulduktan sonra tavlınması için üzerine serpilecek suların içilebilir ve temiz olması zorunludur. Kahve çekildikten sonra ağırlığını artırmak için su ile rutubetlendirilmesi yasaktır.
- e- Kurukahveci usta ve hizmetlilerin, beyaz önlük veya açık renk gömlek giymeleri zorunludur.
- f- Kahve konulan kase kağıtları yeni ve ince olacaktır. Kaba kağıtların kullanılması yasaktır.
- g- Kuru kahveci dükkanlarında kahve, çay, şeker ile bardak, tabak ve fincan gibi şeylerde satılabilir.

MADDE 85- KOKTEYL SALONLARI

- a- Girişte salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir antre bulunacak ve antreden salona ikinci bir kapı ile geçilecektir. Vestiyerde ucu engelli demir askılıklar kullanılmayacaktır.
- b- Salon zemini parke, marley v.b. ile kaplı olacak, duvarlar 125 cm. yüksekliğe kadar lambri, ve üst tarafı yağlı boya olacaktır.
- c- Işıklandırma ya gizli olacak veya salonun mefruşatına uygun güzel görünüşlü aplik ve avizelerle sağlanmış olacaktır. Aplik kullanılmamış olması halinde tavan güzel bir surette dekore edilmiş olacaktır.

- d- Isıtma merkezi teshin sistemi ve iyi cins sobalarla sağlanacaktır.
- e- Havalandırma yeteri adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörler bulunacaktır.
- f- Salon büyüklüğüne yeter adette sessiz çalışan vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde olacaktır.
- g- Salonun masa, sandalye, koltuk ve kanepeleri iyi cins malzeme ile şık bir surette yapılmış olacak. Sandalye, koltuk ve kanepeler tercihen kumaş kaplı olacaktır. Salonda masa yerine veya masa ile birlikte üzerleri formika sehpa kullanılacaktır.
- h- Salonun uygun bir yerinde güzel görünüşlü bir amerikan bar, bir radyolu kasetçalar, yeter büyüklükte bir pisti ve orkestra var ise bunun için uygun ve güzel dekore edilmiş bir yer bulunacaktır.
- i- Salondan ayrı bir yerde kadın ve erkeklere ait lavabolu tuvaletler olacaktır. Erkeklere ait tuvalet bölümünde yerin büyüklüğüne uygun bir pisuar bulunacaktır.
- j- Salondan ayrı bir yerde 1. sınıf kahvehanelerin ocak niteliklerine uygun bir ocak bulunacak ve bu ocakta bulunan evye ve tezgahlar aynı zamanda kokteyl salonlarının gerektirdiği takımların rahatlıkla yıkanmasını sağlayacak ebat da olacaktır. Salonda kullanılan tüm takımlar kaplı, düzenli dolaplarda saklanacak, yeteri büyüklükte bir buzdolabı bulunacak ve yiyecek maddeleri kapalı kutu ve kavanozlarda saklanacaktır.
- k- Hizmetliler tercihen smokin veya koyu renk tek tip kıyafet giyeceklerdir.

MADDE 86- PAVYONLAR

- a- Girişte salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir antre ve burada şık malzeme ile yapılmış bir vestiyer ve müşterilere tahsis edilmiş bir telefon bulunacaktır.
- b- Salon, lüks malzeme ile dekore edilmiş olacak. Mobilya, mefruşat en iyi cins malzemedan yapılmış bulunacak, koltuk ve iskemleler iyi cins kumaş, deri, suni deri veya benzeri ile kaplanmış olacaktır. Salonda en az üç kişilik bir orkestranın sığabileceği bir yer bulunacak ve ihtiyaca yeter büyüklükte bir pisti olacaktır.
- c- Işıklandırma: gizli ve salonun dekoruna uygun olacaktır.
- d- Isıtma merkezi teshin suretiyle sağlanacaktır.
- e- Havalandırma sessiz çalışan yeteri kadar aspiratörlerle veya başka modern bir usulle sağlanmış olacaktır.
- f- Erkek ve kadınlara ait yerin büyüklüğü ile orantılı yeteri kadar lavabolu tuvaletler bulunacaktır. Erkekler bölümünde yerin durumuna göre pisuar olacaktır.
- g- Pavyonlarda yemek veriliyorsa mutfakları en az lüks lokanta mutfaklarının koşullarına uyacaktır.

h- Sanatçıların hazırlanmaları için ayrı odalar ve bu odalarda işin gerektirdiği malzeme ile diğer ayrıntılar bulunacak. Ayrıca duş ile, kadın ve erkekler için ayrı ayrı aynalı, lavabolu tuvaletler bulunacaktır.

i- Pavyonda hizmet edenlerin kıyafetleri temiz ve tek tip olacaktır.

MADDE 87- GAZİNOLAR, DANSİNGLER, DİSKOTEKLER

a- Lüks Gazinolar, Dansingler, Diskotekler:

1- Giriş kapısını takiben salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir antre bulunacak ve bu antrede lüks malzeme ile yapılmış arka tarafı lambri kaplı, bankolu bir vestiyer ve vestiyerde bir boy aynası ile antrenin uygun bir yerinde lüks malzeme ile yapılmış bir telefon kabinesi bulunacaktır. Vestiyerde düzgün giydirilmiş hizmetliler her an hizmete hazır bulundurulacaktır.

2- Antreden salona ikinci bir kapıyla geçilecek, tercihen iki kapılı olacaktır.

3- Antrede ve salon duvarları uygun bir yüksekliğe kadar lambri, kumaş veya benzeri bir malzeme ile kaplanacak, üst tarafı tavan dahil yağlı boya olacak veya salonun dekoruna uygun bir surette süslenecektir. Antre ve salonun zemini ahşap parke, marley plastik veya iyi nitelikli malzeme ile kaplanmış olacaktır.

4- Işıklandırma salonun özelliğine göre direkt veya en direkt şekilde sağlanmış olacaktır.

5- Isıtma kalorifer veya benzeri modern sıcak hava tesisatı ile sağlanacak, kalorifer mevcut ise uygun bir dekorla gizlenmiş olacaktır.

6- Havalandırma sessiz çalışan ihtiyaca yeter adette aspiratörlerle veya benzeri modern tesisle sağlanacaktır.

7- Salonun uygun bir yerinde orkestra yeri ve önünde yeter genişlikte zemini ayak tutmayan malzemeden yapılmış bir dans pisti bulunacak ve yine uygun bir yerde lüks malzeme ile yapılmış bir amerikan bar bulunacaktır.

Salonda oyuncuların gösteri yapmaları halinde bunun için ya salonun her yerinden görülebilir uygun bir yerine bir sahne yapılmış olacak veya sahne yapılmamış ise pist olarak kullanılan yer salonun her yerinden görülebilecek şekilde düzenlenecektir.

8- Salondan ayrı bir yerde tercihen sahne ile doğrudan doğruya irtibatlı kadın ve erkek artistler için ayrı soyunma ve makyaj odaları, kadın ve erkekler için ayrı duş yerleri ve ayrı tuvaletler bulunacaktır. Duşlarda sürekli sıcak su bulunacaktır. Soyunma ve makyaj odalarında yeteri kadar aynalar, makyaj masaları ayrıca birer boy aynası ve en az sıcak suyu bulunan birer lavabo bulunacaktır.

9- Salondaki masalar iyi nitelikte ve dekora uygun olacak, iskemleler masalarda aynı nitelikte rahat oturmuş, maroken veya benzeri iyi cins malzeme ile kaplı olacak, masa araları rahat bir geçişi sağlayacak surette düzenlenmiş olacaktır.

Masalar üzerinde en iyi kalitede beyaz veya salonun dekoruna uygun renkte kolalı keten veya benzeri peçeler bulunacak, yemek takımları tek tip ve en iyi cins porselen, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins içki takımları iyi nitelikte olacaktır.

10- Gazinonun uygun bir yerinde ve tercihen antreye yakın bir yerde kadın ve erkeklere ait aynalı lavabolu yeteri kadar wc bulunacak, erkekler bölümünde ayrıca yeteri kadar pisuar olacaktır.

Her iki tuvalette iyi cins el sabunu bulunacak ve bu peçeteler birer defadan fazla kullanılmayacaktır.

11- Gazinonun mutfak ve müştemilatı salona koku girmeyecek surette salondan ayrılmış ve ihtiyaca yeter büyüklükte olacak.Mutfak kısmı lüks lokantaların mutfak koşullarına uygun şekilde düzenlenmiş olacaktır.

12- Gazinonun salondan ayrı bir yerinde hizmetliler için bir soyunma yeri bulunacaktır.

b- 1. Sınıf Gazinolar, Dansingler ve Diskotekler:

1- Girişte salonun büyüklüğü ile orantılı bir antre bulunacak, antre ve salon zemini en az mozaik, duvarlar en az 125 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır. Antrede temiz malzeme ile yapılmış bankolu bir vestiyer bulunacak ve uygun bir yerinde müşterilerin konuşmalarına tahsis edilmiş bir telefon bulunacaktır.

2- Işıklandırma salonun dekoruna uygun şekilde direkt veya en direkt bir şekilde sağlanacaktır.

3- Isıtma merkezi teshin suretiyle veya salonun ısıtmaya yeteri bir veya birkaç adet borulu sobalarla sağlanacaktır.

4- Havalandırma sessiz çalışan ihtiyaca yeter adette aspiratörlerle sağlanacaktır.

5- Masalar iyi cins iskemleler suni deri veya benzeri malzeme ile kaplı veya rahat oturuşlu formikadan yapılmış olacak masa aralıkları rahat bir geçişi sağlayacak şekilde düzenlenmiş olacaktır.

6- Yemek takımları tek tip ve iyi cins porselen, çatal, kaşık ve bıçaklar paslanmaz maddeden su ve içki takımları iyi cins olacaktır.

7- Salonun pencerelerine iyi cins kumaştan perdeler takılacaktır.

8- Gazinonun uygun bir yerinde bir orkestra yeri ve salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir dans pisti yapılmış olacaktır. Gazinoda gösteri yapılıyorsa sunum için salonun hol tarafından görülebilir bir yer ayrılmış olacaktır. Bu taktirde sanatçıların soyunmaları makyaj ve benzeri hazırlıkları içinde gerekli bölümleri kapsar bir yer bulunacaktır.

9- Gazinonun uygun bir yerinde bir amerikan bar tesis edilebilir. Bu taktirde barın, tezgah kısmı ıslak bezle silinebilir bir madde ile kaplanmış olacaktır.

10- Gazinonun uygun bir yerinde ve tercihen antreye yakın bir yerde kadın ve erkeklere ait aynalı lavabolar ve yeteri kadar tuvalet bulunacak, erkeklere ait tuvalette ayrıca yeteri kadar pisuar olacaktır.

11- Gazinonun mutfak ve müştemilatı salona koku girmeyecek surette salonun ayrı bir yerine yapılmış olacak ve 1. sınıf lokantaların mutfak koşullarını kapsayacaktır.

12- Gazinonun salondan ayrı uygun bir yerinde hizmetliler için bir soyunma yeri yapılmış olacaktır.

c- 2. Sınıf Gazinolar, Dansingler ve Diskotekler:

1- Girişte salonun büyüklüğü ile orantılı antre bulunacak, antre ve salon zemini en az mozaik, duvarları en az 125 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır. Antrede temiz malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.

2- Işıklandırma salonun dekoruna uygun direkt veya en direkt surette sağlanmış olacaktır.

3- Isıtma merkezi teshin suretiyle sağlanmışsa, salonu ısıtmaya yeterli bir veya birkaç borulu gaz veya kömür sobaları ile sağlanmış olacaktır.

4- Havalandırma, sessiz çalışan yeteri kadar aspiratörlerle sağlanacaktır.

5- Masalar iyi cins sandalyeler hazeran veya benzeri malzemedan olacak, masa aralıkları rahat bir geçişi sağlayacak şekilde düzenlenecektir.

6- Yemek takımları iyi cins porselen, çatal veya bıçaklar paslanmaz maddeden su ve içki takımları iyi cins bardaklardan olacaktır.

7- Salonun pencereleri iyi cins kumaş veya jaluzi perdeler takılmış olacaktır.

8- Gazinoda bir orkestra yeri dans pisti olacak ve ayrıca bir pikap ve teyp bulunacaktır.

9- Erkek ve kadınlar için ayrı ayrı yeteri kadar aynalı lavabo tuvalet ve erkeklere ait yerde yeteri kadar pisuar bulunacaktır.

10- Gazinonun mutfak ve müştemilatı salondan ayrı bir yerde yapılmış olacak ve 2. sınıf lokantaların mutfak koşullarını kapsayacaktır.

11- Gazinonun salondan ayrı uygun bir yerinde hizmetliler için uygun bir soyunma yeri olacaktır.

12- Yukarıda sınıflar saptanan gazinoların bahçe kısımları bulunduğu taktirde burada her üç sınıf için bahçenin büyüklüğüne uygun bir dans pisti ve gösteriler için müştemilatı ile birlikte bir sahnesi bulunacak. Buradaki masa ve iskemleler hava koşullarından zarar görmeyecek cinsten kapalı kısımları niteliklerine uygun olacaktır. Gazinoların bu kısımlarındaki servise kapalı kısımlarındaki servise kapalı kısımlarındaki koşullara aynen uygulanacaktır.

d- Açık Hava Gazinoları Dansingler ve Diskotekler:

1- Açık hava gazinoları bahçe mutfak ve servis bölümleri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bahçe tarafı düzgün şekilde tahta parmaklık ve benzeri malzeme ile çevrilmiş olacak, girişte ve masa grupları arasında düzenli yollar bulacak, bahçe içi ağaç ve çiçeklerle süslenmiş olacaktır.

2- Gazinolar orkestra var ise yeterli büyüklükte düzenli bir pist ve orkestra yeri yapılmış olacaktır. Gazinoda gösteriler yapılıyorsa bunun için kadın ve erkek sanatçılara ait soyunma yerleri ile gerekli müştemilatı ve en az bir lavabosu bulunacaktır.

3- Masa ve iskemleler iyi cins doğrama veya madeni iskemle bulunduğu takdirde üzerleri plastik şilteli olacaktır.

4- Gazinonun mutfağı en az 2. sınıf lokantaların mutfak koşullarına uygun olacak, mutfakla bahçe arasında bir servis bölümü ile işçiler için bir soyunma yeri bulunacaktır.

5- Bahçenin uygun bir yerinde kadın ve erkeklere ait olmak üzere lavabolu tuvaletler bulunacak ve erkekler kısmına yeteri kadar pisuar konulacaktır.

6- Tüm kapalı ve açık hava gazinoları ve pavyonların açılma izni verilirken istiap haddi en çok 4 m² alana bir masa dört sandalye hesabı ile tespit edilir ve açılma izin belgesine yazılır.

7- İçinde yenilecek, içilecek maddeler bulundurulacak veya pişirilecek olan her türlü kapların içine konulan maddelere hiçbir surette zarar vermeyecek maddelerden yapılmış olmaları zorunludur.

MADDE 88- SİNEMALAR:

a- Kapalı sınıf sinemaların uyacakları genel koşullar:

1- Her sınıf sinemaların işleticisi tarafından tayin edilmiş ve Belediyeye bildirmiş bir sorumlu Müdürü bulunacaktır.

2- Sinemaların itibar, salon, balkon varsa loca adetine göre saptanır.

3- İlk sıranın perdeye olan uzaklığı en az 7 metre, her koltuk 50 cm² koltukların arka arkaya yet direğine olan mesafesi (öndeki kadar) 90 cm ve sahneye paralel olan yollar 1 m. ve sahneye dik olan yollar 125 cm. olarak nazara alınır, koltukların arkaları tamamen kapalı olacaktır.

4- Salon ve balkon için ayrı ayrı koltuk, 2 kadın 2 erkek olmak üzere 4 adet tuvalet, en az birer lavabo ve erkekler kısmına en az 4 adet pisuar konulması şarttır. Bekleme salonunun ve balkonun tuvaletler ile doğrudan doğruya irtibatı yoksa bu bölümde en az bir kadın ve bir erkek tuvaleti aranacaktır.

5- Sinema binası: Birinci, hususi ve balkon olarak üçe ayrılacak ve üç bölümden her birinin en az 90 cm. genişliğinde dışarıya doğru açılan en az iki çıkış kapısı olacaktır.

6- Balkonsuz veya birden fazla balkonlu sinema inşası yapılabilir. Bu takdirde sinemaların her sınıfı hakkındaki hükümler buna göre nazara alınarak uygulanır.

7- Işıklandırma, serbest olup sinemanın dekoruna ve sınıfına uygun olacak, salon ve balkonlardaki ara yollar ile çıkış kapıları kırmızı uyarma ışık tertibatı ile belirtilecektir. Şehir elektriği kesildiğinde, aydınlatmayı sağlamak üzere ve hemen devreye girebilecek bir jeneratör bulunacaktır.

- 8- Isıtma: İhtiyaca yeter büyüklükte kalorifer veya benzeri modern tesisat ile sağlanmış olacak. Isı derecesini ölçmek için her bölüme termometreler konulacaktır.
- 9- Havalandırma: Modern usullerle ihtiyaca yeter surette sağlanmış olacak.1.sınıf sinemalarda mutlaka her zaman çalışır durumda modern soğutma tesisatı bulunacaktır.
- 10- Sinemaların uygun yerlerinde yeteri kadar yangın söndürme tertibatı, yangın musluk ve hortumları bulunacak ayrıca yangınla ilgili diğer hususlarda İtfaiye Yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır.
- 11- Her sınıf sinemalarda sinemanın projesi tasdik edilirken oturma yerlerini, miktarını, adetini ve koltuk numaralarını gösteren bir proje yapılır. Esas proje ile bu ayrı yazıda tasdik ettirilir. Bu plan çoğaltılarak bilet satılan yerin bilet alınırken görülebilecek bir yerinde devamlı olarak asılı bulundurulur. Sıra ve koltuk numaraları okunacak şekilde yazılacaktır.
- 12- Makine dairesi: Projesine uygun, tamamen kargir olacak.Makinist herhangi bir tehlike anında burayı terk edebilmesi için ikinci bir kapısı bulunacaktır.
- 13- Herhangi bir yangın anında alevlerin tehlikesini azaltmak için makine dairesi kapı ve pencerelerinin dış tarafına 50 cm. genişliğinde sağlam soltu saçtan bir markiz bulunacaktır.
- 14- Makinistin çıkmasına yarayan kapı ve koridorlar daima serbest bulunacaktır.
- 15- Makine dairesindeki baca ve pencereler bu bölümün havalandırmasına yeter nitelikte olacaktır.
- 16- Makine dairesinde ancak o gün gösterilecek filmler bulunabilecek ve bu filmlerden makine üzerinde bulunanlardan başkası, makineden yeteri kadar uzak bir yerde ve en az 1 m. yükseklikte saç dolaplar içinde saklanacaktır.
- 17- Film dolap ve sandıkları kesin olarak saçtan yapılan ve her film kutusu için ayrı ayrı bölmeleri bulunacaktır. Makine dairesindeki film şeritleri bir makara içinde bulunacak ve bu makara ağızları ancak filmin geçebileceği kadar dar bir yarıktan ibaret olacaktır.
- 18- Film yapıştırılmada kullanılan maddeden makine dairesinde en çok 30 gram bulundurulabilir.
- 19- Film sarma makinesi sinema makinesinden en az 1,5 m. uzakta bulunacaktır.
- 20- Makine dairesinde film oynatılması için gerekli olan maddelerden başka hiçbir şey bulundurulamaz.
- 21- Sinema makineleri fabrikasyon standartlar dışında olamaz ve bu niteliği kaybeden makineler kullanılmaz.
- 22- Sinema makinesini idare edecek şahısların bu işle elverişli olduklarına dair Belediye tarafından verilmiş bir ehliyetleri bulunması zorunludur.
- 23- Sinema oynadığı müddetçe makinist hiçbir yere ayrılamaz.

24- Makine dairesine makinist dahil hiç kimse yanmış sigara ve pipo ile giremez, çakmak ve kibrit yakamaz. Bundan makinist sorumludur.

25- Makine dairesinde makinist ve yardımcısından başka hiç kimse bulunamaz.

26- Her sınıf sinemalarda dinlenme ve sigara salonları dışında sigara ve pipo içmek yasaktır. Salonun muhtelif yerlerine sigara içmenin yasak olduğunu gösteren okunaklı levhalar asılması zorunludur. Yasağa uymayanların sinema sorumluları tarafından en yakın Belediye Zabıtasına bildirilmesi zorunludur.

27- Her sınıf sinema, salon ve balkonlarında geçitlere hiçbir surette iskemle konulamaz ve ayakta durulamaz.

28- Sinema, tiyatro ve benzeri yerler ilan ettikleri saatlerde gösteriye başlamak zorundadırlar.

b- 1. Sınıf Sinemaların Uyacakları Koşullar:

1- Giriş Holü: Zemini mermer, iyi nitelikte mozaik v.b. yıkanabilir malzeme ile yapılmış olacak, duvarların tamamı veya uygun yüksekliğe kadar olan kısmı mermer, betebe lambri veya benzeri maddeler ile kaplanmış olacaktır. Duvarların yukarıda sayılan maddelerle kısmen kaplanması halinde üst tarafı ve tavan, yağlı veya plastik boya olacaktır.

2- Giriş holünde, sinemanın istiyabına uygun nitelikte iki adetten aşağı olmamak üzere gişeler olacak ve bu gişelerin önünde güzel görünüşlü sabit korkuluklar bulunacaktır.

3- Duvarlarda güzel görünüşlü sabit afiş yerleri bulunacaktır.

4- Bekleme salonları: Sinemanın istiyabına uygun büyüklükte olacaktır. Bu yerin zemini ve duvarları en az giriş holü niteliğinde bulunacaktır. Tavan salonun dekoruna uygun surette süslenmiş olacaktır.

5- Salonda yeter adette iyi nitelikte koltuk, iskemle ve sehpa bulunacak. Ayrıca açma izni bulunan bir büfe olacaktır.

6- Müşterilerin kullanmasına mahsus kabinli bir telefon bulunacaktır.

7- Sigara salonları: Sigara salonlarının zemini mermer, plastik maddeler veya parke kaplı olacak, duvarları sinemanın genel dekoruna uygun olacak. Duvarlar herhangi bir malzeme ile tamamen veya kısmen kaplanmışsa kaplanan kısım dışında kalan yerleri ve tavan en az yağlı boya olacak veya şık bir surette süslenecektir. Radyatörler zarif bir surette gizlenmiş olacaktır.

8- Bu salonda ayrıca açma izni olan bir büfe, rahat oturmuş ve iyi malzeme ile yapılmış kanepeler, koltuk ile sehpa bulunacak, sehpa üzerinde tablolar ve ayrıca ayaklı küllükler ve yerlerde kreşuvarlar bulunacaktır.

9- Sigara salonunun pencerelerinde sigara dumanlarının balkon ve salona girmesine mani olacak büyüklük ve nitelikte sessiz aspiratörler veya aynı işi görür başka bir tesisat bulunacaktır.

10- Salon ve balkon: Salon ve balkon zemini plastik ve benzeri ses geçirmeyen maddelerle kaplanacak, duvarlar akustiği en iyi şekilde sağlayacak bir tarzda dekore edilmiş olacaktır.

11- Giriş ve çıkış kapıları ile sigara salonuna açılan kapılar, ses geçirmeyecek bir surette yapılmış olacak, bu kapılar açıldığı zaman dışarıdan ışık gelmemesini sağlamak üzere dışarıdan veya içeriden kadife ve benzeri perdeler konulacaktır.

12- Salon ve balkonda bulunan bilumum koltuklar yaylı veya kauçuk üzerleri ve arkaları maroken veya benzeri iyi cins malzeme ile kaplı olacak ve ayrıca kol yerleri bulunacaktır.

13- Loca mevcut ise iyi malzeme ile ve şık bir şekilde süslenmiş olacaktır. Loca koltukları salon koltukları ile aynı nitelikte bulunacak ve ayrıca askılığı bulunacaktır.

14- Sahne: Sinemaskop filmler göstermeye uygun şekilde ve büyüklükte yapılmış olacak, sahnede iyi cins kadife veya benzeri otomatik açılıp kapanan perdesi bulunacaktır.

15- Makine dairesi: Film hazırlama yeri ve makinelerin bulunduğu yer olmak üzere iki bölümden oluşacaktır. Her iki bölümün zemini mozaik ve duvarlar yanmaz madde ile muhafazalı olacaktır.

16- Makine dairesinde bir ecza dolabı ile Müdüriyetle bağlantılı bir telefon bulunacaktır.

17- Sinema makinesi çift olacaktır.

c- 2. Sınıf Sinemalar:

1- Giriş Holü. Zemini mozaik.Üst tarafı tavan dahil en az yağlı veya plastik boya olacaktır.

2- En az iki gişe bulunacak ve bunların adedi sinemanın istiaabına göre arttırılacaktır. Gişeler önünde sıraya girmeyi sağlayan nitelikte sabit korkuluklar bulunacaktır.

3- Duvarlarda güzel görünüşlü sabit afiş yerleri bulunacaktır.

4- Bekleme Salonu: Sinemanın istiaabına uygun büyüklükte olacak, zemini mozaik duvarları ve tavan en az yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

5- Salonda yeteri kadar oturulacak yerler bulunacak ve ayrıca açma izni olan bir büfe olacaktır.

6- Sigara Salonu:Salon ve balkon için ayrı ayrı yeter büyüklükte sigara salonları bulunacak ve bu salonların zemini mozaik, duvarları, tavan dahil en az yağlı boya olacaktır.

7- Sigara salonundan ayrı, açma izni olan büfe bulunacak, oturma yerleri kreşuvarlar ve küllükler olacaktır.

8- Bu yerlerde sigara dumanlarının salona girmesine engel olacak tesisat yapılacaktır.

9- Salon ve Balkon: Salon ve balkon zemini plastik v.b. ses geçirmeyen maddelerle kaplanacak, duvarlar güzel bir şekilde ve akustiği sağlayacak surette dekore edilmiş olacaktır.

- 10- Giriş ve çıkış kapıları dışarıdan sese ve ışık gelmeyecek bir şekilde yapılmış olacaktır.
- 11- Koltuklar iyi cins malzeme ile kaplı olacak ve ayrıca kol yerleri bulunacaktır.
- 12- Loca mevcut ise bu kısımlar salon ve balkon niteliklerine uygun olacak, ayrıca askılığı bulunacaktır.
- 13- Sahne: Sinemaskop filmler göstermeğe uygun şekilde ve büyüklükte yapılmış olacak, otomatik açılır kapanır perdesi bulunacaktır.
- 14- Makine Dairesi: Film hazırlama ve makine dairesi olmak üzere iki bölümden oluşacak, zemini mozaik ve duvarları yanmaz madde ile muhafazalı olacaktır. Makine dairesinde bir ecza dolabı ile Müdüriyetle bağlantılı bir telefon bulunacaktır.
- 15- Sinema makinesi çift olacaktır.

d- Açık Hava Sinemaları:

Açık hava sinemalarının uyacakları koşullar:

- 1- İstek üzerine açık hava sinemaları yapılacak yer hakkında Belediyece olumlu bir karar verildikten sonra projesi ve sinema yapılması isteğinde bulunan şahıs yerin sahibi değilse, yerin açık hava sineması tesisi maksadıyla kullanılacağını gösterir kira sözleşmesi veya noterden tasdikli muvafakat belgesini ilâştirerek inşaat ruhsatı isteminde bulunur.
- 2- Sinema projesinin incelenmesi:
 - a- Sinema yapılacak yerin etrafı duvarla örölmüş olacaktır.
 - b- Giriş ve çıkış kapılarının adet ve yerlerini, perdenin büyüklüğü ve niteliğini, sinemada konser ve benzeri gösteriler de yapılacak ise bu işler için gerekli sahne ile diğer ayrıntılarını,
 - c- İlk sıranın perdeye olan uzaklığı koltuk veya sandalyelerin yek direğine olan mesafeleri ile yolların genişlikleri hakkında kapalı sinemalara ait 88. maddenin 3. fıkrası esaslarına göre sinemanın istiabi,
 - d- Sinemanın istiabi ile orantılı yeteri kadar kadın ve erkekler için tuvalet ve pisuar adedi,
 - e- Kargir bir makine dairesi ile bir Müdüriyet odası, bir bekçi yeri ve sabit korkulukları olan yeteri kadar gişe yerinin nazara alınıp alınmadığı incelenerek,gerekirse ona göre projede gerekli düzeltmeler yapılır.
- 3- Projesi uygun olarak inşa edildiği İmar Müdürlüğüne saptanan sinema için açma izni isteğinde bulunulur. Bu istek üzerine sinemanın projesine uygunluğu bir defada ruhsat heyetince kontrol edilerek sonuç bir rapora bağlanır. Rapor olumlu bulunduğunda açma izni verilir.

f- Açma izni için yapılan başvurmada projenin bir nüshası dosyasına konmak üzere başvurma dilekçesine eklenir ve bu projenin diğer nüshası da sinema Müdürlüğünde bulundurulur. Bu suretle açma izni verilen bu sinemanın gelecek yıllarda çalıştırılması isteminde dosyadaki projeye göre kuşat heyetinde inceleme yapılır. İnceleme neticesinde çalışmasının uygun görüldüğüne dair bir belge verilir. İşleticinin değişmesi halinde, yeni açma izni, seyirci adedi saptanarak gelecek yıllarda da bu projenin tatbiki sağlanır.

4- Açık hava sinemalarında jeneratör bulundurulması zorunludur.

5- Açık hava sinemalarının makine dairesinde yangına karşı sürekli tertibat İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine göre alınır. Gerekli sağlık malzemesi bulunan bir ecza dolabı bulundurulması zorunludur.

6- Acık hava sinemalarını ve benzeri yerlerin sühnet derecesi 15 dereceden aşağı düştüğü takdirde müşteri kabul etmeleri yasaktır.

MADDE 89- TİYATROLAR VE BENZERİ YERLER

a- Tiyatrolar:

Binanın gerek yarı olarak tiyatro için inşa edilmiş olması, gerekse bir binanın muayyen bölümünün bu maksatla inşa edilmiş olması halinde mutlaka tiyatro olarak tasdikli projesine uygunluğu saptanacaktır.

b- Tiyatroların Düzenlenen Projelerinde:

1- Antre, fuaye, salon ve balkon sahne ile müstemilatı, kadın ve erkek sanatçıların yeter adet ve büyüklükte soyunup giyinmeye elverişli makyaj odaları, duş, kadın ve erkekler için ayrı ayrı olmak üzere yeter adette tuvalet, seyircilere ait kadın ve erkek tuvaletlerin mevcudiyeti nazara alınacak, salon ve balkonlarda koltukların yerleri ölçüleri ile birlikte gösterilecek ve bu ölçüler salonda ilk sıranın sahneye olan uzaklığı 3 m. ve her koltuk yüzeyi 50x50 cm, koltukların iki aralık arası uzaklığı 90cm., koltuk arkaları tamamen kaplı, sahneye paralel yollar 1m. sahneye dik olan yollar 125 cm. olarak saptanmış olacaktır.

2- Tiyatronun ısıtılması mutlaka merkezi teshin sistemi ile olacak, klima ve benzeri ısıtma, soğutma ve havalandırma tesisleri bulunacaktır.

3- Aydınlatma zarif avize ve apliklerle yapılacak veya dekora uygun şekilde 07'lik ışıklandırma olacaktır.

4- Tiyatronun bütün bölümleri şık ve modern bir şekilde dekore edilmiş olacaktır.

5- Tiyatronun antre veya fuaye, sigara salonlarının zemini iyi cins mermer, plastik döşeme veya benzeri malzeme ile kaplanacak, salon zemini mutlaka ses çıkarmayan şık bir malzeme ile kaplı olacak, antre ve fuayenin uygun bir yerinde dekora uygun ve koltuk adeti ile orantılı şık bir malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.

6- Sahne; perdeli, otomatik açılıp kapanır iyi cins kumaştan yapılmış olacak. Çıkış kapılarında aynı nitelikte tercihen otomatik perdeler bulunacak, çıkış kapılarında kırmızı uyarı lambaları olacaktır. Koltuk

üstleri iyi cins kumaş veya en iyi nitelikte hakiki ve suni deri ile kaplı olacak, loca mevcut ise buradaki koltuklarda aynı nitelikte olacaktır. Locaların ayrıca askılıkları bulunacaktır.

- 7- Fuaye ve sigara salonlarında iyi cins kreşuvarlar ve ayaklı zarif küllükler bulunacaktır.
- 8- Fuayede veya varsa diğer salonlardan birinde şık malzeme ile yapılmış ayrı açma izni olan bir büfe bulunacaktır.
- 9- Tiyatrolarda yangın söndürme tertibatı İtfaiye Yönetmeliğine uygun şekilde olacaktır.
- 10- Oda tiyatroları da tasdikli projesine göre yapılmış ve sıra aralıkları 80 cm. olmak kaydı ile yukarıdaki hükümlere uygun olacaktır.
- 11- Hem tiyatro, hem sinema olarak kullanılan yerler sinema sayılır ve sinemalar hakkındaki hükümlere uyacaklardır.

c- Kukla Karagöz ve Benzeri Yerler:

Kukla, karagöz ve benzer oyunların yapılacağı yerler emniyet ve sağlık koşullarını kapsayacak ve Belediyenin tetkiki ile açma iznine tabi olacaktır.

MADDE 90- TURİZM MÜESSESELERİ

Bu Yönetmelikte sayılan işlerinde 6/4355 sayılı Bakanlar Kurulu kararıyla kabul edilen “Turizm Müesseselerine Ait Nitelikler Yönetmeliği” gerektiğinde (Turizm Müessesesi İşletme Belgesi) veya (Özel Müessese Belgesi) almış ve alacak olanlar hakkında bu Yönetmelik göz önüne alınarak sınıf tayin heyetince inceleme yapılır ve yerin niteliklerinin Yönetmeliğe uyduğu sınıf ve açma izni verilir.

Bir müessese Turistik niteliğini kaybettiğinden Merkez Turizm Komitesinin bu yoldaki kararı üzerine sınıf tayin heyetince yeniden inceleme yapılarak bu Yönetmeliğe ve işyerinin son durumuna göre uyduğu sınıf verilir.

MADDE 91- SİRKLER-LUNAPARKLAR-BAYRAM YERLERİ

Sirk ve lunapark gibi yerlerin açılması için Belediyeden açma izni almak şarttır. Bu gibi yerlerde sağlık ve can emniyeti yönünden gerekli tedbirlerin alınması ve tertibatın yapılması gereklidir.

- a- Şehir şebekesine bağlı suyu olacaktır.
- b- Bayan ve baylar için ayrı ayrı yeter sayıda tuvalet ve aynalı lavabo olacaktır.
- c- Bay tuvaletinde yeteri sayıda pisuar bulunacaktır.
- d- Zemini toz kaldırmayacak uygun malzeme ile kaplanacaktır.
- e- Kabinli telefonu bulunacaktır.

- f- Kumar ve benzeri şans oyunları oynatılmayacaktır.
- g- Sirklerde oturma yerleri uygun nitelikte olacaktır.
- h- Müttemmim kısımlar benzer işyerleri şartlarına haiz olacaktır.
- i- Her türlü can ve mal emniyeti için gerekli tedbirler sağlanacaktır.

Bayram yerlerinin tayini Belediyeye aittir. Buralarda kurulacak olan salıncak ve benzeri gibi şeylerin Belediyeden görüş alınarak Fen ve Sağlık koşullarına uygun olduğu anlaşıldıktan sonra kullanılmasına izin verilir.

MADDE 92- GEZİCİ SATICILAR

- a- Gezici satıcılık Belediyece gösterilen yerlerde ancak bu Yönetmelik ile gezici olarak yapılması ve satılması yasal olan şeyleri satmak suretiyle yapılır.
- b- Gezici esnaf, Pazar yerlerinden başka hiçbir yerde durarak satış yapamayacak ve Pazar yerlerinde dahi işgaliye izin aldıkları yerin dışına çıkmayacaklardır. Gezici esnafın büyük caddelerde, meydanlarda, istasyon ve terminal giriş ve çıkış yerlerinde, park ve bahçe kapıları önünde okullar ve hastahaneler önlerinde ve otobüs gibi geniş taşıt araçları içinde satış yapmaları yasaktır. Ancak işyeri, çarşı, karayolu tarafının yoğun olduğu yerler dışında, mahallelerde Belediyeden müsaade alarak satış yapar.
- c- Yıkılmadan, pişirilmeden ve soyulmadan yenecek gıda maddelerinin, sinek toplanmasına, etrafi kirlenmesine ve suları akmaya uygun olan her türlü maddeler, her tarafı camkanlı veya toz, çöp ve sinek girmeyecek şekilde bir madde ile örtülü ve daima kapalı arabalar içinde satılacaklardır. Buna aykırı harekette bulunulması yasaktır. Açıkta satılan bu gibi maddeler doktor raporu ile imha edilecektir.
- d- Bazı gıda maddelerinin gezici esnaf tarafından satışı için Yönetmeliğin başka yerlerine konulmuş olan hükümlere de uyulması zorunludur.
- e- Gezici satıcıların cadde ve sokakları her ne suretle olursa olsun kirlenmeleri yasaktır.
- f- Satış sebebiyle oluşacak her türlü döküntü, kırıntı ve benzeri şeyler gezici satıcının yanında bulunduracağı kapalı kaplarda biriktirilecektir.
- g- Yenilecek ve içilecek şeyleri satan gezici esnaf, gerek şahsi temizlik ve sağlık muayenesi veya kullandıkları malzeme, araç ve gereç vs. bakımlardan aynı şeyleri satan dükkan ve satıcılar hakkındaki hükümlere de uyulacaktır.
- h- Birkaç maddeyi birden satanlar bunların birbirine zarar vermeyecek türden olmaları koşuluna dikkat edecekler ve bunun için önceden Belediyenin iznini alacaklardır.
- i- Gezici satıcıların, sokakta bağırmaları ve satış amacıyla herkesi rahatsız edecek şekilde yüksek ses çıkarmaları, düdük öttürerek çalgı, radyo ve teyp çalarak gazel ve şarkı söyleyerek ve her ne suretle olursa olsun gürültü ederek satış yapmaları yasaktır.

- j- Ayakkabı boyacıları ancak buldukları bölgenin Belediye Zabıtasınca trafiğe hiçbir surette zarar vermeyecek şekilde, kendilerine gösterilecek olan yerlerde çalışabileceklerdir.
- k- Simit, çörek ve benzeri gıda maddeleri satan gezici esnafın uyacakları koşullar:
- 1- Satıcıların el ve yüzleri tıraş olmuş ve yıkanmış olacaktır.
 - 2- Üzerleri gayet temiz ve mavi renkte, öne ilikli gömlek şeklinde ceket veya tulum giyeceklerdir.
 - 3- Simit, çörek ve benzerlerinin koyulacak kapların, üstten açılır, camlı, kapaklı, ön ve yanları camlı ve her şahsın taşıyabileceği büyüklükte müstakil şekilde ve ahşap kısmı düzgün açık renk boyalı olacaktır.
 - 4- Simit, çörek ve benzeri gıda maddeleri satan fırınların lastik tekerlekli el arabaları da yukarıdaki koşullara uygun olacaktır.
 - 5- Şehir içinde gezerek sebze ve meyve satacak esnaf, Belediyeden hüviyet varakası alarak icrai sanat eder.
 - 6- Malların üzerinde 3489 sayılı yasaya uygun etiket ve fatura bulunması kaydıyla, bilumum cadde ve meydanlarla, parklar ve istasyonlar önlerinde bulunmamak, durmamak, halkı rahatsız etmemek, trafiği aksatmamak, kayıt ve şartı ile şehrin diğer mahalle aralarında üç veya dört lastik tekerlekli bisiklet tipi kendileri tarafından kullanılan küçük el arabalarında satış yapabilirler.
 - 7- Bu hükümlere riayet etmeyen gezici satıcılar Belediye Zabıtasınca ticaretten men edilecekleri gibi ayrıca Belediye cezasına da çarptırılacaklardır.
 - 8- Gezici satıcılar tarafından yoğurt satışında uyulacak koşullar:
 - a- Sağlık cüzdanı almak
 - b- Gezici satıcı izni almak
 - c- Beyaz veya mavi renkte iş gömleği giymek.
 - d- Satışa arz edeceği maddeleri taşıyacak lastik tekerlekli bisiklet tipi el arabasının şekil ve ölçülerinin Fen İşleri Müdürlüğünce saptanacak nitelikte olmak, en çok bir kilogramlık ve üzerinde tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız süttten yapıldığını, ağırlığını ve yapıldığı yerin adresini belirtir, etiketli ve sağlık koşullarına uygun, ağzı kapalı kaplarda olmak kaydı ile Belediyece izin verilebilir. Bunun dışında gezici esnaf tarafından yoğurt satışı yasaktır.

MADDE 93- HAYVAN SATMAK, KESMEK VE DAMGALAMAK

- a- Kasaplık hayvanların, hayvan borsası veya Belediye denetimindeki hayvan pazarları dışında yol ve meydanlarda satılması yasaktır.

b- Hayvanlar, borsa ve pazara, sahiplerinin ad ve adreslerini, çıktıkları il, ilçe ve köyü, hayvanlarda salgın hastalık bulunmadığını gösterir Veteriner raporu veya sağlık şahadetnamesi ile getirilir. Hayvan borsa ve pazarları Belediye Veterinerliği ve Zabıta Amirliği tarafından devamlı kontrol edilir.

c- Et ve balık kurumu, beraberindeki hayvan borsasında daha ziyade kasaplık hayvan alışverişi yapılmakta, toptancı ve büyük sermayeli kasaplar dışında, adaklık, kurbanlık ve damızlık hayvan almak isteyenler borsadan hayvan alamadıkları takdirde, bu ihtiyacı karşılamak üzere Belediye uygun göreceği yerlerde hayvan pazarları açar.

d- Kasaplık hayvanlar yalnız Belediye Mezbahalarında kesilir. Belediye teknik imkanları olan kuruluşlara, Et ve Balık Kurumu gibi özel anlaşmalarla bu görevi yaptırabilir. Şehir içinde açık veya kapalı bir yerde kasaplık hayvan kesmek Belediye Veterinerliğince damgalanmamış et ve sakatatı satmak, lokanta gibi dükkanlarla, resmi ve hususi kuruluşların tabldotlarında bu gibi etleri kullanmak, başkalarına yedirmek, bu maksatla şehir içinde bulundurmamak, bir yerden başka bir yere götürmek veya dışarıdan Belediye sınırları içine sokmak yasaktır.

e- Kurban bayramı arife gününden başlamak üzere bayram süresince kesilecek kurbanlıklar ile adaklar dışında kalan kesimler için bir gün önceden Belediyeye başvurulur.

f- Canlı ağırlığı 16 kg. dan aşağı olan kuzuları kesmek yasaktır.

g- Kesilmek üzere mezbahaya sevk edilen hayvanların çıkış yerleri sahiplerinin ad ve adreslerini, hayvanların tür ve adetlerini, sağlık durumlarını gösterir Veteriner sağlık raporu ile götürülmeleri zorunludur.

h- Belediye sınırları içinde kesilen veya Belediye sınırları içinde mezbahaya getirilen etlerin ve organların Belediye Veteriner Hekimliğinin muayene edilip, damgalanması gerekir. Diğer il ve ilçelerin mezbahalarında kesilip damgalandıktan sonra Belediyemiz Veterinerine yeniden muayene edilmeden ve damgalanmadan satışa arz edilen et ve organlar kaçak olarak kabul edilir, cezalı rüsum alınarak sahibine verilir. Belediye hudutları dışında kesilip, damgasız olarak Belediyenin mezbahasına getirilen etlerin “mecburi kesime tabi tutulduğu” bir Veteriner raporu ile belgelenirse etler damgalanarak sahibine verilir.

Böyle bir bilgi getirilmediği takdirde etler laboratuvar muayenesine tabi tutulup cezalı rüsum alınarak sahibine verilir. Belediye hudutları dışında mezbaha dışı kesilip damgasız olarak ilçemize getirilen ve Belediye Veterineri muayene ve damga edilmeksizin satışa arz edilen etler kaçak kabul edilir.

Bu etlerin laboratuvar muayenesi sonunda yenilebilir durumda olduğu tespit edilirse, 5237 sayılı yasada belirtilen para cezası alınarak et sahibine satmak üzere teslim edilir. Özellikle ilgili ücret et sahibinden alınır. Diğer il ve ilçe mezbahalarında kesilip mezbuh olarak ilçemize getirilen hayvanların sahibinin, isim ve adresi ile tür ve miktarını bildirir Veteriner raporuyla getirilmesi zorunludur.

i- Belediye hudutları içinde kesilen veya Belediye sınırları içine kesilmiş olarak getirilen kanatlı kümes hayvanları Belediye Veterinerine muayene edilip, damgalanır. Belediye Veterinerine muayene ve damga yaptırılmayan kanatlılar kaçak olarak kabul edilerek cezai işlem görür. Bu kümes hayvanlarının, geliş yerlerini, sahiplerinin ad ve adreslerini, adetlerini bildirir Veteriner raporu veya menşe şahadetnamesi ile muayeneye getirilmesi gerekir.

j- Belediye Veterineri, muayeneye getirilen kasaplık hayvanlarla kanatlı kümes hayvanlarına tatbik edeceği damganın şeklini, yapıldığı maddeyi, tatbik tarzını tespit ederek bunu kontrol ediplerine bildirir. Damgasız etlerin satışı yasaktır.

k- Gerek kasaplık, gerekse kümes hayvanlarının muayene ve damgalanmaları mutlak surette Veteriner nezaretinde yapılır.

l- Hayvani gıda maddelerinin kontrol ve denetimi Veteriner veya Veteriner Sağlık Memurlarınca yürütülür. Bu konuda Sağlık, Tarım, Veteriner, Gelir ve Zabıta Amirlikleri koordinasyon içinde çalışırlar.

m- Belediye Veterineri bünyesinde kaçak et takip ekipleri ise mezbaha dışı kaçak kesimlerin takibi ile görevlidir. Ayrıca gıda kontrolü ile de görevlendirildiklerinde mutlaka bir Veteriner veya sağlık memurunun ekibe katılması gerekir.

n- Şehir içinde etler ve sakatatlar sağlık koşullarına uygun ve bu amaçla yapılmış olan araçlarla taşınacaktır .Bu araçların her tarafı kapalı ve içleri düzenli bir surette galvanize saç veya çinko ile örtülmüş olacaktır. İçeriye hava akımı vermek için ince telle kapalı hava delikleri bulunacaktır. Frigorifik ve termos tertibatlı araçlarla et taşıma sırasında soğutma ve havalandırma tertibatı çalışır durumda olacaktır. Etler bu araçların içinde gövde veya parçalar halinde asılı bulundurulacaktır. Arabanın zeminine et ve sakatat bırakılması yasaktır. Çengellerin yetersiz olduğu zamanlarda, paslanmaz çinko ızgaralı sehpa ve raflar kullanılabilir. Başka türlü et taşınması ve kasap dükkanlarından alınacak büyük ve küçük parça etlerin açıkta götürülmesi yasaktır. Dışarıdan kesilmiş olarak şehre getirilen ve Hayvan Sağlık Zabıtası Yönetmeliği hükümlerine bağlı bulunan etlerin taşınması da bu maddeye tabidir.

o- Soğuk hava depolarında damgasız et alınması yasaktır.

Mesai saatleri dışında ilçemize getirilen veya kaçak olarak yakalanan etler Belediye Mezbahası soğuk hava depolarında ilk mesai gününe kadar muhafaza edilir. Depo ücreti et sahibinden alınarak gerekli işlem yapılır.

MADDE 94- AVLANMAK

Şehir içinde her neden olursa olsun ses çıkaran veya çıkarmayan tüfeklerle veya sapan v.b. aletlerle veya elle taş atarak avlanmak yasaktır. Ceza sorumluluğu çağına gelmemiş olan küçük çocukların bu gibi hareketlerine mani olmayan veli veya vasileri cezalandırır.

MADDE 95- HAYVAN ÖLÜLERİNE AİT HÜKÜMLER

Belediye hayvan mezarlığı yapılmıca kadar hayvan ölüleri hakkında aşağıda gösterildiği gibi hareket edilecektir.

a- Büyük ve küçük her türlü hayvan ölülerini her nerede olursa olsun açıkta bırakmak, umuma mahsus yerlere atmak veya gömmek yasaktır.

b- Ahır ve ağıl hayvanlarının ölüleri,sahipleri tarafından kokuşmaya meydan verilmeden şehir dışında hayvanlar tarafından eşilip çıkarılmayacak surette gömülecektir. Bunların gıda maddelerini veya insanlara mahsus eşyayı nakle veya insan taşımaya mahsus araçlarla götürülmeleri yasaktır.

- c- Kedi, köpek gibi hayvanlarla kümes hayvanlarının ölüleri, kokuşmadan sahipleri tarafından çıkarılacak ve koku neşretmeyecek tarzda gömülecek veya bu iş ile görevli Belediye aracına teslim edilecektir.
- d- Bulaşıcı hastalıklar sonucunda ve şüpheli olarak ölen hayvanlar için Hayvan Sağlık Zabıta hükümlerine göre işlem yapılır.
- e- Belediye Veteriner Hekimliği ekipleri tarafından öldürülen veya kendiliğinden ölen ter türlü hayvan, Belediye Temizlik İşleri Amirliğinin özel olarak tahsis ettiği bir araçla alınıp Belediyeye hayvan mezarlığına gömülür veya yakılır. Bu işlemler süresinde çevre sağlığı için gerekli önlemler yerine getirilir.
- f- Belediye hudutları içerisinde bulunan başıboş hayvanlar, Belediye Veteriner Hekimliğince kontrole alınır. 15 gün içinde sahibi çıkmayan hayvanlar, aynı hekimlik içerisinde kurulacak açık artırma satış komisyonu tarafından satılarak bedeli Belediyeye irad kaydedilir. Sahibi çıkan hayvanlar için mal sahibinden ikametgah ilmühaberi ile hayvanların kendisine ait olduğunu belgeleyen bir resmi vesika istenir. Günlük bakım ve beslenme gideri Gelir Müdürlüğünün vereceği rayiç üzerinden alınıp hayvanlar sahibine verilir.

MADDE 96- HAYVAN BESLEYENLERİN UYACAKLARI KOŞULLAR

- a- Ahır ve ağıl hayvanları bulundurmaya izin verilenler, bunları sokağa ve şehrin içerisindeki arsalar ve meydanlara bırakamazlar. Buralarda otlatamazlar.
- b- Yollarda ve meydanlarda hayvan oynatmak, dövüştürmek, teşhir etmek ve dövmek yasaktır.
- c- Belediye sınırları içinde konut sahalarındaki evlerde ve apartmanlarda herhangi bir yerinde tavuk ve diğer kümes hayvanları beslenmesi için kümes yapılamaz ve her ne suretle olursa olsun kümes hayvanı ve güvercin beslenemez.
- d- Taban alanı 20 m² yi geçen kümesler tavuk üretme çiftliği kabul edilir.
- e- Belediye sınırları içerisinde, konut sahalarının en az 1000 m. uzağında Sağlık teşkilatı, Belediye Sağlık Teşkilatı ve Veteriner Teşkilatınca uygun görülecek bölgede, tavuk üretme çiftlikleri tesisine müsaade edilir.
- f- Belediye sınırları içinde süs, bekçi veya av maksadı ile beslenen her nevi köpekler Belediyeye kayıt ettirilerek marka almaları zorunludur.
- g- Kayıt edilip marka alınan köpeklerin süreleri içinde aşıya tabi tutulması zorunludur.
- h- Her ne surette olursa olsun Belediye sınırları içinde başıboş köpek gezdirmek veya kendi haline terk etmek yasaktır.
- i- Cadde, sokak, meydan ve genel taşıt araçlarında, halka açık yerlerde markasız, ağızlıksız ve tasmasız, sahibinin elinde bulunmaksızın köpek gezdirmek yasaktır. Tasmaları, kayışı veya zinciri etrafındakilere zarar vermeyecek kadar kısa olacaktır.

- j- Sahipsiz başıboş kedi ve köpekler, kayıtsız ve şartsız Belediyenin ilgili teşkilatı ile toplattırılır.
- k- Kuduz köpek veya diğer hayvanlar tarafından ısırıldığı saptanan kedi ve köpekler Belediyeye kayıtlı olsun veya olmasın derhal Belediyenin bu işle ilgili teşkilatı tarafından kontrol altına alınır.
- l- Başıboş ve sahibinin yedeğinde olmayan köpekler, sahipsiz addedilerek hayvan barınma yerine konur.
- m- Belediyece verilmiş tasmaları bulunan ve serbest dolaştığı görülen köpekler Veteriner Hekimliğine teslim edilir ve kaydına göre sahibine haber verilir. Aşılı ise sahibi cezalandırılır.

MADDE 97- FUEL – OİL

- a- Fuel-oil petrol mahsullerinin geniş bir kısmını içerisini alan, maden kömürü ve kömür katranının terkiplerinden de elde edilebilen bir yakıttır. Rafineride üretilen muhtelif cins fuel-oil'lerin kalınlığı ve inceliklerini ifade etmek üzere viskozitesinin (akıcılığının) beyan edilmesi gereklidir.
- b- Özellikleri:
- 1- Isıtmaya ihtiyaç göstermeden yakılması mümkün olan ince fuel-oil'lerin viskozitesi 50-70 saniye (REDVVOUD),
- 2- Isıtma tertibatıyla donatılan bürülörlerle yakılan kalın fuel-oil'lerin viskozitesi 150-1500 saniye,
- 3- Isıtma tertibatıyla donatılan bürülörlerle yakılan kagir fuel-oil'in viskozitesi en çok 3500 saniyedir bulundurulacak miktarlar aşağıda gösterilmiştir.
- c- Her türlü fuel-oil'in satıldığı yerler, fuel-oil ile çalışan yerler, fuel-oil depo edilen yerlerde bulundurulacak miktarlar aşağıda gösterilmiştir:
- 1- Fuel-oil satılan yerler: 600 litreye kadar fuel-oil varil içinde, 600-3000 litreye kadar fuel-oil kargir depo içinde,
- 2- 3000-36.000 litreye kadar fuel-oil yer altı ve yerüstü tanklarında, yerüstü tanklar binalardan en az 50 m. uzaklıktaki mesafeye konulabilir.
- 3- Fuel-oil kullanılan yerler, evler dahil 600 litreye kadar fuel-oli varil içinde, 1500 litreye kadar fuel-oil, ocak ve kazanlarının bulunduğu mahalde besleyici saç depoda, 1500-3000 litreye kadar fuel-oil kargir oda içinde sızıntısız saç veya varillerde,
- 4- 3000-36.000 litreye kadar fuel-oil yer altı veya yerüstü tanklarında, yerüstü tankları binalardan en az 50 m. uzaklıkta mesafeye konulabilir.
- 5- Fuel-oil depo edilen yerler: 36.000 litreden yukarı fuel-oil, yer altı ve yerüstü tanklarında depolanabilir. Sınai tesis depoları da bu hükme tabidir. Yerüstü tanklar kargir oda içerisinde bina zeminine konulabilir. Yerüstü tanklar binalardan en az 50 m. mesafeye konulabilir.

2- Bu müesseseler faaliyetleri nedeniyle çıkan duman ve gazların, içeride ve dışarıda sıhhi mahzurlara meydan vermemesi için gerekli fenni tedbirleri yerine getirmek zorundadır.

3- Müessesenin faaliyetinden ötürü çıkacak her türlü gürültülerin etrafı rahatsız etmemesi için yukarıdaki fıkra hükmüne göre hareket edilecek, konut alanlarına yakın olan fabrikalar, iş saatlerini haber vermek için veya sair maksatla düdük öttürmeyi veya zil çalmayı gerektirecek hallerde mümkün olduğu kadar kısa zaman sürelerine sığdıracaklardır.

4- Tozlar, kokular ve dumanlarda (b) fıkrasının 1 ve 2 numaralı bölümlerdeki hükümlerine tabidir.

5- Müessese yeterli ışıklandırma ile aydınlatılmış olacak ve tesirli hava tazeleme tertibatı ile donatılmış bulunacaktır. Gerekli görülen yerlerinde ayrıca aspiratörler bulundurulacaktır.

6- Bu müesseselerden Belediyece gerek gösterilenlerde zemin ve duvar, su geçirmez maddelerle döşenmiş veya sıvanmış olacaktır.

7- Bu müesseselerin bazıları, işinin türüne göre bu Yönetmeliğin hükümlerindeki imalathaneler için istenmiş olan koşullara da uyacaklardır ve Belediyece gerek gösterilenlerin de zemin ve duvar su geçmez maddelerle döşenmiş veya sıvanmış olacaktır.

8- Bu koşullara uymayan müesseselerin çalışmalarına izin verilmeyecektir.

c- Yeniden yapılacak ve evvelce kurulmuş olan bu gibi müesseselerin çalışmalarında uyacakları koşullar:

1- Her türlü artıklar, döküntü ve süprüntüler, ağız kapalı madeni ve plastik kutularda biriktirilecektir ve Belediyenin göstereceği şekilde imha edilecektir. Kirli sular, kapalı kaplarda umumi mecra bulunmadığı takdirde fosseptik çukuruna verilecek, zararlı atıklar tasfiye tesisleri kurularak, imalathane, fabrika ve benzeri yerler faaliyetleri sonucu meydana gelen ve çevreye bırakılan, dökülen imalat artıkları ve zararlı maddeleri bizzat kendileri Belediyenin göstereceği yerde yok etmek ve uzaklaştırmak zorundadırlar. Kaldırılmadıkları ve uzaklaştırılmadıkları takdirde Belediyece tespit edilecek miktar üzerinden gerekli ücreti ödemek şartı ile bu hizmet Belediyece yerine getirilir.

2- Sinek ve her türlü haşaratla, farelerin toplanmasına müsait müesseseler, pencere ve kapılarına gereken her türlü koruma tertibatı alınacak, hiçbir müessesede fare ve haşarat bulunmayacak.

3- İşçiler için sağlık koşullarına uygun, wcve şehir içme suyuna bağlı lavabo bulundurulacaktır.

4- İşçiler çalışırken iş elbisesi giyecektir. Fazla kirletici işlerde ayrıca yedek bir önlük bulunacaktır. Su içinde çalışmak gerektiğinde lastik çizme giyilecektir.

5- Müessese sahipleri araç gereç vesayir her zaman temiz bulundurmaya ve Yönetmelik hükümlerini yerine getirmeye zorunludur.

6- Bu iş yerinde iş güvenliği aranacaktır.

3.KISIM SINAİ MÜESSESELERİN UYACAKLARI VASIF VE KOŞULLAR

MADDE 99- TABAKHANELER-BARSAKHANELER-NALBANTLAR

a- Tabakhaneler:

- 1- Tabakhane binasının zemini su geçirmez ve daima yıkanabilir bir maddeden yapılmış olacak ve kirli suların akmasına ait ızgaralı, sifonlu ve kapalı mecraları bulunacak ve hiçbir yerinde su birikintisi olmayacaktır.
- 2- Tabakhanenin her tarafında havalandırma tertibatı bulunacaktır.
- 3- Tabakhane yeteri kadar aydınlatılmış olacaktır.
- 4- Tabakhanenin bulunduğu yerde şehir suyu bulunacaktır.
- 5- İşçiler iş elbisesi ile su geçirmez önlük giyeceklerdir.
- 6- İşçiler için soyunup giyinme, yemek yeme yerleri ile yıkanmak için yeteri kadar musluk ve lavabo bulundurulacaktır.
- 7- İşçilere ait sağlık koşullarına uygun w.c ve lavabo bulundurulacaktır.
- 8- Her türlü artıklar, kırıntılar, döküntüler, ağızları kapalı madeni veya plastik kaplarda toplanacak, kokmalarına meydan vermeden sağlık koşullarına uygun şekilde imha edileceklerdir.
- 9- Tabakhane tabaklanmak üzere getirilecek her türlü deri, menşe şahadetnamesi ve sağlık raporu ibraz edilmedikçe tabakhanece kabulü yapılmayacaktır.
- 10- İşçilerin temizliğine dikkat edilecek ve sağlık karneleri bulundurulacaktır.
- 11- İmalathanelerin diğer bölümlerinden ayrı temiz bir yazıhanesi olacak ve buraya gelen hammaddelere ait Veteriner sağlık raporu veya menşe şahadetnameler dosyalanacaktır.

b- Barsak haneler:

- a- Barsak haneler ve tabakhanelerde aranan fenni ve sıhhi koşullara uymak zorundadırlar.
- b- Baş, bacak, barsak ve işkembe gibi şeyler, kuruluş yerleri ve sağlık koşulları Belediyece saptanarak izin belgesi verilmiş olan kuruluşlarda işlenebilir.

c- Nalbantlar:

- 1- Nalbant dükkanı açmak isteyenler Belediyeden izin almak zorundadırlar.
- 2- Yeni açılacak nalbant dükkanları biri atölye ve diğeri hayvan nallamaya ait bölüm olmak üzere en az iki bölümden oluşacaktır.

3- Nalbant dükkanları her zaman temiz bulunacak, eski mihlar dükkan içerisinde rasgele yerlere atılmayacaktır.

4- Nalbant dükkanlarında şehir şebekesine bağlı su bulunacak ve dükkan sık sık yıkanacaktır.

5- Tırnak kırıntıları ile her türlü süprüntü, ağzı kapalı madeni veya plastik kaplara konacaktır. Dükkanlarda koku olmayacaktır.

6- Halen çalışmakta olan dükkanlar yukarıdaki madde hükümlerine uyacaklardır.

MADDE 100- 71. MADDENİN (a) FIKRASINDA BELİRTİLEN TESİSLER VE BUNLARIN TANIMLARI

a- Akaryakıt ve Tehlikeli Madde Depoları:

Akaryakıt ve tehlikeli maddeler nakleden araçlarla taşımak üzere, akaryakıt ve tehlikeli madde temin eden ve bu maksatla akaryakıt ve tehlikeli madde depolanan yerlerdir. Karayolları üzerinde seyreden araçlara akaryakıt temin eden, satan veya satacak şekilde teçhiz edilmiş olan depolar akaryakıt istasyonu olarak kabul edilir.

b- Akaryakıt İstasyonu:

Karayolları üzerinde seyreden araçlara akaryakıt temin eden, satan veya satacak şekilde teçhiz edilmiş olan yerlerdir.

c- Servis İstasyonu:

Araçların normal bakımını yapabilmek için kurulmuş tesislerdir.

d- Umumi Garajlar:

Araçların belli bir süre ile kayıtlı olmaksızın bırakıldığı, emniyetlerinin temin olunduğu, umuma mahsus üstü açık veya kapalı yerlerdir. Garajlar ve katlı garajlar gibi.

e- Otobüs ve Otomobil Terminali:

Belirli güzergahları üzerinde yolcu taşımaya yapanların bu taşıma işinde kullandıkları araçlarını barındırdıkları ve müşterilerinin istirahat ve ihtiyaçlarını sağladıkları kısmen veya tamamen üstü kapalı yerlerdir.

f- Yolcu İndirme ve Bindirme Yerleri :

Şehirler arası veya şehir içi belli güzergahlarda yolcu taşıyan otobüs, küçük otobüs veya otomobillerin yol kenarında indirip bindirmek için durduğu işaretli yerlerdir.

g- Genel Taşıt Parkı:

Yol kenarında veya yakınında araçların asgari manevraları için gerekli olan ölçülere göre inşa edilmiş araçların belli bir süre durabilecekleri üstü kapalı veya açık yerlerdir. Taksi otomobili ve ticari minibüs gibi taşıtların bekleme yerleri, taksi durakları v.b. yerler taşıt parkı kabul edilir.

h- Taşıt Kiralama Yerleri:

Bir bedel karşılığında belli bir süre ve mesafe için başkalarının kullanımına arz edilen araçların bulunduğu yerlerdir

i- Araç Tamir ve Sökme Yerleri:

Araçların tamir edildiği, bazı kısımlarının yenilendiği veya tamir için sökülerek bekletildiği yerlerdir.

j- Şoför veya Sürücü Okul ve Kursları:

Motorlu veya motorsuz araçların kullanma kurallarını teorik veya pratik olarak öğreten okul veya kurslardır.

k- Nakliyat Ambarı veya Depoları:

Karayolları araçları ile taşınacak malların depolandığı yükleme ve boşaltma yapılacak malların bekletildiği üstü açık veya kapalı yerlerdir.

i- Telefonlu Taksi Yazıhaneleri:

Halkın taşıt ihtiyacını karşılamak üzere yol kenarında veya yakınında bulunan bir alanda taksi otomobillerin asgari manevraları için gerekli ölçülere göre inşa edilmiş ve düzenlenmiş araçların belli bir süre durabilecekleri, üstü kapalı veya açık yerlerdir.

m- Taşıt Alım ve Satım Yerleri:

Bir bedel karşılığında araçların alım ve satım ticareti yapılan yerlerdir. (Galeriler)

MADDE 101- 100. MADDEDE TANIMLARI YAPILAN TESİSLERDE ARANACAK VASIF VE ŞARTLAR

a- Genel Taşıt Parkı:

- 1- Genel taşıt parkları kapasitelerine göre gerekli park yerlerini ihtiva edecektir.
- 2- Genel taşıt parklarının kavşaklara mesafesi en az 20 m., otobüs veya dolmuş duraklarına mesafesi en az 10 m. olacaktır.

b- Taşıt Kiralama Yerleri:

Taşıt kiralama yerlerinin kavşaklara olan mesafesi en az 50 m. olacaktır.

c- Araç Sökme ve Tamir Yerleri:

Araç tamir ve sökme yerlerinde giriş ve çıkış yolları, yol ve trafik emniyetini aksatmayacak şekilde düzenlenecektir.

d- Nakliyat Ambar ve Depoları:

- 1- Ambar ve depolar, karayoluna ve birbirlerine kendi sahaları içindeki servis yolları ile bağlanacaktır.
- 2- Bu tesislerde kapasitelerine göre gerekli park yeri ile yükleme ve boşaltma yerleri ayrılacaktır.

e- Telefonlu Taksi Yazıhaneleri:

- 1- Telefonlu taksi yazıhaneleri yapılması için İmar Müdürlüğü ve Zabıt Amirliği ile İl Trafik Komisyonlarından gerekli iznin alınması zorunludur.
- 2- Taksi yazıhaneleri araba başına 20 m²'den az olmamak üzere en az 10 araba park edebilecek depo alanına sahip olacaktır.
- 3- İşletici en az 10 arabanın yazıhanesine bağlı olduğunu belgeleri ile ibraz edecektir.
- 4- İşletme yazıhanesi en az 12 m² alanında olup wc ve lavabo, kapalı plastik veya madeni çöp kabı, ayrıca ecza dolabı da bulunduracaktır. Park alanlarının tabanları giren ve çıkan arabaların etrafı kirletmemeleri için beton veya asfalt gibi malzeme ile kaplı bulunacak, yol kısmındaki meyil, yoldan tesislere doğru en az %2 eğimli olacak ve sular toplama rögarlarına verilecektir.
- 5- İşyeri sahibince hazırlanacak iş alan krokisinde yazıhane, park alanı ve bu alanda park edecek arabaların park yerleri varsa geçici gölgelikler gösterilecek, ayrıca gölgeliği kesitle krokiye eklenecektir. Krokide gösterilmiş olan yerlerde İl Trafik Komisyonunun gösterdiği bekleme yerlerinin dışında park yapanların bu davranışları saptandığında açma izin belgeleri iptal edilecektir.
- 6- Açılmak istenen telefonlu taksi durağının yazıhane ve depo yerlerinin ayrı ayrı olması veya depo yerinin apartmanın içinde bulunması halinde İmar Müdürlüğü'nün kullanım amacına uygun tasdikli mimari projenin bulundurulması zorunludur.
- 7- Yukarıdaki şartlara uymayıp da Belediyeye ait olan yol, meydan, yeşil saha gibi yerleri işgal suretiyle daha önce müsaade almış bulunan taksi duraklarının durumu yeniden gözden geçirilerek, eski halleri ve durumları değiştirilmek suretiyle muhafaza edilmelerinde Belediye Gelir Müdürlüğü, Fen İşleri Müdürlüğü, Zabıta Amirliğince sakınca görülmeyen durumlarda, yeniden İl Trafik Komisyon kararına bağlamak koşulu ile açma izinler yıllık olarak yenilenir. Bu taktirde işgallerinin karşılığı olarak her yıl Gelir Müdürlüğü'nün uygun göreceği ve Belediye Encümeninin karara bağlayacağı bir bedeli, çağırma zilleri için elektrik direklerini kullanırlarsa (Elektrik, Gaz, Otobüs İdaresince sakınca görülmeyen durumlarda) saptanacak bir bedeli hizmet karşılığı olarak ödeyeceklerdir. Durak yerleri giderleri, kendilerince ödenecek levhalarla açık olarak belirlenecektir.

Durumları her yıl kontrol edilerek açma izinleri yenilenecek, izin şartlarında değişiklik yaptıkları, başka yerlere park ettikleri, fazla araba bulundurdukları saptandığında izinleri bir daha yenilenmemek üzere iptal edilecektir.

e- Taşıt Alım ve Satım Yerleri (Galeriler):

- 1- Taşıt alım ve satım yerlerine ait yerler, İmarca tasdikli binanın bünyesi içerisinde dükkan olarak tasdikli kısımlarında bulunacağı gibi açıkta alım ve satımda kullanılacak parselin bu gaye için kullanılabilmesine dair İmar Müdürlüğünden gerekli izin alınması zorunludur.
- 2- Araç alım ve satım yerleri asgari 4 araç bulundurabilecek kapasitede olacaktır.
- 3- Araçların giriş ve çıkışlarını temin eden kapılar hiçbir surette yaya kaldırımına açılmaz bu kapılar dükkan veya parsel içine açılacak ya da yanları ray üzerinde yan tarafa sürme veya yukarıya sürmeli olacaktır.
- 4- Bu yerlere giriş ve çıkış için tretuvar taşı Belediye Fen İşleri Müdürlüğüne müracaatla hususi bordur taşı ile değiştirilecektir. Ancak kavşak sistemi içinde hususi bordur taşı kullanılmayacaktır. Tespit edilen giriş ve çıkış saatlerinde, portatif üçgen kapıyı temin eden ahşap veya benzeri malzemeden yapılmış üçgen rampalar kullanılacaktır. Bunlar taşıtların giriş ve çıkışlarından sonra mutlaka kaldırılacaktır. Dönek kavşaklarda giriş kapısı, kavşak teminin başlangıcı olan yerden 25 m.'den yakın olanlar normal dörtlü ve (T) kavşaklar ise giriş kapısı 10 m.'den yakın olan kavşak sisteminde kabul edilirler.
- 5- Araç giriş ve çıkışları gündüz saat 14.00-16.00 gece saat 21.00'den itibaren ertesi günü saat 06.00'ya kadar yapılacaktır. Bu saatler tesis sahiplerince 50x30 standardında saç levha üzerine yazılıp İlçe Emniyet Trafik Şubesinde soğuk damga ile mühürlendirildikten sonra işyerine ait giriş kapısının görülen bir yerine asılacaktır.
- 6- Açık oto alım ve satım yerlerinde yukarıda belirtilen şartlarla beraber telefonlu taşıt yazıhanelerindeki geçerli şartlar aranır.
- 7- Taşıt teşhir yerlerinde fabrikadan çıkışı yapılmış, hiç kullanılmamış ve kayıt tescili yapılmamış araçlar, yurt dışından kesin iptali yapılan araçlardan cinsi, modeli ve tipi aynı olan taşıtlardan en fazla 1 adet bulunacak, bunların modeli, markası değişik tipleri dışında olanlar aynı zamanda bulundurulabilir.
- 8- Araç teşhir yerleri açmak isteyenler, müracaat dilekçelerine teşhir edecekleri araçların fabrikasının bayilik ve acentelik belgesini ekleyeceklerdir. Ancak yurt dışından ithal müsaadesi ile araç getirenler bayilik ve ithal müsaadesini ekleyeceklerdir.

MADDE 102- KEMİK AYIKLAMA ve DEPO YERLERİ

- a- Bu yerler, konut alanları dışında ve Belediye İmar Müdürlüğü ile Zabıta Amirliğince uygun görülen yerlerde açılabilir.
- b- Bina, müstakil, kargir ve dışarıya koku çıkarmayacak şekilde yapılmış, yeterli ışıklandırma ile aydınlatılmış, kargir ve demir parmaklıklı sinek geçirmez tel kafeslerle örtülü bulunacaktır.

- c- Binanın zemini beton, mozaik veya mermer gibi kolay yıkanabilir madde ile kaplanmış olacak, kirli suların akması için birkaç yerinde ucu mecraya bağlı sifonlu delikler bulunacaktır.
- d- Duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar su geçirmez ve kolaylıkla yıkanabilir mozaik, fayans veya mermer kaplı olacak, duvarların üst kısmı yağlı boya ve tavanı badanalı olacaktır.
- e- Bina içerisinde kat veya katlarda zemin ve duvarlar c ve d fıkralarında gösterildiği şekilde olmak üzere deri veya bağırsak temizleme ve kemik ayıklama yeri ile depo yeri olmak üzere birbirlerinden ayrı ve mazbut kapıları olan bölümler bulunacaktır.
- f- Fen ve Sağlık koşullarına uygun wc ve elektrik tesisatı olacak, sürekli akan şehir şebekesine bağlı suyu olan lavabosu bulunacaktır.
- g- Çalışanların adedine uygun şekilde, sağlık koşullarına uygun soyunma, temizlenme yerleri ile duş kabinleri bulunacaktır.
- h- Temizleme ve kurutma yerlerinde yeteri kadar hava temizleme aspiratörü bulunacak.
- i- Bina içerisinde ve bahçesinde kedi, köpek ve kümes hayvanı bulundurmamak veya beslemek yasaktır.
- j- Çalışan işçilerin, su geçirmeyen lastik önlükleri, eldiven ve çizmeleri bulunacaktır.
- k- İşçilerin temizliğine dikkat edilecek ve sağlık karneleri bulunacaktır.
- l- Her türlü artıklar ve çöpler ağzı kapalı madeni veya plastik kutularda toplanacak, çalışma saati dışında içerisinde birikintiler bırakılmayacaktır.
- m- İmalathanelerin diğer bölümlerinden ayrı, temiz ve düzenli bir yazıhanesi ve ecza dolabı olacaktır.

MADDE 103- YÜN, PAMUK, PAÇAVRA TARAMA VE BALLYALAMA YERLERİ

- a- Bu gibi yerler, müstakil binalarda, kargir olmak kaydı ile kurulabileceği gibi diğer kat ve katlarda pencere ve kapılarla hiçbir surette bağlantısı olmayan müstakil zemin ve bodrum katlarında kurulabilir.
- b- Bu yerlerde biri kirli, diğeri dezenfekte edilmiş maddelere ait olmak üzere birbirinden ayrı iki bölüm bulunacak ve her iki bölümün zeminleri beton veya mozaik olacak. Duvarları 2 m. yüksekliğe kadar her an yıkanabilecek bir madde ile kaplanmış olacak, duvarların diğer kısımları yağlı boya ve tavan badanalı olacaktır. Zeminde ucu lağıma bağlı sifonlu delikler bulunacaktır.
- c- İçerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun, şehir suyuna bağlı lavabosu ve elektrik tesisatı bulunacak
- d- Pencereler kapaklı ve sinek geçirmez tel kafesli olacaktır.
- e- Toplanan paçavra ve benzerleri kolayca yıkanabilir, dezenfekte edilebilir, kapalı kaplar ve özel araçlarla taşınacaktır. Bunların açıkta veya genel taşıt araçları ile taşınması yasaktır.

f- Paçavra depolarında ,birbirlerine yakın depolar için müşterek olmak üzere, formül odası olacak, tephirhane memurunun nezaretinde kirli paçavralar dezenfekte edilecektir. Dezenfekte edilen paçavralar tephirhane memurunun nezaretinde balyalanacak ve Belediyenin resmi mührü ile mühürlenecektir. Mühürlü olan bu balyalar açılmadıkça dezenfeksiyona tabi değildir.

g- Dezenfekte edilmemiş paçavraları işlemek, balya yapmak ve başka bir yere nakletmek satmak ve uzun müddet depo yerinde bekletmek yasaktır.

h- Dizme, taraklama ve depo yerleri birbirinden ayrı bölümlerde olacaktır. Balyalar bir sundurmada saklanabilir.

i- Tarak makinesi ile aspire edilen tozlar özel bir tertibatlı, sulu bir havuzdan geçirilerek dışarı bir boru ile verilecektir. Doğrudan doğruya tozu dışarı verme, boru veya baca ne kadar yüksek olursa olsun yasaktır.

j- Bu yerlerde çalışan işçiler, iş elbisesi, takke, eldiven giyecekler. Gerekğinde toz maskesi veya gözlük kullanacaklardır. Paçavra vs.yi maşalarla tutacaklar, normal müddetler içinde sağlık muayenesi olacaktır ve doktor tarafından tifo aşısı yapılmasına gerek görüldüğünde müessese sahip ve sorumluları bunu temin edeceklerdir. Çalışılan yerlerde hiçbir şey yenilip içilmeyecektir.

k- Bu yerlerde İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun şekilde, yangın korunmasına ait gerekli tertibatın yaptırılması zorunludur.

l- İşçiler için soyunup giyinme odaları, sağlık koşullarına uygun temizlenme yeri ve wc ile lavabo bulunacaktır.

MADDE 104- FİLM DEPOLARI VE FİMLERİN SAKLANMASI

a- Her şahıs, müessese ve şirket Belediye sınırları içinde gerek pozitif, gerek negatif, yeni veya kullanılmış ve yahut parça halinde terk edilmiş nitroselüloz maddesinden mamul filmleri depo etmek, kullanmak, göstermek veya yeniden yapmak için bu Yönetmeliğin hükümlerine uyararak Belediyeden izin almak zorundadırlar.

b- Film ticareti yapacak olan kimseler veya şirketler önce bulunduracakları filmlerin kilogram olarak miktarını gösterir bir dilekçe ile Belediyeye başvuracaklardır.

c- a. Fıkrasında yazılı film yapmak deyimiyle amaç, filmi çoğaltmak, yıkamak, devolope etmek, kurutmak, delmek ve perfore etmek demektir.

d- Film depoları esas itibariyle iki sınıfa ayrılır:

1- 100 kilograma kadar film bulundurulan depolar,

2- 100 kilogramdan çok film bulunduran depolar.

e- 100 kilograma kadar film bulundurmaya izin verilen depolar aşağıdaki fenni koşullara uygun olacaklardır:

- 1- Filmlerin bulundurulduğu odanın duvarı, tavan ve döşemesi kargir ve betondan yapılmış olacaktır.
- 2- Odada en az 0,30 çapında bir havalandırma bacası bulundurulacaktır.
- 3- Odada en az 0,5 m² yüzeyinde, ince camlı bir pencere olacak ve pencere binanın aydınlık ve koridor kısmına açılmayıp serbest havaya açılacaktır.
- 4- Odanın kapısı en az 3 mm.lik dayanıklı saçtan yapılmış ve duman sızdırmamak için iyi işlenmiş ve kenarları çuha veya lastikle çevrilmiş olacak ayrıca dışarıya açılır nitelikte olup, kendiliğinden kapanması için kuvvetli bir yayla teçhiz edilecektir.
- 5- Filmler bu oda içinde açıkta bulundurulmayıp 3 cm. kalınlığında beyaz meşe, karaağaç gibi sert bir ağaçtan yapılmış ve içi çinko ile kaplanmış depolarda saklanacaktır. Depolar havalandırılacak ve Belediyenin göstereceği şekilde bir bacaya bağlanacaktır. Depoların kapıları duman sızdırmayacak şekilde işlenmiş, kenarları çuha veya lastikli ve kendinden kapanacak tertibatı kapsayacak. Dışarısı sellon gibi ateşe dayanıklı bir boya ile boyalı olacaktır.
- 6- Filmler aşağıda nitelikleri gösterilmiş olan kasalarda da saklanabilir.Bu kasalar:
 - a- 2 mm kalınlığında demir saçtan yapılacak, içerisi 1cm. kalınlığında asbest ile kaplanacak ve onun içi de tekrar 1 mm, kalınlığında saçla örtülecektir.
 - b- Kasalar; demir köşebentlerle tahkim edilecek, kapaklar kendiliğinden kapanabilecek tertibatı kapsayacak, havalandırılmak için, depolarda olduğu gibi bacaya bağlı bulunacaktır.
- 7- Dolap ve kasaların büyüklüğü 100 kilogramdan fazla film almayacak şekilde imal edilecektir.
- 8- Dolap kasaların bulunduğu odanın; lamba, kömür ve gaz sobası gibi araçlarla ısıtılması ve açık alevli lamba kullanılması yasaktır.
- 9- Odalarda mutlak surette yalnız köpük veren en az 10 litrelik kimyevi yangın söndürme cihazı bulunacaktır.
- 10- Bu odalarda daimi surette oturmak ve çalışmak veya filmden başka madde muhafaza etmek yasaktır.
 - f- 100 kilogramdan fazla olan filmler ancak Belediyenin depolarında saklanabilir. Başka yerlerde saklanması yasaktır.
 - g- Belediyenin tesis edeceği film depolarının fenni nitelikleri ile idari şekilleri:
 - 1- Her odanın kapısı 3 mm. kalınlığında saçtan ve demir çerçeve içinde, tek kanatlı, dışarıya doğru açılır, duman sızdırmayacak şekilde kenarları çuha veya lastikle çevrilmiş olacak ve kendiliğinden kapanmasını temin için kuvvetli yaylarla mücehhez olacaktır. Odalar da bu kapılardan ve havalandırma bacasından başka hiçbir delik bulunmayacaktır.
 - 2- Her odada bir baca bulunacak, bu baca çatıdan 2 m. yüksekliğe kadar uzanacak, bacadan çatıdan sonraki kısmı 1,5 mm.lik demir saçtan yapılacaktır.

- 3- Odalardaki elektrik tesisatı, elektrik geçirmeyecek şekilde olacak. Ampuller demir tel kafes içinde olacak, lamba anahtarları odanın dışında ve kapı yanında olacaktır.
- 4- Odalarda elektrik prizi bulunmayacaktır.
- 5- Filmler bu odalarda madeni bir kap içine konacak şekilde ve bölmeli raflar içinde saklanacaktır.
- 6- Burada depo edilecek film miktarı en çok 3000 kg. ağırlığındadır.
- 7- Odalar hiçbir surette ısıtılmayacaktır.
- 8- Odalara yalnız çuha ve keçe terlikle girilecektir.
- 9- Odalarda gereğinden fazla durmak ve çalışmak yasaktır.
- 10- Depo mıntıkasında ve hatta büroda sigara içmek yasaktır.
- 11- Fenni gerek görüldüğü taktirde paratoner tesisatı yapılacaktır.
- 12- Bir adet telefon bulunacaktır.

h- Filmlerin devolope, kurutma, muayene ve tamir edildiği yerlerin fenni nitelikleri:

1. Filmlerin muayene, tamir ve kurutma işleri kargir odalar içinde yapılacak, bu odaların kapıları demir saçtan yapılmış olup, dışarıya doğru açılır ve kendiliğinden kapanır şekilde teçhiz edilmiş olmaları zorunludur.
2. Bu odaların çıkış yeri doğrudan doğruya koridora açılacak, yazıhane vs. herkesin oturduğu diğer odalara açılmayacaktır.
3. Bu muayene ve tamir odalarında 8 bobinden fazla film bulunmayacaktır.
4. Bu odalarda sigara içmek yasaktır. Odaların eşyası ve diğer her türlü teçhizatı yanmaz maddelerden yapılmış olacaktır.
5. Küçük film parçalarının atılması için kapakları kendiliğinden kapanır, demir kutular bulundurulacak ve bu kutular her gün temizlenecektir. Bu kutulara kağıt gibi başka maddeler atılmayacaktır.
6. Elektrik tesisatı elektrik geçirmeyecek şekilde yapılacak ve serbest süspansiyon bulunmayacaktır.
7. Bu odalar ancak kaloriferle ısıtılacaktır.
8. Bu odalarda 1 kg. dan fazla film yapıştırmaya ait madde bulundurulmayacaktır.

j- Film teşhir odaları: Bu odalar sinemaların tabi olduğu fenni koşullara uyacak ve en çok 12 kişinin oturmasına ait olup, yere monte edilmiş sandalye bulundurulacaktır.

- k- Gerek tamir ve gerekse teşhir odalarında yalnız köpük neşreden en az 10 litrelik kimyevi yangın söndürme cihazı bulundurulacaktır.
- l- Film teşhir yerinde çalışacak ve depolara girecek personelin sinema operatörlüğü ehliyeti bulunması zorunludur.
- m- Bu Yönetmelikte sayılan yerlerden başka ne surette olursa olsun film bulundurulması yasaktır.
- n- Film stüdyolarında bulunması zaruri görülen filmlerin, Belediye film depolarına ait olan hükümlere uygun yerlerde saklanması kaydı ile 500 kg'a kadar çıkarılmasına Belediyece izin verilecektir.
- o- Sinemalarda ehliyetsiz makinistlik yapmak yasaktır.
- p- Sinemalarda çift makinist bulundurulması zorunludur.
- q- Sinema ve tiyatro gibi yerlerde ilan edilen saatte gösterime başlaması zorunludur.

MADDE 105- HAMALLAR

- 1- Belediye sınırları içinde çalışan hamallar Belediyeye kayıtlı olup marka alacaklardır. Markasız hamallık yapmak yasaktır. Bünyesinde hamal çalıştırılıp özel Yönetmelikleri olan TCDD, AŞOT, THY ve Toptancı hal gibi kuruluşlar kayıt ve marka verme işlemlerini kendileri, diğer genel yerlerde hizmet gören hamalların kayıt ve marka işlemlerini Zabıta Amirliği yürütür.
- 2- Hamallar mevsimine göre, tercihen koyu kahverengi veya mor renkte ve kışın aynı renkte kalın kumaşlardan yapılmış ceket, pantolon veya tulum giyeceklerdir. Kirli, sökkük, yırtık, elbiseler ile hamallık yapmak yasaktır.
- 3- Hamallıkta, gedik ve kıdem esası yoktur. Belediye veya (1) bent de adı geçen kurumlarca hamalbaş olarak görevlendirilen kişilerin dışında hiç kimse hamal çalıştıramaz.
- 4- Hamalların çevreye zarar verici ve etrafı rahatsız edici şekilde hareket etmeleri, müşteri kapmak için koşuşmaları, bağırmaları ve gruplar halinde toplanarak veya taşıdıkları yüklerle araba ve yaya trafiğine mani olmaları yasaktır.
- 5- Hamalların fiyat tarifesinden fazla ücret almaları ve istemeleri yasaktır. Bu yasağa uymayan hamalların marka ve hamallık kayıtları iptal edilip çalışmaktan men edilirler.
- 6- (1) bent de adı geçen kurumlarda hizmet gören hamallar kendi Yönetmelikleri ile birlikte bu Yönetmelik hükümlerine de tabidirler.

MADDE 106- MEZARLIKLARLA İLGİLİ HÜKÜMLER

- a- Mezarlık olarak kullanılacak yerler Belediye tarafından tayin ve ilan edilecektir. Bunlardan başka yerlere ölü gömülmesi yasaktır.

b- Mezarlıklarda, Belediye Mezarlıklar Amirliği Yönetmeliğinin ve bu Yönetmeliğin genel yerlerle ilgili, halka açık yerler hükümler bölümünde yapılması yasaklanan hususlara aykırı hareket etmek yasaktır.

c- Mezarlıklar Amirliğine bağlı mezarlıklarda çalışan taşıcı ve mezarıcı esnafının adı geçen Amirlik Yönetmeliğinde yazılı yükümlülükleri dışında ruhsatsız mezar, üst teçhizatı ve lahit yapımları yasaktır. Bu yasağa uymayanlar cezalandırılır. Tekrarında çalışma izin belgeleri iptal edilir.

d- Ölüler Belediye tarafından yaptırılan cenaze yıkama yerlerinde veya hastanelerde yıkanabilir.

e- Ölüler şehir içinde ancak Belediyenin cenaze taşıma araçları ile götürülür. Cenaze işleri ile ilgili özel kuruluşlar Akçaabat Belediye Başkanlığı veya Mezarlıklar Amirliğine başvurarak gerekli izni aldıktan sonra işyerleri Belediye Mezarlıklar Amirliğinin ve diğer ilgili ünitelerinin denetimi altında olmak kaydıyla faaliyet gösterirler. Ancak Hıfzısıhha Kanununda gösterilen bulaşıcı hastalıklardan vefat edenlerin cenazelerinin nakil ve tüm diğer işlemleri Belediyece yapılır.

MADDE 107- MAĞAZA, DÜKKAN VE MÜESSESELERİN AÇILMA VE KAPANMA SAATLERİ

Hafta tatili kanununun istisna ettiği zaruri ihtiyaç maddeleri alan, satan ve kullanan müesseseler hariç olmak üzere, İş Kanununa aykırı bulunmak üzere diğer bütün mağaza, dükkan ve müesseselerin mayıs iptidasından ekim sonuna kadar olan yaz mevsiminde sabahları saat 7.00'de açılarak akşamları saat 21.00'de kapanmaları ve yine kanun iptidasından nisan sonuna kadar olan kış mevsiminde de, sabahları saat 7.30'da açılıp saat 19.30'da kapanmaları mecburidir. Hilafında hareket yasaktır. Bunlardan yalnız şekerci, pastacı, sebze ile bakkaliye eşyası satan dükkanlar münhasıran bütün ve müşkülât satıcılarının ve berberlerle gazete, su ve gazoz gibi madde satanların akşamları kapanma saatleri serbesttir.

MADDE 108- KUM VE ÇAKIL DEPOLARI

- 1- Mesken ve yerleşim alanı dışında olacak,
- 2- İmar Müdürlüğünden olumlu rapor alınacak,
- 3- Çalışan operatörlerin operatör belgesi sahibi olacak,
- 4- Bir yazıhanesi olacak ve yazıhanede yangın söndürücü bulunacak,
- 5- Çalışanlar için bir lavabo, wc ve duş yeri olacak,
- 6- Deponun etrafı duvarla veya tahta ile çevrili olacak,
- 7- Çevrilen yerin boya badanası olacak,
- 8- Yükleme ve boşaltma, deponun içinde olacak.(9 Mart 1989 tarih ve 20103 sayılı resmi gazete)

MADDE 109- GIDA VE GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEMELERİ ÜRETEN İŞ YERLERİ

- 1- İş Yerlerinin Taşınması Gereken Genel Teknik ve Hijyenik Özellikler:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimini yapan iş yerlerinde aşağıdaki özellikler aranır:

- a- Üretimde kullanılan ve gıda ile temas eden tüm alet, ekipman ve yeniden kullanılabilen kaplar/konteynırlar sağlığa uygun malzemedir, kolay ve iyi temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak özellikte olmalıdır. Bunlar, daima temiz bulundurulmalı ve uygun olanlar gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Üretim teknolojisi gereği kullanılan malzeme, alet ve ekipman ısı, buhar, asit, alkali, tuz gibi maddelere dayanıklı olmalıdır.
- b- Bina, tesisat, malzeme, alet ve ekipmanın onarım, boya, badana ve periyodik bakımları aksatılmadan yapılmalıdır.
- c- İş yeri, zararlı canlılar ile çevresel kirleticilerin girmesini önleyecek biçimde tesis edilmelidir.
- d- Zemin, iş yerinin özelliğine göre su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, çatlak oluşturmayan, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemedir yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte ve suyun birikmemesi için kanallara doğru yeterli bir eğimde olmalıdır.
- e- Duvarlar, yapılan işin özelliğine göre su geçirmeyen, yıkanabilir, zararlı canlıların yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemedir yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte olmalıdır. Duvar-zemin bağlantısının yuvarlatılmış yapıda olması gerekir.
- f- Pencere ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde yapılmalı, ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir ve sürekli bakımları yapılabilir özellikte tel, plastik veya uygun bir malzeme ile kaplanmalıdır. Pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.
- g- Kapılar, pürüzsüz ve su geçirmeyen yüzeylere sahip, duruma göre kendiliğinden kapanır, zararlı canlıların girişini engelleyecek şekilde olmalıdır.
- h- Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yabancı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalıdır.
- i- Tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve ham maddelerin doğrudan yada dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilmeli ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.
- j- Kullanımı zorunlu durumlar dışında, işlenmemiş tahta gibi temizliği ve dezenfeksiyonu güç malzemeler kullanılmamalıdır.
- k- İşyeri gerekli asgari teknik donanıma sahip olmalı ve tekniğine göre ilgili bölümlerinde basınç, sıcaklık, akış göstergeleri bulunmalı ve gerektiğinde kaydetme işlemi yapılmalı ve kayıtlar saklanmalıdır.

2- İş Yerinde Kullanılacak Su, Buz ve Buhar:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi yapılan iş yerinde kullanılan su, buz ve buharda aşağıdaki özellikler aranır:

- a- Üretiminde kullanılan su, içilebilir nitelikte olmalıdır. Suyun sürekli ve yeterli sağlanması, depolanması, basınç ve sıcaklığının kontrolü için uygun tesisat bulunmalıdır.
- b- Ürünle temas edecek şekilde kullanılan buz, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.
- c- Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerle doğrudan temas eden yüzeylerde kullanılan buhar, içilebilir nitelikteki sudan elde edilmelidir.
- d- Buhar üretimi, soğutma ve yangın söndürme gibi işlerde kullanılan, gıdalarla temas etmemesi gereken su tamamen ayrı hatlarda taşınmalı, bu hatlar belirlenmiş standartlara göre değişik renklerle belirtilmeli ve içme suyu taşıyan sisteme geri dönüş yapmamalıdır.

3- Sıvı Atık Hatları ve Katı Atıkların Depolanması ve Uzaklaştırılması:

İş yerine ait sıvı atık sistemi korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilecek şekilde düzenlenmeli ve sıvı atık miktarını kaldırabilecek biçimde olmalıdır. İşyeri sahibi/sorumlu yöneticisi, yapılan üretim için arıtma tesisi ve deşarj izni gerekiyorsa Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliğine göre gereğini yapmalıdır.

İş yerinin özelliğine göre, katı atıkların iş yerinden uzaklaştırılincaya kadar toplanacağı, uygun şekilde yapılmış, yıkama ve dezenfeksiyona uygun, kapalı bir katı atık depolama yeri olmalıdır. Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı, üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve kesinlikle gıda maddeleri üretimiyle ilgili işlerde kullanılmamalıdır. Katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliğine uygun bir şekilde yapılmalıdır.

4- Sosyal Tesis ve Tuvaletler:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi yapılan iş yerinde giyinme, soyunma, dinlenme odaları, tuvaletler ve varsa yemekhanelerde aşağıdaki özellikler aranır:

- a- İşyerindeki sosyal tesis, duş ve tuvaletler gıda üretim alanlarından ayrı olmalıdır. Tuvaletler gıda üretim yerlerine doğrudan doğruya açılmamalıdır.
- b- İş yerinde personel için giyinme, soyunma, dinlenme odaları ve tuvalet bulunmalı, tuvaletler atık maddelerin hijyen kurallarına uygun bir biçimde uzaklaştırılacağı şekilde tasarlanmalı ve bu alanlarda hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalıdır.
- c- Gerekli görülen yerlerde, sıcak ve soğuk su sağlayan fotoselli, pedallı ve elle kullanılmayan muslukların bulunduğu lavabolar takılmalıdır. Sıvı sabun, kurutma cihazı veya kağıt havlu bulunmalı, gerektiğinde el ve ayakların dezenfekte edilmesine yönelik önlemler alınmalıdır.
- d- Yemekhane varsa, hijyen kurallarına uygun olmalıdır.
- e- Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde uygun yapılmış fosseptiklere bağlanmalıdır.

5- Aydınlatma ve Havalandırma:

Üretim yeri işin özelliğine uygun yoğunlukta aydınlatılmış olmalıdır. Aydınlatma tabii renkleri değiştirmeyecek özellikte yapılmalı ve aydınlatma cihazlarında muhafaza bulunmalıdır.

İşlem ihtiyacına göre sıcaklığın kontrolü, nem kontrolü, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalıdır. Havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemenin yapılmış koruyucu düzenek bulunmalıdır. Izgaralar temizlenmek için kolayca sökülebilir nitelikte olmalıdır.

6- İşyeri Çevresi:

İşyeri çevresinde her türlü kirliliğe ve kötü kokuya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri ve zararlı canlıların yerleşmesine uygun ortamlar olmamalıdır.

7- Ham Madde Kabul Yerleri:

İşyerinin özelliğine göre ham madde kabul yerlerinde, ham maddenin tozlanmasını, kirlenmesini ve bozulmasını engelleyecek koruma tedbirleri alınmalıdır.

8- Depolama:

Hammadde, mamul madde, katkı ve diğer yardımcı maddeler, alet ve ekipmanlar, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile temizlik madde ve malzeme depoları birbirinden ayrı olmalı ve bu Yönetmelikte yer alan işyerinin taşınması gereken genel özellikler kısmındaki ilgili hükümlere uygun olmalıdır. Ürünler bulaşmanın ve bozulmanın önleneyeceği koşullarda ayrı ayrı ve paket yüksekliğinde zeminle ve duvarla temas etmeyecek şekilde depolanmalıdır.

9- Laboratuvar:

Laboratuvarlar üretim bölümlerine doğrudan açılmamalıdır. Ancak gerekli hallerde üretime yön verecek analizler için üretim yerinin bir bölümünde test üniteleri yer alabilir.

10- Yakıt Depoları:

Yakıt depoları, uygun yerlerde, üretim yerine doğrudan açılmayan ve kendi mevzuatına uygun olmalıdır.

11- Temizlik ve Dezenfeksiyon:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üretimi yapılan işyeri temizlik ve dezenfeksiyon koşulları:

a- Gıda işletmecisi, sorumlu yöneticisi tarafından hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmelidir. Hijyen kontrol programları işyerinin ilgili bölümlerine asılarak veya dosyada bulundurulularak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri kaydedilmelidir.

- b- Gıda işletmelerinde, yetkili merci tarafından kullanımına izin verilmiş uygun deterjan, kimyasal ve dezenfektanlar veya bunların etken ham maddeleri kullanılmalıdır.
- c- Su, deterjan ve dezenfektan veya bunların çözeltileri aracılığı ile işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesini ve bulaşmayı engelleyecek önlemler alınmalıdır.
- d- Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya işletmenin veya ürünün özelliğine göre hazırlanmış temizleme prosedürüne göre gıdaların işlendiği ortamdaki zemin, işleme ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Zeminde kullanılan temizlik materyali ile alet ve ekipmanda kullanılan temizlik materyali tanımlanmalı ve ayırt edici olmalıdır.
- e- Malzeme, alet ve ekipman temizliğinden sonra kurutulması gerekenler en kısa zamanda kurutulmalıdır. Temizlikte kullanılan malzemeler yıpranmış ve kirli olmamalıdır.
- f- İşyeri personelinden bir kişi işletme temizliğinden sorumlu olarak görevlendirilmelidir.
- g- Risk analizine göre mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı iş yerinin mikrobiyolojik yönden temiz olup olmadığı kontrol edilmelidir.
- h- Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı işyerinin üretim yeri girişinde, içinde dezenfektan bulunan paspas bulunmalıdır. Uygun bir yöntem ile söz konusu işlem gerçekleştirilmelidir.

12- Evcil Hayvanlar:

Güvenlikle ilgili bölümlerin dışında, işyerinde kesinlikle hayvan bulundurulmamalıdır. Hayvan bulunan güvenlik üretim ve depolama tesislerinden ayrı olmalıdır.

13- Personel Eğitimi:

Gıda işletmecisi veya sorumlu yöneticisi, üretim hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması ve kişisel hijyen konusunda sürekli eğitim sağlamalıdır.

14- Sağlık Kontrolü:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretiminde çalışacak personel sağlık raporu almadan çalıştırılmaz. Çalışanların periyodik sağlık kontrolleri, ilgili mevzuatına göre yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan gıda işletmecisi veya sorumlu yönetici sorumludur.

15- Personel Hijyeni ve Davranışları:

Gıdaların üretildiği alanda çalışan herkesin, kişisel temizliğine yüksek derecede özen göstermesi gerekir. Tırnaklar kısa kesilmiş olmalı, eller sürekli temiz tutulmalı, açıkta yara olmamalıdır. Çalışırken başlık, maske, bone, eldiven ve ayak giysileri gibi uygun koruyucu giysiler gerektiğinde giyilmelidir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olmalı ve temiz tutulmalıdır.

Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapşırarak, öksürmek gibi davranışların yapılmaması gerekir. Kişisel eşyalar ve giysiler gıdaların işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim esnasında hiçbir takı takılmamalıdır.

Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı veya bulaşmış yara, deri enfeksiyonları, ağrılar ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin, gıdaları işlemesine veya gıdaların işlendiği alana girmesine izin verilmez. Bu şekilde etkilenen ve gıda işinde çalışan gıda ile teması olma ihtimali olan herkes hastalığını veya belirtilerini eğer mümkünse onun sebeplerini gıda işi yapan işletmeciyeye bildirecektir.

16- Ziyaretçiler:

Gıda üretim alanında, ziyaretçilerin gıdaları kontamine etmesini önleyici tedbirlerin alınması gerekir. Bu amaçla ziyaretçilere verilmek üzere koruyucu giysiler bulundurulmalıdır.

17- Taşıma:

- a- Yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir.
- b- Araç ve konteynir içindeki kaplar, bulaşmaya sebep olabileceği için gıdadan başka herhangi bir şeyin taşınmasında kullanılamaz.
- c- Gıda ile birlikte başka herhangi bir şeyin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılacaktır.
- d- Sıvı, granül ve toz haldeki dökme gıdalar, gıdaların taşınmasında kullanılan kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde “yalnızca gıda maddesi için” ibaresi bulunmalıdır.
- e- Araçlar ve konteynirler gıdalardan başka bir şeyin veya farklı gıdaların taşınmasında kullanılmalarda, bulaşmayı önlemek için yüklemeler arasında iyice temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
- f- Gıdalar araç veya konteynirlerin içerisinde bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalıdır.
- g- Gıdaların taşınması için kullanılan araçlar gerektiğinde, gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza edebilecek ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkan verecek nitelikte olmalıdır.

18- Gıdaların Ambalajlanması ve Paketlenmesi

Gıdaların ambalajlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler:

- a- Bulaşma, kirlilik kaynağı olmamalı ve ambalaj malzemeleri, bulaşma riskine maruz kalmayacak şekilde depolanmalı ve kullanılacağı zamana kadar koruyucu örtüleri açılmamalıdır.
- b- Ambalajlama ve paketleme işlemleri, ürünlere bulaşmayı önleyecek şekilde yürütülmelidir.

c- Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için işletme uygun tesise sahip olmalıdır.

d- Ambalajlama ve paketleme malzemeleri, bu işlemlerin yapılacağı oda veya alanlara hijyen kurallarına uygun olarak getirilmelidir.

e- Gıda ambalajlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Ambalajlama bölümünde belirtilen kriterlere uygun olmalıdır.(7 ağustos 2004 gün ve 25566 sayılı resmi gazetede yayınlanmıştır.)

MADDE 110- PAKETTE KEBAP VE YEMEK SATIŞ YERLERİ

1- Yemek pişirme ve kapları yıkama yerleri olmak üzere birbirinden ayrı en az iki bölümden meydana gelecektir.

2- Yemek pişirme bölümünün zemini, yıkanabilecek şekilde su geçirmez bir madde ile kaplı olacak, burada lağımaya bağlı ızgaralı ve sifonlu delikler olacaktır.

3- Kapların yıkanacağı yer ile yemek pişirilen yerin duvarları zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yıkanabilir şekilde olacaktır.

4- Hava temizleme tertibatı olacaktır.

5- Ocak üzerinde bacaya bağlı davlumbaz olacaktır.

6- Bulaşık kapları yıkamak için akar sıcak su tertibatı ve yıkanan kaplar içinde dinlendirme yeri olacaktır.

7- Yemek takımlarının saklanacağı temiz raf veya dolap olacaktır.

8- Her türlü artık ve süprüntüler için ağzı kapaklı plastik veya madeni çöp kapları olacaktır.

9- İşçiler için soyunma odası ve elbise dolabı olacaktır. (9.3.1989 tarih ve 20103 sayılı resmi gazete)

MADDE 111- GEZİCİ PİLİÇ VE KÖFTE SATIŞ YERLERİ

Gezici satıcılık iş kolu altında faaliyette bulunan sıhhi müesseselerin sattıkları ürünleri muhafaza etmek için merkez depoları ve satış yapmak için özel ızgara kasalı araçları bulunacaktır. Gezici satış aracı için aranacak nitelikler:

1- Et veya tavuğun pişirilmesini sağlamak üzere özel ızgara kasası bulunacaktır.

2- Kasa %100 paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.

3- Yeterli büyüklükte buzdolabı bulunacaktır.

- 4- Araçta jeneratör bulunması zorunludur.
- 5- Normlara uygun 200 litreden fazla çift tank gaz tesisatı olmalıdır.
- 6- Sıcak ve soğuk su tertibatı olmalıdır.
- 7- Araç ortamı hijyenik ve sağlığa uygun olmalıdır. (20.8.2003 tarih ve 25205 sayılı resmi gazete)

MADDE 112- Bu Yönetmelikle diğer Yönetmelikler arasında uyumsuzluk çıkan durumlarda vatandaşın lehine olan hüküm uygulanır.

YÜRÜTME YETKİSİ

*Bundan evvel yayınlanmış olan Belediye Zabıta Yönetmeliği ile Sağlık Zabıta Yönetmeliği hükümleri bu Yönetmeliğin yürürlüğe girmesinden sonra yürürlükten kalkar.

*Bu Yönetmelik Akçaabat Belediye Başkanlığınca uygulanır ve yürütülür.

*Bu Yönetmelik mahalli gazetede yayınlandığı tarihten itibaren yürürlüğe girer.

İÇİNDEKİLER

MADDE NO	MADDE ADI	SAYFA
	GİRİŞ VE ESASLAR	1
MADDE 1	AMAÇ	1
MADDE 2	KAPSAM	1
MADDE 3	TARİFLER	1
MADDE 4	CEZALAR	1
MADDE 5	GENEL ESASLAR	1

MADDE 6	KONTROL EKİPLERİ	2
MADDE 7	GENEL ESASLAR VE TARİF	3
MADDE 8	GELİP GEÇMEYİ ENGELLEME	5
MADDE 9	KAMU MALLARI	5
MADDE 10	KANALİZASYONLAR	5
MADDE 11	BİNA EMNİYETİ	5
MADDE 12	İLAN YAPIŞTIRMAK	5
MADDE 13	LEVHALAR	6
MADDE 14	LEVHA EBATLARI	6
MADDE 15	REKLAMLAR	6
MADDE 16	EŞYA TAŞIMA	6
MADDE 17	KALDIRIMDA YÜK TAŞIMA	6
MADDE 18	HARFİYAT TAŞIYAN ARAÇLAR	6
MADDE 19	ARAÇLARLA VATANDAŞA RAHATSIZLIK VERME	6
MADDE 20	İZİNSİZ HARFİYAT TAŞINMASI	6
MADDE 21	İŞ MAKİNELERİNİN TAŞINMASI	6
MADDE 22	ŞEHİR İÇERSİNDEN HAYVAN NAKLİ	6
MADDE 23	YÜKLEME VE BOŞALTMA YAPMA	6
MADDE 24	YÜKLEME VE BOŞALTMADAKİ KURALLAR	6
MADDE 25	YIKILACAK BİNALAR VE YENİ İNŞAATLAR	7
MADDE 26	PİS SU KANALLARI	9
MADDE 27	PİS SU KANALLARINA VERİLECEK SULAR	9
MADDE 28	EV VE İŞYERİ ATIKLARI	9
MADDE 29	SÜT VE SÜTTEN YAPILAN GIDA MADDELERİ	9
MADDE 30	ÜCRET TARİFELERİ	14
MADDE 31	HURDA EŞYA VE MALZEME DEPOLARI	14
MADDE 32	ODUN DEPOLARI	15
MADDE 33	KÖMÜR DEPOLARI	15
MADDE 34	ODUN VE KÖMÜR SATIŞ YERLERİ	16
MADDE 35	ETİKETLER	16

MADDE 36	BRİKET VE BÜZ İMAL YERLERİ	16
MADDE 37	KAHVEHANELER	17
MADDE 38	KERESTE DEPOLARI	21
MADDE 39	DÜKKANLARIN ÖNÜNDE GEZMEK VE MÜSTERİ ÇAĞIRMAK	22
MADDE 40	SAĞLIK KARNESİ VE TEFTİŞ DEFTERLERİ	22
MADDE 41	TAVUKÇU DÜKKANLARI	22
MADDE 42	ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER	25
MADDE 43	UN FABRİKALARI-EKMEK FIRINLARI-EKMEK SATIŞ YERLERİ	27
MADDE 44	KASAPLAR	32
MADDE 45	İŞYERİ AÇMA VE RUHSAT ESASLARI	35
MADDE 46	BALIKÇILAR	39
MADDE 47	SÜT MAMULLERİ	41
MADDE 48	YANICI VE PATLAYICI MADDE TİCARETİ YAPAN YERLER	44
MADDE 49	PASTANELER VE PASTA SATIŞ YERLERİ	49
MADDE 50	TEMİZLİK KOŞULLARI	53
MADDE 51	OTELLER, PANSİYONLAR VE BEKAR ODALARI	54
MADDE 52	İSPİRTOSUZ İÇKİLERLE BOZA VE ŞİRA SATILAN YERLER	63
MADDE 53	KÖFTECİ TAVUK BAR VE PAKETTE DÖNER SATIŞ YERLERİ	64
MADDE 54	SAUNALAR VE HAMAMLAR	65
MADDE 55	ZABITA MEMURUNA MUKAVEMET	69
MADDE 56	KULLANILMIŞ EŞYA SATANLAR	69
MADDE 57	AHIR VE AĞILLAR	70
MADDE 58	LEVHALAR	72
MADDE 59	HAFTA TATİLİ	76
MADDE 60	BELEDİYE MALLARI	76
MADDE 61	İNTERNET KAFELER	76
MADDE 62	MARKET VE SÜPERMARKETLER	78
MADDE 63	DÜĞÜN SALONLARI	80
MADDE 64	DAİMİ VE GEÇİCİ PAZAR YERLERİ	80
MADDE 65	BAKKAL DÜKKANLARI	83

MADDE 66	SAKATAT SATANLAR	84
MADDE 67	SIVI YAKIT L.P.G. SATIŞ YERİ VE DEPOLARINDA ALINACAK YANGIN ÖNLEMLERİ	85
MADDE 68	LİKİT PETROL (L.P.G.)	86
MADDE 69	LİKİT PETROL GAZI SATIŞ YERLERİNİN UYACAĞI HÜKÜMLER	87
MADDE 70	LOKANTALAR	88
MADDE 71	6085 SAYILI TRAFİK YASASI KAPSAMINA GİREN TESİSLER	96
MADDE 72	KONSERVECİLER	96
MADDE 73	SUCUK-PASTIRMA-KAVURMA-SALAM-SOSİS İMALATHANELERİ	98
MADDE 74	MEZCİLER VE MEZEYE AİT MADDELERİ SATANLAR	101
MADDE 75	BERBERLER	101
MADDE 76	ÇAMAŞIRHANELER	103
MADDE 77	HALLER	104
MADDE 78	BOZA-ŞIRA VE BENZERİ GİBİ İSPİRTOSUZ SİRKE VE TURŞU YAPILAN YERLER	104
MADDE 79	TURŞU SATIŞ YERLERİ	104
MADDE 80	KUAFÖRLER	104
MADDE 81	MEMBA SULARI VE MEŞRUBAT İMALATHANELERİ	107
MADDE 82	SEBZE BAHÇELERİ MANAVLAR	107
MADDE 83	KURUYEMİŞÇİLER	108
MADDE 84	KURU KAHVECİLER	108
MADDE 85	KOKTEYL SALONLARI	109
MADDE 86	PAVYONLAR	109
MADDE 87	GAZİNOLAR, DANSİNGLER, DİSKOTEKLER	110
MADDE 88	SİNEMALAR	113
MADDE 89	TİYATROLAR VE BENZERİ YERLER	118
MADDE 90	TURİZM MÜESSESELERİ	119
MADDE 91	SİRKLER-LUNAPARKLAR-BAYRAM YERLERİ	119
MADDE 92	GEZİCİ SATICILAR	119

MADDE 93	HAYVAN SATMAK, KESMEK, DAMGALAMAK	121
MADDE 94	AVLANMAK	123
MADDE 95	HAYVAN ÖLÜLERİNE AİT HÜKÜMLER	123
MADDE 96	HAYVAN BESLEYENLERİN UYACAKLARI KOŞULLAR	124
MADDE 97	FUEL-OİL	124
MADDE 98	II. SINIF SİNAİ MÜESSESELERİ	126
MADDE 99	TABAKHANELER-BARSAKHANELER-NALBANTLAR	128
MADDE 100	71. MADDE (a) FIKRASINDA BELİRTİLEN TESİSLER VE BUNLARIN TANIMLARI	129
MADDE 101	100. MADDEDE TANIMLARI YAPILAN TESİSLERDE ARANACAK VASIF VE ŞARTLAR	130
MADDE 102	KEMİK AYIKLAMA VE DEPO YERLERİ	132
MADDE 103	YÜN PAMUK PAÇAVRA TARAMA VE BALYALAMA YERLERİ	133
MADDE 104	FİLM DEPOLARI (FİLMLERİN SAKLANMASI)	134
MADDE 105	HAMALLAR	136
MADDE 106	MEZARLIKLARLA İLGİLİ HÜKÜMLER	137
MADDE 107	MAĞAZA, DÜKKAN VE MÜESSESELERİN AÇILMA VE KAPANMA SAATLERİ	137
MADDE 108	KUM VE ÇAKIL DEPOLARI	137
MADDE 109	GIDA VE GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEMELERİ ÜRETEN İŞ YERLERİ	138
MADDE 110	PAKETTE KEBAP VE YEMEK SATIŞ YERLERİ	143
MADDE 111	GEZİCİ PİLİÇ, KÖFTE VB. SATIŞ YERLERİ	143
MADDE 112	YÖNETMELİKLERDEKİ UYUŞMAZLIKLAR	144

AKÇAABAT BELEDİYESİNDE AKÇAABAT BELEDİYESİ ZABITA VE RUHSAT (KÜŞAT) YÖNETMELİĞİ

GİRİŞ VE GENEL ESASLAR

MADDE 1- AMAÇ

Bu Yönetmelik Belediye yasası ile diğer yasaların Belediyeye yüklediği görevleri, başarmak, değişen koşullara, yeni teşekkül eden meslek ve ticarethanelere uygulanacak hükümleri belirlemek, halkın sağlığını ve rahatlığını korumak için yapılmıştır.

MADDE 2– KAPSAM

Bu Yönetmelik, Belediye ve mücavir alan hudutları içinde kent halkına hizmet veren tüm Belediye Ünitelerini, halka hizmet sunan imalathane, ticarethane gibi işyerleri ile herhangi bir işyerine bağlı olmaksızın hizmet gören kişileri ve tüm kent halkını kapsar.

MADDE 3– TARİFLER

Bu Yönetmelikte geçen çeşitli deyimler ve tesislere ait teknik terimlerin tarifleri her bölümün kendi içinde yapılmıştır.

MADDE 4- CEZALAR

Bu Yönetmelikteki emir ve yasaları dinlemeyenler ve bunlara karşı gelenler Belediye cezaları yasasındaki hükümler uyarınca cezalandırılırlar.

MADDE 5– GENEL ESASLAR

- a- Bu Yönetmelikte ismi geçmeyen Gayri Sıhhi Müesseselerde işin gereği ve önemi derecesinde fen ve sağlık koşullarına uygun olacaklar ve çalıştırdıkları işçi durumuna göre soyunma, giyinme, yemekhane, wc, el yıkama yerleri bulunacaktır. (20) kişiden fazla personel çalıştıran işyerleri yemekhane yeri ayırmak zorunluluğundadırlar.
- b- Yollarda ve umuma açık yerlerde çamaşır, halı gibi benzeri şeyleri silkelemek, yıkamak asmak ve çeşitli şekillerde yolları kirletmek yasaktır.
- c- Bu Yönetmeliğe tabi bütün işyerleri, niteliği ve içerisinde bulunması gereken ilaçların cinsi Belediyece saptanmış birer ecza dolabı bulundurmak zorundadır.
- d- Müzik aletleri, cd ve kaset satılan yerlerde plak ve teyp seslerini halkı rahatsız edecek şekilde hoparlörlerle dışarıya aksettirmek yasaktır.
- e- İşyerlerine Belediyenin duyuru, afiş v.b. gibi yayınlarını ücretsiz olarak halkın en iyi görebileceği şekilde işyeri sahibinin muvafakatını alarak uygun bir yere asabilir.
- f- Elektrik üretiminde kullanılan sabit jeneratörler için ayrı bina içerisinde bir bölüm ayrılacaktır. Taşınabilir jeneratörler için Belediyeden izin almak gerekir. Bu jeneratörlerin gürültüsünün halkı rahatsız etmemesi için kauçuk veya sünger yataklık ve egzoz susturucusu kullanmaları zorunludur.

- g- Dükkan, fabrika, imalathane, sinema, tiyatro, otel, lokanta, kahvehane ve gazino gibi halka açık olan yerde, yangına karşı güvenlik önlemi olarak Akçaabat Belediye Başkanlığı, İtfaiye Amirliğinin ilgili Yönetmeliğindeki o kuruluşlara ait hükümler uygulanır.
- h- Yangına karşı alınması gereken tedbirlerle bunlara ait uygulamada bu Yönetmelikteki yer almayan hususlarda Akçaabat Belediyesi İtfaiye Yönetmeliği hükümleri uygulanır.
- i- Yangına karşı alınacak tedbirlerden, İmar Yönetmeliğinin ilgili maddelerinde öngörülen genel ve yangın merdivenleri ile asansörlerde kesin olarak herhangi bir maddenin depolanması yasaktır. Denetim anında yukarıda anılan hususlar görüldüğünde Zabıtaca hemen boşaltılacak ve her zaman çalışır hale getirilecektir. Tekrar görüldüğünde Zabıtaca Belediye yasalarına göre cezalandırılacaktır.
- j- Yanıcı ve patlayıcı maddelerin depolanma ve perakende satış yerlerine yıldırılmak konulması.
- k- Cadde ve sokaklara, apartman, pasaj vs. gibi yerlerden çöp atmak, pis su dökmek yasaktır.
- l- Binaların balkon ve pencerelerinden halı-kilim vb. gibi eşyalar silkelemek, çamaşır asmak yasaktır.
- m- Binalardan sokaklara duman ve koku yaymak yasaktır.
- n- Umuma ait yerleri her ne şekilde olursa olsun kirletmek yasaktır.
- o- Bulvar, cadde, meydan ve durak yerlerinde (taksi, minibüs, otobüs) araç yıkamak yasaktır.
- p- Şehir içinde seyreden taşıt araçlarının hava kirliliğine sebep olacak şekilde kirli duman çıkartması yasaktır.
- r- Araçların maksat dışı klakson çalması yasaktır.
- s- Belediyenin izin verdiği yerler dışında seyyar satıcılık yapmak yasaktır.

KONTROL EKİPLERİ TEŞKİL VE ÇALIŞMA USULLERİ

MADDE 6- KONTROL EKİPLERİ

- a- Belediye Başkanlığına bağlı Amirliklerde yeterli sayıda teknik eleman bulunmadığından hayvansal ürünleri üreten, işleyen ve satan yerlerin sağlık açısından Veteriner ve Zabıta Amirliği ekiplerince kontrolleri yapılacaktır.
- b- Belediye bünyesinde Başkanlıkça lüzum görüldüğü sayıda Başkanlık kontrol ekipleri kurulur. Bu ekiplerde:
1. Bir adet Belediye Sağlık Elemanı (Doktor veya Sağlık Memuru)
 2. Bir adet Belediye Veteriner Elemanı (Veteriner veya Sağlık Memuru)

3. Bir adet Zabıta Amirliği Elemanı,
4. Bir adet İktisat Memuru bulunur.
5. Pazar yerleri ve manavlar ile ileride toptancı hal bünyesinde faaliyet gösterecek olan çiçekçi, balıkçı ve benzeri esnafın kontrolünde bu ekiplere hal Müdürlüğünden (veya gelir Müdürlüğünden) bir kontrolör katılacaktır.

c- Bu ekipler, acil ihbarları değerlendirdikleri gibi Başkanlığın emirlerine göre düzenlenecek bir periyodik çalışma programı uygulanır. Ekip başkanları Belediye Başkanlığınca tayin edilir.

d- Kaçak et takibi, çevre sağlığı, mali denetim, çevre kirlenmesi, dezenfekte, her türlü haşaratla mücadele, başıboş köpekleri itlaf v.b. ekipleri ilgili Müdürlükler (Amirlikler) kendi Yönetmeliklerine göre düzenler ve çalıştırılır.

HALKA AÇIK YERLER

MADDE 7- GENEL ESASLAR VE TARİF

Kent halkının tamamının veya bir kısmının dinlenmek, eğlenmek, alış-veriş yapmak, gezmek, dolaşmak, oturmak için ortak kullanımına ayrılmış yerlerdir. Bu yerlerde:

- 1- Halkın huzur ve dinlenmesini Kamu düzenini bozacak işler yasaktır.
 - a- Gece gündüz iş dolayısıyla da olsa halkın huzur ve istirahatını bozacak (etrafını rahatsız edecek) şekilde sokaklarda, bina içlerinde bağırıp çağırmak her ne şekilde olursa olsun gürültü etmek marangoz işleri, müzik eğlence yerleri, teyp, plak, gramofon, televizyon, caz aleti çalmak, hoparlörle yayın yapmak, soğuk demirci, inşaat yapım ve onarım, ayrıca buna benzer yerlerde yüksek sesle çalışıp halkın sükun ve huzurunu, nizam ve intizamını bozmak yasaktır. Saat 22'den sabah saat 8.00'e kadar sokaklarda bina içlerinde bağırıp çağırmak, her ne şekilde olursa olsun gürültü etmek, her türlü müzik aletleriyle gürültü yapmak, gündüzleri dışarıya hoparlör v.s. koymak suretiyle halkın esenlik ve dinlenmesini bozmak yasaktır.
 - b- Yazlık sinema, tiyatro ve benzeri eğlence yerleri hoparlörlerini çevrede oturanları rahatsız etmeyecek şekilde ayarlamak zorundadır.
 - c- Kat mülkiyetine tabi binalarda yöneticilerin bina içlerine gürültü yapılmasını önleyici tedbirleri alması ve uymayanları resmi makamları bildirilmesi zorunludur.
 - d- Emniyet ve asayiş yönünden ilçe makamından alınacak izinle yapılacak düğün, nişan, müsamere, balo ve benzeri toptancılarda, beldenin güzelleşmesi ve halka daha hızlı hizmet götürebilmesi amacıyla gece çalışılması gerekli görülen yol, meydan, köprü ve benzeri işlerin yapılması sırasında ortaya çıkan gürültüler, bu maddenin kapsamına girmez.
 - e- Meskun mahaller içerisinde, halkın huzur ve istirahatını bozacak şekilde faaliyet gösteren tüm iş yerlerinin kışın 18.00 yazın 19.30' dan sonra çalışması yasaktır.

f- Belediye hudutları dahilinde umuma açık içkili yerlerden, bar, pavyon, gazino ve içkili lokantalar, kahvehane, pastane, kafeterya ve diskoteklerin Belediye meclisince tespit edilen kapanış saatlerine riayet etmesi mecburidir.

g- Şehrin ana cadde ve sokaklarında, meskenler arasında, apartman altlarında beldenin sükun, nizam, sağlık ve güzelliğini bozacak iş yeri ve müesseselerin açılması yasaktır. Apartmanlara bitişik şekilde açılacak iş yerleri ne olursa olsun apartmanlarda oturanlardan noterden tasdikli muvafakatname almak zorundadır. Bu gibi yerler Belediyece tespit edilen yerlerde açılacaktır.

2. Cadde ve sokaklara, boş arsalar, halkın gelip geçmesine mahsus olan pasaj, apartman, kapalı çarşı gibi binaların giriş yerleri ile koridor ve avlularına gelip geçmeyi zorlaştıracak, öteberi koymak, çöp atmak, pis su dökmek yasaktır. Herkes çöpünü sızıntı ve koku yapmayacak kova veya benzeri ağzı kapalı kaplarda biriktirecektir. Apartman şeklinde binalar ve diğer müesseselerin sorumluları yeteri kadar çöp bidonunu Belediyenin göstereceği yere koymaya veya uygun şekilde çöp yeri yaptırmaya zorunludur.

3. Apartman, pasaj, iş hanı gibi halkın girip çıktığı binalarda mal sahipleri veya yöneticiler merdiven otomat ve lambaların devamlı çalışır vaziyette bulundurmaya zorunludur.

4. Belediyemiz hudutları dahilinde bilumum apartman mesken ve iş yerlerinde Belediyenin bildireceği ölçü ve şekilde kapalı, muntazam çöp kabı bulundurulacak, cadde, bulvar, kooperatif ve site alanlarındaki çöp kapları tertibat donanım fennine (tüzüğüne) uygun olacaktır.

5. Her türlü işyeri, mesken v.b. binalar Çevre Temizlik Vergisi ve Emlak Vergisini yaptırdıklarını belirtir belgeyi görevlilere belirtilen süre içerisinde ibraz etmek zorundadırlar.

6. Apartman ve fabrika v.b. işyerlerinin yakılan veya imalattan çıkan cüruf ve atıklarının çöp olarak temizlik araçlarına verilmeyecektir. Bu gibi atıklar ya ilgililer tarafından kendi imkanlarıyla ve Belediye meclisince tespit edilen ücreti yatırmak suretiyle Belediye tarafından kaldırılacaktır. Bu yasağa uymayanlar hakkında gerekli yasal işlemler yapılır.

7. Belediyemiz hudutları dahilindeki işyerleri ile benzer yerler sivrisinek, hamamböceği gibi haşaratın ürememesi için gerekli tedbirleri almak zorundadır. Bu tedbirleri almayanlar hakkında gerekli yasal işlem yapılır.

8. Cadde, sokak, arsa, işyeri v.b. benzer yerlerde çevre kirliliğine sebep verecek her türlü katı ve sıvı yakıtların yakılması yasaktır.

9. Mesken, apartman ve işyerlerine ait paspasların temizliği amacıyla araçların geçtiği yollara atılması yasaktır.

10. Apartman, iş hanı ve pasajların koridorlarını işgal etmek yasaktır.

11. Cadde, tretuvar ve sokakların izinsiz işgal edilmesi yasaktır.

12. Her ne şekilde olursa olsun saat 23.30'dan sabah 08.00'e kadar gürültü yapmak yasaktır.

13. Her türlü eğlence yeri ile plak, bant, teyp satış yerlerinde dışarıya müzik yayını yapmak yasaktır.

14. Belediyece tayin edilmiş yerler dışında izinsiz olarak ilan, pankart ve bez afiş asmak yasaktır.
15. Ticarethane, işyeri ve inşaatları isim ve unvan levhası asmaları zorunludur.
16. Asılan isim ve unvan levhalarının yüksekliği 2,5 metreden aşağı olamaz.
17. Her türlü duvar ilanları, levhalar, reklamlar, ışıklı-ışiksiz, sabit ve hareketli yazıların düzgün imlali ve güzel hatlı yazılmaları zorunludur.
18. İşyerlerinin Belediyece belirlenen saatler dışında faaliyet göstermesi yasaktır.
19. Araçların üzerlerine izin alınmadan ilan yapıştırmak, asmak ve reklam amaçlı yazı yazmak yasaktır.
20. Şehir içinden sürü halinde hayvan geçirmek yasaktır.
21. Hayvanların oynatılması, dövüştürülmesi ve teşhir edilmesi yasaktır.
22. Vahşi hayvanların izinsiz şehir içine sokulması yasaktır.
23. Cadde, meydan ve sokaklarda at ve merkep gibi hayvanlarla yük taşımak yasaktır.
24. Yanıcı ve patlayıcı madde ticareti yapılan yerlerde, merdiven altlarında, koridorlarında, giriş-çıkış yerlerinde yanıcı ve patlayıcı madde bulundurmamak yasaktır.
25. Sıhhi ve gayri sıhhi işyerlerinde yangın söndürme cihazı bulundurulması ve periyodik kontrolünün yaptırılması zorunludur.
26. Bütün işyerleri ecza dolabı bulundurmamak zorundadır.
27. Doğrudan halk ile temas halinde olan işyerlerinde çalışanların iş gömleği giymeleri zorunludur. Giyinmeyen her kişi için ayrı ayrı işlem yapılır.
28. İşyerlerinde yaylı, kancalı ve el terazisi kullanılması yasaktır.
29. Satılan şeylerin ağırlıklarını etkileyecek, müşteriye zarar verecek kaplarla tartı yapmak yasaktır.
30. Halk ile doğrudan teması olan işyerlerinde çalışan kişilere sağlık kartesi alınması ve periyodik kontrolünün yaptırılması zorunludur. Bu kurallara uymayan her kişi için ayrı ayrı işlem yapılır.

MADDE 8- Şehrin anayollarını, meydanlarını ve yaya kaldırımlarını çok az bir yer veya çok kısa bir süre için dahi olsa herhangi bir şeyle tutmak, kapatmak, gelip geçmeyi engellemek yasaktır.

MADDE 9- Belediyece kamu hizmeti için yapılmış tüm tesisleri bu arada sokak kenarlarına kurulmuş olan sokak lambalarını, levhalarını veya bina numaralarını, yangın musluğu işaretlerini her ne suretle olursa olsun bozmak, kırmak, kirletmek, düşürmek veya bunların yerlerini değiştirmek yasaktır. Kıran ve bozanlara bedeli %50 fazlasıyla ve birlikte ödettirilir.

MADDE 10- Cadde ve sokaklardaki kanalizasyonlara ait bacalara ve ızgaralara fena koku veren yahut gaz yayan sıvılar, kaynar kirli su, asitli sular ve ızgaraları kaldırarak kanalı tıkayacak şeyler dökmek yasaktır. Cadde ve sokak kenarlarındaki bordur taşlarını, ızgara kapaklarını kırmak veya sökmek yasaktır. Kıran ve bozanlara bedelleri %50 fazlasıyla ödettirilir.

MADDE 11- Binalardan ve bahçelerden çevre sakinlerine ve gelip geçenlere zarar verecek surette toz çıkarmak yasaktır. Bina yıkan ve yapan şahıslara toz çıkartmamak, yıkılan ve yapılan binanın etrafından gelip geçenlerin emniyet ve sağlığı için her türlü önlem almaları zorunludur.

MADDE 12- Belediyece tayin edilmiş yerler dışında ilan yapıştırmak yasaktır. Belediye hudutları dahilinde P.T.T, T.E.K, Belediye v.b. kamu kuruluşlarına ait direk, trafo, durak gibi yerlere yağlı boya veya yapıştırmak suretiyle yazı ve reklam yapıştırmak yasaktır. Belediyece tayin edilmiş yerler dışında ilan yapıştırılmaz ve asılamaz.

MADDE 13- Her türlü duvar ilanları levhalar, reklamlar, ışıklı-ışsıksız sabit hareketli yazılar zevke uygun olacak, okunaklı düzgün imlali ve güzel hatlı olup, Türkçe yazılacaktır.

MADDE 14- Mağaza ve işyerlerinin askılıkları levhaların yerden yüksekliği binaya yapışık tek gözlü levhalar 1.90cm sokağa umumi şekilde 3.5 metreden az olmayacağı gibi kaldırımlara taşmayacak ve sağlam olmasına dikkat edilecektir.

MADDE 15- Cadde, meydan ve sokaklarda asılacak bez reklamlar Başkanlığın izni alınmak suretiyle asılabilir. Taşıt aracının üzerine veya dükkan önlerine hoparlör koymak suretiyle reklam yapmak yasaktır. Taşıt araçları üzerinden hoparlör ile reklam yapmak isteyenler ilgili kurumlardan (Emniyet, Belediye) gerekli izinleri aldıktan sonra reklam yapabilirler.

MADDE 16- Tamamını veya bir kısmı yerde sürüklemek suretiyle eşya taşınması yasaktır.

MADDE 17- Yaya kaldırımlarında, veya yürünen diğer yerlerde büyük yüklerin, keskin veya sivri uçlar veya etrafı boyayacak maddelerin taşınması yasaktır.

MADDE 18- Yapı alanlarından veya arsalarından çıkacak olan taşıt araçlarının yolları kirletmesi halinde araç sahipleri tarafından derhal temizlettirilecektir. Belediyece temizlettirilmesi halinde ücreti %50 fazlasıyla tahsil edilecektir.

MADDE 19- Otobüs, minibüs, dolmuş veya özel araçlarla başkalarını rahatsız edecek şekilde şarkı söylemek, müzik çalmak v.s. gibi her ne suretle olursa olsun gürültü etmek yasaktır. Araç içerisinden her türlü öteberi çöp v.s. maddeleri yere atmak yasaktır.

MADDE 20- Belediye sınırları içerisinde Belediyemizden çalışma ruhsatı almadan inşaat kamyonu ve nakliye araçlarının yük ve hafriyat taşımaları yasaktır.

MADDE 21- Demir tekerlekli araçların Belediyece izin verilen yerlerin dışında (arazi dahil) şehir içi yollarda kullanılması yasaktır.

MADDE 22- Şehir içindeki yollardan başıboş ve sürü halinde her türlü hayvan geçirmek yasaktır. Birer, ikişer veya sürü halinde sevk edilecek hayvanların ne vakit nerelerden ve ne suretle geçirilebilecekleri Belediye yetkililerinin gösterecekleri şekilde olacaktır.

MADDE 23- Yükleme, taşıma ve boşaltma, halkı rahatsız etmeyecek ve çevreye zarar vermeyecek şekilde yapılacaktır. Bu işlemler yapılırken cadde ve sokaklar uzun süre işgal edilmeyecek, işlem bittikten sonra buralar temiz bırakılacaktır.

MADDE 24-Yükleme, taşıma ve boşaltmada temizliğe mutlak uyulacaktır. Yiyecek-içecek maddeleri niteliği Belediye tarafından belirtilen araçlarla taşınacaktır. Sulu maddelerin taşınacağı kaplar sızıntı ve döküntüye izin vermeyecek şekilde olacaktır.Yükleme, taşıma ve boşaltmada etrafı kirletmeyecek ve yükün veya parçaların etrafa saçılmasını önleyecek şekilde her türlü önlem alınacaktır. Etrafa saçılan malzeme olursa bunlar temizlemeden yola devam edilmeyecektir.

CADDE – MEYDAN VE SOKAKLARIN DÜZENİ

Yollarda – Meydanlarda ve Çevresinde Yapılan İnşaat – Onarım ve Yıkımlar

MADDE 25- YIKILACAK BİNALAR VE YENİ İNŞAATLAR

- a- Tüm çevresi tahta perde ile kapanacak.
- b- Kamyon ve inşaat makinelerinin inşaat giriş ve çıkışlarında kaldırım ve yol tahrip edilmeyecek.
- c- İnşaattan toprak çeken kamyonların yolu kirletmesi halinde inşaat sahasında iş sahibi, inşaat sahası dışında araç sahibi tarafından gerekli tedbirler alınacak ve sorumlu olacaklardır. İnşaata toprak çeken kamyonların gerek can ve mal güvenliği açısından gerekse temizlik açısından yolu kirletmemeleri için kamyonların üstüne tente çekmek zorundadır.
- d- Yıkılan binaların arsaları zemine kadar mutlak surette yıkılmış olacak, arsada hiçbir yıkım artığı moloz bırakılmayacak, zemin düzgün satıh haline getirilecek ve tahta perde, badana veya boya ile boyanacak veya çinko tabakla çevrilecektir.
- e- Bu gibi yerlerde kurulacak iskelelerin, çevrilecek tahta perdelerin, yıkılacak hafriyatın ve her türlü yapı tertibatının gelip geçenlere, yollara ve yollardaki araçlara ve pis su kanallarına, yeraltında ve havadaki nakil hatların, genel ve hususi hiçbir şeye en küçük bir zarar vermeyecek ve etrafı kirletmeyecek surette sağlam ve tertipli olmaları gerekir. Bunların bitimine yetecek şekilde Belediyece verilmiş olan izin biter bitmez ortadan kaldırılacaktır.
- f- İnşaatlar da işgaliye ödenerek kaldırım işgal edilmiş olması halinde dahi, kaba inşaat ve ince sıva bittikten sonra kaldırım işgali tamamen kaldırılacaktır.
- g- Yapılarda ve tamirlerde kullanılacak malzemeleri sokaklarda işlenmesi ve bunların şekil vesaireler itibariyle gelip geçenleri rahatsız edecek şekilde taşınması yasaktır.
- h- Kum ve kireç gibi inşaat malzemeleri doğrudan doğruya yapı alanına dökülecektir. Ancak zaruri hallerde Belediyenin müsaadesi ile belirli bir süre tanınarak dışarıya dökülmesine müsaade edilecektir.

i- Toprak, moloz ve her türlü inşaat artıklarının Belediyenin göstereceği yerler dışında dökülmesi yasaktır. Yıkım, inşaat esnasında meydana gelebilecek her türlü yıkım ve inşaat artıklarının gelip geçişi ve trafiği engellemeyecek şekilde biriktirilecek ve fazla bekletilmeden derhal kaldırılacaktır. Gelişi güzel boş arsa ve yerlere hafriyatların dökülmesi yasaktır. Toprak ve moloz artıklarının ilgilileri tarafından kaldırılmadıkları takdirde Belediyece tespit edilecek miktar üzerinden gerekli ücret ödenmek şartı ile bu hizmet Belediyece yerine getirilecektir. İnşaat sahibi ve ilgililer tarafından Belediyece tespit edilen yerler dışında hafriyat ve moloz döküntüleri tespit edildikleri takdirde, tespit edilen ilgililerden temizleme ücreti ayrıca alınır ve Belediyece temizlettirilir.

j- Belediyeden izin alınmadan yapılan hafriyatlar veya izin alındığı halde başka yere döküldüğü tespit edilirse bu durumda inşaat sahibi de sorumlu olup tüm hafriyat kaçak muamelesi görür.

k- Yapılar her neresinde olursa olsun gelip geçenlere veya yollara zarar verebilecek çöküntü, çıkıntı veya bunların olacağını gösteren bir belirti halinde mahzurun derhal önüne geçme ve bu iş bitinceye kadar yolda ikaz edilecek bir işaret bulundurulup, geçenleri uyardırma yapı sahipleri veya içinde oturanlar zorunludur.

l- Yollarda, meydanlarda Belediyenin izni olmadan baca açmak yasaktır. Bu gibi işleri, yolların en tenha olduğu zamanlarda yapılacak ve bir gecede bitirilmesi mümkün olmayan durumlarda gündüzleri münasip bir işaret konularak geceleri de fener veya işaret lambası yakılacaktır.

m- Yapılarda geceleyin çalışmak, iş yasına uymak ve Belediyeden izin almakla mümkündür.

n- Yapıların yüzleri, kapı ve pencereleri ile dükkan kepenkleri, istasyon, mağaza vesaire gibi herkesin girip çıkabileceği yerlerin içerileri veya dışları boyandığı zamanlarda boyalar kuruyuncaya kadar etraflarına ip çekmek, kağıt veya levha asmak veya koruyucu bandaj çekmek kabilinden göze çaracak önlemler, yapı sahipleri veya işi yaptıranlarca alınacaktır.

o- Yanan yapıların enkazını kaldırmak, yanmayan yerlerin tehlikelerini gidermek ve kuyu, mahzen, sarnıç kabilinden çukurların üstlerini kapatmak, arsalarını temizlemek ve çevirtmek gibi gerekli işlemleri en kısa zamanda yaptırmaya sahipleri zorunludurlar.

p- Telefon, elektrik, havagazı, su idareleri ve taşıt aracı işleten kurumlar inşa ve onarım gibi yollarda yapacakları işlerde sözleşmelerin hükümlerine uymakla beraber bu hususta Belediyece kendilerine yapılacak tebligatla bu Yönetmelik hükümlerine de uyacaklardır.

r- Yollarda, meydanlarda ve buna benzer yerlerde satış için veya başka maksatla baraka yapımı Belediyeden başka hiç kimse tarafından yapılamaz.

s- Şehir içindeki umumi ve hususi her türlü hava nakil hatları umumun selametine, trafiğin emniyetine, yollara ve ağaçlara hiçbir zarar vermeyecekler, görünüşü çirkinleştirmeyeceklerdir. Bunlar yapılmadan evvel Belediyeden izin alınacaktır. Elektrik nakleden tellere çapraz olarak üzerinden radyo anteni, televizyon anteni gibi alıcıları geçirmek yasaktır. Caddenin ve sokağın bir tarafından diğer tarafa anten çekmek yasaktır.

t- Apartman, pasaj ve iş hanlarının otomat, merdiven ve asansörlerinin çalışır durumda bulundurulması zorunludur.

- u- Şehir içerisinde bulunan boş arsaların etrafının nizami tahta perde ile çevrilmesi zorunludur.
- v- Bina yıkan ve yapanların etrafı rahatsız etmemek ve zarar vermemek için her türlü tedbiri almaları zorunludur.
- y- Anıtları kirletmek, çizmek, kırmak ve bozmak yasaktır.
- z- Toprak, kum, curuf, moloz, saman vs. taşıyan araçların;
 - 1- Üzerlerini branda ile kapatmaları,
 - 2- Tekerleklerini temizlemeli,
 - 3- Cadde, sokak vb. yerleri kirletmemeleri,
 - 4- Belirtilen yere döküm yapmaları zorunludur.

PİS SU KANALLARI

MADDE 26- Yeniden yaptırılacak olan genel pis su kanalları işletilmeğe başlandıktan sonra bunların geçtikleri yerlerde bulunan her türlü yapılara ait sular, sonraki maddede yazılı fenni ve sağlık yönünden zarar doğuracak surette arsalarda biriken sular, buradaki hükümlerle Belediyenin bu husustaki şartnamesine uygun olarak bu pis su kanallarına bağlanacaktır. İnşaatlarda ve buraların içlerinde veya çevrelerine sivrisinek üremesine neden olacak şekilde hiçbir surette su birikintilerine müsaade edilmeyecektir. Oluşan su birikintileri tespit edildiği taktirde hakkında yasal işlem yapılacak ve ayrıca yapılacak ilaçlama ücreti ilgili şahıstan tahsil edilecektir.

MADDE 27- PİS SU KANALLARINA VERİLECEK SULAR

- a- Ev işlerinde kullanılarak kirlenmiş sular,
- b- İdrar ve dışkı ile bunların sevklerinde lazım olan sular,
- c- Yağmur ve kar suları,
- d- Fabrika, sanayi ve mekanik kuruluşlarla umumi çamaşırhaneler, banyolar ve hamamlar gibi işyerlerinden çıkan her türlü pis sular ve yeraltından akıtılan sular,
- e- İnşaat esnasında kullanılan sular,

MADDE 28- EV VE İŞYERİ ARTIKLARI

- a- Ev ve işyerlerindeki mutfak artıkları, süprüntüler, kum, kül, kemik, paçavra v.s. gibi akıntıya engel olacak maddeleri pis su kanalına dökmek ve sevk etmek yasaktır.
- b- Suları genel pis su kanallarına sevk eden ve bina cephesinden genel kanala giden (bağlama kanalları) ile muayene bacaları Belediyenin vereceği projeye uygun olarak bina sahiplerince yaptırılacaktır.

MADDE 29 - SÜT VE SÜTTEN YAPILAN GIDA MADDELERİ

a- Süt Üretim Yerleri:

1. Gerek Belediye hudutları içinde gerekse dışında bulunan süt üretimi yapan kuruluşların bu tüzüğün ahırlar ve ağıllar bölümünde adı geçen fenni ve sıhhi şartlara uygun olması zorunludur.
2. Şehrin genel tüketimi için toptan veya perakende süt satan şahıs ve kuruluşlar üretim birimlerindeki sağma hayvanların tüberküloz, brüseloz ve şap hastalıklarından sağlam olduklarına dair sağlık karnesi almaya ve kontrol ekiplerinin istediğinde ibraz etmek zorundadırlar.
3. Belediye hudutları içinde süt hayvanı besleyen Belediye Veteriner Hekimliğine, bu hudutlar dışında besleyenler ise tesislerinin bulunduğu İlçe Veterinerliğine başvurarak, hayvanlarının tüberküloz, brüseloz ve şap hastalıklarından sağlam olduğuna dair rapor alacaklardır. Bu raporlar Belediye Veteriner Hekimliğine getirilecek ve bu Hekimlikçe raporlar özet bir dosyada saklanıp, sağlam hayvanlar sağlık kontrol defterine kaydedilerek her hayvan için hazırlanacak sağlık karneleri hayvan sahiplerine verilecektir. Koyun ve keçiler için sürü adına bir sağlık karnesi düzenlenir.
4. Sağlam hayvanlar her yıl periyodik olarak muayene ve aşıya tabi tutulacak, bu muayene ve aşığı yapan Veteriner hekim muayene neticesini sağlık karnesine yazarak imzalayacaktır. Sağlık karneleri yılda bir defa Belediye Veteriner hekimliğince vize edilecektir.
5. Pastörize olmamış süt satan dükkanlar, bunları işleyen imalathaneler, okul, kışla, hastane, bakım kurumları gibi tüketimi olan kuruluşlar süt aldıkları işletmenin sahibini, işletme adresini bir dilekçe ile Belediye Veteriner Hekimliğine bildirerek sağlam hayvanların kontrolünü sağlayacaktır. Sağlık karnesi olmayan hayvanların sütünü kullanmak yasaktır.
6. Süt sağmak için sağmal hayvan besleyenlerle bu işi sanat haline getirmiş bakıcı, sağıcı, dağıtıcı ve hayvanla temasta bulunan kimselerin bulaşıcı hastalıklardan salim olduklarına dair Sağlık Ocağı Tabipliğinden sağlık karnesi almaları zorunludur.

b- Süt Toplama ve Dağıtma Yerleri:

1. Süt toplama ve dağıtma merkezleri şehir yerleşim bölgesi kenarında kurulabilir.
2. Bu merkezler süt toplama ve dağıtım bölümlerini, kapsar iki bölüm birbirinden duvar veya kapı ile ayrılmış zemin ve duvarların 2 metreye kadar yüksekliği beton, fayans, karo fayans, karo siman gibi kolay temizlenir madde ile yapılmış olacaktır. Toplama bölümünde şehir suyu tesisatı, lavabo akıntı kanalı bulunacaktır.

3. Süt toplama tankı ve kapları ile ölçü kapları sütün özelliklerini bozmayacak bir maddeden yapılmış olacaktır.
4. Süt toplama tankından dağıtım bölümüne musluklu boru tertibatıyla getirilecektir.
5. Süt naklinde kullanılacak bidonlar T.S. 1018'e uygun olacaktır.
6. Süt toplama ve dağıtım merkezlerinde süt kapları, ölçü ve temizlik aletlerinden başka eşya bulundurulmaz.
7. Süt toplama bölümünde ısı -100 derecenin üstünde olmayacaktır.

b- Çiğ Süt:

- 1- Çiğ süt kuruluşları iki bölümden oluşur.

a- Süt tankı ve şişe temizleme bölümü:

Yer ve duvarlar 2 metreye kadar yükseklikte beton, mozaik, fayans, karo fayans gibi kolay temizlenir bir maddeden yapılmış olacaktır. Akarsu tesisatı, lavabo akıntı kanalı, şehir suyunun olmadığı zamanlarda temizlik işlerinde kullanılmak üzere en az yarım tonluk su deposu bulunacaktır.

Yeteri büyüklükte sütün özelliklerini bozmayacak yapıda bir süt tankı ile süt kaplarının temizliği için yeteri büyüklükte paslanmaz çelik, fayans, karo fayans, mermer, lavabo, masa ve raflar bulunacaktır. Bu bölümde ısının 10 derecenin üstüne çıkmaması için soğutma tertibatı olması zorunludur.

b- Teşhir ve Satış Bölümü:

Yukarıdaki bölümden duvar ve kapı ile ayrılmış olacak, süt bu bölüme tanktan direkt olarak musluklu boru tertibatıyla gelecektir.

- 1- Ambalajlanmış sütler soğutma tertibatlı dolaplarda saklanabilir.
- 2- Teşhir ve satış bölümünde halkın kolayca okuyabileceği bir yere "Sütler pastörize olmamıştır" levhası asmak zorunludur.
- 3- Sağlık karnesi olmayan hayvanların sütlerini satmak yasaktır. Sütü satılan sağmal hayvanların sağlık karnelerinin fotokopilerinin satış bölümünde dosyalanması ve kontrol ekiplerinin isteği üzerine gösterilmesi zorunludur.
- 4- Çiğ süt satan işyerlerinde süt ve süt mamullerinden başka gıda maddeleri satılmadığı gibi diğer işyerlerinde çiğ süt satışı için izin verilemez.
- 5- Bu iş yerinde süt pişirmek, ısıtmak, bardakla süt satmak yasaktır.
- 6- Her iki bölümde çalışan işçilerin görevleri ayrılmış olacak, temiz uygun iş gömleği, çizme ve başlık giyeceklerdir.

- 7- Müşteriye ait olsa bile kirli kaplara süt koymak yasaktır.
- 8- Bu işyerinde görevli her personelin sağlık karnesinin olması zorunludur.
- 9- Sütler günlük olarak satışa arz edilir.
- 10- Çiğ süt satılan işyerlerinde süt pişirmek, bardakla süt satmak yasaktır.

d- Seyyar Sütçüler:

1. Seyyar sütçülerin süt aldıkları sağmal hayvanlarını sağlık kontrol karnelerinin fotokopilerini yanlarında taşımaları zorunludur.
2. Seyyar sütçülerin Sağlık Ocağı Tabipliğinden alacakları sağlık karnelerini yanlarında taşımaları zorunludur.
3. Seyyar süt satıcıları temiz önlük ve başlık giymek zorundadırlar.
4. Süt taşıma araçları her zaman temiz tutulacaktır.
5. Süt güğümleri ve ölçü kapları sütün özelliğini bozmayacak bir maddeden yapılmış, (kalaylı bakır, emaye, paslanmaz çelik vs.) olacak güğümler kapalı olup maşrapa vs. daldırmak suretiyle süt alınmayacaktır. Ölçü kapları her zaman temiz olacak ve tartı işlemi haricinde yukarıda sayılan maddelerden yapılmış kutularda saklanacaktır. Kaplar T.S.1018'e uygun olacaktır.
6. Çiğ sütlerin rengi, kokusu, tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olacak, asitlik derecesi, süt yağı ve yağsız kuru madde oranı T.S.1018'e uygun bulunacaktır.
7. Çiğ sütlerin bileşiminde bulunan her hangi bir maddenin alınması veya bu sütlere dışardan herhangi bir maddenin katılması yasaktır.
8. Satışa çıkartılan çiğ sütün 100 mm. de en az 3 gram süt yağı bulunacaktır. Bundan az yağlı sütler ancak sütlü gıda maddeleri yapımcılarına satılabilir.
9. Hastalıklı hayvanların sütleriyle süte geçen ilaçla 6 gün tedavi edilmiş, doğum süresinde (15 gün öncesinden 7 gün sonrasına kadar) hayvanların sütleri, iltihap, kan, pislik karışmış veya bazı maddeler katılmış sütlerin satışı yasaktır.
10. Kimyasal ve bakteriyolojik muayeneler için 200mm. süt steril kaplara alınacak 10 derece altında aynı gün laboratuara yollanır.

e- Pastörize Süt:

1. Pastörize süt yapan yerlerin kuruluş çalışmaları gıda maddeleri nizamnamesinin 25. maddesine göre Sağlık Bakanlığı iznine bağlıdır.

2. Pastörize süt yapan yerler özel yapılmış olacak, hayvan barınakları, konutlar ve diğer işyerleri ile doğrudan doğruya bağlantılı olmayacaktır.
3. Bu kuruluşların pastörize süt yapılan bölümlerinin zeminleri ve zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar duvarları süt asitinden etkilenmeyecek fayans, karo fayans gibi maddelerden yapılacaktır. Diğer bölümlerin zeminleri şaplı betondan, fayanstan, karo mozaikten yapılmış ve yıkama sularının birikmesine engel olacak kadar meyilli olacaktır.
4. Bu kuruluşların büyüklüğü faaliyetiyle orantılı olacak, aydınlatma ve havalandırma tertibatları yeterli olacaktır.
5. Pastörize süt kuruluşlarında bulunacak bölümler şunlardır: Büro laboratuvar, süt kabul yeri, güğüm yıkama yeri, şişe yıkama doldurma-kapatma yeri, muhafaza depoları, kazan dairesi, işçiler için yeterli sayıda wc, temizlik yapacağı yer ve giyinme yerleri bulunacaktır.
6. Pastörize aletleri üzerinde pastörize ısısını gösteren ve kaydeden termometreler bulunacaktır. Bu termometrelerin grafik kağıtları her güne ait olmak üzere Belediyeçe mühürlenir ve tarihi konur. Bu grafik en az 1 ay müddetle müessesede saklanır ve kontrol yetkili memurlarca teslim edilir.
7. Şişeler evvela gerekli temizleyici eriyik su ile yıkanacak ve her türlü kirlenmeye engel olacak biçimde otomatik olarak doldurulup kapaklanacaktır.
8. Sütler süt depolarına temiz ve sık tülbentle süzülerek konulacaktır. Mekanik yollarla temizlenen çiğ süt 63 derece –65 derecede 30 dakika, 72 derece-75 derecede 15-20 dakika veya 85 derecede 1 dakika ısıtılıp hemen 50 dereceye kadar soğutulurak pastörize edilecek ve 10 derecenin altında saklanacaktır. Başka yöntemle pastörizasyon yapımı Sağlık Bakanlığının iznine bağlıdır.
9. Pastörize edilecek süt önceden kaynatılmaz veya içine her hangi bir madde katılamaz. Pastörize süte çiğ sütte öngörülen bütün özellikler aranacaktır.
10. Süte katılacak aroma maddesi kakao vs. maddeler için Sağlık Bakanlığından izin alınması zorunludur.
11. Pastörize sütlerin buldukları kapların veya şişelerin kapaklarının üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağlı, yarım yağlı veya yağsız (yavan) olduğu pastörizasyon tarihi yazılmış olacaktır. Tam yağlı sütler (100mm.de 30gr. Yağ) kırmızı, yarım yağlılar (100 mm. 1,5 gr. Yağ) mavi, yavan sütler yeşil kapak veya bant taşıyacaklardır.
12. Pastörize sütlerin hazırlanma gününü izleyen iki gün içinde satışının tamamlanması ve bu süre içinde sütlerin 10 derecenin altında saklanması zorunludur. Bu sürenin sonunda kalan pastörize sütler içme sütü olarak satılamaz, bozulmayan gıda sanayiinde kullanılabilir.
13. Pastörize sütlerin perakende satışları için ¼.ile ½ litrelik cam şişeler veya Sağlık Bakanlığınca izin verilmiş ambalajlar kullanılabilir. Çok miktarda süt tüketen yerlere satılacak pastörize sütler için büyük kaplar kullanılabilir. T.S. 1018. Bu kaplarda perakende olarak pastörize süt satılamaz.

14. Kimyasal ve bakteriyolojik muayene için 1'er ambalaj alınıp steril şişelerde 10 derecenin altında aynı gün laboratuara gönderilir.

15. Pastörize süt imalathaneleri yeteri kadar Veteriner Hekim istihdamına zorunludur.

16. İşletmede çalışan personelin elbisesi, önlüğü, başlığı ve ünitelerde çalışan personelde çizme, eldiven kullanılacaklar. Hepsinin sağlık karnesi olacaktır.

f- Dayanıklı Süt (sterilize süt) :

1- Dayanıklı süt tekniğe uygun biçimde ısıtarak mikroplardan arındırılmış, homojonize edilmiş ve oda sıcaklığında en az 20 gün dayanabilen süt olup, bu sütler T.S.1192 de belirtilen özellikleri taşıyacaktır.

2- Bu sütlerin kakaolu ve aromalı olarak satışa çıkarılabilmesi için Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığından izin almak gereklidir. Katılacak maddeler tüzükte belirtilen özellikte eriyebilir türden olacaktır. Bu Sütlerde 100 mm de 1 gramdan az 2 gramdan çok kakao 0,57 gramdan fazla sakaroz bulunamaz.

3- Dayanıklı sütlerin ambalajları üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, sütün yağ durumu, yapım ve son kullanma tarihleri (yıl-ay-gün olarak) belirtilecektir. Ambalaj üzerindeki yazılar yağlılarda kırmızı, yarım yağlılarda mavi, yağsızlarda yeşil olacaktır.

g- Süttozu Sütü: Yağsız süttozu belirli oranlarda içme suyu içinde eritilerek içersine süt yağı katılıp homojeniz edilmesiyle elde edilen süt tozu sütlerin özellikleri, pastörize veya sterilize süttten elde edilmiş olmalarına göre bu tüzükte adı geçen sütler için öngörülen koşulları kapsayacaktır.

h- Koyulaştırılmış süt: Sütün 1/5 den 1/3 e kadar bir kısım suyunun alınması yoluyla elde edilen yağlı – yağsız, şekerli-şekersiz olarak satılan bu tür süt, koyulaştırıldıktan sonra otomatik olarak teneke kutulara doldurulup oto lavda sterilize edilecektir.

Koyulaştırılmış sütlerin ambalajları üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescilli edilmiş markası, içindeki sütün türü, net miktarı, koyulaştırma oranı, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihi, seri numarası, saklama ve kullanma yöntemi yazılır. Muayene ve analizi için ambalaj alınır.

I- Tıbbi Süt: Özel beslenmeyi amaçlayan tıbbi sütler hakkında bu talimatnamenin diğer sütlere ilişkin hükümleri uygulanamaz. Bu sütlerin nitelikleri Sağlık Bakanlığınca saptanır. Bu tür sütlerin 5 derecenin altında satışa verilmesi zorunludur. (Ek:Türk Standartları Enstitüsü T.S.1192)

MADDE 30- ÜCRET TARİFELERİ

a- Zaruri ihtiyaç maddelerini Esnaf Odası tarafından saptanan azami satış fiyatı ve narhtan fazlasına satmak yasaktır.

b- Umumun yiyip içmesine, yatıp kalkmasına, taranıp temizlenmesine, eğlenmesine mahsus lokanta, birahane, gazino, kahvehane, kiraathane, meyhane, han, otel, hamam, sinema, tiyatro, bar, dansing vb. yerleri işletenler buralarda yenilecek ve içilecek şeylerle yapılacak işlerin hizmet ve giriş ücretine ait tarifelerini asgari 35x55 ebadındaki levhalara iri ve okunaklı harflerle yazıp esnaf odasına tasdik

ettirdikten sonra herkesin görüp okuyabileceği yerlere asacakları gibi kuruluşça tasdikli küçük basılmış örneklerini de masalar üzerinde bulunduracaklardır.İstek halinde de fatura ve adisyon vereceklerdir. Berberlerde tarifelerini aynı şekilde yazılmış 20x30 ebadındaki levhalara asacaklardır.

c- Ölçüler:

1- Ölçülerin, ölçüler nizamnamesindeki biçimleri ile nitelikleri taşıması ve eksik olmaması şarttır. Bu ölçülerin temiz tutulmaları zorunludur. Dükkan, mağaza ve benzeri satış yerlerinde yasada yazılı olan ölçülerden başkasının veya ilk ve yıllık muayenesi yapılmamış, damgalanmamış ve doğru olmayan aletleri bulundurmak yasaktır.

2- Tartılacak şeylerin ağırlıklarını etkileyecek,alıcıyı kabın bedelinden fazla bir zarara sokacak derecede kalın, kaba kağıtlara veya bunlardan yapılmış keselere veya her neden yapılmış olursa olsun kutu vesaire kabilinden kaplara koyarak tartmak yasaktır. Alıcı isterse satılan şeyi büsbütün kapaksız, kapsız olarak yada bunların darasını çıkartarak tarttırabilecektir.

3- Kapalı kutu, paket, konserve vs. şeklinde satılan sanayii mamulleri ve gıda mamullerini kolaylıkla görünür yerlerinde satılan malın cinsi kilo veya litre ile satılan özellikle ise brüt ve net kg.ları, litreleri, metre ile satılıyorsa kaç metre olduğu, paket içinde adet olarak bulunuyorsa (Kibrit vs. gibi)kaç adet olduğu yazılacaktır. Bu şartları taşımayan paket konserve ve her cins gıda sanayii mamullerin satışı yasaktır. Yukarıdaki özellikleri taşıması gerekmeyen yani birim, miktar ve ağırlık gibi ölçü birimlerinin aranmadığı durumlarda bu özellikler aranmaz. (Dolma kalem, kalem tıraş gibi)

MADDE 31- HURDA EŞYA VE MALZEME DEPOLARI

a- Hurda eşya ve malzeme depo edilecek yerler, halkın sağlığını korumak, rahatını ve dinlenmesini bozmamak bakımından Belediye İmar Müdürlüğü ve Zabıta Amirliğinin uygun gördüğü yerlerde açılır.

b- Hurda eşya ve malzeme depo edilecek yerin başka işyeri ile bağlantısı olmayacak ve etrafı Belediyenin göstereceği şekil ve yükseklikte bir duvarla çevrilmiş olacaktır.

c- Taşıt araçlarının kolayca girip çıkmalarını sağlayacak büyüklükte demir saç veya demir parmaklıklı bir kapısı olacaktır.

d- Duvarlar uygun görülecek bir renkte badanalı, kapıda aynı renkte yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

e- Yükleme ve boşaltma işlemi depo içinde yapılacaktır.

f- Yükleme ve boşaltma anında meydana gelecek tozlara engel olmak üzere mevsime göre hurdalar sulanmak suretiyle ıslatılacaktır.

g- Yükleme ve boşaltmalar ancak açma ve kapama saatleri içinde yapılacaktır.

h- İçerisinde fen ve sağlık şartlarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı olacaktır.

i- Düzgün bir yazıhanesi ile ecza dolabı ve işçilerin soyunup giyinmelerine ait ayrı bir yer ve sağlık koşullarına uygun wc ve lavabo bulunacaktır.

j- Bu işyerinde iş güvenliği koşulları aranır. Ayrıca İtfaiye Yönetmeliğine göre yangın söndürme cihazları bulundurulması zorunludur.

MADDE 32- ODUN DEPOLARI

a- Odun depoları 50 m³ odundan fazla odun depo edilen yerlerdir. Bu yerler konut alanları dışında Belediyece uygun görülecek yerlerde olacaktır.

b- Bu depo yerinin etrafı işin özelliğine göre Belediyece uygun görülecek yükseklikte taş,briket veya tuğla gibi bir duvarla çevrili olacak ve uygun görülecek bir renkte badana yapılacaktır.

c- Kapısı yükleme ve boşaltma işleminin düzenli bir şekilde ve bu işlemin içeride yapılabilmesi için yeterli büyüklükte demir saç veya demir parmaklıklı ve duvarların renginde yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

d- Depo içerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı bulundurulacaktır.

e- Odunlar depo içerisinde yıkılıp kaymayacak şekilde istif edilecektir.

f- Müşterilerin oturup beklemelerine ait bir yazıhanesi, işçilerin soyunup giyinmelerine ait ayrı bir yeri ve sağlık koşullarına uygun bir wc ve lavabosu bulunacaktır.

g- İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun şekilde yangından korunma tertibatı bulunacaktır.

MADDE 33- KÖMÜR DEPOLARI

a- Kömür depoları 100 m³ ten fazla meşe ve her türlü maden kömürü depo edilen yerdir.

b- Kömür depoları, bu konuda mütehasıs dairelerin mütalaasız alınmak suretiyle konut alanları dışında Belediye İmar Müdürlüğü ve Zabıta Amirliğince uygun görülecek yerlerde açılabilir.

c- Satışlara ait malların cins, kg, ton olarak fiyatlarını gösteren tasdikli bir tabela müşterilerin görebileceği bir yere asılacaktır.

d- Kömür depoları, depolama kuralları ve İtfaiye Yönetmeliğindeki hükümlere uymaya, fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı bulundurmaya ayrıca yazıhane ve sağlık koşullarına uygun wc ve lavabo bulunacaktır. İşçilerinde soyunup giyinmeleri için ayrı bir yeri olacaktır.

MADDE 34- ODUN VE KÖMÜR SATIŞ YERLERİ

a- Şehir içindeki mahalle aralarında açılmış oduncu ve kömürcü dükkanları kargir olacaktır. Ahşap binaların bu amaçla kullanılması yasaktır.

b- Bu dükkanlarda en çok 50 m³ odun ve kömür bulundurulabilir.

- c- Odun ve kömürlerin buldukları yerlerde ateş yakılması yasaktır.
- d- Bu yerlerde odunlar kesilmiş takoz veya kesilmemiş halde satılır.
- e- Bu yerlerde satışa arz edilen odun ve kömürlerin cinsini ve fiyatını gösterir fiyat tarifeleri bulunacaktır. Bu tarifeler herkes tarafından kolayca görülebilecek ve okunabilecek yerlere asılacaktır.
- f- Odun ve kömürler mutlaka müşterilerin gözü önünde tartılacak, odun ve kömürlerin tartılması işinde kullanılan kapların darasının kaç kg. ağırlıkta olduğu üzerine bir levha ile asılacaktır.
- g- Bu yerlerde İtfaiye Yönetmeliğinin hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı bulunacaktır.
- h- Kömürler tartıya hazırlanırken doldurmada görülen taşlar ayıklanacak, bunlar hiç bir surette müşteriye verilmeyecektir.

MADDE 35– ETİKETLER

- a- Umumun satışına arz edilen veya satılmak üzere veya örnek olarak buldurulan tüm maddelerin üzerine satış fiyatını gösterir etiket konulacaktır.
- b- Manavlar ve pazarcı esnafı, satmak üzere buldukları ve satışa arz ettikleri yaş sebze ve meyvelerin alış fiyatlarını (Rüsum kağıdını) istenildiğinde tahsildara veya Zabıta Memurlarına vermek zorundadırlar.
- c- Manavlar dükkanlarında satılan yaş meyve ve sebze faturalarını tanzim tarihinden itibaren 1 ay, pazarcı esnaf faturalarını tanzim tarihinden itibaren 1 hafta müddetle saklayacaklardır.

MADDE 36– BRİKET VE BÜZ İMAL YERLERİ

- a- Halkın sağlığına ve dinlenmesine zarar vermemek, şehrin güzelliğini bozmamak ve şehir trafiğine engel olmamak bakımından konut alanları dışında, Belediye İmar Müdürlüğü ve Zabıta Amirliğince uygun görülecek bir yerde açılır.
- b- Briket ve büz imal v.b. depo yerinin etrafı, Belediyenin göstereceği şekil ve yükseklikte taş, briket veya tuğla bir duvarla çevrili olacaktır.
- c- Kapılar, taşıt araçlarının kolayca girip çıkabileceği büyüklükte demir saç veya demir parmaklıklı olacaktır.
- d- Duvarlar, uygun bir renkte badana yapılacak, kapılarda badananın renginde yağlı boya olacaktır.
- e- İçerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu veya elektrik tesisatı bulunacaktır.
- f- Depo edilecek cüruf yeri, briket ve büz imal yeri ve imal edilmiş briket ve büzlerin düzgün şekilde yığılması için ayrı ayrı bölümleri olacaktır.
- g- Yükleme ve boşaltma duvarla çevrilmiş yer içerisinde yapılacaktır.

h- Tozların gelip geçenleri rahatsız etmemesi için mevsimine göre cüruf tınazları sık sık sulanarak ıslatılacaktır.

i- Bu yerlerde düzenli bir yazıhane işçilerin soyunup giyinmelerine ait ayrı bir yer ve sağlık koşullarına uygun ecza dolabı, wc ve lavabo bulunacaktır.

j- Bu gibi işyerlerinde ayrıca iş güvenliği ve Hıfzısıhha Kanunu öngördüğü koşullar aranır.

MADDE 37- KAHVEHANELER

a- Lüks Kahvehaneler:

1- Salonun zemini marley veya benzeri bir malzeme ile kaplı olacak uygun bir yerde bir vestiyer ile bir telefon bulunacaktır.

2- Salonun duvarları en az 125 cm. yüksekliğe kadar lambri kumaş hakiki suni deri ve benzeri bir malzeme ile kaplanacak üst tarafı tavana kadar yağlı boya olacaktır.

3- Işıklandırma iyi cins güzel aplik ve avizelerle yapılacak veya gizli ışıklandırma olacaktır. Salon veya antrede flüoresan lambalar kullanılmış ve bunlar görülmeyecek şekilde güzel görünüşlü bir dekorasyon ile gizlenmiş olacaktır. Yapılan ışıklandırma salonun büyüklüğüne göre yeter adette olacaktır.

4- Isıtma merkez teshin sureti ile sağlanmamışsa salonu ısıtmaya yeterli kömür veya gaz sobası ile yapılacaktır.

5- Havalandırma salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörlerle sağlanacaktır.

6- Sıcak havalarda serinlenmeyi sağlamak üzere yeterli adette sesiz çalışan vantilatör bulunacaktır. Bu vantilatörlerin yerleri çalışma anında müşteriye rahatsız etmeyecek şekilde saptanacaktır.

7- Masalar üzerinde iyi cins doğrama üzerleri hakiki ve suni veya formika ile kaplanmış olacaktır. Üzerlerinde iyi cins ram, porselen veya seramik tablalar bulunacaktır. İskemleler iyi malzemeden yapılmış, rahat oturmuş olacak, üzerleri kumaş hakiki veya suni deri ile kaplı bulunacaktır. İskemlelerin ayaklarına sürtme anında ses çıkartmaması için plastik veya benzeri malzemeler takılmış olacaktır.

8- Salonun pencerelerine iyi cins kuma perdeler takılacak salon içi dışarıdan görülüyorsa ayrıca iyi cins tül perdeler ve salonun sokağa bakan yüzü dükkan vitrini şeklinde bunun tamamı tül veya jaluzi perdelerle kapatılacaktır.

9- Salonun uygun bir yerinde yeteri kadar oyun kağıtları ve bununla ilgili malzemelerin ve çuha örtülerin saklanabilmesi için yeter büyüklükte düzenli bir dolap bulunacaktır. Salonun ayrı bir yerinde bir büro var ise bu malzemeler odada da saklanabilir.

10- Salonda gürültü çıkaran oyun veya oyun aletleri var ise diğer salona gürültü gitmeyecek bir surette ayrı bir salonda oynatılacaktır.

11- Salonda tamamen ayrı olarak duvarları 150 cm. yüksekliğe kadar fayans ile kaplı üst tarafı (tavan dahil) yağlı boya ile boyanmış bir ocak bölümü olacaktır bu bölümde:

- a) Pişirme; Havagazi, ipragaz veya benzeri ocaklar ile sağlanacaktır.
- b) Ocağın üzerinde yeterli büyüklükte bir davlumbaz bulunacaktır.
- c) Sürekli sıcak su sağlayan tesisatı fayans veya mermerle üzeri kaplı bir tezgah bulunacaktır.
- d) Kahve, çay ve meşrubat takımları iyi cins maddeden yapılmış olacak ve bunların saklamasını sağlayacak kolay açılır kapanır bir dolabı veya ayrıca yeteri büyüklükte bir buzdolabı bulunacaktır.
- e) Yeter büyüklükte kapaklı bir çöp kutusu bulunacaktır.

12- Servis için iyi cins madeni tepsiler kullanılacak askı tepsilerle servis yapılmayacaktır.

13- Salondan tamamen ayrı bir yerde bir tuvalet ile yeteri kadar pisuar ve aynalı bir lavabo bulunacaktır. Lavaboda her an iyi cins sabun ve kağıt peçeteler bulunacaktır.

14- Salonun tuvalete ayrılan bölümünde binanın iç bölümleri nedeniyle pisuar konulması olanak dışı ise bir tuvalet olabilir.

b- 1. Sınıf Kahvehaneler:

1- Kahvehane salon ve ocak olmak üzere iki bölümden oluşacaktır.

2- Kahvehanenin tamamının zemini en az mozaik olacak salonun uygun yerinde askılıklar bulunacaktır.

3- Salonun duvarları 125 cm. yüksekliğe kadar lambri, kumaş hakiki veya suni v.b. ile kaplı bulunacak ve üst tarafı tavana kadar yağlı boya olacaktır.

4- Işıklandırmanın salona yeter adette olmak ve dekorasyona uygun bulunmak kaydı ile çeşitli şekillerde yapılması uygundur. Ancak kordona bağlı çıplak ampuller kullanılamaz.

5- Isıtma: kalorifer yoksa borular bacaya bağlı ve salonu ısıtabilecek yeterlilikte iyi cins gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır.

6- Havalandırma: Salonun büyüklüğüne yeter adet ve büyüklükte aspiratörlerle sağlanmış olacaktır.

7- Salonda ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri müşteriye rahatsız etmeyecek şekilde düzenlenecektir.

8- Zeminde ucu lağıma bağlı yeter adet ve büyüklükte ızgaralı sifonlar bulunacak ve en az bir tuvaleti ve yeteri kadar pisuarı olacaktır.

- 9- Masalar tek tip iyi cins doğrama, üzerleri formika, kesme cam veya benzeri ile kaplı olacak, iskemleler masalara uygun ve rahat oturulu olacak, masa aralıkları rahat oturup kalkmaya ve rahat geçişi sağlayacak şekilde düzenlenmiş olacaktır. Masalar üzerinde iyi cins küllükler olacak ve gerektiğinde kullanılmak üzere yeteri kadar çuha örtüler bulunacaktır.
- 10- Pencerelere ve salonun sokağa bakan yüzü vitrin camı ile kaplı ise buraya iyi cins tül perdeler ayrıca güneşlik perde veya jaluzi takılacaktır.
- 11- Ocak, salondan ayrı veya salondan düzenli şekilde ayrılmış bir yerde ihtiyacı karşılayacak büyüklükte yapılmış olacak, ocağın bulunduğu bölüm ile evye arkasına isabet eden yerlerin duvarları zeminden en az 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans veya mermerle kaplı bulunacaktır. Ocak üzerinde ihtiyaca yeter büyüklükte bir davlumbaz bulunacaktır.
- 12- Tezgahların üzeri fayans, mermer veya formika ile kaplı, evye; fayans, mermer veya paslanmaz çelik olacaktır.
- 13- Ocak bölümünde kahve, çay ve benzeri meşrubat takımlarının saklanacağı camekanlı dolaplar olacak; kahve, çay ve şeker ağzı kapalı kutu veya kavanozlarda saklanacak, ağzı kapaklı bir çöp kutusu bulunacak ve işçilerin çalıştığı bölümdeki zeminde tahtadan yapılmış bir ızgara ile ucu lağıma bağlı ızgaralı bir sifon bulunacaktır.
- 14- Kahve, çay ve var ise nargile takımları iyi cinsten, çay tepsileri ve kaşıklar paslanmaz maddeden yapılmış olacak, kahve içinde askılı tepsi kullanılmayacaktır.
- 15- Kahvehanede de bilardo oynatılacak ise ayrı bir salon veya salondan bölünmüş düzenli bir oyun salonu yapılacak ve oyun aletleri düzenli dolaplarda saklanacaktır. Oyun kağıtları temiz ve fazla yıpranmamış olacak fazla kirli görülen oyun kağıtları imha edilecektir.
- 16- Hizmetliler tek tip kıyafette olacak, ocakçılar iş gömleği giyecek ve beyaz önlük takacaklardır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır.

c- 2. Sınıf Kahvehaneler:

- 1- Kahvehane salon ve ocak olmak üzere iki bölümden oluşacaktır. Kahvehanenin tamamının en az mozaik olacak, salonun uygun yerinde askılıklar bulunacaktır.
- 2- Duvarlar tavana kadar en az plastik boya ile boyanmış olacaktır.
- 3- Işıklandırma salona yeter nitelikte olacak kordonlara bağlı çıplak ampuller kullanılmayacaktır.
- 4- Isıtma kalorifer yoksa boruları bacaya bağlı ve salonu ısıtabilecek yeterlilikte iyi cins gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır.

- 5- Havalandırma salonun büyüklüğüne yeter adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 6- Salonda ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri müşteriye rahatsız etmeyecek şekilde ayarlanmış olacaktır.
- 7- Zeminde ucu pis su mecrasına bağlı ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte ızgaralı sifonlar bulunacak ve en az lavabolu bir tuvaleti olacaktır.
- 8- Masalar tek tip cins doğrama üzerleri formika ve kesme cam ile kaplı olacaktır. İskemleler masalara uygun ve rahat oturulu olacak ve masa aralıkları rahat oturup kalkmayı ve rahat bir geçişi sağlayacak şekilde düzenlenmiş olacaktır. Masalar üzerinde tablalar olacak ve gerektiğinde kullanılmak üzere yeteri kadar çuha örtüler bulunacaktır.
- 9- Pencerele ve salonun sokağa bakan yüzü vitrin camı ile kaplı ise buralara tül perdeler konulacak veya jaluzi takılacaktır.
- 10- Ocak; salondan ayrı veya salondan düzgün şekilde ayrılmış bir yerde ihtiyacı karşılayacak büyüklükte yapılmış olacak. Bulunduğu bölüm ile evye arkasına isabet eden yerin duvarlar zeminden en az 150 cm. yüksekliğe kadar su geçmez bir madde ile kaplı bulunacaktır. Ocak üstünde ihtiyaç yeter büyüklükte bir davlumbaz olacaktır.
- 11- Tezgahların üzeri su geçmez bir madde ile kaplı ve tercihen fayans, mermer veya paslanmaz çelikten olacaktır.
- 12- Ocak bölümünde kahve, çay ve sair meşrubat takımlarının saklanacağı camekanlık dolaplar olacak. Kahve, çay ve şeker ağız kapalı düzgün kutusu bulunacak ve işçilerin çalıştığı bölümdeki zeminde tahtadan yapılmış bir ızgara ve zeminde ucu lağıma bağlı ızgaralı sifon bulunacaktır.
- 13- Kahve, çay ve nargile takımları iyi cinsten çay tepsileri ve kaşıkları paslanmaz maddeden yapılmış olacaktır.
- 14- Kahvehanede bilardo oynatılacak ise ayrı bir salon veya salondan bölünmüş düzgün bir yer ayrılacak ve oyun aletleri düzgün dolaplarda saklanacaktır.
- 15- Hizmetliler tek tip kıyafette olacak, ocakçılar ise iş gömleği ve beyaz önlük takacaklardır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır.

d- 3.Sınıf Kahvehaneler:

- 1- Bu kahvehaneler kargir ve zeminleri karo siman, mozaik gibi bir madde ile döşeli olacak ve zeminin uygun bir yerinde ucu lağıma bağlı sifonlu ve ızgaralı bir delik bulunacaktır.
- 2- Her tarafı bol gündüz ışığı ile aydınlatılmış olacak ve hava tazelemesine ait yeteri kadar tertibat bulunacaktır.
- 3- Masalar, iskemleler her an temiz olacak ve masaların üzerleri mermer, cam veya örtülerle örtülmüş olacaktır.

- 4- Kahve, çay pişirilen yerlerin zemini her an yıkanabilecek şekilde su geçmez bir maddeden yapılmış bulunacak ve tezgahın üzeri mermer veya galvanizli sac ile kaplı olacaktır.
- 5- Kirli bardak, tabak ve fincanlar şehir suyu veya şehir suyu olmayan yerlerde temiz bir su deposuna bağlı su ile yıkanacak . Bütün yıkandı suları lağıma gidecek şekilde akıtılacaktır.
- 6- Kirli, yağlı bardaklar, tabak ve fincanların önce sıcak, sodalı ve sabunlu sularla temizlendikten sonra temiz sulardan geçirilmesi zorunludur.
- 7- Yıkanmış bardak, tabak, fincan v.s. kaplar her tarafı kapalı camekanlara konacaktır.
- 8- Çatal, kırık bardak, tabak ve fincan v.s. malzemeler kullanılmayacaktır.
- 9- Çay ve kahveleri karbonatlı su ile pişirmek yasaktır.
- 10- Kahvehanelerde alçak sandalye ve masa kullanmak yasaktır.
- 11- Oyun kağıtları temiz ve fazla yıpranmamış olacaktır. Kirli görülen kağıtlar imha edilecektir. Ayrıca kirli masa, sandalye ve masa örtüsü kullanılmayacaktır.
- 12- En az bir adet lavabolu tuvaleti olacaktır.

e- Ganyan Bayileri:

- 1- Bu tür işyeri açmak isteyenler ilgili şans oyunu bayilik belgesini ilgili idareden almış olacak.
- 2- Çay ocağı niteliğinde bir çay ocağı ve salonu olacak.
- 3- Yeterli havalandırma tertibatı olacak.
- 4- Bir tuvaleti ve lavabosu bulunacak.
- 5- Yer döşemesi ve 1,5 m. kenar duvarları kolay yıkanabilir malzeme ile kaplı olacak.
- 6- Bu yerlerde çay ocaklarından istenilen alçak türden sehpa ve bunlara uygun oturaklar bulunacak.
- 7- At yarışı seyredilecek salon kısmında en az 1 adet televizyon bulunacak.
- 8- Yeterli seviyede vestiyer bulunacak.
- 9- Çay ocağının üzerinde baca bağlantılı davlumbaz bulunacak.
- 10- Sadece gişe hizmeti niteliğinde olan yerlerden büfelerden istenilen özellikler aranır.
- 11- Çay ocağında çalışan personelin iş kıyafeti ve sağlık karnesi olacak.

12- Büfe ruhsatı bulunan işyerlerinden talepleri doğrultusunda tali faaliyet olarak ganyan bayii, spor toto-loto bayii vs. ruhsat almak istedikleri taktirde ilgili şans oyunu tali bayilik belgesini ibraz ettikleri takdirde mevcut işyeri ruhsatları üzerine tali faaliyet konusu işlenir ve onaylanır.

f- Çay Bahçeleri:

1- Bahçedeki masa ve sandalyeler ile bahçe müstemilatı açık hava gazinoları, ocak bölümü ise 1. sınıf kahvehaneler niteliğinde olacaktır.

2- Çay bahçesinde çatlak, kırık tabak, kirli bardak ve fincan gibi malzemeler kullanılması yasaktır.

MADDE 38- KERESTE DEPOLARI

1. Kereste depoları 100 m³'den fazla kereste depo edilen yerlerdir.

2. Kereste depoları kagir olacak, kapı ve pencereleri demir çerçeveli ve demir kepenkli olacaktır.

3. Kereste depoları, konut alanları dışında Belediye İmar Müdürlüğüne uygun görülen yerlerde açılabilir.

4. Çatı kargir veya demir olacaktır. Çatı örtüsü yanmaz maddelerden yapılmış bulunacaktır. Çatı altı döşemesi (son kat tavanı) betonarme olacak.

5. Kereste depolarında beton duvarları bir tuğla genişliğinden aşağıya olmayacaktır.

6. İçerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı bulundurulacaktır.

7. Bu yerlerde keresteler yıkılıp kaymayacak şekilde istif edilmek üzere gerekli tesisat yapılacaktır.

8. Yükleme ve boşaltmalar depo içinde yapılacaktır. Yollara ve tretuvarlara hiçbir surette kereste yığılmayacaktır.

9. Bu yerlerde İtfaiye Yönetmeliğine uygun yangından korunma tertibatı bulunacaktır.

10. Satışı yapılan mallara ait malların cins ve ebatları müşterilerin görebileceği ve yazıhanenin en yakın bir yerinde bulundurulacaktır.

MADDE 39- DÜKKANLARIN ÖNÜNDE GEZMEK VE MÜŞTERİ ÇAĞIRMAK

a- Her türlü ticaret ve sanat erbabıyla esnafın müşteri çağırma üzere dükkanlarının önlerinde gezinmeleri, bağırması ve gerek dükkan önünden ve gerekse içeriden işaretle veya bir takım sözlerle davet etmeleri yasaktır.

b- Pazar yerlerinde her satıcı bulunduğu yeri temiz tutmaya ve civarındaki sokakları kirletmemeye, kendisine gösterilmiş olan yerden fazlasını işgal etmemeye, yerini ancak pazarın devam ettiği sürece tutmaya, bağırıp çağırılmaya ve her hususta temizliğine son derece uymak zorundadır. Müşteriler de yerleri kirletmeyecektir. Her türlü sağlık koşullarına uymak zorundadırlar.

MADDE 40- SAĞLIK KARNESİ VE TEFTİŞ DEFTERLERİ

a- Halkın yiyip içmesi, temizlenmesi, yatıp kalkması ve eğlenmesiyle ilgili tüm ticarethane ve müesseselerde çalışan veya çalıştırılan kimselerin sağlık muayenesi yaptırılarak sağlık karnesi almaları zorunludur. Sağlık muayenelerinin 1593/126. maddesi uyarınca her üç ayda bir tekrarlanarak karneye işletilmesi zorunludur. Doğrudan doğruya gıda maddesi imal ve satışında çalışan kimselerin senede 1 defa portör muayenesi yaptırıp sağlık karnesine kaydettirmeleri zorunludur. Sağlık karnesiz ve muayeneler gününü geçirmiş işçiyi çalıştıran ticarethane ve müessese sahibine veya vekiline ceza yazılır.

b- Belediye açma iznine tabi ticarethane ve müesseseler teftiş defterleri almaya, bulundurmaya ve Belediye Zabıta Amirliğinde tasdik ettirip denetime gelen ilgililere göstermeye ve açma izin belgesini ticarethanenin görünür bir yerine asmaya zorunludurlar.

c- İşyerlerinde zaruri ihtiyaç maddelerini toptan satan yerler, sattığı maddelerin fiyatlarını, yerlerini ve satış fiyatını ayrıntıları hakkında istenilen bilgileri vermeye zorunludurlar.

MADDE 41- TAVUKÇU DÜKKANLARI

Tavuk eti satışı üç tip müessesede yapılmaktadır:

a- Birinci Tip Tavukçular:

1- Bu tip dükkanların üç bölümü vardır:

a- Canlı tavuk kafeslerinin bulunduğu yer,

b- Tavuk kesim yeri,

c- Teşhir ve satış yeri,

Canlı tavuk kafesleri ile kesim yerlerinin, kokularının satış yerine ve dışarıya çıkmaması için duvar ve kapıları mazbut olmalı ve kapalı bulundurulmalıdır.

Teşhir ve satış yeri en önde sokak veya caddeye bakan kısımda kesim yeri bir kapıyla ayrılmış olarak bu bölümün arkasında, canlı tavukların bulunduğu bölüm ise yine kapıyla ayrılmış olarak en arkada olacaktır. Her üç bölmede de havalandırma ve aydınlatma yeterli düzeyde olacaktır.

2- Kesim ve tüyleri yolma yeri en az 5 m² ve 2,5 m. yüksekliğinde olacaktır. Zemin ve 2,5 m'ye kadar duvarları fayans, karo fayans, karo mozaik veya açık krem cini veya karo simon olacaktır. Tavan açık renk yağlıboya olacaktır.

3- Temiz akarsuyu, lavabosu, sifonlu tertibatı kanala veya fosseptiğe bağlı akıntı yeri olacaktır.

4- Yolunan tüyleri koymak üzere en az 1 metre derinlikte 50 cm. çapında silindirik kapaklı veya madeni veya plastik bidonlar bulunacaktır.

2. Canlı hayvanların bulunduğu bölümün zemini beton, karo simon veya karo mozaik, duvarları yağlı boya olacaktır. Kafesler temiz ve yağlı boyalı olacak ve her hayvan türü için ayrı kafes bulunacaktır.
3. Teşhir ve satış bölümünde duvarlar 1,5 m'ye kadar fayans, üst tarafı açık renk yağlıboya, tavan ahşap olmayacak, zemin beton, mozaik veya karo simon olacaktır.
4. Kesilmiş tavukları koymak üzere kapasiteye göre soğutma tertibatı, vitrin buzdolabı veya depo bulunacaktır.
5. Tezgah mermer veya paslanmaz çelikle kaplı olacaktır.
6. İçinde tavuk kesim yeri bulunan tavukçu dükkanlarında satılmak üzere başka bir gıda maddesi bulundurulamaz.

b- İkinci Tip Tavukçular:

Bu tip tavukçu dükkanlarında kesilmiş, muayene ve damgası yapılmış tavuklar satılır. Kafes ve kesim bölmeleri yoktur. Teknik yapı olarak birinci tip tavukçu dükkanlarının teşhir ve satış bölmesi şartlarına tabidir. Bu tip dükkanlarda av hayvanları, tavşan ve yumurta satışı yapılabilir.

c- Üçüncü Tip Tavukçular:

Asıl uğraşları dışında tavukçu reyonu açan kasap, bakkal, süper market gibi müesseselerdir. Yeterli soğuk tertibatlı, vitrinli dolap ve deposu olması gerekir.

d- Tavukçu Dükkanlarının Uyacağı Sağlık Koşulları:

Kesim yeri bulunan tavukçu dükkanlarının şehir dışına nakline kadar uyulması gereken sağlık koşulları şunlardır:

1. Her tip tavukçu dükkanı kuşat almada aranan asgari şartları yerine getirmek zorundadır.
2. Tavukçu dükkanlarında temizlik esas olduğundan temizlikle ilgili tesisatın her zaman çalışır durumda olması gerekir.
3. Hayvanların kan, ayak ve atılacak kısımları kapaklı madeni veya plastik kaplarda toplanacak, bu kaplar ve kesim yeri her zaman temiz tutulacak, tüy ve diğer artıklar her gün kaldırılacaktır.
4. Canlı hayvanların bulunduğu yerdeki kafesler boyalı ve daima temiz tutulacak, altlıklar, su ve yem kapları sık sık yıkanacak, kafeslerde tavuklar sıkışık olmayacaktır.
5. Tavuk, kaz, ördek, hindi ve benzeri kanatlı hayvan türleri ayrı ayrı kafeslerde bulundurulacaktır. Kafesler dışında hayvan bulundurulamaz.

6. Kesilmiş olarak teşhir edilen veya satılan hayvanların ayakları hanef mafsalıdan kesilmiş olacaktır.
7. Tavuk ve benzeri kesilmiş hayvanları her ne surette olursa olsun üfleyerek şişirmek yasaktır.
8. Av kuşları dışında tavuk, hindi, kaz ve ördeğin bağırsakları çıkarılmış, taşlık içleri temizlenmiş olacaktır.
9. Tavuk satış yerlerinde çalışanlar temiz iş gömleği, kesiciler; tulum, çizme ve kan önlüğü, bakıcılar tulum çizme giyeceklerdir.
10. Her üç bölümde çalışan personel ayrı şahıslar olacak ve sağlık karneleri bulunacaktır.
11. Tavuklarda ölüm vakası olduğunda dükkan sahibinin Belediye Veterinerliğine haber vermesi ve ölüm sebebini teşhis ettirmesi zorunludur.
12. Tavukların geldikleri bölgelerde bulaşıcı hastalık olmadığına dair Veteriner çıkış belgesi (sağlık raporu) alınacak, dükkan sahipleri tarafından Belediye Veterinerliğine veya kontrol ekiplerine ibraz edilecektir.
13. Pazarlarda veya sokaklarda kesilmiş kümes hayvanlarının satılması yasaktır.
14. Kesilmiş tavukların muayene ve damgalanma işlemi Belediye Veterinerliğince yürütülür. Muayene edilen kesilmiş tavuklar Veteriner Hekimliğinin uygun gördüğü şekilde damga veya etiketle işaretlenir. Muayene ve damga işlemi Veteriner veya Sağlık Memurunun kontrolü altında yürütülür.
15. Bozulmuş, bozulmaya yüz tutmuş tavukların dükkanda bulundurulması, satışa arz edilmesi yasaktır.
16. Belediye Veteriner Hekimliğinin muayene edilip damgalanmamış tavukların dükkan veya depoda bulundurulması, satışa arz edilmesi yasaktır.
17. Sadece satış yeri bulunan veya reyon halinde tavuk satışı yapan müesseseler bu şartlara uymak zorundadır.

e- Canlı Cıvciv Satış Yeri:

1. Bu satış yerleri Belediyeden izin almaya mecburdurlar.
2. Kuluçka ve ana makinelerinin bulunduğu üretim bölümü teşhir ve satış yerine duvar ve kapı ile ayrılmış olacaktır.
3. Zemin ve duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliği beton, karo simon, karo mozaik, fayans gibi kolay yıkanabilen bir maddeden olacaktır.
4. Teşhir ve satış yerinde cıvcivleri koyacak ısıtma, havalandırma ve aydınlatma tertibatlı camlı dolaplar bulunacaktır.

5. Pislikleri koymak üzere kapaklı, yeteri miktarda çöp bidonu olacaktır.
6. Bu dükkanlarda yumurtadan başka gıda maddesi satılamaz.
7. Üretim bölümü bulunmayan dükkanlar teşhir ve satış yeri şartlarına uymak zorundadır.

f- Canlı Cıvciv Satış Yerlerinin Uyacağı Sağlık Koşulları:

Kanatlı hayvanların salgın hastalıklarını önlemek için cıvciv satan dükkanların aşağıdaki şartlara uyması gerekir:

1. Kuşat almada aranan asgari şartları taşımak zorundadırlar.
2. Ana makineleri kafes ve camekanlar daima temiz bulundurulacak, her yeni kullanıştan önce dezenfekte edilecektir.
3. Satılan cıvcivlere yalancı veba aşısı (burun göz damlası) yapılmış olduğuna dair Veteriner raporu olacak.İstek üzerine gösterilmek üzere satış yerinde hazır bulundurulacaktır. Aşısız cıvcivlerin satışı yasaktır.
4. Satılan cıvcivler havalandırma deliği açılmış mukavva veya plastik kutularda alıcıya teslim edilir.

g- Tavukçu dükkanları ve tavuk kesim yerleri:23.06.1978 tarih ve 22775 sayılı gazete yayımlanan kasaplık kanatlı hayvanların kesim yerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarını gösterir Yönetmelik ile tavuk üreme çiftliklerine ait 07.07.1978 tarih ve 5006 sayılı sağlık bakanlığının genelgesine göre ruhsatlandırma işlemi yapılır.

MADDE 42- ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER

a- Bu Yönetmelikte adı geçmeyen işyerleri açılmak istendiğinde benzer işyerlerinin ona uyan özellikleri aranır. Tereddüt olduğunda bu işyerlerinin özelliği Belediye Encümenince tespit edilir.

b- Pasajlarda, iş hanlarında ve iş merkezlerinde dışarıdan bağımsız giriş kapısı ve havalandırması bulunan ve pasaj içerisinde kapısı ve camı açılmayan işyerleri hariç lokanta, köfte salonu, kebabçı, pizza-hamburger, lahmacun salonu, alkollü içki içilen yerler ile her türlü imalathanelerin açılması yasaktır.

Ancak iş merkezleri, iş hanları ve pasajlarda açılmak istenen lokanta, kebab salonu, köfte salonu, kafeterya ve benzeri işyerlerinde teras katına kadar çıkacak baca sistemi ile yeterli miktarda emiş gücüne bağlı havalandırma sistemi kurulması durumunda; ruhsat heyetinin olumlu rapor vermesi halinde bina içerisine koku yönünden rahatsızlık verebileceği durumlarda binada bulunan işletmelerden muvafakatname (benzeri işletmelerden muvafakat alınmaz) alınarak açma izni verilir.

c- Bakkal ve manav dükkanlarında tost, döner, sandviç gibi maddeleri satışı yasaktır.

d- Pastane, kahvehane gibi halkın oturarak dinleneceği yerlerde yeteri kadar tuvalet bulunması zorunludur.

e- Kahvehane, gazino, pastane ve emsali gibi kalabalık kitlelerin toplandığı yerlerde kat yüksekliği 3,5 m'den aşağı olamaz. Diğer işyerlerinde ise kat yüksekliği 2,2 m'den aşağı olamaz. Müktesep hak olarak işyerinde faaliyetine sürdüren şahısların bu gibi işyerlerini başkalarına devir etmesi halinde (3,5 m'den az olamaz) aynı hüküm geçerlidir.

Kahvehane, gazino, pastane, kafeterya, hamburger ve pizza salonları gibi kalabalık kitlelerin toplandığı yerlerde kat yüksekliği 3,5 m'den aşağı olamaz. Diğer yerlerde ise kat yüksekliği 2,2 m'den az olamaz.

Kahvehane, gazino, pastane, kafeterya, içkili lokanta, içkili yerler ile hamburger ve pizza salonları gibi kalabalık kitlelerin galeri katlarının olduğu işyerlerinde 1m² lik alan için 3,5 m³ hava hacmi gereklidir.

Şartları yeterli olmayan işletmeler teknolojik gelişmeden yararlanarak yeterli havalandırmayı yapanlara başkanlık onayı ile ruhsat verilebilir.

Kahvehane, tiyatro, sinema, bilgisayar oyun salonları, düğün salonları, pastane, hamburger ve pizza salonları gibi işletmeler ile dernek ve oda lokallerinin açılacak olduğu yerlerde tavan ile taban arası yüksekliğinin 1 m² alana 3,5 m³ hava tekabül edecek şekilde teknolojik gelişmelerden yararlanarak insan sağlığı açısından yeterli havalandırma sistemini tesis etmiş olduğunu Belediyemiz İmar Müdürlüğünden alınacak rapor ile tespit edilmesi halinde bu tür işletmelere ruhsat heyetince açma ruhsatı verilir. Bodrum katlarda açılacak bu tür işyerlerinde ayrıca yangın çıkışı olacaktır.

f- Lokanta, kahvehane, kebabçı, imalathane gibi kitlelerin toplu bulunduğu yerlerde yeterli havalandırma ve aydınlatma yapılmışsa gündüz ışığı görme şartı aranmaz.

g- Çay ocaklarında yüksek sandalye ve masa kullanmak yasaktır.

h- **Reyonlar:**

1- Balıkçı ve sakatatçı dışında yenilecek ve içilecek şeylerin satıldığı birden fazla işyeri bir müessese içinde ayrı reyonlar halinde ve ayrı tezgahların idaresinde, her bir reyon Zabıta Yönetmeliğinin ön gördüğü şartlara haiz kaydıyla açılabilir. İşyerinde büyüme yapılmadan sonradan açılan reyonların Yönetmeliğe uygun olması halinde ayrıca ruhsata bağlanması istenmez. Bu Yönetmelikten önce diğer işyerleriyle birlikte bir müessese içinde verilmiş sakatatçı küşatları 6 (altı) ay içinde iptal edilir.

2- Birinci fıkrada belirtilen işyerleri dışındaki işyerlerinden herhangi birinin birbirleriyle veya birinci fıkrada belirtilen işyerleri için reyon olabileceği Belediye Encümenince belirtilir.

i- Açma izne tabi olup ta bu Yönetmelikte adı geçmeyen işyerleri ve reyonların açılışı için gerekli fenni ve sıhhi şartlarını Belediye Encümeni tespit eder.

j- İzni alınan reyonlarda diğer bir gıda maddesi bulundurulamaz.

k- Faaliyet itibarıyla herhangi bir özellik arz etmeyen şirket bürolarda tek bir bağımsız bölüm içerisindeki ayrı ayrı girişleri bulunan ve girişleri haricinde birbirleriyle bağlantısı bulunmayan odalarda faaliyetlerini sürdüren birden fazla şirkete ayrı ayrı ruhsat verilebilir.

Meyhane, kahvehane, kıraathane, bar, elektronik oyun merkezleri gibi umuma açık yerler ile açık alkollü içki satılan yerlerin okul bina ve tesislerinden, Camilerden, İlk ve Ortaöğretim öğrencilerinin devam ettiği dersane ve özel eğitim kurumlarından en az 100 m. uzaklıkta bulunması zorunludur.

Müktesep hak olarak bu gibi yerlerde ruhsatlı olarak faaliyetlerini devam ettiren kişiler bu işyerlerini bir başkasına devir etmeleri halinde 3,5 m. yükseklik şartı ile okul bina ve tesislerden, camilerden, ilk ve orta öğretim öğrencilerinin devam ettiği dersane ve özel okul, bina ve tesislerinin, camilerin, özel öğretim kurumlarının ve dersanelerin bahçe duvarlarından, bahçe duvarı yok ise binanın köşe duvarından başlamak üzere ilgili işyerinin giriş kapısına kadar, işyeri pasaj içerisinde ve katlı binaların üst katlarında ise binanın giriş kapısına kadar olan mesafe ölçü olarak esas alınır.

Daha önce ruhsat almış bulunan ve yüksekliği 3,5 m'den az olan bu tür işletmelerin eş veya çocuklarına yada yasal mirasçılara devir halinde işletme hakkı korunur. İşyerini bir defaya mahsus olmak üzere bir başkasına satması veya kuruluşun işletme hakları korunur. Belirtilen hakların bir defa kullanılmasından sonra kazanılmış hakları sona erer.

1- İş hanlarında, pasajlarda, iş merkezlerinde vs. diğer binalarda bulunan birden çok bağımsız bölümde aynı katın tamamında, binanın veya iş hanının tamamında veya bitişik iki veya daha fazla bağımsız bölümde dersane, kurs, şirket vs. işyeri açmak isteyenlere toplam metrekare üzerinden tek bir ruhsat verilir.

MADDE 43- UN FABRİKALARI – EKMEK FIRINLARI – EKMEK SATIŞ YERLERİ

a- Un Fabrikaları:

- 1- Un fabrikaları her tarafı yeterli şekilde aydınlatılacaktır ve kafi derecede hava temizleme tertibatını kapamış olacaktır.
- 2- Un fabrikalarında hububatın temizleme, öğütme, eleme ve doldurmaları sırasında çıkacak tozun önüne geçecek tertibat yapılacak, bütün çöp ve benzeri fazlalıklar hususi kaplar içinde toplanacaktır.
- 3- İşçiler için un fabrikası ile doğrudan doğruya alakası olmayan ve sağlık koşullarına uygun bulunan soyunma, oturma, yatma, kalkma ve yıkanma yerleri ile wc ve lavabo bulunacaktır.
- 4- Çeşni kalitesiyle yapılacak ekmek francala, bunlara benzer maddelerde kullanılacak unların fiziki ve kimyevi nitelikleri gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

b- Ekmek Fırınları:

A- Yeniden Yapılacak Fırınlara Vasıfları:

1. Kargir olarak inşa olunacaktır.

2. Bir vardiyada (8 saatte) en az 1500 kg. ekmek çıkartabilecek kapasitede bulunacaktır.
3. Unların elemesi ve hamur yapılması makineyle olacaktır. Fabrikasyon kurulan fırınlarda unların ambara boşaltılması da makineyle olacaktır.
4. Ekmeğin yapılmasına mahsus başka işlemlerin hepsi birbirinden ayrı yerlerde yapılacak ve bu yerler bol ışık ve hava alabilecek surette inşa edilmiş bulunacaktır.
5. Zeminin her tarafı her vakit kolayca yıkanabilecek şekilde su geçmez bir maddeden kargir olarak yapılacaktır ve buralarda lağım mecrasına bağlı ızgara ve sifonlu delikler bulunacaktır.
6. Her tarafı bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde yeteri kadar ve yeterli genişlikte pencereler olacak ve bu pencerelerin dış kısımları ince tellerle kaplanmış bulunacaktır. Pencerelerin üst tarafına veya diğer uygun yerlerine hava temizlemeye mahsus tertibat yapılacaktır.
7. Her tarafı senede iki defa badana edilecektir.
8. Fırının içinde ikamet etmek, büyük ve küçük her ne cinsten olursa olsun hayvan bulundurmak yasaktır. İşçiler için fırınla doğrudan doğruya alakası olmayacak surette ayrıca oturacak, yatacak yerler ve sağlık koşullarına uygun w.c, lavabo ve duş yapılacaktır.
9. Fırının ekmek taşıma işlerinde el arabası ve hayvan kullanılmaz. Fırının yakıt deposu ekmeğin imal edildiği yerden ayrı olacak ve gerekli emniyet tedbirleri alınacaktır.
10. Sinek, hamamböceği, fare ve benzeri haşaratın bulunmamasına dikkat edilecek bunun için gerekli mücadele yapılacaktır. Çöpler kapalı madeni veya plastik kaplar içine konulacak, fırın içinde şehir suyu bulunacaktır.
11. Her ne fırını olursa olsun kapasitesiyle orantılı kullanışı ve sağlık koşullarına uyan bir tezgahı bulunacak. Ekmek konulan ve satış yapılan yerlerin dışarıya bakan tarafları camekanla örtülü olacaktır. Un çuvalları hava akımına karşı bir yerde ve ızgara üzerine konulacak. Çuvallar yerlere veya hamur satırları yanına konulmayacaktır.
12. Harman yeri zeminden yarım metre yüksek ve her tarafı gezinti yeri ile çevrilmiş bir havuz şeklinde olacak ve içerisi cilalı ve deliksiz bir madde ile döşenmiş bulunacaktır. Harman yapan işçiler buraya girmeyip etrafındaki gezinti yerlerinde dolaşarak kürekle iş görecektir.
13. Hamur teknesi meşe veya kestane gibi sert ağaçlardan veya paslanmaz çelikten (Krom'dan) yapılmış olacak ve unlar bu teknelere özel kaplar veya paslanmaz kaplara boşaltılacaktır.
14. Hamur halinde ekmek konulan tahtalar veya pasa denilen çukur kenarlı tahtalar ve pasa bezleri hamurluğunun uygun bir yerinde daima temiz ve beyaz bir örtü ile örtülü bulunacak. Ekmek taşımaya ait olan malzemeler fırında temiz ve yüksekçe bir yerde bulundurulacaktır. Ekmek küreği, gelberi, çatal, ateş küreği v.s. kabilinden olan alet ve malzeme temiz, özel bir yerde bulundurulacaktır.
15. İşçiler işbaşında özel ve temiz iş elbisesi ve takkesi giyeceklerdir. Hamurkarlar çalışırken ayrıca bir önlük takılacaktır.

16. Hamur teknesine verilen unlar kesinlikle elenmiş olacaktır.
17. Mevcut ve yapılacak yeni fırınların bacalarına filtre takılması zorunludur.
18. Yukarıda açıklanan vasıflardan herhangi birinin kaybedildiği tespit edilirse en geç 10 gün zarfında eksiklerinin giderilmesi yazı ile ikaz edilecektir. Verilen süre zarfında noksanlar giderilmediği takdirde işyeri açma ruhsatının iptali cihetine gidilecektir.
19. Bu işyerleri çevresinde, kirlenmeye ve kontaminasyona yol açabilecek işyerleri ile hayvan barınakları bulunamaz.
20. Fırınlar ayrıık nizamda müstakil binalarda kurulur ve binanın tamamı sadece fırın ve müştemilatına tahsis edilir.
21. Çalışanların ortamdaki etkilenmemesi ve üretim faaliyetlerine kolaylık ve havalandırmanın daha iyi sağlanması için fırının taban ile tavan arası yüksekliği en az 4 m. olmak zorunludur.
22. Fırın veya fabrikaların bütün ünitelerin toplamı asgari Büyükşehir Belediyelerinde 400 m², büyük şehir olmayan merkez ilçelerde 300 m² olmak zorundadır.
23. Ekmek ve unlu mamuller üreten işyerlerinde aşağıda belirtilen işlem için yeterli alana sahip bölmeler bulundurulur.
24. **Un Depolama Ünitesi:** Bu bölümün tamamı kuru, havadar ve temiz olmalıdır. Unlar çuvallı olarak ızgaralarda veya paslanmaz çelikten mamul hijyenik silolarda depolanmalıdır. Tuz, maya, şeker ile çeşni ve katkı maddeleri ayrı bir yerde ambalajlanmış ve özellikleri bozulmayacak şekilde muhafaza edilecektir. Un çuvallarının yerlere ve hamur makinelerinin yanına konulması yasaktır.
25. **Fermantasyon Ünitesi:** Sıcaklık ve rutubeti ayarlanabilir nitelikte, duvar ve tabanı kolayca temizlenebilir, paslanmaz materyal, fayans, mermer ve benzeri malzemeden yapılmış olmalıdır. Bu bölüm hamur tekneleri ve pasa arabalarının kolayca hareket edebileceği genişlikte olmalıdır.
26. **Ekmek Pişirme Ünitesi:** Direkt veya en direkt ısıtma sistemli olabilir. Ancak direkt ısıtmalı sistemde mazot, fuel-oil, petrokok, yanık yağ, emdirilmiş talaş ve benzeri yakıtların kullanımı yasaktır. Bu sistemde is, kül ve benzeri yakıt artıklarının ve diğer atık olmak üzere 2 adet baca sistemi bulunmalıdır. En direkt ısıtmalı fırınlar rutubet ve sıcaklık ayarı yapabilmelidir.
27. Mamüllendirme, ambalajlama ve depolama işlemleri paslanmaz materyal, mermer veya sert ahşaptan yapılmış, yerden en az 50 cm. yükseklikteki raflarda yapılmalıdır.
28. Mamul, satış bölümünde mamulün satışa arz edildiği tezgah, kolay temizlenebilen mermer, fayans, paslanmaz materyal veya benzeri malzemeden yapılacaktır. Satış bölümü tercihen tesisin ön cephesinde olmalı diğer bölümlerden bir bölme ile ayrılarak müstakil hale getirilmelidir.
29. İşyerinde bulunması gereken alet, ekipman ve bunların özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

- a- **Un Eleği:** Otomatik çalışan, un içindeki gözle görülebilen bütün yabancı maddeleri ayırabilen, her kullanımdan sonra kolayca temizlenebilen bir yapıya sahip ve un deposu ile irtibatlı olmalıdır.
- b- **Yoğurucular:** Hamuru istenilen sürede ve etkin olarak yoğurabilecek en az iki hızda çalışabilecek kapasitede ve hamurla temas eden kısımları yıkamaya ve dezenfeksiyona elverişli paslanmaz materyalden yapılmış olmalıdır. Hamur yoğurucudan tamamen ve kolayca alınabilmelidir.
- c- **Hamur kesme, tartma ve şekil verme ekipmanı:** Değişik büyüklükte hamur işlemeye uygun paslanmaz materyalden yapılmış ve kolay temizlenebilir olmalıdır.
- d- Hamur işleme masaları, hamur tekneleri, pasa arabaları gibi hamurun işlenmiş fermantasyonu şekil verilmesi ve benzeri işlemler sırasında kullanılan ekipman sert ağaç mermer veya paslanmaz materyalden yapılmış ve içinde hamur ve benzeri parçacıkların kalabileceği delik, çatlak, pürüz bulunmayan ve kolay temizlenebilir nitelikte olmalıdır.
- e- Ağırılık hacim, sıcaklık ve benzeri ölçü aletlerinin kontrol ve ayarları yapılmış ve bunlar daima çalışır durumda bulunmalıdır.
- f- Yukarıda belirtilen ekipmana ilave olarak, kolayca yıkanıp dezenfekte edilebilir nitelikte çeşitli karıştırıcılar, bıçaklar, pasa arabaları ve taşıyıcılar, maya ve tuz çözeltisi hazırlama kapları, ekmek taşıma kasaları ve üretimin gerektirdiği diğer araçlar bulunmalıdır.

B- Tüm Fırınlarnın Uyacakları Koşullar:

- a- Her fırın üretmiş olduğu ekmeği noksansız olarak pişirip çıkarmaya zorunludur. Belediyece kabul edecek bir sebebi olmaksızın çalıştırılmayan fırınların kendilerine çalışmaları için verilecek 2 günlük bir müddetten sonra tekrar çalışmadıkları takdirde ilgili yasalara uyularak kapatılır ve açma izni iptal edilir. Ayrıca mahallin en büyük Mülkiye Amirine tasvibi ile bu işyerlerini Belediye re'sen veya bir vasıta ile işletebilir.(2.12.1960 gün ve 150 no'lu kanun ek madde 1.)
- b- Her fırın ancak kendine mahsus ekmeği çıkarabilir ve ancak o ekmeğe mahsus olan unu bulundurabilir. Yüksek kapasitedeki modern fırınların başka cins ve tür ekmek çıkarmaları ve bu ekmeklere mahsus olan unları bulundurabilmeleri için Belediyeden izin olmadıkça şehir dahilinde satılamaz.
- c- Fırıncı fenni maya veya sağlığa zararlı olmayan maya kullanabilir.
- d- Perakende ekmek satışı yapan fırınlar, sattıkları ekmeğin fiyat ve gramajını gösteren bir levhayı görünür bir yere asmak zorundadırlar.
- e- Her cins ve çeşit ekmeğin imalinde maya yerine mayadan başka zararsızda olsa herhangi bir madde kullanılması yasaktır.

C- Ekmek Yapımında Uyulacak Koşullar:

- a- Ekmeklerin hangi fırın malı olduğu ilk görüşte bilinmesi için fırın adını gösteren etiketler kullanılacaktır. Bu etiketler ekmek francalalar hamur halinde iken hamurda bir çukurluk hasıl edecek şekilde yapıştırılır. Etiketsiz ekmek çıkarılması ve satılması yasaktır.
- b- Ekmekler hamur halinde iken üzerlerine bıçak vurularak derin bir çizgi açılacaktır.
- c- Taze ve bayat ekmekler ve francalalar ayrı ayrı yerlere konacak ve üzerlerinde taze ve bayat olduklarını gösterir levhalar bulundurulacaktır. Pişirilmesinin üzerinden 24 saat geçen ekmek ve francalalar bayat sayılır. Bunların fiyatı o günkü ekmek narhını geçmemek üzere satanla alan arasında kararlaştırılır.
- d- Tava içerisinde pişirilecek ekmeklerin altına sürülecek olan yağların gıda ve yenmeye elverişli olması zorunludur. Kullanılacak olan tavaların cinsi Belediyece tayin edilir. Kürek altı ve tozlama için ekmek yapılan un veya emsali kepek gibi kalın unlar kullanılacaktır.
- e- Ekmek ve francalaların gramaj ve şekilleri Belediye Encümenince tespit edildiği şekilde olacaktır. Aykırı hareket edenler cezalandırılır.
- f- Ekmekler sıcaktan rutubet ve tartı konularında yapılacak kontrollerde gıda maddeleri tüzüğü uygulanır.
- g- Çıkarılan ekmek ve francalaların içinde sağlığa zararlı oldukları doktor veya laboratuvar raporuyla tespit edilenler imha edilir.
- h- Ekmek francala, simit, pide ve çavdar ekmeği içinde hamura karışmamış olan un topakları, böcek, tahta parçası ve bu gibi her türlü yabancı maddelerle ekmek ve francalalarda büyük boşluklar bulunmayacağı gibi hamurun yoğrulmasına ve mayalandırılmasına dikkat edilmesinden dolayı yeterince kabarmamış küçük kıtada kalmış haşlak, yanık, basık ve elastikiyetten mahrum ekmek ve francalalarda çıkarılmayacak, tekne kazıntısı ve hamur artığı gibi şeylerle ekmek v.s yapılmayacaktır.
- i- Ekmek francala, çavdar ekmeği, simit, pide ve peksimetdeki rutubet oranı gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.
- j- Bir fırında ekmeklerin encümen kararına ve gıda maddeleri tüzüğüne aykırı olarak noksan gramajlı, etiketsiz, elenmemiş undan hamur imal edilmesi veya içinde zararlı yabancı maddeler bulunması halinde cezai işlem yapılırken, fırın işvereni ile beraber suça neden olan işçi veya işçilerde tespit edilerek onlar hakkında cezai işlem yapılır.
- k- Çavdar ekmeğinde, paspal, razmol ve ince kepek bulunmayacaktır. Bu ekmekler halis çavdar unundan diğer ekmekler gibi fenni ve sağlık koşullarına uygun olarak yapılacaktır.
- l- Susamlı ve susamsız simitlerin ve pidelerin yapılışı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
- m- Simit, pide, çavdar ekmeği, sandviç vs. yapan yerlerde fırınların tabi oldukları niteliklerle temizlik şartlarına uygun olacaktır.

n- Fırınlarda ekmek imalinde sanayi ve kaya tuzu kullanılması yasaktır.

o- Hamur halindeki ekmeklerin konulduğu pasaların ve pasalara ait bezlerin daima temiz olması zorunludur.

D- Ekmek Satılan Yerler:

Ekmekler, fırınların ekmek satış bölümlerinde, ekmek bayilerinde, bakkal dükkanlarının açma izni verilen örneği ekli ekmek dolaplarında satılır. Başka yerlerde ekmek satışı yasaktır.

1- Ekmek Bayileri:

a- Ekmek bayileri ekmek ve benzeri maddelerden başka bir şey satamazlar.

b- Ekmek bayiiinin zemini yıkanabilir su geçirmez bir madde ile (mozaik, beton, şap vs.) ve benzeri maddelerden ve ebadı asgari 4m² olacak önü vitrinli bulunacaktır.

c- Vitrin kaplı olacak, içten ve dıştan açık renkte yağlı boya ile boyanacaktır.

d- Ekmek konacak vitrin zeminden en az yarım metre yükseklikte bulunacak ve bunların altı çinko veya paslanmaz çelikten olacak, kapısı daima kapalı bulundurulacaktır.

e- Ekmek bayiiinde çalışan ve evlere ekmek götüren işçiler daima krem renginde ve temiz bir gömlek giyeceklerdir.

2- Ekmek Satış Depoları:

a- Bu dolaplar iki metre yükseklikte, yarım metre derinlik, bir metre eninde olacak, bir metre yükseklikten sonra üst kısım cam, alt kısmı tahta kapaklı olacak, her iki kısımda uygun aralıklarla yapılmış raflar bulunacak ve açık renk yağlı boya ile boyanacaktır.

b- Muntazam kapalı, içerleri birer sıra ekmek konulacak şekilde raflı, gayet temiz olmak suretiyle, sağlık koşullarını taşıması kaydıyla seyyar ekmek bayiliği yapılabilir. Bu bayiler her üç ayda bir sağlık muayenesine tabi tutulur.

3- Ekmek ve Francalaların Taşınması:

Ekmek ve francalalar, içi tamamen çinko veya paslanmaz çelik ile döşenmiş ve toz girmeyecek şekilde yapılmış ,her tarafı kapalı ve arka tarafından kapaklı kamyonet ve özel şekilde sandıklar içinde veya teker teker raflara konmuş olarak araçlarda taşınır. Sandıkların dış kısmı açık renk yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

Kamyonet ve arabaların geceleri bırakıldıkları yerlerde içlerine hiçbir şey girmeyecek şekilde kapakları kapalı bulundurulacak ve içleri yalnız bu işe ait bezlerle sık sık silinip temiz tutulacaktır. Çuvalla ve küfeler içinde ekmek taşınması yasaktır.

MADDE 44- KASAPLAR

Kasap dükkanlarının uyacağı fen ve sağlık koşulları şunlardır:

a- Fenni Koşullar:

- 1- Kasap dükkanları yeteri derecede hava temizleme tertibatı ile donatılacak ve her tarafı yeteri derecede aydınlık olacaktır. Et ve et mamullerinin rengini değişik gösterecek renkli ışıklandırma yasaktır.
- 2- Zemin ve zeminden 2 metre yüksekliğe kadar duvarlar her zaman yıkanabilecek şekilde mermer, fayans, mozaik, karo mozaik gibi su geçirmez bir madde ile kaplı, üst kısımlar badana ve yağlı boyalı olacaktır.
- 3- Bir musluk ve lavabo ile zeminden uygun bir yerinde doğrudan doğruya lağıma, lağım tesisatı olmayan yerlerde fosseptiklere bağlı demir ızgaralı bir sifon bulunacaktır.
- 4- Tezgahlar çinko, fayans veya mermer döşenmiş olacaktır. Ağaç kütükler ve kıyma makineleri çalışma haricinde bir kafesle daima örtülü olacaktır.
- 5- Artık ve çöpleri koymak üzere ağzı kapalı madeni veya plastik çöp bidonları konacaktır.
- 6- Etlerin saklanması için kapasiteye göre soğutma tertibatlı dolaplar, tezgahlar veya soğuk hava deposu bulunacaktır.
- 7- Tezgahların ön kısmı, müşterinin arkayı görebilmesi için camlı olacaktır.
- 8- Kasap dükkanlarında Belediye'den izin almak kaydıyla temizlenmiş kümes hayvanı, çiftlik üretimi ve diğer her türlü av hayvanı reyonu açılabilir. Belediyeden izin almak kaydıyla kasap dükkanlarında ayrı bir bölüm açılmak suretiyle sakatat satılabilir. Kasap dükkanlarında pastırma, sucuk, salam, sosis vs. et mamulleri reyonu açılabilir.
- 9- Hıfzısıhha Kanunu 1293 sayılı Hayvan Sağlık Zabıtası Kanunu ve 1580 sayılı Belediyeler Kanununun ilgili hükümlerine uymamakta ısrar eden kasapların çalışma izinleri iptal edilir.
- 10- 1 ocak 6 mayıs tarihleri arası kuzu mevsimi olması nedeniyle kasaplar kelle ve ayak hariç kuzunun aksamını satabilirler.

b- Sağlık Koşulları:

- 1- Etler buzdolabında veya soğuk hava depolarında büyük parçalar halinde ve birbirinden ayrı olarak paslanmaz çengellerde asılı bulundurulacaktır. Açıkta et bulundurulması yasaktır. Etlerin dolaba nakli veya boşaltılması sırasında veya müşteriye et vermek üzere dolaptan çıkarılan etler işlem sonunda bekletilmezsiniz dolap ve depoya konulur.
- 2- Etlerin üzerinde süs için renkli kağıtlar ve plastik maddeler yapıştırılması yasaktır.
- 3- Satış sırasında artacak küçük parça halindeki etler 2 kg. dan fazla olmayacak ve tezgah üzerinde bulundurulmayacaktır.

4- Etlerin üzerinde, hayvanın tür ve cinsini, etin alış ve satış fiyatını gösterir etiketler bulunacak ve dükkanın kolayca görülebilecek bir yerine fiyat listesi asılacaktır. Etiketler plastik veya paslanmaz maddeden yapılmış olacaktır. Kağıt etiketler etler üzerine bırakılamaz.

5- Satılan etler yağlı kağıtlara veya naylona sarılarak tartıldıktan sonra muntazam paket yapılarak müşteriye verilecektir.

6- Büyük parçalar halinde dükkandan herhangi bir yere et nakletmek gerektiğinde çinko kaplı, üzeri örtülü, temiz kap veya araçlar kullanılacaktır.

7- Kıyım müşterinin gözü önünde yapılacaktır. Ancak Veteriner Hekim istihdam eden kasaplar hazır kıyım bulundurabilir. Veteriner Hekimin bu göreve bakması, meslek odasının tasdik edilecek ve bu belgeler dükkanın görülebilecek yerinde asılacaktır.

Enerji kısıntısı nedeniyle elektrik kesilmesi söz konusu olduğunda kıyım makineleri her zaman çalıştırılmadığından kısıtlama firesine göre Belediye Veteriner Hekimliğince tespit edilecek miktarda hazır kıyım bulundurabilir. Ancak bu hazır kıyımın soğukta saklanması ve 5 kg.dan fazla olmaması gerekir.

8- Bozulmuş veya bozulmaya yüz tutmuş etlerin dükkanda bulundurulması ve satılması yasaktır.

9- Dükkanda çalışanların hepsinin sağlık karneleri noksatsız olacak, uzun ve temiz iş gömleği giyeceklerdir.

10- Tezgah, kütük ve kıyım makinesi sık sık sodalı ve sabunlu su ile temizlenip dükkan her gün yıkanacaktır. Renk ve koku veren katı maddeleri ile birlikte etler çekilip kıyım yapılmışsa bu maddelerin tesiri gidene kadar makine temizlenmeden yeni kıyım çekilemez.

11- Her ne surette olursa olsun seyyar et satışı yasaktır.

12- Et kesimi, dağıtım ve damgalanması Belediye Veteriner Hekimliği yetkisindedir. (Belediye bu yetkiyi Et ve Balık Kurumu gibi kuruluşları geçici olarak verebilir.) Kasap dükkanlarında yetkili kurum veya Belediye Veteriner Hekimliği damgasını taşımayan et bulundurmamak yasaktır. Damgasız etler kaçak olarak kabul edilir.

Bu gibi damgasız etler tek but dahi olsa bir bütün gövde olarak cezai işlem görür. Gövdenin her tarafı damgalanmadığından parçalanmış etlerin her parçasında damga görülmeyebilir. Bu gibi durumlarda kontrol ekipleri dükkandaki diğer etlerde damga aramak, rüsum makbuzları ve gövdeden alınıp alınmadığını tespit ederler.

13- Kasaplar 1234 sayılı Hayvan Sağlık Zabıtası Kanunu, 1593 sayılı Hıfzısıhha Kanunu ve 1580 sayılı Belediye Kanunu ilgili hükümlerine uymak zorundadırlar.

14- Et ve mamulleri reyonu izni almış bulunan dükkan ve süper marketler depo ve reyonlarında bulunduracakları et ve et mamulleri bakımından kasapların tabi olduğu hükümlere tabidirler.

- 15- Et ve balık kurumunun paketlenmiş etlerini satacak dükkanlar et ve balık kurumu ile protokol yapacak ve üye olma şartı aranmayacaktır.
- 16- Belediye mezbahası ve ruhsatlı kombinalar haricindeki yerlerde her türlü kasaplık hayvan kesilmesi yasaktır.
- 17- Kırmızı et ve et ürünleri üretim tesisleri 19.08.1978 tarih ve 22675 sayılı resmi gazetede yayımlanan kırmızı et ve et ürünleri üretim tesislerinin kuruluş, açılış ve çalışma ve denetleme usul ve esaslarına dair Yönetmelik hükümlerine göre ruhsatlandırma yapılır.
- 18- 5 kg. geçmemek ve buzdolabında saklamak koşulu ile hazır kıyma bulundurulabilir.
- 19- Kasap dükkanlarında katkı maddeleri (ekmek, soğan, sarımsak, baharat) ile kıyma çekilmesi yasaktır.
- 20- Kesilmiş kümes hayvanlarının iç organları çıkarılmış ve temizlenmiş olacaktır.
- 21- Canlı ağırlığı 15 kg. dan aşağı kuzu kesimi ve satışı yasaktır. (Kuzu başına işlem yapılır)

MADDE 45- İŞYERİ AÇMA VE RUHSAT ESASLARI

1580 Sayılı Belediye yasasının 15. maddesinin 3. ve 13. bendinde sayılan yerlerle diğer ilgili yasalarca açma iznine tabi tutulan yerlere aşağıda tespit edilen esaslara göre AÇMA İZİNİ verilir ve sınıf tayin edilir.

a- Baş vurma ve baş vurma sırasında istenilen belgeler:

1- Açma izni isteme, Belediye Başkanlığına Zabıta Amirliğince hazırlanmış bir form ile yapılır. Bu formda açılmak istenen işyerinin ne olduğunu açık adresi ile birlikte yazılır. Forma açılacak işyerinin türüne, mal sahibi tarafından muvafakat edildiğine dair noterden tasdikli muvafakatname veya aynı hususlarda noterden tasdikli imzalı kira sözleşmesi iliştilir. İşyeri açmak isteyen mal sahibi ise kendi beyanına itibar olunur. Mülk sahipleri tarafından verilen muvafakatnameleri, muvafakatnamenin düzenleniş tarihinden itibaren bir yıl içerisinde o işyeri için Belediyeden açma izni alınması bir yıllık süre sonunda geçersiz sayılırlar. Bizzat müracaat edenlerin dışındakilerden noter tasdikli imza sirküleri istenecektir.

2- Açma izni verilirken, baş vuran kişi kiracı durumunda ise, muvafakatname veren şahsın bizzat mal sahibi veya yetkili vekili olması, mülk müşterek ve iştirak halindeki mülkiyet durumunda ise mal sahiplerinin tamamı veya tamamının vekili olması şarttır. Ruhsat verilirken (muvafakatname veren şahsın mal sahibi olmadığı veya müşterek ve iştirak halinde mülkiyet durumunda mal sahipleri adına hareket etmeyi yetkili kılacak vekaletin sağlanmadığı sonunda anlaşıldığı taktirde açma ruhsatı geri alınarak iptal edilir.) ibaresi açma ruhsatı teskeresine kayıt edilir. Açma izin belgesi verildikten sonra bu madde hükümlerine uymadığı anlaşılırsa açma izin belgesi iptal edilir.

3- Açma izni verilirken baş vuran kişi mal sahibi ise ve işyeri açılacak bina müşterek ve iştirak halinde mülkiyet durumunda ise bütün mal sahiplerinin veya yetkili vekillerinin muvafakatı olmaksızın o işyeri için başvuru sahibine açma izin belgesi verilmez. Açma ruhsatı verilirken (İşletmek istediği işyerini mal sahibi olduğunu dilekçesinde beyan eden şahsın mal sahibi olmadığı veya müşterek ve iştirak halinde

mülkiyet durumunda mal sahibinin adına hareket etmekte yetkili olmadığı sonradan anlaşıldığı takdirde açma ruhsatı geri alınarak iptal edilir.) ibaresi ruhsat teskeresine yazılır. Açma izin belgesi verildikten sonra bu madde hükümlerine uyulmadığı anlaşılırsa açma izin belgesi iptal edilir. Gayri sıhhi işyerleri ile ilgili başvurularda sıhhi müesseseler için aranan belgeler istenir.

4- Resmi daireler benzeri kuruluşlar tarafından kiraya verilen işyerleri için bu dairelerden verilecek yazılı belgelerden noter tasdiki aranmaz.

5- 634 sayılı yasanın kapsamına giren işyerlerinde söz konusu yasanın amir hükümleri uygulanır.

6- 3194 sayılı İmar Kanununun 30. maddesine göre yapı kullanma izin kağıdı ibraz etmesi istenir.

1. Açılmasında ustalık belgesi gerektiren iş kollarında işyeri açmak isteyenlerden 3308 sayılı çıraklık ve meslek eğitimi kanununun 30. maddesine istinaden ustalık belgesi istenir.

b. 507 sayılı esnaf ve sanatkarlar kanununun 119. maddesine istinaden esnaf sicil kaydı istenir.

c. 634 sayılı kat mülkiyeti kanununa istinaden işyeri açacakların mülk sahiplerinden tapu fotokopisini, eski binalardan irat kaydı, kiracılardan ise noter tasdikli kira kontratı ibraz etmeleri istenir.

d. Açılacak olan işyerini kendi adına işlettiğini belgelemesi için vergi usul kanunu gereğince vergi dairesinden almış olduğu vergi levhasını ibraz etmesi istenir.

e. Ekmek ve benzeri unlu mamuller işleten işyerlerini açmak isteyenler 9 Temmuz 1998 gün ve 23397 sayılı resmi gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren gıda üretim ve satış yerleri hakkındaki Yönetmelikte değişiklik yapılmasına dair Yönetmelik hükümlerini yerine getirmek zorundadır.

b- Özel inşaat harcını gerektiren fırın, sinema, tiyatro, otel, hamam, sıhhi banyo, un fabrikası için İmar Müdürlüğünden alınacak yapı kullanma izin belgesi ile müracaat edilerek açma izni istenilir.

c- Ünite:

İzin işleri Belediye Başkanlığına bağlı Zabıta Amirliğince yürütülür. Belediye Başkanı ruhsat işlerinin yürütülmesi için kendi bölgeleriyle sınırlı olmak üzere Belediye şubelerine yetki verebilir.

d- Açılacak işyeri bu Yönetmeliğe göre incelenerek uygun bulunduğu takdirde (işyeri izin belgesinin yapı ruhsatı sahiplerine, 6785 sayılı İmar Yasasının uygulanmasında müktesep hak bahşetmeyeceği ve yasanın uygulamasında açma izin belgesinin geri alınacağı) açma ruhsatına kayıt edilmek suretiyle izne bağlanır.

e- **Açma izni incelemesi yapacak heyet:**

Belediye Başkanlığından onay alınmak şartıyla ruhsat ve sınıf tayin amirliği tarafından yeteri kadar ruhsat ve sınıf tayin heyeti kurulur. Bu heyetlerde sağlık işlerini temsilen bir doktor veya bir sağlık teknisyeni, Fen İşleri Amirliğini temsilen bir fen elemanı, Zabıta Amirliğini temsilen bir Zabıta elemanı, ilgili konularda bir Veteriner veya Veteriner sağlık memuru ve İtfaiye Amirliğini temsilen bir İtfaiye elemanı bulunur. Heyet başkanı Zabıta Amiridir. Heyetlere iştirak etmediği zamanlar heyet başkanı kendi

Amirliğinden görevlendireceği kişidir. Ruhsat heyeti aynı zamanda sınıf tayini görevini de sürdürür. Geçici ruhsatların daimi ruhsata geçirmesi işlemi Zabıta Amirliğinde yapılır.

f- İşyerinin devri, ortak alınması veya ortaklığın ayrılması:

Açma izni bir işyerine ortak alınması veya mevcut ortaklardan birinin ayrılması söz konusu olduğu hallerde 96 ya (a) maddesindeki esaslar doğrultusunda, bu hususu bildiren ve noterden tasdikli vekaletname veya kira kontratı ibrazı dosyasına ilişikten sonra Zabıta Amirliğince yeni açma izin belgesi verilir.

g- Aynı işyeri için birden fazla kimseler ayrı ayrı açma izni isterse taraflara bu yer üzerinde hak sahibi bulduklarını ispata yarayan belgelerin ibrazı lüzumu bildirilir ve durum mütalaası ile birlikte Zabıta Amirliği tarafından encümene intikal ettirilir. Encümence taraflardan hak sahibi olduğu kanaatine varılan lehine açma izin belgesi verilmesine karar verilir. Bu suretle anlaşmazlığın halli mümkün olmazsa ihtilaf yargı organlarından kesin olarak halledilmedikçe taraflardan hiç birine açma izin belgesi verilmeyeceği tebliğ olunur.

k- Adına açma izni bulunan bir işyerinin işletmecisi veya ortağının ölümü durumunda varisler veya varislerden biri meslek değiştirmemek kaydı ile kalan diğer işleticilere ortak girmesi veya işyerini bizzat işletmek istemesi halinde diğer varislerin bu kişiye noter kanalıyla muvafakat vermesi yeterli olup mülk sahibinden yeniden bir muvafakatname şartı aranmaz.

i- Halka açık dinlenme ve eğlence yerleri:

2569 sayılı Polis Vazife ve Salahiyet yasasının 1. maddesinde sayılan otel, gazino, kahvehane, içkili yerler, bar, tiyatro, sinema, hamam, sıhhi banyo, yüzme havuzu ve plaj gibi halka açık dinlenme ve eğlence yerlerine mülkiye amirinin izninden sonra açma izni verilir.

j- Gayri Sıhhi Müesseseler:

1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Yasası kapsamında bulunan gayri sıhhi müesseseler de Belediyenin açma iznine tabidir.

1- Bunlardan Belediye Yasasının 15. maddesinin 3. fıkrası kapsamına giren işyerleri için Zabıta heyetlerince bu Yönetmelik hükümlerine göre inceleme yapılarak durum vilayete bildirilir. Vilayetten gayrisıhhi müessese ruhsatı verildikten sonra Belediyece Yönetmelik hükümlerine zabıta ruhsatı verilir.

2- 1580 Sayılı yasanın 15. maddesinin 3. fıkrası kapsamı dışında kalan işyerleri için vilayetten izin alındıktan sonra Zabıta Amirliğine sahibi muvafakatı ve harcı alınarak kuşat ruhsatı verilir.

k- Yerinde yapılacak incelemeye hazır dosyalar başvurma sırasına göre bir gün önce inceleme memurunca hazırlanıp iki nüshalı bir listeye bağlı olarak Zabıta Amirine sunulur. Kendisine sunulan dosyaların başvurma sırası içinde başvurma tarihi ile yerinde inceleme tarihi arası 15 iş gününü geçmez.

Açma heyeti ilgili şartlar yönünden yeri inceleyerek sağlığa uygunluğunu ve yerin sağlamlığını tespit ettiğinde açma raporunu düzenleyip imza ederek ilgiliye sonucu bildirir ve incelemeden azami 15 gün içinde açma iznini almak üzere iş sahibine daireye başvurması gereği bildirir.

Yapılan inceleme sonunda Yönetmeliğin aradığı şartlardan bir veya bir kaçının eksik olduğu ve dolayısıyla bu haliyle yerin açılması yasalara aykırı bulunduğu taktirde bu noksanlar açıkça madde açıklaması suretiyle ilgiliye yerinde tebliğ edilir. Şerhini havi nüsha dosyasına konularak, noksanları ikmal ettiğinde azami 15 gün içinde daireye başvurma gereği hatırlatılır. İş sahibi noksanları ikmal ettiğini beyan etmek üzere Belediyeye başvurduğunda işyerine ikinci defa gidilir. Bu gidişte ve sonraki gidişlerde harcanarak yol masrafları dikkate alınarak Belediye Meclisince önceden tespit edilecek ücret, makbuz mukabilinde Belediye veznesine yatırılır ve makbuz Zabıta Amirliğine ibraz edilir.

Açma heyeti başkanı veya üyelerinden herhangi biri heyetçe verilen karara muhalefetini bildirdiği takdirde veya Zabıta Amirliğince görülecek lüzum üzerine durum heyet üyelerinin bağlı bulunduğu Müdürlerden teşekkül edecek heyet tarafından işyerine tekrar incelemeye gidilerek karara bağlanır.

l- İş hanları dahil yapıların her katında, işyerlerinin ve meskenlerin kapıları aynı çıkış kapısına açılıyorsa içkili olarak işyeri çalıştırmak isteyenler kat maliklerinin muvafakatı ve Emniyetin müsaadesinden sonra açma izni alabilir.

m- Açma İzni Almadan Çalıştırma:

Açma iznine tabi bir işyerinin izin almadan çalıştırılması yasaktır. İşyerinin izin belgesiz çalıştığı Zabıtaca tespit edildiğinde durum bir tutanakla belgelenir. Aynı tutanakla iş sahibinin gerekli belgelerle beraber Zabıta Amirliğine en geç (7) gün içerisinde başvurması duyurulur. Bu süre içinde başvurulmaması halinde Zabıta Amirliği faaliyetten men için durumu Encümene bildirir. Karar çıktıktan sonra zabıtaca infaz edilir.

İş sahibinin gerekli belgelerle Zabıta Amirliğine başvurması halinde heyetçe gerekli inceleme yapılarak çalıştırılmasında sakınca olmadığı kanısı ile rapor düzenlendiğinde 1580 sayılı Yasanın 113. maddesi uyarınca cezalı açma izni harcı tahsil edilmek suretiyle bu yere açma izin belgesi verilir.

İş sahibinin onaydan çıkan izin belgesini tebliğ tarihinden itibaren 15 gün içinde almakla gecikmesi veya yapılan incelemede nitelikleri işletmeye elverişli olmaması halinde faaliyetlerinin durdurulması heyet raporu ile karara bağlanır ve karar sonucu Zabıta Amirliğince hemen yerine getirilir.

n- Sınıf Tayin İşleri:

Sınıf tayinini gerektiren hallerde aynı zamanda açma izni isteminde de bulunmuş ise bu Yönetmeliğin açma izni işlerine ait hükümleri uyarınca işlem yapılarak Kuşat ve Sınıf Tayin Heyeti aracılığı ile yerinde inceleme yapılır.

Bir işyerinin evvelce açma izni mevcut olup sınıf yükseltilmesi isminde bulunduğu taktirde başvuruca istediği sınıfın koşullarını gösterir form verildikten sonra yerinde sınıf incelemesi yapılır. Düzenlenecek rapor dosyası ile birlikte Encümene gönderilerek Encümence sınıf tayini yapılır.

o- İşleticiye işyeri izin belgesi verildikten sonra Zabıta Amirliğince durum ilgili derneğe bildirilir.

p- Yenilecek ve İçilecek Şeyleri Yapanlar ve Satanlar:

Çalışılan yerin her tarafında, yapıcılarının ve satıcıların, üstlerinde ve başlarında, ellerinde yapılan ve satılan şeyler ve bunlara mahsus kaplarda kullanılan her türlü aletlerde ve araçlarda her yerde ve her şeyde

temizlik, alışverişin her kısmında doğruluk ve halka iyi muamele etmek şarttır. Bu koşullara aykırı harekette bulunmak yasaktır.

r- Yenilecek ve içilecek şeyler yapanlarla satanlar, işyerlerinde gerek bu maddelerin hazırlanmasında ve yapılmasında gerekse bunlara ait kaplarda işçilerin ve müşterilerin temizlenmelerinde şehir suyu kullanmaları şarttır.

s- Kasaplar ve balıkçılar gibi yağlı, kokulu şeylerde temas eden esnafın kirli elleri ile para alıp vermeleri yasaktır.

t- Gıda maddeleri ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımda tahlil için numune alınması gerektiğinde, umumi Hıfzısıhha Yasası ve Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri uygulanır.

MADDE 46- BALIKÇILAR

a- Balıkçı dükkanlarının uyacakları fenni koşullar :

1- Balıkçı dükkanlarını meskenlerle veya başka dükkanlarla hiçbir ilgisi olmayacaktır. Zemini ve zeminden 2 mt. yüksekliğe kadar duvarları daima yıkanabilir şekilde su geçmez bir maddeden yapılmış olacak ve dükkan içinde, zeminin uygun bir yerinde ucu lağıma bağlı ızgara ve sifonlu bir delik bulunacaktır.

2- Dükkanın sokak yüzünde suları dışarıya akmaması için gerekli tertibat alınacaktır.

3- Balıkçılar beton, mermer, fayans ve üzeri çinko döşemiş raflar ve masalar üzerinde bulundurulacaktır. Bu masa veya raflar sık sık yıkanarak, suları sabit bir boru ile doğrudan doğruya lağıma akıtılacaktır.

4- Balıkçı dükkanlarında temiz akarsu tertibatı ve lavabo bulundurulması zorunludur.

5- Her türlü artıklar ve çöpler ağzı daima kapalı tutulan kolay yıkanabilir kaplarda toplanacaktır.

6- Balıkçı dükkanlarında kapasiteye göre soğutma tertibatı dolap veya depo bulundurulacak, balıklar bu depo veya dolapta saklanacaktır.

7- Semt balıkçıları yaz aylarında aynı anda balık satmamak suretiyle yaş sebze ve meyve satışı yapabilirler. Balıkthane içerisindeki balıkçılar yaz aylarında yaş sebze ve meyve satışı yapamazlar. Balıkçı ruhsatı verilmeyen bölgelerdeki manavlar balık sezonunda balık satışı yapamazlar.

a- Balıkçı Dükkanlarının Uyacakları Sağlık Koşulları:

1- Balıkçı dükkanları kuşatılmada aranan asgari fen ve sağlık koşullarını yok edemez ve olumsuz yönde etkileyemez.

2- Balık temizleme işlemi tahta veya mermer masalarda yapılır.

- 3- Vatoz, köpekbalığı, kelen gibi balıkların küçük parçalar halinde bulundurulması, istiridyelerin kabuksuz satılması yasaktır. Midyeler kabuksuz olarak paslanmaz kaplarda ve temiz su içinde saklanabilir.
- 4- Balık satanlar su geçmez birer önlük takacaklardır.
- 5- Satılan balıklar önce temiz ambalaj kağıtlarına sarılacak sonra naylon torbalara konularak alıcıya teslim edilecektir.
- 6- Dükkada bozulmuş, kokmuş, kokmaya yüz tutmuş ve kulakları boyanmış balık satmak yasaktır.
- 7- Balıkçı dükkanlarında satılan balıkların fiyatını gösterir etiket bulunacaktır.
- 8- Balıkların kesilip hazırlandığı, yıkandığı tezgah, kap gibi malzemeler daima temiz tutulacaktır.
- 9- Balıkçı dükkanlarında su ürünlerinden başka gıda maddesi satılamaz.
- 10- Belediye Veteriner Hekimliğinin günlük muayeneye tabi tutulup satış müsaade raporu alınmayan balıkların satılması yasaktır.
- 11- Belediyenin gösterdiği yerlerin dışında seyyar balık satmak yasaktır.

b- Aşağıdaki Koşullar Yerine Getirildiğinde Semt Pazarlarında Balık Satılabilir:

- 1- Belediye Veteriner Hekimliğince muayene edilip rapor verilen balıklar, su ve kanları etrafi kirletmemesi için gerekli tedbirler alındıktan sonra çinko kaplı tezgahlar ve kaplar içinde satılabilir.
- 2- Balık artıkları yanlarında bulundurulacak kapaklı, madeni veya plastik kaplara konacak, dışarı atılmayacaktır.
- 3- Balık kapları su geçmez olacaktır.
- 4- Balık ve artıkların bulunduğu kaplar her zaman temiz tutularak kokması önlenecektir.
- 5- Balıkçılar su geçirmez önlük takacaklardır.
- 6- Satılan balıklar temiz ambalaj kağıdına sarılacak, sonra naylon torba içerisinde müşteriye teslim edilecektir.

c- Balıkların Taşınması Aşağıdaki Koşullara Göre Yapılır:

- 1- Balıklar çıkış yerinden itibaren içleri tamamen çinko kaplı, araları tecrit edici bir madde ile dolu, çift kenarlı sandıklar içinde, buzla istif edilmiş oldukları halde balıkçı dükkanlarına kadar taşınacaktır.
- 2- Diğer illerden şehrimize getirilecek balıklar için çıkış yerindeki resmi makamlardan balıkların cins ve miktarlarını çıkış, yer ve gününü belirten Veteriner Sağlık Raporu, Veteriner bulunmuyorsa Belediye veya köy muhtarlığından menşe şahadetnamesi alınması ve bu belgelerin kontrole yetkili elemanlara gösterilmesi zorunludur.

MADDE 47- SÜT MAMULLERİ

a- Tereyağları:

Pastörize tereyağı, (kahvaltılık tereyağı) mutfak tereyağı, eritilmiş tereyağı. (sade yağ)

- 1- Tereyağı satım yerleri: Ahır, ahu, gübrelilik, çöplük ve koku çıkaran imalathane vs. yerlere yakın olmayacaktır.
- 2- Tereyağı yapım yerlerinde en az aşağıdaki bölümler bulunacaktır. Büro, hammadde(süt ve krema) kabul yeri, kirli kapların temizleme yeri, santrüfiş yayık ve malksör yeri, paketlenme ve depolama yeri bulunacaktır.
- 3- Yağ yapım yerlerinin zeminleri ve 1,5 m. ye kadar duvarları mozaik, şaplı beton, fayans, karo fayans vs. su geçirmez ve kolay temizlenir bir madde ile kaplı, kapı pencere ve diğer kısımlar yağlı boya olacaktır.
- 4- Yağ yapılırken işçiler yapım işleminin hiçbir döneminde elleri ile yağlara ve diğer maddelere dokunamaz. Bu işlem tamamen uygun aletlerle yapılacaktır.
- 5- Yağ yapımı için kullanılan kap ve aletleri binanın zemini ve duvarları işin bitiminden sonra soda veya klorlu maddeler katılmış sularla yıkanarak durulacaktır.
- 6- Pastörize tereyağı pastörize edilmiş kremadan, tekniğe uygun olarak elde edilmiş %0,27'den az asit ihtiva eden tereyağı olup özel ambalajlarda 5 derecenin altında bulundurmak zorunludur.
- 7- Mutfak tereyağları%0,63'den az asitli eritilmiş tereyağları olup pastörize edilmiş veya edilmemiş tuzlu veya tuzsuz satılabilir. Bunlara mutfak tuzundan başka koruyucu madde karıştırılmaz. Tuz, tuzlu yağda %2, tuzsuz yağda %02'den çok tuz bulunamaz.
- 8- Eritilerek suyundan ve diğer süt öğelerinden ayrılan yağa sade yağ denilir. Bunun asitlik derecesi %0,36'yı geçmemektedir.
- 9- Pastörize tereyağlarının ambalajı üzerine yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası yapıldığı sütün adı, içindeki yağ miktarı ile katkı maddeleri gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası yeşil renkte yazılacaktır.
- 10- Pastörize edilmemiş tuzlu ve tuzsuz mutfak tereyağı veya sade yağların kapları ve ambalajları üzerinde yapımçı firmanın adı ve adresi varsa, tescil edilmiş markası, tuzlu olup olmadığı veya eritilmiş tereyağı olduğu net miktarı ay ve yıl olarak, yapım tarihi ve numarası yapıldığı sütün adı varsa içindeki katkı maddeleri ile miktarları kırmızı renkte yazılacaktır. Pastörize edilmiş mutfak tereyağlarının ambalajı en az 500 gramlık olacak ve üzerinde çiğ yenemeyeceği açıkça görülecek biçimde yazılacaktır. Ambalajsızlarda bu husus etiketinde belirtilecektir. Etiket yeşil renkte yapılacaktır. Pastörize edilmemiş tereyağlarının kahvaltılık tereyağı olarak satışı yasaktır.
- 11- Perakende satışa verilen tereyağlarının 10 derecenin altında 2 aydan daha uzun saklanacak tereyağlarının 15 derecenin altında bulundurulması zorunludur.

12- Muayene için 200 gram numune alınır. Paket yağlarda 1 paket alınır.(125 gramdan az olmayacak)
Bu numuneler 5 derecenin altında 24 saat için desterli kapların içinde laboratuara gönderilir.

13- Tereyağı yapım yerleri Veterinerler Odasınca onaylanmış bir Veteriner Hekim İstihdamı zorunludur.

14- İşletmede çalışan tüm personelin sağlık karnesi bulunması zorunludur.

15- İşçiler beyaz, uzun, iş gömleği ve başlık giyeceklerdir.

b- Krema ve Kaymaklar:

1- Krema ve kaymak yapılan yerlerde şu bölmeler olacaktır:

a- Sütlerin kabul ve pişirme yerleri,

b- Kaymağın yapıldığı ve ambalajlandığı yer,

c- Kirli kapların temizlendiği yer (lavabolu, akıntı kanalı),

d- Depo,

2- Süt pişirme yerinde ısı, odun veya duman çıkaran başka bir yakıtla sağlanıyorsa dumanı iyi çekebilecek bacanın ve yeterli havalandırma tertibatının bulunması, zeminde akıntı kanalı bulunması zorunludur.

3- Sütler pişirme kazanlarına süzülmeden konulmayacaktır.

4- Krema ve kaymakların içerisine, süt yağından başka yağ veya herhangi bir madde katılamaz.

5- Kaymak yapılacak sütler en az 100 derecede yarım saat pişirildikten sonra kaymak tavalarına dökülecektir.

6- Pişirme anında süt özel bir paleti tertibat ile karıştırılacak, bu iş insan tarafından doğrudan doğruya yapılmayacaktır.

7- Kaymak tavaları kalaylı veya emaye olacak, bakırı çıkmış tavalardan kullanılmayacaktır.

8- Krema ve kaymakların 10 derecenin altında saklanması zorunludur. Krema ve kaymak kaplarının üstü temiz plastik kapakla örtülü olacaktır.

9- Pastörize kremaların ambalajlarda satılması, süt yağı oranının belirtilmesi zorunludur.

10- İmalathanede çalışan personel temiz, uygun iş elbisesi başlık giyecekler, sağlık karneleri bulunacaktır.

c- Yoğurt ve Ayran:

- 1- Yoğurt yapma yerlerinde aşağıdaki bölmeler bulunacaktır:
 - a- Sütlerin toplanma, süzme, pişirme yeri,
 - b- Yoğurt mayalama yeri,
 - c- Kirli kapların ve diğer aletlerin temizlenme yeri,
 - d- Depo,
- 2- Süt pişirme yerinde ısı, odun veya diğer duman çıkaran yakıtla sağlanıyorsa, dumanları iyi çeken baca ve yeteri havalandırma tertibatı olacaktır.
- 3- Süt mayalama yeri oda veya küçük hücreler halinde olabilir.
- 4- Mayalama odalarının tavanları, tahtadan olmalı ve tavanda havalandırma için pencere veya tertibat olmalıdır.
- 5- İmalathanenin zemini ve 1,5 m. yüksekliğe kadar duvarları beton, mozaik, karo mozaik, fayans olacaktır. İmalathanede şehir suyu tesisatı, lavabo, zemininde akıntı kanalı bulunacaktır.
- 6- Sütler süzülerek toplama kaplarına alınacaktır. Pişirme esnasında özel paletli bir tertibatla karıştırılacaktır. İnsan tarafından doğrudan doğruya karıştırılması yasaktır.
- 7- Sütler en az 90 derecede yarım saat pişirildikten sonra mayalama sühnetinde mayalanacaktır.
- 8- Sütün içine, yapısında bulunan doğal maddelerden başka bir madde katılamaz. Ancak Sağlık Bakanlığınca izni verilmiş tat ve koku veren maddeler katılabilir. Aromalı yoğurt yapılabilir ve bu durum etikette belirtilir.
- 9- Karışık sütlü yoğurtlarda, 100 gramda 3 gram yağ, varsa tam yağlı 1,5 gram yağ var sayarım yağlı, daha az yağ varsa yağsız yoğurt olarak satışa çıkarılır.
- 10- Yoğurtlar niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek cam, karton, paslanmaz çelik, porselen, emaye ve plastik kaplarda yapılıp satılacaktır. Plastik kaplar yoğurt kapları olarak ancak bir kez kullanılabilir. Toprak çömleklerde ve alüminyum kaplarda yoğurt satışı yasaktır.
- 11- Yoğurt kaplarının üzerine yoğurdun yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, yapımçı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi, açıkça yazılı bir etiket yapıştırılması yada yoğurdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi, ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarının yazılması zorunludur.
- 12- Yoğurtların muayenesi için 500 gramdan az olmamak üzere ikişer numune alınıp sterli şişe veya orijinal ambalajlarda 10 derecenin altında laboratuara gönderilir.
- 13- Yoğurt imalathaneleri Veteriner Hekimleri Odasınınca onaylanmış Veteriner istihdamına zorunludur.

14- Bu işyerlerinde çalışan işçiler iş elbisesi, başlık giyecekler, sağlık karneleri bulunacaktır.

d- Peynir Yapım Yerleri:

1- Peynir yapım yerlerinde en az aşağıdaki bölümler bulunacaktır:

a- Süt kabul yeri (Burada su ısıtma ve süt kazanı bulunur. Kapların temizliği yapılabilir.),

b- Peynir işleme yeri,

c- Olgunlaştırma yeri: Beyaz peynir, kaşar vs. 60 gün 40-10 derecede olgunlaştırılır.

d- Depo ve ambalajlama yeri,

2- Bu yerlerin zeminleri ve 1,5 m. yüksekliğe kadar duvarları su geçirmeyecek kolay temizlenecek bir maddeyle kaplı olacaktır.

3- İşletmede akarsu tesisatı lavabo akıntı kanalı bulunacaktır.

4- Peynir yapılmadan evvel sütler 100 derece de yarım saat kaynatılır.

5- Araç ve gereçler %3 sodalı sıcak su ile yıkanıp durulanacak, tüm imalathane temiz tutulacaktır.

6- Peynir imalathanelerinin Veteriner Hekimler Odasınınca onaylanmış veteriner hekim istihdamına zorunludur.

7- İşyeri personeli işin özelliğine uygun iş elbisesi giyecek ve sağlık karnesi alacaklardır.

8- Süt ürünlerine Gıda Maddeleri tüzüğü dışında katkı maddeleri katmak yasaktır.

MADDE 48- YANICI VE PATLAYICI MADDELER TİCARETİ YAPAN YERLER

Barut, barutlu maddeler vb. yanıcı ve patlayıcı oyuncak malzemesi satan yerler, sıvı haldeki yanıcı ve patlayıcı maddeler:

a- Barut, barutlu maddeler ve benzeri yanıcı ve patlayıcı oyuncak malzemesi satan yerlerin uyacakları koşullar:

1- Barut ve barutlu maddeleri satanlar Belediyeden izin alacaklardır.

2- Bu dükkanların muhakkak kargir olması, tavanın ateşe dayanıklı maddeden yapılmış olması zorunludur.

3- Bu dükkanlarda İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı alınacaktır.

4- Bu dükkanlarda Belediyeden alınmış izin belgesinde yazılı miktardan fazla barut veya barutlu madde bulundurmamak yasaktır.

b- Sıvı haldeki yanıcı ve patlayıcı maddeler:

Bu kısım hükümleri sıvı halindeki tüm yanıcı ve patlayıcı maddeler ile bunların karışımından oluşmuş olup 15 derecede sulp veya merhem halinde bulunmayıp sıvı halinde bulunan cisimlerin saklandığı veya depo edildiği yerlerde uygulanır. Bu hükümler aynı zamanda kara taşıt araçları ile taşınmalarında da geçerlidir. Bu kısım hükümlerinin geçerli olmadığı yerler şunlardır:

1- Alev noktası 21 derecede veya daha fazla olup sıvı içindeki sulp cisimlerin miktarı sıklete %30'dan fazla olan karışımlardır.

2- Alev noktası 140 dereceden fazla olan tüm yanıcı ve patlayıcı sıvılar,

3- Alev noktası 21 dereceden fazla olup su ile her orantıda karışan yanıcı ve patlayıcı sıvılar,

c- İstiap hacmi 5 litreden fazla olup içinde en son defa bu Yönetmeliğin hükümlerine uyan yanıcı ve patlayıcı sıvılar konmuş, olup ve gerek taşınma hususunda gerek depo edilmek üzere kullanılan tüm boş kaplarda bu Yönetmelik hükümlerine uyulacaktır.

d- Bu Yönetmelik hükümlerine bağlı sıvılar iki guruba ayrılmıştır:

1- Su ile karıştırılmayan veya yalnız belirli bir ölçüde karıştırılan ve patlayıcı sıvılarla bunların her nevi karışımları olan sıvılar. Bu gurup sıvılar tehlike derecelerine göre 3 sınıfa ayrılırlar:

a- Birinci sınıf: Alev noktası 21 dereceden aşağı olanlar,

b- İkinci sınıf: Alev noktası 21-65 derece arasında bulunanlar,

c- Üçüncü sınıf: Alev noktası 65-140 derece arasında bulunanlar.

2- Alev dereceleri 21 dereceden aşağı olup su ile her orantıda karıştırılan yanıcı ve patlayıcı sıvılarla bunların karışımları olan sıvılar.

e- Alev noktası tayini: Alev noktası diye sıvıların 760 mm cıva sütununa eşit barometre tazyikinde alevlenebilir. Buhar, neşrettiği hararet derecesine denir. Alev noktası Abel-Pensky usulüyle ölçülür.

f- Tehlike sınıflarının ispatlı mecburiyeti: Alevlenebilen maddeleri depo edenler, satanlar kullandıkları sıvının alev noktası su ile ne dereceye kadar karıştırıldıkları hakkında fabrikanın tereddüt halinde yetkili bir kimsenin yazılı bir belgeyi göstermeye zorunludurlar. Böyle bir belge gösterilmediği takdirde kullanılan sıvılar 1. ci gurubun birinci sınıfında sayılır. (a) sınıfından ve bu sınıf hükümlerine tabi tutulur.

g- Bu Yönetmenliğin uygulanması:

1- Yanıcı ve patlayıcı sıvıların saklanmasına veya depo edilmesine ait yerlerle bunların boş kapların konulduğu yerler ve sıvıların taşınmasında kullanılan taşıt araçları aşağıdaki koşullara uygun ve fenni son gelişmesine göre yapılmış olacaktır.

2- Böyle yerler ve araçlar yeni bir hüküm çıkıncaya kadar bu hükümlerle buna ait Belediyece çıkartılacak olan yasak ve tembihlere uyacaklardır.

h- Depo saklama ve taşıma hususunda kullanılan kaplar:

1- İstiap hacminin nasıl hesap edileceği kaptaki sıvının miktarı, kap kısmen dahi dolu olsa, kabın hakiki istiap hacmine göre hesap edilir. Boş kaplar sıvı miktarının tespitinde hesaba katılmaz.

2- Kaplara ne kadar sıvı konulacağı: Kaplar tamamıyla doldurulmayacak, hiç olmazsa % 5 miktarında boş yer bırakılacaktır.

3- Depo: Saklama ve taşıma hususunda kullanılacak kapların özel nitelikleri; yanıcı ve patlayıcı sıvıların depoda saklamak ve taşımak için kullanılan kaplar, sızıntı yapmayacak ve tanker hariç olmak üzere hava sızdırmayacak şekilde kapatılmış olacaktır. 1. grubun (Pat.Mad.Yön.84. mad. C fik. 1. Böl.) 1. sınıfındaki sıvıların yanabilir bir maddeden yapılmış kap içinde bulundurmamak yasaktır.

4- Sabit ve taşınmadan kullanılan kaplara yazılacak yazılar: Sabit kapların okunacak yerlerine ve yeraltındaki depolarda ise tulumba tesisatının bulunduğu yere sabit mürekkeple sıvının ismine ait olduğu grup ve sınıfı ile miktarı yazılacaktır.

5- İçinde 1.ci grubun (Pat.Mad.Yön. 84. mad. E fik. 1. böl.) sınıfındaki sıvılar saklanan veya depo edilen kapları üzerinde okunacak büyüklükte ve sabit mürekkeple (Ateş tehlikesi) ibaresi bulunacaktır.

6- İçinde yanıcı ve patlayıcı sıvılar bulunan cam ve toprak kapların dışına konan koruma kabına ayrıca (Dikkatli Taşı) ibaresi konacaktır.

i- Depo ve tank yerlerinde yanıcı ve patlayıcı sıvıların boru kapların geçici olarak saklanması: Geçici olarak da olsa 5.000 litreden fazla yanıcı ve patlayıcı sıvıların yer üstündeki yerlerde saklandığı her yer depo yeri kabul edilir. Böyle bir yerde depo yapılması ancak Belediyenin izni ile olur. Esas itibarıyla yanıcı ve patlayıcı sıvıların ancak tanklar içinde saklanması uygun olduğu gibi yerlerde ya boşaltılmak veya başka bir yere taşınmak üzere geçici olarak konacak sıvı kapları variller veya tank arabaları ancak gözetim altında tutulmak üzere alakalı memur tayin edeceği bir yerde ve yalnız izin verilen ölçüde saklanabilecektir.

j- Kullanılmış boş kaplar: Yanmayan bir maddeden yapılmış olan boş kaplar ancak doldurma delikleri sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olmak kaydı ile bir yerde saklanacaktır. İçinde 1.ci grubun (Pat.Mad.Yön. C fik. 2. böl.) 2. grubuna mensup sıvılar konmuş ve yanabilir bir maddeden ancak depo yerinin sınırı dışında saklanabilecektir. Saklanabilecek varillerin adedi 50 taneyi geçtiği takdirde Belediyeden ayrıca izin alınacaktır.

k- Tank araçlarının saklanması: Tank araçlarının daimi surette saklanacakları yerin depo yerlerinde yapılacak bir bina veya etrafı duvarlarla çevrilmiş boş bir arsa olması zorunludur. Komşu binalardan en az 500 m. uzak olmak kaydı ve şartı ile serbest bir yerde de saklanabilir.

l- Tulumba ile satış yerleri: Tulumba dışarıdan herhangi bir kimsenin kullanılmasına engel olacak şekilde göz altında bulunmadığı veya tulumba kolunun kendiliğinden kilitlenmesi gibi otomatik tertibatı

kapsamadığı taktirde bu yerler sürekli kilit altında bulundurulacaktır. Alınıp verilirken dökülmesi ihtimal dahilinde olan sıvıların lağım mecraları ile bodrum katlarında veya kuyulara akması temin edilecektir.

m- Açık ateş ve petrol lamba kullanılması yasağı ve yangın söndürme cihazı:

1- Gerek 1. grubun (Pat.Md.Yön. 84. mad. C fik. 1. böl.) gerekse 2. grubun (Pat.Mad.Yön.84 mad. C fik. 2. grup) içinde geçen yanıcı ve patlayıcı maddeler saklanan yerlerde açık ateş veya petrol lamba vs. bulundurmamak, sigara içmek veya yakıcı maddeler bulundurmamak yasaktır.

Bu yasak silinmez bir yazı ile yazılıp ve herkes tarafından görülebilecek bir yere asılmış levhalarla ilan edilecektir. Suni ışık kullanıldığı taktirde ışık kaynağının açılmayacak şekilde yapılmış bir pencere arkasına koymak ve yanma veya patlamaya karşı emniyet altına alınmış elektrik ışığı kullanmak zorunludur. Işıklandırma ait olan bu hüküm perakende olarak petrol satan dükkanlar için geçerli değildir. Benzin satış yerleri civarında açık ateşle çalışmak zorunluluğu halinde bu iş devam ettiği müddet içerisinde benzin alıp satmak yasaktır. Depoya benzin verildiği zaman alevli lambalar söndürülecektir.

2- Gerekli görülen yangın söndürme tertibatı İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak alınacaktır.

n- 1. grubun (Pat.Mad.Yön. 84. Mad. C fik. 1. Böl.)1.sınıfı içerisinde bulunan sıvıların saklanmasına ait koşullar:

1- Merdiven altlarında koridor geçitleri ile giriş ve çıkış yerlerinde bu sıvıları bulundurmamak yasaktır.

2- Aşağıdaki yazılı yerlerde yine yazılı miktarlarda sıvıların bulunmasına müsaade edilmiştir.

a- Konut olarak kullanılan oda ve daireler ile bu dairelerden yangına dayanıklı bir malzemedan yapılmış duvar ve kapı gibi bölme ile ayrılmış olan yerlerde, kahve veya gazinolarda 2 litre bulundurulabilir.

b- İmalathanelerde perakende satış yerlerinde 20 litre bulunabilir. Ancak imalathanenin şekil ve cinsi 20 litreden fazla sıvının bulunmasını gerektirirse bu kayıt geçerli olmaz.(Bu konunun taktiri Belediyeye aittir)

c- İmalathanelerle perakende satış yerlerinde sürekli kullanılmayan depo ve ambarlarında 150 litreye kadar bulunabilir.

d- Sadece yanıcı ve patlayıcı sıvıların saklanması için yapılp üzerinde sürekli ikamet edilen veya insanların devamlı surette toplanmasına ait bir yer bulunmayan depolarda 200 litre bulundurulabilir.

e- Yangına dayanır malzemedan yapılmış bina kısımları ile çevrilmiş avlular ve etrafı duvarlarla ayrılmış en az iki tarafından inşaat yapılmamış arsalarda ve kırılmaz kaplar içinde ve yer üstünde olmak üzere 1000 litreye kadar ve her tarafı bir metre toprak içinde olmak kaydı ile toprak altı tanklarında 5000 litreye kadar sıvı saklanmasına izin verilebilir. Tanklar dışarıdan doldurulur ve boşaltılırsa ikametgah bodrumu olmak kaydı ile bodrumlarda da gömülebilir.

3- Tank veya diğer büyük kaplarda sıvıları almak ancak tulumba aracılığı ile yapılabilecek ve bunları doldurmak ise ancak kapalı boru tesisatı ile olacaktır.

4- 2 litreden fazla olan sıvılar kırılmaz ve yanmaz kaplar içinde 1000 litreden fazla ise demir sacdan yapılmış variller veya tanklar içinde saklanabilir.

5- Kibrit karbon sıvısı yukarıda yazılı miktarlar (100 litreyi geçmemek kaydı ile) ancak beşte biri kadar bulundurulabilir.

6- Saklanacak sıvının miktarı 150 litreden ve (bu sıvı kibrit karbon ise 1 litreden) az olduğu takdirde Belediyenin izni ile saklanabilir.

7- Aşağıdaki miktarlar Belediye ilgili dairelerinden alınmak suretiyle Belediyece izin verilir.

a- Yerüstü depolarında 1000 litre ve daha fazla miktarlar için, yer altı depolarında 5000 litre ve daha fazla miktarlar için,

b- Tulumbalı satış yerleri ile tüm depoların ikametgahlardan tesisi yasaktır. Bu yerlerin yapılması İmar yapısı hükümlerine tabidir.

c- 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. Md.C fik. 1. Böl.) 2. sınıfında bulunan sıvılar ile 2. gurubunda (Pat.Mad.Yön. 84 Md. C fik. 2. böl.) bulunan sıvılara ait hükümler:

1. Sıvıları merdiven veya koridor gibi herkesin geçmesine yarayan yerlerde saklamak yasaktır.

2. Aşağıdaki yazılı yerlerde ve miktarlarda sıvıların saklanmasına izin verilir.

3. İkametgah edilen yerlerde: Bu gibi yerlere aralarında yanmaz bir duvar olmaksızın bitişiği olan yerlerde ve kahve, gazino gibi yerlerde 35 litreye kadar.

4. İmalathanelerle, perakende satış yapan bakkal dükkanlarında 100 litre ve kırılmaz kap içinde olmak kaydı ile 1000 litreye kadar (imalathanenin şekli ve cinsi bu miktarlardan fazla sıvıların bulunmasına gerek gösterildiği takdirde Belediyenin uygun göreceği miktarda artırılabilir.)

ç- İmalathanelerle, perakende satış yerlerinin daimi kullanılmayan depo ve ambarlarını 400 litreye kadar (eğer sıvılar saç variller içinde bulunduruluyorlarsa bu kapların üzeri ölçü ve doldurma cihazları tespit edilmişse ve bu kaplarda her vakit içine girilmeyen bodrum katında olacak olursa depo edilecek sıvının miktarı 3000 litreye kadar artırılabilir.)

d- Sadece bu gibi maddelerin saklamak ve yapılp üzerinde daima ikamet edilen veya insanların devamlı toplanmasına ait hiçbir daire bulunmayan yerlerde 5000 litreye kadar böyle bir yerde ve yer altı depolarının her tarafı en az bir metre topraklarla doldurulmuş olmak kaydı ile 15000 litreye kadar,

e- 3.000 litreden fazla sıvı alan depoların tesisinden evvel Belediye ilgili dairelerinin izniyle Belediyeden izin alınacaktır.

o- 15.000 litreden fazla miktarlardaki depolar için ayrıca izin almak zorunludur.

p- 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. Md. C fik. 1. Böl.) 3. sınıfına mensup sıvılara ait hükümler. 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84 md. C fik. 1. Böl.) 3. sınıfına mensup sıvıların muhafaza depo ve taşınmaları yalnız

Pat.Mad.Yön. 84. md. O fık. (2) bendi C ve D bölümlerinin esas hükümlerine tabidir.Bu sıvıların diğer sınıf ve guruplara mensup sıvılarla birlikte saklanması fıkrası hükümlerine tabidir.

r- Muhtelif gurup ve tehlike sınıflarına mensup sıvıların birlikte saklanmasıyla muhtelif şahıslara ait sıvıların birlikte muhafaza ve depo edilmesi: Muhtelif gurup ve tehlike sınıflarına mensup sıvılar aynı bir depo yerinde muhafaza edilmeleri halinde 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. Md. 1. fık. C bend) 1. sınıfına mensup sıvıların tabi oldukları koşullarla bağlı olurlar. Muhafaza edilebilecek en çok miktara gelince 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. C fık. 1. böl.) 1. sınıfına mensup sıvılar en çok miktardan eksik olan her litre için 2 litre, 2. sınıfına mensup sıvıya 2 litre, 2. guruba (84.mad. C fık.2.böl.) ait sıvı veya 200 litre 3. sınıfa mensup sıvı zam edilebilir. Yalnız 2. guruba mensup sıvılarla 1. gurubun 2. ve 3. sınıfına mensup sıvılar depo edildiği takdirde depo edilebilecek en çok miktarlar 2. sınıfa veya (n) fıkrasının (e) bendinin 7. bölümündeki miktarlara göre olacaktır. Ancak 2. sınıfa mensup sıvı zam edilebilir.

w- Muayene ve tecrübeler: Tank tesisatıyla arabalar 1. gurubun 1. sınıfına mensup sıvılar için yapılmış buldukları takdirde Belediye ilgili dairelerince muayene ve tecrübe edildikten sonra işe başlamalarına Belediyece izin verilir.

x- Verilmiş izinlerin yürürlük süreleri:

1. Depo yeri için verilen izin tesisatta ehemmiyetli değişiklikler oluncaya kadar veya işletmede yapılacak değişiklikten dolayı tehlike derecesi artmayıncaya kadar yürürlüktedir. İzin alındıktan sonra altı ay işe başlanmayacak olursa izin geçersiz sayılır.

2. İzin alınmış bir deponun sahibi değişecek olursa yeni sahibi Belediyeye müracaatla yeni bir açma izin almaya zorunludur.

y- Resmi daire teşekkül ve kurumlarla Askeri birliklerdeki akar yakıt depo ve tesisleri için bu Yönetmelik uygulanmaz.

z- Sıvı halindeki yanıcı ve patlayıcı maddeler kıymetini düşürecek şekilde ve halkı aldatmak amacıyla her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılması, bunlara su katılması ve belli olan kapalı kaplarında noksan olarak satılması yasaktır.

MADDE 49- PASTAHANELER VE PASTA SATIŞ YERLERİ

a- Lüks Pastaneler:

1- Pastanenin uygun bir yerinde bir vestiyer olacaktır .

2- Satış yeri dahil salonun bütün duvarları boya ile boyanmış veya dekoratif bir malzeme ile kaplanmış olacaktır. Duvarların alt kısımları lambri veya benzeri malzeme ile dekore edilecek varsa kalorifer radyatörleri dekoratif şekilde gözlenecek, duvarlarla salonun değişik yerleri dekoratif panolarla süslenmiş olacaktır.

3- Salonun zemini, parke, karo simon, iyi cins mermer veya plastik ile kaplanacak varsa salonun koridor ve merdivenlerine yol halıları konulacak veya bu işlerde kullanılan diğer malzeme ile kaplanacaktır.

- 4- Salonun tavanı lüks malzeme ile süslenmiş olacak veya yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- 5- Işıklandırma, iyi cins zarif avizelerle yapılacak veya gizli ışıklandırma olacaktır.
- 6- Isıtma, merkezi ısıtma sistemi ile yapılacaktır. Gerekirse kaloriferden ayrı olarak salonun uygun bir yerinde güzel dekore edilmiş bir şömine yapılabilir.
- 7- Havalandırma, salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanmış olacaktır. Pastanenin satış yeri salondan tamamen bölünmüş bir şekilde ise, bu yer içinde yeter adette aspiratörler bulunacaktır.
- 8- Salonun uygun yerlerine çalışması halinde müşterileri rahatsız etmeyecek, ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler konulacaktır.
- 9- Salonun pencerelerine iyi cins perdeler takılmış olacak ve salonun sokaktan görülmesi halinde tül perde konulacaktır.
- 10- Satış yeri salondan tamamen ayrı veya muntazam olarak güzel görünümlü bir dekorla ayrılmış olacak ve bu kısımda iyi ve şık malzeme ile yapılmış vitrinli tezgahlar, vitrinli buzdolabı, meşrubat deposu ve dondurma makine veya tezgahı bulunacaktır. Bu bölümde ayrıca yeteri kadar ağız kapalı, güzel görünümlü çöp kutuları bulunacaktır. Bu bölüm için Belediyeden ayrıca açma izin belgesi alınacaktır.
- 11- Masalar iyi cins doğramadan veya iyi cins madeni malzemeden yapılmış bulunacak ve örtü kullanılmadığı takdirde, masa üzerleri her zaman silinebilecek bir madde ile şık bir surette kaplanmış olacaktır. Örtü kullanılması halinde, bu örtüler beyaz ve açık renkli iyi cins keten veya benzerinden yapılmış, her zaman temiz ve ütülü olacaktır. Masalar üzerinde iyi cins cam, porselen veya seramik tablolar bulunacaktır. Sandalyeler masalarla aynı nitelikte olacak ve üzerleri iyi cins kumaş ile kaplı olacaktır.
- 12- Çatal, bıçak ve kaşıklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış ve tek tip olacaktır. Tabaklar iyi cins porselenden yapılmış ve bardaklar iyi nitelikte olacak, kalın kenarlı bardaklar kullanılmayacaktır. Ayrıca komple servis için iyi cins çay, kahve, kakao ve süt fincan ve takımlar bulunacaktır.
- 13- Pastanenin salondan ayrı bir yerinde kadın ve erkeklere ait yeteri kadar tuvalet bulunacaktır. Erkekler bölümünde en az bir pisuar bulunacaktır.
- 14- Lüks pastanelerin yan yerde veya başka bir yerde mutlaka bir imalathanesi bulunacak ve ayrıca açma izin belgesi alınacaktır. Bu imalathanede:
 - a- Hammaddelerin depolama yeri;
 - b- Hazırlama ve pişirme yeri;
 - c- Bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümü kapsayacaktır. Bu bölümler birbirinden tamamen ayrı bölümler halinde olabileceği gibi uygun şekilde düzenlenmiş olmak kaydı ile yarım bölümlerle de ayrılabilir.

15- İmalathanenin zemini en az mozaik hazırlama ve pişirme yeri ile bulaşık yıkama yeri duvarları yağlı boya olacak, zeminde yeteri kadar ucu lağıma bağlı ızgaralı sifonlar bulunacaktır.

16- İmalathanede yeteri kadar elektrik veya havagazı ocağı (likit gaz ve benzeri de olabilir) ve aynı nitelikte bir fırın olacak, sürekli sıcak su akıtabilen tesisat bulunacak, ayrıca ihtiyaca yeter büyüklükte üzerleri mermer veya fayans kaplı tezgahlar bulunacaktır.

17- Bulaşık yıkama yerinin yıkama küveti, sabit emaye mermer veya paslanmaz çelik olacak ayrıca kurulama yerleri olacak ve imalathanenin uygun bir yerinde takımların temiz olarak saklanacağı raf ve dolaplar bulunacaktır.

18- İmalathane, pastane ile bağlantılı ise buranın uygun bir yeri çay, kahve v.s. pişirilmesi için ayrılmış olacak, burada yeter büyüklükte (havagazı, elektrik likit gaz veya benzeri) bir ocak bulunacak, çay ve kahve takımlarının saklanacağı dolapta muntazam raflar bulunacaktır. İmalathane pastane ile bağlantısız olduğu takdirde yukarıdaki fıkra sayılan hususlar ile bir bulaşık yıkama yeri pastanenin salondan ayrı bir yerde yapılmış olacaktır.

19- Hammaddelerin depolama yerlerinde gerekli maddeler yeteri nitelikte ağzı kapalı kutu ve depolarda saklanacaktır.

20- İmalathanede yeter adet ve büyüklükte aspiratörler bulunacak ve bu yerin dışarıya açılan pencere ve kapılarında sinek telleri bulunacaktır. Yeteri kadar ağzı kapalı çöp kutuları olacaktır.

21- İmalathanede çalışan işçilerin beyaz önlük giymesi, hazırlama ve pişirme yerlerinde çalışanların başlarında kep bulunması, pastanede çalışan diğer garson ve hizmetlilerin tek tip kıyafet giymeleri zorunludur.

22- İmalathanede çalışan işçiler için ayrı bir tuvalet ve yeteri kadar soyunma dolabı bulunacaktır.

b- 1. Sınıf Pastaneler:

1. Pastanelerin uygun bir yerinde bir vestiyer bulunacaktır.

2. **Salon:** Pasta satış yerinden güzel görünümlü bir dekorla ayrılmış olacak, salonun zemini en az mozaik veya diğer yer döşemeleri ile kaplanmış, duvarları tavana kadar yağlı boya ve benzeri ile boyanmış olacaktır.

3. **Işıklandırma:** Salonun durumuna uygun nitelikte olacak, çıplak ampuller kullanılmayacak ve gözü rahatsız etmeyecek bir şekilde düzenlenmiş olacaktır.

4. **Isıtma:** Soba ile yapılıyorsa bunların salonun büyüklüğüne uygun, yeterli büyüklükte olmasına ve güzel görünümlü bulunmasına dikkat edilecektir.

5. **Havalandırma:** Salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanmış olacaktır.

6. Salonda çalışması halinde müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde, yeterince ihtiyaca göre adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler konulacaktır.

7. Salonun pencerelerine iyi cins perdeler takılmış olacak ve salon için sokaktan görünmesi halinde tül perde konulacaktır.

8. Masalar iyi cins doğrama veya aynı nitelikte madeni olacak, üzerleri her zaman silinebilir nitelikte bulunacak, iskemleler iyi nitelikte ve rahat oturulacak, masalar üzerinde iyi cins tablolar bulunacaktır.

9. Çatal, kaşık ve bıçaklar, iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış, tabaklar ve bardaklar, iyi cins olacak, ayrıca komple çay, kahve, kakao takımları bulunacaktır. Kalın kenarlı bardaklar kullanılmayacaktır.

10. Pasta satış yerinde yeteri kadar vitrinli buzdolabı, meşrubat deposu ve dondurma tezgahı bulunacaktır. Ayrıca yeter adette ağız kapalı çöp kutuları olacaktır. Bu sınıf pastanelerde imalathane bulundurulması zorunlu olmadığından aşağıdaki koşulların mutlak sağlanması gereklidir:

Pastanenin salondan ayrı, servis hazırlık yeri olarak yapılmış bir bölümü olacak ve burada bir fayans küvet, üst tarafı uygun bir yüksekliğe kadar fayans kaplı, üzeri mermer veya fayans kaplı bir hazırlama tezgahı, çay ve kahve vs. takımlarının saklanacağı raf ve dolaplar, yeteri büyüklükte bir ocak (havagazı, elektrik, likit v.b.) bulunacaktır.

11. Bu sınıf pastanelerde en az bir lavabolu tuvalet bulunacaktır.

c- 2. Sınıf Pastaneler:

1- Salonun uygun bir yerinde bir vestiyer bulunacaktır.

2- Salonun zemini en az mozaik ve duvarları en az plastik boya ile boyanmış olacaktır.

3- Işıklandırma; yeter nitelikte ve göze rahatsız etmeyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır. Çıplak ampuller kullanılmayacaktır.

4- Isıtma; Soba ile yapılıyorsa bunun yeterli nitelikte olmasına dikkat edilecektir.

5- Havalandırma yeter adette aspiratörle sağlanacaktır.

6- Pencerelere kumaş ve tül perdeler takılacaktır.

7- Masalar iyi cins doğrama olacak, masaların üzeri mermer kesme cam veya formika kaplı, iskemleler iyi nitelikte rahat oturulacak, masalar üzerinde tablolar bulunacaktır.

8- Çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış tek tip olacak, tabak ve bardaklar iyi cins olacaktır.

9- Satış yerinde bir vitrinli buzdolabı, vitrinli bir tezgah, meşrubat deposu ve dondurma tezgahı, yeterli çöp kutusu bulunacaktır.

10- Bu sınıf pastanelerin imalathanesi ve servis hazırlık yeri hakkında bu maddenin b.(10)fıkrası hükümlerine uyulacaktır.

11- Garson ve diğer hizmetliler temiz ve tek tip kıyafet giymiş olacaktır.

d- 3. Sınıf Pastane ve Şekerci Dükkanları:

1- Önlerinde sabit, toz girmeyecek camekanlarda veya ağız sürekli kapalı bulunan kavanozlarda yada benzeri hususi kaplarda teşhir ve saklanmış olacaktır.

2- İçinde oturularak pasta veya benzeri gıda maddesi yenen yerler ayrıca 2. sınıf pastanelerin bağlı oldukları koşullara uyacaklardır.

3- Her sınıf pastanelerde imalathane koşulları uygun olduğu takdirde tavuk suyu, çorba, pilav, göğüs, ve kızartma makinelerinde çevirme tavuk ve sahanda yumurta verilebilir. Bu bölümler için ayrıca açma izin belgesi verilir.

e- Pasta Satış Yerleri:

1- Pasta satış yerlerinde bu yerlerin dekor ve mefruşatının durumu sattıkları veya imal ettikleri maddelerin niteliği dikkate alınarak pastaneler gibi sınıf tayini yapılır.

2- Pasta satış yerlerinde satış yerinin hizmetini aksatmamak, bu bölümden belirli bir şekilde ayrılmak ve en geç dört masayı geçmemek kaydı ile bir oturma yeri yapılabilir. Bu yerdeki masa ve iskelelerin ve burada kullanılan diğer takımların niteliklerinin pasta satış yerinin sınıfına uygun olması zorunludur. Burası için ayrıca açma izin belgesi verilir.

f- Pasta, Çörek, Şeker ve Şekerleme Tahin Helvası İmalathaneleri:

1- Bina kargır ve müstakil olacak. Bir başka mesken imalathane ve satış yeri gibi benzeri yerlerle ortak kullanılan yeri olmayacaktır. Hammaddelerin depo edileceği yer, pasta ve çöreği hazırlama pişirme ve kapların yıkama yeri ile işçilerin soyunma, yıkanma ve dinlenme yerleri, ayrı yerleri kapsayacaktır.

2- İmalathanenin her tarafında yeterli derecede aydınlatma ve havalandırma tertibatı olacak, kapı ve pencereleri dışarıdan ince bir telle örtülü bulunacaktır.

3- İçinde akarsu tertibatı olacaktır.

4- İşçilerin çalışılan yerde oturmaları ve yatmaları yasaktır. İşçilere ait sağlık koşullarına uygun wc, el ve yüz yıkama yerleri imalathaneden ayrı olacaktır.

5- Ocakların dumanları içeriye ve dışarıya zarar vermeyecek şekilde düzenli bacalardan çıkarılacaktır.

f- Çikolata ve Bisküvi İmalathaneleri:

- 1- Çikolata ve bisküvi imalathaneleri, konut yerleri ile ve başka amaçla kullanılan dükkanlarla doğrudan doğruya bağımlı olmayan bağımsız binalarda yapılmış olacaktır.
- 2- Zeminleri tamamen su geçirmez maddeden, duvar ve tavanları kargır olacak ve her tarafı gündüz ışığı ile aydınlatılacaktır. Pencerelerin dış kısımları tamamen ince telle örtülecektir.
- 3- Bisküvi imalathaneleri için, imalathane büro kısmından ayrı olarak hammaddelerin depo edileceği yer, hammaddeleri hazırlama, hamur yapılma, silindirden geçirilme, damgalama ve fırınlama, çikolata imalathaneleri için, kakao kavurma, değirmenleme, kalıplama yerleri ve buzluğu, ambalajlama ve mamul maddelerin depo edilme yerleri ayrı ayrı olacaktır.
- 4- İmalathane ile doğrudan doğruya bağlantısı olmayacak bir yerde, işçiler için soyunup giyinme ve el yüz yıkama yerleri ile wc yapılacak ve içinde sağlık koşullarına uygun içme suyu bulunacaktır.
- 5- Bisküvi ve çikolata yapan ve ambalajlayan işçiler daima temiz tutulan özel bir iş gömleği ve takkesi giyeceklerdir.
- 6- Başka imalathanelerden ayrı hazırlanmış bir halde yapılmış maddeler sağlayarak, çikolata ve bisküvi yapmak yasaktır. Yapılan çikolata ve bisküviler gıda maddeleri nizamnamesinin gösterdiği koşullara uygun olacaktır. Ambalajların üzerinde fabrikanın yeri, adı ve bu mamullerde kullanılmış olan maddeler açıkça yazılmış olacaktır.

MADDE 50- TEMİZLİK KOŞULLARI

- 1- Yenecek veya kullanılacak herhangi bir maddeyi içine sarmak veya koymak için kullanılan her türlü kağıtlarla, kese kağıtlarının satıcılar tarafından parmakla ve ağızla ıslatılmak suretiyle tutulması veya üflenerek açılması ve basılı veya kullanılmış kağıtlardan yapılmış kese kağıdı ve paket kağıdı kullanılması yasaktır. (Bazı kuruluşlar tarafından özel olarak basılan kese kağıdı ve diğer kağıtlar hariç)
- 2- Şeker, şekerleme ve pasta gibi pişmeden, yıkanmadan ve soyulmadan yenecek gıda maddeleri satanlar, bunları temiz araçlarla alıp kağıtlara veya kutulara koyacaklar ve elle dokunulmayacaktır.

MADDE 51- OTELLER, PANSİYONLAR VE BEKAR ODALARI

GENEL HÜKÜMLER:

1. 3572 Sayılı Yasanın ilgili maddeleri dışında bu yerlerin akarsuyu binanın en üstünde asgari 24 saatlik su ihtiyacını karşılayacak kapasitede depolardan tevzi edilen tertibatını yapmış olmaları
2. Bu yerler başka iş yerleri ve ikametgahlarla doğrudan doğruya irtibatlı olmayacaktır.
3. Bu yerlerin kullanılmış suları lağım mecrasına, lağım mecrası bulunmayan yerlerde Fen İşleri Müdürlüğünün uygun göreceği şekilde yapılacak fosseptik çukurlara akıtılacaktır.
4. Binanın her kısmı açık, badanalı ve boyalı olacaktır. Hiçbir kısmında delik deşik olmayacak. Sıhhi ve fenni şekilde fare ve haşere mücadelesi yapılacaktır.

5. Bu yerlerde umumi temizlik, sıhhi ve fenni usullerle yapılacak, bu yerlerde lüzumu kadar çöp kabı, izmarit kutuları, temizlik malzemesi bulundurulacaktır.
6. Bu yerlerde çalışanlar, fiili çalışan müessese sahipleri dahil işe başlamadan önce sıhhi muayene cüzdanlarını alacaklardır.
7. Bu yerleri işletenler, müşteriler ve burada çalışanlar arasında hasta olanları zaman geçirmeden en yakın sağlık kuruluşuna bildireceklerdir.
8. Bu yerlerde Polis, Zabıta, İtfaiye ve Hastanelerin telefon numaralarının yazılı olduğu levhayı görebilecek yerlere asacaklardır.
9. Bu yerlerde teftiş defterleri bulundurulacaktır.
10. Bütün personele ait sağlık muayene cüzdanları ve işyeri sahibinin nüfus cüzdan sureti ile ikametgah kağıdı işyerinde bulundurulacaktır.
11. Binanın tamamını ve odaların yatak adetini ebatlı olarak gösteren bir plan yapılacak, bu plan ruhsat komisyonunca tasdik edilerek ruhsatla birlikte Müdür odasında asılı bulunacaktır. Ayrıca kat planları ait oldukları katlarda görülmüş yerde asılı olacaktır.
12. Ruhsat ve tasdikli plan dışında odalara ve koridorlara yatak serilmeyecek ve karyola konulmayacaktır.
13. Bu yerlerde telefon ve talimatnamede gösterilen yangın söndürme cihaz ve malzemeleri bulunduracaktır.
14. 30 kişiye kadar insan yatan umuma mahsus binalarda merkezi ısıtma tesisini yaptırması mecburi olmakla beraber bu yerlerin ısıtılması en iyi vasıtalarla olacaktır. 30 kişiden fazla insan yatan umuma mahsus binalar merkezi sistemle ısıtılacaktır.
15. Otel, han ve pansiyonlarda karyola ve somyalar sağlam olacak, üzerlerine serilen yatak takımları temiz olacaktır.
16. Bu gibi yerlerde tarife dışında fazla yatak bulundurulması yasaktır.

A- Lüks Oteller:

- 1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.
- 2- Isıtma merkezi teshin veya modern sıcak ve soğuk hava tesisatı ile sağlanmış olacak, sürekli sıcak suyu bulunacaktır.
- 3- Havalandırma odaları ve her bölüme geçecek surette modern cihazlarla sağlanacaktır.

4- Giriş holü :

- a- Yeter büyüklükte olacak, zemini mermer, parke, fayans v.b. maddelerle döşeli olacaktır.
- b- Duvarlar en az 150 cm yüksekliğe kadar tamamen mermer, somaki veya bunların taklidi mücella taşlarla veya deri vb. maddelerle veya lambri ile kaplı olacak. Üst kısmı tavana kadar yağlı boya olacaktır.
- c- Uygun bir yerle müfrez bankolu müracaat memurluğu yeri telefon santrali ve yeter büyüklükte vestiyer bulunacaktır. Müracaat Memurluğunda; Tren, uçak ve otobüslerin hareket tarifeleri, memleketin turistik yerlerini tanıtan broşürlerle, bir şehir planı ve holden ayrıca memleketin kıymete haiz eşyalarını ihtiva eden şık vitrinler bulunacaktır. Vestiyer duvarları kapitone, lambri veya benzeri lüks malzemeyle kaplı olacak, iyi cins askılar ihtiva edecektir.
- d- Işıklandırma, zamanın teknik icatlarına göre abajurlar veya kristal avize ve apliklerle veya gizli ışık tertibatıyla direkt ve en direk şekilde sağlanacaktır
- e- Holde şık malzemeyle yapılmış bir veya birkaç telefon bölmesi olacak. Burada otel santraline bağlı olmayan direkt hatlı bir telefon cihazı ve bir telefon rehberi bulunacaktır.
- f- Holün uygun yerlerinde iyi malzemeyle yapılmış bekleme koltukları ve sehpa olacak yerde güzel görünüşlü kreşuarlar, duvarlarda saat, termometre ve barometre bulunacaktır .

5- Dinlenme Salonları:

- a- Otelin biri zemin katında olmak üzere en az iki salonu bulunacaktır.
- b- Bu salonların zemini; minelyum, parke, kauçuk, vb. lüks malzeme ile döşeli, duvarlar yağlı boya ile boyanmış ve seramik ferforje panoları vb. malzeme ile lüks bir şekilde süslenmiş olacaktır.
- c- Işık; gözü yormayacak bir şekilde kristal avize ve aplikler, abajurlar veya gizli ışık tertibatı ile direk veya en direkt şekilde olacaktır.
- d- Mobilya; zamanın gereklerine uygun en iyi cins malzemedan yapılmış olacak, salona iyi cins halı ve yolluklarla döşenmiş olacaktır. Masa ve sehpaları iyi cins cam porselen veya seramik tablalar bulunacaktır.
- e- Pencereelerde iyi cins kumaş veya tül perdeler bulunacaktır.
- f- Büyük salonda salonun dekoruna uygun yeter büyüklükte bir amerikan bar bulunacak.Bar tabureleri salonun mobilyasına uygun ve barın tezgahı sudan etkilenmeyecek bir madde ile kaplı olacaktır. Bu bölüm için emniyet izninden sonra ayrıca Belediyeden açma izin belgesi alınacaktır.
- g- Zemin kattaki salonda gerektiğinde bir hafif müzik orkestrasını alabilecek bir orkestra yeri ve bir televizyon bulunacaktır.

- 6- Merdivenler, otelin müşterilerinin kullandığı merdivenlerin kenarına isabet eden duvar kısmı merdivene uygun bir malzeme ile dekore edilecektir. Merdivenler üzerinde iyi cins yol halıları bulunacak, merdiven sahanlıklarında zarif küllükler bulunacaktır.

7- Otel, zemin hariç 3 kattan fazla ise mutlaka asansör bulunacak ve asansör adedi otelin istiahi oranında arttırılacaktır.

8- Koridorlar, zemin minelyum, kauçuk ve benzeri malzeme ile kaplı, duvarlar yağlı boya, pencerelere sessiz aspiratörler konulacaktır. Pencerelere iyi cins kumaş veya tül perdeler takılmış olacaktır. Koridorların uygun yerlerine termometre, barometre, duvar saati ve zarif tablalar konulacaktır.

9- Kat servisleri, katlarda odalara servisi kolaylaştırmak için servis odaları tahsis edilmiş olacaktır.

10- Odalar:

a- Otel odalarının %10'u daire, %50'si banyolu oda, %40'ı da duşlu oda şeklinde düzenlenmiş olacaktır.

b- Odaların zemini, lüks ve ses geçirmez malzeme ile kaplı, duvarları yağlı boya veya plastik boya ile boyanmış olacak, yere iyi cins halılar serilmiş olacak, pencerelerde jaluzi veya tül kumaş perdeler bulunacaktır. Her 5m² ye bir yatak konacaktır.

c- Odalarda ışıklandırma; gözü yormayacak bir şekilde düzenlenmiş olacak, komedin üzerinde abajurlu lamba veya yatak başına gelen duvar kısmında bir okuma lambası bulunacak, santral ile bağlantılı bir telefonu ve hizmetli çağırma için ışıkla uyan işareti veren düğmeler bulunacaktır.

d- Odalarda tercihen gömme gardıroplar bulunacak, bunlar elbise asılacak kısmı ile sifonyer (çamaşır konulacak kısmı) ihtiva edecektir. Ayrıca bavul masası, tuvalet, markiz, yeteri kadar koltuk ve sehpa konulmuş olacaktır. Odaların uygun bir yerinde birer boy aynası bulunacaktır.

e- Yatak şiltleri en iyi cinsten yaylı veya kauçuk yatak, takımları en iyi cinsten keten veya benzeri, yorganlar en az yarım kuş tüyü, yastıklardan biri kuş tüyü olmak üzere iki adet olacak, ayrıca iyi cins battaniyeler bulunacaktır. Karyolalar iyi cins doğrama cilalı veya lake ve benzeri olacaktır.

11- Daireler; yatak odası, oturma odası ve banyo olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Oturma odası, mefruşat bakımından yukarıdaki maddedeki koşullara uygun olacaktır. Bu masada bir masa lambası bulunacak ve odada ayrıca bir radyo veya birkaç kanaldan yayın yapan hoparlör tertibatı bulunacaktır.

12- Dairelerin banyoları ile diğer odaların banyoları gömme, duvarları 2 metre yüksekliğe kadar tamamen fayans kaplı olacaktır.

13- Her katta yeteri kadar alaturka ve alafranga lavabolu tuvaletler bulunacak bunların duvarları 170 cm. yükseklikte fayans kaplı olacaktır.

14- Lokanta ve mutfak lüks otellerin ayrıca açma izni alınmış lüks lokantalar niteliğinde bir lokantası ve aynı nitelikte bir mutfağı bulunacaktır.

15- Çeşitli Esaslar:

a- Otelin 1. sınıf niteliğinde ayrıca açma izni alınmış kadın ve erkek berber salonları ve bir manikürçüsü olacak, sağlık ve fen koşullarına uygun bir çamaşırhanesi ve ütü yeri bulunacaktır.

- b- Otelin bütün katlarında İtfaiye Yönetmeliğine uygun yangın söndürme cihazı bulunacaktır.
- c- Hizmetlilerin ve lüzumlu malzemelerin girmesi için ayrı bir servis kapısı bulunacak, otel önünde yeteri büyüklükte bir otopark olacaktır.

B- A Sınıfı Oteller:

1. Binanın yapı kullanma izni olacaktır.
2. Isıtma: Kalorifer ile sağlanacaktır. Radyatörler gizli olacak sürekli olarak sıcak su bulunacaktır.
3. Giriş holü: Yeter büyüklükte olacak zemini mermer veya benzeri mücella taşlarla döşenmiş, duvarları yağlı boya olacak, ışıklandırma sade avizeler, apliklerle veya gizli ışıkla sağlanacaktır.
4. Holün girişe yakın bir yerinde holden ayrılmış bir müracaat yeri vestiyer, telefon santrali ve kabinesi olacak, vestiyer iyi cins malzeme ile yapılmış lambri veya deri kaplı olacaktır.
5. Holde deri veya plastik kaplı koltuklar ve sehpa olacak, sehpa üzerinde cam porselen, seramik veya iyi cins madeni tablalar, duvarda saat, termometre ve barometre bulunacaktır.
6. Otelin müşteri istiafı ile orantılı en az bir istirahat salonu olacaktır. Bu salonun zemini, minelyum veya benzeri malzeme ile kaplı, duvarları yağlı boya olacaktır. Pencerelerinde iyi cins perdeler bulunacak, salonda havalandırmayı sağlayacak adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörler bulunacaktır. Salonda iyi cins koltuklar ve sehpa bulunacak ve zemine yeter büyüklükte bir halı serili olacaktır. Sehpa üstlerinde hol sehpa üzerindeki tablalar niteliğinde tablalar ve ayrıca bir salon radyosu ve televizyon bulunacaktır.
7. Merdivenler en az iyi cins mozaik olacak ve buralarda halı yolluklar bulunacaktır. Koridorlar minelyum ve benzeri gürültü yapmayan maddelerle kaplı olacak, ayrıca halı yolluklar bulunacak ve merdiven ile koridor duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile boyanmış olacaktır. Koridor pencerelerinde iyi cins perdeler, yerde güzel görünüşlü kreşuvarlar ve tablalar bulunacaktır.
8. Otel zemin hariç dört veya daha fazla katlı ise yeter büyüklükte bir asansörü bulunacaktır.
9. Katlarda banyosuz ve duşsuz her on yatağa bir hesabı ile umumi gömme küvetli veya duşlu bir banyo ile lavabolu alaturka bir tuvalet bulunacak, banyo duvarları 170 cm. yüksekliğe kadar fayans veya mermer kaplı olacak, mutlaka yeter kuturda bir havalandırma irtibatı bulunacaktır. Banyoda ayrıca bir alafranga tuvalet bulunacaktır.
10. Otelde bulunan odaların % 20'si emaye gömme banyolu olacak, banyo kısımları yukarıdaki maddede yazılı koşullara uygun olacaktır.
11. Odaların duvarları tavana kadar yağlı veya plastik boyalı zemin minelyum veya benzeri ile kaplı olacak, pencereler havalandırmaya müsait olacak, iyi cins kumaş ve tül perdeleri bulunacak, karyolalar iyi nitelikte olacak, kenarlarında iyi cins halılar bulunacak, gardirop, komedin, bavul masası, maroken plastik veya benzeri kaplı koltuklar, sehpa ve bunların üzerinde iyi cins tablalar bulunacaktır. Her 5 m² ye bir yatak konulacaktır.

12. Karyolalarda en az 20 cm. kalınlığında iyi cins fitilli şilte (döşek) bulunacak, üzerlerinde iyi cins nevresim, battaniye ve iki yastık bulunacaktır.

13. Odalarda birer hizmetli çağırma düğmesi, santrale bağlı bir telefon, bir komedin ve komedin üzerinde bir gece lambası bulunacaktır.

14. Otel odalarının %10'u duşlu olacaktır. Bu odaların müştemilat nitelikleri diğer odalarla aynı olacak ve dış kısımları 170cm. yüksekliğe kadar fayans olacak, odada ve duş yerinde ayrıca fayans bir lavabo bulunacaktır.

15. Otelde İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme cihazı ile fen ve sağlık koşullarına uygun nitelikte çamaşırhane ve ütü yeri bulunacaktır.

16. Lokantası var ise açma izni bulunacaktır ve 1. sınıf lokanta niteliklerini kapsayacaktır. Lokantası yoksa hazır yiyecekler veren bir büfe ve bir kahve ocağı bulunacaktır. Bu bölüm için de ayrıca açma izni olacaktır.

C- B Sınıfı Oteller:

1- Otelin yapı kullanma izni olacaktır.

2- Isıtma merkezi teshin sistemi ile sağlanacak ve sürekli sıcak su bulunacaktır.

3- Girişte uygun genişlikte bir hol bulunacak, buranın zemini mermer veya mozaik, duvarları düzenli yağlı boya olacaktır holde ayrılmış bir müracaat yeri, iyi malzeme ile yapılmış yeter büyüklükte bir vestiyer ve müşterilerin kısa süreli istirahatlerine ait yeter adette koltuklar ve sigara sehpaları duvarda bir saat, termometre ve barometre bulunacaktır. Müracaat yerinde tren, uçak ve otobüslerin hareket saatlerini gösterir tarifeler turistik tarifeler turistik broşürler ve bir şehir planı bulunacaktır. Uygun bir yerde bütün odalarla bağlantılı bir telefon santrali bulunacaktır.

4- Otelin oda sayısı ile orantılı genişlikte bir dinlenme salonu olacaktır. Bu salonun zemini halı veya plastik maddelerle kaplanacak, duvarlar yağlı boya olacak, pencerelerde iyi cins kumaş veya tül perdeler ve yeteri kadar sessiz çalışan aspiratörler ve yeter adette iyi cins koltuk ve sehpalar bulunacaktır. Salonun ışıklandırması gözü rahatsız etmeyecek tarzda düzenlenmiş olacak, sehpalarda iyi cins tablolar bir radyo ve televizyon olacaktır.

5- Koridor ve merdiven duvarları 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacak, merdiven ve koridorlarda halı, plastik ve benzeri yolluklar bulunacaktır. Koridor pencereleri havalandırılmaya müsait bir şekilde olacak bunlarda kumaş veya tül perdeler bulunacaktır.

6- Katlarda; balkonsuz ve duşsuz odalar için her 10 yatağa bir hesabı ile bir banyo ve alaturka tuvaletler bulunacak, tuvalet içinde bir fayans lavabo ile müştemilatı helaların fayans yüksekliği 150 cm. olacaktır.

7- Otelde bulunan odalardan her 10 adedinden biri küvetli, banyolu veya duşlu olacaktır. Banyolarda duş yerlerinin duvarları 170 cm. yüksekliğe kadar fayans kaplı olacak, banyo ve duş yerlerinde pencere veya başka havalandırma tertibatı bulunacak, banyolarda, alafranga tuvalet, lavabo ve müştemilatı

bulunacak, duşlu odalarda bu yerde ve diğer odalarda uygun bir yerde müştemilatı ile birlikte bir fayans isabet edecektir. Her yatağa 5 m² alan isabet edecektir.

8- Oda duvarları 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya veya bu yapılmamış ise tamamı en az plastik boya olacaktır. Pencereleer hava temizlemeğe müsait olacak ve bunlarda iyi cins tül ve kumaş perdeler bulunacak, karyolalar iyi cins olacak, üzerlerinde en az 20 cm. kalınlıkta fitilli şilteler ve nevresimli battaniyeler bulunacaktır. Yatak takımları iyi cins olacak, yerde iyi cins halılar bir bavul masası bir gardırop, bir komedin koltuk veya rahat oturuşlu iskemle gece lambası ve bir telefon bulunacaktır.

9- Odalarda en çok iki yatak olacak, hizmetli çağırma düğmeleri bulunacaktır.

10- Otelde lokanta var ise bu lokantanın açma izni bulunacak. 1. sınıf lokanta niteliklerini taşıyacak, lokanta yoksa hazır yiyecekler veren bir büfesi ve bir çay ocağı bulunacaktır.

11- Otelin İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme cihazları ve en az bir elektrik süpürgesi olacaktır.

12- Hizmetliler otelin özel üniformasını taşıyan tek tip elbise giyecek, otelde sürekli kalan hizmetliler için ayrı yatacak yerler ve müştemilatı bulunacaktır.

D- 1. Sınıf Oteller:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Isıtma kalorifer ile sağlanmamışsa borulu, iyi cins sobalar ile sağlanacaktır.

3- Giriş holü; Koridor ve oda duvarları en az plastik boya, zemin mozaik olacak. Koridor ve merdivenlerde plastik veya halıfleks benzeri yolluklar bulunacak, dinlenme salonu, koridor ve merdiven duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

4- Giriş holünde bir müracaat yeri, ihtiyaca yeter bir vestiyer ve bir telefon olacak, yeter adette yarım koltuk veya iskemleler ile masa ve üzerlerinde sigara tablaları bulunacaktır. Duvarda bir saat ve bir termometre olacaktır.

5- Dinlenme salonunun zemini plastik veya benzeri malzeme ile kaplı olacak, yeter büyüklükte bir halısı, iyi cins maroken veya plastik kaplı koltukları, sehpaları ile bir radyosu ve televizyonu bulunacak ve sehpalarda iyi cins tablalar bulunacaktır. Yeter adette ve büyüklükte sessiz aspiratör olacaktır.

6- Her katta 10 yatağa bir hesabı ile lavabolu tuvaletler bulunacak ve ayrıca her katta bir banyo bulunacaktır. Banyolar emaye küvetli ve duşlu olacak, otomat veya termosifonla ısıtılacaktır. Otelde kalorifer yoksa banyo mutlaka termosifonlu olacaktır.

7- Odaların ebadı müsait olduğu takdirde en çok üç yatak konulabilecek, otelin yatak adedi ile orantılı olarak tek ve iki yataklı odaları da bulunacaktır. Her yatağa 5 m² isabet edecektir.

8- Karyolalar iyi cins madeni, şilteler uygun kalınlıkta fitilli, yatak takımları iyi cins olacak, çarşafı kolay çıkabilen yorganlar veya nevresimli battaniyeler bulunacaktır. Otelde kalorifer yoksa istenildiğinde

verilmek üzere yeteri kadar yedek battaniyeler bulunacaktır. Oda zemininde karyola adedince küçük halılar, gardırop, komedin, gece lambası, bavul masası, yarım koltuk veya iyi cins hazeran sandalye ve hizmetli çağırma düğmesi bulunacak, gardıropta yeter adette elbise askısı ve bir elbise fırçası bulunacaktır. Her odada müştemilatı ile bir lavabo mutlaka bulunacaktır.

- 9- Otelde bir kahve ocağı bulunacaktır. (ayrıca açma izni bulunacaktır)
- 10- Otelin her katında İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı bulunacaktır.
- 11- Otelin gerekli malzemelerinin saklanabileceği bir depo yeri olacaktır.

E- 2. Sınıf Oteller:

- 1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.
- 2- Isıtma; borulu gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır.
- 3- Bütün duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile üst tarafı ise badana olacaktır.
- 4- Antrede bir müracaat yeri, bir telefon ve vestiyer ile yeteri kadar iskemle ve sehpa bulunacaktır. Duvarda bir saat ve bir termometre bulunacaktır. Pencereerde düzenli tül veya kumaş perdeler bulunacaktır.
- 5- Her katta bir banyo ve her 10 yatağa bir tuvalet ve her 5 yatağa bir lavabo bulunacaktır. Banyolar termosifonlu olacaktır.
- 6- Odaların ebadı müsait olduğu takdirde en çok 4 yatak konulabilecektir. Karyolalar iyi cins madeni şiltelerden uygun kalınlıkta fitilli olacak, yatak, yastık, yogan ve çarşafklar iyi cins patiskadan yapılmış olacak. Gerektiğinde kullanılmak üzere yeteri kadar yedek battaniyeler bulunacaktır. Her yatağa 5 m² isabet edecektir.
- 7- Odalarda gardırop, komedin, yatak adetine göre hazeran sandalye, elbise askısı ve elbise fırçası bulunacaktır. Pencereleer havalandırmaya müsait olacaktır.
- 8- Otelde yeter büyüklükte bir dinlenme salonu olacak. Bu salonun duvarları en az 150cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacak, yeteri kadar koltuk ve sandalye ve sehpa ile bu sehpa üzerinde tablalar ve bir radyosu olacaktır. Yeter büyüklükte en az sessiz bir aspiratörü bulunacaktır.
- 9- Otelin her katında İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı bulunacaktır.
- 10- Otelin gerekli malzemelerinin saklanabileceği bir deposu olacaktır.
- 11- Yeteri kadar düzgün ve temiz kıyafetli hizmetlisi bulunacaktır.
- 12- Ayrıca açma izni bulunan bir çay ocağı bulunacaktır.

F- 3. Sınıf Oteller:

- 1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.
- 2- Bütün katların zeminleri ve döşemeleri kargir olacak, evvelce ahşap olarak yapılmış olanlar mutlaka muşambalanmış bulunacaktır.
- 3- Her yatağa en az 5 m² bir yüzey isabet edecektir. Bu hesaba göre her odanın alabileceği yatak adedi saptanacak ve bu adet, oda kapısının dışına bir levha ile asılacaktır. Odalarda bu adetten fazla karyola bulundurmak yasaktır.
- 4- İçinde oturulacak veya yatılacak bütün odaların ve salonların bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde yeter büyüklükte pencereleri olacaktır. Odaların özel havalandırma tertibatı olacak veya pencerelerin üst camları açılır kapanır tarzında bulunacaktır.
- 5- Her katta 5 yatağa bir lavabo ve 10 yatağa bir tuvalet olacak ve odalarda yeteri kadar elbise asmaya ait tertibat bulunacaktır.
- 6- Bütün süprüntüler ağız kapalı madeni veya plastik kaplarda toplanacaktır.
- 7- Otelde akarsu tertibatı bulunacaktır,
- 8- İçinde mutfak, yemek salonu, çamaşırhane, büfe, amerikan bar, kahve ocağı v.s. bulunan otellerin bu kısımları Yönetmeliğin bu gibi yerlere ait koşullarına uygun, bunlar için ayrı ayrı açma izni olacaktır.
- 9- Otelde müşterilerin fazla eşyasını koymağa ait bir depo bulunacaktır.
- 10- Oda döşemeleri daima temiz, duvarlar her an boyalı, badanalı ve lekесiz olacaktır. Karyolaların somyaları temiz ve düzenli olacak, yatak takımları, havlu ve benzeri eşyalar her müşteri değıştikten sonra ve aynı müşteri içinde sık sık yıkattırılıp ütülenerек değıştirilecektir. Haşaratin üremesine meydan verilmemek için sık sık dezenfekte edilecektir.
- 11- Bu yerlerin içinde, bahçe veya avlularında hayvan beslemek, odalarda, koridorlarda ve avlularda her ne şekilde olursa olsun yemek pişirme yasaktır..
- 12- Her sınıf otel, han, pansiyon ve bekar odalarda Belediyece tasdikli ve yeterli kadar tarife bulundurulacak ve bunlar müşterilerin görebilecekleri yerlere asılacaktır.
- 13- Bu oteller İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun şekilde yangın söndürme tertibat alınacaktır..

G- Öğrenci Evleri:

- 1- Öğrenci evi açılacak binanın yapı kullanması olacak.M Lejantı (ticaret belgesi) olan yerlerde bu gibi yapılar yapılmak istendiğinde otel olarak yapı kullanma alması şartı aranır. Ticaret bölgesi dışında kalan konut alanlarında öğrenci evi açılmak istenildiğinde Belediye Meclisinin iznine tabidir.

- 2- Birden fazla katı olan binalarda yangın merdiveni ve katlarda yangın tertibatı aranır. Eski binalarda öğrenci evi açacak olanlar yangın merdiveni yaptırmak zorundadır.
- 3- Isıtma kalorifer sistemi ile yapılmış olacaktır.
- 4- Bina içerisinde uygun bir yerde dinlenme salonu ve sadece kalan öğrencilere hizmet vermek üzere bir yemekhanesi, çay ocağı teşkilatı bulunacaktır.
- 5- Öğrenci evlerinde yatakhaneler kız ve erkek öğrenciler için ayrı binalarda veya aynı binanın ayrı bloklarında girişleri farklı olmak şartıyla açılması esastır.
- 6- Giriş holü, koridor ve oda duvarları en az plastik boya, zemin mozaik, seramik, mermer olacak, koridor ve merdivenlerde plastik veya halıflex benzeri yolluklar bulunacak. Dinlenme salonu, koridor ve merdiven duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- 7- Dinlenme salonunun zemini kolay yıkanabilir malzemedan kaplı olacak, yeter büyüklükte bir halısı, koltukları, televizyon ve sehpaları bulunacaktır.
- 8- Giriş holünde bir müracaat yeri, ihtiyaca yeter bir vestiyer ve bir telefon olacak, yeter adette yarım koltuk ve iskemleler veya sehpaları bulunacaktır.
- 9- Her katta 10 yatağa düşecek şekilde lavabolu tuvalet bulunacak ve ayrıca her katta bir banyo bulunacaktır. Banyolar emaye küvetli ve duşlu olacak, otomat veya termosifonla yaz kış 24 saat sıcak su sağlayacak sistem bulunacaktır. Öğrenci evinin uygun bir yerinde çamaşırhane bulunacak, yoksa katlardaki banyolarda yeterli miktarda çamaşır makinesi bulunacaktır.
- 10- Odaların ebadı müsait olduğu takdirde en çok üç yatak konulabilecek, otelin yatak adedi ile orantılı olarak tek ve iki yataklı odalarda bulunacaktır. Her yatağa 5m² isabet edecektir.
- 11- Karyolalar iyi cins madeni veya ahşap, şilteler uygun kalınlıkta olacak, çarşafı kolay çıkarılabilen yorganlar veya nevresimli battaniyeler bulunacaktır.
- 12- Öğrencilerin gerekli malzemelerinin saklanabileceği bir depo yeri olacaktır.

H- Bekar odaları :

- 1- Bekar odaları en az 3. sınıf otellerin niteliğinde olacaktır.
- 2- Bodrum katlarda ve yeraltındaki diğer yerlerde insan yatırılması yasaktır. Zemini, duvar ve tavanlar su ve nem geçirmeyen maddelerden olacak, en az 12 m² ve havalandırma tertibatı ve dikey bacaları bulunmak kaydı ile bu gibi yerlerde ancak gündüz çalışılmasına izin verilecektir.

I- Pansiyonlar:

1. Pansiyon uzun süreli kalacak şahıs veya ailelere oturma, yatma, pişirme, yeme ve temizlenme imkanlarını verebilecek şekilde, sıhhi tesisleri bulunan ve bu tesisleri şahıs veya ailelerin kullanmalarına tahsis edilen bina, daire ve odalara denilir.

2. Her odasında veya müstakil bölümünde banyo, tuvalet ve lavabo bulunmayan pansiyonlarda her katta akar suyu bulunan, en az 10 yatağa kadın ve erkeklere mahsus 2 adet düşecek şekilde wc lavabo ve banyo bulunacaktır. Bunların nitelikleri 3.sınıf otel niteliğinde olacaktır.
3. Bu yerlerde, içinde bütan gazı veya havagazı ile çalışan ihtiyacı karşılayabilecek büyüklükte pişirme ocakları bulunan mutfak ile bulaşık yıkama tesisat ve tertibatı bulunacaktır. Bu yerlerin tabanı ve tabandan 1,5 metre yüksekliğe kadar olan kısımları mermer, fayans, mozaik ve benzeri madde ile döşenmiş, diğer kısımları badana edilmiş veya yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
4. Bu yerlerde çamaşır makinesi ve çamaşır kurulama yerleri bulunacaktır.
5. Tabilot sistemi ile pansiyonerlerin ihtiyacını karşılayan pansiyonlarda ayrıca sağlık ve teknik şartlara haiz bir mutfak ile bulaşıkhaneye bulundurulacaktır.
6. Dinlenme salonu yatak sayısının %50'si oranında oturma yerini ihtiva edecektir. (Bu yer tek olabildiği gibi müteaddit salonlara da ayırabilir)
7. Odalarda ihtiyacı karşılayacak sayıda askılık veya aynalı gardolap bulunacaktır.
8. Her odada termometre, zil veya telefon bulunacak, ayrıca fiyat tarifesi ve yangın talimatı asılı olacaktır.
9. Yatak odaları tek yataklılarda 5 m², çift yataklılarda 8 m², 3 yataklılarda 15 m² olacaktır. 3 yataktan fazla olan odalarda şahıs başına 4 m² ilave edilerek hesaplanacak. Her odanın cephesinde pencere bulunacaktır.
10. Karyolar boyalı ve nikelajlı, somyalar sağlam ve muntazam, yatak ve yastık kılıfları, yorgan veya nevresimler açık renkte olacak, her müşteri değiştiğinde bu tür malzemeler değişecektir.
11. Odaların pencerelerinde bir kalın, bir ince tül v.b. perde bulundurulacaktır.
12. Her katta yangın söndürme cihazı bulundurulacaktır.

MADDE 52- İSPİRTOSUZ İÇKİLERLE BOZA VE ŞİRA SATILAN YERLER

- a- Bu dükkanların sokak üzerinde olan tarafları bir camekanla örtülecek ve camekan içinde bulundurulacak, buldukları masanın üstü mermer veya çinko olacaktır.
- b- Dükkanların zeminleri su geçmez bir madde ile döşenmiş olacaktır.
- c- Dükkanların uygun yerlerinde hava temizleme tertibatı olacak ve her tarafı aydınlatılmış olacaktır.
- d- İçilecek maddelerin konulduğu ve satıldığı kaplar her tarafı iyice kapalı, mermer veya camdan olacak ayrıca içinde bulunan içkiden kimyevi olarak etkilenmeyecek madeni maddelerden yapılmış olacak ve içlerinden alınacak maddelere hiçbir surette el değdirilmeyecek ve ellerindeki suların damlamasına olanak bırakmayacak şekilde musluktan veya maksada uygun diğer tertibatı kapsayacaktır.

e- Bardaklarla diğer kaplar ve araçlar şehir suyu ile süratli akıtılarak temizlenecektir. Bu suretle iyice temizlenmeyen ve yağlı olan bardaklar sıcak, sodalı veya sabunlu sularla temizlendikten sonra bu su akımlarından geçirilecektir. Kovalar içine daldırılıp çıkartmak veya içine el koymak suretiyle bardak temizlemek yasaktır.

f- Bütün yıkandı suları bir ucu lağımda olan akarlara akıtılacaktır. Bu suların birikmesine meydan vermek yasaktır.

g- Temizlenmiş bardaklar ve diğer kaplar toz ve sinek girmeyecek surette yapılmış raflarda bulundurulacaktır.

h- Müşterilerin oturdukları sandalyeler, masalar 3. sınıf kahvehanelerde aranılan şartlara uygun olacaktır.

i- Dükkanların içinde sinek ve benzeri zararlıların bulunmasına meydan verilmeyecektir.

j- İçilecek maddeleri boyamak, içlerine suni maddeler katmak ve kullanmak yasaktır.

k- Fiziki ve kimyevi nitelikleri değişmiş veya pisenmiş içeceklerin dükkanlarda bulunması ve satılması yasaktır.

1. Bu yerlerde çalışan işçiler iş elbisesi giyeceklerdir ve sağlık karnesi bulunduracaklar.

MADDE 53- KÖFTECİ TAVUK BAR VE PAKETTE DÖNER SATIŞ YERLERİ

a- Bu tür işyerlerinin kullanım alanı 20 m²'den büyük olamaz.

b- Bu işyerlerinin içerisinde en azla 5 adet masa bulunur veya duvara monte edilmiş yüksek tabure üzerinde aperiatif yeme içme için yapılmış yeri bulunur. Masalar ve aperiatif yeme yeri için ayrıca izin alınması gerekmektedir.

c- Bu tür işyerlerinde hijyenik şartlara haiz malzeme hazırlama tezgahı bulunur ve bu tezgah kolay yıkanabilir sert malzemedan yapılmış olacaktır.

d- Uygun bir yerde el yıkama lavabosu bulunur. Lavabonun suyu şehir şebekesine bağlı olacak ve akarı kanalizasyona bağlı olacak.

a- İşyerinin zemini ve 1,5 m'ye kenar yükseklikleri kolay yıkanabilir madde ile kaplı olacak.

b- Bu işyerinde çiğ tavuk ve et satışı yapılamaz ve teşhir edilemez. Pişirmeye hazırlanacak malzemeler hijyenik şartlara haiz şekilde soğutucu içerisinde muhafaza edilecek.

c- Bu tür işyerlerinde pişirme tezgahı üzerinde baca bağlantılı davlumbaz bulunacak. Bacası olmayan yerlerde ön cephe dışından uygun bir yerden teras katına kadar baca yapılacaktır.

d- Daha önce açılan bu tür işyerleri aynı koşulları sağlamakla mükelleftir.

- e- Çalışan personelin iş önlüğü ve sağlık karnesi olacak .
- f- Her türlü atık ve süprüntüler için ağız kapaklı çöp bidonu olacak.
- g- Bu tür işyerleri ilgili esnaf odalarına kayıtlı bulunacak ve ilgili odadan satışa arz etmiş olduğu ürünlerin fiyat tarifesini alacaktır.
- h- Tavuk çevirme makinesinin havalandırması sokağa verilmeyecek ve dış etkenlerden korunması için işyerinin kullanım alanı içerisinde kapalı yerde muhafaza edilecektir.
- i- Yalnız çiğ tavuk satanlara, yanında hijyenik şartları sağlamak koşuluyla ve Zabitanın uygun göreceği bu tür işyerlerine sadece camekan içerisinde tavuk kızartmasına izin verilir.

MADDE 54- SAUNALAR VE HAMAMLAR

a- Genel Esaslar:

- 1- Tarihi vasfı olan hamamlarda tamir ve tadilat bu binaların korunması ile ilgili resmi makamların izinleriyle yapılabilir.
- 2- Her sınıf hamamların her tarafının duvarları her sene badana ve yağlı boya yapılacak hiçbir tarafında haşarat bulunmayacaktır.
- 3- Her sınıf hamamlarda çalışanların saç, sakal ve tırnakları kesilmiş ve temizlenmiş olacak, bulaşıcı ve müşterileri iğrendirici hastalıkları taşımayacaklar. Bu işte çalışmaya uygun olduklarına dair sağlık raporunu alacaklar ve muayyen müddetlerde sağlık muayenesinden geçeceklerdir.
- 4- Her sınıf hamamlarda kullanılan takımlar ve örtüler mutlaka her müşteri için değiştirilecek ve kullanılmış olanları yıkayıp kurutulduktan sonra ütülenecektir. Kirli, yıpranmış, yırtılmış takımlar, cildi tahriş edici sabunlar kullanmak, Sağlık Bakanlığı'nın izni olmayan pudraların müşteriye verilmesi ve temizlenmesi için ustura bulundurulması yasaktır.

Kese, lif, sünger gibi yıkanmaya mahsus eşyanın kullanılmasından evvel kokuyu ve mikrobu önleyici maddelerle temizlenmiş olması zorunludur.

b- Saunalar:

Saunaların iç teçhizatı lüks hamamlar niteliğinde olup, ayrıca aşağıdaki koşullar da aranacaktır:

- 1- Saunalar en az 10 adet soyunma kabini bulunacak şekilde olacaktır.
- 2- Yıkama yerlerinden başka en az iki adet soğuk ve sıcak duş yeri olacaktır.
- 3- Sauna odası en az 9 m² yüzeyinde olacaktır.
- 4- Sauna odasının etrafında fırınlanmış gürgen ağacı ile kaplı kademeli oturma yerleri bulunacaktır.

5- Soğuk ve sıcak duş yerlerine yakın, sürekli akımı olan en az 1x1,5 m. ebadında soğuk su havuzu bulunacaktır. Bu bölüme yakın ayrıca bir masaj odası veya salonu olacaktır.

6- Saunaya gelen müşterilerden, sauna yetkilileri sıhhatini soracak, bunlar içerisinde kalp, böbrek yetmezliği, hipertansiyonu bulunanlarla tüberküloz geçirmiş olanlar saunaya alınmayacaklardır.

Şüpheli görülenler ancak doktor raporu getirdikten sonra saunaya alınırlar ve madde hükmü müşterileri önceden uyarma bakımından büyük puntolarla yazılarak girerken görülebilecek bir yerde asılı bulundurulacaktır.

7- Saunalar, temizlik, zindelik amacı ile kullanılabilmesi gibi fizik tedavi amacı ile de kullanılabilir. Yalnız temizlik ve zindelik amacı ile kullanılanlar için yukarıdaki koşullar yeterli sayılacak ve açma izin belgesine (Fizik tedavi amacı ile kullanılmaz) kaydı yazılacaktır.

8- Fizik tedavi amacı ile kullanılanlarda bir fizik tedavi uzmanı ve fizik tedavi araç ve gereçleri bulunacak, Sağlık Bakanlığında bir izin belgesi alınacaktır. Bu gibi yerlerin açma izin belgesine (fizik tedavi amacı ile kullanılmaz) kaydı yazılmayacaktır.

c- Lüks Hamamlar:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Bu hamamlar en az üç bölümden oluşacaktır:

a- Bekleme ve dinlenme salonu,

b- Soyunma ve giyinme yerleri,

c- Yıkama yerleri,

3- Binaya aralarında uygun bir aralık bulunan iki kapıdan girilecek, kapılar hava akımına engel olacak şekilde inşa edilmiş olacaktır. Girişte, yeter büyüklükte bir antre ve onu takiben bekleme ve dinlenme salonu bulunacaktır.

Bekleme ve dinlenme salonunun duvarları zeminden en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya, zemin mermer veya beyaz mozaik ve üzerleri yolluklarla kaplı olacaktır. Bu salonun uygun yerlerinde aynalar, rahat oturmuş maroken veya benzeri malzeme ile kaplı koltuklar, sigara sehpaları ve iyi cins tablalar ve kreşuvarlar bulunacaktır.

Bekleme salonu için ayrı bir bölümde bir tuvalet ve müstemilatı bulunacaktır. Bilet satışı yapan hizmetli de dahil olmak üzere antre ve bekleme salonundaki bütün hizmetliler beyaz, temiz ve ütülü gömlek giyeceklerdir.

4- Soyunma ve giyinme yerleri ile yıkama yerleri iki bölümlü, birbirinden ayrı kabineler halinde olacaktır. Soyunma ve giyinme bölümü en az 2,5 m² olacak ve bu yerin zemini mermer veya mozaik, duvarlar rutubete dayanıklı bir boya ile boyanmış olacaktır. Bu yerde 70x170 ebadında üzerinde ince

şilteler ve her müşteride değiştirilen açık renk, temiz kolalı ve ütülü bulunan bir divan bulunacaktır. Ayrıca bir sigara sehpa ve tablası duvarda bir askılık ve ayna olacaktır.

Yıkama bölümü en az 2 m² zemini soyunma bölümü ile aynı nitelikte, duvarları zeminden itibaren en az 200 cm. yüksekliğe kadar mermer veya fayans kaplı, üst tarafı tavan dahil rutubete dayanıklı bir boya ile boyanmış olacaktır. Müşterilere iyi cins havlu verilecektir. Her kabinenin doğrudan doğruya içeri açılan havalandırma penceresi bulunacak, bu kabineler terlemenin önüne geçilmesi için emme tertibatı ile donatılmış olacaktır. Musluklar krom olacaktır.

5- Lüks hamamlarda bulunan kabinelerin yarısı mermer kurlmalı ve duşlu, diğer yarısı gömme küvetli ve duşlu olacaktır.

6- Kabine mevcuduna yeter adette alaturka ve alafanga wc ve müstemilatı bulunacaktır.

7- Isıtma, merkezi teshin sistemi ile sağlanmış olacaktır. Havalandırma ve ışıklandırma ihtiyaca yeter ölçüde sağlanacaktır.

8- Fen ve Sağlık Koşullarını kapsayan bir çay ocağı olacak ve bu bölüm için ayrıca açma izni alınacaktır.

d- 1. Sınıf Hamamlar:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Bu hamamlar en az üç bölümden oluşacaktır:

a- Bekleme ve dinlenme salonu,

b- Soyunma ve giyinme yerleri,

c- Yıkama yerleri,

3- Bekleme ve dinlenme salonu; hamamın müşteri istiyabına uygun büyüklükte zemini mermer veya beyaz mozaik, duvarları zeminden itibaren en az 150 cm yüksekliğe kadar fayans veya açık renk yağlı boya veya kabarmayan badana olacaktır.

Bu bölümde yeteri kadar koltuk, sandalye, sigara sehpaları, kreşuvarlar, vestiyer, kapalı çöp kutuları ve aynalar bulunacaktır. Havalandırma için yeteri kadar aspiratör bulunacaktır.

4- Soyunma ve giyinme yerleri; bir kişilik veya birden fazla (en çok 5 kişilik) olmak üzere iki kısımdan ibaret olacak ve havalandırma tertibatı bulunacaktır.

Bir kişilik kabinelerin diğerleri ile bağlantısı olmayacaktır. Bu yerler en az 2,5 m² yüzeyde, duvarları tamamen yağlı boya olacak ve içinde kolay temizlenir, ince muşamba şilteli tahta şezlong bulunacaktır.

Şezlongların genişliği en az 45 cm, boyu 170 cm. olacaktır. Burada ayrıca bir sehpa ve üzerinde sigara tablası, güzel görünümlü elbise askısı, maroken veya plastik kaplı sandalye ve koltuklar bulunacaktır.

Bir kişilikten fazla olan soyunma yerlerinde mutlaka her şahıs için birer anahtarlı normal ölçüde dolap bulunacaktır. Soyunma yerinde kolay taşınır, temizlenir, üzeri muşamba veya maroken kaplı divanlar bulunacaktır. Bu divanların üzerine her gün ve değişen temiz örtüler konulacak, duvarda aynalar ve yerde kreşuvarlar bulunacaktır.

5- Yıkama yerleri: mutlak alaturka ve alafranga olmak üzere iki kısımdan ibaret olacak ve havalandırma tertibatı bulunacaktır.

Alaturka hamam kısmı basık olmayacak, mutlaka havalandırma tertibatı bulunacak ve bu tertibat her an faal bir durumda olacaktır. Kurna yerinin genişliği en az 2 m² olacaktır. Kurnaların yarısını diğerleri ile irtibatlı olmayan hususi yerdeki kurnalar teşkil edecek ve bunlarda en çok iki kişi yıkatabilecektir. Kurnalar, zemini ve duvarların 2 m. yüksekliğe kadar olan kısmı tamamen mermer veya fayans olacaktır. Kapı yerlerine müteharrik plastik perdeler asılacaktır. Kullanılmış sular kapalı kanallarla pis su mecrasına aktılacaktır.

6- Hamamın ısıtılması, merkezi teshin sistemi ile ve aydınlatılması fenni koşullara uygun bulunacaktır.

7- Bu sınıf hamamların fen ve sağlık niteliklerini kapsayan bir çamaşırhanesi, bir ütü hanesi bulunacak, havlular kesin olarak müşteriye ait yerde kurutulmayacaktır.

8- Yeteri kadar alaturka ve alafranga tuvaletlerle, temizlenme kabinleri ve pisuarlar bulunacaktır.

9- Fen ve sağlık koşullarına uygun ve ayrıca açma izni alınmış bir çay ocağı bulunacaktır.

e- 2. Sınıf Hamamlar:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Bu hamamlar en az üç bölümden oluşacaktır.

a- Bekleme ve dinlenme salonu,

b- Soyunma ve giyinme yerleri,

c- Yıkama yerleri,

3- Bekleme ve Dinlenme Salonu: Hamamın müşteri istiafına uygun büyüklükte, zemini mermer veya mozaik, duvarları zeminden 150 cm. yüksekliğe kadar mozaik veya yağlı boya ile boyanmış olacaktır. Bu yerde yeter adette sandalye, sehpa, sigara tablaları, kreşuvarlar, aynalar ve kapaklı çöp kutuları bulunacaktır. Duvarlarda elbise askıları ve havalandırma için yeter adette aspiratör bulunacaktır.

4- Soyunma ve giyinme yerleri, 1 kişilik, 3 kişilik ve umumi olmak üzere üç bölümden oluşacak ve havalandırma tesisatı bulunacaktır.

Bir kişilik kabinelerin genişliği en az 1,5 m² duvarları 150cm. yüksekliğinde yağlı boya olacaktır. Şezlong ve divanlar kolay taşınır ve temizlenir ince muşamba kaplı, şilteli ve üzerlerinde her müşteride değiştirilecek örtüler bulundurulacaktır. Divanların genişliği en az 45 cm, boyu 170 cm. olacaktır. Bu yerde ayrıca bir sehpa, bir sigara tablası, duvarlarda bir ayna olacaktır. Ayrıca bir elbise askısı bulunacaktır. Bu yerler hamam müşteri adedinin ¼ ünü istiap edebilecek adette olacaktır. Bu yerde müşterilere iyi cins ve temiz havlu verilecektir.

En az üç kişilik soyunma yeri bulunması zorunludur. Bu durumda bir kişilik soyunma yeri gibi tefriş edilecektir. Umumi yerde soyunanlar için her şahıs başına bir anahtarlı dolap bulunacak. Yeri kolay taşınır ve temizlenir, üzeri muşamba veya benzeri bir malzeme ile kaplanmış divanlardan müteşekkil olacaktır. Bu yerin duvarlarında aynalar, yerde breşuvarlar bulunacaktır.

5- Yıkama yeri basık olmayacak, bu yerde mutlaka havalandırma tertibatı bulunacak ve bu tertibat her an faal bir durumda olacaktır.

Kurna yerinin genişliği 2 m² olacak ve kurnalar mermer ve en az ¼ ü diğerleri ile irtibat olmayan yerlerde teşkil edilmiş olacak ve bunlarda ancak bir kişi yıkacaktır.

Zemin tamamen mermer, duvarlar 2 m. yüksekliğe kadar mermer veya fayans ile kaplı olacaktır. Kullanılmış sular kapalı kanallarla pis su mecrasına akıtılacaktır. Yeteri kadar tuvalet ve temizlenme kabinleri bulunacaktır.

6- Hamamın ısıtılması merkezi teshin sistemi ile olacak, aydınlatılması ihtiyaca yeter nitelikte olacaktır.

7- Fen ve sağlık koşullarına uygun ve ayrıca açma izni olan bir çay ocağı bulunacaktır.

f- 3. Sınıf Hamamlar:

1- Binanın yapı kullanma izni bulunacaktır.

2- Bu hamamlar en az 3 bölümden oluşacaktır:

a- Bekleme yeri ,

b- Yıkama yeri ,

c- Soyunma ve giyinme yerleri,

3- Bekleme yeri; hamamın müşteri istiapına uygun büyüklükte olacak. Zemini mozaik veya şaplı beton duvarları zeminden itibaren 150 cm. yükseklikte yağlı boya olacaktır. Bu yerde yeteri kadar temizlenmesi kolay kanepeler ve en az bir ayna ile duvarda elbise askıları bulunacaktır.

4- 3 kişilik, 5 kişilik ve umumi soyunma yerleri olacaktır. 3 ve 5 kişilik soyunma yerleri bulundurulması ihtiyaridir. Umumi soyunma ve giyinme yerlerinde o kısmın müşteri adedini alabilecek adette kanepeler ve yeter büyüklükte kilitle dolaplar bulunacak. Bu kısımdaki müşterilere yıkamış ve ütülenmiş havlular verilecektir. 3 ve 5 kişilik yerler var ise onlarda umumi kısmın koşullarına uygun olacaktır.

5- Yeteri kadar wc pisuar ve temizleme kabinesi bulunacaktır.

6- Yıkanma yeri; basık olmayacak ve bu yerde mutlaka havalandırma tertibatı bulunacak, bu tertibat her an faal bir durumda olacaktır.

Hamamda kurna adedi her şahsın yıkanma sathı 2 m² olarak tespit edilecektir. Hamamın zemini tamamen mermer ve duvarları 2 m. yüksekliğe kadar mermer veya fayans kaplı olacak, kullanılmış sular kapalı kanallarla pis su mecrasına akıtılacaktır.

7- Isıtma; kalorifer yok ise iyi cins borulu gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır. Çay ocağı var ise bu bölüm için ayrıca açma izin belgesi alınacaktır.

MADDE 55- ZABITA MEMURUNA MUKAVEMET

Belediye Zabıta Memurlarına görevleri esnasında karışmak veya görevlerini güçleştirecek hal ve harekette bulunmak ve kendilerine karşı gelmek yasaktır.

MADDE 56- KULLANILMIŞ EŞYA SATANLAR

a- Kullanılmış eşya alım ve satımı ancak bu amaçla olan dükkanlarda yapılabilir. Başka yerlerde veya gezici olarak kullanılmış eşya almak ve satmak yasaktır.

b- Kullanılmış eşya alınıp satılmadan önce dükkan sahibi tarafından dezenfekte yapılması şarttır.

c- Kullanılmış ve kullanılmamış eşyayı birlikte satan dükkanlar bunlara ait kısımları birbirinden bir bölme ile iyice ayırmış bulunacaktır.

MADDE 57- AHIR VE AĞILLAR

a- Belediyeden izin almadan Belediye sınırları içinde ahır ve ağıl yaptırmak yasaktır. Belediyenin izin verdiği bölgelerde yaptırılacak ahırlarda aranacak koşullar şunlardır:

1- Ahırlar kargir ve asgari sağlık şartlarına uygun olacaktır.

2- Ahırlar ayrı bir yerde yapılacak ve başkalarının oturdukları binalara bitişik olmayacaktır.

3- İnek ahırlarının yanında domuz ahırları bulunamaz.

4- Domuz ahırının bulunduğu bölge, en uç noktasından itibaren çepeçevre meskenlerden en az 500 m. uzaklıkta bulunacaktır.

5- Şahsi ihtiyaç veya hizmet için kendilerine ait evlerde en çok bir çift inek ve yavruları, bir çift tek tırnaklı ve tayları veya 4 adet koyun ve keçi ile yavrularını beslemek isteyenler Belediyeden izin almak zorundadır.

- 6- Beygir ahırını her hayvanın cinsine ve boyuna göre ve her beygir için 1,5 m. ve 2 m. genişliğinde ve 3 ila 4 m. uzunluğunda olacaktır. İnek ahırlarında ve her hayvan için 1,5 mt. genişlik ve en az 3 m. uzunluk hesap edilecek ve hayvanın arasında serbestçe dolaşabilmek için 1-1,5 m. genişliğinde bir yol bulunacaktır.
- 7- Bölgenin gereklerinden dolayı ahırların taban alanı en az derecede yapılması gerektiğinden yeteri miktarda havayı alabilmesi için yüksekliğin o oranda artırılması gerekir. (yükseklik en az 3 m.)
- 8- Ahır ve ağılların hayvanlar için gerekli sağlık şartlarına uygun olacaktır.
- 9- Zemin betondan veya araları çimento ile birleştirilmek şartı ile parkeden veya düz taştan olacaktır. Betondan yapıldığı takdirde hayvanların kaymaması için üzerinde derince çizgiler yapılacaktır.
- 10- Zeminde hayvanların arka tarafına gelen yerde en çok 10cm. derinliğinde bir oluk bulunacak, idrar, gübre ve yıkama suları buradan akıp bir yer altı mecrası ile ızgaralı delikli olan lağım kanalı veya fosseptik çukura gidecektir.
- 11- Duvarlar dayanıklı hava ve rutubeti geçirmez bir yapıda olacaktır.
- 12- Ahır duvarlarının iç köşeleri kolaylıkla temizlenen bir cinsten olacaktır.
- 13- Duvarlar 1,75m. yüksekliğe kadar çimento ve benzeri madde ile sıvalı üst tarafları harçla sıvalı veya kireçle badanalı olacaktır.
- 14- Ahır kapıları yeteri kadar geniş ve yüksek olacaktır.
- 15- Pencere hayvanlara zarar vermemek için tavana yakın açılacak. Yüksekliğinden ziyade eni geniş olacak ve 3 hayvana bir adet veya taban alanının ½ oranında pencere olacaktır.
- 16- Pencere sineklere karşı tel kafeslerle örtülecektir.
- 17- Yemlikler hayvanların boylarına uygun sağlığa zarar vermeyecek şekilde yapılacaktır.
- 18- Yemlikler daima temiz tutulacak her yem verildiği zaman temiz olmasına dikkat edilecektir.
- 19- Ahırda su bulundurulacak .Sabah-akşam ahır, avlu ve süt sağım yerleri yıkanıp temizlenecektir.
- 20- Hayvanlara yapılacak yataklıklar samandan ve ottan olacaktır.
- 21- Hayvanların yem, saman vs. gibi yiyecekleri ahırların dışındaki avlularda ayrılmış özel yerlerde saklanacaktır. Bu yerler ahırdan bir duvarla ayrılmış bulunacaktır.
- 22- Arabalar komşuları rahatsız etmeyecek uygun bir yere konulacaktır.
- 23- Bir ahıra hangi cins hayvan için izin alınmış ise ancak o cins hayvanın bulundurulması şarttır. Orada başka cinsten hiçbir hayvan bulundurulmaz. Ancak Belediyeden izin alınmak şartı ile kapasite sınırları içinde değişik hayvan beslenebilir.

24- Ahırlar yüksek bir yerde inşa edilecektir. Buna olanak bulunmadığı takdirde dışarının zemininden biraz yüksek olmak kaydı ile kuru bir yer seçilecektir.

b- Gübreler:

1- Ahır içinde tuvalet ve gübrelik bulunmayacaktır.

2- Gübrelik ve gübreler, su kuyularına ve her türlü su mecralarına hiçbir surette zarar vermeyecek şekilde ve bu gibi yerlerde Belediyece lüzum gösterilecek uzaklıkta bulunacak ve sızıntı olmaması için gerekli olan her türlü tertibat alınmış olacaktır. Gübre çukurları 2x2, 5x2 m. ebadında, betondan ve üzeri kapalı olacaktır.

3- Gübreliklere yığılan gübreler her mevsimde haftada 3 defa kaldırılmış olacaktır. Kalabalık yerlerde özel ihtiyaçlar ve hizmetler için evlerin avlu ve bahçelerinde inek ve beygir besleyenler gübreleri her gün mutlaka kaldıracaklardır. Gübrelerin kaldırılışından sonra yerleri temizlenecek ve kokusu giderilecektir.

4- Her ahır eşit aralıklarla senede en az 3 defa badana edilecek ve temiz yemlik, sağım yerleri gibi bölmeler dezenfekte maddeleri ile temizlenecektir. Sütler kokuyu pek çabuk aldığından dolayı inek ahırları içinde kokulu maddeler kullanılmayacaktır.

5- Ahırlarda barındırılan hayvanların salgın ve bulaşıcı hastalıklara karşı periyodik muayene ve aşılamaları yaptırılacak, salgın hastalık çıktığından hayvanlar bir yere alınarak ahır yetkili Veteriner sağlık memuru veya Belediye Veteriner Hekimliği yetkili elemanları nezaretinde dezenfekte edilecektir.

c- Koyun ve Keçi Beslenen yerler:

1- Şehir içinde koyun ve keçi besleyenler bunlar için özel bir yer yaptırmak zorundadırlar. Beygir ve inek ahırlarında koyun ve keçi beslenmesi yasaktır.

2- Koyun ve keçi ahırları fen ve sağlık koşulların uygun olacaktır.

3- Ahırlar meskenlerle bitişik olmayacaktır.

d- Ahırların/ahuların denetimi:

1- Veterinerlerle Belediye Zabıta Memurlarının ve çevre sağlığı yetkililerinin ahır ve ağılları her zaman denetlemeye hak ve yetkileri bulunduğundan, ahır sahip ve mesulleri bu hususta kendilerine her an kolaylık göstermek zorundadırlar.

2- Şehir içerisinde Belediyece izin verilmeyen bölgelerde ahır ve ahular yıktırılır.

3- Şehir içerisinde Belediyece izin verilen bölgelerde eskiden yapılmış bulunan ahır ve ahulardan yukarıda sayılan niteliklere uymayanlar tespit edildiğinde bu noksanlıkların giderilmesi için sahibine yazılı tebligatla belirli bir süre tanınır. Bunu kabul etmeyen veya ahırdaki noksanlıkları gidermemekte ısrar edenlerin ahırları yıktırılır.

MADDE 58- LEVHALAR

Bilumum müessese dükkan ve mağaza sahip veya işletmeleri ad ve yazı ile iş yaptıklarını gösterir, düzgün yazı ve imzalı bir levhayı müessese, dükkan ve mağazasının cephesine yapışık olarak koymaya mecburdur. Bu levhalar caddeye amut olarak asılması yasaktır. İki tarafı camlı ve elektrikle tenvir edilmiş veya ziyadar yazılarla yapılmış levha ve reklamlar caddeye amut olarak konulabilir. Yalnız bunlar zeminden 3,5 metre yükseklikte bulunacak ve yaya kaldırımına tecavüz etmeyecektir. Bu gibi levha ve reklamların geceleri yakılmaları mecburidir. Ticari tanıtımı öngören tabelaların, levhaların, bill-boardların, bez afişlerin, duvar yazılarının, el ilanlarının, ışıklı veya ışısız diğer her türlü reklam yapmak isteyenler aşağıda belirtilen esaslara uymak zorundadırlar:

A- Reklam Alanı ve Yerleri:

Akçaabat Belediyesi sınırları ve mücavir alanları içerisinde ticari amaçla reklam malzemesi kullanılabilcek reklam alanı ve yerleri şunlardır:

- 1- Sabit reklam asma panoları: Bill-boardlar, Akçaabat Belediyesinin belirlediği yer ve ölçülerde kullanılan düzenli, sabit açık hava panolarıdır.
- 2- Bina dış cepheleri: Bina, yol, meydan ve diğer ortak kamu kullanım alanlarına açılan tüm dış cephelerdir.
- 3- Bina sağır duvarları: Binanın penceresiz ve açılışsız duvarlarıdır.
- 4- Boş alan ve arsalar: İnşaat alanı, açık depo ve ardiye, açık alan ve imalathane biçimlerde kullanılan yada tümüyle boş tutulan alanı ve arsalarıdır.
- 5- Ortak kamu kullanım alanları: Yollar, meydanlar, yeşil alanlar, yaya ve taşıt, alt ve üst geçitleri, pazar yerleri, açık oto parklar ve benzeri alanlardır.
- 6- Belediye otobüs üzerleri ve otobüs kapalı durakları: Şehir içi yolcu taşımacılığı yapan otobüslerin dış ve iç yüzeyi ve bu otobüslere ait kapalı duraklardır.
- 7- Bez pankart yerleri: Akçaabat Belediyesince belirlenen noktalar.
- 8- El ilanları: Çeşitli yollarla dağıtılan tüm el ilanları
- 9- Orta refüj aydınlatma direkleri.
- 10- Uçak ve balonla yapılan reklam ve ilanlar.

Yukarıda belirtilen reklam türlerinin haricinde olan ve Akçaabat Belediyesi sınırları ve mücavir alan sınırları içerisinde yapılacak ilan ve reklamlar Belediyenin iznine tabidir.

B- Ticari Tanıtım Tabelaları:

Akçaabat Belediyesi sınır ve mücavir alanları içerisinde yer alan ticari amaçlı işyerlerinin adları, işaretlerini ve duyurularını içeren tabelalar “Ticari Tanıtım Tabelaları” olarak adlandırılır.

Ticari tanıtım tabelaları şunlardır:

1- Tek Tanıtım Tabelaları: Bir binanın yol, meydan ve diğer ortak kullanım alanların açılan tüm dış cephelerinde yer alan dükkanlar yada bina tek bir işyerine ait ise bu işyerinin tanıtımını yapmak için kullanılan ışsız veya ışıklı tabelalardır.

2- Toplu Ticari Tanıtım Tabelaları: Bir binada dükkan dışında birden çok ticari amaçlı ticari işyerinin bulunması halinde, bu işyerinin adlarını ve işaretlerini tanıtmak amacıyla kullanılan ticari tabelalardır.

3- Kaldırım ve Yol Üstü Ticari Tanıtım Tabelaları: Kaldırım ve yol üstlerinde yada buralardaki elektrik direklerine yer alan ve ticari amaçlı işyerlerinin adlarını, işaretlerini ve duyurularını içeren ışsız veya ışıklı ticari tabelalardır.

C- Sabit Reklam Asma Panolarının Uygulama Esasları:

Akçaabat Belediyesi, sınır ve mücavir alanları içerisinde yer alan Sabit Reklam Asma Panolarının boyutlarını, yerlerini ve kullanım biçimlerini aşağıdaki esaslara göre belirler:

1- Sabit Reklam Asma Panoları, düzenlenmiş yeşil alanların içine ve önüne, tarihi eser ve yapıların, heykel ve sanat eserlerinin, kamu kuruluşlarına ait binaların, kültür sanat işlevi yapıların önüne gelmeyecek ve bunları kapatmayacak biçimde yerleştirilir. Kavşaklara yerleştirilecek Sabit Reklam Asma Panoları görüş üçgenini kapatamaz.

2- Sabit Reklam Asma Panolarının üzerindeki ticari duyuruların bozulması, yırtılması ve duruyu süresinin dolması neticesinde işlevini yitirmesi yada boş kalması halinde yüzleri beyaz kağıtla örtülecektir. Bu husus Pano kiracısı tarafından yerine getirilecektir. Getirilmediği takdirde Akçaabat Belediyesince yapılarak, bedeli kiracıdan tahsil edilecek.

D- Tek Ticari Tanıtım Tabelaları Uygulama Esasları:

Bir binanın yol, meydan ve diğer ortak kamu kullanım alanlarına açılan tüm dış cephelerde yer alan dükkanların kullanacakları ışsız veya ışıklı tek ticari tanıtım tabelaları dükkan cephe alanlarının %15'inden fazlasını kaplayamaz. Tanıtım tabelası dışında vitrin camına içeriden veya dışarıdan yapıştırılan her hangi bir yazı, resim ve işaret bu %15'lik oranın içinde sayılır.

Yılbaşı, bayram gibi özel günler ve arifelerinde dükkan ve bir binanın tümünü kullanan işyerleri süresi 15 günü geçmemek kaydıyla yukarıda belirtilen %15 sınırlarının dışında ışıklı veya ışsız özel süslemeler ve tanıtım yapabilirler. Bina dış yüzeylerine dikey, yatay ve çıkma şeklinde tabela asılamaz. Sadece binayı veya iş hanının tanıtıcı tabela bina yüzeyine dikey veya yatay olarak asabilir. Pano yazım alanı en fazla 70 cm. eninde olmalıdır.

Tanıtım panosu bina yüzeyine askılı olarak takılmak isteniyorsa Belediyenin oluru alınarak 30 cm. merdiven payı ve 70 cm. yazı alanı kalmak kaydıyla dikey asılabilir. Askılı panolar bina yüzeyinden en fazla 1m. dışa çıkabilir.

Sinema, Tiyatro, Spor sahaları, diğer eğlence yerleri içinde ve dışında bulunan üçüncü şahıslara ait her türlü reklam ve tanıtım amacı taşıyan afiş, yazı vs. sergi türü reklamlar Belediyenin iznine tabidir

E- Toplu Ticari Tanıtım Tabelaları Uygulama Esasları:

Birden çok ticari amaçlı işyerinin bulunduğu binaların yol, meydan ve diğer ortak kullanım alanlarına açılan dış cepheler, binada yer alan dükkan dışındaki işyerleri tarafından reklam alanı olarak kullanılmaz. Yalnızca bina dış cephesine bakan pencerelere tanıtıcı unvan veya isim yazılabilir. Ayrıca bu binadaki ticari amaçlı işyerleri tanıtımlarını toplu ticari tanıtım tabelaları vasıtası ile yaparlar. Toplu ticari tanıtım tabelaları bina giriş holü dış cephesinde yer alır ve binadaki işyerlerinin kat sırasına göre düzenlenir. İş merkezi veya bina girişindeki duruma göre toplu ticari tanıtım tabelalarının ölçüleri büyütülebilir.

F- Bina Sağır Duvarlarının Reklam Alanı Olarak Kullanılma Esasları:

Bina sağır duvarlarının bina sahipleri reklam alanı olarak düzenlemek ve kiraya vermekte serbesttirler. Reklam alanı olarak kullanacak sağır duvarlarda uygulanacak reklam, reklam sahibinin adı ve amblemini taşıyan ve plastik sanat eseri değeri taşıyan bir duvar resmini içerir. Ad ve amblem duvar resminin ancak %15'ni kapsayabilir. Bu işlem Belediyenin izni alındıktan ve ilan-reklam vergisi ödendikten sonra yapılabilir.

Bina sahipleri sağır duvarlarını reklam alanı olarak kullandırmadıkları takdirde veya kompozisyon süresi bitince görüntü kirliliğine meydan vermeyecek bir biçimde düzenlemekle ve süresi biten reklamı silmekle veya sildirmekle yükümlüdür. Bu yükümlülüklerini yerine getirmezlerse düzenleme Akçaabat Belediyesi tarafından yapılır ve masraflar bina sahiplerinden tahsil edilir. Bu tür reklamların Belediyemizce takibi ve tahsilatı yapılır.

G- Anayol Kenarlarına Konulacak Reklam Panolarında Uyulacak Şartlar:

Şehir giriş ve çıkışlarında tahsis edilecek ve yol kenarlarına konulacak ilan-reklam panoları sürücülerin dikkatini dağıtmayacak biçimde düzenlenecek, bunun aksine resimli ve benzeri reklamlar kullanılmayacaktır. Müsaade edilen reklamlarla ilgili vergi Belediyemizce takip ve tahsil edilir.

H- Paravana Üzerine Yazılacak Reklamlar:

Görüntü kirliliğine yol açan yerler ile inşaatlar için açılan hafriyat alanlarının çevreleyen emniyet tedbirleri yönünden ve asgari 2 m. yüksekliğinde olan paravana sistemi ile kapatılır. Paravana üzerine reklam almak, bunu takip ve tahsilatın yapmak yetkisi o inşaata ruhsat veren Belediyeye aittir. İlan reklam vergisi Belediyece tahsil edilir.

İ- Çatı Reklamlarında Uygulanacak Esaslar:

Bina çatılarına o binada faaliyette bulunsun yada bulunmasın hiçbir kimse kuruluş ve kurum tarafından bina yüksekliğini arttıracak biçimde reklam konamaz. Ancak reklam koyacak binanın yüksekliğini bitişiğindeki binalardan daha alçak ise yan binaların yüksekliğini aşmamak kaydıyla Belediyenin olur alınarak yapılabilir. Bu tür reklamlardan dolayı tahakkuk eden verginin tahsili ve takibi Belediye tarafından yapılır.

J- Yeşil Alanlar, Pazar Yerleri ve Açık Otoparklar:

Yeşil alanlar, pazar yerleri ve açık otoparklar çevre duvarlarında ve içlerinde bunların projelerinde gösterilen yerlerin dışında, Sabit Reklam Asma Panoları tesis edilerek afiş ve pankart asılarak reklam yapılamaz. Ancak Akçaabat Belediyesi Encümenince belirlenen Sabit Reklam Panoları ve Bill-Boardlar bu kapsam dışındadır.

K- Yaya ve Taşıt Üst Geçitleri ve Köprüler:

Yaya ve taşıt üst geçitlerinin, köprülerin hiçbir yüzü ve ayakları reklam alanı olarak kullanılamaz. Ancak anlaşmalı olarak çit yapım ve isim koyma hakkı elde etmiş ticari firmaların sadece ad ve amblemleri, korkuluk ve cephe alanının %10'unu geçmemek şartıyla buralara konulabilir.

L- Yaya Alt Geçitleri:

Yaya alt geçitlerinin yan duvarları, duvar yüzeyinin %40'ndan fazlasını kapsamamak koşuluyla reklam alanı olarak kullanılabilir. Taşıt alt geçitlerinin yan duvarları reklam alanı olarak kullanılamaz.

M- Kaldırım ve Yol Üstleri:

Kaldırım ve yol üstlerine ticari tanıtım tabelası, bayrak ve flama direği konulamaz. Bir kimsenin kendi arsası dahi olsa binaya bitişik veya bahçesi içerisine tabela, bayrak ve flama direği dikemez, binalardan çıkıntı şeklinde yapılan markizler reklam alanı olarak kullanılamaz ve reklam asılmaz.

Ancak yerleri ve boyutları, Akçaabat Belediyesi Başkanlığınca uygun görülmek şartıyla P.T.T. Sağlık Kurumları, Turizm Danışma Büroları vs. Resmi Kurumlara ait tabela ve bayrak direkleri uygun görülen yerlere dikilebilir.

N- Bez Pankart Yerleri:

Belediyece belirlenen cadde ve sokakların haricinde hiçbir yere izinsiz olarak bez pankart asılamaz. Reklam amaçlı bütün bez vs. pankartlar ücrete tabidir. Siyasi partiler ile Dernekler, Vakıflar vs. diğer Kamu Kurum ve Kuruluşları Belediyeden izin almak kaydıyla cadde ve sokakları bez vs. pankart asabilirler.

O- El İlanları:

Basılan bütün el ilanlarının dağıtım izni ve bu ilanlardan dolayı tahakkuk eden ilan-reklam vergisi Belediye tarafından tahsil ve takip edilir.

I- Uçak ve Balonla Yapılan İlanlar:

Bu tür reklamlar ve duyurular Belediyenin iznine tabidir. İlan-reklam vergisinin tahsili ve takibi Belediyemizce yapılır.

R- Otobüs ve Otobüs Duraklarının Reklam Alanı Olarak Kullanma Esasları:

1- Belediyemize ait otobüslerin yanları ve arkasına Belediyenin müsaade edeceği ölçülerde reklam alanı olarak kullanılabilir. Özel toplu ticari taşıma yapan taksi, minibüs ve otobüsler üzerine reklam alınması Belediye Başkanlığının iznine tabidir.

2- Otobüs kapalı duraklarının otobüs geliş yönünün tersindeki yan ve dış yüzü arka iç yüzü reklam alanı olarak kullanılabilir.

MADDE 59- HAFTA TATİLİ

1- Hafta tatili kanunu mucibince hafta tatilinden müstesna olan müesseseler Belediye Kanununa mahsus maddesi hükümleri gereğince Belediyeden izin almaya mecburdurlar.

2- Kanunun istisna ettiği müesseselerden olup ta hafta tatilinden istifade için Belediyeden izin almadan müesseselerini açanlar hakkında Belediye Kanununun ilgili maddesi hükümleri tatbik edilir.

MADDE 60- BELEDİYE MALLARI

1. Belediyelerce hizmet için yapılan sokak lambaları, levha, bina numaraları, tesis ve yangın musluğu işaretlerini bozmak, kırmak, kirletmek ve yerlerini değiştirmek yasaktır.

2. Cadde ve sokak kenarlarına konulan bordür taşlarını, ızgara kapaklarını kırmak ve sökmek yasaktır.

3. Yeşil alanları, parklar ve çocuk bahçelerinde ağaçları, fidanları, çiçekleri koparmak, kesmek, sökmek ve varsa meyvelerini izinsiz toplamak yasaktır.

4. Yeşil alanlar parklar ve çocuk bahçelerinde;

a- Hayvan otlatmak, dövüştürmek, avlanmak,

b- Çamaşır yıkamak, temizlenmek,

c- İçki içmek,

d- Motorlu ve motorsuz taşıt araçları ile girmek yasaktır.

5. Demir tekerlekli araçların, tornet, kozak, paten vs. şeyleri şehir içinde kullanılmaları yasaktır.

6- Cadde ve tretuvarlarda odun veya kömür kırmak yasaktır.

MADDE 61- İNTERNET KAFELER

- 1- Bu tür işletmelerin açılması istenilen yerin “işyeri yapı kullanma izni “olacak.
- 2- İşyerine dışarıdan bakıldığı zaman içerisi görülebilecek bir vaziyette olacaktır. Bu tür işyerlerinde her ne surette olursa olsun renkli cam veya işyerinin dışarıdan görünümünü engelleyecek her hangi bir madde camlara asılmayacak, ayrıca işletmenin içerisinde perde veya başka bir madde ile ayrılmış özel bölmeler bulunmayacaktır.
- 3- Yer zemini su geçirmez ve toz barınmaz malzeme ile kaplı olacak.
- 4- Yeterince hava almayan ve az gün ışığı gören yerlerde havalandırma klima ile yapılacaktır.
- 5- Isıtma kalorifer tesisatı elektrikli ısıtıcı veya katalitik soba ile yapılacaktır.
- 6- Işıklandırma sadece flüoresans ile yapılacaktır.
- 7- Elektrik kesintisine karşı tüm sistemi en az 1 saat besleyecek kesintisiz güç kaynağı olacaktır.
- 8- Bu işyerlerinde işletmeci tarafından İmar Müdürlüğünden onaylı iç tefriş planı çizdirilecektir. İç tefriş planında İnternet bağlantılı bilgisayar masaları ile yiyecek ve içeceklerin tüketildiği bölümün masaları işletmenin toplam m² alanına eşit oranda paylaşılacak dağıtım ayrı ayrı bölümler halinde olmayacaktır. İç tefriş planı işyerinin görünecek bir yerine asılacaktır. Bu tür iş yerlerinde sigara içilmeyecek ve uygun bir yere uyarıcı yazı asılacaktır.
- 9- Bütün bilgisayarlar programlı ve lisanslı olacaktır.
- 10- İşyeri dışına masa sandalye vs. konulmayacaktır.
- 11- İşyerinde hafif türde yiyecek verilmesi durumunda bay ve bayanları ait en az birer wc ve lavaboları bulunacak, wc'ler tavana kadar fayans kaplı olacaktır. Ayrıca hafif türde yiyeceğin verilmediği işletmelerde wc aranması Zabıta tetkikinden sonra istenecektir. Yiyecek hazırlama bölümü salondan tamamen ayrı olacak, yerler ve duvarlar yerden tavana kadar seramik, mermer vb. malzeme ile kaplı, ızgaralı ve sifonlu olacaktır.
- 12- Ocağın bulunduğu bölümde hava sirkülasyonunu sağlayacak fanlı bacaya bağlı davlumbaz bulunacaktır.
- 13- Yiyecek ve içecek bölümünde çalışan personelin periyodik sağlık muayeneleri yapılacaktır.
- 14- İnternet cafe işletmelerinde hiçbir şekilde müzik yayını yapılmayacaktır.
- 15- Bu işyerlerinde yükseklik en az 2,70 cm. olacaktır. Aranan yükseklik şartı çok katlı işyerleri ile galeri katlı işyerlerinin her tarafında en az 2.70 cm. olmak şartıyla 17.5 m³ hava hacmi tekabül eden alanı 1 bilgisayar masası veya oturma masası yerleştirilecektir.
- 16- İşyerinde yeteri kadar yangın söndürme cihazı bulunacak.

17- İnternet Cafelerde;

a- İnternet bağlantılı bilgisayarlar dışında herhangi bir elektronik alet ve makinelerini bulunduran, oyun oynanmasına müsaade edilen işletmelerden ilk ve orta öğretim ve eğitim bina ve tesisleri ile cami, ilk ve orta öğretim öğrencilerinin devam ettiği kurs, dersane ve özel eğitim kurumları bunlara ait yurt, bina ve tesislerine 100 m. mesafe içerisinde olamazlar.

b- İnternet bağlantılı uluslar arası bilgi iletişim ağına erişim imkanı sağlayan ancak içerideki bilgisayarlarla oyun oynanmasına müsaade edilmeyen İnternet cafelerden (a) bendinde sayılan kurumlardan 100 metre uzaklık şartı aranmayacaktır. Ancak bu işletmelerde aynı siteleri ve (c) bendindeki hususlarda ilgili sitelere erişim yapılmayacağı ve yasak olduğuna dair uyarı levhaları asılacak aksi uygulamalardan işletmeci sorumlu olacak ve işletme ruhsatı iptal edilecektir.

c- Ayrıca bu tür işletmelerde işlenmesi muhtemel olan ve içinde suç unsuru bulunan faaliyetler:

1- Kumar siteleri, bahisler ve pornografik yayın içerikli sitelere erişim kesinlikle sağlanmayacak.

2- Devletin ülkesi ve milleti ile bölünmez bütünlüğünü zedeleyici ve anayasal düzeni yıkmaya yönelik kurulan sitelere erişim kesinlikle sağlanmayacak,

3- Lisanssız ve bandrolsüz her türlü film, bilgisayar yazılımı, bilgisayar ortamında tutulan veri ve

bilgisayar oyunlarına ait CD ve benzeri ekipmanların yasa dışı olarak kopyalanması, kiralınması veya kopyalanarak satılması kesinlikle yasaktır.

2- İnternet vasıtasıyla diğer bilgisayarlara veya bilgisayar ağlarına kasten zarar verilmesi kesinlikle yasaktır.

3- Bodrum katlarda yükseklik 3 m. giriş kapısından ayrı olarak yangın çıkışı olacak, havalandırma klima veya fan sistemi ile yapılacaktır.

MADDE 62- MARKET VE SÜPERMARKETLER

1- Bu işyerlerinin ruhsatı tüzel kişiye ait ise sorumlu bir yetkili kişi bulundurulacaktır. Ruhsat özel kişilere ait olduğunda, işyerinde kendi bulunmadığı takdirde yetkili bir kişi bulundurmaya zorundadır.

2- Bu iş yerinin ön cephesi sabit cameranlı olacaktır.

3- İşyerinin birden fazla kat adedi varsa her katın arasında 1,5 m. genişliğinde merdiven olacak.

4- Satış alanı marketler için en az 100 m² süper marketler için en az 200 m² satış alanı kargir binalarda olması koşuluyla açılabilir.

5- Bu işyerleri 7 bölümden oluşacaktır.

a- **Satış bölümü:** Ambalajlı kuru gıda, süt ve süt mamulleri, temizlik malzemeleri, sebze ve meyve, züccaciye ve konfeksiyon v.s. gibi reyonlardan oluşur.

b- **Hazırlama bölümü:** Bu bölümde duvarlar 2 m'ye kadar fayans, mermer v.b. ile kaplı, tezgahlar mermer döşenmiş olacaktır. Et hazırlama kısmı diğer hazırlama kısmından duvarla bölünerek ayrılacaktır.

c- **Depolar:** Yeteri kadar ham ve mamul depoları bulunacak. Bu depoların duvarları tavana kadar fayans kaplı olacak, depoların ayrı bir servis kapısı bulunacak ve buralar devamlı temiz tutulacaktır.

d- **Soğuk hava depoları:** Soğuk hava depoları fayans kaplı ve temiz olacak. Et ve et ürünleri ile diğer gıda maddelerinin odaları ayrı olacak, birbirlerini etkilemeyecek veya kokusu sinecek gıda maddeleri aynı yere konulmayacaktır.

e- **Personel servis yeri:** Bu yerlerde çalışan işçiler için duvarları badanalı, soyunma, giyinme, yemek odası ile wc ve lavabo bulunacaktır.

f- **Tuvalet ve lavabolar:** Bu bölümde müşteriler için yeterli sayıda wc ve lavabo bulunacaktır.

g- **İmalat Bölümü:** İmalat kısmı varsa ve ne tür imalat yapıyorsa imalat ruhsatı için bu Yönetmelikte aranan şartlar ayrıca bu bölümler için istenilecektir.

6- Bu yerlerde duvarların ve tezgahlar dışında kalan kısımları 2 m'ye kadar fayans, mermer v.b. kolay yıkanabilir, düz ve cilalı bir madde ile kaplanacak, geri kalan kısım tavana kadar yağlı boya ile boyalı, tavan badana olacaktır.

7- Bu yerlerde kanal sistemli havalandırma tertibatı bulunacak, bacası binanın çatı seviyesinin üstüne kadar uzatılacaktır.

8- Reyonlarda birer kişinin çalışması gereken hallerde bir işçi bir reyonda çalışacaktır. Bütün besin maddeleri ambalajlanmış olarak teşhir edildiği ve satıldığı yerlerde bu hüküm aranmaz.

9- Bu işyerlerinde telefon bulunacaktır.

10- Bu işyerlerinde pişmemiş deniz ürünlerinin satılması halinde soğutma depolarında muhafaza ve teşhir edilecek ve bu kısım diğer kısımlardan tavana kadar bölümlere ayrılmış olacaktır.

11- Birden katlı market ve süper marketlerin bir katı lokanta veya kafeterya olarak kullanmak üzere ayrıldığında bu yerlerdeki lokanta ve kafeteryalarda bu Yönetmeliğin belirttiği vasıflar aranır.

12- Tek katlı market ve süper marketlerde lokanta ve kafeterya açılıp işletilmek istendiğinde bu kısımlar işyerinin satış alanından tamamıyla ayrılarak müstakil bir duruma getirecektir. Bu bölümler ruhsata ayrıca şerh edilecektir.

13- Hazır kıyma ve parça et satışı yapan market ve süper marketler, bu Yönetmelikte kasaplar ile ilgili 44. maddede geçen özel hükümlere tabidir. Kasap reyonu için Akçaabat (Trabzon) bölgesi Veteriner Hekimleri Odasından işyeri çalışma belgesi mevcut olacaktır.

14- Çalışan personel açık renkte temiz iş gömleği giyecek ve kılık kıyafeti ile eli ve yüzü temiz olacaktır.

15- 3 ve daha yukarı katlı işyerlerinde yangın merdiveni bulunacak, her katta yeterli miktarda yangın söndürme cihazı bulunacak, yangın merdiveni kapıları iş saatlerinde kilitli bulunmayacaktır.

16- Bu işyerlerinin temizliği sürekli yapıp her yer devamlı temiz tutulacaktır.

MADDE 63- DÜĞÜN SALONLARI:Düğün salonları bu yönetmeliğin 41.maddesindeki genel esaslar hükümleri ile aşağıdaki şartlara tabidirler:

- 1- Giriş kapısından ayrı olarak yangın çıkış kapısı olacaktır. 3 ve daha yukarı katlarda açılacak yerlerde yangın merdiveni bulunacaktır. Ayrıca en az dört adet yangın söndürme cihazı bulunacaktır.
- 2- Salondan ayrı uygun bir yerde bay ve bayanlar için ayrı ayrı tuvalet ve yeteri kadar pisuar bulunacaktır.
- 3- Girişte vestiyer, boy aynası ve telefon olacaktır.
- 4- Tuvaletlerin duvarları tavana kadar seramik ve fayans gibi malzeme ile kaplı olacaktır.
- 5- Aydınlatma yeteri kadar olacaktır.
- 6- Salonun ısıtması kalorifer, kat kaloriferi, klima ve benzeri ısıtma sistemi ile olacak, yangına neden olabilecek soba ve benzeri ısıtma sistemleri kullanılmayacak, yer zemini mermer veya benzeri malzeme ile kaplı olacaktır.
- 7- Havalandırma klima veya kapalı fan sistemi ile yapılacaktır.
- 8- İşyerinin tavan ile taban arası yüksekliği en az 3,5 m. olacaktır.
- 9- Salonda orkestra ve müstemilatı bulunacaktır.
- 10- Salonun uygun bir yerinde büfe açılabilir.
- 11- Gelin ve damat için soyunup giyinmeye elverişli ayrı ayrı odalar bulunacaktır.
- 12- Salonun dışında işçilerin ihtiyaçları için oda bulunacaktır.
- 13- Salonun kişi başına alan 1 m² olmalıdır.
- 14- Nikahın kıyılacağı masanın ebatları asgari 3m x 70 cm olmalıdır. Daha önceden ruhsatlı olan işyerleri nikah masalarını bir ay içerisinde uygun hale getirecektir.

MADDE 64- DAİMİ VE GEÇİCİ PAZAR YERLERİ

1- Semt sakinlerine, yaş, kuru, meyve ve sebze, günlük ihtiyaç maddeleri ile giyim ve ev eşyası gibi birçok ihtiyaçlarının evlerine yakın ve dışarıya nispeten daha ucuz olarak temin etmeleri imkanı vermek amacı ile bu maddeleri satan esnafın toplanarak, haftanın bir veya her gününde devamlı olarak her gün satış yapmaları için Belediyece evvelden tespit edilmiş yerlere Pazar yeri denir.

2- Belediye hudutları içerisinde kurulan Pazar yerleri daimi ve geçici olmak üzere iki türdür.

a- Daimi pazarlar her gün kurulan pazarlardır.

b- Geçici pazarlar haftanın bir gününde kurulan pazarlardır.

3- Daimi ve geçici pazarlar yeniden kurulurken veya başka yere taşınırken kurulacakları veya taşınacakları yerlerin vaziyetleri, Belediye başkanlığınca idari, inzibati, sıhhi, içtimai, iktisadi, İtfaiye, turistik, şahsi mülkiyet ve şehir İmar durumları bakımından incelenecektir.

Belediye Başkanlığı bu incelemeleri yaparken ayrıca ulaşım koordinasyon merkezi ve İlçe Emniyet (Trafik) Müdürlüğü ile de temasa geçip, trafik konusunun incelenmesini temin edeceklerdir.

4- Üçüncü maddede bahsi geçen inceleme sonunda, yukarıda sıra ile sayılan yönlerden herhangi bir sakınca bulunmadığı anlaşıldıktan ve pazara katılacak pazarcı esnafı da temin edildikten sonra, en çok 6 ay müddetle tecrübe mahiyetinde kurulup, bu tecrübe devresi sonunda her bakımdan olumlu sonuç verdiği anlaşıldığı taktirde tescili bilahare Belediye Meclisince yapılmak üzere pazarın faaliyeti için Zabıta Amirliği tarafından Belediye Başkanlığı'na teklif yapılacak, pazarın kurulacağı veya taşınacağı yeri gösterir üç nüsha basit kroki yaptırılacak ve Amirlikçe tasdik edilerek teklif yazısına ekli olarak gönderilecektir. Bu teklif Başkanlık Makamınca onaylandıktan sonra Pazar yeri çalışmaya başlayacaktır.

5- Dördüncü fıkrada bahsi geçen 6 aylık tecrübe sonrasında olumlu sonuç verilen pazarların tescili yapılmak üzere ilgili amirlik tarafından Belediye Başkanlığına teklif yapılacak ve bu teklif Belediye Başkanının olurundan sonra Belediye Meclisinin onanmasına sunulacaktır.

6- 6 aylık tecrübe neticesinde olumlu sonuç vermeyen ve olumsuzluklar meydana getiren pazarlar yine başkanlık makamının onayı ile kaldırılır.

7- Tescil edilmiş olup ta zamanla çeşitli zararlar meydana getiren ve kaldırılmasına kati zaruret hasıl olan Pazar yerleri ancak Belediye Meclisince verilecek kararlarla kaldırılır.

8- Pazar hakkında yapılacak şikayetler, Belediye Başkanlığınca yerinde yaptırılacak incelemeden sonra haklı oldukları taktirde:

a- Başkanlık talimatı doğrultusunda Zabıta Amirliğince alınarak idari, inzibati, sıhhi, sağlık tedbirlerle şikayeti gidereceklerdir.

b- Şikayet (a) bendinde belirtilen tedbirlerle önlenemediği ve pazarın başka yere taşınması kati zaruret hasıl olduğu taktirde ilgili Amirlik Pazar kurmaya uygun 3. fıkrada belirtilen niteliklere sahip yere taşınmasında Başkanlık Makamına teklif yapacaktır.

9- Pazar yerlerinde nizam ve intizam Belediye Başkanlığına bağlı Belediye Zabıtasınca temin edilecektir.

10- Pazar yerleri Belediye Zabıtası, sağlık ekipleri gibi ilgili yetkililer tarafından sık sık ve devamlı olarak kontrol edilecektir.

11- Belediye emir ve yasaklarını ihlal etmeyi alışkanlık haline getiren, özellikle aşağıda yazılı suçları işleyenlerin izinleri iptal edilerek pazarlardaki faaliyetlerine son verilir.

a- Kendilerine tahsis edilen yerlerin bir kısmını veya tamamını başkasına kiralayan veya devredenler,

b- Bir yıl içinde 5 defa fatura ibraz edemeyenler,

c- Bir yıl içinde 3 defa fahiş fiyatla satış yaptığı tespit edilenler,

d- Bir yıl içinde birden fazla hileli satış yaptığı tespit edilenler,

12- Pazarcıların Belediye Meclis kararında başkanlık onayında Pazar yeri olarak gösterilen yerlerin sınırlarını aşmaları yasaktır.

13- Daimi ve geçici Pazar yerlerinde faaliyette bulunacak her çeşit esnafın Belediye Başkanlığınca tespit edilen semt pazarcı kartını, ayrıca her üç ayda bir Zabıta Amirliğinde kartlarını vize yapmaları zorunludur.

14- Pazarcıların Pazar yerini ve çevresini temiz tutmaya, hususi çöp kabı kullanmaya, pazarın devam ettiği müddetçe sağlık karnesi ve semt pazarcı kartlarını yanlarında taşımaya ve ilgililere her isteyişte göstermeye ve iş elbisesi giymek zorundadırlar.

15- Pazarıcı esnafı yerden aynı yükseklikte olan bir çeşit satış tezgahları kullanmaya ve tezgahların sağ başına isim ve soyadlarını, sicil no'sunu ve yaptığı işi belirten 25x40 cm. ölçüsünde kırmızı üzerine beyaz renkle yazılmış bir çeşit tabelaları asmaya zorunludurlar.

16- Pazarıcı esnafı ölçüler kanunu gereğince damgalanmış ölçü aleti kullanmaya zorunludurlar. El terazisi kullanmak yasaktır.

17- Pazarcıların rahatsızlık verecek derecede bağırıp çağırmaları, mesken, apartman ve dükkan gibi taşınmaz malların kapılarının önlerini geçilmez bir şekilde kapamaları, duvarlara çivi çakmak, asfaltı yaracak şekilde delmek, pencere demirlerine ip bağlamak gibi zarar verici hareketlerde bulunmaları ve her türlü yıkım yapmaları yasaktır.

18- Pazar yerlerinin ortası, halkın ve lüzumu halinde ambulans ve itfaiye araçlarının serbestçe geçmesine uygun bir şekilde açık bulundurulacak ve bu geçit yerleri geçici bir surette araba ve işporta ile satış yapanlar tarafından hiçbir şekilde işgal edilmeyecektir. İşgal edenler hakkında cezai hükümler tatbik olunacaktır.

19- Pazarlar sabah 7'den itibaren faaliyete geçecekler ve faaliyet akşam ortalık kararına kadar devam edecektir. Pazarın kurulmasından bir gün evvel Pazar yerlerini işgal etmek ve pazarın kurulduğu günün akşam ortalık karardıktan sonra burada kalarak satışa devam etmek yasaktır.

20- Yıkanmadan, kabukları soyulmadan ve pişirilmeden yenecek her türlü besin maddeleri açıkta satılmayacaktır.

- 21- Kavun, karpuz ve narenciye sergileri kurulması gayesiyle Belediye Başkanlığından müsaade almak zorunludur. Müsaadeler münhasıran mevsimlik olarak geçerli olup müsaade belgesinde yazılı olanlar dışında satış yapılmaz.
- 22- Geçici Pazar yerlerinde kendi yetiştirdiği sebze ve meyveyi getirip satanlar, müstahsil olduklarına dair ziraat memurluğu, yoksa ihtiyar heyetinden fotoğraflı müstahsil belgesi almaya ve bu belgeyi daima yanlarında bulundurmaya zorunludurlar.
- 23- Pazar yerinin ortasındaki yol daima vatandaşların rahatça dolaşacağı şekilde düzenlenecektir.
- 24- Islak, çamurlu ve dış yaprakları temizlenmemiş sebze satışı yasaktır.
- 25- Pazar esnafı en geç saat 10 'na kadar tezgahını kurup etiketlerini koymak zorundadırlar.
- 26- Pazar yerlerine gelen mallar bir gün önceden hazırlanacaktır ancak kesinlikle satış yapılmayacak.
- 27- Tezgah üzerinde bulunan etiketlerini Pazar sona erinceye kadar tezgahta bulundurulması zorunludur.
- 28- Etiket üzerinde yazılı fiyattan fazlasına satış yapmak yasaktır.
- 29- Marul, limon, kıvırcık gibi çeşitli boylara ayrılan mallara ayrı ayrı etiket konulması zorunludur.
- 30- Sergi ve reyon önlerine dolu veya boş kasa konulması yasaktır.
- 31- Pazar esnafının oturarak veya ibreli terazi kullanması zorunlu olup, eksik ve kırık kilo kullanması yasaktır.
- 32- Pazar esnafı marul, kıvırcık, pazı, taze soğan gibi malları ıslatarak satamaz bu sebzelerin çamurlu dış yapraklarının temizlenmesi zorunludur.
- 33- Pazar içerisinde ateş yakmak ve her ne şekilde olursa olsun Pazar yerini tahrip etmek yasaktır.

MADDE 65- BAKKAL DÜKKANLARI

- 1- Dükkanların başka dükkan ve meskenlerle direkt giriş çıkış irtibatı olmayacak, tercihen bu dükkanlar kargir binalar olacaktır.
- 2- Dükkanların sokak tarafındaki kısmı camekanla kaplanacak ve açık pencereleri dışarıdan ince telle örtü örtülecektir.
- 3- Zemini su geçirmez bir maddeden olacaktır.
- 4- Dükkanın hiçbir tarafında delik deşik bulunmayacaktır.
- 5- Her tarafı yeterli ışık ile aydınlatılmış olacak ve hava temizleme tertibatı bulunacaktır.

- 6- Pişirilmeden, yıkanmadan, soyulmadan, yenilecek bütün gıda maddeleri ayrı ayrı camcanlı bölümlerde bulundurulacak. Kuşat ruhsatı alındıktan sonra fiyat ve niteliklerini gösterir biter etiket bulundurulacaktır.
- 7- Açıkta satılması mümkün olan her türlü gıda maddelerinin karıştırılarak satılması yasaktır.
- 8- Tereyağı, kuyrukyacı, içyağı, margarin yağı ve zeytin yağlarının açıkta satılması yasaktır. Bunlar ancak bu yağları hazırlayan fabrika alanı içindeki cins ve miktarını gösterir orijinal etiketli olan kendi özel kapalı kaplarında satılacaktır.
- 9- Bakkal dükkanlarında fare, sinek, böcek ve benzeri zararlıların bulunmaması için her türlü tertibat alınmış olacaktır.
- 10- Bu dükkanlarda çalışanlar temiz iş elbisesi giyeceklerdir.
- 11- Kavrulmuş kahveyi motorlu değirmende öğütmek ve buna ait ayrıca bir yer tahsis edilmek ve bu Yönetmeliğin kurukahve satıcıları hakkındaki hükmüne riayet edilmek ve açma izni alınmak suretiyle bakkal dükkanlarında kahve satılabilir.
- 12- Bakkal dükkanlarında ayrı bir köşe teşkil etmek ve satacakları bütün maddeleri toz ve kirden korunabilmesi için uygun ambalajlarda ve tahsisi edilen porselen, emaye, cam gibi kaplar içinde bulundurmak ve buzdolabın içerisinde muhafaza etmek suretiyle mezecilik yapılabilir.
- 13- Müstakil reyonlar teşkil etmek suretiyle bakkal dükkanlarında züccaciye, tuhafiyeye, kırtasiye ve bu yasalarda satışına mani bulunmayan sağlığa zararlı olmayan imali ruhsata tabi bulunmayan parfümeriye ait eşya satılabilir.
- 14- Büfe, bakkal ve benzeri yerlerde alkollü içki içmek ve içirmek yasaktır.
- 15- Satışa sunulan her malın satılması zorunlu olup, satışından kaçınılması veya stokçuluğunun yapılması yasaktır.
- 16- Yıkanmadan yenilen gıda maddelerinin açıkta satılması yasaktır.

MADDE 66- SAKATAT SATANLAR

- a- Sakatat satılarak dükkanlarda zemin ve duvarların zeminden itibaren 2 m. yüksekliğe kadar mermer, fayans ve karo fayans gibi su geçirmez maddelerle kaplı olacaktır.
- b- Dükkanlarda bir musluk lavabo ve lağıma bağı demir ızgaralı sifon olması zorunludur.
- c- Tezgah dükkanlarında aydınlatma ve havalandırma tertibatı yeterli derecede olacaktır.
- d- Sakatatçı dükkanlarında et kıyma makinesi bulundurulamaz.
- e- Satış yerine irtibatlı olmak üzere dükkanın arka kısmında sakatat hazırlama bölümü olacaktır. Bu bölgede betondan yapılmış bir masa ve yanında bol akarsu olan bir havuz bulunacaktır.

f- Sakatatçılar 1580 sayılı Belediyeler Kanununun 1593 sayılı Hıfzısıhha Kanunu ve 1293 sayılı Hayvan Sağlık Zabıtası Kanunu ve Talimatnamesinin ilgili hükümlerine uymak zorundadır. Uymamakta ısrar edenlerin çalışma izinleri iptal edilir.

g- Sakatatçı dükkanlarında aydınlatma ve havalandırma tertibatı yeterli derecede olacaktır.

h- Sakatatçı dükkanları küşat almada aranan asgari fenni şartları yok edemez, olumsuz yönde değiştiremez.

i- Sakatatçı dükkanlarında gerek hazırlama gerekse satış bölgesi ile burada kullanılan alet, edevat, tezgahlar, kaplar sık sık sodalı su ve bol akarsu ile yıkanacaktır.

j- Seyyar sakatat satışı yasaktır.

k- Sakatatı üfleyerek şişirmek yasaktır.

l- Kokmuş, kokuşmaya yüz tutmuş, parazitli sakatatı dükkanda bulundurmak, satışa arz etmek yasaktır.

m- Bozulmuş, parazitli sakatatın rasgele atılması, sokak kedi ve köpeklerine yedirilmesi hastalıkların yayılmasına sebep olduğundan, bu gibi sakatatın kapalı çöp bidonlarında saklanması ve çöp arabalarına verilmesi zorunludur.

n- Mezbahadan satış yerine ciğer, beyin, işkembe gibi sakatat nakli için içi muntazam bir surette galvanizli saca kaplı, yeterli havalandırma tertibatı bulunan, motorlu veya motorsuz araçlar kullanılır. Bu araçlarla başka maddeler sevk etmek veya açıkta sakatat taşımak yasaktır.

o- Diğer il ve ilçelerden ilçemize getirilen sakatat çinko kaplı, yeteri kadar buz ihtiva eden, kapalı sandıklarda getirilecektir. Buz miktarı sakatatın ağırlığının en az üç misli olacaktır. Frigorifik veya termos tertibatı araçlarda buz gerekemeyebilir veya miktarı azaltılır. Sakatatın çıktığı yer Veterinerliğinden sevk raporu almak ve ilgili kontrol elemanlarının isteği üzerine ibraz etmek zorunludur.

Variş yerinde ve Belediye Veterinerliğince muayeneden sonra sevk raporuna uygun olan sakatatın satışına izin verilir.

MADDE 67- SIVI YAKIT VE L.P.G. SATIŞ YERİ VE DEPOLARINDA ALINACAK YANGIN ÖNLEMLERİ :

a- **Kum Varili:** Boşalan 200 litrelik madeni yağ varillerinden birinin içine ağzına kadar ince kum doldurularak giriş ve çıkış yerlerine yakın uygun bir yere konulacaktır. Yangın veya patlama anında ateş üzerine kumlar küreklerle bol miktarda serpilerek dökülecektir.

b- **Kum Tenekesi:** Tercihen kurşunlu tenekelerden en az 8 tane ve içinde ağzına kadar dolu kuru ve ince kum bulundurulacak ve yangın anında ateş üzerine derhal dökülecektir.

c- **Örtü:**Amyant yani aspesten 4 m² yapılacağı gibi aynı maddeden yapılmış levhalardan da yararlanılabilir. Bu madde bulunmadığı takdirde aynı ölçüde yelken bezi veya yeteri kadar boş çuval ise islatılarak ateşin üzerine örtülmek üzere atılır. Akaryakıt alevlerine hiçbir surette su atılmaması gereklidir.

d- **Yangın Söndürme Cihazı:** Bu cihazlar karbondioksitle doldurulmuş olmalıdır. Bu cihazların tabancalı olanları ara sıra muayene edilmek olanağını verdiği için bunlardan kullanılması daha uygundur. Cihazın üzerine doldurma tarihleri yazılmış olacaktır.

e- **Kürek:**Uzun saplı olmak üzere en az iki adet olacak ve kum kaplarına yakın bir yerde bulunacaktır.

f- **Balta veya kazma:**En az birer adet bulundurulacaktır.

g- **Amyant Eldiven:**Kızgın veya yanar halde bulunan kap veya eşyaları tutabilmek veya ateş yüzeyinden uzaklaştırabilmek için bir çift bulundurulacaktır.

h- Satış yerlerinin havalandırma delikleri bulunacak ve bilhassa kafes kapı ve pencereler yapılacak, sıcak havalarda camları açık bırakılacak.

i- Yukarıdaki fıkralarda belirtilen yangın söndürme araçları dışında ayrıca İtfaiye Yönetmeliği hükümlerinde belirtilen araç ve gereçlere gerek gösterildiği takdirde bu hükümlere de uygulanacaktır.

j- Bu gibi işyerlerinde fuel-oil satılan, fuel-oil ile çalışan ve fuel-oil depo edilen yerler ve bu gibi yerlerde emniyet tertibatı ile ilgili, madde: 97 (1) fıkrası ekinde belirtilen cihaz ve malzemelerin bulundurulması zorunludur.

MADDE 68- LİKİT PETROL GAZI (L.P.G.)

a- Tanımı: Likit petrol gazı (L.P.G.) hem petrolün tesviyesinden elde edilen ve sonradan basınç altında sıvılaştırılan bütan, propan, propilen, butilen gibi gazlar ve bunların karışımından oluşan bir yakıttır.

b- Likit petrol gazları üretim ve imal yerinde organik kükürt veya benzeri maddelerle özel şekilde kokulandırılmış olacaktır.

c- Likit petrol gazı içersinde ve tüplerinde su bulunmayacak

Ayrıca sıvılaştırılmış petrol gazlarını tüplere doldurma işlemi belirtilen koşullara uygun depolama tankları olan tüm özelliklere uyan dolun tesislerinde ve tartı yoluyla yapılacaktır. Tüpten tüpe dolun yapılamaz.

d- Likit petrol gazlarının depolanmasında tevziin de ve tüketilmesinde kullanılan tüpler Türk Standartları Enstitüsünde tespit edilen normal ve koşullara uygun olacaktır.

İthal malı olan tüplere ise imal edildiği memleketin norm ve koşulları aranacaktır.İthalatçı, yapıcı veya satıcı istendiğinde bu standarda uygunluk belgesi vermek veya göstermek zorunluluğundadır. Bu bölgede satış konusu malın:

1- Bölümde belirtilen özellikleri taşıdığını,

2- Bölümdeki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğu, belirtmesi gerekir.

3- Bu standarda göre yapılacak tüp üzerine, Türkçe işaretlerin yanı sıra gerektiğinde ihraç edilecekleri memleketin anlayacağı dilde karşılıkları da yazılabilir.

e- Tüplerin periyodik kontrolleri:

1- Tüplerin yapılış tarihlerinden 5 yıl sonra muayene edilmelidir. Bu muayeneye ek olarak tüplerde kullanılmasından dolayı ezik, çöküntü, derin iz gibi belirtiler görüldüğünde bu tüpler kullanılmamalıdır. Tüp gövdelerinin kaynak dikişleri başlık ve ayaklar dışında tamir edilerek yeniden kullanılmaları kesinlikle yasaktır. Muayeneler sonucu kullanılması sakıncalı görülen tüpler sakıncaları giderilene kadar kullanılamaz.

2- Kaynak dikişlerinde yapılacak tamirlerden sonra tüpler basınç testinden geçirilmelidir.

3- Tüpler yapılış tarihlerinden 10 yıl sonra deneylerin tümü uygulanarak yeniden muayene edilir. Bu muayenede 1 yıl içerisinde aynı imalatçı tarafından yapılmış aynı tip ve hacimdeki tüpler bir parti sayılır.

4- Denetleme görevi, denetlenen malın dokunma, bakma gibi duygusal incelemesi yapılmak, ölçme yolu ile muayene edilmek ve gerektiğinde deneyler yapılmak veya yaptırılmak suretiyle yerine getirilir.

5- Tüplerin çok kullanılmasından dolayı haiz olduğu norm ve koşullardan, standartlarından kaybedebileceği nazara alınarak en çok 5 yılda bir defa kontrolden ve su tazyiki deneyinden geçirilmesi norm ve standart ölçülerini muhafaza ettiğinin tarihli bir etiket halinde tüp üzerinde gösterilmesi ve satış fiyatlarının yazılması zorunludur.

MADDE 69- LİKİT PETROL GAZI SATIŞ YERLERİNİN UYACAĞI HÜKÜMLER

a- Satış yerlerinde satılan ocak, fırın, cihaz ve malzemelerden ayrı bir bölümde muhafaza edilmek kaydıyla en çok 16 dolu ve ev tipi tüp bulundurulabilir. Bu satış yerlerinde sanayi tipi tüp bulundurulması yasaktır. Aynı satış yerinde piknik tipi ve ocaklı küçük tüplerin bulundurulması halinde her iki küçük tüp için bir ev tüpü noksan olarak bulundurulur.

b- Şehir içerisindeki her iki cins tüp satış yerinde kalorifer hariç, ısıtma tesisat ve aracı kullanılması yasaktır. Kalorifer bulunması halinde tüpler radyatörlerin yeteri kadar uzağında bulundurulacaktır. Her iki cins tüp satış yerleri, eğlence yerleri, pasajlar, iş hanları otel ve pansiyonlar, yanıcı ve patlayıcı maddeler ile karpit ve benzeri maddelerin depo veya satış yerlerinde, altında veya bitişiğinde açılmaz. Bu yerlerde likit petrol gazı kullanan işyeri en çok iki dolu tüp bulundurulabilir.

c- Şehir içerisindeki likit petrol gazı satış yerleri ikinci sınıf gayri sıhhi müesseselerden olup satış yerinin açılması için il makamından izin almak zorundadırlar.

d- Tüp satışı yapan tüm müesseseler, satışını yaptıkları tüpleri ev veya işyerlerine taşıma ve yetkili personelleri vasıtasıyla tüplerin cihazlara bağlanmasını sağlamaktan sorumludur.

e- Sıvılaştırılmış petrol gazlarını tüplere doldurma ve tüplerden diğer tüplere aktarma işlemi yalnızca dolun tesisi özellik ve koşullarına sahip olan yerlerde yapılabilir. Bunun dışında hiçbir yerde tüpten tüpe doldurma işlemi yapılamaz.

f- Bayiler bir eve iki dolu tüpten başka tüp satışı yapamaz. Ancak bu tüp gazla çalışan banyo kazanı, ocak gibi sarf yerleri bulunması halinde birer asıl ve hepsine birden olmak üzere bir tek yedek tüp verebilirler.

g- İşyerlerinde sanayi tipi olmak üzere en çok iki dolu tüp bulundurulabilir. İşinin gereği fazla tüp bulundurmak zorunluluğunda olan işyerleri Belediyenin iznini almaya ve tespit edilecek uymak zorunda oldukları koşulları yerine getirmeye zorunludurlar. Bu tip işyerleri tüp alışlarında Belediyenin verdiği izin belgesini tüp satış yerine ibraz ederek Yönetmelikte belirtilen miktarlardan fazla miktar tüplerini alabilirler.

h- Likit petrol gazı üreten şirketler veya baş bayileri satışa arz ettikleri gaz tüplerinin bakımı, kullanılması, evlerde ve işyerinde ocak, fırın gibi cihazlara bağlanması ile teknik hususları her kademedeki satıcılarına ve yanlarında çalıştırdıkları hizmetlilere öğretmeye zorunludurlar. Bu nitelikte personeli bulunmayan satış yerinin çalışmasına izin verilmez. Bu tür belgeli personel yaptıkları işle ilgili bir işaret taşımaya zorunludurlar.

i- Oksijen gazları üretim ve satışı ile ilgili müesseseler bu madde hükümlerine tabidirler.

MADDE 70- LOKANTALAR

a- Lüks Lokantaların Uyacakları Koşullar:

1- Giriş kapısı lokantanın girişi ile orantılı bir nitelikte olacak ve kapıdan sonra yeteri büyüklükte bir antre bulunacak, salona antreden ikinci bir kapı ile girilecektir.

2- Antrede lokantanın büyüklüğüne uygun iyi cins ve şık malzeme ile yapılmış bankolu vestiyer ve bir boy aynası bulunacaktır. Vestiyerde ucu sivri demir çengeller kullanılmayacak ve vestiyerin alt kısmında baston ve şemsiyelerin düzgün giydirilmiş olması ve hizmete hazır bulunması gereklidir. Antrenin uygun bir yerinde bir telefon kabini bulunacaktır.

3- Antre ve salonun bütün duvarları yağlı boya veya benzeri ile boyanmış olacaktır. Kalorifer radyatörleri şık malzeme ile gizlenmiş olacak, duvarlarla salonun muhtelif yerleri seramik veya benzeri panolarla süslenmiş olacaktır.

4- Antre ve salonun zemini plastik, ahşap v.b. malzeme ile kaplanacak antrede ayrıca bir yol halısı bulunacaktır.

5- Antre ve salon tavanı lüks malzeme ile süslenecek veya yağlı boya ve benzeri ile boyanmış olacaktır.

6- Işıklandırma, iyi cins zarif aplik veya avizelerle sağlanacak veya gizli ışıklandırma olacaktır.

7- Isıtma, merkezi ısıtma sistemi ile yapılacaktır.

- 8- Havalandırma, salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörler olacaktır.
- 9- İhtiyaca cevap verecek adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri çalışma halinde müşterileri rahatsız etmeyecek bir şekilde ayarlanmış olacaktır.
- 10- Salona konulacak yemek masaları süslü ve dekora uygun olacak ve masalar arasındaki aralıklar müşterilerin rahatını bozmayacak şekilde ayarlanacak, masa ölçüleri en az dört kişilik servise yeter büyüklükte olacaktır. İskemlelerde aynı surette dekora uygun ve iyi cins kumaş deri veya benzeri ile kaplı olacaktır.
- 11- Lokantada içki servisi için ihtiyaca yeter adette ve masalarla iskemlelerin dekoruna uygun tekerlekli servis masaları bulunacaktır.
- 12- Masalar üzerine en iyi cins beyaz keten veya benzeri örtü ve peçeteler bulunacak ve bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır. En iyi cins keten olmak şartı ile salonun dekoruna uygun surette renkli masa örtüleri ve peçeteler kullanılabilir.
- 13- Masalar üzerinde kristal veya kristal taklidi iyi cins seramik veya porselen tablalar olacaktır.
- 14- Tabaklar tek tip veya iyi cins porselenden, çatal, kaşık veya bıçaklarda iyi cins maddeden olacaktır. Her türlü içki için ayrı ayrı iyi cins bardak bulunacaktır.
- 15- Salonun pencerelerinde iyi cins kumaş perdeler takılmış olacaktır. Pencerelerin yola mesafeleri yakın olup dışarıdan lokanta içinin görülmesine müsait bulunduğu takdirde pencerelere ayrıca iyi cins tül perde veya jaluzi konulacaktır.
- 16- Lokantanın salonunda tamamen ayrı uygun bir yerinde kadın ve erkeklere ait olmak üzere ayrı aynalı ve lavabolu birer tuvalet bulunacak. Ve bu tuvaletlerin duvarlarından zeminden en az 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans kaplı ve üst tarafı yağlı boya olacaktır. Erkekler kısmında yerin büyüklüğüne göre bir veya iki adet pisuar bulunacaktır. Her iki tuvalette iyi cins sabun, temiz havlu ve peçeteler ile bunların kullanılmasını takiben konulmaları için plastik veya madeni kutular bulunacaktır. Bu peçeteler bir defadan fazla kullanılmayacaktır.
- 17- Lokantada ayrıca bir oturma ve dinlenme salonu ayrılmış ise, bunun dekorasyon, döşeme ve diğer nitelikleri yukarıdaki hükümlere uygun bulunacak ve istenilirse bu kısımdan ayrıca şık bir amerikan bar yapılabilir.
- 18- **Lokantanın Mutfağı:** Hazırlama yeri, pişirme yeri ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden ibaret olacaktır. Bu yerler birbirleriyle bağlantılı, tamamen müstakil bölümler biçiminde olacağı gibi amaca uygun yan bölmelerle de ayrılabilir.
- 19- Mutfakın bu üç bölümünden başka mutfaka yakın bir yerde lokantanın yiyecek maddelerinin saklanması ve depo edileceği yeteri büyüklükte bir ofisi bulunacaktır. Burada mevcut maddeler muntazam raf ve dolaplarda ağızları kutu ve torbalar içinde saklanacaktır.

Mutfakın zemini en az mozaik kaplı olacak ve her üç bölümde ızgara sifonlar bulunacak, depo yeri hariç mutfakın her üç bölümünün duvarları en az 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans kaplı olacaktır. Ocak; duvara

bitişik veya yakın ise bu kısmın duvarı muntazam surette ateş tuğlası veya benzeri sığağa dayanıklı bir madde ile kaplanacak.

20- Mutfağın dışarıya açılan pencere ve kapılarında sinek telleri bulunacak ve yeteri adet ve büyüklükte aspiratörler takılmış olacaktır.

21- Pişirme yerinde tercihen havagazı v.s. gazların biri ile çalışabilen yeteri büyüklükte ocaklar bulunacak, şayet pişirme kuzine ile yapılıyorsa bunun yakıt maddesi mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacak, mutfakta bırakılmayacaktır. Ocakların üstünde yeteri büyüklükte baca ve irtibatlı davlumbazlar bulunacaktır.

22- Hazırlama yerinde sebzelerin soyulması ve etlerin parçalanması için ayrı tezgahlar bulunacak ve sebzelerin yıkanması için emaye veya paslanmaz çelikten sifonu bulunan küvetler bulunacaktır.

23- Pişirme yerinde ayrıca kahve pişirmek için yeteri büyüklükte bir ocak bulunacak ve bunun yanında kapaklı bir takım dolabı yerleştirilmiş olacaktır.

24- Pişirme ve bulaşık yıkama yerlerinde daima akar sıcak su bulunacak ve bulaşık kaplar, sıcak su ile sabit emaye, mermer veya paslanmaz çelik küvetler içinde yıkanacaktır.

25- Mutfağın ayrı bir yerinde tabak, çatal, kaşık, bıçak ve bardakların temiz bir şekilde saklanmasına sağlayacak yeteri büyüklükte bir veya birden fazla dolap olacak ve ayrıca bir ekmek dolabı bulunacaktır.

26- Mutfakta bulunan tüm kaplar daima kalaylı olacak, çatal ve kalayı dökülmüş kaplar kullanılmayacaktır.

27- Mutfakta soğuk yemeklerle, soğukta saklanması gerekli diğer yiyecekler için yeteri büyüklükte bir buzdolabı ile pişmiş etlerin saklanması için ayrı bir buzdolabı bulunacaktır.

28- Mutfağın her üç kısmında yeter miktarda kapaklı madeni veya plastik çöp kaplar bulunacaktır.

29- Lokantalarda içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.

30- Lokanta müşterileriyle alakası bulunmayan bir yerde hizmetliler için ayrıca bir soyunma yeri ve lavabolu bir tuvaleti bulunacaktır.

31- Mutfak ile salon arasında servisi kolaylaştırmak için bir servis kapısı bulunacaktır.

32- Mutfakta çalışan hizmetlilerin beyaz önlükleri ve başlarında beyaz kepleri bulunacak, garsonlar ile komiler temiz, itinalı, tek tip giydirilmiş olacaktır.

b- A- Sınıfı Lokantalar:

1- Giriş kapısı lokantanın girişi ile orantılı bir nitelikte olacaktır.

2- Salonun uygun bir yerinde bir vestiyer, bir boy aynası ve bir telefon bulunacaktır. Vestiyerde ucu sivri demir çengelli askılar kullanılmayacak ve burada iyi giyinmiş bir hizmetli hizmete hazır bulunacaktır.

- 3- Varsa antre dahil salonun bütün duvarları yağlı boya veya benzeri boya ile boyanmış olacaktır.
- 4- Varsa antre zemini en az mozaik, salon zemin en az plastik madde veya benzeri ile kaplı olacaktır.
- 5- Işıklandırma direkt veya en direkt ışıkla yeteri kadar sağlanmış olacaktır.
- 6- Isıtma; merkezi teshin sistemi ile yapılmadığı takdirde iyi cins ihtiyaca yeter büyüklük ve adette borulu sobalarla sağlanacaktır.
- 7- Havalandırma; salonun ihtiyacı karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri çalışma halinde müşterileri rahatsız etmeyecek bir tarzda ayarlanmış olacaktır.
- 8- Masalar iyi cins ve en az dört kişilik bir servise yeter büyüklükte olacak, iskemleler masalarla aynı nitelikte bulunacak, iyi cins hakiki veya suni deri ile kaplı olacaktır.
- 9- Masalar üzerinde iyi cins keten veya benzeri peçeteler bulunacaktır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır. Kağıt peçete kullanılabilir. Masalarda iyi cins cam seramik veya porselen tablalar bulunacaktır.
- 10- Tabaklar tek tip ve iyi cins porselenden, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış olacak ve bardaklarda iyi cins olacaktır.
- 11- Salonun pencerelerinde iyi cins kumaş perdeler takılmış olacak ve salonun içi dışarıdan görülmeye müsait ise, pencereleri ayrıca tül perde veya jaluzi katılacaktır.
- 12- Lokantanın salondan tamamen ayrı uygun bir yerinde kadın ve erkeklere ait ayrı, aynalı ve lavabolu birer tuvalet bulunacak, tuvaletin duvarları zeminden an az 1,5 m. yükseklikte fayans veya mermer kaplı olacaktır. Erkekler kısmında yerin büyüklüğüne göre en az bir pisuar bulunacaktır. Her iki tuvalette el sabunu kağıt peçeteler ve kullanılmış peçetelerin atılacağı plastik kaplar bulunacaktır.
- 13- Bu sınıf lokantaların mutfakları, lüks lokantaların mutfak niteliklerine ait 18 ile 28. fıkralarına uygun olacaktır.
- 14- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 15- Mutfak ile salon arasında bir servis kapısı bulunacaktır.
- 16- Hizmetliler için ayrı bir soyunma yeri ve lavabolu tuvalet bulunacaktır.
- 17- Mutfakta çalışan hizmetliler beyaz önlük ve başlarına beyaz kepler giyeceklerdir. Garsonlar ile komiler temiz, itinalı ve tek tip giymiş olacaktır.

c- 1. Sınıf Lokantalar:

- 1- Zemin mozaik, duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yağlı boya veya tamamı plastik veya benzeri boya ile boyanmış olacaktır.
- 2- Lokantanın uygun bir yerinde temiz malzeme ile yapılmış bir vestiyer ile bir boy aynası bulunacaktır. Vestiyerde ucu sivri çengelli askılar bulunmayacaktır.
- 3- Işıklandırma flüoresans ampuller kullanılmış ise bunlar görülmeyecek surette ince süsle de saklanmış olacaktır.
- 4- Isıtma; merkezi teshin sistemi ile sağlanmamış ise, en iyi cins ve salonu ısıtacak yeterlikte bir veya birkaç soba ile sağlanmış olacaktır.
- 5- Havalandırma salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 6- İhtiyaca cevap verecek adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler bulunacaktır. Vantilatörlerin yerleri çalışma halinde müşteriye rahatsızlık vermeyecek bir şekilde ayarlanmış olacaktır.
- 7- Masa ve sandalyeler iyi cins malzemeden yapılmış ve rahat oturulu olacaktır.
- 8- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve peçeteler bulunacaktır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır. Masalar üzerinde cam, seramik veya madeni tablalar bulunacaktır. Kağıt peçete kullanılacaktır.
- 9- Kül tablaları tek tip ve iyi cins porselenden, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış ve bardaklarda iyi cins olacaktır.
- 10- Salonun pencerelerine iyi cins perdeler takılacak salon içi dışarıdan görülmeye müsait ise, ayrıca iyi cins tül perdeler ve salonun sokağa bakan yüzü dükkan vitrini şeklinde olduğu takdirde tül veya jaluzi perde takılacaktır.
- 11- Salondan ayrı uygun bir yerde yeteri kadar erkek ve kadınlar için ayrı tuvalet, pisuar ve lavabo bulunacaktır. Tuvaletlerin duvarları 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans veya mermer kaplı olacaktır.
- 12- Mutfak salondan ayrı zemini mozaik ve duvarları 1,5 m yüksekliğe kadar fayans kaplı ve üst tarafı yağlı boya veya plastik boya olacaktır. Zeminde ızgaralı sifonlar bulunacaktır.
- 13- Mutfak; Hazırlama, pişirme veya bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bu bölümler uygun bir yüksekliğe kadar ve birbirlerine rahat bir geçiş sağlayacak surette yarım bölmelerle ayrılacaktır.
- 14- Mutfağın dışarıya açılan kapı ve pencerelerinde sinek telleri bulunacak ve ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte aspiratörler olacaktır.
- 15- Ocaklar üzerinde ihtiyaca yeter büyüklükte baca ve irtibatlı davlumbazlar bulunacaktır. Ocak, odun veya kömür ile ısıtılıyor ise, bunlar mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacak, mutfakta bırakılmayacaktır.

- 16- Hazırlama yerinde sebzelerin soyulması ve etlerin parçalanması için ayrı tezgahlar olacak ve sebzelerin yıkanması için emaye, mermer veya çinko küvetler bulunacaktır.
- 17- Pişirme yerinde ayrıca üzeri fayans veya mermerle kaplı masa veya tezgahlar bulunacaktır.
- 18- Bulaşık yıkama yeri ile pişirme yerinde daima sıcak su sağlayacak tesisat bulunacaktır. Bulaşık kaplar sabit emaye veya mermer küvetler içinde yıkanacak ve ayrıca kapları kurutmak için gerekli yerler tesis edilmiş olacaktır. Mutfağın her üç bölümünde ihtiyaca yeter adette kapaklı çöp kapları bulunacaktır.
- 19- Mutfağın uygun bir yerinde saklanması gereken yiyecek maddelerinin depo edileceği bir yerle, tabak, çatal, kaşık ve bıçakların bardakların konulacağı muntazam bir dolap ve raflar ile ayrıca bir ekmek dolabı ile ihtiyaca yeter büyüklükte bir buzdolabı bulunacaktır.
- 20- Mutfakta bulunan tüm kaplar daima kalaylı olacak, çatal ve kalayı dökülmüş kaplar kullanılmayacaktır.
- 21- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 22- Mutfak ile salon arasında bir servis kapısı veya penceresi bulunacaktır.
- 23- Lokanta müşterileri ile alakası bulunmayan bir yerde hizmetliler için ayrıca bir soyunma yeri ve lavabolu tuvalet bulunacaktır. Mutfakta çalışan hizmetlilerin beyaz önlükleri ve başlarında beyaz kepleri bulunacak, garsonlar temiz, itinalı ve tek tip elbise giymiş olacaktır.

d- 2. Sınıf Lokantalar:

- 1- Zemin; en az mozaik, duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır. Yağlı boya kısmından yukarıya iyi cins badana olacaktır. Salonun uygun yerinde bir vestiyer veya askılıklar bulunacaktır.
- 2- **Işıklandırma:** Çıplak ampuller kullanılmayacaktır. Glop veya flüoresans lambalar kullanılabilir.
- 3- **Isıtma;** Merkezi teshin suretiyle sağlanmamışsa iyi cins ve salonu ısıtacak yeterlikte bir veya birkaç soba ile yapılacaktır.
- 4- **Havalandırma;** Salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 5- Salonda yeteri kadar vantilatör bulunacak, bunların yerleri müşteriyi rahatsız etmeyecek şekilde ayarlanmış olacaktır.
- 6- Masalar iyi cins olacak, iskemleler formika veya rahat oturuşu sağlayacak surette başka bir malzeme ile yapılmış olacaktır.
- 7- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve aynı cinsten temiz peçeteler bulunacak, masalar üzerinde sarı madeni tablalar kullanılmayacaktır. Masalar formika ise ayrıca masa örtüsü aranmayacak.

- 8- Tabaklar ve bardaklar iyi cins olacak, çatal, kaşık ve bıçaklar paslanmaz maddeden yapılmış olacaktır.
- 9- Vitrin veya pencerelere iyi cins tül perde veya jalüzü takılmış olacaktır.
- 10- Salondan ayrı uygun bir yerde yeteri kadar tuvalet ve lavabo bulunacak, el kurulamak için temiz havlu veya kağıt peçeteler bulundurulacaktır.
- 11- Mutfak salondan ayrı, zemini mozaik ve duvarları 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans mermer veya benzeri ile kaplı olacak, üst tarafı yağlı boya, plastik boya veya badana olacaktır. Zeminde ızgaralı sifonlar bulunacaktır.
- 12- Ocaklar üzerine yeter büyüklükte baca ile irtibatlı davlumbazlar olacak. Yakacak maddesi odun veya kömür ise bunlar mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacaktır.
- 13- Mutfakta; yemeklerin hazırlanması için yeter büyüklükte üzeri yıkanabilir maddeden yapılmış bir tezgah ile fayans, emaye, mermer veya çinko bulaşık yıkama küveti bulunacak, ayrıca kurulama yeri ile daima sıcak su sağlayan tesisat bulunacaktır. Bulaşıkların yıkandığı yer pişirme ve hazırlama ile tam veya yarım bölme ile ayrılmış olacaktır.
- 14- Mutfakta yeter adette ağız kapalı çöp kapları bulunacaktır.
- 15- Mutfakta veya olanak bulunmadığı takdirde salonun uygun bir yerinde yeter büyüklükte bir buzdolabı ile yemek takımları ve ekmeğin konulacağı birer dolap bulunacaktır.
- 16- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 17- Mutfak ile salon arasında bir servis kapısı veya servis penceresi bulunacaktır.
- 18- Salondan ayrı bir yerde hizmetliler için soyunma yeri ve lavabolu tuvalet bulunacaktır.
- 19- Mutfakta çalışan hizmetlilerin beyaz önlükleri ve başlarında kepleri bulunacak, garsonlar aynı renk pantolon ve beyaz ceket giyeceklerdir.

e- **3. Sınıf Lokantalar:**

- 1- a- Yemek pişirmeye b- Yenilmeye c- Kapları yıkamaya, mahsus olmak üzere birbirinden ayrı en az üç bölümden oluşacak ve yemek pişirme ve yenilme bölümlerinin zemini yıkanabilecek şekilde su geçirmez bir madde ile döşeli bulunacak. Bir ucu kanala bağlı ızgaralı ve sifonlu delikler olacaktır. Bu dükkanlardan halen mevcut olanların ancak muşamba ve benzeri ile döşemek suretiyle yalnız yemek yenecek bölümünün zeminlerinin ahşap olmasına izin verilir. Kapların yıkanacağı yerle yemek pişirmeye ait olan bölümün duvarları zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yıkanabilir şekilde olacaktır.
- 2- Her taraf bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde yeteri kadar hava temizleme tertibatı bulunacak ve dışarıdan ince tulle kapalı pencereler bulunacaktır. Lokantanın hiçbir yerinde koku duyulmasına meydan verilmeyecektir.

- 3- Lokantaların ön tarafı bir camekanla kapalı olacaktır. Yenilecek maddelerin açıkta buldurulması ve açıkta pişirilmesi yasaktır.
- 4- Yemek pişirilen yerden dükkanın içine veya sokağa duman ve koku çıkarılması yasaktır. Ona göre baca tertibatı yapılacaktır.
- 5- Kalaysız tencere ve benzeri kaplar ile kırık ve çatlak kap, bardak, fincan, kaşık, çatal ve lekeli kirli, kokulu örtü, havlu ve benzeri şeyleri bulundurmak yasaktır.
- 6- Salondan ayrı uygun bir yerde yeteri kadar tuvalet ve lavabo bulunacak, el kurulamak için temiz havlu veya kağıt peçeteler bulundurulacaktır.
- 7- Bulaşık kapları yıkamak için sıcak su tertibatı ve yıkanan kapları içinde dinlendirme yeri bulunacaktır.
- 8- Mutfak ve bulaşıkhanede dışında olmak kaydıyla bir tuvalet bulunacaktır.
- 9- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 10- Karışık, bozuk veya bozulmaya yüz tutmuş iptidai maddeleri yemeklerde kullanmak ve bozulmaya başlamış yemekleri dükkanlarda bulundurmak yasaktır.
- 11- Listede etli yemeklerin hangi cins hayvana ait etle yapıldığı gösterilecektir.
- 12- Birahane, gazino vb. gibi yerlerde tarifelerin küçültülmüş örneklerinin masa üzerinde bulundurulması yasaktır.

f- Kebapçılar:

- 1- Kebapçılarda çorba hariç sulu yemek yapılamaz.
- 2- Lokantalar ile resmi ve hususi yemekhaneler 2 günlük ihtiyaçlarından fazla hazır kıyma ve ufak parçalar halinde et bulunduramazlar.
- 3- Mezbahaların çalışmadığı durumlarda Belediye Veteriner Hekimliği bu müddeti uzatıp durumu kontrol ekiplerine bildirir.
- 4- Soğuk hava deposu müsaitse gövde et bulundurabilirler.
- 5- Hamburger ve pizzacılar bu Yönetmelikteki lokanta ve kebabçılarda aranan vasıflara tabidir.

g- Kafeteryalar:

Halkın pratik olarak yiyip içmesine, dinlenmek için oturmasına mahsus müesseseler olup aşağıdaki hükümlere tabidir:

a- Yiyecek Maddeleri: Sandviç, hamburger, pasta, tavuk göğsü, krem şokola, muhallebi, keşkül ve her nevi tatlılar, soğuk etler, sahanda yumurta, omlet, çeşitli salatalar, cips, patates kızartmadan ibarettir.

b- Bina müştemilatı: Salon, vestiyer, personel servisi, mutfak, ofis, kiler, yiyecek hazırlama yeri, bulaşıkxhane, el yıkama yerleri ve tuvalet, ısıtma, soğutma yerlerini ihtiva edecektir.

c- Salon: Lüks sınıflarda en az 60, birinci sınıflarda en az 40, ikinci sınıflarda en az 25 m² şahıs başına tahsis edilen yer 1,5 m², şahıs başına düşecek hava asgari 4 m³ aşağı olmayacak ve salonun havasını saatte asgari 4 defa değiştirebilecek aspiratör veya havalandırma tertibatı bulunacaktır. Salon zemini lastik döşeli, yapıştırma parke, mermer, trevertin, mozaik, marley ve en iyi cins veya emsali madde ile döşeli, duvarları zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar kapitone, formika, cilalı kaplama veya emsali madde ile lambri kaplanmış olacaktır.

d- Vestiyer: Lüks sınıflarda ebadı en az salın alanının %5'i nispetinde olmak üzere giriş ve çıkışa mani olmayacak şekilde bankolu, 1. sınıflarda salondaki mevcut iskemle adedi kadar askısı veya bu miktarda bankolu vestiyer, 2. sınıflarda salon mevcut iskemle adedinin yarısından az olmamak üzere salonun girişinde ve muhtelif yerlerinde iyi cins askılıklar bulunacaktır.

e- Personel Servisi: Personelin elbiselerini koyabilecekleri dolapları bulanan bir oda ile buralarda duş, wc, lavabo ve gardırop bulunacaktır.

f- Mutfak: Lüks sınıflarda salon alanının 2/5 nispetinden az olmamak üzere bu nispetin %40'ı yiyecek hazırlama ve lüzumunda pişirme yerine %40'ı bulaşıkxhane, ofis, kiler, yemek hazırlama ve buzdolaplarından müştekil müştemilat tahsis edilecektir. Bu yerlerde fenni şekilde ısıtılan ocak kısmı, ocağın üzerinde baca ile irtibatlı uygun genişlikte bir davlumbaz ve mutfağın havasını saatte asgari 4 defa değiştirebilecek aspiratör veya emsali havalandırma cihazı bulunacaktır. Zemini seramik veya emsali madde ile döşenmiş olacak, duvarları lüks sınıflarda 2 m.'ye kadar fayans veya emsali madde ile kaplanmış demir ve tahta kısımları ve tezgah altları yağlı boya ile boyanmış olacaktır. Tabanda bir ucu mecraya kadar, bulunmayan yerlerde Fen İşleri Müdürlüğünün uygun göreceği şekilde yapılacak olan fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

g- Bulaşıkxhane: Kirli kapların toplanacağı fayans veya emsali madde ile döşeli bir tezgah, fayans ve emsali maddelerden mamul iki adet bulaşık yıkama seviyesi, mevcut musluklarda fenni şekilde temin edilmiş, sıcak ve soğuk akarsu tertibatı, yıkanmış ve kurulanmış kapların muhafazasına mahsus raflar bulunacaktır. Tabanda bir ucu mecraya, bulunmayan yerlerde fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

h- Ofis: Kiler yiyecek hazırlama yeri; fayans veya emsali madde ile döşeli tezgah, servis takımlarının muhafazası için kapaklı dolap, el yıkama lavabosu, akar soğuk-sıcak su tertibatı, erzak vesaire maddelerin muhafazası için zemin seramik döşeli, duvarları yağlı boyalı kiler vazifesini görecek kapaklı tezgah altı dolapları bulunacaktır. Tabanda bir ucu mecraya, bulunmayan yerlerde fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

i- El Yıkama Yerleri ve Tuvalet: Kadınlar için el yıkama ve wc olmak üzere iki ayrı bölümü, erkekler için el yıkama ve w.c veya pisuar olmak üzere iki ayrı bölüm ihtiva edecektir. Bu mahallerin zeminleri lüks sınıflarda seramik, duvarı tavana kadar fayans, tavanları yağlı boya olacak, el yıkama lavabolarına soğuk ve sıcak akarsu tertibatı, kapasitesine uygun sayıda lavaboların münasip yerlerinde kağıt

havlu peçeteler bulundurulacaktır. Birinci ve ikinci sınıfta ise zemin seramik, duvarları 2 m.'ye kadar fayans, el yıkama lavabolarında el kurulamaya mahsus iyi cins kağıt peçete bulundurulacaktır. Bu yerlerde tabanda bir ucu mecraya, bulunmayan yerlerde, fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

j- Isıtma ve soğutma: Lüks sınıflarda müşterilerle ilgili olan yerler merkezi tesis sistemi ile ısıtılacaktır. Filtreli cebri havalandırma tesisatı ile kafi miktarda serinletme cihazı bulunacaktır. 1. sınıflarda ilgili olan yerler merkezi teshin sistemi veya borulu gaz sobalarıyla ısıtılacak, cebri havalandırma tesisatı ile kafi miktarda serinletme cihazı bulunacaktır. 2. sınıflarda ise müşterilerle ilgili bulunan yerler gaz, mazot veya kömür sobalarıyla ısıtılacak, kafi miktarda aspiratör ve vantilatör bulunacaktır.

MADDE 71- 6085 SAYILI TRAFİK YASASI KAPSAMINA GİREN TESİSLER

Genel Esaslar:

- a- 6085 sayılı Trafik Yasasınının 16. maddesi kapsamına giren işyerlerine İl Trafik Komisyonu kararı alınmadan önce bu Komisyonca Belediye Zabıta Amirliğinin görüşleri alınacaktır.
- b- İşyerinin kapasitesine göre işçi soyunma odaları ve elbise dolabı, duş, wc, lavabo, ecza dolabı ve kapalı çöp kutuları bulunacaktır.
- c- Kapalı yerlerde gereği kadar suni havalandırma vantilatör veya aspiratör ile sağlanacaktır.
- d- Bu gibi tesislerde değişiklik isteminde bulunulduğunda, İl Trafik Komisyonunun kararı istenecektir.

MADDE 72- KONSERVEÇİLER

a- Hareretle Takım Usulü Tatbik Eden Kuruluşlar:

Sebze konservesi yapan imalathaneler aşağıdaki nitelikleri taşırlar:

1- Bu yerler tamamen müstakil ve kargir binalarda olacaktır. Bu imalathanelerde birbirinden kargir veya cam duvarlarla ayrılmış aşağıdaki bölümler bulunacaktır:

- a- İptidai maddeleri ayıklama hazırlama bölümü,
- b- Pişirme ve kutulara koyma bölümü,
- c- Teşhir ve satış bölümü,
- d- Etiketleme ve depolama bölümü,
- e- Kutu yapma bölümü,
- f- Hammadde stok depoları.

- 2- İmalathanelerin zemini tamamen ve duvarları zeminden en az 2 m. yüksekliğe kadar su geçmez, daima yıkanabilir bir madde ile döşenmiş olacak ve zeminin gereken yerlerinde ucu kanala bağlı sifonlu ve izgaralı delikler bulunacak ve hiçbir tarafta su birikintisi bulunmayacaktır.
- 3- İmalathanelerde, bol aydınlık temin etmek için yeteri kadar ince telle kaplı pencere ve elektrik ampülü ile yeterli havalandırma tertibatı bulunacaktır.
- 4- İmalathanelerde çalışanlar, iş elbisesi, takke ve önlük giyecekler ve elbise değiştirmek, temizlenmek için özel bölümler ve sağlık koşullarına uygun wc bulunacaktır.
- 5- İmalathanelerin muhtelif yerlerinde yeteri kadar akarsu muslukları ve lavabo bulunacaktır. Şehir suyu bulunmayan bölgelerdeki imalathanelerin en az bir tonluk temiz su deposu bulunacaktır.
- 6- Ocaklardan çıkan dumanların içeriye ve dışarıya rahatsızlık vermemesi için gerekli tertibat alınacaktır.
- 7- Konservesi yapılacak maddelerin, ayıklanıp temizlenmesine ait masaların üzeri mermer, çini, fayans, karo simon ve karo mozaikle döşenmiş olacak, artık maddeler kapaklı, kolay temizlenir kutulara konulacaktır.
- 8- İmalathanede çalışanların sağlık karnesi almaları zorunludur.
- 9- Sebze ve meyve konserveleri yapılan imalathanelerde aynı zamanda et ve balık konserveleri yapmak yasaktır. Aynı çatı altında sebze ve meyve konservesi ile et ve balık konservesi yapan bölümler var ise, bunların aralarında geçit olmayan tamamen ayrı bölümler olması, kapılarının ve servis yollarının ayrı bulunması her iki bölümde çalışan elemanların ayrı ayrı şahıslar olması zorunludur.
- 10- Başka şehirlerden gelen sebze, meyve, et ve balık konserveleri de bu şartlara uyacaktır.

b- Kimyevi Maddelerle Konserve Yapılan Kuruluşlar:

- 1- Mutfak tuzundan başka kimyevi madde kullanarak konserve yapmak yasaktır. Bazı kuru meyve ve pestilleri şeffaf göstermek veya dayanıklılığını artırmak için kullanılan (Bsilgitede Soude) %1.125'i geçmeyecektir.
- 2- Konserve imalathanelerinde her türlü çöp artıkları kapaklı madeni veya plastik kutulara konacak, imalathanenin her tarafı, makineler, tezgahlar, aletler ve kaplar daima temiz tutulacaktır.
- 3- Konserve imalathanelerinde çalışan işçiler iş gömleği, gerektiğinde eldiven ve maske kullanacaklar ve sağlık karneleri bulunacaktır.
- 4- Her türlü süt konservelerini kutuları üzerinde fabrikanın ve bulunduğu şehrin ismini süt miktarını, sütün yağlı yağsız, şekerli-şekersiz olduğunu ve imal tarihini belirten etiket bulunması zorunludur.
- 5- Etiket olmayan veya içindeki maddenin bozukluğuna delalet edecek en küçük çukurlar, delik veya kabarıklığı bulunan, maddenin hava ile temasını önleyen ambalajı delinmiş, yırtılmış, bulunan konserveleri satmak yasaktır. Bu gibi konservelerden satış yeri sorumluları mesuldür. Konservelerdeki ve et

mamullerindeki her türlü imalat hatası ve bu hatalardan doğan bozukluklardan imalat yeri sorumluları mesuldür.

MADDE 73- SUCUK – PASTIRMA – KAVURMA – SALAM - SOSİS İMALATHANELERİ

a- Genel Prensipler:

1- Sucuk, pastırma, emsali gıda maddeleri imalathaneleri aşağıdaki şartlara uymak zorundadır: İmalathaneler şu kısımlardan teşekkül eder:

a- Et muhafaza yeri veya soğuk hava deposu,

b- Etlerin parçalandığı, kemiklerden ayrıldığı veya kıyıldığı yer,

c- İmalat yeri,

d- Baharat, bağırsak ve tuz vs. deposu,

e- Kurutma yeri,

f- Paketleme ve etiketleme yeri,

g- Mamul madde deposu.

2- Et, sakatat ve bağırsak muhafaza yerleri deponun 10 C⁰ mamul madde deposunun 10 C⁰ ' yi geçmeyecek şekilde yapılması gerekir.

3- Bu bölümler birbirinden muntazam kapılarla ayrılmış ve duvarı yerden 2 m yüksekliğe kadar fayans, karo fayans, karo simon gibi kolay temizlenebilen maddeden yapılmış, üst kısımlar temiz, badana veya yağlı boyalı olacaktır. Zemin mozaik, karo simon v.b. olacaktır.

4- İmal yerinde yeterli havalandırma ve aydınlatma tertibatı olacaktır. Tahta kısımlar yağlı boyalı olacaktır.

5- Baharatlar ayrı ayrı kapalı kutularda saklanır. Kutu üstünde baharatın ismini belirtir etiketler olacaktır.

6- İmalathaneler ve depolar her türlü haşerelerin girmesine ve üremesine mani olacak şekilde yapılacaktır.

7- İmalathanede, şehir şebeke suyu bulunacak ve gerektiğinde kullanılmak üzere 24 saatlik ihtiyaca yetecek kadar su deposu bulunacaktır.

8- Pis suların akması için zemin su geçirmez bir maddeden düzgün, kanalizasyon veya fosseptik çukurlara bağlı menfezler bulunacaktır.

- 9- İşçi sayısına göre soyunma ve giyinme yeri, wc lavabo ve duş bulunacaktır. Duş ve wc'ler imalathane dışında fayansla kaplı ve temiz olacaktır.
- 10- Etlerin bir yerden bir yere nakli lastik tekerlekli taşıma araçlarıyla veya sepet ve tepsilerle yapılır. Bu malzemeler paslanmaz maddeden olacak, üst üste konulduğunda alttaki malzemeyi kirletmeyecek yapıda olacaktır.
- 11- Küçük veya parçalama masaları sert tahtadan veya kütükten olacaktır.
- 12- Kullanılan aletler paslanmaz veya kolay temizlenen cinsten olacaktır.
- 13- İmalathanede parçalanmamış etler çengellere, parçalanmış etler banko üzerine, kıyma evye kaplara konacaktır.
- 14- Çöp ve artıklar için kapaklı plastik veya madeni kutular bulunacaktır.
- 15- İşçilere lastik bot veya çizme, temiz iş gömleği ile pantolon, ayrıca başlık giydirilecektir.
- 16- İşçi ve işverenin Kanuni süre içinde, her 3 ayda bir sağlık kontrolleri yapıp karneye işlenecektir.
- 17- İşçiler her gün temizlik kontrolüne tabi tutulacak, hastalıklı olanlar tedavi edilene kadar imalatta çalıştırılmayacaktır.
- 18- Alet ve malzemeler % 3-4 soda ve sabunlu sıcak sularla, deterjanlarla yıkayıp temiz su ile durularak kurutulur. Temizlik için gerekli buhar su hortumu, fırça ve temizleme maddesi daima el altında olacaktır.
- 19- İmalatta kullanılan araç, gereç ve teçhizat imalathane dışına çıkarılamaz.
- 20- İmal yerinde yatmak ve sigara içmek yasaktır.
- 21- Sucuk, pastırma, salam, sosis, gibi maddeleri imal eden kuruluşlar. Veteriner Hekimleri Odasınca görevlendirilen bir Veteriner Hekim istihdamına zorunludur.
- 22- Et konserve mamulleri üreten kuruluşlar, ürünlerini bandrol veya etiketlemek zorundadırlar. Sucuk ve salamlarda bandrol, pastırmalarda etiket kullanacaklardır. Pastırma etiketleri kalın kartona yazılmış olacak ve her bir pastırma parçasına ipe bağlanmış bulunacaktır.

Bu bandrol ve etiketlerde kuruluşun adı, varsa tescilli markası, hangi tür hayvan etinden yapılmış olduğu belirtilecektir. Gerek ilçemizde gerekse başka illerde imal edilen et konserve mamulleri herhangi bir resmi laboratuardan alınacak Serolojik ve Bakteriyojik muayene raporu ile birlikte Belediye Veteriner Hekimliğinin götürülecek, burada bandrol ve etiketlere damgalandıktan sonra satışa arz edilecektir. Sığır ve manda eti kullanan sucuk ve salam imalathaneleri domuz eti kullanamaz.

- 23- Domuz eti kullanan salam ve sosisli imalathaneleri bandrol ve etiketlerde saf domuz etinden yapılmıştır veya domuz ve sığır eti karışımından yapılmıştır gibi bilgileri koymaya zorunludur.

b- Sucuk İmal Yerleri:

- a- Elektrikle işleyen kıyma makinesi,
- b- Otomatik hava tazyikli doldurma makinesi,
- c- Elektrikle veya mekanik işleyen karıştırma makinesi,
- d- Yeteri kadar fayans, mozaik veya çinko kaplı masalar,
- e- Çelik, krom, galvanize ve emaye kaplı hamur dinlendirme teknesi,
- f- 50 kg. dan az et işleyen imalathanelerde lastik eldiven kullanmak suretiyle paslanmaz ve kolay temizlenebilen teknelerde elle karıştırma ameliyesi yapılabilir.
- g- Sucuklara nitrat katılabilir. Ancak bunun miktarı boya muhafaza ve antioksidan maddeler Yönetmeliğinde belirtilen miktardan fazla olamaz.(%0,008). Sucuklara katılacak kırmızı biber, karabiber, kimyon, zencefil, tarçın, karanfil vs. baharat, tüzük şartlarına uygun olacak. Tuz, şeker, sarımsak gibi maddeler belli oranlarda katılacaktır.
- h- Sucuklara nişasta ve 11 çemen otu katılamaz.
- i- Sucuklar iki türlü kurutulur :
- j- Açık hava kurutması:Kurutma yeri, kafes telleri ile çevrili, üstü ve kuzey yönü kapalı olacaktır.
- k- Oda kurutması: Azami 20 derece, suyunetli, otomatik, termostatlı, zemin ve duvarları kolay temizlenebilir bir maddeyle kaplı, hava sirkülasyonu vantilatörlerle temin edilmiş odalar olacaktır.
- l- Sucuklarda yalnız et kullanılacaktır. Ciğer, işkembe ve benzeri sakatat kullanmak yasaktır.
- m- Sucuk, salam, sosis ve pastırma imalathaneleri, görevi meslek odasınca onaylanmış sorumlu Veteriner Hekim istihdamına zorunludur.

c- Pastırma İmal Yerleri:

Pastırma imal yerleri, genel prensipler bölümünde aranan şartlar yanında aşağıdaki özel şartlara da uymak zorunluluğundadır:

- 1- Kullanılacak etler, gıda maddeleri tüzüğü'nün 170. maddesine uygun olacaktır.
- 2- Pastırma imalathanelerinde yıkama, tuzlama, çemenleme için galvanizli, paslanmaz çelikten veya plastik bidon tekneler bulunacaktır.
- 3- İmalathane, sucuk imalathanesinin fenni ve sıhhi şartlarını taşıyacaktır. Ancak burada kıyma, karıştırma ve doldurma makinelerinin bulundurulması zorunluluğu yoktur.

4- Pastırma yapımında kullanılacak etler gıda maddeleri tüzüğü'nün 137. maddesi gereğince mezbahada kesilmiş ve kontrolü yapılmış etler olacaktır.

5- Pastırma imalathanelerinde tuzlama ve pres, pres makineleriyle yapılır.

6- Kurutma yeri için sucuk kurutma yerlerinin şartları aranır.

7- Satışa çıkana kadar muhafaza edildikleri yerlerde ısı artı 10 dereceyi geçmeyecektir.

d- Kavurma İmal Yerleri:

1- İmalathanede kullanılacak masa, küvet, evye, mesair aletler paslanmaz, kolay yıkanabilir, etin özelliklerini bozmayacak maddelerden yapılmış olacaktır.

2- Kazanlar, bakır ve kalaylı olacaktır. Bıçak ve satırlar, et taşıma tepsi ve araçları paslanmaz çelikten, kromdan, galvanizli veya emayeden olacaktır.

3- Ambalaj tenekeleri, kaynar sodalı ve sabunlu suyla temizlenerek, tüzük şartlarına uygun olacaktır.

4- İmalathane zemini, duvarlar 2 m.'ye kadar fayans ve mozaik gibi maddeden olacaktır. Pencere tel kafesli olacaktır.

5- Satışa arz edilene kadar kavurma tenekeleri ızgaralar üzerinde, -10 derece ısıda ve rutubetsiz depolarda saklanacaktır.

6- Kavurma tenekeleri üzerinde konserve bölümünde belirtilen nitelikte etiket bulunacaktır.

e- Sosis ve Salam İmalathaneleri:

1- Bu imalathanelerde bulunacak araçlar:

a- Kıyma makinesi,

b- Kuter (çok ince kıyan makine),

c- Otomatik doldurucu,

d- Karıştırıcı,

e- Çinko, mermer, fayans vs. ile kaplı tezgah ve masalar,

f- Tekerlekli sosis arabaları,

g- Füme fırını,

h- Sıcak su buharı dışı veya sıcak su kazanı,

i- Salam kaynatma kazanları.

2- Mamullerin saklanacağı soğuk hava deposu veya buzdolabı bulunması zorunludur. (Depo –10 derecenin altında)

3- Salamura ve balık konserve imalathaneleri de 72. madde hükümlerine tabidir.

MADDE 74- MEZECİLER VE MEZEYE AİT MADDELERİ SATANLAR

a- Haşlamalar, sütlüler ve kurutulmuşlar, salamuralar, konserveler ve undan mamul mezelikler, her tür reçeller, her tür peynirler ve her tür içkiler.

b- Dil, beyin, tüm zeytinyağlı dolmalar ve benzerleri.

c- Zeytin, peynir, turşular, her türlü balık, et ve sebze mamulleri, tozlu mezeler, her tür meyvelerden imal edilmiş reçeller, sarmalar, her türlü peynir ve her tür ağır ve hafif içkiler.

d- Sucuk, pastırma, sosis, salam, jambon hazırlanmış domuz külbastı ve pirzolası (pişmiş), sarma, tereyağı, limon ve benzeri mezelik maddeleri satanlar bakkal dükkanlarının niteliklerinde olacaklar kolayca bozulabilecek gıda maddelerini buzdolaplarında muhafaza edilecektir.

MADDE 75- BERBERLER

a- Genel Esaslar:

Her sınıf berber dükkanlarında; başka bir sanat yapmak veya lavanta kolonya ve pudra gibi tuvalete ait eşyadan bir şey satmak yasak olduğu gibi başka işlerin yapıldığı dükkanlarda da berberlik yapılması yasaktır.

Her sınıf berberlerde kullanılan havlular ve önlükler her zaman temiz olacak ve bir defa kullanıldıktan sonra yıkanıp ütülenmeden tekrar kullanılmayacaktır. Pudralar her müşteriye ayrı bir pamuk parçası ile sürülecek ve bir defa kullanılan atılacaktır.

Her sınıf berber dükkanlarında ehliyet almadan berberlik veya kalfalık yapmak yasaktır. Her berber veya kalfa ustalık belgelerini müşterilerin görebilecekleri bir yere asmak zorunluluğundadır. Kuaförlerde bu hükme tabidirler.

b- 1.Sınıf Berberler:

1- Zemini mozaik, karo siman, mermer veya minelyum lavaboların bulunduğu duvar kısmı uygun bir yüksekliğe kadar fayans kaplı olacaktır.

2- Isıtma, kalorifer ile yapılmıyorsa, borulu iyi cins sobalarla sağlanacaktır.

3- Havalandırma, yeter adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörlerle sağlanacaktır.

4- Yeteri kadar aspiratör bulunacak ve bunların yerleri müşteriye rahatsız etmeyecek şekilde tespit edilmiş olacaktır.

5- Mobilya aksamı, tek tip olacak ve çalışma masaları iyi cins doğrama ve üzerleri formika, mermer veya camla kaplı bulunacaktır. Her masada araç ve gereçlerin saklanacağı çekmece ve bir dolap bulunacaktır. Koltuklar iyi cins olacaktır.

6- Lavabolar, fayans ve yeteri büyüklükte olacak ve bunların sürekli sıcak ve soğuk su tertibatı bulunacaktır.

7- Pamuk, lizol ve benzeri sağlık malzemeleri kapaklı iyi cins kaplarla saklanacak, usturalar, gerekli makine ve makaslar en iyi cinsten olacak ve özellikle usturalar ciltte tahriş yapacak şekilde eskimemiş olmayacak, yeteri kadar elektrikli saç kesim makinesi bulunacaktır.

8- Sabun, krem, pudra ve kolonya gibi maddeler iyi nitelikte olacak, kılları düşmüş tıraş fırçaları kullanılacaktır.

9- Salonun uygun bir yerinde müşterilerin beklemlerine ait bir yer ayrılmış olacak ve bu yerde yeteri kadar koltuk veya rahat oturulu iskemlelerle en az bir sehpa bulunacaktır.

10- Çalışanların beyaz iş gömlekleri olacak ve bunlar her zaman temiz ve ütülü bulunacaktır.

11- Çalışanların iş gömlekleriyle elbiselerinin asılacağı ayrı bir dolap veya salondan görülmeyecek bir vestiyeri olacaktır.

12- Salonun uygun bir yerinde ayrıca bir vestiyer bulunacaktır.

13- Ağzı kapalı bir çöp kutusu ve bir kıl fırçası bulunacaktır.

14- Salonun pencere veya vitrininde iyi cins tül veya jaluzi perde bulunacaktır.

c- 2. Sınıf Berberler :

1- Zemini mozaik, duvarlar yağlı boya ve lavaboların bulunduğu yerler uygun bir yüksekliğe kadar fayans kaplı olacaktır.

2- Isıtma iyi cins borulu sobalarla sağlanacaktır.

3- Havalandırma sessiz aspiratörle sağlanacaktır.

4- Mobilya aksamı, tek tip çalışma masaları iyi cins doğrama olacak, beyaz ve açık renk boyanmış olacak, üzerlerinde yeter kalınlıkta düzgün kesilmiş camlar bulunacak, koltuklar iyi cins madeni nikelaj olacaktır. Yeter adette sandalye ve yeter adette elbise askılıkları bulunacaktır.

5- Çalışanlar beyaz gömlek giyecekler, müşteriye takılacak, tıraş önlükleri temiz ve iyi cins olacak ve her müşteride değiştirilecektir .

6- Sabun, krem, pudra, kolonya, tıraş fırçası ve usturalar iyi nitelikte olacak, kılı dökülmüş fırçalar kullanılacaktır. Ağzı kapalı bir kavanoz içinde yeteri kadar lizon bulunacak, ve her tıraşta aletler lizona batırılacaktır.

7- Salonun pencere veya vitrininde iyi cins tül veya jaluzi perde bulunacaktır.

8- Ağız kapalı bir çöp kutusu ve bir yer kıl fırçası bulunacaktır.

d- **3. Sınıf Berberler:**

a- Bu dükkanların, zemini su geçirmez bir madde ile döşeli olacak, ahşap olanların ki ise muşambalanacaktır. Duvarları bir metre yüksekliğe kadar aynı şekilde döşeli veya yağlı boya ile boyalı bulunacaktır. Sokağa bakan yüzleri camekanlı olacaktır. Gerek bu camekan ve gerek kapının yarı kısımları 1,5 m. yüksekliğe kadar buzlanmış veya şık bir tül ile örtülmek suretiyle içerisinin dışarıdan görülmemesi sağlanacaktır.

b- Masaların üzeri mermer veya beyaz muşamba ile döşenmiş olacaktır. Koltuklar kanepeler her an kolayca temizlenebilir şekilde maroken veya benzerlerinden biri ile döşeli bulunacaktır.

c- Şehir suyu bulunacaktır. Saç ve sakal kırpıntıları ile her türlü süprüntüler ağız kapalı madeni veya plastik bir kaptan toplanacaktır. Yerlere dökülen kıllar toplamak için kıl fırçaları bulunacaktır.

d- Berberlerle çalışırken uzun beyaz bir gömlek giyecekler ve her çalışmadan sonra ellerini sabunla yıkayacaklardır.

e- Bütün tıraş ve tuvalet araçları ve malzemeleri her an kapalı tutulan kaplar içerisinde bulundurulacaktır.

f- Ustura, makas makine gibi araçlar tıraştan sonra lizonlu su ile yıkanacaktır.

g- Tıraş olurken müşterilerin koltukta başlarını dayadıkları yer her müşteri için ayrı ve temiz kağıt veya deri başlıkla örtülecektir.

MADDE 76- ÇAMAŞIRHANELER

a- Çamaşırhanelerin her tarafının zemini veya zeminden 2 m. yüksekliğe kadar duvarları her an yıkanabilir şekilde su geçirmez maddelerle olacaktır. Bütün sular hiç birikinti yapmadan üzeri kaplı kanallarla ızgaralı ve sifonlu delikler vasıtasıyla lağıma akıtılacaktır.

b- Çamaşırhanelerin her tarafı bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak ve meydana gelen buhar vesaireler aspiratörler vasıtasıyla yok edilecektir.

c- Her çamaşırhanenin biri kirli çamaşır kabulüne diğeri temiz çamaşır teslimine ait ayrı ayrı odası bulunacaktır.

d- Bulaşıcı hastaların çamaşırlarını dezenfeksiyon merkezinde temizlemeden çamaşırhaneye kabul etmek yasaktır.

Kanlı, balgamlı vs. uzvi mahsulat ile kirlenmiş çamaşırlar %4 krozilol sodik havuzlarında en az 6 saat bırakıldıktan sonra kaynatılıp yıkanacaktır.

e- Ütü dairesi yıkama kısmından ayrı bulunacaktır.

Kirli çamaşırların müesseseye nakli için %4 krozilol sodik mahlulü ile ısıtılmış özel torbalara konulacaktır.

MADDE 77- HALLER

a- Borsaya tabi maddeler dışındaki her türlü et, yağ, balık, tuzlu balık, peynir, zeytinyağı, likit yağlar, sebze, meyve ve turşu gibi saklanması ve satılması sağlık ve Veteriner kontrolü gerektiren yiyecek maddelerinin müzayedeli müzayedesiz toptan alış ve satılmaları, bu işlere mahsus hal yapıldıktan sonra oradan başka yerde yapılamaz.

b- Hallerde umumi temizlik şartlarına ve Belediyenin Yönetmelik ve düzenlemelerine aykırı harekette bulunmak yasaktır.

MADDE 78- BOZA-ŞIRA VE BENZERİ GİBİ İSPİRTOSUZ İÇKİLERLE SİRKE VE TURŞU YAPILAN YERLER

a- Bu yerler; konut veya diğer dükkanlarla bağlantılı olmayacak, zeminleri ve duvarları 2m. yüksekliğe kadar yıkanabilir şekilde su geçirmez maddelerle döşenmiş olacak, ucu lağıma bağlı ızgaralı, delikli taşlar bulunacaktır.

b- Yeteri kadar ışıklandırma ve havalandırma tertibatı bulunacak, pencereleri dışarıdan ince telle örtülmüş bulunacaktır.

c- Bu yerlerde şehir suyu bulunacaktır.

d- İhtimar fiçileri ve diğer kaplar zeminden yüksekçe bir yerde bulundurulacak ve bunlar işleri biter bitmez iyice temizlenecektir.

e- Bütün çöp ve artıklar ağız kapalı madeni veya plastik kutularda toplanacaktır.

f- Turşu, boza ve benzerlerinin yapılmalarında sirke, tuz veya şekerden başka suni maddeler kullanmak ve bunları boyamak asitlerle sirke veya turşu yapmak, limontuzu kullanmak yasaktır.

MADDE 79- TURŞU SATIŞ YERLERİ

a- Turşu yapılan yerlerde şişelere veya kavanozlara konulmuş turşuları doğrudan doğruya ve yalnız bu kaplar içinde satan dükkanlar bakkal dükkanları hakkındaki hükümlere uyulacaktır.

b- Fiçiler içinde perakende olarak kilo ile satışı yapan dükkanların yapım yerleri için, yukarıda sayılan maddelere uygun olacaktır.

c- Turşu ve turşu suları, buldukları kaplardan sürekli temiz tutulan özel maşa ve paslanmaz maddeden yapılmış kepeçlerle alınacaktır.

d- Satıcıların birer temiz gömlek ve önlük giymeleri ve kendilerinin de tam bir temizlik içinde bulunmaları zorunludur.

e- Bu yerlerde çalışanların sağlık karnesi almaları zorunludur.

f- Seyyar turşuculuk yasaktır.

MADDE 80- KUAFÖRLER

Genel Esaslar:

a- Her sınıf kuaför dükkanlarında; başka bir sanat yapmak veya lavanta kolonya ve pudra gibi tuvalete ait eşyadan bir şey satmak yasak olduğu gibi başka işlerin yapıldığı dükkanlarda da kuaförlük yapılması yasaktır.

b- Her sınıf kuaförlerde kullanılan havlular ve önlükler her an temiz olacak ve bir defa kullanıldıktan sonra yıkanıp ütülenmeden tekrar kullanılmayacaktır. Pudralar her müşteriye ayrı bir pamuk parçası ile sürülecek ve bir defa kullanılan atılacaktır.

c- Her sınıf kuaför dükkanlarında ehliyet almadan kuaförlük veya kalfalık yapmak yasaktır. Her kuaför veya kalfa ustalık belgelerini müşterilerin görebilecekleri bir yere asmak zorunluluğundadır.

d- Lüks Kuaförler:

1- İşyeri bekleme salonu ile çalışma bölümlerinden oluşacak, bekleme salonunda veya başka uygun bir yerde şık ve temiz malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.

2- İşyerinin bütün bölümlerinin zemini parke, marley veya benzeri plastik madde ile kaplı olacak, bekleme salonunda ayrıca uygun ölçüde bir halı bulunacaktır.

3- Duvarlar salonun durumuna uygun bir yüksekliğe kadar lambri kaplanacak veya güzel görünümlü bir şekilde dekore edilmiş olacak, üst taraf tavan dahil yağlı boya olacaktır.

4- Isıtma; merkezi teshin sistemi ile veya iyi cins borulu sobalarla sağlanacaktır.

5- Havalandırma; bekleme ve çalışma salonlarını kapsayacak şekilde ve yeter adette sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.

6- Bekleme ve çalışma salonlarında ihtiyaca yeter adette sessiz çalışma aspiratörler bulunacak ve bunların yerleri müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde tespit edilecektir.

7- Bekleme ve çalışma salonlarında bulunan koltuklar en iyi cins malzemeden yapılmış, rahat oturuşlu olacak ve üzerleri hakiki veya suni deri veya kumaş ile kaplı bulunacaktır. Bekleme salonunda ayrıca sehpa olacak ve bunların üzerinde iyi cins tablalar bulunacak ve bu sehpaların ayrıca gazete ve mecmua konulabilecek yerleri olacaktır.

8- Çalışma salonunun hazırlama ve tarama, saç yıkama ve boyama, kurutma ile manikür ve pedikür hizmetleri için tercihen bir birinden ayrı bölümleri olacaktır. Bu olanak dışı ise boyama ile pedikür bölümleri mutlaka diğer bölümlerden görülmeyecek şekilde ayrı olacaktır. Bu ayrı bölümdeki manikür ve pedikür yeri için ayrı açma izni alınacaktır.

9- Hazırlama ve tarama yerindeki çalışma masaları leke, formika veya benzeri malzeme ile yapılmış olacak, gerektiğinde bu masaların üzerlerine kesme camlar konulacaktır. Her koltuğun karşısına isabet eden kısımda iyi cins aynalar ve çalışma masalarının da gerekli araç ve gereçlerin konulacağı çekmeceler bulunacaktır.

10- Saç yıkama ve boyama yerinde yeteri kadar fayans lavabolar bulunacak, boyama işinin gerektirdiği araç veya benzeri maddeler ile kaplı olacak, lavabo arkaları ile çalışma sırasında ıslanabilmesi mümkün yerler yeter bir yükseklikte fayans kaplı bulunacaktır. Saç yıkamak için sürekli sıcak su akıtan tesisat bulunacak. Boya malzemesi ağzı kapaklı bir dolapta saklanacak, boyama ve yıkama anında müşterilerin giyinmesi için naylon önlük ve gömlekler bulunacaktır.

11- Kurutma yerinde en iyi cinsten otomatik, en az 4 adet saç kurutma makinesi bulunacaktır.

12- Manikür masası ve pedikür sehpası diğer çalışma masaları niteliğinde olacak, bu hizmetleri için gerekli malzeme bulunacak ve pedikür için emaye veya benzeri nitelikte leğenler bulunacaktır.

13- En az bir adet fayans kaplı, lavabolu tuvalet bulunacaktır.

14- Pencerelerde, salon içerisinin görülmemesini sağlayacak surette tül veya jaluzi perdeler bulunacaktır.

15- Çalışanların tek tip ve temiz iş gömlekleri olacaktır ve birer soyunma dolabı bulunacaktır.

e- 1. Sınıf Kuaförler:

1- Salonun uygun yerinde iyi cins malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.

2- Salonun zemini minelyum veya benzeri maddeler ile kaplı olacak duvarlar salonun durumuna uygun bir yüksekliğe kadar lambri kaplanacak. Üst tarafları yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

3- Isıtma; kalorifer ile yapılmıyorsa iyi cins borulu sobalarla sağlanacaktır.

4- Havalandırma; yeteri kadar sessiz çalışan aspiratörlerle sağlanacaktır.

5- Salonda ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörler bulunacak ve bunların yerleri müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde tespit edilmiş olacaktır.

6- Salonun uygun bir yeri bekleme yeri olarak ayrılmış olacak ve burası ile salonun çalışma bölümlerindeki koltuklar iyi malzeme ile yapılmış olacaktır.

7- Çalışma yerinin saç yıkama ve boyama kısmı ile pedikür kısmı ile mutlaka diğer yerlerden görülmeyecek surette tam ve yarım bölmeleri ile görünüşlü bir şekilde ayrılmış olacaktır. Saç yıkama yerinde fayans kaplı bir lavabo bulunacaktır. Manikür, pedikür bölümlerinin ayrıca açma izni bulunacaktır.

8- Saçların hazırlandığı ve tarandığı yerlerde bulunan çalışma masaları, yıkama ve boyama yerlerindeki tezgahların manikür ve pedikür sehpa ve masaları ile bunlarla ilgili sair teçhizat ve

malzemenin nitelikleri lüks kuaförlerin uyacakları bu madde 8,9 ve 11.fikraları hükümlerine uygun olacaktır.

- 9- En az 4 adet iyi cins kurutma makinesi bulunacaktır.
- 10- Pencerelerde iyi nitelikli tül veya jaluzi perdeler bulunacaktır.
- 11- Çalışanların kıyafeti tek tip, temiz olacak ve soyunma dolapları bulunacaktır.
- 12- Fayans kaplı, lavabolu bir tuvaleti bulunacaktır.

c. 2 Sınıf Kuaförler:

- 1- Zemin mozaik, duvarları 1,5 m. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır.
- 2- Isıtma borulu sobalarla sağlanacaktır.
- 3- Havalandırma, yeteri kadar aspiratörlerle sağlanacaktır.Ayrıca en az bir adet vantilatör bulunacaktır.
- 4- Salonun uygun bir yeri beklemeğe ayrılmış olacak. Burada yeter adette koltuklar, iskemleler ve sehpa bulunacaktır.
- 5- Pencerelerde veya vitrin camında içerisinin dışarıdan görülmesine engel olacak nitelikte perdeler bulunacaktır.
- 6- Çalışma koltukları, nikelajlı, üzerleri pandezot veya plastik kaplı olacak.Çalışma masaları beyaz veya açık renk boyanmış olacak, üzerlerine düzgün kesilmiş camlar konulacak ve her koltuk için yeter büyüklükte bir ayna bulunacaktır.
- 7- Saç yıkama için lastikle sifona bağlı, nikelajlı seyyar leğen bulunacaktır.
- 8- En az 2 adet saç kurutma makinesi bulunacaktır.
- 9- Kullanılacak malzemeyi koymak için bir takım dolabı veya yeter adette çekmeceler bulunacaktır.
- 10- Pedikür ve manikür yapılıyorsa, bunun için gerekli malzeme bulunacak, pedikür yeri mutlaka perde ile ayrılmış olacak ve ayrıca açma izni bulunacaktır.
- 11- Sürekli sıcak suyu sağlayan tesisatı bulunacaktır.
- 12- Fayans kaplı, lavabolu bir tuvaleti bulunacaktır

MADDE 81- MEMBA SULARI VE MEŞRUBAT İMALATHANELERİ

a- Gazoz ve asitli meşrubat yapan yerlere Sağlık Bakanlığından ve il Makamından alınacak resmi belgelere göre açma izni verilir. Gazoz ve asitli meşrubat yapmak için doldurma, yıkama ve kapsülleşme tam otomatik cihazla yapılır ve firmanın markasını havi orijinal şişelere doldurulması zorunludur.

b- Kaynak, memba içme ve kullanma suları: Bu suların kaynak yeri, doldurulması, kapsülleşmesi, depolanması ve satışı, Sağlık Bakanlığının Kaynak Suları Yönetmeliği Hükümlerine tabidir.

c- Açıkça küp, testi v.s. kaplar içinde su satılması yasaktır.

MADDE 82- SEBZE BAHÇELERİ MANAVLAR

a- Sebze Bahçeleri:

Her ne surette olursa olsun lağım suları ile bahçe sulamak ve gübre olarak insan dışkısı kullanmak yasaktır. Bu suretle kirletilmiş sebzeler imha edilecek içinden ve yakınından açıkta lağım geçen yerlerin bahçe olarak kullanılması yasaktır. Sebze bahçelerindeki kuyu ve havuzların her zaman temiz tutulması zorunludur.

b- Manavlar:

- 1- Dükkanlar kargir olarak zeminleri ve duvarları, rafların dışında kalan kısımlar 1,5 m. yüksekliğe kadar daima yıkanabilecek surette su geçirmez bir madde ile kaplanmış olacak ve zeminin uygun yerine ucu lağıma bağlı sifonlu ızgara delik bulunacaktır.
- 2- Sebze ve meyveler kolayca yıkanabilir şekilde yapılmış, masa veya raflarda bulundurulacaktır. İçinde sebze ve meyve bulunan kaplar zeminden yüksekçe bir yere konacaktır. Yerlerde sebze ve meyve bulundurmamak yasaktır.
- 3- Pişirilmeden yenen sebze ve meyveler ayrı ayrı raflara konacaktır.
- 4- Sebzelerin ısıtılması ve bunun için dükkanlarda varil ve benzeri kaplar bulundurulması yasaktır.
- 5- Her sebze ve meyvenin üzerinde cinsi, alış ve satış fiyatını gösterir birer etiket bulunacaktır.
- 6- Pırasaların yeşil kısmı beyazın bittiği yerden 12 cm' yi geçmeyecektir. Sapları bu surette kesilmemiş pırasalarla topraklı çamurlu veya ıslak sebzelerin kökleri ve yaprakları atılmamış lahanaların satılması yasaktır.
- 7- Bu dükkanlarda şehir suyu bulunması zorunludur.
- 8- Her türlü çöpler, sebze ve meyve artıkları, ağzı kapalı madeni veya plastik kutularda toplanacaktır.

MADDE 83- KURUYEMİŞLER

- a- Zeminleri her an yıkanabilecek şekilde olacaktır. Soyulmadan, pişirilmeden ve yıkanmadan yenilen yemişlerin üzeri camla örtülmüş hücrelerde toz ve sinek girmeyecek yerde bulunacaktır.
- b- Tüm yemişlerin üzerinde cinsi ve fiyatını gösterir birer etiket bulundurulacaktır.
- c- Çürümüş, bozuk veya kurtlu yemişleri satmak ve dükkanda bulundurmamak yasaktır.

- d- Perakende olarak kuru yemiş veya kuru kahve satılan dükkanlarda bu dükkanların kendi ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde ayrıca açma izni almak kaydıyla kavurma yapılabilir.
- e- Toptan kuruyemiş veya kuru kahve satan işyerleri ile imalathaneler aşağıdaki koşullara uyacaklardır.
- 1- Bina kargir olacak, duvarlar zemin ve tavan, yanmaz bir madde ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.
- 2- İmalathanede kullanılan ısıtma, kavurmanın şekil ve niteliğine göre İtfaiye Müdürlüğüne tespit edilecek yangın tedbirleri alınmış olacaktır.

MADDE 84- KURU KAHVECİLER

- a- Dükkanların içi kahve kavanozları, kepçeler, teraziler ve camekanlar temiz olacaktır.
- b- İçine yabancı madde karıştırılarak kavrulmuş, öğütülmüş veya dövülmüş kahve satılamaz.
- c- Üstü açık kaplarda kahve ve çay bulundurmak yasaktır.
- d- Kahvenin kavrulduktan sonra tavlanması için üzerine serpilecek suların içilebilir ve temiz olması zorunludur. Kahve çekildikten sonra ağırlığını artırmak için su ile rutubetlendirilmesi yasaktır.
- e- Kurukahveci usta ve hizmetlilerin, beyaz önlük veya açık renk gömlek giymeleri zorunludur.
- f- Kahve konulan kase kağıtları yeni ve ince olacaktır. Kaba kağıtların kullanılması yasaktır.
- g- Kuru kahveci dükkanlarında kahve, çay, şeker ile bardak, tabak ve fincan gibi şeylerde satılabilir.

MADDE 85- KOKTEYL SALONLARI

- a- Girişte salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir antre bulunacak ve antreden salona ikinci bir kapı ile geçilecektir. Vestiyerde ucu engelli demir askılıklar kullanılmayacaktır.
- b- Salon zemini parke, marley v.b. ile kaplı olacak, duvarlar 125 cm. yüksekliğe kadar lambri, ve üst tarafı yağlı boya olacaktır.
- c- Işıklandırma ya gizli olacak veya salonun mefruşatına uygun güzel görünüşlü aplik ve avizelerle sağlanmış olacaktır. Aplik kullanılmamış olması halinde tavan güzel bir surette dekore edilmiş olacaktır.
- d- Isıtma merkezi teshin sistemi ve iyi cins sobalarla sağlanacaktır.
- e- Havalandırma yeteri adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörler bulunacaktır.
- f- Salon büyüklüğüne yeter adette sessiz çalışan vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde olacaktır.

g- Salonun masa, sandalye, koltuk ve kanepeleri iyi cins malzeme ile şık bir surette yapılmış olacak. Sandalye, koltuk ve kanepeler tercihen kumaş kaplı olacaktır. Salonda masa yerine veya masa ile birlikte üzerleri formika sehpa kullanılacaktır.

h- Salonun uygun bir yerinde güzel görünüşlü bir amerikan bar, bir radyolu kasetçalar, yeter büyüklükte bir pisti ve orkestra var ise bunun için uygun ve güzel dekore edilmiş bir yer bulunacaktır.

i- Salondan ayrı bir yerde kadın ve erkeklere ait lavabolu tuvaletler olacaktır. Erkeklere ait tuvalet bölümünde yerin büyüklüğüne uygun bir pisuar bulunacaktır.

j- Salondan ayrı bir yerde 1. sınıf kahvehanelerin ocak niteliklerine uygun bir ocak bulunacak ve bu ocakta bulunan evye ve tezgahlar aynı zamanda kokteyl salonlarının gerektirdiği takımların rahatlıkla yıkanmasını sağlayacak ebat da olacaktır. Salonda kullanılan tüm takımlar kaplı, düzenli dolaplarda saklanacak, yeteri büyüklükte bir buzdolabı bulunacak ve yiyecek maddeleri kapalı kutu ve kavanozlarda saklanacaktır.

k- Hizmetliler tercihen smokin veya koyu renk tek tip kıyafet giyeceklerdir.

MADDE 86- PAVYONLAR

a- Girişte salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir antre ve burada şık malzeme ile yapılmış bir vestiyer ve müşterilere tahsis edilmiş bir telefon bulunacaktır.

b- Salon, lüks malzeme ile dekore edilmiş olacak. Mobilya, mefruşat en iyi cins malzemeden yapılmış bulunacak, koltuk ve iskemleler iyi cins kumaş, deri, suni deri veya benzeri ile kaplanmış olacaktır. Salonda en az üç kişilik bir orkestranın sığabileceği bir yer bulunacak ve ihtiyaca yeter büyüklükte bir pisti olacaktır.

c- Işıklandırma: gizli ve salonun dekoruna uygun olacaktır.

d- Isıtma merkezi teshin suretiyle sağlanacaktır.

e- Havalandırma sessiz çalışan yeteri kadar aspiratörlerle veya başka modern bir usulle sağlanmış olacaktır.

f- Erkek ve kadınlara ait yerin büyüklüğü ile orantılı yeteri kadar lavabolu tuvaletler bulunacaktır. Erkekler bölümünde yerin durumuna göre pisuar olacaktır.

g- Pavyonlarda yemek veriliyorsa mutfakları en az lüks lokanta mutfaklarının koşullarına uyacaktır.

h- Sanatçıların hazırlanmaları için ayrı odalar ve bu odalarda işin gerektirdiği malzeme ile diğer ayrıntılar bulunacak. Ayrıca duş ile, kadın ve erkekler için ayrı ayrı aynalı, lavabolu tuvaletler bulunacaktır.

i- Pavyonda hizmet edenlerin kıyafetleri temiz ve tek tip olacaktır.

MADDE 87- GAZİNOLAR, DANSİNGLER, DİSKOTEKLER

a- Lüks Gazinolar, Dansingler, Diskotekler:

1- Giriş kapısını takiben salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir antre bulunacak ve bu antrede lüks malzeme ile yapılmış arka tarafı lambri kaplı, bankolu bir vestiyer ve vestiyerde bir boy aynası ile antrenin uygun bir yerinde lüks malzeme ile yapılmış bir telefon kabinesi bulunacaktır. Vestiyerde düzgün giydirilmiş hizmetliler her an hizmete hazır bulundurulacaktır.

2- Antreden salona ikinci bir kapıyla geçilecek, tercihen iki kapılı olacaktır.

3- Antrede ve salon duvarları uygun bir yüksekliğe kadar lambri, kumaş veya benzeri bir malzeme ile kaplanacak, üst tarafı tavan dahil yağlı boya olacak veya salonun dekoruna uygun bir surette süslenecektir. Antre ve salonun zemini ahşap parke, marley plastik veya iyi nitelikli malzeme ile kaplanmış olacaktır.

4- Işıklandırma salonun özelliğine göre direkt veya en direkt şekilde sağlanmış olacaktır.

5- Isıtma kalorifer veya benzeri modern sıcak hava tesisatı ile sağlanacak, kalorifer mevcut ise uygun bir dekorla gizlenmiş olacaktır.

6- Havalandırma sessiz çalışan ihtiyaca yeter adette aspiratörlerle veya benzeri modern tesisle sağlanacaktır.

7- Salonun uygun bir yerinde orkestra yeri ve önünde yeter genişlikte zemini ayak tutmayan malzemedan yapılmış bir dans pisti bulunacak ve yine uygun bir yerde lüks malzeme ile yapılmış bir amerikan bar bulunacaktır.

Salonda oyuncuların gösteri yapmaları halinde bunun için ya salonun her yerinden görülebilir uygun bir yerine bir sahne yapılmış olacak veya sahne yapılmamış ise pist olarak kullanılan yer salonun her yerinden görülebilecek şekilde düzenlenecektir.

8- Salondan ayrı bir yerde tercihen sahne ile doğrudan doğruya irtibatlı kadın ve erkek artistler için ayrı soyunma ve makyaj odaları, kadın ve erkekler için ayrı duş yerleri ve ayrı tuvaletler bulunacaktır. Duşlarda sürekli sıcak su bulunacaktır. Soyunma ve makyaj odalarında yeteri kadar aynalar, makyaj masaları ayrıca birer boy aynası ve en az sıcak suyu bulunan birer lavabo bulunacaktır.

9- Salondaki masalar iyi nitelikte ve dekora uygun olacak, iskemleler masalarda aynı nitelikte rahat oturuşlu, maroken veya benzeri iyi cins malzeme ile kaplı olacak, masa araları rahat bir geçişi sağlayacak surette düzenlenmiş olacaktır.

Masalar üzerinde en iyi kalitede beyaz veya salonun dekoruna uygun renkte kolalı keten veya benzeri peçeler bulunacak, yemek takımları tek tip ve en iyi cins porselen, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins içki takımları iyi nitelikte olacaktır.

10- Gazinonun uygun bir yerinde ve tercihen antreye yakın bir yerde kadın ve erkeklere ait aynalı lavabolu yeteri kadar wc bulunacak, erkekler bölümünde ayrıca yeteri kadar pisuar olacaktır.

Her iki tuvalette iyi cins el sabunu bulunacak ve bu peçeteler birer defadan fazla kullanılmayacaktır.

11- Gazinonun mutfak ve müştemilatı salona koku girmeyecek surette salondan ayrılmış ve ihtiyaca yeter büyüklükte olacak.Mutfak kısmı lüks lokantaların mutfak koşullarına uygun şekilde düzenlenmiş olacaktır.

12- Gazinonun salondan ayrı bir yerinde hizmetliler için bir soyunma yeri bulunacaktır.

b- 1. Sınıf Gazinolar, Dansingler ve Diskotekler:

1- Girişte salonun büyüklüğü ile orantılı bir antre bulunacak, antre ve salon zemini en az mozaik, duvarlar en az 125 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır. Antrede temiz malzeme ile yapılmış bankolu bir vestiyer bulunacak ve uygun bir yerinde müşterilerin konuşmalarına tahsis edilmiş bir telefon bulunacaktır.

2- Işıklandırma salonun dekoruna uygun şekilde direkt veya en direkt bir şekilde sağlanacaktır.

3- Isıtma merkezi teshin suretiyle veya salonun ısıtmaya yeteri bir veya birkaç adet borulu sobalarla sağlanacaktır.

4- Havalandırma sessiz çalışan ihtiyaca yeter adette aspiratörlerle sağlanacaktır.

5- Masalar iyi cins iskemleler suni deri veya benzeri malzeme ile kaplı veya rahat oturuşlu formikadan yapılmış olacak masa aralıkları rahat bir geçişi sağlayacak şekilde düzenlenmiş olacaktır.

6- Yemek takımları tek tip ve iyi cins porselen, çatal, kaşık ve bıçaklar paslanmaz maddeden su ve içki takımları iyi cins olacaktır.

7- Salonun pencerelerine iyi cins kumaştan perdeler takılacaktır.

8- Gazinonun uygun bir yerinde bir orkestra yeri ve salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir dans pisti yapılmış olacaktır. Gazinoda gösteri yapılıyorsa sunum için salonun hol tarafından görülebilir bir yer ayrılmış olacaktır. Bu taktirde sanatçıların soyunmaları makyaj ve benzeri hazırlıkları içinde gerekli bölümleri kapsar bir yer bulunacaktır.

9- Gazinonun uygun bir yerinde bir amerikan bar tesis edilebilir. Bu taktirde barın, tezgah kısmı ıslak bezle silinebilir bir madde ile kaplanmış olacaktır.

10- Gazinonun uygun bir yerinde ve tercihen antreye yakın bir yerde kadın ve erkeklere ait aynalı lavabolar ve yeteri kadar tuvalet bulunacak, erkeklere ait tuvalette ayrıca yeteri kadar pisuar olacaktır.

11- Gazinonun mutfak ve müştemilatı salona koku girmeyecek surette salonun ayrı bir yerine yapılmış olacak ve 1. sınıf lokantaların mutfak koşullarını kapsayacaktır.

12- Gazinonun salondan ayrı uygun bir yerinde hizmetliler için bir soyunma yeri yapılmış olacaktır.

c- 2. Sınıf Gazinolar, Dansingler ve Diskotekler:

- 1- Girişte salonun büyüklüğü ile orantılı antre bulunacak, antre ve salon zemini en az mozaik, duvarları en az 125 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır. Antrede temiz malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.
- 2- Işıklandırma salonun dekoruna uygun direkt veya en direkt surette sağlanmış olacaktır.
- 3- Isıtma merkezi teshin suretiyle sağlanmışsa, salonu ısıtmaya yeterli bir veya birkaç borulu gaz veya kömür sobaları ile sağlanmış olacaktır.
- 4- Havalandırma, sessiz çalışan yeteri kadar aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 5- Masalar iyi cins sandalyeler hazeran veya benzeri malzemedan olacak, masa aralıkları rahat bir geçişi sağlayacak şekilde düzenlenecektir.
- 6- Yemek takımları iyi cins porselen, çatal veya bıçaklar paslanmaz maddeden su ve içki takımları iyi cins bardaklardan olacaktır.
- 7- Salonun pencereleri iyi cins kumaş veya jaluzi perdeler takılmış olacaktır.
- 8- Gazinoda bir orkestra yeri dans pisti olacak ve ayrıca bir pikap ve teyp bulunacaktır.
- 9- Erkek ve kadınlar için ayrı ayrı yeteri kadar aynalı lavabo tuvalet ve erkeklere ait yerde yeteri kadar pisuar bulunacaktır.
- 10- Gazinonun mutfak ve müştemilatı salondan ayrı bir yerde yapılmış olacak ve 2. sınıf lokantaların mutfak koşullarını kapsayacaktır.
- 11- Gazinonun salondan ayrı uygun bir yerinde hizmetliler için uygun bir soyunma yeri olacaktır.
- 12- Yukarıda sınıflar saptanan gazinoların bahçe kısımları bulunduğu taktirde burada her üç sınıf için bahçenin büyüklüğüne uygun bir dans pisti ve gösteriler için müştemilatı ile birlikte bir sahnesi bulunacak. Buradaki masa ve iskemleler hava koşullarından zarar görmeyecek cinsten kapalı kısımları niteliklerine uygun olacaktır. Gazinoların bu kısımlarındaki servise kapalı kısımlarındaki servise kapalı kısımlarındaki koşullara aynen uygulanacaktır.

d- Açık Hava Gazinoları Dansingler ve Diskotekler:

- 1- Açık hava gazinoları bahçe mutfak ve servis bölümleri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bahçe tarafı düzgün şekilde tahta parmaklık ve benzeri malzeme ile çevrilmiş olacak, girişte ve masa grupları arasında düzenli yollar bulacak, bahçe içi ağaç ve çiçeklerle süslenmiş olacaktır.
- 2- Gazinolar orkestra var ise yeterli büyüklükte düzenli bir pist ve orkestra yeri yapılmış olacaktır. Gazinoda gösteriler yapılıyorsa bunun için kadın ve erkek sanatçılara ait soyunma yerleri ile gerekli müştemilatı ve en az bir lavabosu bulunacaktır.
- 3- Masa ve iskemleler iyi cins doğrama veya madeni iskemle bulunduğu takdirde üzerleri plastik şilteli olacaktır.

- 4- Gazinonun mutfağı en az 2. sınıf lokantaların mutfak koşullarına uygun olacak, mutfakla bahçe arasında bir servis bölümü ile işçiler için bir soyunma yeri bulunacaktır.
- 5- Bahçenin uygun bir yerinde kadın ve erkeklere ait olmak üzere lavabolu tuvaletler bulunacak ve erkekler kısmına yeteri kadar pisuar konulacaktır.
- 6- Tüm kapalı ve açık hava gazinoları ve pavyonların açılma izni verilirken istiap haddi en çok 4 m² alana bir masa dört sandalye hesabı ile tespit edilir ve açılma izin belgesine yazılır.
- 7- İçinde yenilecek, içilecek maddeler bulundurulacak veya pişirilecek olan her türlü kapların içine konulan maddelere hiçbir surette zarar vermeyecek maddelerden yapılmış olmaları zorunludur.

MADDE 88- SİNEMALAR:

a- Kapalı sınıf sinemaların uyacakları genel koşullar:

- 1- Her sınıf sinemaların işleticisi tarafından tayin edilmiş ve Belediyeye bildirmiş bir sorumlu Müdürü bulunacaktır.
- 2- Sinemaların istibar, salon, balkon varsa loca adetine göre saptanır.
- 3- İlk sıranın perdeye olan uzaklığı en az 7 metre, her koltuk 50 cm² koltukların arka arkaya yet direğine olan mesafesi (öndeki kadar) 90 cm ve sahneye paralel olan yollar 1 m. ve sahneye dik olan yollar 125 cm. olarak nazara alınır, koltukların arkaları tamamen kapalı olacaktır.
- 4- Salon ve balkon için ayrı ayrı koltuk, 2 kadın 2 erkek olmak üzere 4 adet tuvalet, en az birer lavabo ve erkekler kısmına en az 4 adet pisuar konulması şarttır. Bekleme salonunun ve balkonun tuvaletler ile doğrudan doğruya irtibatı yoksa bu bölümde en az bir kadın ve bir erkek tuvaleti aranacaktır.
- 5- Sinema binası: Birinci, hususi ve balkon olarak üçe ayrılacak ve üç bölümden her birinin en az 90 cm. genişliğinde dışarıya doğru açılan en az iki çıkış kapısı olacaktır.
- 6- Balkonsuz veya birden fazla balkonlu sinema inşası yapılabilir. Bu takdirde sinemaların her sınıfı hakkındaki hükümler buna göre nazara alınarak uygulanır.
- 7- Işıklandırma, serbest olup sinemanın dekoruna ve sınıfına uygun olacak, salon ve balkonlardaki ara yollar ile çıkış kapıları kırmızı uyarma ışık tertibatı ile belirtilecektir. Şehir elektriği kesildiğinde, aydınlatmayı sağlamak üzere ve hemen devreye girebilecek bir jeneratör bulunacaktır.
- 8- Isıtma: İhtiyaca yeter büyüklükte kalorifer veya benzeri modern tesisat ile sağlanmış olacak. Isı derecesini ölçmek için her bölüme termometreler konulacaktır.
- 9- Havalandırma: Modern usullerle ihtiyaca yeter surette sağlanmış olacak. 1. sınıf sinemalarda mutlaka her zaman çalışır durumda modern soğutma tesisatı bulunacaktır.
- 10- Sinemaların uygun yerlerinde yeteri kadar yangın söndürme tertibatı, yangın musluk ve hortumları bulunacak ayrıca yangınla ilgili diğer hususlarda İtfaiye Yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır.

- 11- Her sınıf sinemalarda sinemanın projesi tasdik edilirken oturma yerlerini, miktarını, adetini ve koltuk numaralarını gösteren bir proje yapılır. Esas proje ile bu ayrı yazıda tasdik ettirilir. Bu plan çoğaltılarak bilet satılan yerin bilet alınırken görülebilecek bir yerinde devamlı olarak asılı bulundurulur. Sıra ve koltuk numaraları okunacak şekilde yazılacaktır.
- 12- Makine dairesi: Projesine uygun, tamamen kargir olacak.Makinist herhangi bir tehlike anında burayı terk edebilmesi için ikinci bir kapısı bulunacaktır.
- 13- Herhangi bir yangın anında alevlerin tehlikesini azaltmak için makine dairesi kapı ve pencerelerinin dış tarafına 50 cm. genişliğinde sağlam saçı bir markiz bulunacaktır.
- 14- Makinistin çıkmasına yarayan kapı ve koridorlar daima serbest bulunacaktır.
- 15- Makine dairesindeki baca ve pencereler bu bölümün havalandırmasına yeter nitelikte olacaktır.
- 16- Makine dairesinde ancak o gün gösterilecek filmler bulunabilecek ve bu filmlerden makine üzerinde bulunanlardan başkası, makineden yeteri kadar uzak bir yerde ve en az 1 m. yükseklikte saç dolaplar içinde saklanacaktır.
- 17- Film dolap ve sandıkları kesin olarak saçı yapılan ve her film kutusu için ayrı ayrı bölmeleri bulunacaktır. Makine dairesindeki film şeritleri bir makara içinde bulunacak ve bu makara ağızları ancak filmin geçebileceği kadar dar bir yarıktan ibaret olacaktır.
- 18- Film yapıştırılmada kullanılan maddeden makine dairesinde en çok 30 gram bulundurulabilir.
- 19- Film sarma makinesi sinema makinesinden en az 1,5 m. uzakta bulunacaktır.
- 20- Makine dairesinde film oynatılması için gerekli olan maddelerden başka hiçbir şey bulundurulamaz.
- 21- Sinema makineleri fabrikasyon standartlar dışında olamaz ve bu niteliği kaybeden makineler kullanılmaz.
- 22- Sinema makinesini idare edecek şahısların bu işle elverişli olduklarına dair Belediye tarafından verilmiş bir ehliyetleri bulunması zorunludur.
- 23- Sinema oynadığı müddetçe makinist hiçbir yere ayrılamaz.
- 24- Makine dairesine makinist dahil hiç kimse yanmış sigara ve pipo ile giremez, çakmak ve kibrit yakamaz. Bundan makinist sorumludur.
- 25- Makine dairesinde makinist ve yardımcısından başka hiç kimse bulunamaz.
- 26- Her sınıf sinemalarda dinlenme ve sigara salonları dışında sigara ve pipo içmek yasaktır. Salonun muhtelif yerlerine sigara içmenin yasak olduğunu gösteren okunaklı levhalar asılması zorunludur. Yasağa uymayanların sinema sorumluları tarafından en yakın Belediye Zabıtasına bildirilmesi zorunludur.

27- Her sınıf sinema, salon ve balkonlarında geçitlere hiçbir surette iskemle konulamaz ve ayakta durulamaz.

28- Sinema, tiyatro ve benzeri yerler ilan ettikleri saatlerde gösteriye başlamak zorundadırlar.

b- 1. Sınıf Sinemaların Uyacakları Koşullar:

1- Giriş Holü: Zemini mermer, iyi nitelikte mozaik v.b. yıkanabilir malzeme ile yapılmış olacak, duvarların tamamı veya uygun yüksekliğe kadar olan kısmı mermer, betebe lambri veya benzeri maddeler ile kaplanmış olacaktır. Duvarların yukarıda sayılan maddelerle kısmen kaplanması halinde üst tarafı ve tavan, yağlı veya plastik boya olacaktır.

2- Giriş holünde, sinemanın istiyabına uygun nitelikte iki adetten aşağı olmamak üzere gişeler olacak ve bu gişelerin önünde güzel görünüşlü sabit korkuluklar bulunacaktır.

3- Duvarlarda güzel görünüşlü sabit afiş yerleri bulunacaktır.

4- Bekleme salonları: Sinemanın istiyabına uygun büyüklükte olacaktır. Bu yerin zemini ve duvarları en az giriş holü niteliğinde bulunacaktır. Tavan salonun dekoruna uygun surette süslenmiş olacaktır.

5- Salonda yeter adette iyi nitelikte koltuk, iskemle ve sehpa bulunacak. Ayrıca açma izni bulunan bir büfe olacaktır.

6- Müşterilerin kullanmasına mahsus kabinli bir telefon bulunacaktır.

7- Sigara salonları: Sigara salonlarının zemini mermer, plastik maddeler veya parke kaplı olacak, duvarları sinemanın genel dekoruna uygun olacak. Duvarlar herhangi bir malzeme ile tamamen veya kısmen kaplanmışsa kaplanan kısım dışında kalan yerleri ve tavan en az yağlı boya olacak veya şık bir surette süslenecektir. Radyatörler zarif bir surette gizlenmiş olacaktır.

8- Bu salonda ayrıca açma izni olan bir büfe, rahat oturmuş ve iyi malzeme ile yapılmış kanepeler, koltuk ile sehpa bulunacak, sehpa üzerinde tablolar ve ayrıca ayaklı küllükler ve yerlerde kreşuvarlar bulunacaktır.

9- Sigara salonunun pencerelerinde sigara dumanlarının balkon ve salona girmesine mani olacak büyüklük ve nitelikte sessiz aspiratörler veya aynı işi görür başka bir tesisat bulunacaktır.

10- Salon ve balkon: Salon ve balkon zemini plastik ve benzeri ses geçirmeyen maddelerle kaplanacak, duvarlar akustiği en iyi şekilde sağlayacak bir tarzda dekore edilmiş olacaktır.

11- Giriş ve çıkış kapıları ile sigara salonuna açılan kapılar, ses geçirmeyecek bir surette yapılmış olacak, bu kapılar açıldığı zaman dışarıdan ışık gelmemesini sağlamak üzere dışarıdan veya içeriden kadife ve benzeri perdeler konulacaktır.

12- Salon ve balkonda bulunan bilimum koltuklar yaylı veya kauçuk üzerleri ve arkaları maroken veya benzeri iyi cins malzeme ile kaplı olacak ve ayrıca kol yerleri bulunacaktır.

- 13- Loca mevcut ise iyi malzeme ile ve şık bir şekilde süslenmiş olacaktır. Loca koltukları salon koltukları ile aynı nitelikte bulunacak ve ayrıca askılığı bulunacaktır.
- 14- Sahne: Sinemaskop filmler göstermeye uygun şekilde ve büyüklükte yapılmış olacak, sahnede iyi cins kadife veya benzeri otomatik açılıp kapanan perdesi bulunacaktır.
- 15- Makine dairesi: Film hazırlama yeri ve makinelerin bulunduğu yer olmak üzere iki bölümden oluşacaktır. Her iki bölümün zemini mozaik ve duvarlar yanmaz madde ile muhafazalı olacaktır.
- 16- Makine dairesinde bir ecza dolabı ile Müdüriyetle bağlantılı bir telefon bulunacaktır.
- 17- Sinema makinesi çift olacaktır.

c- 2. Sınıf Sinemalar:

- 1- Giriş Holü. Zemini mozaik.Üst tarafı tavan dahil en az yağlı veya plastik boya olacaktır.
- 2- En az iki gişe bulunacak ve bunların adedi sinemanın istiyabına göre artırılacaktır. Gişeler önünde sıraya girmeyi sağlayan nitelikte sabit korkuluklar bulunacaktır.
- 3- Duvarlarda güzel görünüşlü sabit afiş yerleri bulunacaktır.
- 4- Bekleme Salonu: Sinemanın istiyabına uygun büyüklükte olacak, zemini mozaik duvarları ve tavan en az yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- 5- Salonda yeteri kadar oturulacak yerler bulunacak ve ayrıca açma izni olan bir büfe olacaktır.
- 6- Sigara Salonu:Salon ve balkon için ayrı ayrı yeter büyüklükte sigara salonları bulunacak ve bu salonların zemini mozaik, duvarları, tavan dahil en az yağlı boya olacaktır.
- 7- Sigara salonundan ayrı, açma izni olan büfe bulunacak, oturma yerleri kreşuvarlar ve küllükler olacaktır.
- 8- Bu yerlerde sigara dumanlarının salona girmesine engel olacak tesisat yapılacaktır.
- 9- Salon ve Balkon: Salon ve balkon zemini plastik v.b. ses geçirmeyen maddelerle kaplanacak, duvarlar güzel bir şekilde ve akustiği sağlayacak surette dekore edilmiş olacaktır.
- 10- Giriş ve çıkış kapıları dışarıdan sese ve ışık gelmeyecek bir şekilde yapılmış olacaktır.
- 11- Koltuklar iyi cins malzeme ile kaplı olacak ve ayrıca kol yerleri bulunacaktır.
- 12- Loca mevcut ise bu kısımlar salon ve balkon niteliklerine uygun olacak, ayrıca askılığı bulunacaktır.
- 13- Sahne: Sinemaskop filmler göstermeğe uygun şekilde ve büyüklükte yapılmış olacak, otomatik açılır kapanır perdesi bulunacaktır.

14- Makine Dairesi: Film hazırlama ve makine dairesi olmak üzere iki bölümden oluşacak, zemini mozaik ve duvarları yanmaz madde ile muhafazalı olacaktır. Makine dairesinde bir ecza dolabı ile Müdüriyetle bağlantılı bir telefon bulunacaktır.

15- Sinema makinesi çift olacaktır.

d- Açık Hava Sinemaları:

Açık hava sinemalarının uyacakları koşullar:

1- İstek üzerine açık hava sinemaları yapılacak yer hakkında Belediyece olumlu bir karar verildikten sonra projesi ve sinema yapılması isteğinde bulunan şahıs yerin sahibi değilse, yerin açık hava sineması tesisi maksadıyla kullanılacağını gösterir kira sözleşmesi veya noterden tasdikli muvafakat belgesini iliştiyerek inşaat ruhsatı isteminde bulunur.

2- Sinema projesinin incelenmesi:

a- Sinema yapılacak yerin etrafı duvarla örölmüş olacaktır.

b- Giriş ve çıkış kapılarının adet ve yerlerini, perdenin büyüklüğü ve niteliğini, sinemada konser ve benzeri gösteriler de yapılacak ise bu işler için gerekli sahne ile diğer ayrıntılarını,

c- İlk sıranın perdeye olan uzaklığı koltuk veya sandalyelerin yek direğine olan mesafeleri ile yolların genişlikleri hakkında kapalı sinemalara ait 88. maddenin 3. fıkrası esaslarına göre sinemanın istiabı,

d- Sinemanın istiabı ile orantılı yeteri kadar kadın ve erkekler için tuvalet ve pisuar adedi,

e- Kargir bir makine dairesi ile bir Müdüriyet odası, bir bekçi yeri ve sabit korkulukları olan yeteri kadar gişe yerinin nazara alınıp alınmadığı incelenerek,gerekirse ona göre projede gerekli düzeltmeler yapılır.

3- Projesi uygun olarak inşa edildiği İmar Müdürlüğüne saptanan sinema için açma izni isteğinde bulunulur. Bu istek üzerine sinemanın projesine uygunluğu bir defada ruhsat heyetince kontrol edilerek sonuç bir rapora bağlanır. Rapor olumlu bulunduğu takdirde açma izni verilir.

f- Açma izni için yapılan başvurmada projenin bir nüshası dosyasına konmak üzere başvurma dilekçesine eklenir ve bu projenin diğer nüshası da sinema Müdürlüğünde bulundurulur. Bu suretle açma izni verilen bu sinemanın gelecek yıllarda çalıştırılması isteminde dosyadaki projeye göre kuşat heyetinde inceleme yapılır. İnceleme neticesinde çalışmasının uygun göröldüğüne dair bir belge verilir. İşleticinin değişmesi halinde, yeni açma izni, seyirci adedi saptanarak gelecek yıllarda da bu projenin tatbiki sağlanır.

4- Açık hava sinemalarında jeneratör bulundurulması zorunludur.

5- Açık hava sinemalarının makine dairesinde yangına karşı sürekli tertibat İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine göre alınır.Gerekli sağlık malzemesi bulunan bir ecza dolabı bulundurulması zorunludur.

6- Acık hava sinemalarını ve benzeri yerlerin sühnet derecesi 15 dereceden aşağı düştüğü takdirde müşteri kabul etmeleri yasaktır.

MADDE 89- TİYATROLAR VE BENZERİ YERLER

a- Tiyatrolar:

Binanın gerek yarı olarak tiyatro için inşa edilmiş olması, gerekse bir binanın muayyen bölümünün bu maksatla inşa edilmiş olması halinde mutlaka tiyatro olarak tasdikli projesine uygunluğu saptanacaktır.

b- Tiyatroların Düzenlenen Projelerinde:

1- Antre, fuaye, salon ve balkon sahne ile müştemilatı, kadın ve erkek sanatçıların yeter adet ve büyüklükte soyunup giyinmeye elverişli makyaj odaları, duş, kadın ve erkekler için ayrı ayrı olmak üzere yeter adette tuvalet, seyircilere ait kadın ve erkek tuvaletlerin mevcudiyeti nazara alınacak, salon ve balkonlarda koltukların yerleri ölçüleri ile birlikte gösterilecek ve bu ölçüler salonda ilk sıranın sahneye olan uzaklığı 3 m. ve her koltuk yüzeyi 50x50 cm, koltukların iki aralık arası uzaklığı 90cm., koltuk arkaları tamamen kaplı, sahneye paralel yollar 1m. sahneye dik olan yollar 125 cm. olarak saptanmış olacaktır.

2- Tiyatronun ısıtılması mutlaka merkezi teshin sistemi ile olacak, klima ve benzeri ısıtma, soğutma ve havalandırma tesisleri bulunacaktır.

3- Aydınlatma zarif avize ve apliklerle yapılacak veya dekora uygun şekilde 07'lik ışıklandırma olacaktır.

4- Tiyatronun bütün bölümleri şık ve modern bir şekilde dekore edilmiş olacaktır.

5- Tiyatronun antre veya fuaye, sigara salonlarının zemini iyi cins mermer, plastik döşeme veya benzeri malzeme ile kaplanacak, salon zemini mutlaka ses çıkarmayan şık bir malzeme ile kaplı olacak, antre ve fuayenin uygun bir yerinde dekora uygun ve koltuk adeti ile orantılı şık bir malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.

6- Sahne; perdeli, otomatik açılıp kapanır iyi cins kumaştan yapılmış olacak. Çıkış kapılarında aynı nitelikte tercihen otomatik perdeler bulunacak, çıkış kapılarında kırmızı uyarma lambaları olacaktır. Koltuk üstleri iyi cins kumaş veya en iyi nitelikte hakiki ve suni deri ile kaplı olacak, loca mevcut ise buradaki koltuklarda aynı nitelikte olacaktır. Locaların ayrıca askılıkları bulunacaktır.

7- Fuaye ve sigara salonlarında iyi cins kreşuvarlar ve ayaklı zarif küllükler bulunacaktır.

8- Fuayede veya varsa diğer salonlardan birinde şık malzeme ile yapılmış ayrı açma izni olan bir büfe bulunacaktır.

9- Tiyatrolarda yangın söndürme tertibatı İtfaiye Yönetmeliğine uygun şekilde olacaktır.

10- Oda tiyatroları da tasdikli projesine göre yapılmış ve sıra aralıkları 80 cm. olmak kaydı ile yukarıdaki hükümlere uygun olacaktır.

11- Hem tiyatro, hem sinema olarak kullanılan yerler sinema sayılır ve sinemalar hakkındaki hükümlere uyacaklardır.

c- Kukla Karagöz ve Benzeri Yerler:

Kukla, karagöz ve benzer oyunların yapılacağı yerler emniyet ve sağlık koşullarını kapsayacak ve Belediyenin tetkiki ile açma iznine tabi olacaktır.

MADDE 90- TURİZM MÜESSESELERİ

Bu Yönetmelikte sayılan işlerinde 6/4355 sayılı Bakanlar Kurulu kararıyla kabul edilen “Turizm Müesseselerine Ait Nitelikler Yönetmeliği” gerektiğinde (Turizm Müessesesi İşletme Belgesi) veya (Özel Müessese Belgesi) almış ve alacak olanlar hakkında bu Yönetmelik göz önüne alınarak sınıf tayin heyetince inceleme yapılır ve yerin niteliklerinin Yönetmeliğe uyduğu sınıf ve açma izni verilir.

Bir müessese Turistik niteliğini kaybettiğinden Merkez Turizm Komitesinin bu yoldaki kararı üzerine sınıf tayin heyetince yeniden inceleme yapılarak bu Yönetmeliğe ve işyerinin son durumuna göre uyduğu sınıf verilir.

MADDE 91- SİRKLER-LUNAPARKLAR-BAYRAM YERLERİ

Sirk ve lunapark gibi yerlerin açılması için Belediyeden açma izni almak şarttır. Bu gibi yerlerde sağlık ve can emniyeti yönünden gerekli tedbirlerin alınması ve tertibatın yapılması gereklidir.

- a- Şehir şebekesine bağlı suyu olacaktır.
- b- Bayan ve baylar için ayrı ayrı yeter sayıda tuvalet ve aynalı lavabo olacaktır.
- c- Bay tuvaletinde yeteri sayıda pisuar bulunacaktır.
- d- Zemini toz kaldırmayacak uygun malzeme ile kaplanacaktır.
- e- Kabinli telefonu bulunacaktır.
- f- Kumar ve benzeri şans oyunları oynatılmayacaktır.
- g- Sirklerde oturma yerleri uygun nitelikte olacaktır.
- h- Mütemmim kısımlar benzer işyerleri şartlarına haiz olacaktır.
- i- Her türlü can ve mal emniyeti için gerekli tedbirler sağlanacaktır.

Bayram yerlerinin tayini Belediyeye aittir. Buralarda kurulacak olan salıncak ve benzeri gibi şeylerin Belediyeden görüş alınarak Fen ve Sağlık koşullarına uygun olduğu anlaşıldıktan sonra kullanılmasına izin verilir.

MADDE 92- GEZİCİ SATICILAR

- a- Gezici satıcılık Belediyece gösterilen yerlerde ancak bu Yönetmelik ile gezici olarak yapılması ve satılması yasal olan şeyleri satmak suretiyle yapılır.
- b- Gezici esnaf, Pazar yerlerinden başka hiçbir yerde durarak satış yapamayacak ve Pazar yerlerinde dahi işgaliye izin aldıkları yerin dışına çıkmayacaklardır. Gezici esnafın büyük caddelerde, meydanlarda, istasyon ve terminal giriş ve çıkış yerlerinde, park ve bahçe kapıları önünde okullar ve hastahaneler önlerinde ve otobüs gibi geniş taşıt araçları içinde satış yapmaları yasaktır. Ancak işyeri, çarşı, karayolu tarafının yoğun olduğu yerler dışında, mahallelerde Belediyeden müsaade alarak satış yapar.
- c- Yıkılmadan, pişirilmeden ve soyulmadan yenecek gıda maddelerinin, sinek toplanmasına, etrafı kirlletmesine ve suları akmaya uygun olan her türlü maddeler, her tarafı camekanlı veya toz, çöp ve sinek girmeyecek şekilde bir madde ile örtülü ve daima kapalı arabalar içinde satılacaklardır. Buna aykırı harekette bulunulması yasaktır. Açıkta satılan bu gibi maddeler doktor raporu ile imha edilecektir.
- d- Bazı gıda maddelerinin gezici esnaf tarafından satışı için Yönetmeliğin başka yerlerine konulmuş olan hükümlere de uyulması zorunludur.
- e- Gezici satıcıların cadde ve sokakları her ne suretle olursa olsun kirlletmeleri yasaktır.
- f- Satış sebebiyle oluşacak her türlü döküntü, kırıntı ve benzeri şeyler gezici satıcının yanında bulunduracağı kapalı kaplarda biriktirilecektir.
- g- Yenilecek ve içilecek şeyleri satan gezici esnaf, gerek şahsi temizlik ve sağlık muayenesi veya kullandıkları malzeme, araç ve gereç vs. bakımlardan aynı şeyleri satan dükkan ve satıcılar hakkındaki hükümlere de uyulacaktır.
- h- Birkaç maddeyi birden satanlar bunların birbirine zarar vermeyecek türden olmaları koşuluna dikkat edecekler ve bunun için önceden Belediyenin iznini alacaklardır.
- i- Gezici satıcıların, sokakta bağırmaları ve satış amacıyla herkesi rahatsız edecek şekilde yüksek ses çıkarmaları, düdük öttürerek çalgı, radyo ve teyp çalarak gazel ve şarkı söyleyerek ve her ne suretle olursa olsun gürültü ederek satış yapmaları yasaktır.
- j- Ayakkabı boyacıları ancak buldukları bölgenin Belediye Zabıtasınca trafiğe hiçbir surette zarar vermeyecek şekilde, kendilerine gösterilecek olan yerlerde çalışabileceklerdir.
- k- Simit, çörek ve benzeri gıda maddeleri satan gezici esnafın uyacakları koşullar:
- 1- Satıcıların el ve yüzleri tıraş olmuş ve yıkanmış olacaktır.
 - 2- Üzerleri gayet temiz ve mavi renkte, öne ilikli gömlek şeklinde ceket veya tulum giyeceklerdir.
 - 3- Simit, çörek ve benzerlerinin koyulacak kapların, üstten açılır, camlı, kapaklı, ön ve yanları camlı ve her şahsın taşıyabileceği büyüklükte müstakil şekilde ve ahşap kısmı düzgün açık renk boyalı olacaktır.
 - 4- Simit, çörek ve benzeri gıda maddeleri satan fırınların lastik tekerlekli el arabaları da yukarıdaki koşullara uygun olacaktır.

- 5- Şehir içinde gezerek sebze ve meyve satacak esnaf, Belediyeden hüviyet varakası olarak icrai sanat eder.
- 6- Malların üzerinde 3489 sayılı yasaya uygun etiket ve fatura bulunması kaydıyla, bilumum cadde ve meydanlarla, parklar ve istasyonlar önlerinde bulunmamak, durmamak, halkı rahatsız etmemek, trafiği aksatmamak, kayıt ve şartı ile şehrin diğer mahalle aralarında üç veya dört lastik tekerlekli bisiklet tipi kendileri tarafından kullanılan küçük el arabalarında satış yapabilirler.
- 7- Bu hükümlere riayet etmeyen gezici satıcılar Belediye Zabıtasınca ticaretten men edilecekleri gibi ayrıca Belediye cezasına da çarptırılacaklardır.
- 8- Gezici satıcılar tarafından yoğurt satışında uyulacak koşullar:
- a- Sağlık cüzdanı almak
- b- Gezici satıcı izni almak
- c- Beyaz veya mavi renkte iş gömleği giymek.
- d- Satışa arz edeceği maddeleri taşıyacak lastik tekerlekli bisiklet tipi el arabasının şekil ve ölçülerinin Fen İşleri Müdürlüğüne saptanacak nitelikte olmak, en çok bir kilogramlık ve üzerinde tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız süttten yapıldığını, ağırlığını ve yapıldığı yerin adresini belirtir, etiketli ve sağlık koşullarına uygun, ağzı kapalı kaplarda olmak kaydı ile Belediyece izin verilebilir. Bunun dışında gezici esnaf tarafından yoğurt satışı yasaktır.

MADDE 93- HAYVAN SATMAK, KESMEK VE DAMGALAMAK

- a- Kasaplık hayvanların, hayvan borsası veya Belediye denetimindeki hayvan pazarları dışında yol ve meydanlarda satılması yasaktır.
- b- Hayvanlar, borsa ve pazara, sahiplerinin ad ve adreslerini, çıktıkları il, ilçe ve köyü, hayvanlarda salgın hastalık bulunmadığını gösterir Veteriner raporu veya sağlık şahadetnamesi ile getirilir. Hayvan borsa ve pazarları Belediye Veterinerliği ve Zabıta Amirliği tarafından devamlı kontrol edilir.
- c- Et ve balık kurumu, beraberindeki hayvan borsasında daha ziyade kasaplık hayvan alışverişi yapılmakta, toptancı ve büyük sermayeli kasaplar dışında, adaklık, kurbanlık ve damızlık hayvan almak isteyenler borsadan hayvan alamadıkları takdirde, bu ihtiyacı karşılamak üzere Belediye uygun göreceği yerlerde hayvan pazarları açar.
- d- Kasaplık hayvanlar yalnız Belediye Mezbahalarında kesilir. Belediye teknik imkanları olan kuruluşlara, Et ve Balık Kurumu gibi özel anlaşmalarla bu görevi yaptırabilir. Şehir içinde açık veya kapalı bir yerde kasaplık hayvan kesmek Belediye Veterinerliğince damgalanmamış et ve sakatatı satmak, lokanta gibi dükkanlarla, resmi ve hususi kuruluşların tabldotlarında bu gibi etleri kullanmak, başkalarına yedirmek, bu maksatla şehir içinde bulundurmamak, bir yerden başka bir yere götürmek veya dışarıdan Belediye sınırları içine sokmak yasaktır.

e- Kurban bayramı arife gününden başlamak üzere bayram süresince kesilecek kurbanlıklar ile adaklar dışında kalan kesimler için bir gün önceden Belediyeye başvurulur.

f- Canlı ağırlığı 16 kg. dan aşağı olan kuzuları kesmek yasaktır.

g- Kesilmek üzere mezbahaya sevk edilen hayvanların çıkış yerleri sahiplerinin ad ve adreslerini, hayvanların tür ve adetlerini, sağlık durumlarını gösterir Veteriner sağlık raporu ile götürülmeleri zorunludur.

h- Belediye sınırları içinde kesilen veya Belediye sınırları içinde mezbahaya getirilen etlerin ve organların Belediye Veteriner Hekimliğinin muayene edilip, damgalanması gerekir. Diğer il ve ilçelerin mezbahalarında kesilip damgalandıktan sonra Belediyemiz Veterinerine yeniden muayene edilmeden ve damgalanmadan satışa arz edilen et ve organlar kaçak olarak kabul edilir, cezalı rüsum alınarak sahibine verilir. Belediye hudutları dışında kesilip, damgasız olarak Belediyenin mezbahasına getirilen etlerin “mecburi kesime tabi tutulduğu” bir Veteriner raporu ile belgelenirse etler damgalanarak sahibine verilir.

Böyle bir bilgi getirilmediği takdirde etler laboratuvar muayenesine tabi tutulup cezalı rüsum alınarak sahibine verilir. Belediye hudutları dışında mezbaha dışı kesilip damgasız olarak ilçemize getirilen ve Belediye Veterineri muayene ve damga edilmeksizin satışa arz edilen etler kaçak kabul edilir.

Bu etlerin laboratuvar muayenesi sonunda yenilebilir durumda olduğu tespit edilirse, 5237 sayılı yasada belirtilen para cezası alınarak et sahibine satmak üzere teslim edilir. Özellikle ilgili ücret et sahibinden alınır. Diğer il ve ilçe mezbahalarında kesilip mezbuh olarak ilçemize getirilen hayvanların sahibinin, isim ve adresi ile tür ve miktarını bildirir Veteriner raporuyla getirilmesi zorunludur.

i- Belediye hudutları içinde kesilen veya Belediye sınırları içine kesilmiş olarak getirilen kanatlı kümes hayvanları Belediye Veterinerine muayene edilip, damgalanır. Belediye Veterinerine muayene ve damga yaptırılmayan kanatlılar kaçak olarak kabul edilerek cezai işlem görür. Bu kümes hayvanlarının, geliş yerlerini, sahiplerinin ad ve adreslerini, adetlerini bildirir Veteriner raporu veya menşe şahadetnamesi ile muayeneye getirilmesi gerekir.

j- Belediye Veterineri, muayeneye getirilen kasaplık hayvanlarla kanatlı kümes hayvanlarına tatbik edeceği damganın şeklini, yapıldığı maddeyi, tatbik tarzını tespit ederek bunu kontrol ediplerine bildirir. Damgasız etlerin satışı yasaktır.

k- Gerek kasaplık, gerekse kümes hayvanlarının muayene ve damgalanmaları mutlak surette Veteriner nezaretinde yapılır.

l- Hayvani gıda maddelerinin kontrol ve denetimi Veteriner veya Veteriner Sağlık Memurlarınca yürütülür. Bu konuda Sağlık, Tarım, Veteriner, Gelir ve Zabıta Amirlikleri koordinasyon içinde çalışırlar.

m- Belediye Veterineri bünyesinde kaçak et takip ekipleri ise mezbaha dışı kaçak kesimlerin takibi ile görevlidir. Ayrıca gıda kontrolü ile de görevlendirildiklerinde mutlaka bir Veteriner veya sağlık memurunun ekibe katılması gerekir.

n- Şehir içinde etler ve sakatatlar sağlık koşullarına uygun ve bu amaçla yapılmış olan araçlarla taşınacaktır .Bu araçların her tarafı kapalı ve içleri düzenli bir surette galvanize sac veya çinko ile

örtülmüş olacaktır. İçeriye hava akımı vermek için ince telle kapalı hava delikleri bulunacaktır. Frigorifik ve termos tertibatlı araçlarla et taşıma sırasında soğutma ve havalandırma tertibatı çalışır durumda olacaktır. Etler bu araçların içinde gövde veya parçalar halinde asılı bulundurulacaktır. Arabanın zeminine et ve sakatat bırakılması yasaktır. Çengellerin yetersiz olduğu zamanlarda, paslanmaz çinko ızgaralı sehpa ve raflar kullanılabilir. Başka türlü et taşınması ve kasap dükkanlarından alınacak büyük ve küçük parça etlerin açıkta götürülmesi yasaktır. Dışarıdan kesilmiş olarak şehre getirilen ve Hayvan Sağlık Zabıtası Yönetmeliği hükümlerine bağlı bulunan etlerin taşınması da bu maddeye tabidir.

o- Soğuk hava depolarında damgasız et alınması yasaktır.

Mesai saatleri dışında ilçemize getirilen veya kaçak olarak yakalanan etler Belediye Mezbahası soğuk hava depolarında ilk mesai gününe kadar muhafaza edilir. Depo ücreti et sahibinden alınarak gerekli işlem yapılır.

MADDE 94- AVLANMAK

Şehir içinde her neden olursa olsun ses çıkaran veya çıkarmayan tüfeklerle veya sapan v.b. aletlerle veya elle taş atarak avlanmak yasaktır. Ceza sorumluluğu çağına gelmemiş olan küçük çocukların bu gibi hareketlerine mani olmayan veli veya vasileri cezalandırır.

MADDE 95- HAYVAN ÖLÜLERİNE AİT HÜKÜMLER

Belediye hayvan mezarlığı yapılmıncaya kadar hayvan ölüleri hakkında aşağıda gösterildiği gibi hareket edilecektir.

a- Büyük ve küçük her türlü hayvan ölülerini her nerede olursa olsun açıkta bırakmak, umuma mahsus yerlere atmak veya gömmek yasaktır.

b- Ahır ve ağıl hayvanlarının ölüleri, sahipleri tarafından kokuşmaya meydan verilmeden şehir dışında hayvanlar tarafından eşilip çıkarılmayacak surette gömülecektir. Bunların gıda maddelerini veya insanlara mahsus eşyayı nakle veya insan taşımaya mahsus araçlarla götürülmeleri yasaktır.

c- Kedi, köpek gibi hayvanlarla kümes hayvanlarının ölüleri, kokuşmadan sahipleri tarafından çıkarılacak ve koku neşretmeyecek tarzda gömülecek veya bu iş ile görevli Belediye aracına teslim edilecektir.

d- Bulaşıcı hastalıklar sonucunda ve şüpheli olarak ölen hayvanlar için Hayvan Sağlık Zabıta hükümlerine göre işlem yapılır.

e- Belediye Veteriner Hekimliği ekipleri tarafından öldürülen veya kendiliğinden ölen ter türlü hayvan, Belediye Temizlik İşleri Amirliğinin özel olarak tahsis ettiği bir araçla alınıp Belediyece hayvan mezarlığına gömülür veya yakılır. Bu işlemler süresinde çevre sağlığı için gerekli önlemler yerine getirilir.

f- Belediye hudutları içerisinde bulunan başıboş hayvanlar, Belediye Veteriner Hekimliğince kontrole alınır. 15 gün içinde sahibi çıkmayan hayvanlar, aynı hekimlik içerisinde kurulacak açık artırma satış komisyonu tarafından satılarak bedeli Belediyeye irad kaydedilir. Sahibi çıkan hayvanlar için mal sahibinden ikametgah ilmühaberi ile hayvanların kendisine ait olduğunu belgeleyen bir resmi vesika istenir.

Günlük bakım ve beslenme gideri Gelir Müdürlüğünün vereceği rayiç üzerinden alınıp hayvanlar sahibine verilir.

MADDE 96- HAYVAN BESLEYENLERİN UYACAKLARI KOŞULLAR

- a- Ahır ve ağıl hayvanları bulundurmaya izin verilenler, bunları sokağa ve şehrin içerisindeki arsalara ve meydanlara bırakamazlar. Buralarda otlatamazlar.
- b- Yollarda ve meydanlarda hayvan oynatmak, dövüştürmek, teşhir etmek ve dövmek yasaktır.
- c- Belediye sınırları içinde konut sahalarındaki evlerde ve apartmanlarda herhangi bir yerinde tavuk ve diğer kümes hayvanları beslenmesi için kümes yapılamaz ve her ne suretle olursa olsun kümes hayvanı ve güvercin beslenemez.
- d- Taban alanı 20 m² yi geçen kümesler tavuk üretme çiftliği kabul edilir.
- e- Belediye sınırları içerisinde, konut sahalarının en az 1000 m. uzağında Sağlık teşkilatı, Belediye Sağlık Teşkilatı ve Veteriner Teşkilatınca uygun görülecek bölgede, tavuk üretme çiftlikleri tesisine müsaade edilir.
- f- Belediye sınırları içinde süs, bekçi veya av maksadı ile beslenen her nevi köpekler Belediyeye kayıt ettirilerek marka almaları zorunludur.
- g- Kayıt edilip marka alınan köpeklerin süreleri içinde aşıya tabi tutulması zorunludur.
- h- Her ne surette olursa olsun Belediye sınırları içinde başıboş köpek gezdirmek veya kendi haline terk etmek yasaktır.
- i- Cadde, sokak, meydan ve genel taşıt araçlarında, halka açık yerlerde markasız, ağızlıksız ve tasmasız, sahibinin elinde bulunmaksızın köpek gezdirmek yasaktır. Tasma, kayışı veya zinciri etrafındakilere zarar vermeyecek kadar kısa olacaktır.
- j- Sahipsiz başıboş kedi ve köpekler, kayıtsız ve şartsız Belediyenin ilgili teşkilatı ile toplattırılır.
- k- Kuduz köpek veya diğer hayvanlar tarafından ısırıldığı saptanan kedi ve köpekler Belediyeye kayıtlı olsun veya olmasın derhal Belediyenin bu işle ilgili teşkilatı tarafından kontrol altına alınır.
- l- Başıboş ve sahibinin yedeğinde olmayan köpekler, sahipsiz addedilerek hayvan barınma yerine konur.
- m- Belediyece verilmiş tasma bulunan ve serbest dolaştığı görülen köpekler Veteriner Hekimliğine teslim edilir ve kaydına göre sahibine haber verilir. Aşılı ise sahibi cezalandırılır.

MADDE 97- FUEL – OİL

a- Fuel-oil petrol mahsullerinin geniş bir kısmını içerisinde alan, maden kömürü ve kömür katranının terkiibinden de elde edilebilen bir yakıttır. Rafineride üretilen muhtelif cins fuel-oil'lerin kalınlığı ve inceliklerini ifade etmek üzere viskozitesinin (akıcılığının) beyan edilmesi gereklidir.

b- Özellikleri:

1- Isıtmaya ihtiyaç göstermeden yakılması mümkün olan ince fuel-oil'lerin viskozitesi 50-70 saniye (REDVVOUD),

2- Isıtma tertibatıyla donatılan bürülörlere yakılan kalın fuel-oil'lerin viskozitesi 150-1500 saniye,

3- Isıtma tertibatıyla donatılan bürülörlere yakılan kagir fuel-oil'in viskozitesi en çok 3500 saniyedir bulundurulacak miktarlar aşağıda gösterilmiştir.

c- Her türlü fuel-oil'in satıldığı yerler, fuel-oil ile çalışan yerler, fuel-oil depo edilen yerlerde bulundurulacak miktarlar aşağıda gösterilmiştir:

1- Fuel-oil satılan yerler: 600 litreye kadar fuel-oil varil içinde, 600-3000 litreye kadar fuel-oil kargir depo içinde,

2- 3000-36.000 litreye kadar fuel-oil yer altı ve yerüstü tanklarında, yerüstü tanklar binalardan en az 50 m. uzaklıktaki mesafeye konulabilir.

3- Fuel-oil kullanılan yerler, evler dahil 600 litreye kadar fuel-oli varil içinde, 1500 litreye kadar fuel-oil, ocak ve kazanlarının bulunduğu mahalde besleyici saç depoda, 1500-3000 litreye kadar fuel-oil kargir oda içinde sızıntısız saç veya varillerde,

4- 3000-36.000 litreye kadar fuel-oil yer altı veya yerüstü tanklarında, yerüstü tankları binalardan en az 50 m. uzaklıkta mesafeye konulabilir.

5- Fuel-oil depo edilen yerler: 36.000 litreden yukarı fuel-oil, yer altı ve yerüstü tanklarında depolanabilir. Sınai tesis depoları da bu hükme tabidir. Yerüstü tanklar kargir oda içerisinde bina zeminine konulabilir. Yerüstü tanklar binalardan en az 50 m. mesafeye konulabilir.

d- Fuel-oil tanklarının özellikleri:

1- Yerüstü tanklar: Bu tanklar çelik saçtan imal edilirler ve tank çevresinin 1/3'ne isnat edecek şekilde ateşe dayanıklı, ayaklar üzerine oturtulurlar. Saç kalınlığı 5.000 litreye kadar 4mm. 12.000 litreye kadar 5mm. ve daha yukarısı için 6mm. yüksekte olacaktır. Havalandırma borusu tanktan 3 m. yüksekçe ve bina dışına veya pencerelerden en az 1 m. yüksekçe çıkarılacaktır. Yerüstü tanklarının etrafında 1 m. yükseklikte duvar bulunması zorunludur. Tanklar 48 saat su ile dolu olarak tecrübeye tabi tutulurlar.

2- Yer altı tankları: Bu tanklar çelik saçtan imal edilerek, toprak seviyesinden en az 60 cm. daha aşağıya gömülecektir. Eğer üst yüzeye 10 cm. lik bir beton dökülürse toprak kalınlığı en az 30 cm. olacaktır.

yerüstü tankları												
binalardan en az 5 m. mesafeye konulabilir.												
600 litreye kadar varil içinde 1500 litreye kadar ocak ve kazanların bulunduğu mahalde kaç. Depo.da (besleyici)	1	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-
1500-3000 litreye kadar kargir oda içinde sızıntısız saç veya varillerde	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-
3000-36000 litreye kadar yer altı ve yerüstü tanklarında (yerüstü tanklar binalardan en az 5 metre mesafeye konulabilir.)	1	-	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-

36000 litreden yukarı yer altı ve yerüstü tankları da sınai depolar da bu hükme tabidir. (Yerüstü tanklar en az 5 m. mesafeye konulabilir.)	1	-	3	101	-	-	-	-	-	-	-
---	---	---	---	-----	---	---	---	---	---	---	---

f- Yakılması için ısıtılması gereken fuel-oil'lerin ısıtılması ancak elektrik, sıcak su, buhar veya sıcak yağ ile yapılır.

MADDE 98- 2. KISIM SINAİ MÜESSESELERİNİN GENEL ESASLARI:

a- Yeniden yapılacak sınai müesseseler 1593 sayılı Hıfzısıhha Kanununa göre tespit olunan gayri sıhhi müesseseler cetvelindeki durumlarına göre evvela kurulacakları yeri, Belediyeye incelettirerek müessesenin orada faaliyette bulunmasının bir sakıncası bulunmadığı anlaşıldıktan sonra Belediyeye gösterilecek şekilde ve sağlık koşullarına uygun olarak inşa edileceklerdir.

b- Bu Yönetmeliğin yürürlüğe girişinden önce kurulmuş olan her türlü sınai müesseseler aşağıdaki koşullara göre yeniden düzenlenecektir:

1- Müesseseler, gerek tesislerinden ve gerekse faaliyetlerinden dolayı içinde çalışanlarla, civarında bulunanlara zarar vermeyecek şekilde sağlık tertibatını yaptıracaklardır.

2- Bu müesseseler faaliyetleri nedeniyle çıkan duman ve gazların, içeride ve dışarıda sıhhi mahzurlara meydan vermemesi için gerekli fenni tedbirleri yerine getirmek zorundadır.

3- Müessesenin faaliyetinden ötürü çıkacak her türlü gürültülerin etrafı rahatsız etmemesi için yukarıdaki fıkra hükmüne göre hareket edilecek, konut alanlarına yakın olan fabrikalar, iş saatlerini haber vermek için veya sair maksatla düdük öttürmeyi veya zil çalmayı gerektirecek hallerde mümkün olduğu kadar kısa zaman sürelerine sığdıracaklardır.

4- Tozlar, kokular ve dumanlarda (b) fıkrasının 1 ve 2 numaralı bölümlerdeki hükümlerine tabidir.

5- Müessese yeterli ışıklandırma ile aydınlatılmış olacak ve tesirli hava tazeleme tertibatı ile donatılmış bulunacaktır. Gerekli görülen yerlerinde ayrıca aspiratörler bulundurulacaktır.

6- Bu müesseselerden Belediyece gerek gösterilenlerde zemin ve duvar, su geçirmez maddelerle döşenmiş veya sıvanmış olacaktır.

7- Bu müesseselerin bazıları, işinin türüne göre bu Yönetmeliğin hükümlerindeki imalathaneler için istenmiş olan koşullara da uyacaklardır ve Belediyece gerek gösterilenlerin de zemin ve duvar su geçmez maddelerle döşenmiş veya sıvanmış olacaktır.

8- Bu koşullara uymayan müesseselerin çalışmalarına izin verilmeyecektir.

c- Yeniden yapılacak ve evvelce kurulmuş olan bu gibi müesseselerin çalışmalarında uyacakları koşullar:

1- Her türlü atıklar, döküntü ve süprüntüler, ağzı kapalı madeni ve plastik kutularda biriktirilecektir ve Belediyenin göstereceği şekilde imha edilecektir. Kirli sular, kapalı kaplarda umumi mecra bulunmadığı takdirde fosseptik çukuruna verilecek, zararlı atıklar tasfiye tesisleri kurularak, imalathane, fabrika ve benzeri yerler faaliyetleri sonucu meydana gelen ve çevreye bırakılan, dökülen imalat artıkları ve zararlı maddeleri bizzat kendileri Belediyenin göstereceği yerde yok etmek ve uzaklaştırmak zorundadırlar. Kaldırılmadıkları ve uzaklaştırılmadıkları takdirde Belediyece tespit edilecek miktar üzerinden gerekli ücreti ödemek şartı ile bu hizmet Belediyece yerine getirilir.

2- Sinek ve her türlü haşaratla, farelerin toplanmasına müsait müesseseler, pencere ve kapılarına gereken her türlü koruma tertibatı alınacak, hiçbir müessesede fare ve haşarat bulunmayacak.

3- İşçiler için sağlık koşullarına uygun, wcve şehir içme suyuna bağlı lavabo bulundurulacaktır.

4- İşçiler çalışırken iş elbisesi giyecektir. Fazla kirletici işlerde ayrıca yedek bir önlük bulunacaktır. Su içinde çalışmak gerektiğinde lastik çizme giyilecektir.

5- Müessese sahipleri araç gereç vesayir her zaman temiz bulundurmaya ve Yönetmelik hükümlerini yerine getirmeye zorunludur.

6- Bu iş yerinde iş güvenliği aranacaktır.

3.KISIM SINAİ MÜESSESELERİN UYACAKLARI VASIF VE KOŞULLAR

MADDE 99- TABAKHANELER-BARSAKHANELER-NALBANTLAR

a- Tabakhaneler:

1- Tabakhane binasının zemini su geçirmez ve daima yıkanabilir bir maddeden yapılmış olacak ve kirli suların akmasına ait ızgaralı, sifonlu ve kapalı mecraları bulunacak ve hiçbir yerinde su birikintisi olmayacaktır.

2- Tabakhanenin her tarafında havalandırma tertibatı bulunacaktır.

3- Tabakhane yeteri kadar aydınlatılmış olacaktır.

- 4- Tabakhaneinin bulunduğu yerde şehir suyu bulunacaktır.
- 5- İşçiler iş elbisesi ile su geçirmez önlük giyeceklerdir.
- 6- İşçiler için soyunup giyinme, yemek yeme yerleri ile yıkanmak için yeteri kadar musluk ve lavabo bulundurulacaktır.
- 7- İşçilere ait sağlık koşullarına uygun w.c ve lavabo bulundurulacaktır.
- 8- Her türlü artıklar, kırıntılar, döküntüler, ağızları kapalı madeni veya plastik kaplarda toplanacak, kokmalarına meydan vermeden sağlık koşullarına uygun şekilde imha edileceklerdir.
- 9- Tabakhane tabaklanmak üzere getirilecek her türlü deri, menşe şahadetnamesi ve sağlık raporu ibraz edilmedikçe tabakhanece kabulü yapılmayacaktır.
- 10- İşçilerin temizliğine dikkat edilecek ve sağlık karneleri bulundurulacaktır.
- 11- İmalathanelerin diğer bölümlerinden ayrı temiz bir yazıhanesi olacak ve buraya gelen hammaddelere ait Veteriner sağlık raporu veya menşe şahadetnameler dosyalanacaktır.

b- Barsak haneler:

- a- Barsak haneler ve tabakhanelerde aranan fenni ve sıhhi koşullara uymak zorundadırlar.
- b- Baş, bacak, barsak ve işkembe gibi şeyler, kuruluş yerleri ve sağlık koşulları Belediyece saptanarak izin belgesi verilmiş olan kuruluşlarda işlenebilir.

c- Nalbantlar:

- 1- Nalbant dükkanı açmak isteyenler Belediyeden izin almak zorundadırlar.
- 2- Yeni açılacak nalbant dükkanları biri atölye ve diğeri hayvan nallamaya ait bölüm olmak üzere en az iki bölümden oluşacaktır.
- 3- Nalbant dükkanları her zaman temiz bulunacak, eski mihlar dükkan içerisinde rasgele yerlere atılmayacaktır.
- 4- Nalbant dükkanlarında şehir şebekesine bağlı su bulunacak ve dükkan sık sık yıkanacaktır.
- 5- Tırnak kırıntıları ile her türlü süprüntü, ağzı kapalı madeni veya plastik kaplara konacaktır. Dükkanlarda koku olmayacaktır.
- 6- Halen çalışmakta olan dükkanlar yukarıdaki madde hükümlerine uyacaklardır.

MADDE 100- 71. MADDENİN (a) FIKRASINDA BELİRTİLEN TESİSLER VE BUNLARIN TANIMLARI

a- Akaryakıt ve Tehlikeli Madde Depoları:

Akaryakıt ve tehlikeli maddeler nakleden araçlarla taşımak üzere, akaryakıt ve tehlikeli madde temin eden ve bu maksatla akaryakıt ve tehlikeli madde depolanan yerlerdir. Karayolları üzerinde seyreden araçlara akaryakıt temin eden, satan veya satacak şekilde teçhiz edilmiş olan depolar akaryakıt istasyonu olarak kabul edilir.

b- Akaryakıt İstasyonu:

Karayolları üzerinde seyreden araçlara akaryakıt temin eden, satan veya satacak şekilde teçhiz edilmiş olan yerlerdir.

c- Servis İstasyonu:

Araçların normal bakımını yapabilmek için kurulmuş tesislerdir.

d- Umumi Garajlar:

Araçların belli bir süre ile kayıtlı olmaksızın bırakıldığı, emniyetlerinin temin olunduğu, umuma mahsus üstü açık veya kapalı yerlerdir. Garajlar ve katlı garajlar gibi.

e- Otobüs ve Otomobil Terminali:

Belirli güzergahları üzerinde yolcu taşımaya yapanların bu taşıma işinde kullandıkları araçlarını barındırdıkları ve müşterilerinin istirahat ve ihtiyaçlarını sağladıkları kısmen veya tamamen üstü kapalı yerlerdir.

f- Yolcu İndirme ve Bindirme Yerleri :

Şehirler arası veya şehir içi belli güzergahlarda yolcu taşıyan otobüs, küçük otobüs veya otomobillerin yol kenarında indirip bindirmek için durduğu işaretli yerlerdir.

g- Genel Taşıt Parkı:

Yol kenarında veya yakınında araçların asgari manevraları için gerekli olan ölçülere göre inşa edilmiş araçların belli bir süre durabilecekleri üstü kapalı veya açık yerlerdir. Taksi otomobili ve ticari minibüs gibi taşıtların bekleme yerleri, taksi durakları v.b. yerler taşıt parkı kabul edilir.

h- Taşıt Kiralama Yerleri:

Bir bedel karşılığında belli bir süre ve mesafe için başkalarının kullanımına arz edilen araçların bulunduğu yerlerdir

i- Araç Tamir ve Sökme Yerleri:

Araçların tamir edildiği, bazı kısımlarının yenilendiği veya tamir için sökülerek bekletildiği yerlerdir.

j- Şoför veya Sürücü Okul ve Kursları:

Motorlu veya motorsuz araçların kullanma kurallarını teorik veya pratik olarak öğreten okul veya kurslardır.

k- Nakliyat Ambarı veya Depoları:

Karayolları araçları ile taşınacak malların depolandığı yükleme ve boşaltma yapılacak malların bekletildiği üstü açık veya kapalı yerlerdir.

i- Telefonlu Taksi Yazıhaneleri:

Halkın taşıt ihtiyacını karşılamak üzere yol kenarında veya yakınında bulunan bir alanda taksi otomobillerin asgari manevraları için gerekli ölçülere göre inşa edilmiş ve düzenlenmiş araçların belli bir süre durabilecekleri, üstü kapalı veya açık yerlerdir.

m- Taşıt Alım ve Satım Yerleri:

Bir bedel karşılığında araçların alım ve satım ticareti yapılan yerlerdir. (Galeriler)

MADDE 101- 100. MADDEDE TANIMLARI YAPILAN TESİSLERDE ARANACAK VASIF VE ŞARTLAR

a- Genel Taşıt Parkı:

- 1- Genel taşıt parkları kapasitelerine göre gerekli park yerlerini ihtiva edecektir.
- 2- Genel taşıt parklarının kavşaklara mesafesi en az 20 m., otobüs veya dolmuş duraklarına mesafesi en az 10 m. olacaktır.

b- Taşıt Kiralama Yerleri:

Taşıt kiralama yerlerinin kavşaklara olan mesafesi en az 50 m. olacaktır.

c- Araç Sökme ve Tamir Yerleri:

Araç tamir ve sökme yerlerinde giriş ve çıkış yolları, yol ve trafik emniyetini aksatmayacak şekilde düzenlenecektir.

d- Nakliyat Ambar ve Depoları:

- 1- Ambar ve depolar, karayoluna ve birbirlerine kendi sahaları içindeki servis yolları ile bağlanacaktır.
- 2- Bu tesislerde kapasitelerine göre gerekli park yeri ile yükleme ve boşaltma yerleri ayrılacaktır.

e- Telefonlu Taksi Yazıhaneleri:

- 1- Telefonlu taksi yazıhaneleri yapılması için İmar Müdürlüğü ve Zabıt Amirliği ile İl Trafik Komisyonlarından gerekli iznin alınması zorunludur.
- 2- Taksi yazıhaneleri araba başına 20 m²'den az olmamak üzere en az 10 araba park edebilecek depo alanına sahip olacaktır.
- 3- İşletici en az 10 arabanın yazıhanesine bağlı olduğunu belgeleri ile ibraz edecektir.
- 4- İşletme yazıhanesi en az 12 m² alanında olup wc ve lavabo, kapalı plastik veya madeni çöp kabı, ayrıca ecza dolabı da bulunduracaktır. Park alanlarının tabanları giren ve çıkan arabaların etrafı kirletmemeleri için beton veya asfalt gibi malzeme ile kaplı bulunacak, yol kısmındaki meyil, yoldan tesislere doğru en az %2 eğimli olacak ve sular toplama rögarlarına verilecektir.
- 5- İşyeri sahibince hazırlanacak iş alan krokisinde yazıhane, park alanı ve bu alanda park edecek arabaların park yerleri varsa geçici gölgelikler gösterilecek, ayrıca gölgeliği kesitle krokiye eklenecektir. Krokide gösterilmiş olan yerlerde İl Trafik Komisyonunun gösterdiği bekleme yerlerinin dışında park yapanların bu davranışları saptandığında açma izin belgeleri iptal edilecektir.
- 6- Açılmak istenen telefonlu taksi durağının yazıhane ve depo yerlerinin ayrı ayrı olması veya depo yerinin apartmanın içinde bulunması halinde İmar Müdürlüğünün kullanım amacına uygun tasdikli mimari projenin bulundurulması zorunludur.
- 7- Yukarıdaki şartlara uymayıp da Belediyeye ait olan yol, meydan, yeşil saha gibi yerleri işgal suretiyle daha önce müsaade almış bulunan taksi duraklarının durumu yeniden gözden geçirilerek, eski halleri ve durumları değiştirilmek suretiyle muhafaza edilmelerinde Belediye Gelir Müdürlüğü, Fen İşleri Müdürlüğü, Zabıta Amirliğince sakınca görülmeyen durumlarda, yeniden İl Trafik Komisyon kararına bağlamak koşulu ile açma izinler yıllık olarak yenilenir. Bu taktirde işgallerinin karşılığı olarak her yıl Gelir Müdürlüğünün uygun göreceği ve Belediye Encümeninin karara bağlayacağı bir bedeli, çağırma zilleri için elektrik direklerini kullanırlarsa (Elektrik, Gaz, Otobüs İdaresince sakınca görülmeyen durumlarda) saptanacak bir bedeli hizmet karşılığı olarak ödeyeceklerdir. Durak yerleri giderleri, kendilerince ödenecek levhalarla açık olarak belirlenecektir.

Durumları her yıl kontrol edilerek açma izinleri yenilenecek, izin şartlarında değişiklik yaptıkları, başka yerlere park ettikleri, fazla araba bulundurdukları saptandığında izinleri bir daha yenilenmemek üzere iptal edilecektir.

e- Taşıt Alım ve Satım Yerleri (Galeriler):

- 1- Taşıt alım ve satım yerlerine ait yerler, İmarca tasdikli binanın bünyesi içerisinde dükkan olarak tasdikli kısımlarında bulunacağı gibi açıkta alım ve satımda kullanılacak parselin bu gaye için kullanılabilmesine dair İmar Müdürlüğünden gerekli izin alınması zorunludur.
- 2- Araç alım ve satım yerleri asgari 4 araç bulundurabilecek kapasitede olacaktır.
- 3- Araçların giriş ve çıkışlarını temin eden kapılar hiçbir surette yaya kaldırımına açılmaz bu kapılar dükkan veya parsel içine açılacak ya da yanları ray üzerinde yan tarafa sürme veya yukarıya sürmeli olacaktır.

4- Bu yerlere giriş ve çıkış için tretuvar taşı Belediye Fen İşleri Müdürlüğüne müracaatla hususi bordur taşı ile değiştirilecektir. Ancak kavşak sistemi içinde hususi bordur taşı kullanılmayacaktır. Tespit edilen giriş ve çıkış saatlerinde, portatif üçgen kapıyı temin eden ahşap veya benzeri malzemeden yapılmış üçgen rampalar kullanılacaktır. Bunlar taşıtların giriş ve çıkışlarından sonra mutlaka kaldırılacaktır. Dönek kavşaklarda giriş kapısı, kavşak teminin başlangıcı olan yerden 25 m.'den yakın olanlar normal dörtlü ve (T) kavşaklar ise giriş kapısı 10 m.'den yakın olan kavşak sisteminde kabul edilirler.

5- Araç giriş ve çıkışları gündüz saat 14.00-16.00 gece saat 21.00'den itibaren ertesi günü saat 06.00'ya kadar yapılacaktır. Bu saatler tesis sahiplerince 50x30 standardında saç levha üzerine yazılıp İlçe Emniyet Trafik Şubesinde soğuk damga ile mühürlendikten sonra işyerine ait giriş kapısının görülen bir yerine asılacaktır.

6- Açık oto alım ve satım yerlerinde yukarıda belirtilen şartlarla beraber telefonlu taşıt yazıhanelerindeki geçerli şartlar aranır.

7- Taşıt teşhir yerlerinde fabrikadan çıkışı yapılmış, hiç kullanılmamış ve kayıt tescili yapılmamış araçlar, yurt dışından kesin iptali yapılan araçlardan cinsi, modeli ve tipi aynı olan taşıtlardan en fazla 1 adet bulunacak, bunların modeli, markası değişik tipleri dışında olanlar aynı zamanda bulundurulabilir.

8- Araç teşhir yerleri açmak isteyenler, müracaat dilekçelerine teşhir edecekleri araçların fabrikasının bayilik ve acentelik belgesini ekleyeceklerdir. Ancak yurt dışından ithal müsaadesi ile araç getirenler bayilik ve ithal müsaadesini ekleyeceklerdir.

MADDE 102- KEMİK AYIKLAMA ve DEPO YERLERİ

a- Bu yerler, konut alanları dışında ve Belediye İmar Müdürlüğü ile Zabıta Amirliğince uygun görülen yerlerde açılabilir.

b- Bina, müstakil, kargir ve dışarıya koku çıkarmayacak şekilde yapılmış, yeterli ışıklandırma ile aydınlatılmış, kargir ve demir parmaklıklı sinek geçirmez tel kafeslerle örtülü bulunacaktır.

c- Binanın zemini beton, mozaik veya mermer gibi kolay yıkanabilir madde ile kaplanmış olacak, kirli suların akması için birkaç yerinde ucu mecraya bağlı sifonlu delikler bulunacaktır.

d- Duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar su geçirmez ve kolaylıkla yıkanabilir mozaik, fayans veya mermer kaplı olacak, duvarların üst kısmı yağlı boya ve tavanı badanalı olacaktır.

e- Bina içerisinde kat veya katlarda zemin ve duvarlar c ve d fıkralarında gösterildiği şekilde olmak üzere deri veya bağırsak temizleme ve kemik ayıklama yeri ile depo yeri olmak üzere birbirlerinden ayrı ve mazbut kapıları olan bölümler bulunacaktır.

f- Fen ve Sağlık koşullarına uygun wc ve elektrik tesisatı olacak, sürekli akan şehir şebekesine bağlı suyu olan lavabosu bulunacaktır.

g- Çalışanların adedine uygun şekilde, sağlık koşullarına uygun soyunma, temizlenme yerleri ile duş kabinleri bulunacaktır.

- h- Temizleme ve kurutma yerlerinde yeteri kadar hava temizleme aspiratörü bulunacak.
- i- Bina içerisinde ve bahçesinde kedi, köpek ve kümes hayvanı bulundurmamak veya beslemek yasaktır.
- j- Çalışan işçilerin, su geçirmeyen lastik önlükleri, eldiven ve çizmeleri bulunacaktır.
- k- İşçilerin temizliğine dikkat edilecek ve sağlık karneleri bulunacaktır.
- l- Her türlü artıklar ve çöpler ağzı kapalı madeni veya plastik kutularda toplanacak, çalışma saati dışında içerisinde birikintiler bırakılmayacaktır.
- m- İmalathanelerin diğer bölümlerinden ayrı, temiz ve düzenli bir yazıhanesi ve ecza dolabı olacaktır.

MADDE 103- YÜN, PAMUK, PAÇAVRA TARAMA VE BALYALAMA YERLERİ

- a- Bu gibi yerler, müstakil binalarda, kargir olmak kaydı ile kurulabileceği gibi diğer kat ve katlarda pencere ve kapılarla hiçbir surette bağlantısı olmayan müstakil zemin ve bodrum katlarında kurulabilir.
- b- Bu yerlerde biri kirli, diğeri dezenfekte edilmiş maddelere ait olmak üzere birbirinden ayrı iki bölüm bulunacak ve her iki bölümün zeminleri beton veya mozaik olacak. Duvarları 2 m. yüksekliğe kadar her an yıkanabilecek bir madde ile kaplanmış olacak, duvarların diğer kısımları yağlı boya ve tavan badanalı olacaktır. Zeminde ucu lağımaya bağlı sifonlu delikler bulunacaktır.
- c- İçerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun, şehir suyuna bağlı lavabosu ve elektrik tesisatı bulunacak
- d- Pencereler kapaklı ve sinek geçirmez tel kafesli olacaktır.
- e- Toplanan paçavra ve benzerleri kolayca yıkanabilir, dezenfekte edilebilir, kapalı kaplar ve özel araçlarla taşınacaktır. Bunların açıkta veya genel taşıt araçları ile taşınması yasaktır.
- f- Paçavra depolarında ,birbirlerine yakın depolar için müşterek olmak üzere, formül odası olacak, tephirhane memurunun nezaretinde kirli paçavralar dezenfekte edilecektir. Dezenfekte edilen paçavralar tephirhane memurunun nezaretinde balyalanacak ve Belediyenin resmi mührü ile mühürlenecektir. Mühürlü olan bu balyalar açılmadıkça dezenfeksiyona tabi değildir.
- g- Dezenfekte edilmemiş paçavraları işlemek, balya yapmak ve başka bir yere nakletmek satmak ve uzun müddet depo yerinde bekletmek yasaktır.
- h- Dizme, taraklama ve depo yerleri birbirinden ayrı bölümlerde olacaktır. Balyalar bir sundurmada saklanabilir.
- i- Tarak makinesi ile aspire edilen tozlar özel bir tertibatlı, sulu bir havuzdan geçirilerek dışarı bir boru ile verilecektir. Doğrudan doğruya tozu dışarı verme, boru veya baca ne kadar yüksek olursa olsun yasaktır.

j- Bu yerlerde çalışan işçiler, iş elbisesi, takke, eldiven giyecekler. Gerekğinde toz maskesi veya gözlük kullanacaklardır. Paçavra vs.yi maşalarla tutacaklar, normal müddetler içinde sağlık muayenesi olacaktır ve doktor tarafından tifo aşısı yapılmasına gerek görüldüğünde müessese sahip ve sorumluları bunu temin edeceklerdir. Çalışılan yerlerde hiçbir şey yenilip içilmeyecektir.

k- Bu yerlerde İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun şekilde, yangın korunmasına ait gerekli tertibatın yaptırılması zorunludur.

l- İşçiler için soyunup giyinme odaları, sağlık koşullarına uygun temizlenme yeri ve wc ile lavabo bulunacaktır.

MADDE 104- FİLM DEPOLARI VE FİMLERİN SAKLANMASI

a- Her şahıs, müessese ve şirket Belediye sınırları içinde gerek pozitif, gerek negatif, yeni veya kullanılmış ve yahut parça halinde terk edilmiş nitroselüloz maddesinden mamul filmleri depo etmek, kullanmak, göstermek veya yeniden yapmak için bu Yönetmeliğin hükümlerine uyarak Belediyeden izin almak zorundadırlar.

b- Film ticareti yapacak olan kimseler veya şirketler önce bulunduracakları filmlerin kilogram olarak miktarını gösterir bir dilekçe ile Belediyeye başvuracaklardır.

c- a. Fıkrasında yazılı film yapmak deyimiyle amaç, filmi çoğaltmak, yıkamak, devolope etmek, kurutmak, delmek ve perfore etmek demektir.

d- Film depoları esas itibariyle iki sınıfa ayrılır:

1- 100 kilografa kadar film bulundurulan depolar,

2- 100 kilogramdan çok film bulunduran depolar.

e- 100 kilografa kadar film bulundurmaya izin verilen depolar aşağıdaki fenni koşullara uygun olacaklardır:

1- Filmlerin bulundurulduğu odanın duvarı, tavan ve döşemesi kargir ve betondan yapılmış olacaktır.

2- Odada en az 0,30 çapında bir havalandırma bacası bulundurulacaktır.

3- Odada en az 0,5 m² yüzeyinde, ince camlı bir pencere olacak ve pencere binanın aydınlık ve koridor kısmına açılmayıp serbest havaya açılacaktır.

4- Odanın kapısı en az 3 mm.lik dayanıklı sacdan yapılmış ve duman sızdırmamak için iyi işlenmiş ve kenarları çuha veya lastikle çevrilmiş olacak ayrıca dışarıya açılır nitelikte olup, kendiliğinden kapanması için kuvvetli bir yayla teçhiz edilecektir.

5- Filmler bu oda içinde açıkta bulundurulmayıp 3 cm. kalınlığında beyaz meşe, karaağaç gibi sert bir ağaçtan yapılmış ve içi çinko ile kaplanmış depolarda saklanacaktır. Depolar havalandırılacak ve Belediyenin göstereceği şekilde bir bacaya bağlanacaktır. Depoların kapıları duman sızdırmayacak şekilde

işlenmiş, kenarları çuha veya lastikli ve kendinden kapanacak tertibatı kapsayacak. Dışarısı sellon gibi ateşe dayanıklı bir boya ile boyalı olacaktır.

6- Filmler aşağıda nitelikleri gösterilmiş olan kasalarda da saklanabilir. Bu kasalar:

a- 2 mm kalınlığında demir saçtan yapılacak, içerisi 1cm. kalınlığında asbest ile kaplanacak ve onun içi de tekrar 1 mm, kalınlığında saçla örtülecektir.

b- Kasalar; demir köşebentlerle tahkim edilecek, kapaklar kendiliğinden kapanabilecek tertibatı kapsayacak, havalandırılmak için, depolarda olduğu gibi bacaya bağlı bulunacaktır.

7- Dolap ve kasaların büyüklüğü 100 kilogramdan fazla film almayacak şekilde imal edilecektir.

8- Dolap kasaların bulunduğu odanın; lamba, kömür ve gaz sobası gibi araçlarla ısıtılması ve açık alevli lamba kullanılması yasaktır.

9- Odalarda mutlak surette yalnız köpük veren en az 10 litrelik kimyevi yangın söndürme cihazı bulunacaktır.

10- Bu odalarda daimi surette oturmak ve çalışmak veya filmden başka madde muhafaza etmek yasaktır.

f- 100 kilogramdan fazla olan filmler ancak Belediyenin depolarında saklanabilir. Başka yerlerde saklanması yasaktır.

g- Belediyenin tesis edeceği film depolarının fenni nitelikleri ile idari şekilleri:

1- Her odanın kapısı 3 mm. kalınlığında saçtan ve demir çerçeve içinde, tek kanatlı, dışarıya doğru açılır, duman sızdırmayacak şekilde kenarları çuha veya lastikle çevrilmiş olacak ve kendiliğinden kapanmasını temin için kuvvetli yaylarla mücehhez olacaktır. Odalar da bu kapılardan ve havalandırma bacasından başka hiçbir delik bulunmayacaktır.

2- Her odada bir baca bulunacak, bu baca çatıdan 2 m. yüksekliğe kadar uzanacak, bacanın çatıdan sonraki kısmı 1,5 mm.lik demir saçtan yapılacaktır.

3- Odalardaki elektrik tesisatı, elektrik geçirmeyecek şekilde olacak. Ampuller demir tel kafes içinde olacak, lamba anahtarları odanın dışında ve kapı yanında olacaktır.

4- Odalarda elektrik prizi bulunmayacaktır.

5- Filmler bu odalarda madeni bir kap içine konacak şekilde ve bölmeli raflar içinde saklanacaktır.

6- Burada depo edilecek film miktarı en çok 3000 kg. ağırlığındadır.

7- Odalar hiçbir surette ısıtılmayacaktır.

8- Odalara yalnız çuha ve keçe terlikle girilecektir.

- 9- Odalarda gereğinden fazla durmak ve çalışmak yasaktır.
- 10- Depo mıntıkasında ve hatta büroda sigara içmek yasaktır.
- 11- Fenni gerek görüldüğü taktirde paratoner tesisatı yapılacaktır.
- 12- Bir adet telefon bulunacaktır.
- h- Filmlerin devolope, kurutma, muayene ve tamir edildiği yerlerin fenni nitelikleri:
1. Filmlerin muayene, tamir ve kurutma işleri kargir odalar içinde yapılacak, bu odaların kapıları demir saçtan yapılmış olup, dışarıya doğru açılır ve kendiliğinden kapanır şekilde teçhiz edilmiş olmaları zorunludur.
 2. Bu odaların çıkış yeri doğrudan doğruya koridora açılacak, yazıhane vs. herkesin oturduğu diğer odalara açılmayacaktır.
 3. Bu muayene ve tamir odalarında 8 bobinden fazla film bulunmayacaktır.
 4. Bu odalarda sigara içmek yasaktır. Odaların eşyası ve diğer her türlü teçhizatı yanmaz maddelerden yapılmış olacaktır.
 5. Küçük film parçalarının atılması için kapakları kendiliğinden kapanır, demir kutular bulundurulacak ve bu kutular her gün temizlenecektir. Bu kutulara kağıt gibi başka maddeler atılmayacaktır.
 6. Elektrik tesisatı elektrik geçirmeyecek şekilde yapılacak ve serbest süspansiyon bulunmayacaktır.
 7. Bu odalar ancak kaloriferle ısıtılacaktır.
 8. Bu odalarda 1 kg. dan fazla film yapıştırmaya ait madde bulundurulmayacaktır.
- j- Film teşhir odaları:Bu odalar sinemaların tabi olduğu fenni koşullara uyacak ve en çok 12 kişinin oturmasına ait olup, yere monte edilmiş sandalye bulundurulacaktır.
- k- Gerek tamir ve gerekse teşhir odalarında yalnız köpük neşreden en az 10 litrelik kimyevi yangın söndürme cihazı bulundurulacaktır.
- l- Film teşhir yerinde çalışacak ve depolara girecek personelin sinema operatörlüğü ehliyeti bulunması zorunludur.
- m- Bu Yönetmelikte sayılan yerlerden başka ne surette olursa olsun film bulundurulması yasaktır.
- n- Film stüdyolarında bulunması zaruri görülen filmlerin, Belediye film depolarına ait olan hükümlere uygun yerlerde saklanması kaydı ile 500 kg'a kadar çıkarılmasına Belediyece izin verilecektir.
- o- Sinemalarda ehliyetsiz makinistlik yapmak yasaktır.

- p- Sinemalarda çift makinist bulundurulması zorunludur.
- q- Sinema ve tiyatro gibi yerlerde ilan edilen saatte gösterime başlaması zorunludur.

MADDE 105- HAMALLAR

- 1- Belediye sınırları içinde çalışan hamallar Belediyeye kayıtlı olup marka alacaklardır. Markasız hamallık yapmak yasaktır. Bünyesinde hamal çalıştırılıp özel Yönetmelikleri olan TCDD, AŞOT, THY ve Toptancı hal gibi kuruluşlar kayıt ve marka verme işlemlerini kendileri, diğer genel yerlerde hizmet gören hamalların kayıt ve marka işlemlerini Zabıta Amirliği yürütür.
- 2- Hamallar mevsimine göre, tercihen koyu kahverengi veya mor renkte ve kışın aynı renkte kalın kumaşlardan yapılmış ceket, pantolon veya tulum giyeceklerdir. Kirli, sökkük, yırtık, elbiseler ile hamallık yapmak yasaktır.
- 3- Hamallıkta, gedik ve kıdem esası yoktur. Belediye veya (1) bent de adı geçen kurumlarca hamalbaşı olarak görevlendirilen kişilerin dışında hiç kimse hamal çalıştıramaz.
- 4- Hamalların çevreye zarar verici ve etrafı rahatsız edici şekilde hareket etmeleri, müşteri kapmak için koşuşmaları, bağırmaları ve gruplar halinde toplanarak veya taşıdıkları yüklerle araba ve yaya trafiğine mani olmaları yasaktır.
- 5- Hamalların fiyat tarifesinden fazla ücret almaları ve istemeleri yasaktır. Bu yasağa uymayan hamalların marka ve hamallık kayıtları iptal edilip çalışmaktan men edilirler.
- 6- (1) bent de adı geçen kurumlarda hizmet gören hamallar kendi Yönetmelikleri ile birlikte bu Yönetmelik hükümlerine de tabidirler.

MADDE 106- MEZARLIKLARLA İLGİLİ HÜKÜMLER

- a- Mezarlık olarak kullanılacak yerler Belediye tarafından tayin ve ilan edilecektir. Bunlardan başka yerlere ölü gömülmesi yasaktır.
- b- Mezarlıklarda, Belediye Mezarlıklar Amirliği Yönetmeliğinin ve bu Yönetmeliğin genel yerlerle ilgili, halka açık yerler hükümler bölümünde yapılması yasaklanan hususlara aykırı hareket etmek yasaktır.
- c- Mezarlıklar Amirliğine bağlı mezarlıklarda çalışan taşıyıcı ve mezarcı esnafının adı geçen Amirlik Yönetmeliğinde yazılı yükümlülükleri dışında ruhsatsız mezar, üst teçhizatı ve lahit yapmaları yasaktır. Bu yasağa uymayanlar cezalandırılır. Tekrarında çalışma izin belgeleri iptal edilir.
- d- Ölüler Belediye tarafından yaptırılan cenaze yıkama yerlerinde veya hastanelerde yıkanabilir.
- e- Ölüler şehir içinde ancak Belediyenin cenaze taşıma araçları ile götürülür. Cenaze işleri ile ilgili özel kuruluşlar Akçaabat Belediye Başkanlığı veya Mezarlıklar Amirliğine başvurarak gerekli izni aldıktan sonra işyerleri Belediye Mezarlıklar Amirliğinin ve diğer ilgili ünitelerinin denetimi altında olmak kaydıyla faaliyet gösterirler. Ancak Hıfzısıhha Kanununda gösterilen bulaşıcı hastalıklardan vefat edenlerin cenazelerinin nakil ve tüm diğer işlemleri Belediyece yapılır.

MADDE 107- MAĞAZA, DÜKKAN VE MÜESSESELERİN AÇILMA VE KAPANMA SAATLERİ

Hafta tatili kanununun istisna ettiği zaruri ihtiyaç maddeleri alan, satan ve kullanan müesseseler hariç olmak üzere, İş Kanununa aykırı bulunmak üzere diğer bütün mağaza, dükkan ve müesseselerin mayıs iptidasından ekim sonuna kadar olan yaz mevsiminde sabahları saat 7.00'de açılarak akşamları saat 21.00'de kapanmaları ve yine kanun iptidasından nisan sonuna kadar olan kış mevsiminde de, sabahları saat 7.30'da açılıp saat 19.30'da kapanmaları mecburidir. Hilafında hareket yasaktır. Bunlardan yalnız şekerci, pastacı, sebze ile bakkaliye eşyası satan dükkanlar münhasıran bütün ve müşkülât satıcılarının ve berberlerle gazete, su ve gazoz gibi madde satanların akşamları kapanma saatleri serbesttir.

MADDE 108- KUM VE ÇAKIL DEPOLARI

- 1- Mesken ve yerleşim alanı dışında olacak,
- 2- İmar Müdürlüğünden olumlu rapor alınacak,
- 3- Çalışan operatörlerin operatör belgesi sahibi olacak,
- 4- Bir yazıhanesi olacak ve yazıhanede yangın söndürücü bulunacak,
- 5- Çalışanlar için bir lavabo, wc ve duş yeri olacak,
- 6- Deponun etrafı duvarla veya tahta ile çevrili olacak,
- 7- Çevrilen yerin boya badanası olacak,
- 8- Yükleme ve boşaltma, deponun içinde olacak.(9 Mart 1989 tarih ve 20103 sayılı resmi gazete)

MADDE 109- GIDA VE GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEMELERİ ÜRETEN İŞ YERLERİ

1- İş Yerlerinin Taşınması Gereken Genel Teknik ve Hijyenik Özellikler:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimini yapan iş yerlerinde aşağıdaki özellikler aranır:

- a- Üretimde kullanılan ve gıda ile temas eden tüm alet, ekipman ve yeniden kullanılabilen kaplar/konteynırlar sağlığa uygun malzemeden, kolay ve iyi temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak özellikte olmalıdır. Bunlar, daima temiz bulundurulmalı ve uygun olanlar gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Üretim teknolojisi gereği kullanılan malzeme, alet ve ekipman ısı, buhar, asit, alkali, tuz gibi maddelere dayanıklı olmalıdır.
- b- Bina, tesisat, malzeme, alet ve ekipmanın onarım, boya, badana ve periyodik bakımları aksatılmadan yapılmalıdır.
- c- İş yeri, zararlı canlılar ile çevresel kirleticilerin girmesini önleyecek biçimde tesis edilmelidir.

d- Zemin, iş yerinin özelliğine göre su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, çatlak oluşturmeyen, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte ve suyun birikmemesi için kanallara doğru yeterli bir eğimde olmalıdır.

e- Duvarlar, yapılan işin özelliğine göre su geçirmeyen, yıkanabilir, zararlı canlıların yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte olmalıdır. Duvar-zemin bağlantısının yuvarlatılmış yapıda olması gerekir.

f- Pencere ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde yapılmalı, ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir ve sürekli bakımları yapılabilir özellikte tel, plastik veya uygun bir malzeme ile kaplanmalıdır. Pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.

g- Kapılar, pürüzsüz ve su geçirmeyen yüzeylere sahip, duruma göre kendiliğinden kapanır, zararlı canlıların girişini engelleyecek şekilde olmalıdır.

h- Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yabancı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalıdır.

i- Tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve ham maddelerin doğrudan yada dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilmeli ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.

j- Kullanımı zorunlu durumlar dışında, işlenmemiş tahta gibi temizliği ve dezenfeksiyonu güç malzemeler kullanılmamalıdır.

k- İşyeri gerekli asgari teknik donanıma sahip olmalı ve tekniğine göre ilgili bölümlerinde basınç, sıcaklık, akış göstergeleri bulunmalı ve gerektiğinde kaydetme işlemi yapılmalı ve kayıtlar saklanmalıdır.

2- İş Yerinde Kullanılacak Su, Buz ve Buhar:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi yapılan iş yerinde kullanılan su, buz ve buharda aşağıdaki özellikler aranır:

a- Üretiminde kullanılan su, içilebilir nitelikte olmalıdır. Suyun sürekli ve yeterli sağlanması, depolanması, basınç ve sıcaklığının kontrolü için uygun tesisat bulunmalıdır.

b- Ürünle temas edecek şekilde kullanılan buz, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.

c- Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerle doğrudan temas eden yüzeylerde kullanılan buhar, içilebilir nitelikteki sudan elde edilmelidir.

d- Buhar üretimi, soğutma ve yangın söndürme gibi işlerde kullanılan, gıdalarla temas etmemesi gereken su tamamen ayrı hatlarda taşınmalı, bu hatlar belirlenmiş standartlara göre değişik renklerle belirtmeli ve içme suyu taşıyan sisteme geri dönüş yapmamalıdır.

3- Sıvı Atık Hatları ve Katı Atıkların Depolanması ve Uzaklaştırılması:

İş yerine ait sıvı atık sistemi korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilecek şekilde düzenlenmeli ve sıvı atık miktarını kaldırabilecek biçimde olmalıdır. İşyeri sahibi/sorumlu yöneticisi, yapılan üretim için arıtma tesisi ve deşarj izni gerekiyorsa Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliğine göre gereğini yapmalıdır.

İş yerinin özelliğine göre, katı atıkların iş yerinden uzaklaştırılıncaya kadar toplanacağı, uygun şekilde yapılmış, yıkama ve dezenfeksiyona uygun, kapalı bir katı atık depolama yeri olmalıdır. Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı, üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve kesinlikle gıda maddeleri üretimiyle ilgili işlerde kullanılmamalıdır. Katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliğine uygun bir şekilde yapılmalıdır.

4- Sosyal Tesis ve Tuvaletler:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi yapılan iş yerinde giyinme, soyunma, dinlenme odaları, tuvaletler ve varsa yemekhanelerde aşağıdaki özellikler aranır:

a- İşyerindeki sosyal tesis, duş ve tuvaletler gıda üretim alanlarından ayrı olmalıdır. Tuvaletler gıda üretim yerlerine doğrudan doğruya açılmamalıdır.

b- İş yerinde personel için giyinme, soyunma, dinlenme odaları ve tuvalet bulunmalı, tuvaletler atık maddelerin hijyen kurallarına uygun bir biçimde uzaklaştırılacağı şekilde tasarlanmalı ve bu alanlarda hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalıdır.

c- Gerekli görülen yerlerde, sıcak ve soğuk su sağlayan fotoselli, pedallı ve elle kullanılmayan muslukların bulunduğu lavabolar takılmalıdır. Sıvı sabun, kurutma cihazı veya kağıt havlu bulunmalı, gerektiğinde el ve ayakların dezenfekte edilmesine yönelik önlemler alınmalıdır.

d- Yemekhane varsa, hijyen kurallarına uygun olmalıdır.

e- Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde uygun yapılmış fosseptiklere bağlanmalıdır.

5- Aydınlatma ve Havalandırma:

Üretim yeri işin özelliğine uygun yoğunlukta aydınlatılmış olmalıdır. Aydınlatma tabii renkleri değiştirmeyecek özellikte yapılmalı ve aydınlatma cihazlarında muhafaza bulunmalıdır.

İşlem ihtiyacına göre sıcaklığın kontrolü, nem kontrolü, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalıdır. Havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düzenek bulunmalıdır. Izgaralar temizlenmek için kolayca sökülebilir nitelikte olmalıdır.

6- İşyeri Çevresi:

İşyeri çevresinde her türlü kirliliğe ve kötü kokuya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri ve zararlı canlıların yerleşmesine uygun ortamlar olmamalıdır.

7- Ham Madde Kabul Yerleri:

İşyerinin özelliğine göre ham madde kabul yerlerinde, ham maddenin tozlanmasını, kirlenmesini ve bozulmasını engelleyecek koruma tedbirleri alınmalıdır.

8- Depolama:

Hammadde, mamul madde, katkı ve diğer yardımcı maddeler, alet ve ekipmanlar, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile temizlik madde ve malzeme depoları birbirinden ayrı olmalı ve bu Yönetmelikte yer alan işyerinin taşınması gereken genel özellikler kısmındaki ilgili hükümlere uygun olmalıdır. Ürünler bulaşmanın ve bozulmanın önleneyeceği koşullarda ayrı ayrı ve paket yüksekliğinde zeminle ve duvarla temas etmeyecek şekilde depolanmalıdır.

9- Laboratuvar:

Laboratuvarlar üretim bölümlerine doğrudan açılmamalıdır. Ancak gerekli hallerde üretime yön verecek analizler için üretim yerinin bir bölümünde test üniteleri yer alabilir.

10- Yakıt Depoları:

Yakıt depoları, uygun yerlerde, üretim yerine doğrudan açılmayan ve kendi mevzuatına uygun olmalıdır.

11- Temizlik ve Dezenfeksiyon:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üretimi yapılan işyeri temizlik ve dezenfeksiyon koşulları:

a- Gıda işletmecisi, sorumlu yöneticisi tarafından hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmelidir. Hijyen kontrol programları işyerinin ilgili bölümlerine asılarak veya dosyada bulundurulularak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri kaydedilmelidir.

b- Gıda işletmelerinde, yetkili merci tarafından kullanımına izin verilmiş uygun deterjan, kimyasal ve dezenfektanlar veya bunların etken ham maddeleri kullanılmalıdır.

c- Su, deterjan ve dezenfektan veya bunların çözeltileri aracılığı ile işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesini ve bulaşmayı engelleyecek önlemler alınmalıdır.

d- Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya işletmenin veya ürünün özelliğine göre hazırlanmış temizleme prosedürüne göre gıdaların işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Zeminde kullanılan temizlik materyali ile alet ve ekipmanda kullanılan temizlik materyali tanımlanmalı ve ayırt edici olmalıdır.

e- Malzeme, alet ve ekipman temizliğinden sonra kurutulması gerekenler en kısa zamanda kurutulmalıdır. Temizlikte kullanılan malzemeler yıpranmış ve kirli olmamalıdır.

f- İşyeri personelinden bir kişi işletme temizliğinden sorumlu olarak görevlendirilmelidir.

g- Risk analizine göre mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı iş yerinin mikrobiyolojik yönden temiz olup olmadığı kontrol edilmelidir.

h- Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı işyerinin üretim yeri girişinde, içinde dezenfektan bulunan paspas bulunmalıdır.Uygun bir yöntem ile söz konusu işlem gerçekleştirilmelidir.

12- Evcil Hayvanlar:

Güvenlikle ilgili bölümlerin dışında, işyerinde kesinlikle hayvan bulundurulmamalıdır. Hayvan bulunan güvenlik üretim ve depolama tesislerinden ayrı olmalıdır.

13- Personel Eğitimi:

Gıda işletmecisi veya sorumlu yöneticisi, üretim hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması ve kişisel hijyen konusunda sürekli eğitim sağlamalıdır.

14- Sağlık Kontrolü:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretiminde çalışacak personel sağlık raporu almadan çalıştırılmaz. Çalışanların periyodik sağlık kontrolleri, ilgili mevzuatına göre yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan gıda işletmecisi veya sorumlu yönetici sorumludur.

15- Personel Hijyeni ve Davranışları:

Gıdaların üretildiği alanda çalışan herkesin, kişisel temizliğine yüksek derecede özen göstermesi gerekir. Tırnaklar kısa kesilmiş olmalı, eller sürekli temiz tutulmalı, açıkta yara olmamalıdır. Çalışırken başlık, maske, bone, eldiven ve ayak giysileri gibi uygun koruyucu giysiler gerektiğinde giyilmelidir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olmalı ve temiz tutulmalıdır.

Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapşırarak, öksürmek gibi davranışların yapılmaması gerekir. Kişisel eşyalar ve giysiler gıdaların işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim esnasında hiçbir takı takılmamalıdır.

Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı veya bulaşmış yara, deri enfeksiyonları, ağrılar ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin, gıdaları işlemesine veya gıdaların işlendiği alana girmesine izin verilmez. Bu şekilde etkilenen ve gıda işinde çalışan gıda ile teması olma ihtimali olan herkes hastalığını veya belirtilerini eğer mümkünse onun sebeplerini gıda işi yapan işletmeciye bildirecektir.

16- Ziyaretçiler:

Gıda üretim alanında, ziyaretçilerin gıdaları kontamine etmesini önleyici tedbirlerin alınması gerekir. Bu amaçla ziyaretçilere verilmek üzere koruyucu giysiler bulundurulmalıdır.

17- Taşıma:

a- Yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir.

b- Araç ve konteynır içindeki kaplar, bulaşmaya sebep olabileceği için gıdadan başka herhangi bir şeyin taşınmasında kullanılamaz.

c- Gıda ile birlikte başka herhangi bir şeyin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılacaktır.

d- Sıvı, granül ve toz haldeki dökme gıdalar, gıdaların taşınmasında kullanılan kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde “yalnızca gıda maddesi için” ibaresi bulunmalıdır.

e- Araçlar ve konteynırlar gıdalardan başka bir şeyin veya farklı gıdaların taşınmasında kullanılmalari durumunda, bulaşmayı önlemek için yüklemeler arasında iyice temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.

f- Gıdalar araç veya konteynırların içerisinde bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalıdır.

g- Gıdaların taşınması için kullanılan araçlar gerektiğinde, gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza edebilecek ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkan verecek nitelikte olmalıdır.

18- Gıdaların Ambalajlanması ve Paketlenmesi

Gıdaların ambalajlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler:

a- Bulaşma, kirlilik kaynağı olmamalı ve ambalaj malzemeleri, bulaşma riskine maruz kalmayacak şekilde depolanmalı ve kullanılacağı zamana kadar koruyucu örtüleri açılmamalıdır.

b- Ambalajlama ve paketleme işlemleri, ürünlere bulaşmayı önleyecek şekilde yürütülmelidir.

c- Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için işletme uygun tesise sahip olmalıdır.

d- Ambalajlama ve paketleme malzemeleri, bu işlemlerin yapılacağı oda veya alanlara hijyen kurallarına uygun olarak getirilmelidir.

e- Gıda ambalajlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Ambalajlama bölümünde belirtilen kriterlere uygun olmalıdır.(7 ağustos 2004 gün ve 25566 sayılı resmi gazetede yayınlanmıştır.)

MADDE 110- PAKETTE KEBAP VE YEMEK SATIŞ YERLERİ

1- Yemek pişirme ve kapları yıkama yerleri olmak üzere birbirinden ayrı en az iki bölümden meydana gelecektir.

2- Yemek pişirme bölümünün zemini, yıkanabilecek şekilde su geçirmez bir madde ile kaplı olacak, burada lağıma bağlı ızgaralı ve sifonlu delikler olacaktır.

- 3- Kapların yıkanacağı yer ile yemek pişirilen yerin duvarları zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yıkanabilir şekilde olacaktır.
- 4- Hava temizleme tertibatı olacaktır.
- 5- Ocak üzerinde bacaya bağlı davlumbaz olacaktır.
- 6- Bulaşık kapları yıkamak için akar sıcak su tertibatı ve yıkanan kaplar içinde dinlendirme yeri olacaktır.
- 7- Yemek takımlarının saklanacağı temiz raf veya dolap olacaktır.
- 8- Her türlü artık ve süprüntüler için ağzı kapaklı plastik veya madeni çöp kapları olacaktır.
- 9- İşçiler için soyunma odası ve elbise dolabı olacaktır. (9.3.1989 tarih ve 20103 sayılı resmi gazete)

MADDE 111- GEZİCİ PİLİÇ VE KÖFTE SATIŞ YERLERİ

Gezici satıcılık iş kolu altında faaliyette bulunan sıhhi müesseselerin sattıkları ürünleri muhafaza etmek için merkez depoları ve satış yapmak için özel ızgara kasalı araçları bulunacaktır. Gezici satış aracı için aranacak nitelikler:

- 1- Et veya tavuğun pişirilmesini sağlamak üzere özel ızgara kasası bulunacaktır.
- 2- Kasa %100 paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
- 3- Yeterli büyüklükte buzdolabı bulunacaktır.
- 4- Araçta jeneratör bulunması zorunludur.
- 5- Normlara uygun 200 litreden fazla çift tank gaz tesisatı olmalıdır.
- 6- Sıcak ve soğuk su tertibatı olmalıdır.
- 7- Araç ortamı hijyenik ve sağlığa uygun olmalıdır. (20.8.2003 tarih ve 25205 sayılı resmi gazete)

MADDE 112- Bu Yönetmelikle diğer Yönetmelikler arasında uyumsuzluk çıkan durumlarda vatandaşın lehine olan hüküm uygulanır.

YÜRÜTME YETKİSİ

*Bundan evvel yayınlanmış olan Belediye Zabıta Yönetmeliği ile Sağlık Zabıta Yönetmeliği hükümleri bu Yönetmeliğin yürürlüğe girmesinden sonra yürürlükten kalkar.

*Bu Yönetmelik Akçaabat Belediye Başkanlığınca uygulanır ve yürütülür.

*Bu Yönetmelik mahalli gazetede yayınlandığı tarihten itibaren yürürlüğe girer.

İÇİNDEKİLER

MADDE NO	MADDE ADI	SAYFA
	GİRİŞ VE ESASLAR	1
MADDE 1	AMAÇ	1
MADDE 2	KAPSAM	1
MADDE 3	TARİFLER	1
MADDE 4	CEZALAR	1
MADDE 5	GENEL ESASLAR	1
MADDE 6	KONTROL EKİPLERİ	2
MADDE 7	GENEL ESASLAR VE TARİF	3
MADDE 8	GELİP GEÇMEYİ ENGELLEME	5
MADDE 9	KAMU MALLARI	5
MADDE 10	KANALİZASYONLAR	5
MADDE 11	BİNA EMNİYETİ	5
MADDE 12	İLAN YAPIŞTIRMAK	5
MADDE 13	LEVHALAR	6
MADDE 14	LEVHA EBATLARI	6
MADDE 15	REKLAMLAR	6
MADDE 16	EŞYA TAŞIMA	6
MADDE 17	KALDIRIMDA YÜK TAŞIMA	6
MADDE 18	HARFİYAT TAŞIYAN ARAÇLAR	6

MADDE 19	ARAÇLARLA VATANDAŞA RAHATSIZLIK VERME	6
MADDE 20	İZİNSİZ HARFİYAT TAŞINMASI	6
MADDE 21	İŞ MAKİNELERİNİN TAŞINMASI	6
MADDE 22	ŞEHİR İÇERSİNDEN HAYVAN NAKLİ	6
MADDE 23	YÜKLEME VE BOŞALTMA YAPMA	6
MADDE 24	YÜKLEME VE BOŞALTMADAKİ KURALLAR	6
MADDE 25	YIKILACAK BİNALAR VE YENİ İNŞAATLAR	7
MADDE 26	PİS SU KANALLARI	9
MADDE 27	PİS SU KANALLARINA VERİLECEK SULAR	9
MADDE 28	EV VE İŞYERİ ATIKLARI	9
MADDE 29	SÜT VE SÜTTEN YAPILAN GIDA MADDELERİ	9
MADDE 30	ÜCRET TARİFELERİ	14
MADDE 31	HURDA EŞYA VE MALZEME DEPOLARI	14
MADDE 32	ODUN DEPOLARI	15
MADDE 33	KÖMÜR DEPOLARI	15
MADDE 34	ODUN VE KÖMÜR SATIŞ YERLERİ	16
MADDE 35	ETİKETLER	16
MADDE 36	BRİKET VE BÜZ İMAL YERLERİ	16
MADDE 37	KAHVEHANELER	17
MADDE 38	KERESTE DEPOLARI	21
MADDE 39	DÜKKANLARIN ÖNÜNDE GEZMEK VE MÜSTERİ ÇAĞIRMAK	22
MADDE 40	SAĞLIK KARNESİ VE TEFTİŞ DEFTERLERİ	22
MADDE 41	TAVUKÇU DÜKKANLARI	22
MADDE 42	ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER	25
MADDE 43	UN FABRİKALARI-EKMEK FIRINLARI-EKMEK SATIŞ YERLERİ	27
MADDE 44	KASAPLAR	32
MADDE 45	İŞYERİ AÇMA VE RUHSAT ESASLARI	35
MADDE 46	BALIKÇILAR	39
MADDE 47	SÜT MAMULLERİ	41
MADDE 48	YANICI VE PATLAYICI MADDE TİCARETİ YAPAN YERLER	44

MADDE 49	PASTANELER VE PASTA SATIŞ YERLERİ	49
MADDE 50	TEMİZLİK KOŞULLARI	53
MADDE 51	OTELLER, PANSİYONLAR VE BEKAR ODALARI	54
MADDE 52	İSPİRTOSUZ İÇKİLERLE BOZA VE ŞİRA SATILAN YERLER	63
MADDE 53	KÖFTECİ TAVUK BAR VE PAKETTE DÖNER SATIŞ YERLERİ	64
MADDE 54	SAUNALAR VE HAMAMLAR	65
MADDE 55	ZABITA MEMURUNA MUKAVEMET	69
MADDE 56	KULLANILMIŞ EŞYA SATANLAR	69
MADDE 57	AHIR VE AĞILLAR	70
MADDE 58	LEVHALAR	72
MADDE 59	HAFTA TATİLİ	76
MADDE 60	BELEDİYE MALLARI	76
MADDE 61	İNTERNET KAFELER	76
MADDE 62	MARKET VE SÜPERMARKETLER	78
MADDE 63	DÜĞÜN SALONLARI	80
MADDE 64	DAİMİ VE GEÇİCİ PAZAR YERLERİ	80
MADDE 65	BAKKAL DÜKKANLARI	83
MADDE 66	SAKATAT SATANLAR	84
MADDE 67	SIVI YAKIT L.P.G. SATIŞ YERİ VE DEPOLARINDA ALINACAK YANGIN ÖNLEMLERİ	85
MADDE 68	LİKİT PETROL (L.P.G.)	86
MADDE 69	LİKİT PETROL GAZI SATIŞ YERLERİNİN UYACAĞI HÜKÜMLER	87
MADDE 70	LOKANTALAR	88
MADDE 71	6085 SAYILI TRAFİK YASASI KAPSAMINA GİREN TESİSLER	96
MADDE 72	KONSERVECİLER	96
MADDE 73	SUCUK-PASTIRMA-KAVURMA-SALAM-SOSİS İMALATHANELERİ	98
MADDE 74	MEZCİLER VE MEZEYE AİT MADDELERİ SATANLAR	101
MADDE 75	BERBERLER	101
MADDE 76	ÇAMAŞIRHANELER	103

MADDE 77	HALLER	104
MADDE 78	BOZA-ŞIRA VE BENZERİ GİBİ İSPİRTOSUZ SİRKE VE TURŞU	
	YAPILAN YERLER	104
MADDE 79	TURŞU SATIŞ YERLERİ	104
MADDE 80	KUAFÖRLER	104
MADDE 81	MEMBA SULARI VE MEŞRUBAT İMALATHANELERİ	107
MADDE 82	SEBZE BAHÇELERİ MANAVLAR	107
MADDE 83	KURUYEMİŞÇİLER	108
MADDE 84	KURU KAHVECİLER	108
MADDE 85	KOKTEYL SALONLARI	109
MADDE 86	PAVYONLAR	109
MADDE 87	GAZİNOLAR, DANSİNGLER, DİSKOTEKLER	110
MADDE 88	SİNEMALAR	113
MADDE 89	TİYATROLAR VE BENZERİ YERLER	118
MADDE 90	TURİZM MÜESSESELERİ	119
MADDE 91	SİRKLER-LUNAPARKLAR-BAYRAM YERLERİ	119
MADDE 92	GEZİCİ SATICILAR	119
MADDE 93	HAYVAN SATMAK, KESMEK, DAMGALAMAK	121
MADDE 94	AVLANMAK	123
MADDE 95	HAYVAN ÖLÜLERİNE AİT HÜKÜMLER	123
MADDE 96	HAYVAN BESLEYENLERİN UYACAKLARI KOŞULLAR	124
MADDE 97	FUEL-OİL	124
MADDE 98	II. SINIF SİNAİ MÜESSESELERİ	126
MADDE 99	TABAKHANELER-BARSAKHANELER-NALBANTLAR	128
MADDE 100	71. MADDE (a) FIKRASINDA BELİRTİLEN TESİSLER VE BUNLARIN TANIMLARI	129
MADDE 101	100. MADDEDE TANIMLARI YAPILAN TESİSLERDE ARANACAK VASIF VE ŞARTLAR	130
MADDE 102	KEMİK AYIKLAMA VE DEPO YERLERİ	132

MADDE 103	YÜN PAMUK PAÇAVRA TARAMA VE BALYALAMA YERLERİ	133
MADDE 104	FİLM DEPOLARI (FİMLERİN SAKLANMASI)	134
MADDE 105	HAMALLAR	136
MADDE 106	MEZARLIKLARLA İLGİLİ HÜKÜMLER	137
MADDE 107	MAĞAZA, DÜKKAN VE MÜESSESELERİN AÇILMA VE KAPANMA SAATLERİ	137
MADDE 108	KUM VE ÇAKIL DEPOLARI	137
MADDE 109	GIDA VE GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEMELERİ ÜRETEN İŞ YERLERİ	138
MADDE 110	PAKETTE KEBAP VE YEMEK SATIŞ YERLERİ	143
MADDE 111	GEZİCİ PİLİÇ, KÖFTE VB. SATIŞ YERLERİ	143
MADDE 112	YÖNETMELİKLERDEKİ UYUŞMAZLIKLAR	144

AKÇAABAT BELEDİYESİNDE AKÇAABAT BELEDİYESİ ZABITA VE RUHSAT (KÜŞAT) YÖNETMELİĞİ

GİRİŞ VE GENEL ESASLAR

MADDE 1- AMAÇ

Bu Yönetmelik Belediye yasası ile diğer yasaların Belediyeye yüklediği görevleri, başarmak, değişen koşullara, yeni teşekkül eden meslek ve ticarethanelere uygulanacak hükümleri belirlemek, halkın sağlığını ve rahatlığını korumak için yapılmıştır.

MADDE 2- KAPSAM

Bu Yönetmelik, Belediye ve mücavir alan hudutları içinde kent halkına hizmet veren tüm Belediye Ünitelerini, halka hizmet sunan imalathane, ticarethane gibi işyerleri ile herhangi bir işyerine bağlı olmaksızın hizmet gören kişileri ve tüm kent halkını kapsar.

MADDE 3- TARİFLER

Bu Yönetmelikte geçen çeşitli deyimler ve tesislere ait teknik terimlerin tarifleri her bölümün kendi içinde yapılmıştır.

MADDE 4- CEZALAR

Bu Yönetmelikteki emir ve yasaları dinlemeyenler ve bunlara karşı gelenler Belediye cezaları yasasındaki hükümler uyarınca cezalandırılırlar.

MADDE 5– GENEL ESASLAR

- a- Bu Yönetmelikte ismi geçmeyen Gayri Sıhhi Müesseselerde işin gereği ve önemi derecesinde fen ve sağlık koşullarına uygun olacaklar ve çalıştırdıkları işçi durumuna göre soyunma, giyinme, yemekhane, wc, el yıkama yerleri bulunacaktır. (20) kişiden fazla personel çalıştıran işyerleri yemekhane yeri ayırmak zorunluluğundadırlar.
- b- Yollarda ve umuma açık yerlerde çamaşır, halı gibi benzeri şeyleri silkelemek, yıkamak asmak ve çeşitli şekillerde yolları kirletmek yasaktır.
- c- Bu Yönetmeliğe tabi bütün işyerleri, niteliği ve içerisinde bulunması gereken ilaçların cinsi Belediyece saptanmış birer ecza dolabı bulundurmamak zorundadır.
- d- Müzik aletleri, cd ve kaset satılan yerlerde plak ve teyp seslerini halkı rahatsız edecek şekilde hoparlörlerle dışarıya aksettirmek yasaktır.
- e- İşyerlerine Belediyenin duyuru, afiş v.b. gibi yayınlarını ücretsiz olarak halkın en iyi görebileceği şekilde işyeri sahibinin muvafakatını alarak uygun bir yere asabilir.
- f- Elektrik üretiminde kullanılan sabit jeneratörler için ayrı bina içerisinde bir bölüm ayrılacaktır. Taşınabilir jeneratörler için Belediyeden izin almak gerekir. Bu jeneratörlerin gürültüsünün halkı rahatsız etmemesi için kauçuk veya sünger yataklık ve egzoz susturucusu kullanmaları zorunludur.
- g- Dükkan, fabrika, imalathane, sinema, tiyatro, otel, lokanta, kahvehane ve gazino gibi halka açık olan yerde, yangına karşı güvenlik önlemi olarak Akçaabat Belediye Başkanlığı, İtfaiye Amirliğinin ilgili Yönetmeliğindeki o kuruluşlara ait hükümler uygulanır.
- h- Yangına karşı alınması gereken tedbirlerle bunlara ait uygulamada bu Yönetmelikteki yer almayan hususlarda Akçaabat Belediyesi İtfaiye Yönetmeliği hükümleri uygulanır.
- i- Yangına karşı alınacak tedbirlerden, İmar Yönetmeliğinin ilgili maddelerinde öngörülen genel ve yangın merdivenleri ile asansörlerde kesin olarak herhangi bir maddenin depolanması yasaktır. Denetim anında yukarıda anılan hususlar görüldüğünde Zabıtaca hemen boşaltılacak ve her zaman çalışır hale getirilecektir. Tekrar görüldüğünde Zabıtaca Belediye yasalarına göre cezalandırılacaktır.
- j- Yanıcı ve patlayıcı maddelerin depolanma ve perakende satış yerlerine yıldırılmak konulması.
- k- Cadde ve sokaklara, apartman, pasaj vs. gibi yerlerden çöp atmak, pis su dökmek yasaktır.
- l- Binaların balkon ve pencerelerinden halı-kilim vb. gibi eşyalar silkelemek, çamaşır asmak yasaktır.
- m- Binalardan sokaklara duman ve koku yaymak yasaktır.

- n- Umuma ait yerleri her ne şekilde olursa olsun kirletmek yasaktır.
- o- Bulvar, cadde, meydan ve durak yerlerinde (taksi, minibüs, otobüs) araç yıkamak yasaktır.
- p- Şehir içinde seyreden taşıt araçlarının hava kirliliğine sebep olacak şekilde kirli duman çıkartması yasaktır.
- r- Araçların maksat dışı klakson çalması yasaktır.
- s- Belediyenin izin verdiği yerler dışında seyyar satıcılık yapmak yasaktır.

KONTROL EKİPLERİ TEŞKİL VE ÇALIŞMA USULLERİ

MADDE 6- KONTROL EKİPLERİ

- a- Belediye Başkanlığına bağlı Amirliklerde yeterli sayıda teknik eleman bulunmadığından hayvansal ürünleri üreten, işleyen ve satan yerlerin sağlık açısından Veteriner ve Zabıta Amirliği ekiplerince kontrolleri yapılacaktır.
- b- Belediye bünyesinde Başkanlıkça lüzum görüldüğü sayıda Başkanlık kontrol ekipleri kurulur. Bu ekiplerde:
1. Bir adet Belediye Sağlık Elemanı (Doktor veya Sağlık Memuru)
 2. Bir adet Belediye Veteriner Elemanı (Veteriner veya Sağlık Memuru)
 3. Bir adet Zabıta Amirliği Elemanı,
 4. Bir adet İktisat Memuru bulunur.
 5. Pazar yerleri ve manavlar ile ileride toptancı hal bünyesinde faaliyet gösterecek olan çiçekçi, balıkçı ve benzeri esnafın kontrolünde bu ekiplere hal Müdürlüğünden (veya gelir Müdürlüğünden) bir kontrolör katılacaktır.
- c- Bu ekipler, acil ihbarları değerlendirdikleri gibi Başkanlığın emirlerine göre düzenlenecek bir periyodik çalışma programı uygulanır. Ekip başkanları Belediye Başkanlığınca tayin edilir.
- d- Kaçak et takibi, çevre sağlığı, mali denetim, çevre kirlenmesi, dezenfekte, her türlü haşaratla mücadele, başıboş köpekleri itlaf v.b. ekipleri ilgili Müdürlükler (Amirlikler) kendi Yönetmeliklerine göre düzenler ve çalıştırırlar.

HALKA AÇIK YERLER

MADDE 7- GENEL ESASLAR VE TARİF

Kent halkının tamamının veya bir kısmının dinlenmek, eğlenmek, alış-veriş yapmak, gezmek, dolaşmak, oturmak için ortak kullanımına ayrılış yerlerdir. Bu yerlerde:

1- Halkın huzur ve dinlenmesini Kamu düzenini bozacak işler yasaktır.

a- Gece gündüz iş dolayısıyla da olsa halkın huzur ve istirahatını bozacak (etrafını rahatsız edecek) şekilde sokaklarda, bina içlerinde bağırıp çağırmak her ne şekilde olursa olsun gürültü etmek marangoz işleri, müzik eğlence yerleri, teyp, plak, gramofon, televizyon, caz aleti çalmak, hoparlörle yayın yapmak, soğuk demirci, inşaat yapım ve onarım, ayrıca buna benzer yerlerde yüksek sesle çalışıp halkın sükun ve huzurunu, nizam ve intizamını bozmak yasaktır. Saat 22'den sabah saat 8.00'e kadar sokaklarda bina içlerinde bağırıp çağırmak, her ne şekilde olursa olsun gürültü etmek, her türlü müzik aletleriyle gürültü yapmak, gündüzleri dışarıya hoparlör v.s. koymak suretiyle halkın esenlik ve dinlenmesini bozmak yasaktır.

b- Yazlık sinema, tiyatro ve benzeri eğlence yerleri hoparlörlerini çevrede oturanları rahatsız etmeyecek şekilde ayarlamak zorundadır.

c- Kat mülkiyetine tabi binalarda yöneticilerin bina içlerine gürültü yapılmasını önleyici tedbirleri alması ve uymayanları resmi makamları bildirilmesi zorunludur.

d- Emniyet ve asayiş yönünden ilçe makamından alınacak izinle yapılacak düğün, nişan, müsamere, balo ve benzeri toptancılarda, beldenin güzelleşmesi ve halka daha hızlı hizmet götürebilmesi amacıyla gece çalışılması gerekli görülen yol, meydan, köprü ve benzeri işlerin yapılması sırasında ortaya çıkan gürültüler, bu maddenin kapsamına girmez.

e- Meskun mahaller içerisinde, halkın huzur ve istirahatını bozacak şekilde faaliyet gösteren tüm iş yerlerinin kışın 18.00 yazın 19.30' dan sonra çalışması yasaktır.

f- Belediye hudutları dahilinde umuma açık içkili yerlerden, bar, pavyon, gazino ve içkili lokantalar, kahvehane, pastane, kafeterya ve diskoteklerin Belediye meclisince tespit edilen kapanış saatlerine riayet etmesi mecburidir.

g- Şehrin ana cadde ve sokaklarında, meskenler arasında, apartman altlarında beldenin sükun, nizam, sağlık ve güzelliğini bozacak iş yeri ve müesseselerin açılması yasaktır. Apartmanlara bitişik şekilde açılacak iş yerleri ne olursa olsun apartmanlarda oturanlardan noterden tasdikli muvafakatname almak zorundadır. Bu gibi yerler Belediyece tespit edilen yerlerde açılacaktır.

2. Cadde ve sokaklara, boş arsalar, halkın gelip geçmesine mahsus olan pasaj, apartman, kapalı çarşı gibi binaların giriş yerleri ile koridor ve avlularına gelip geçmeyi zorlaştıracak, öteberi koymak, çöp atmak, pis su dökmek yasaktır. Herkes çöpünü sızıntı ve koku yapmayacak kova veya benzeri ağzı kapalı kaplarda biriktirecektir. Apartman şeklinde binalar ve diğer müesseselerin sorumluları yeteri kadar çöp bidonunu Belediyenin göstereceği yere koymaya veya uygun şekilde çöp yeri yaptırmaya zorunludur.

3. Apartman, pasaj, iş hanı gibi halkın girip çıktığı binalarda mal sahipleri veya yöneticiler merdiven otomat ve lambaların devamlı çalışır vaziyette bulundurmaya zorunludur.

4. Belediyemiz hudutları dahilinde bilumum apartman mesken ve iş yerlerinde Belediyenin bildireceği ölçü ve şekilde kapalı, muntazam çöp kabı bulundurulacak, cadde, bulvar, kooperatif ve site alanlarındaki çöp kapları tertibat donanım fennine (tüzüğüne) uygun olacaktır.

5. Her türlü işyeri, mesken v.b. binalar Çevre Temizlik Vergisi ve Emlak Vergisini yaptırdıklarını belirtir belgeyi görevlilere belirtilen süre içerisinde ibraz etmek zorundadırlar.
6. Apartman ve fabrika v.b. işyerlerinin yakılan veya imalattan çıkan cüruf ve atıklarının çöp olarak temizlik araçlarına verilmeyecektir. Bu gibi atıklar ya ilgililer tarafından kendi imkanlarıyla ve Belediye meclisince tespit edilen ücreti yatırmak suretiyle Belediye tarafından kaldırılacaktır. Bu yasağa uymayanlar hakkında gerekli yasal işlemler yapılır.
7. Belediyemiz hudutları dahilindeki işyerleri ile benzer yerler sivrisinek, hamamböceği gibi haşaratın ürememesi için gerekli tedbirleri almak zorundadır. Bu tedbirleri almayanlar hakkında gerekli yasal işlem yapılır.
8. Cadde, sokak, arsa, işyeri v.b. benzer yerlerde çevre kirliliğine sebep verecek her türlü katı ve sıvı yakıtların yakılması yasaktır.
9. Mesken, apartman ve işyerlerine ait paspasların temizliği amacıyla araçların geçtiği yollara atılması yasaktır.
10. Apartman, iş hanı ve pasajların koridorlarını işgal etmek yasaktır.
11. Cadde, tretuvar ve sokakların izinsiz işgal edilmesi yasaktır.
12. Her ne şekilde olursa olsun saat 23.30'dan sabah 08.00'e kadar gürültü yapmak yasaktır.
13. Her türlü eğlence yeri ile plak, bant, teyp satış yerlerinde dışarıya müzik yayını yapmak yasaktır.
14. Belediyece tayin edilmiş yerler dışında izinsiz olarak ilan, pankart ve bez afiş asmak yasaktır.
15. Ticarethane, işyeri ve inşaatları isim ve unvan levhası asmaları zorunludur.
16. Asılan isim ve unvan levhalarının yüksekliği 2,5 metreden aşağı olamaz.
17. Her türlü duvar ilanları, levhalar, reklamlar, ışıklı-ışsızsız, sabit ve hareketli yazıların düzgün imlalı ve güzel hatlı yazılmaları zorunludur.
18. İşyerlerinin Belediyece belirlenen saatler dışında faaliyet göstermesi yasaktır.
19. Araçların üzerlerine izin alınmadan ilan yapıştırmak, asmak ve reklam amaçlı yazı yazmak yasaktır.
20. Şehir içinden sürü halinde hayvan geçirmek yasaktır.
21. Hayvanların oynatılması, dövüştürülmesi ve teşhir edilmesi yasaktır.
22. Vahşi hayvanların izinsiz şehir içine sokulması yasaktır.
23. Cadde, meydan ve sokaklarda at ve merkep gibi hayvanlarla yük taşımak yasaktır.

24. Yanıcı ve patlayıcı madde ticareti yapılan yerlerde, merdiven altlarında, koridorlarında, giriş-çıkış yerlerinde yanıcı ve patlayıcı madde bulundurmamak yasaktır.
25. Sıhhi ve gayri sıhhi işyerlerinde yangın söndürme cihazı bulundurulması ve periyodik kontrolünün yaptırılması zorunludur.
26. Bütün işyerleri ecza dolabı bulundurmamak zorundadır.
27. Doğrudan halk ile temas halinde olan işyerlerinde çalışanların iş gömleği giymeleri zorunludur. Giyinmeyen her kişi için ayrı ayrı işlem yapılır.
28. İşyerlerinde yaylı, kancalı ve el terazisi kullanılması yasaktır.
29. Satılan şeylerin ağırlıklarını etkileyecek, müşteriye zarar verecek kaplarla tartı yapmak yasaktır.
30. Halk ile doğrudan teması olan işyerlerinde çalışan kişilere sağlık kartı alınması ve periyodik kontrolünün yaptırılması zorunludur. Bu kurallara uymayan her kişi için ayrı ayrı işlem yapılır.

MADDE 8- Şehrin anayollarını, meydanlarını ve yaya kaldırımlarını çok az bir yer veya çok kısa bir süre için dahi olsa herhangi bir şeyle tutmak, kapatmak, gelip geçmeyi engellemek yasaktır.

MADDE 9- Belediye kamu hizmeti için yapılmış tüm tesisleri bu arada sokak kenarlarına kurulmuş olan sokak lambalarını, levhalarını veya bina numaralarını, yangın musluğu işaretlerini her ne suretle olursa olsun bozmak, kırmak, kirletmek, düşürmek veya bunların yerlerini değiştirmek yasaktır. Kıran ve bozanlara bedeli %50 fazlasıyla ve birlikte ödetilir.

MADDE 10- Cadde ve sokaklardaki kanalizasyonlara ait bacalara ve ızgaralara fena koku veren yahut gaz yayan sıvılar, kaynar kirli su, asitli sular ve ızgaraları kaldırarak kanalı tıkayacak şeyler dökmek yasaktır. Cadde ve sokak kenarlarındaki bordur taşlarını, ızgara kapaklarını kırmak veya sökmek yasaktır. Kıran ve bozanlara bedelleri %50 fazlasıyla ödetilir.

MADDE 11- Binalardan ve bahçelerden çevre sakinlerine ve gelip geçenlere zarar verecek surette toz çıkarmak yasaktır. Bina yıkan ve yapan şahıslara toz çıkartmamak, yıkılan ve yapılan binanın etrafından gelip geçenlerin emniyet ve sağlığı için her türlü önlem almaları zorunludur.

MADDE 12- Belediye tayin edilmiş yerler dışında ilan yapıştırmak yasaktır. Belediye hudutları dahilinde P.T.T, T.E.K, Belediye v.b. kamu kuruluşlarına ait direk, trafo, durak gibi yerlere yağlı boya veya yapıştırmak suretiyle yazı ve reklam yapıştırmak yasaktır. Belediye tayin edilmiş yerler dışında ilan yapıştırılmaz ve asılamaz.

MADDE 13- Her türlü duvar ilanları levhalar, reklamlar, ışıklı-ışsızsız sabit hareketli yazılar zevke uygun olacak, okunaklı düzgün imlali ve güzel hatlı olup, Türkçe yazılacaktır.

MADDE 14- Mağaza ve işyerlerinin askılıkları levhaların yerden yüksekliği binaya yapışık tek gözlü levhalar 1.90cm sokağa umumi şekilde 3.5 metreden az olmayacağı gibi kaldırımlara taşmayacak ve sağlam olmasına dikkat edilecektir.

MADDE 15- Cadde, meydan ve sokaklarda asılacak bez reklamlar Başkanlığın izni alınmak suretiyle asılabilir. Taşıt aracının üzerine veya dükkan önlerine hoparlör koymak suretiyle reklam yapmak yasaktır. Taşıt araçları üzerinden hoparlör ile reklam yapmak isteyenler ilgili kurumlardan (Emniyet, Belediye) gerekli izinleri aldıktan sonra reklam yapabilirler.

MADDE 16- Tamamını veya bir kısmı yerde sürüklemek suretiyle eşya taşınması yasaktır.

MADDE 17- Yaya kaldırımlarında, veya yürünen diğer yerlerde büyük yüklerin, keskin veya sivri uçlar veya etrafı boyayacak maddelerin taşınması yasaktır.

MADDE 18- Yapı alanlarından veya arsalarından çıkacak olan taşıt araçlarının yolları kirletmesi halinde araç sahipleri tarafından derhal temizlettirilecektir. Belediyece temizletirilmesi halinde ücreti %50 fazlasıyla tahsil edilecektir.

MADDE 19- Otobüs, minibüs, dolmuş veya özel araçlarla başkalarını rahatsız edecek şekilde şarkı söylemek, müzik çalmak v.s. gibi her ne suretle olursa olsun gürültü etmek yasaktır. Araç içerisinden her türlü öteberi çöp v.s. maddeleri yere atmak yasaktır.

MADDE 20- Belediye sınırları içerisinde Belediyemizden çalışma ruhsatı almadan inşaat kamyonu ve nakliye araçlarının yük ve hafriyat taşımaları yasaktır.

MADDE 21- Demir tekerlekli araçların Belediyece izin verilen yerlerin dışında (arazi dahil) şehir içi yollarda kullanılması yasaktır.

MADDE 22- Şehir içindeki yollardan başıboş ve sürü halinde her türlü hayvan geçirmek yasaktır. Birer, ikişer veya sürü halinde sevk edilecek hayvanların ne vakit nerelerden ve ne suretle geçirilebilecekleri Belediye yetkililerinin gösterecekleri şekilde olacaktır.

MADDE 23- Yükleme, taşıma ve boşaltma, halkı rahatsız etmeyecek ve çevreye zarar vermeyecek şekilde yapılacaktır. Bu işlemler yapılırken cadde ve sokaklar uzun süre işgal edilmeyecek, işlem bittikten sonra buralar temiz bırakılacaktır.

MADDE 24-Yükleme, taşıma ve boşaltmada temizliğe mutlak uyulacaktır. Yiyecek-içecek maddeleri niteliği Belediye tarafından belirtilen araçlarla taşınacaktır. Sulu maddelerin taşınacağı kaplar sızıntı ve döküntüye izin vermeyecek şekilde olacaktır.Yükleme, taşıma ve boşaltmada etrafı kirletmeyecek ve yükün veya parçaların etrafa saçılmasını önleyecek şekilde her türlü önlem alınacaktır. Etrafa saçılan malzeme olursa bunlar temizlemeden yola devam edilmeyecektir.

CADDE – MEYDAN VE SOKAKLARIN DÜZENİ

Yollarda – Meydanlarda ve Çevresinde Yapılan İnşaat – Onarım ve Yıkımlar

MADDE 25- YIKILACAK BİNALAR VE YENİ İNŞAATLAR

- a- Tüm çevresi tahta perde ile kapanacak.
- b- Kamyon ve inşaat makinelerinin inşaata giriş ve çıkışlarında kaldırım ve yol tahrip edilmeyecek.

c- İnşaatın toprak çeken kamyonların yolu kirletmesi halinde inşaat sahasında iş sahibi, inşaat sahası dışında araç sahibi tarafından gerekli tedbirler alınacak ve sorumlu olacaklardır. İnşaat toprak çeken kamyonların gerek can ve mal güvenliği açısından gerekse temizlik açısından yolu kirletmemeleri için kamyonların üstüne tente çekmek zorundadır.

d- Yıkılan binaların arsaları zemine kadar mutlak surette yıkılmış olacak, arsada hiçbir yıkım artığı moloz bırakılmayacak, zemin düzgün sath haline getirilecek ve tahta perde, badana veya boya ile boyanacak veya çinko tabakla çevrilecektir.

e- Bu gibi yerlerde kurulacak iskelelerin, çevrilecek tahta perdelerin, yıkılacak hafriyatın ve her türlü yapı tertibatının gelip geçenlere, yollara ve yollardaki araçlara ve pis su kanallarına, yeraltında ve havadaki nakil hatların, genel ve hususi hiçbir şeye en küçük bir zarar vermeyecek ve etrafı kirletmeyecek surette sağlam ve tertipli olmaları gerekir. Bunların bitimine yetecek şekilde Belediyece verilmiş olan izin biter bitmez ortadan kaldırılacaktır.

f- İnşaatlar da işgaliye ödenerek kaldırım işgal edilmiş olması halinde dahi, kaba inşaat ve ince sıva bittikten sonra kaldırım işgali tamamen kaldırılacaktır.

g- Yapılarda ve tamirlerde kullanılacak malzemeleri sokaklarda işlenmesi ve bunların şekil vesaireler itibariyle gelip geçenleri rahatsız edecek şekilde taşınması yasaktır.

h- Kum ve kireç gibi inşaat malzemeleri doğrudan doğruya yapı alanına dökülecektir. Ancak zaruri hallerde Belediyenin müsaadesi ile belirli bir süre tanınarak dışarıya dökülmesine müsaade edilecektir.

i- Toprak, moloz ve her türlü inşaat artıklarının Belediyenin göstereceği yerler dışında dökülmesi yasaktır. Yıkım, inşaat esnasında meydana gelebilecek her türlü yıkım ve inşaat artıklarının gelip geçişi ve trafiği engellemeyecek şekilde biriktirilecek ve fazla bekletilmeden derhal kaldırılacaktır. Gelişi güzel boş arsa ve yerlere hafriyatların dökülmesi yasaktır. Toprak ve moloz artıklarının ilgilileri tarafından kaldırılmadıkları takdirde Belediyece tespit edilecek miktar üzerinden gerekli ücret ödenmek şartı ile bu hizmet Belediyece yerine getirilecektir. İnşaat sahibi ve ilgililer tarafından Belediyece tespit edilen yerler dışında hafriyat ve moloz döküntüleri tespit edildikleri takdirde, tespit edilen ilgililerden temizleme ücreti ayrıca alınır ve Belediyece temizlettirilir.

j- Belediyeden izin alınmadan yapılan hafriyatlar veya izin alındığı halde başka yere döküldüğü tespit edilirse bu durumda inşaat sahibi de sorumlu olup tüm hafriyat kaçak muamelesi görür.

k- Yapılar her neresinde olursa olsun gelip geçenlere veya yollara zarar verebilecek çöküntü, çıkıntı veya bunların olacağını gösteren bir belirti halinde mahzurun derhal önüne geçme ve bu iş bitinceye kadar yolda ikaz edilecek bir işaret bulundurulup, geçenleri uyarıya yapı sahipleri veya içinde oturanlar zorunludur.

l- Yollarda, meydanlarda Belediyenin izni olmadan baca açmak yasaktır. Bu gibi işleri, yolların en tenha olduğu zamanlarda yapılacak ve bir gecede bitirilmesi mümkün olmayan durumlarda gündüzleri münasip bir işaret konularak geceleri de fener veya işaret lambası yakılacaktır.

m- Yapılarda geceleyin çalışmak, iş yasasına uymak ve Belediyeden izin almakla mümkündür.

n- Yapıların yüzleri, kapı ve pencereleri ile dükkan kepenkleri, istasyon, mağaza vesaire gibi herkesin girip çıkabileceği yerlerin içerileri veya dışları boyandığı zamanlarda boyalar kuruyuncaya kadar etraflarına ip çekmek, kağıt veya levha asmak veya koruyucu bandaj çekmek kabilinden göze çarpacak önlemler, yapı sahipleri veya işi yaptıranlarca alınacaktır.

o- Yanan yapıların enkazını kaldırmak, yanmayan yerlerin tehlikelerini gidermek ve kuyu, mahzen, sarnıç kabilinden çukurların üstlerini kapatmak, arsalarını temizletmek ve çevirtmek gibi gerekli işlemleri en kısa zamanda yaptırmaya sahipleri zorunludurlar.

p- Telefon, elektrik, havagazı, su idareleri ve taşıt aracı işleten kurumlar inşa ve onarım gibi yollarda yapacakları işlerde sözleşmelerin hükümlerine uymakla beraber bu hususta Belediyece kendilerine yapılacak tebligatla bu Yönetmelik hükümlerine de uyacaklardır.

r- Yollarda, meydanlarda ve buna benzer yerlerde satış için veya başka maksatla baraka yapımı Belediyeden başka hiç kimse tarafından yapılamaz.

s- Şehir içindeki umumi ve hususi her türlü hava nakil hatları umumun selametine, trafiğin emniyetine, yollara ve ağaçlara hiçbir zarar vermeyecekler, görünüşü çirkinleştirmeyeceklerdir. Bunlar yapılmadan evvel Belediyeden izin alınacaktır. Elektrik nakleden tellere çapraz olarak üzerinden radyo anteni, televizyon anteni gibi alıcıları geçirmek yasaktır. Caddenin ve sokağın bir tarafından diğer tarafa anten çekmek yasaktır.

t- Apartman, pasaj ve iş hanlarının otomat, merdiven ve asansörlerinin çalışır durumda bulundurulması zorunludur.

u- Şehir içerisinde bulunan boş arsaların etrafının nizami tahta perde ile çevrilmesi zorunludur.

v- Bina yıkan ve yapanların etrafı rahatsız etmemek ve zarar vermemek için her türlü tedbiri almaları zorunludur.

y- Anıtları kirletmek, çizmek, kırmak ve bozmak yasaktır.

z- Toprak, kum, curuf, moloz, saman vs. taşıyan araçların;

1- Üzerlerini branda ile kapatmaları,

2- Tekerleklerini temizlemeli,

3- Cadde, sokak vb. yerleri kirletmemeleri,

4- Belirtilen yere döküm yapmaları zorunludur.

PİS SU KANALLARI

MADDE 26- Yeniden yaptırılacak olan genel pis su kanalları işletilmeğe başladıktan sonra bunların geçtikleri yerlerde bulunan her türlü yapılara ait sular, sonraki maddede yazılı fenni ve sağlık yönünden zarar doğuracak surette arsalarda biriken sular, buradaki hükümlerle Belediyenin bu husustaki

şartnamesine uygun olarak bu pis su kanallarına bağlanacaktır. İnşaatlarda ve buraların içlerinde veya çevrelerine sivrisine üremesine neden olacak şekilde hiçbir surette su birikintilerine müsaade edilmeyecektir. Oluşan su birikintileri tespit edildiği takdirde hakkında yasal işlem yapılacak ve ayrıca yapılacak ilaçlama ücreti ilgili şahıstan tahsil edilecektir.

MADDE 27- PİS SU KANALLARINA VERİLECEK SULAR

- a- Ev işlerinde kullanılarak kirlenmiş sular,
- b- İdrar ve dışkı ile bunların sevklerinde lazım olan sular,
- c- Yağmur ve kar suları,
- d- Fabrika, sanayi ve mekanik kuruluşlarla umumi çamaşırhaneler, banyolar ve hamamlar gibi işyerlerinden çıkan her türlü pis sular ve yeraltından akıtılan sular,
- e- İnşaat esnasında kullanılan sular,

MADDE 28- EV VE İŞYERİ ARTIKLARI

- a- Ev ve işyerlerindeki mutfak artıkları, süprüntüler, kum, kül, kemik, paçavra v.s. gibi akıntıya engel olacak maddeleri pis su kanalına dökmek ve sevk etmek yasaktır.
- b- Suları genel pis su kanallarına sevk eden ve bina cephesinden genel kanala giden (bağlama kanalları) ile muayene bacaları Belediyenin vereceği projeye uygun olarak bina sahiplerince yaptırılacaktır.

MADDE 29 - SÜT VE SÜTTEN YAPILAN GIDA MADDELERİ

a- Süt Üretim Yerleri:

1. Gerek Belediye hudutları içinde gerekse dışında bulunan süt üretimi yapan kuruluşların bu tüzüğün ahırlar ve ağıllar bölümünde adı geçen fenni ve sıhhi şartlara uygun olması zorunludur.
2. Şehrin genel tüketimi için toptan veya perakende süt satan şahıs ve kuruluşlar üretim birimlerindeki sağma hayvanların tüberküloz, brüseloz ve şap hastalıklarından sağlam olduklarına dair sağlık karnesi almaya ve kontrol ekiplerinin istediğinde ibraz etmek zorundadırlar.
3. Belediye hudutları içinde süt hayvanı besleyen Belediye Veteriner Hekimliğine, bu hudutlar dışında besleyenler ise tesislerinin bulunduğu İlçe Veterinerliğine başvurarak, hayvanlarının tüberküloz,

brüseloz ve şap hastalıklarından sağlam olduğuna dair rapor alacaklardır. Bu raporlar Belediye Veteriner Hekimliğine getirilecek ve bu Hekimlikçe raporlar özet bir dosyada saklanıp, sağlam hayvanlar sağlık kontrol defterine kaydedilerek her hayvan için hazırlanacak sağlık karneleri hayvan sahiplerine verilecektir. Koyun ve keçiler için sürü adına bir sağlık karnesi düzenlenir.

4. Sağlam hayvanlar her yıl periyodik olarak muayene ve aşıya tabi tutulacak, bu muayene ve aşıyı yapan Veteriner hekim muayene neticesini sağlık karnesine yazarak imzalayacaktır. Sağlık karneleri yılda bir defa Belediye Veteriner hekimliğince vize edilecektir.

5. Pastörize olmamış süt satan dükkanlar, bunları işleyen imalathaneler, okul, kışla, hastane, bakım kurumları gibi tüketimi olan kuruluşlar süt aldıkları işletmenin sahibini, işletme adresini bir dilekçe ile Belediye Veteriner Hekimliğine bildirerek sağlam hayvanların kontrolünü sağlayacaktır. Sağlık karnesi olmayan hayvanların sütünü kullanmak yasaktır.

6. Süt sağmak için sağmal hayvan besleyenlerle bu işi sanat haline getirmiş bakıcı, sağıcı, dağıtıcı ve hayvanla temasta bulunan kimselerin bulaşıcı hastalıklardan salim olduklarına dair Sağlık Ocağı Tabipliğinden sağlık karnesi almaları zorunludur.

b- Süt Toplama ve Dağıtma Yerleri:

1. Süt toplama ve dağıtma merkezleri şehir yerleşim bölgesi kenarında kurulabilir.

2. Bu merkezler süt toplama ve dağıtım bölümlerini, kapsar iki bölüm birbirinden duvar veya kapı ile ayrılmış zemin ve duvarların 2 metreye kadar yüksekliği beton, fayans, karo fayans, karo siman gibi kolay temizlenir madde ile yapılmış olacaktır. Toplama bölümünde şehir suyu tesisatı, lavabo akıntı kanalı bulunacaktır.

3. Süt toplama tankı ve kapları ile ölçü kapları sütün özelliklerini bozmayacak bir maddeden yapılmış olacaktır.

4. Süt toplama tankından dağıtım bölümüne musluklu boru tertibatıyla getirilecektir.

5. Süt naklinde kullanılacak bidonlar T.S. 1018'e uygun olacaktır.

6. Süt toplama ve dağıtım merkezlerinde süt kapları, ölçü ve temizlik aletlerinden başka eşya bulundurulmaz.

7. Süt toplama bölümünde ısı -100 derecenin üstünde olmayacaktır.

b- Çiğ Süt:

1- Çiğ süt kuruluşları iki bölümden oluşur.

a- Süt tankı ve şişe temizleme bölümü:

Yer ve duvarlar 2 metreye kadar yükseklikte beton, mozaik, fayans, karo fayans gibi kolay temizlenir bir maddeden yapılmış olacaktır. Akarsu tesisatı, lavabo akıntı kanalı, şehir suyunun olmadığı zamanlarda temizlik işlerinde kullanılmak üzere en az yarım tonluk su deposu bulunacaktır.

Yeteri büyüklükte sütün özelliklerini bozmayacak yapıda bir süt tankı ile süt kaplarının temizliği için yeteri büyüklükte paslanmaz çelik, fayans, karo fayans, mermer, lavabo, masa ve raflar bulunacaktır. Bu bölümde ısının 10 derecenin üstüne çıkmaması için soğutma tertibatı olması zorunludur.

b- Teşhir ve Satış Bölümü:

Yukarıdaki bölümden duvar ve kapı ile ayrılmış olacak, süt bu bölüme tanktan direkt olarak musluklu boru tertibatıyla gelecektir.

- 1- Ambalajlanmış sütler soğutma tertibatlı dolaplarda saklanabilir.
- 2- Teşhir ve satış bölümünde halkın kolayca okuyabileceği bir yere “Sütler pastörize olmamıştır” levhası asmak zorunludur.
- 3- Sağlık karnesi olmayan hayvanların sütlerini satmak yasaktır. Sütü satılan sağmal hayvanların sağlık karnelerinin fotokopilerinin satış bölümünde dosyalanması ve kontrol ekiplerinin isteği üzerine gösterilmesi zorunludur.
- 4- Çiğ süt satan işyerlerinde süt ve süt mamullerinden başka gıda maddeleri satılmadığı gibi diğer işyerlerinde çiğ süt satışı için izin verilemez.
- 5- Bu iş yerinde süt pişirmek, ısıtmak, bardakla süt satmak yasaktır.
- 6- Her iki bölümde çalışan işçilerin görevleri ayrılmış olacak, temiz uygun iş gömleği, çizme ve başlık giyeceklerdir.
- 7- Müşteriye ait olsa bile kirli kaplara süt koymak yasaktır.
- 8- Bu işyerinde görevli her personelin sağlık karnesinin olması zorunludur.
- 9- Sütler günlük olarak satışa arz edilir.
- 10- Çiğ süt satılan işyerlerinde süt pişirmek, bardakla süt satmak yasaktır.

d- Seyyar Sütçüler:

1. Seyyar sütçülerin süt aldıkları sağmal hayvanlarını sağlık kontrol karnelerinin fotokopilerini yanlarında taşımaları zorunludur.
2. Seyyar sütçülerin Sağlık Ocağı Tabipliğinden alacakları sağlık karnelerini yanlarında taşımaları zorunludur.
3. Seyyar süt satıcıları temiz önlük ve başlık giymek zorundadırlar.

4. Süt taşıma araçları her zaman temiz tutulacaktır.
5. Süt güğümleri ve ölçü kapları süütün özelliğini bozmayacak bir maddeden yapılmış, (kalaylı bakır, emaye, paslanmaz çelik vs.) olacak güğümler kapalı olup maşrapa vs. daldırmak suretiyle süt alınmayacaktır. Ölçü kapları her zaman temiz olacak ve tartı işlemi haricinde yukarıda sayılan maddelerden yapılmış kutularda saklanacaktır. Kaplar T.S.1018'e uygun olacaktır.
6. Çiğ sütlerin rengi, kokusu, tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olacak, asitlik derecesi, süt yağı ve yağsız kuru madde oranı T.S.1018'e uygun bulunacaktır.
7. Çiğ sütlerin bileşiminde bulunan her hangi bir maddenin alınması veya bu sütlere dışardan herhangi bir maddenin katılması yasaktır.
8. Satışa çıkartılan çiğ süütün 100 mm. de en az 3 gram süt yağı bulunacaktır. Bundan az yağlı sütler ancak sütlü gıda maddeleri yapımcılarına satılabilir.
9. Hastalıklı hayvanların sütleriyle süte geçen ilaçla 6 gün tedavi edilmiş, doğum süresinde (15 gün öncesinden 7 gün sonrasına kadar) hayvanların sütleri, iltihap, kan, pislik karışmış veya bazı maddeler katılmış sütlerin satışı yasaktır.
10. Kimyasal ve bakteriyolojik muayeneler için 200mm. süt steril kaplara alınacak 10 derece altında aynı gün laboratuara yollanır.

e- Pastörize Süt:

1. Pastörize süt yapan yerlerin kuruluş çalışmaları gıda maddeleri nizamnamesinin 25. maddesine göre Sağlık Bakanlığı iznine bağlıdır.
2. Pastörize süt yapan yerler özel yapılmış olacak, hayvan barınakları, konutlar ve diğer işyerleri ile doğrudan doğruya bağlantılı olmayacaktır.
3. Bu kuruluşların pastörize süt yapılan bölümlerinin zeminleri ve zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar duvarları süt asitinden etkilenmeyecek fayans, karo fayans gibi maddelerden yapılacaktır. Diğer bölümlerin zeminleri şaplı betondan, fayanstan, karo mozaikten yapılmış ve yıkama sularının birikmesine engel olacak kadar meyilli olacaktır.
4. Bu kuruluşların büyüklüğü faaliyetiyle orantılı olacak, aydınlatma ve havalandırma tertibatları yeterli olacaktır.
5. Pastörize süt kuruluşlarında bulunacak bölümler şunlardır: Büro laboratuvar, süt kabul yeri, güğüm yıkama yeri, şişe yıkama doldurma-kapatma yeri, muhafaza depoları, kazan dairesi, işçiler için yeterli sayıda wc, temizlik yapacağı yer ve giyinme yerleri bulunacaktır.
6. Pastörize aletleri üzerinde pastörize ısını gösteren ve kaydeden termometreler bulunacaktır. Bu termometrelerin grafik kağıtları her güne ait olmak üzere Belediyeçe mühürlenir ve tarihi konur. Bu grafik en az 1 ay müddetle müessesede saklanır ve kontrol yetkili memurlarca teslim edilir.

7. Şişeler evvela gerekli temizleyici eriyik su ile yıkanacak ve her türlü kirlenmeye engel olacak biçimde otomatik olarak doldurulup kapaklanacaktır.
8. Sütler süt depolarına temiz ve sık tülbentle süzülerek konulacaktır. Mekanik yollarla temizlenen çiğ süt 63 derece –65 derecede 30 dakika, 72 derece-75 derecede 15-20 dakika veya 85 derecede 1 dakika ısıtılıp hemen 50 dereceye kadar soğutularak pastörize edilecek ve 10 derecenin altında saklanacaktır. Başka yöntemle pastörizasyon yapımı Sağlık Bakanlığının iznine bağlıdır.
9. Pastörize edilecek süt önceden kaynatılamaz veya içine her hangi bir madde katılamaz. Pastörize süte çiğ sütte öngörülen bütün özellikler aranacaktır.
10. Süte katılacak aroma maddesi kakao vs. maddeler için Sağlık Bakanlığından izin alınması zorunludur.
11. Pastörize sütlerin buldukları kapların veya şişelerin kapaklarının üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağlı, yarım yağlı veya yağsız (yavan) olduğu pastörizasyon tarihi yazılmış olacaktır. Tam yağlı sütler (100mm.de 30gr. Yağ) kırmızı, yarım yağlılar (100 mm. 1,5 gr. Yağ) mavi, yavan sütler yeşil kapak veya bant taşıyacaklardır.
12. Pastörize sütlerin hazırlanma gününü izleyen iki gün içinde satışının tamamlanması ve bu süre içinde sütlerin 10 derecenin altında saklanması zorunludur. Bu sürenin sonunda kalan pastörize sütler içme sütü olarak satılamaz, bozulmayan gıda sanayiinde kullanılabilir.
13. Pastörize sütlerin perakende satışları için ¼.ile ½ litrelik cam şişeler veya Sağlık Bakanlığınca izin verilmiş ambalajlar kullanılabilir. Çok miktarda süt tüketen yerlere satılacak pastörize sütler için büyük kaplar kullanılabilir. T.S. 1018. Bu kaplarda perakende olarak pastörize süt satılamaz.
14. Kimyasal ve bakteriyolojik muayene için 1'er ambalaj alınıp steril şişelerde 10 derecenin altında aynı gün laboratuara gönderilir.
15. Pastörize süt imalathaneleri yeteri kadar Veteriner Hekim istihdamına zorunludur.
16. İşletmede çalışan personelin elbisesi, önlüğü, başlığı ve ünitelerde çalışan personelde çizme, eldiven kullanılacaklar. Hepsinin sağlık karnesi olacaktır.

f- Dayanıklı Süt (sterilize süt) :

- 1- Dayanıklı süt tekniğe uygun biçimde ısıtarak mikroplardan arındırılmış, homojonize edilmiş ve oda sıcaklığında en az 20 gün dayanabilen süt olup, bu sütler T.S.1192 de belirtilen özellikleri taşıyacaktır.
- 2- Bu sütlerin kakaolu ve aromalı olarak satışa çıkarılabilmesi için Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığında izin almak gereklidir. Katılacak maddeler tüzükte belirtilen özellikte eriyebilir türden olacaktır. Bu Sütlerde 100 mm de 1 gramdan az 2 gramdan çok kakao 0,57 gramdan fazla sakaroz bulunamaz.

3- Dayanıklı sütün ambalajları üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, sütün yağ durumu, yapım ve son kullanma tarihleri (yıl-ay-gün olarak) belirtilecektir. Ambalaj üzerindeki yazılar yağlılarda kırmızı, yarım yağlılarda mavi, yağsızlarda yeşil olacaktır.

g- Süttozu Sütü: Yağsız süttozu belirli oranlarda içme suyu içinde eritilerek içersine süt yağı katılıp homojeniz edilmesiyle elde edilen süt tozu sütün özellikleri, pastörize veya sterilize süttten elde edilmiş olmalarına göre bu tüzükte adı geçen sütün için öngörülen koşulları kapsayacaktır.

h- Koyulaştırılmış süt: Sütün 1/5 den 1/3 e kadar bir kısım suyunun alınması yoluyla elde edilen yağlı – yağsız, şekerli-şekersiz olarak satılan bu tür süt, koyulaştırıldıktan sonra otomatik olarak teneke kutulara doldurulup oto lavda sterilize edilecektir.

Koyulaştırılmış sütün ambalajları üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescili edilmiş markası, içindeki sütün türü, net miktarı, koyulaştırma oranı, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihi, seri numarası, saklama ve kullanma yöntemi yazılır. Muayene ve analizi için ambalaj alınır.

I- Tıbbi Süt: Özel beslenmeyi amaçlayan tıbbi sütün hakkında bu talimatnamenin diğer sütünle ilişkin hükümleri uygulanamaz. Bu sütün nitelikleri Sağlık Bakanlığınca saptanır. Bu tür sütün 5 derecenin altında satışa verilmesi zorunludur. (Ek:Türk Standartları Enstitüsü T.S.1192)

MADDE 30- ÜCRET TARİFELERİ

a- Zaruri ihtiyaç maddelerini Esnaf Odası tarafından saptanan azami satış fiyatı ve narhtan fazlasına satmak yasaktır.

b- Umumun yiyip içmesine, yatıp kalkmasına, taranıp temizlenmesine, eğlenmesine mahsus lokanta, birahane, gazino, kahvehane, kiraathane, meyhane, han, otel, hamam, sinema, tiyatro, bar, dansing vb. yerleri işletenler buralarda yenilecek ve içilecek şeylerle yapılacak işlerin hizmet ve giriş ücretine ait tarifelerini asgari 35x55 ebadındaki levhalara iri ve okunaklı harflerle yazıp esnaf odasına tasdik ettirdikten sonra herkesin görüp okuyabileceği yerlere asacakları gibi kuruluşça tasdikli küçük basılmış örneklerini de masalar üzerinde bulunduracaklardır.İstek halinde de fatura ve adisyon vereceklerdir. Berberlerde tarifelerini aynı şekilde yazılmış 20x30 ebadındaki levhalara asacaklardır.

c- Ölçüler:

1- Ölçülerin, ölçüler nizamnamesindeki biçimleri ile nitelikleri taşıması ve eksik olmaması şarttır. Bu ölçülerin temiz tutulmaları zorunludur. Dükkan, mağaza ve benzeri satış yerlerinde yasada yazılı olan ölçülerden başkasının veya ilk ve yıllık muayenesi yapılmamış, damgalanmamış ve doğru olmayan aletleri bulundurmak yasaktır.

2- Tartılacak şeylerin ağırlıklarını etkileyecek,alıcıyı kabın bedelinden fazla bir zarara sokacak derecede kalın, kaba kağıtlara veya bunlardan yapılmış keselere veya her neden yapılmış olursa olsun kutu vesaire kabilinden kaplara koyarak tartmak yasaktır. Alıcı isterse satılan şeyi büsbütün kapaksız, kapsız olarak yada bunların darasını çıkartarak tarttırabilecektir.

3- Kapalı kutu, paket, konserve vs. şeklinde satılan sanayii mamulleri ve gıda mamullerini kolaylıkla görünür yerlerinde satılan malın cinsi kilo veya litre ile satılan özellikle ise brüt ve net kg.ları, litreleri,

metre ile satılıyorsa kaç metre olduğu, paket içinde adet olarak bulunuyorsa (Kibrit vs. gibi) kaç adet olduğu yazılacaktır. Bu şartları taşımayan paket konserve ve her cins gıda sanayii mamullerin satışı yasaktır. Yukarıdaki özellikleri taşıması gerekmeyen yani birim, miktar ve ağırlık gibi ölçü birimlerinin aranmadığı durumlarda bu özellikler aranmaz. (Dolma kalem, kalem tıraş gibi)

MADDE 31- HURDA EŞYA VE MALZEME DEPOLARI

- a- Hurda eşya ve malzeme depo edilecek yerler, halkın sağlığını korumak, rahatını ve dinlenmesini bozmamak bakımından Belediye İmar Müdürlüğü ve Zabıta Amirliğinin uygun gördüğü yerlerde açılır.
- b- Hurda eşya ve malzeme depo edilecek yerin başka işyeri ile bağlantısı olmayacak ve etrafı Belediyenin göstereceği şekil ve yükseklikte bir duvarla çevrilmiş olacaktır.
- c- Taşıt araçlarının kolayca girip çıkmalarını sağlayacak büyüklükte demir saç veya demir parmaklıklı bir kapısı olacaktır.
- d- Duvarlar uygun görülecek bir renkte badanalı, kapıda aynı renkte yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- e- Yükleme ve boşaltma işlemi depo içinde yapılacaktır.
- f- Yükleme ve boşaltma anında meydana gelecek tozlara engel olmak üzere mevsime göre hurdalar sulanmak suretiyle ıslatılacaktır.
- g- Yükleme ve boşaltmalar ancak açma ve kapama saatleri içinde yapılacaktır.
- h- İçerisinde fen ve sağlık şartlarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı olacaktır.
- i- Düzgün bir yazıhanesi ile ecza dolabı ve işçilerin soyunup giyinmelerine ait ayrı bir yer ve sağlık koşullarına uygun wc ve lavabo bulunacaktır.
- j- Bu işyerinde iş güvenliği koşulları aranır. Ayrıca İtfaiye Yönetmeliğine göre yangın söndürme cihazları bulundurulması zorunludur.

MADDE 32- ODUN DEPOLARI

- a- Odun depoları 50 m³ odundan fazla odun depo edilen yerlerdir. Bu yerler konut alanları dışında Belediyece uygun görülecek yerlerde olacaktır.
- b- Bu depo yerinin etrafı işin özelliğine göre Belediyece uygun görülecek yükseklikte taş, briket veya tuğla gibi bir duvarla çevrili olacak ve uygun görülecek bir renkte badana yapılacaktır.
- c- Kapısı yükleme ve boşaltma işleminin düzenli bir şekilde ve bu işlemin içeride yapılabilmesi için yeterli büyüklükte demir saç veya demir parmaklıklı ve duvarların renginde yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- d- Depo içerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı bulundurulacaktır.

- e- Odunlar depo içerisinde yıkılıp kaymayacak şekilde istif edilecektir.
- f- Müşterilerin oturup beklemelerine ait bir yazıhanesi, işçilerin soyunup giyinmelerine ait ayrı bir yeri ve sağlık koşullarına uygun bir wc ve lavabosu bulunacaktır.
- g- İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun şekilde yangından korunma tertibatı bulunacaktır.

MADDE 33- KÖMÜR DEPOLARI

- a- Kömür depoları 100 m³ ten fazla meşe ve her türlü maden kömürü depo edilen yerdir.
- b- Kömür depoları, bu konuda mütehassıs dairelerin mütalaasız alınmak suretiyle konut alanları dışında Belediye İmar Müdürlüğü ve Zabıta Amirliğince uygun görülecek yerlerde açılabilir.
- c- Satışlara ait malların cins, kg, ton olarak fiyatlarını gösteren tasdikli bir tabela müşterilerin görebileceği bir yere asılacaktır.
- d- Kömür depoları, depolama kuralları ve İtfaiye Yönetmeliğindeki hükümlere uymaya, fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı bulundurmaya ayrıca yazıhane ve sağlık koşullarına uygun wc ve lavabo bulunacaktır. İşçilerinde soyunup giyinmeleri için ayrı bir yeri olacaktır.

MADDE 34- ODUN VE KÖMÜR SATIŞ YERLERİ

- a- Şehir içindeki mahalle aralarında açılmış oduncu ve kömürcü dükkanları kargir olacaktır. Ahşap binaların bu amaçla kullanılması yasaktır.
- b- Bu dükkanlarda en çok 50 m³ odun ve kömür bulundurulabilir.
- c- Odun ve kömürlerin buldukları yerlerde ateş yakılması yasaktır.
- d- Bu yerlerde odunlar kesilmiş takoz veya kesilmemiş halde satılır.
- e- Bu yerlerde satışa arz edilen odun ve kömürlerin cinsini ve fiyatını gösterir fiyat tarifeleri bulunacaktır. Bu tarifeler herkes tarafından kolayca görülebilecek ve okunabilecek yerlere asılacaktır.
- f- Odun ve kömürler mutlaka müşterilerin gözü önünde tartılacak, odun ve kömürlerin tartılması işinde kullanılan kapların darasının kaç kg. ağırlıkta olduğu üzerine bir levha ile asılacaktır.
- g- Bu yerlerde İtfaiye Yönetmeliğinin hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı bulunacaktır.
- h- Kömürler tartıya hazırlanırken doldurmada görülen taşlar ayıklanacak, bunlar hiç bir surette müşteriye verilmeyecektir.

MADDE 35- ETİKETLER

- a- Umumun satışına arz edilen veya satılmak üzere veya örnek olarak bulundurulmuş tüm maddelerin üzerine satış fiyatını gösterir etiket konulacaktır.

b- Manavlar ve pazarcı esnafı, satmak üzere bulundurdıkları ve satışı arz ettikleri yaş sebze ve meyvelerin alış fiyatlarını (Rüsum kağıdını) istenildiğinde tahsildara veya Zabıta Memurlarına vermek zorundadırlar.

c- Manavlar dükkanlarında satılan yaş meyve ve sebze faturalarını tanzim tarihinden itibaren 1 ay, pazarcı esnaf faturalarını tanzim tarihinden itibaren 1 hafta müddetle saklayacaklardır.

MADDE 36– BRİKET VE BÜZ İMAL YERLERİ

a- Halkın sağlığına ve dinlenmesine zarar vermemek, şehrin güzelliğini bozmamak ve şehir trafiğine engel olmamak bakımından konut alanları dışında, Belediye İmar Müdürlüğü ve Zabıta Amirliğince uygun görülecek bir yerde açılır.

b- Briket ve büz imal v.b. depo yerinin etrafı, Belediyenin göstereceği şekil ve yükseklikte taş, briket veya tuğla bir duvarla çevrili olacaktır.

c- Kapılar, taşıt araçlarının kolayca girip çıkabileceği büyüklükte demir saç veya demir parmaklıklı olacaktır.

d- Duvarlar, uygun bir renkte badana yapılacak, kapılarda badananın renginde yağlı boya olacaktır.

e- İçerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu veya elektrik tesisatı bulunacaktır.

f- Depo edilecek cüruf yeri, briket ve büz imal yeri ve imal edilmiş briket ve büzlerin düzgün şekilde yığılması için ayrı ayrı bölümleri olacaktır.

g- Yükleme ve boşaltma duvarla çevrilmiş yer içerisinde yapılacaktır.

h- Tozların gelip geçenleri rahatsız etmemesi için mevsimine göre cüruf tınazları sık sık sulanarak ıslatılacaktır.

i- Bu yerlerde düzenli bir yazıhane işçilerin soyunup giyinmelerine ait ayrı bir yer ve sağlık koşullarına uygun ecza dolabı, wc ve lavabo bulunacaktır.

j- Bu gibi işyerlerinde ayrıca iş güvenliği ve Hıfzısıhha Kanunu öngördüğü koşullar aranır.

MADDE 37- KAHVEHANELER

a- Lüks Kahvehaneler:

1- Salonun zemini marley veya benzeri bir malzeme ile kaplı olacak uygun bir yerde bir vestiyer ile bir telefon bulunacaktır.

2- Salonun duvarları en az 125 cm. yüksekliğe kadar lambri kumaş hakiki suni deri ve benzeri bir malzeme ile kaplanacak üst tarafı tavana kadar yağlı boya olacaktır.

3- Işıklandırma iyi cins güzel aplik ve avizelerle yapılacak veya gizli ışıklandırma olacaktır. Salon veya antrede flüoresan lambalar kullanılmış ve bunlar görülmeyecek şekilde güzel görünüşlü bir dekorasyon ile gizlenmiş olacaktır. Yapılan ışıklandırma salonun büyüklüğüne göre yeter adette olacaktır.

4- Isıtma merkez teshin sureti ile sağlanmamışsa salonu ısıtmaya yeterli kömür veya gaz sobası ile yapılacaktır.

5- Havalandırma salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörlerle sağlanacaktır.

6- Sıcak havalarda serinlenmeyi sağlamak üzere yeterli adette sesiz çalışan vantilatör bulunacaktır. Bu vantilatörlerin yerleri çalışma anında müşteriyi rahatsız etmeyecek şekilde saptanacaktır.

7- Masalar üzerinde iyi cins doğrama üzerleri hakiki ve suni veya formika ile kaplanmış olacaktır. Üzerlerinde iyi cins ram, porselen veya seramik tablalar bulunacaktır. İskemleler iyi malzemeden yapılmış, rahat oturulu olacak, üzerleri kumaş hakiki veya suni deri ile kaplı bulunacaktır. İskemlelerin ayaklarına sürtme anında ses çıkartmaması için plastik veya benzeri malzemeler takılmış olacaktır.

8- Salonun pencerelerine iyi cins kuma perdeler takılacak salon içi dışarıdan görülüyorsa ayrıca iyi cins tül perdeler ve salonun sokağa bakan yüzü dükkan vitrini şeklinde bunun tamamı tül veya jaluzi perdelerle kapatılacaktır.

9- Salonun uygun bir yerinde yeteri kadar oyun kağıtları ve bununla ilgili malzemelerin ve çuha örtülerin saklanabilmesi için yeter büyüklükte düzenli bir dolap bulunacaktır. Salonun ayrı bir yerinde bir büro var ise bu malzemeler odada da saklanabilir.

10- Salonda gürültü çıkaran oyun veya oyun aletleri var ise diğer salona gürültü gitmeyecek bir surette ayrı bir salonda oynatılacaktır.

11- Salonda tamamen ayrı olarak duvarları 150 cm. yüksekliğe kadar fayans ile kaplı üst tarafı (tavan dahil) yağlı boya ile boyanmış bir ocak bölümü olacaktır bu bölümde:

a) Pişirme; Havagazı, ipragaz veya benzeri ocaklar ile sağlanacaktır.

b) Ocağın üzerinde yeterli büyüklükte bir davlumbaz bulunacaktır.

c) Sürekli sıcak su sağlayan tesisatı fayans veya mermerle üzeri kaplı bir tezgah bulunacaktır.

d) Kahve, çay ve meşrubat takımları iyi cins maddeden yapılmış olacak ve bunların saklamasını sağlayacak kolay açılır kapanır bir dolabı veya ayrıca yeteri büyüklükte bir buzdolabı bulunacaktır.

e) Yeter büyüklükte kapaklı bir çöp kutusu bulunacaktır.

12- Servis için iyi cins madeni tepsiler kullanılacak askı tepsilerle servis yapılmayacaktır.

13- Salondan tamamen ayrı bir yerde bir tuvalet ile yeteri kadar pisuar ve aynalı bir lavabo bulunacaktır. Lavaboda her an iyi cins sabun ve kağıt peçeteler bulunacaktır.

14- Salonun tuvalete ayrılan bölümünde binanın iç bölümleri nedeniyle pisuar konulması olanak dışı ise bir tuvalet olabilir.

b- 1. Sınıf Kahvehaneler:

1- Kahvehane salon ve ocak olmak üzere iki bölümden oluşacaktır.

2- Kahvehanenin tamamının zemini en az mozaik olacak salonun uygun yerinde askılıklar bulunacaktır.

3- Salonun duvarları 125 cm. yüksekliğe kadar lambri, kumaş hakiki veya suni v.b. ile kaplı bulunacak ve üst tarafı tavana kadar yağlı boya olacaktır.

4- Işıklandırmanın salona yeter adette olmak ve dekorasyona uygun bulunmak kaydı ile çeşitli şekillerde yapılması uygundur. Ancak kordona bağlı çıplak ampuller kullanılamaz.

5- Isıtma: kalorifer yoksa borular bacaya bağlı ve salonu ısıtabilecek yeterlilikte iyi cins gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır.

6- Havalandırma: Salonun büyüklüğüne yeter adet ve büyüklükte aspiratörlerle sağlanmış olacaktır.

7- Salonda ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri müşteriye rahatsız etmeyecek şekilde düzenlenecektir.

8- Zeminde ucu lağıma bağlı yeter adet ve büyüklükte ızgaralı sifonlar bulunacak ve en az bir tuvaleti ve yeteri kadar pisuarı olacaktır.

9- Masalar tek tip iyi cins doğrama, üzerleri formika, kesme cam veya benzeri ile kaplı olacak, iskemleler masalara uygun ve rahat oturulu olacak, masa aralıkları rahat oturup kalkmaya ve rahat geçişi sağlayacak şekilde düzenlenmiş olacaktır. Masalar üzerinde iyi cins küllükler olacak ve gerektiğinde kullanılmak üzere yeteri kadar çuha örtüler bulunacaktır.

10- Pencerelere ve salonun sokağa bakan yüzü vitrin camı ile kaplı ise buraya iyi cins tül perdeler ayrıca güneşlik perde veya jaluzi takılacaktır.

11- Ocak, salondan ayrı veya salondan düzenli şekilde ayrılmış bir yerde ihtiyacı karşılayacak büyüklükte yapılmış olacak, ocağın bulunduğu bölüm ile evye arkasına isabet eden yerlerin duvarları zeminden en az 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans veya mermerle kaplı bulunacaktır. Ocak üzerinde ihtiyaca yeter büyüklükte bir davlumbaz bulunacaktır.

12- Tezgahların üzeri fayans, mermer veya formika ile kaplı, evye; fayans, mermer veya paslanmaz çelik olacaktır.

13- Ocak bölümünde kahve, çay ve benzeri meşrubat takımlarının saklanacağı camekanlı dolaplar olacak; kahve, çay ve şeker ağzı kapalı kutu veya kavanozlarda saklanacak, ağzı kapaklı bir çöp kutusu bulunacak ve işçilerin çalıştığı bölümdeki zeminde tahtadan yapılmış bir ızgara ile ucu lağıma bağlı ızgaralı bir sifon bulunacaktır.

14- Kahve, çay ve var ise nargile takımları iyi cinsten, çay tepsileri ve kaşıklar paslanmaz maddeden yapılmış olacak, kahve içinde askılı tepsi kullanılmayacaktır.

15- Kahvehanede de bilardo oynatılacak ise ayrı bir salon veya salondan bölünmüş düzenli bir oyun salonu yapılacak ve oyun aletleri düzenli dolaplarda saklanacaktır. Oyun kağıtları temiz ve fazla yıpranmamış olacak fazla kirli görülen oyun kağıtları imha edilecektir.

16- Hizmetliler tek tip kıyafette olacak, ocakçılar iş gömleği giyecek ve beyaz önlük takacaklardır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır.

c- 2. Sınıf Kahvehaneler:

1- Kahvehane salon ve ocak olmak üzere iki bölümden oluşacaktır. Kahvehanenin tamamının en az mozaik olacak, salonun uygun yerinde askılıklar bulunacaktır.

2- Duvarlar tavana kadar en az plastik boya ile boyanmış olacaktır.

3- Işıklandırma salona yeter nitelikte olacak kordonlara bağlı çıplak ampuller kullanılmayacaktır.

4- Isıtma kalorifer yoksa boruları bacaya bağlı ve salonu ısıtabilecek yeterlilikte iyi cins gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır.

5- Havalandırma salonun büyüklüğüne yeter adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.

6- Salonda ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri müşteriye rahatsız etmeyecek şekilde ayarlanmış olacaktır.

7- Zeminde ucu pis su mecrasına bağlı ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte ızgaralı sifonlar bulunacak ve en az lavabolu bir tuvaleti olacaktır.

8- Masalar tek tip cins doğrama üzerleri formika ve kesme cam ile kaplı olacaktır. İskeleler masalara uygun ve rahat oturulu olacak ve masa aralıkları rahat oturup kalkmayı ve rahat bir geçişi sağlayacak şekilde düzenlenmiş olacaktır. Masalar üzerinde tablalar olacak ve gerektiğinde kullanılmak üzere yeteri kadar çuha örtüler bulunacaktır.

9- Pencerele ve salonun sokağa bakan yüzü vitrin camı ile kaplı ise buralara tül perdeler konulacak veya jaluzi takılacaktır.

10- Ocak; salondan ayrı veya salondan düzgün şekilde ayrılmış bir yerde ihtiyacı karşılayacak büyüklükte yapılmış olacak. Bulunduğu bölüm ile evye arkasına isabet eden yerin duvarlar zeminden en az 150 cm. yüksekliğe kadar su geçmez bir madde ile kaplı bulunacaktır. Ocak üstünde ihtiyaç yeter büyüklükte bir davlumbaz olacaktır.

- 11- Tezgahların üzeri su geçmez bir madde ile kaplı ve tercihen fayans, mermer veya paslanmaz çelikten olacaktır.
- 12- Ocak bölümünde kahve, çay ve sair meşrubat takımlarının saklanacağı camekanlık dolaplar olacak. Kahve, çay ve şeker ağız kapalı düzgün kutusu bulunacak ve işçilerin çalıştığı bölümdeki zeminde tahtadan yapılmış bir ızgara ve zeminde ucu lağıma bağlı ızgaralı sifon bulunacaktır.
- 13- Kahve, çay ve nargile takımları iyi cinsten çay tepsileri ve kaşıkları paslanmaz maddeden yapılmış olacaktır.
- 14- Kahvehanede bilardo oynatılacak ise ayrı bir salon veya salondan bölünmüş düzgün bir yer ayrılacak ve oyun aletleri düzgün dolaplarda saklanacaktır.
- 15- Hizmetliler tek tip kıyafette olacak, ocakçılar ise iş gömleği ve beyaz önlük takacaklardır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır.

d- 3.Sınıf Kahvehaneler:

- 1- Bu kahvehaneler kargir ve zeminleri karo siman, mozaik gibi bir madde ile döşeli olacak ve zeminin uygun bir yerinde ucu lağıma bağlı sifonlu ve ızgaralı bir delik bulunacaktır.
- 2- Her tarafı bol gündüz ışığı ile aydınlatılmış olacak ve hava tazelemesine ait yeteri kadar tertibat bulunacaktır.
- 3- Masalar, iskemleler her an temiz olacak ve masaların üzerleri mermer, cam veya örtülerle örtülmüş olacaktır.
- 4- Kahve, çay pişirilen yerlerin zemini her an yıkanabilecek şekilde su geçmez bir maddeden yapılmış bulunacak ve tezgahın üzeri mermer veya galvanizli sac ile kaplı olacaktır.
- 5- Kirli bardak, tabak ve fincanlar şehir suyu veya şehir suyu olmayan yerlerde temiz bir su deposuna bağlı su ile yıkanacak . Bütün yıkandı suları lağıma gidecek şekilde akıtılacaktır.
- 6- Kirli, yağlı bardaklar, tabak ve fincanların önce sıcak, sodalı ve sabunlu sularla temizlendikten sonra temiz sulardan geçirilmesi zorunludur.
- 7- Yıkılmış bardak, tabak, fincan v.s. kaplar her tarafı kapalı camekanlara konacaktır.
- 8- Çatal, kırık bardak, tabak ve fincan v.s. malzemeler kullanılmayacaktır.
- 9- Çay ve kahveleri karbonatlı su ile pişirmek yasaktır.
- 10- Kahvehanelerde alçak sandalye ve masa kullanmak yasaktır.
- 11- Oyun kağıtları temiz ve fazla yıpranmamış olacaktır. Kirli görülen kağıtlar imha edilecektir. Ayrıca kirli masa, sandalye ve masa örtüsü kullanılmayacaktır.

12- En az bir adet lavabolu tuvaleti olacaktır.

e- Ganyan Bayileri:

1- Bu tür işyeri açmak isteyenler ilgili şans oyunu bayilik belgesini ilgili idareden almış olacak.

2- Çay ocağı niteliğinde bir çay ocağı ve salonu olacak.

3- Yeterli havalandırma tertibatı olacak.

4- Bir tuvaleti ve lavabosu bulunacak.

5- Yer döşemesi ve 1,5 m. kenar duvarları kolay yıkanabilir malzeme ile kaplı olacak.

6- Bu yerlerde çay ocaklarından istenilen alçak türden sehpa ve bunlara uygun oturaklar bulunacak.

7- At yarışı seyredilecek salon kısmında en az 1 adet televizyon bulunacak.

8- Yeterli seviyede vestiyer bulunacak.

9- Çay ocağının üzerinde baca bağlantılı davlumbaz bulunacak.

10- Sadece gişe hizmeti niteliğinde olan yerlerden büfelerden istenilen özellikler aranır.

11- Çay ocağında çalışan personelin iş kıyafeti ve sağlık karnesi olacak.

12- Büfe ruhsatı bulunan işyerlerinden talepleri doğrultusunda tali faaliyet olarak ganyan bayii, spor toto-loto bayii vs. ruhsat almak istedikleri taktirde ilgili şans oyunu tali bayilik belgesini ibraz ettikleri takdirde mevcut işyeri ruhsatları üzerine tali faaliyet konusu işlenir ve onaylanır.

f- Çay Bahçeleri:

1- Bahçedeki masa ve sandalyeler ile bahçe müstemilatı açık hava gazinoları, ocak bölümü ise 1. sınıf kahvehaneler niteliğinde olacaktır.

2- Çay bahçesinde çatlak, kırık tabak, kirli bardak ve fincan gibi malzemeler kullanılması yasaktır.

MADDE 38- KERESTE DEPOLARI

1. Kereste depoları 100 m³'den fazla kereste depo edilen yerlerdir.

2. Kereste depoları kagir olacak, kapı ve pencereleri demir çerçeveli ve demir kepenkli olacaktır.

3. Kereste depoları, konut alanları dışında Belediye İmar Müdürlüğünce uygun görülen yerlerde açılabilir.

4. Çatı kargir veya demir olacaktır. Çatı örtüsü yanmaz maddelerden yapılmış bulunacaktır. Çatı altı döşemesi (son kat tavanı) betonarme olacak.
5. Kereste depolarında beton duvarları bir tuğla genişliğinden aşağıya olmayacaktır.
6. İçerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı bulundurulacaktır.
7. Bu yerlerde keresteler yıkılıp kaymayacak şekilde istif edilmek üzere gerekli tesisat yapılacaktır.
8. Yükleme ve boşaltmalar depo içinde yapılacaktır. Yollara ve tretuvarlara hiçbir surette kereste yığılmayacaktır.
9. Bu yerlerde İtfaiye Yönetmeliğine uygun yangından korunma tertibatı bulunacaktır.
10. Satışı yapılan mallara ait malların cins ve ebatları müşterilerin görebileceği ve yazıhanenin en yakın bir yerinde bulundurulacaktır.

MADDE 39– DÜKKANLARIN ÖNÜNDE GEZMEK VE MÜŞTERİ ÇAĞIRMAK

- a- Her türlü ticaret ve sanat erbabıyla esnafın müşteri çağırmak üzere dükkanlarının önlerinde gezinmeleri, bağırmaları ve gerek dükkan önünden ve gerekse içeriden işaretle veya bir takım sözlerle davet etmeleri yasaktır.
- b- Pazar yerlerinde her satıcı bulunduğu yeri temiz tutmaya ve civarındaki sokakları kirletmemeye, kendisine gösterilmiş olan yerden fazlasını işgal etmemeye, yerini ancak pazarın devam ettiği sürece tutmaya, bağırıp çağırmamaya ve her hususta temizliğine son derece uymak zorundadır. Müşteriler de yerleri kirletmeyecektir. Her türlü sağlık koşullarına uymak zorundadırlar.

MADDE 40- SAĞLIK KARNESİ VE TEFTİŞ DEFTERLERİ

- a- Halkın yiyip içmesi, temizlenmesi, yatıp kalkması ve eğlenmesiyle ilgili tüm ticarethane ve müesseselerde çalışan veya çalıştırılan kimselerin sağlık muayenesi yaptırılarak sağlık karnesi almaları zorunludur. Sağlık muayenelerinin 1593/126. maddesi uyarınca her üç ayda bir tekrarlanarak karneye işletilmesi zorunludur. Doğrudan doğruya gıda maddesi imal ve satışında çalışan kimselerin senede 1 defa portör muayenesi yaptırıp sağlık karnesine kaydettirmeleri zorunludur. Sağlık karnesiz ve muayeneler gününü geçirmiş işçiyi çalıştıran ticarethane ve müessese sahibine veya vekiline ceza yazılır.
- b- Belediye açma iznine tabi ticarethane ve müesseseler teftiş defterleri almaya, buldurmaya ve Belediye Zabıta Amirliğinde tasdik ettirip denetime gelen ilgililere göstermeye ve açma izin belgesini ticarethanenin görünür bir yerine asmaya zorunludurlar.
- c- İşyerlerinde zaruri ihtiyaç maddelerini toptan satan yerler, sattığı maddelerin fiyatlarını, yerlerini ve satış fiyatını ayrıntıları hakkında istenilen bilgileri vermeye zorunludurlar.

MADDE 41– TAVUKÇU DÜKKANLARI

Tavuk eti satışı üç tip müessesede yapılmaktadır:

a- Birinci Tip Tavukçular:

- 1- Bu tip dükkanların üç bölümü vardır:
 - a- Canlı tavuk kafeslerinin bulunduğu yer,
 - b- Tavuk kesim yeri,
 - c- Teşhir ve satış yeri,

Canlı tavuk kafesleri ile kesim yerlerinin, kokularının satış yerine ve dışarıya çıkmaması için duvar ve kapıları mazbut olmalı ve kapalı bulundurulmalıdır.

Teşhir ve satış yeri en önde sokak veya caddeye bakan kısımda kesim yeri bir kapıyla ayrılmış olarak bu bölümün arkasında, canlı tavukların bulunduğu bölüm ise yine kapıyla ayrılmış olarak en arkada olacaktır. Her üç bölmede de havalandırma ve aydınlatma yeterli düzeyde olacaktır.

2- Kesim ve tüyleri yolma yeri en az 5 m² ve 2,5 m. yüksekliğinde olacaktır. Zemin ve 2,5 m'ye kadar duvarları fayans, karo fayans, karo mozaik veya açık krem cini veya karo simon olacaktır. Tavan açık renk yağlıboya olacaktır.

3- Temiz akarsuyu, lavabosu, sifonlu tertibatı kanala veya fosseptiğe bağlı akıntı yeri olacaktır.

4- Yolunan tüyleri koymak üzere en az 1 metre derinlikte 50 cm. çapında silindirik kapaklı veya madeni veya plastik bidonlar bulunacaktır.

2. Canlı hayvanların bulunduğu bölümün zemini beton, karo simon veya karo mozaik, duvarları yağlı boya olacaktır. Kafesler temiz ve yağlı boyalı olacak ve her hayvan türü için ayrı kafes bulunacaktır.

3. Teşhir ve satış bölümünde duvarlar 1,5 m'ye kadar fayans, üst tarafı açık renk yağlıboya, tavan ahşap olmayacak, zemin beton, mozaik veya karo simon olacaktır.

4. Kesilmiş tavukları koymak üzere kapasiteye göre soğutma tertibatı, vitrin buzdolabı veya depo bulunacaktır.

5. Tezgah mermer veya paslanmaz çelikle kaplı olacaktır.

6. İçinde tavuk kesim yeri bulunan tavukçu dükkanlarında satılmak üzere başka bir gıda maddesi bulundurulamaz.

b- İkinci Tip Tavukçular:

Bu tip tavukçu dükkanlarında kesilmiş, muayene ve damgası yapılmış tavuklar satılır. Kafes ve kesim bölmeleri yoktur. Teknik yapı olarak birinci tip tavukçu dükkanlarının teşhir ve satış bölmesi şartlarına tabidir. Bu tip dükkanlarda av hayvanları, tavşan ve yumurta satışı yapılabilir.

c- Üçüncü Tip Tavukçular:

Asıl uğraşları dışında tavukçu reyonu açan kasap, bakkal, süper market gibi müesseselerdir. Yeterli soğuk tertibatlı, vitrinli dolap ve deposu olması gerekir.

d- Tavukçu Dükkanlarının Uyacağı Sağlık Koşulları:

Kesim yeri bulunan tavukçu dükkanlarının şehir dışına nakline kadar uyulması gereken sağlık koşulları şunlardır:

1. Her tip tavukçu dükkanı kuşatılmada aranan asgari şartları yerine getirmek zorundadır.
2. Tavukçu dükkanlarında temizlik esas olduğundan temizlikle ilgili tesisatın her zaman çalışır durumda olması gerekir.
3. Hayvanların kan, ayak ve atılacak kısımları kapaklı madeni veya plastik kaplarda toplanacak, bu kaplar ve kesim yeri her zaman temiz tutulacak, tüy ve diğer artıklar her gün kaldırılacaktır.
4. Canlı hayvanların bulunduğu yerdeki kafesler boyalı ve daima temiz tutulacak, altlıklar, su ve yem kapları sık sık yıkanacak, kafeslerde tavuklar sıkışık olmayacaktır.
5. Tavuk, kaz, ördek, hindi ve benzeri kanatlı hayvan türleri ayrı ayrı kafeslerde bulundurulacaktır. Kafesler dışında hayvan bulundurulamaz.
6. Kesilmiş olarak teşhir edilen veya satılan hayvanların ayakları hanef mafsalıdan kesilmiş olacaktır.
7. Tavuk ve benzeri kesilmiş hayvanları her ne surette olursa olsun üfleyerek şişirmek yasaktır.
8. Av kuşları dışında tavuk, hindi, kaz ve ördeğin bağırsakları çıkarılmış, taşlık içleri temizlenmiş olacaktır.
9. Tavuk satış yerlerinde çalışanlar temiz iş gömleği, kesiciler; tulum, çizme ve kan önlüğü, bakıcılar tulum çizme giyeceklerdir.
10. Her üç bölümde çalışan personel ayrı şahıslar olacak ve sağlık karneleri bulunacaktır.
11. Tavuklarda ölüm vakası olduğunda dükkan sahibinin Belediye Veterinerliğine haber vermesi ve ölüm sebebini teşhis ettirmesi zorunludur.
12. Tavukların geldikleri bölgelerde bulaşıcı hastalık olmadığına dair Veteriner çıkış belgesi (sağlık raporu) alınacak, dükkan sahipleri tarafından Belediye Veterinerliğine veya kontrol ekiplerine ibraz edilecektir.

13. Pazarlarda veya sokaklarda kesilmiş kümes hayvanlarının satılması yasaktır.
14. Kesilmiş tavukların muayene ve damgalanma işlemi Belediye Veterinerliğince yürütülür. Muayene edilen kesilmiş tavuklar Veteriner Hekimliğinin uygun gördüğü şekilde damga veya etiketle işaretlenir. Muayene ve damga işlemi Veteriner veya Sağlık Memurunun kontrolü altında yürütülür.
15. Bozulmuş, bozulmaya yüz tutmuş tavukların dükkanda bulundurulması, satışa arz edilmesi yasaktır.
16. Belediye Veteriner Hekimliğinin muayene edilip damgalanmamış tavukların dükkan veya depoda bulundurulması, satışa arz edilmesi yasaktır.
17. Sadece satış yeri bulunan veya reyon halinde tavuk satışı yapan müesseseler bu şartlara uymak zorundadır.

e- Canlı Cıvciv Satış Yeri:

1. Bu satış yerleri Belediyeden izin almaya mecburdurlar.
2. Kuluçka ve ana makinelerinin bulunduğu üretim bölümü teşhir ve satış yerine duvar ve kapı ile ayrılmış olacaktır.
3. Zemin ve duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliği beton, karo simon, karo mozaik, fayans gibi kolay yıkanabilen bir maddeden olacaktır.
4. Teşhir ve satış yerinde cıvcivleri koyacak ısıtma, havalandırma ve aydınlatma tertibatlı camlı dolaplar bulunacaktır.
5. Pislikleri koymak üzere kapaklı, yeteri miktarda çöp bidonu olacaktır.
6. Bu dükkanlarda yumurtadan başka gıda maddesi satılamaz.
7. Üretim bölümü bulunmayan dükkanlar teşhir ve satış yeri şartlarına uymak zorundadır.

f- Canlı Cıvciv Satış Yerlerinin Uyacağı Sağlık Koşulları:

Kanatlı hayvanların salgın hastalıklarını önlemek için cıvciv satan dükkanların aşağıdaki şartlara uyması gerekir:

1. Kuşat almada aranan asgari şartları taşımak zorundadırlar.
2. Ana makineleri kafes ve camekanlar daima temiz bulundurulacak, her yeni kullanıştan önce dezenfekte edilecektir.
3. Satılan cıvcivlere yalancı veba aşısı (burun göz damlası) yapılmış olduğuna dair Veteriner raporu olacak. İstek üzerine gösterilmek üzere satış yerinde hazır bulundurulacaktır. Aşısız cıvcivlerin satışı yasaktır.

4. Satılan civcivler havalandırma deliği açılmış mukavva veya plastik kutularda alıcıya teslim edilir.

g- Tavukçu dükkanları ve tavuk kesim yerleri:23.06.1978 tarih ve 22775 sayılı gazete yayımlanan kasaplık kanatlı hayvanların kesim yerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarını gösterir Yönetmelik ile tavuk üreme çiftliklerine ait 07.07.1978 tarih ve 5006 sayılı sağlık bakanlığının genelgesine göre ruhsatlandırma işlemi yapılır.

MADDE 42- ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER

a- Bu Yönetmelikte adı geçmeyen işyerleri açılmak istendiğinde benzer işyerlerinin ona uyan özellikleri aranır. Tereddüt olduğunda bu işyerlerinin özelliği Belediye Encümenince tespit edilir.

b- Pasajlarda, iş hanlarında ve iş merkezlerinde dışarıdan bağımsız giriş kapısı ve havalandırması bulunan ve pasaj içerisinde kapısı ve camı açılmayan işyerleri hariç lokanta, köfte salonu, kebabçı, pizza-hamburger, lahmacun salonu, alkollü içki içilen yerler ile her türlü imalathanelerin açılması yasaktır.

Ancak iş merkezleri, iş hanları ve pasajlarda açılmak istenen lokanta, kebab salonu, köfte salonu, kafeterya ve benzeri işyerlerinde teras katına kadar çıkacak baca sistemi ile yeterli miktarda emiş gücüne bağlı havalandırma sistemi konulması durumunda; ruhsat heyetinin olumlu rapor vermesi halinde bina içerisine koku yönünden rahatsızlık verebileceği durumlarda binada bulunan işletmelerden muvafakatname (benzeri işletmelerden muvafakat alınmaz) alınarak açma izni verilir.

c- Bakkal ve manav dükkanlarında tost, döner, sandviç gibi maddeleri satışı yasaktır.

d- Pastane, kahvehane gibi halkın oturarak dinleneceği yerlerde yeteri kadar tuvalet bulunması zorunludur.

e- Kahvehane, gazino, pastane ve emsali gibi kalabalık kitlelerin toplandığı yerlerde kat yüksekliği 3,5 m'den aşağı olamaz. Diğer işyerlerinde ise kat yüksekliği 2,2 m'den aşağı olamaz. Müktesep hak olarak işyerinde faaliyetine sürdüren şahısların bu gibi işyerlerini başkalarına devir etmesi halinde (3,5 m'den az olamaz) aynı hüküm geçerlidir.

Kahvehane, gazino, pastane, kafeterya, hamburger ve pizza salonları gibi kalabalık kitlelerin toplandığı yerlerde kat yüksekliği 3,5 m'den aşağı olamaz. Diğer yerlerde ise kat yüksekliği 2,2 m'den az olamaz.

Kahvehane, gazino, pastane, kafeterya, içkili lokanta, içkili yerler ile hamburger ve pizza salonları gibi kalabalık kitlelerin galeri katlarının olduğu işyerlerinde 1m² lik alan için 3,5 m³ hava hacmi gereklidir.

Şartları yeterli olmayan işletmeler teknolojik gelişmeden yararlanarak yeterli havalandırmayı yapanlara başkanlık onayı ile ruhsat verilebilir.

Kahvehane, tiyatro, sinema, bilgisayar oyun salonları, düğün salonları, pastane, hamburger ve pizza salonları gibi işletmeler ile dernek ve oda lokallerinin açılacak olduğu yerlerde tavan ile taban arası yüksekliğinin 1 m² alana 3,5 m³ hava tekabül edecek şekilde teknolojik gelişmelerden yararlanarak insan sağlığı açısından yeterli havalandırma sistemini tesis etmiş olduğunu Belediyemiz İmar Müdürlüğünden alınacak rapor ile tespit edilmesi halinde bu tür işletmelere ruhsat heyetince açma ruhsatı verilir. Bodrum katlarda açılacak bu tür işyerlerinde ayrıca yangın çıkışı olacaktır.

f- Lokanta, kahvehane, kebabçı, imalathane gibi kitlelerin toplu bulunduğu yerlerde yeterli havalandırma ve aydınlatma yapılmışsa gündüz ışığı görme şartı aranmaz.

g- Çay ocaklarında yüksek sandalye ve masa kullanmak yasaktır.

h- **Reyonlar:**

1- Balıkçı ve sakatatçı dışında yenilecek ve içilecek şeylerin satıldığı birden fazla işyeri bir müessese içinde ayrı reyonlar halinde ve ayrı tezgahtarların idaresinde, her bir reyon Zabıta Yönetmeliğinin ön gördüğü şartlara haiz kaydıyla açılabilir. İşyerinde büyüme yapılmadan sonradan açılan reyonların Yönetmeliğe uygun olması halinde ayrıca ruhsata bağlanması istenmez. Bu Yönetmelikten önce diğer işyerleriyle birlikte bir müessese içinde verilmiş sakatatçı küşatları 6 (altı) ay içinde iptal edilir.

2- Birinci fıkrada belirtilen işyerleri dışındaki işyerlerinden herhangi birinin birbirleriyle veya birinci fıkrada belirtilen işyerleri için reyon olabileceği Belediye Encümenince belirtilir.

i- Açma izne tabi olup ta bu Yönetmelikte adı geçmeyen işyerleri ve reyonların açılışı için gerekli fenni ve sıhhi şartlarını Belediye Encümeni tespit eder.

j- İzni alınan reyonlarda diğer bir gıda maddesi bulundurulamaz.

k- Faaliyet itibarıyla herhangi bir özellik arz etmeyen şirket bürolarda tek bir bağımsız bölüm içerisindeki ayrı ayrı girişleri bulunan ve girişleri haricinde birbirleriyle bağlantısı bulunmayan odalarda faaliyetlerini sürdüren birden fazla şirkete ayrı ayrı ruhsat verilebilir.

Meyhane, kahvehane, kiraathane, bar, elektronik oyun merkezleri gibi umuma açık yerler ile açık alkollü içki satılan yerlerin okul bina ve tesislerinden, Camilerden, İlk ve Ortaöğretim öğrencilerinin devam ettiği dersane ve özel eğitim kurumlarından en az 100 m. uzaklıkta bulunması zorunludur.

Müktesep hak olarak bu gibi yerlerde ruhsatlı olarak faaliyetlerini devam ettiren kişiler bu işyerlerini bir başkasına devir etmeleri halinde 3,5 m. yükseklik şartı ile okul bina ve tesislerden, camilerden, ilk ve orta öğretim öğrencilerinin devam ettiği dersane ve özel okul, bina ve tesislerinin, camilerin, özel öğretim kurumlarının ve dersanelerin bahçe duvarlarından, bahçe duvarı yok ise binanın köşe duvarından başlamak üzere ilgili işyerinin giriş kapısına kadar, işyeri pasaj içerisinde ve katlı binaların üst katlarında ise binanın giriş kapısına kadar olan mesafe ölçü olarak esas alınır.

Daha önce ruhsat almış bulunan ve yüksekliği 3,5 m'den az olan bu tür işletmelerin eş veya çocuklarına yada yasal mirasçılara devir halinde işletme hakkı korunur. İşyerini bir defaya mahsus olmak üzere bir başkasına satması veya kuruluşun işletme hakları korunur. Belirtilen hakların bir defa kullanılmasından sonra kazanılmış hakları sona erer.

1- İş hanlarında, pasajlarda, iş merkezlerinde vs. diğer binalarda bulunan birden çok bağımsız bölümde aynı katın tamamında, binanın veya iş hanının tamamında veya bitişik iki veya daha fazla bağımsız bölümde dersane, kurs, şirket vs. işyeri açmak isteyenlere toplam metrekare üzerinden tek bir ruhsat verilir.

MADDE 43- UN FABRİKALARI – EKMEK FIRINLARI – EKMEK SATIŞ YERLERİ

a- Un Fabrikaları:

- 1- Un fabrikaları her tarafı yeterli şekilde aydınlatılacaktır ve kafi derecede hava temizleme tertibatını kapamış olacaktır.
- 2- Un fabrikalarında hububatın temizleme, öğütme, eleme ve doldurmaları sırasında çıkacak tozun önüne geçecek tertibat yapılacak, bütün çöp ve benzeri fazlalıklar hususi kaplar içinde toplanacaktır.
- 3- İşçiler için un fabrikası ile doğrudan doğruya alakası olmayan ve sağlık koşullarına uygun bulunan soyunma, oturma, yatma, kalkma ve yıkanma yerleri ile wc ve lavabo bulunacaktır.
- 4- Çeşni kalitesiyle yapılacak ekmek francala, bunlara benzer maddelerde kullanılacak unların fiziki ve kimyevi nitelikleri gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

b- Ekmek Fırınları:

A- Yeniden Yapılacak Fırınlaraın Vasıfları:

1. Kargir olarak inşa olunacaktır.
2. Bir vardiyada (8 saatte) en az 1500 kg. ekmek çıkartabilecek kapasitede bulunacaktır.
3. Unların elemesi ve hamur yapılması makineyle olacaktır. Fabrikasyon kurulan fırınlarda unların ambara boşaltılması da makineyle olacaktır.
4. Ekmeğin yapılmasına mahsus başka işlemlerin hepsi birbirinden ayrı yerlerde yapılacak ve bu yerler bol ışık ve hava alabilecek surette inşa edilmiş bulunacaktır.
5. Zeminin her tarafı her vakit kolayca yıkanabilecek şekilde su geçmez bir maddeden kargir olarak yapılacaktır ve buralarda lağım mecrasına bağlı ızgara ve sifonlu delikler bulunacaktır.
6. Her tarafı bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde yeteri kadar ve yeterli genişlikte pencereler olacak ve bu pencerelerin dış kısımları ince tellerle kaplanmış bulunacaktır. Pencerelerin üst tarafına veya diğer uygun yerlerine hava temizlemeye mahsus tertibat yapılacaktır.
7. Her tarafı senede iki defa badana edilecektir.
8. Fırının içinde ikamet etmek, büyük ve küçük her ne cinsten olursa olsun hayvan bulundurmak yasaktır. İşçiler için fırınla doğrudan doğruya alakası olmayacak surette ayrıca oturacak, yatacak yerler ve sağlık koşullarına uygun w.c, lavabo ve duş yapılacaktır.

9. Fırının ekmek taşıma işlerinde el arabası ve hayvan kullanılmaz. Fırının yakıt deposu ekmeğin imal edildiği yerden ayrı olacak ve gerekli emniyet tedbirleri alınacaktır.
10. Sinek, hamamböceği, fare ve benzeri haşaratın bulunmamasına dikkat edilecek bunun için gerekli mücadele yapılacaktır. Çöpler kapalı madeni veya plastik kaplar içine konulacak, fırın içinde şehir suyu bulunacaktır.
11. Her ne fırını olursa olsun kapasitesiyle orantılı kullanışlı ve sağlık koşullarına uyan bir tezgahı bulunacak.Ekmek konulan ve satış yapılan yerlerin dışarıya bakan tarafları camekanla örtülü olacaktır. Un çuvalları hava akımına karşı bir yerde ve ızgara üzerine konulacak. Çuvallar yerlere veya hamur satırları yanına konulmayacaktır.
12. Harman yeri zeminden yarım metre yüksek ve her tarafı gezinti yeri ile çevrilmiş bir havuz şeklinde olacak ve içerisi cilalı ve deliksiz bir madde ile döşenmiş bulunacaktır. Harman yapan işçiler buraya girmeyip etrafındaki gezinti yerlerinde dolaşarak kürekle iş görecektir.
13. Hamur teknesi meşe veya kestane gibi sert ağaçlardan veya paslanmaz çelikten (Krom'dan) yapılmış olacak ve unlar bu teknelere özel kaplar veya paslanmaz kaplara boşaltılacaktır.
14. Hamur halinde ekmek konulan tahtalar veya pasa denilen çukur kenarlı tahtalar ve pasa bezleri hamurluğunun uygun bir yerinde daima temiz ve beyaz bir örtü ile örtülü bulunacak.Ekmek taşımaya ait olan malzemeler fırında temiz ve yüksekçe bir yerde bulundurulacaktır. Ekmek küreği, gelberi, çatal, ateş küreği v.s. kabilinden olan alet ve malzeme temiz, özel bir yerde bulundurulacaktır.
15. İşçiler işbaşında özel ve temiz iş elbisesi ve takkesi giyeceklerdir. Hamurkarlar çalışırken ayrıca bir önlük takılacaktır.
16. Hamur teknesine verilen unlar kesinlikle elenmiş olacaktır.
17. Mevcut ve yapılacak yeni fırınların bacalarına filtre takılması zorunludur.
18. Yukarıda açıklanan vasıflardan herhangi birinin kaybedildiği tespit edilirse en geç 10 gün zarfında eksiklerinin giderilmesi yazı ile ikaz edilecektir. Verilen süre zarfında noksanlar giderilmediği takdirde işyeri açma ruhsatının iptali cihetine gidilecektir.
19. Bu işyerleri çevresinde, kirlenmeye ve kontaminasyona yol açabilecek işyerleri ile hayvan barınakları bulunamaz.
20. Fırınlar ayrıık nizamda müstakil binalarda kurulur ve binanın tamamı sadece fırın ve müştemilatına tahsis edilir.
21. Çalışanların ortamdaki etkilenmemesi ve üretim faaliyetlerine kolaylık ve havalandırmanın daha iyi sağlanması için fırının taban ile tavan arası yüksekliği en az 4 m. olmak zorunludur.
22. Fırın veya fabrikaların bütün ünitelerin toplamı asgari Büyükşehir Belediyelerinde 400 m², büyük şehir olmayan merkez ilçelerde 300 m² olmak zorundadır.

23. Ekmek ve unlu mamuller üreten işyerlerinde aşağıda belirtilen işlem için yeterli alana sahip bölmeler bulundurulur.

24. **Un Depolama Ünitesi:** Bu bölümün tamamı kuru, havadar ve temiz olmalıdır. Unlar çuvallı olarak ızgaralarda veya paslanmaz çelikten mamul hijyenik silolarda depolanmalıdır. Tuz, maya, şeker ile çeşni ve katkı maddeleri ayrı bir yerde ambalajlanmış ve özellikleri bozulmayacak şekilde muhafaza edilecektir. Un çuvallarının yerlere ve hamur makinelerinin yanına konulması yasaktır.

25. **Fermantasyon Ünitesi:** Sıcaklık ve rutubeti ayarlanabilir nitelikte, duvar ve tabanı kolayca temizlenebilir, paslanmaz materyal, fayans, mermer ve benzeri malzemeden yapılmış olmalıdır. Bu bölüm hamur tekneleri ve pasa arabalarının kolayca hareket edebileceği genişlikte olmalıdır.

26. **Ekmek Pişirme Ünitesi:** Direkt veya en direkt ısıtma sistemli olabilir. Ancak direkt ısıtmalı sistemde mazot, fuel-oil, petrokok, yanık yağ, emdirilmiş talaş ve benzeri yakıtların kullanımı yasaktır. Bu sistemde is, kül ve benzeri yakıt artıklarının ve diğer atık olmak üzere 2 adet baca sistemi bulunmalıdır. En direkt ısıtmalı fırınlar rutubet ve sıcaklık ayarı yapabilmelidir.

27. Mamüllendirme, ambalajlama ve depolama işlemleri paslanmaz materyal, mermer veya sert ahşaptan yapılmış, yerden en az 50 cm. yükseklikteki raflarda yapılmalıdır.

28. Mamul, satış bölümünde mamulün satışa arz edildiği tezgah, kolay temizlenebilen mermer, fayans, paslanmaz materyal veya benzeri malzemeden yapılacaktır. Satış bölümü tercihen tesisin ön cephesinde olmalı diğer bölümlerden bir bölme ile ayrılarak müstakil hale getirilmelidir.

29. İşyerinde bulunması gereken alet, ekipman ve bunların özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

a- **Un Eleği:** Otomatik çalışan, un içindeki gözle görülebilen bütün yabancı maddeleri ayırabilen, her kullanımdan sonra kolayca temizlenebilen bir yapıya sahip ve un deposu ile irtibatlı olmalıdır.

b- **Yoğurucular:** Hamuru istenilen sürede ve etkin olarak yoğurabilecek en az iki hızda çalışabilecek kapasitede ve hamurla temas eden kısımları yıkamaya ve dezenfeksiyona elverişli paslanmaz materyalden yapılmış olmalıdır. Hamur yoğurucudan tamamen ve kolayca alınabilmelidir.

c- **Hamur kesme, tartma ve şekil verme ekipmanı:** Değişik büyüklükte hamur işlemeye uygun paslanmaz materyalden yapılmış ve kolay temizlenebilir olmalıdır.

d- Hamur işleme masaları, hamur tekneleri, pasa arabaları gibi hamurun işlenmiş fermantasyonu şekil verilmesi ve benzeri işlemler sırasında kullanılan ekipman sert ağaç mermer veya paslanmaz materyalden yapılmış ve içinde hamur ve benzeri parçacıkların kalabileceği delik, çatlak, pürüz bulunmayan ve kolay temizlenebilir nitelikte olmalıdır.

e- Ağırlık hacim, sıcaklık ve benzeri ölçü aletlerinin kontrol ve ayarları yapılmış ve bunlar daima çalışır durumda bulunmalıdır.

f- Yukarıda belirtilen ekipmana ilave olarak, kolayca yıkanıp dezenfekte edilebilir nitelikte çeşitli karıştırıcılar, bıçaklar, pasa arabaları ve taşıyıcılar, maya ve tuz çözeltisi hazırlama kapları, ekme taşıma kasaları ve üretimin gerektirdiği diğer araçlar bulunmalıdır.

B- Tüm Fırınlarnın Uyacakları Koşullar:

- a- Her fırın üretmiş olduğu ekmeği noksansız olarak pişirip çıkarmaya zorunludur. Belediyece kabul edecek bir sebebi olmaksızın çalıştırılmayan fırınlarnın kendilerine çalışmaları için verilecek 2 günlük bir müddetten sonra tekrar çalışmadıkları takdirde ilgili yasalara uyularak kapatılır ve açma izni iptal edilir. Ayrıca mahallin en büyük Mülkiye Amirine tasvibi ile bu işyerlerini Belediye re'sen veya bir vasıta ile işletebilir.(2.12.1960 gün ve 150 no'lu kanun ek madde 1.)
- b- Her fırın ancak kendine mahsus ekmeği çıkarabilir ve ancak o ekmeğe mahsus olan unu bulundurabilir. Yüksek kapasitedeki modern fırınlarnın başka cins ve tür ekmek çıkarmaları ve bu ekmeklere mahsus olan unları bulundurabilmeleri için Belediyeden izin olmadıkça şehir dahilinde satılamaz.
- c- Fırıncı fenni maya veya sağlığa zararlı olmayan maya kullanabilir.
- d- Perakende ekmek satışı yapan fırınlar, sattıkları ekmeğin fiyat ve gramajını gösteren bir levhayı görünür bir yere asmak zorundadırlar.
- e- Her cins ve çeşit ekmeğin imalinde maya yerine mayadan başka zararsızda olsa herhangi bir madde kullanılması yasaktır.

C- Ekmek Yapımında Uyulacak Koşullar:

- a- Ekmeklerin hangi fırın malı olduğu ilk görüşte bilinmesi için fırın adını gösteren etiketler kullanılacaktır. Bu etiketler ekmek francalalar hamur halinde iken hamurda bir çukurluk hasıl edecek şekilde yapıştırılır. Etiketsiz ekmek çıkarılması ve satılması yasaktır.
- b- Ekmekler hamur halinde iken üzerlerine bıçak vurularak derin bir çizgi açılacaktır.
- c- Taze ve bayat ekmekler ve francalalar ayrı ayrı yerlere konacak ve üzerlerinde taze ve bayat olduklarını gösterir levhalar bulundurulacaktır. Pişirilmesinin üzerinden 24 saat geçen ekmek ve francalalar bayat sayılır. Bunların fiyatı o günkü ekmek narhını geçmemek üzere satanla alan arasında kararlaştırılır.
- d- Tava içerisinde pişirilecek ekmeklerin altına sürülecek olan yağların gıda ve yenmeye elverişli olması zorunludur. Kullanılacak olan tavalarnın cinsi Belediyece tayin edilir. Kürek altı ve tozlama için ekmek yapılan un veya emsali kepek gibi kalın unlar kullanılacaktır.
- e- Ekmek ve francalaların gramaj ve şekilleri Belediye Encümenince tespit edildiği şekilde olacaktır. Aykırı hareket edenler cezalandırılır.
- f- Ekmekler sıcaktan rutubet ve tartı konularında yapılacak kontrollerde gıda maddeleri tüzüğü uygulanır.

g- Çıkarılan ekmek ve francalaların içinde sağlığa zararlı oldukları doktor veya laboratuvar raporuyla tespit edilenler imha edilir.

h- Ekmek francala, simit, pide ve çavdar ekmeği içinde hamura karışmamış olan un topakları, böcek, tahta parçası ve bu gibi her türlü yabancı maddelerle ekmek ve francalalarda büyük boşluklar bulunmayacağı gibi hamurun yoğrulmasına ve mayalandırılmasına dikkat edilmesinden dolayı yeterince kabarmamış küçük kıtada kalmış haşlak, yanık, basık ve elastikiyetten mahrum ekmek ve francalalarda çıkarılmayacak, tekne kazıntısı ve hamur artığı gibi şeylerle ekmek v.s yapılmayacaktır.

i- Ekmek francala, çavdar ekmeği, simit, pide ve peksimetdeki rutubet oranı gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.

j- Bir fırında ekmeklerin encümen kararına ve gıda maddeleri tüzüğüne aykırı olarak noksan gramajlı, etiketsiz, elenmemiş undan hamur imal edilmesi veya içinde zararlı yabancı maddeler bulunması halinde cezai işlem yapılırken, fırın işvereni ile beraber suça neden olan işçi veya işçilerde tespit edilerek onlar hakkında cezai işlem yapılır.

k- Çavdar ekmeğinde, paspal, razmol ve ince kepek bulunmayacaktır. Bu ekmekler halis çavdar unundan diğer ekmekler gibi fenni ve sağlık koşullarına uygun olarak yapılacaktır.

l- Susamlı ve susamsız simitlerin ve pidelerin yapılışı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.

m- Simit, pide, çavdar ekmeği, sandviç vs. yapan yerlerde fırınların tabi oldukları niteliklerle temizlik şartlarına uygun olacaktır.

n- Fırınlarda ekmek imalinde sanayi ve kaya tuzu kullanılması yasaktır.

o- Hamur halindeki ekmeklerin konulduğu pasaların ve pasalara ait bezlerin daima temiz olması zorunludur.

D- Ekmek Satılan Yerler:

Ekmekler, fırınların ekmek satış bölümlerinde, ekmek bayilerinde, bakkal dükkanlarının açma izni verilen örneği ekli ekmek dolaplarında satılır. Başka yerlerde ekmek satışı yasaktır.

1- Ekmek Bayileri:

a- Ekmek bayileri ekmek ve benzeri maddelerden başka bir şey satamazlar.

b- Ekmek bayisinin zemini yıkanabilir su geçirmez bir madde ile (mozaik, beton, şap vs.) ve benzeri maddelerden ve ebadı asgari 4m² olacak önü vitrinli bulunacaktır.

c- Vitrin kaplı olacak, içten ve dıştan açık renkte yağlı boya ile boyanacaktır.

d- Ekmek konacak vitrin zeminden en az yarım metre yükseklikte bulunacak ve bunların altı çinko veya paslanmaz çelikten olacak, kapısı daima kapalı bulundurulacaktır.

e- Ekmek bayiinde çalışan ve evlere ekmek götüren işçiler daima krem renginde ve temiz bir gömlek giyeceklerdir.

2- Ekmek Satış Depoları:

a- Bu dolaplar iki metre yükseklikte, yarım metre derinlik, bir metre eninde olacak, bir metre yükseklikten sonra üst kısım cam, alt kısmı tahta kapaklı olacak, her iki kısımda uygun aralıklarla yapılmış raflar bulunacak ve açık renk yağlı boya ile boyanacaktır.

b- Muntazam kapalı, içerleri birer sıra ekmek konulacak şekilde raflı, gayet temiz olmak suretiyle, sağlık koşullarını taşınması kaydıyla seyyar ekmek bayiliği yapılabilir. Bu bayiler her üç ayda bir sağlık muayenesine tabi tutulur.

3- Ekmek ve Francalaların Taşınması:

Ekmek ve francalalar, içi tamamen çinko veya paslanmaz çelik ile döşenmiş ve toz girmeyecek şekilde yapılmış ,her tarafı kapalı ve arka tarafından kapaklı kamyonet ve özel şekilde sandıklar içinde veya teker teker raflara konmuş olarak araçlarda taşınır. Sandıkların dış kısmı açık renk yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

Kamyonet ve arabaların geceleri bırakıldıkları yerlerde içlerine hiçbir şey girmeyecek şekilde kapakları kapalı bulundurulacak ve içleri yalnız bu işe ait bezlerle sık sık silinip temiz tutulacaktır. Çuvalla ve küfeler içinde ekmek taşınması yasaktır.

MADDE 44- KASAPLAR

Kasap dükkanlarının uyacağı fen ve sağlık koşulları şunlardır:

a- Fenni Koşullar:

1- Kasap dükkanları yeteri derecede hava temizleme tertibatı ile donatılacak ve her tarafı yeterli derecede aydınlık olacaktır. Et ve et mamullerinin rengini değişik gösterecek renkli ışıklandırma yasaktır.

2- Zemin ve zeminden 2 metre yüksekliğe kadar duvarlar her zaman yıkanabilecek şekilde mermer, fayans, mozaik, karo mozaik gibi su geçirmez bir madde ile kaplı, üst kısımlar badana ve yağlı boyalı olacaktır.

3- Bir musluk ve lavabo ile zeminden uygun bir yerinde doğrudan doğruya lağım, lağım tesisatı olmayan yerlerde fosseptiklere bağlı demir ızgaralı bir sifon bulunacaktır.

4- Tezgahlar çinko, fayans veya mermer döşenmiş olacaktır. Ağaç kütükler ve kıyma makineleri çalışma haricinde bir kafesle daima örtülü olacaktır.

5- Artık ve çöpleri koymak üzere ağzı kapalı madeni veya plastik çöp bidonları konacaktır.

6- Etlerin saklanması için kapasiteye göre soğutma tertibatlı dolaplar, tezgahlar veya soğuk hava deposu bulunacaktır.

- 7- Tezgahların ön kısmı, müşterinin arkayı görebilmesi için camlı olacaktır.
- 8- Kasap dükkanlarında Belediye'den izin almak kaydıyla temizlenmiş kümes hayvanı, çiftlik üretimi ve diğer her türlü av hayvanı reyonu açılabilir. Belediyeden izin almak kaydıyla kasap dükkanlarında ayrı bir bölüm açılmak suretiyle sakatat satılabilir. Kasap dükkanlarında pastırma, sucuk, salam, sosis vs. et mamulleri reyonu açılabilir.
- 9- Hıfzısıhha Kanunu 1293 sayılı Hayvan Sağlık Zabıtası Kanunu ve 1580 sayılı Belediyeler Kanununun ilgili hükümlerine uymamakta ısrar eden kasapların çalışma izinleri iptal edilir.
- 10- 1 ocak 6 mayıs tarihleri arası kuzu mevsimi olması nedeniyle kasaplar kelle ve ayak hariç kuzunun aksamını satabilirler.

b- Sağlık Koşulları:

- 1- Etler buzdolabında veya soğuk hava depolarında büyük parçalar halinde ve birbirinden ayrı olarak paslanmaz çengellerde asılı bulundurulacaktır. Açıkta et bulundurulması yasaktır. Etlerin dolaba nakli veya boşaltılması sırasında veya müşteriye et vermek üzere dolaptan çıkarılan etler işlem sonunda bekletilmezsiniz dolap ve depoya konulur.
- 2- Etlerin üzerinde süs için renkli kağıtlar ve plastik maddeler yapıştırılması yasaktır.
- 3- Satış sırasında artacak küçük parça halindeki etler 2 kg. dan fazla olmayacak ve tezgah üzerinde bulundurulmayacaktır.
- 4- Etlerin üzerinde, hayvanın tür ve cinsini, etin alış ve satış fiyatını gösterir etiketler bulunacak ve dükkanın kolayca görülebilecek bir yerine fiyat listesi asılacaktır. Etiketler plastik veya paslanmaz maddeden yapılmış olacaktır. Kağıt etiketler etler üzerine bırakılamaz.
- 5- Satılan etler yağlı kağıtlara veya naylona sarılarak tartıldıktan sonra muntazam paket yapılarak müşteriye verilecektir.
- 6- Büyük parçalar halinde dükkandan herhangi bir yere et nakletmek gerektiğinde çinko kaplı, üzeri örtülü, temiz kap veya araçlar kullanılacaktır.
- 7- Kıyma müşterinin gözü önünde yapılacaktır. Ancak Veteriner Hekim istihdam eden kasaplar hazır kıyma bulundurabilir. Veteriner Hekimin bu göreve bakması, meslek odasının tasdik edilecek ve bu belgeler dükkanın görülebilecek yerinde asılacaktır.

Enerji kısıntısı nedeniyle elektrik kesilmesi söz konusu olduğunda kıyma makineleri her zaman çalıştırılmadığından kısıtlama firesine göre Belediye Veteriner Hekimliğince tespit edilecek miktarda hazır kıyma bulundurabilir. Ancak bu hazır kıymanın soğukta saklanması ve 5 kg.dan fazla olmaması gerekir.

- 8- Bozulmuş veya bozulmaya yüz tutmuş etlerin dükkanda bulundurulması ve satılması yasaktır.

9- Dükkada çalışanların hepsinin sağlık karneleri noksansız olacak, uzun ve temiz iş gömleği giyeceklerdir.

10- Tezgah, kütük ve kıyma makinesi sık sık sodalı ve sabunlu su ile temizlenip dükkan her gün yıkanacaktır. Renk ve koku veren katı maddeleri ile birlikte etler çekilip kıyma yapılmışsa bu maddelerin tesiri gidene kadar makine temizlenmeden yeni kıyma çekilemez.

11- Her ne surette olursa olsun seyyar et satışı yasaktır.

12- Et kesimi, dağıtımı ve damgalanması Belediye Veteriner Hekimliği yetkisindedir. (Belediye bu yetkiyi Et ve Balık Kurumu gibi kuruluşları geçici olarak verebilir.) Kasap dükkanlarında yetkili kurum veya Belediye Veteriner Hekimliği damgasını taşımayan et bulundurmamak yasaktır. Damgasız etler kaçak olarak kabul edilir.

Bu gibi damgasız etler tek but dahi olsa bir bütün gövde olarak cezai işlem görür. Gövdenin her tarafı damgalanmadığından parçalanmış etlerin her parçasında damga görülmeyebilir. Bu gibi durumlarda kontrol ekipleri dükkandaki diğer etlerde damga aramak, rüsum makbuzları ve gövdeden alınıp alınmadığını tespit ederler.

13- Kasaplar 1234 sayılı Hayvan Sağlık Zabıtası Kanunu, 1593 sayılı Hıfzısıhha Kanunu ve 1580 sayılı Belediye Kanunu ilgili hükümlerine uymak zorundadırlar.

14- Et ve mamulleri reyonu izni almış bulunan dükkan ve süper marketler depo ve reyonlarında bulunduracakları et ve et mamulleri bakımından kasapların tabi olduğu hükümlere tabidirler.

15- Et ve balık kurumunun paketlenmiş etlerini satacak dükkanlar et ve balık kurumu ile protokol yapacak ve üye olma şartı aranmayacaktır.

16- Belediye mezbahası ve ruhsatlı kombinalar haricindeki yerlerde her türlü kasaplık hayvan kesilmesi yasaktır.

17- Kırmızı et ve et ürünleri üretim tesisleri 19.08.1978 tarih ve 22675 sayılı resmi gazetede yayımlanan kırmızı et ve et ürünleri üretim tesislerinin kuruluş, açılış ve çalışma ve denetleme usul ve esaslarına dair Yönetmelik hükümlerine göre ruhsatlandırma yapılır.

18- 5 kg. geçmemek ve buzdolabında saklamak koşulu ile hazır kıyma bulundurulabilir.

19- Kasap dükkanlarında katkı maddeleri (ekmek, soğan, sarımsak, baharat) ile kıyma çekilmesi yasaktır.

20- Kesilmiş kümes hayvanlarının iç organları çıkarılmış ve temizlenmiş olacaktır.

21- Canlı ağırlığı 15 kg. dan aşağı kuzu kesimi ve satışı yasaktır. (Kuzu başına işlem yapılır)

MADDE 45- İŞYERİ AÇMA VE RUHSAT ESASLARI

1580 Sayılı Belediye yasasının 15. maddesinin 3. ve 13. bendinde sayılan yerlerle diğer ilgili yasalarca açma iznine tabi tutulan yerlere aşağıda tespit edilen esaslara göre AÇMA İZİNİ verilir ve sınıf tayin edilir.

a- Baş vurma ve baş vurma sırasında istenilen belgeler:

1- Açma izni isteme, Belediye Başkanlığına Zabıta Amirliğince hazırlanmış bir form ile yapılır. Bu formda açılmak istenen işyerinin ne olduğunu açık adresi ile birlikte yazılır. Forma açılacak işyerinin türüne, mal sahibi tarafından muvafakat edildiğine dair noterden tasdikli muvafakatname veya aynı hususlarda noterden tasdikli imzalı kira sözleşmesi iliştilir. İşyeri açmak isteyen mal sahibi ise kendi beyanına itibar olunur. Mülk sahipleri tarafından verilen muvafakatnameleri, muvafakatnamenin düzenleniş tarihinden itibaren bir yıl içerisinde o işyeri için Belediyeden açma izni alınması bir yıllık süre sonunda geçersiz sayılırlar. Bizzat müracaat edenlerin dışındakilerden noter tasdikli imza sirküleri istenecektir.

2- Açma izni verilirken, baş vuran kişi kiracı durumunda ise, muvafakatname veren şahsın bizzat mal sahibi veya yetkili vekili olması, mülk müşterek ve iştirak halindeki mülkiyet durumunda ise mal sahiplerinin tamamı veya tamamının vekili olması şarttır. Ruhsat verilirken (muvafakatname veren şahsın mal sahibi olmadığı veya müşterek ve iştirak halinde mülkiyet durumunda mal sahipleri adına hareket etmeyi yetkili kılacak vekaletin sağlanmadığı sonunda anlaşıldığı taktirde açma ruhsatı geri alınarak iptal edilir.) ibaresi açma ruhsatı teskeresine kayıt edilir. Açma izin belgesi verildikten sonra bu madde hükümlerine uymadığı anlaşılırsa açma izin belgesi iptal edilir.

3- Açma izni verilirken baş vuran kişi mal sahibi ise ve işyeri açılacak bina müşterek ve iştirak halinde mülkiyet durumunda ise bütün mal sahiplerinin veya yetkili vekillerinin muvafakatı olmaksızın o işyeri için başvuru sahibine açma izin belgesi verilmez. Açma ruhsatı verilirken (İşletmek istediği işyerini mal sahibi olduğunu dilekçesinde beyan eden şahsın mal sahibi olmadığı veya müşterek ve iştirak halinde mülkiyet durumunda mal sahibinin adına hareket etmekte yetkili olmadığı sonradan anlaşıldığı taktirde açma ruhsatı geri alınarak iptal edilir.) ibaresi ruhsat teskeresine yazılır. Açma izin belgesi verildikten sonra bu madde hükümlerine uyulmadığı anlaşılırsa açma izin belgesi iptal edilir. Gayri sıhhi işyerleri ile ilgili başvurularda sıhhi müesseseler için aranan belgeler istenir.

4- Resmi daireler benzeri kuruluşlar tarafından kiraya verilen işyerleri için bu dairelerden verilecek yazılı belgelerden noter tasdiki aranmaz.

5- 634 sayılı yasanın kapsamına giren işyerlerinde söz konusu yasanın amir hükümleri uygulanır.

6- 3194 sayılı İmar Kanununun 30. maddesine göre yapı kullanma izin kağıdı ibraz etmesi istenir.

1. Açılmasında ustalık belgesi gerektiren iş kollarında işyeri açmak isteyenlerden 3308 sayılı çıraklık ve meslek eğitimi kanununun 30. maddesine istinaden ustalık belgesi istenir.

b. 507 sayılı esnaf ve sanatkarlar kanununun 119. maddesine istinaden esnaf sicil kaydı istenir.

c. 634 sayılı kat mülkiyeti kanununa istinaden işyeri açacakların mülk sahiplerinden tapu fotokopisini, eski binalardan irat kaydı, kiracılarından ise noter tasdikli kira kontratı ibraz etmeleri istenir.

d. Açılacak olan işyerini kendi adına işlettiğini belgelemesi için vergi usul kanunu gereğince vergi dairesinden almış olduğu vergi levhasını ibraz etmesi istenir.

e. Ekmek ve benzeri unlu mamuller işleten işyerlerini açmak isteyenler 9 Temmuz 1998 gün ve 23397 sayılı resmi gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren gıda üretim ve satış yerleri hakkındaki Yönetmelikte değişiklik yapılmasına dair Yönetmelik hükümlerini yerine getirmek zorundadır.

b- Özel inşaat harcını gerektiren fırın, sinema, tiyatro, otel, hamam, sıhhi banyo, un fabrikası için İmar Müdürlüğünden alınacak yapı kullanma izin belgesi ile müracaat edilerek açma izni istenilir.

c- Ünite:

İzin işleri Belediye Başkanlığına bağlı Zabıta Amirliğince yürütülür. Belediye Başkanı ruhsat işlerinin yürütülmesi için kendi bölgeleriyle sınırlı olmak üzere Belediye şubelerine yetki verebilir.

d- Açılacak işyeri bu Yönetmeliğe göre incelenerek uygun bulunduğu taktirde (işyeri izin belgesinin yapı ruhsatı sahiplerine, 6785 sayılı İmar Yasasının uygulanmasında müktesep hak bahşetmeyeceği ve yasanın uygulamasında açma izin belgesinin geri alınacağı) açma ruhsatına kayıt edilmek suretiyle izne bağlanır.

e- **Açma izni incelemesi yapacak heyet:**

Belediye Başkanlığından onay alınmak şartıyla ruhsat ve sınıf tayin amirliği tarafından yeteri kadar ruhsat ve sınıf tayin heyeti kurulur. Bu heyetlerde sağlık işlerini temsilen bir doktor veya bir sağlık teknisyeni, Fen İşleri Amirliğini temsilen bir fen elemanı, Zabıta Amirliğini temsilen bir Zabıta elemanı, ilgili konularda bir Veteriner veya Veteriner sağlık memuru ve İtfaiye Amirliğini temsilen bir İtfaiye elemanı bulunur. Heyet başkanı Zabıta Amiridir. Heyetlere iştirak etmediği zamanlar heyet başkanı kendi Amirliğinden görevlendireceği kişidir. Ruhsat heyeti aynı zamanda sınıf tayini görevini de sürdürür. Geçici ruhsatların daimi ruhsata geçirmesi işlemi Zabıta Amirliğinde yapılır.

f- **İşyerinin devri, ortak alınması veya ortaklığın ayrılması:**

Açma izni bir işyerine ortak alınması veya mevcut ortaklardan birinin ayrılması söz konusu olduğu hallerde 96 ya (a) maddesindeki esaslar doğrultusunda, bu hususu bildiren ve noterden tasdikli vekaletname veya kira kontratı ibrazı dosyasına ilişikten sonra Zabıta Amirliğince yeni açma izin belgesi verilir.

g- Aynı işyeri için birden fazla kimseler ayrı ayrı açma izni isterse taraflara bu yer üzerinde hak sahibi bulduklarını ispata yarayan belgelerin ibrazı lüzumu bildirilir ve durum mütalaası ile birlikte Zabıta Amirliği tarafından encüme intikal ettirilir. Encümence taraflardan hak sahibi olduğu kanaatine varılan lehine açma izin belgesi verilmesine karar verilir. Bu suretle anlaşmazlığın halli mümkün olmazsa ihtilaf yargı organlarından kesin olarak halledilmedikçe taraflardan hiç birine açma izin belgesi verilmeyeceği tebliğ olunur.

k- Adına açma izni bulunan bir işyerinin işletmecisi veya ortağının ölümü durumunda varisler veya varislerden biri meslek değiştirmemek kaydı ile kalan diğer işletmecilere ortak girmesi veya işyerini bizzat işletmek istemesi halinde diğer varislerin bu kişiye noter kanalıyla muvafakat vermesi yeterli olup mülk sahibinden yeniden bir muvafakatname şartı aranmaz.

i- Halka açık dinlenme ve eğlence yerleri:

2569 sayılı Polis Vazife ve Salahiyet yasasının 1. maddesinde sayılan otel, gazino, kahvehane, içkili yerler, bar, tiyatro, sinema, hamam, sıhhi banyo, yüzme havuzu ve plaj gibi halka açık dinlenme ve eğlence yerlerine mülkiye amirinin izninden sonra açma izni verilir.

j- Gayri Sıhhi Müesseseler:

1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Yasası kapsamında bulunan gayri sıhhi müesseseler de Belediyenin açma iznine tabidir.

1- Bunlardan Belediye Yasasının 15. maddesinin 3. fıkrası kapsamına giren işyerleri için Zabıta heyetlerince bu Yönetmelik hükümlerine göre inceleme yapılarak durum vilayete bildirilir. Vilayetten gayrisıhhi müessese ruhsatı verildikten sonra Belediyece Yönetmelik hükümlerine zabıta ruhsatı verilir.

2- 1580 Sayılı yasanın 15. maddesinin 3. fıkrası kapsamı dışında kalan işyerleri için vilayetten izin alındıktan sonra Zabıta Amirliğine sahibi muvafakati ve harcı alınarak kuşat ruhsatı verilir.

k- Yerinde yapılacak incelemeye hazır dosyalar başvurma sırasına göre bir gün önce inceleme memurunca hazırlanıp iki nüshalı bir listeye bağlı olarak Zabıta Amirine sunulur. Kendisine sunulan dosyaların başvurma sırası içinde başvurma tarihi ile yerinde inceleme tarihi arası 15 iş gününü geçmez.

Açma heyeti ilgili şartlar yönünden yeri inceleyerek sağlığa uygunluğunu ve yerin sağlamlığını tespit ettiğinde açma raporunu düzenleyip imza ederek ilgiliye sonucu bildirir ve incelemeden azami 15 gün içinde açma iznini almak üzere iş sahibine daireye başvurması gereği bildirir.

Yapılan inceleme sonunda Yönetmeliğin aradığı şartlardan bir veya bir kaçının eksik olduğu ve dolayısıyla bu haliyle yerin açılması yasalara aykırı bulunduğu takdirde bu noksanlar açıkça madde açıklaması suretiyle ilgiliye yerinde tebliğ edilir. Şerhini havi nüsha dosyasına konularak, noksanları ikmal ettiğinde azami 15 gün içinde daireye başvurma gereği hatırlatılır. İş sahibi noksanları ikmal ettiğini beyan etmek üzere Belediyeye başvurduğunda işyerine ikinci defa gidilir. Bu gidişte ve sonraki gidişlerde harcanarak yol masrafları dikkate alınarak Belediye Meclisince önceden tespit edilecek ücret, makbuz mukabilinde Belediye veznesine yatırılır ve makbuz Zabıta Amirliğine ibraz edilir.

Açma heyeti başkanı veya üyelerinden herhangi biri heyetçe verilen karara muhalefetini bildirdiği takdirde veya Zabıta Amirliğince görülecek lüzum üzerine durum heyet üyelerinin bağlı bulunduğu Müdürlerden teşekkül edecek heyet tarafından işyerine tekrar incelemeye gidilerek karara bağlanır.

l- İş hanları dahil yapıların her katında, işyerlerinin ve meskenlerin kapıları aynı çıkış kapısına açılıyorsa içkili olarak işyeri çalıştırmak isteyenler kat maliklerinin muvafakati ve Emniyetin müsaadesinden sonra açma izni alabilir.

m- Açma İzni Almadan Çalıştırma:

Açma iznine tabi bir işyerinin izin almadan çalıştırılması yasaktır. İşyerinin izin belgesiz çalıştığı Zabıtaca tespit edildiğinde durum bir tutanakla belgelenir. Aynı tutanakla iş sahibinin gerekli belgelerle beraber

Zabıta Amirliğine en geç (7) gün içerisinde başvurması duyurulur. Bu süre içinde başvurulmaması halinde Zabıta Amirliği faaliyetten men için durumu Encümene bildirir. Karar çıktıktan sonra zabıtaca infaz edilir.

İş sahibinin gerekli belgelerle Zabıta Amirliğine başvurması halinde heyetçe gerekli inceleme yapılarak çalıştırılmasında sakınca olmadığı kanısı ile rapor düzenlendiğinde 1580 sayılı Yasanın 113. maddesi uyarınca cezalı açma izni harcı tahsil edilmek suretiyle bu yere açma izin belgesi verilir.

İş sahibinin onaydan çıkan izin belgesini tebliğ tarihinden itibaren 15 gün içinde almakla gecikmesi veya yapılan incelemede nitelikleri işletmeye elverişli olmaması halinde faaliyetlerinin durdurulması heyet raporu ile karara bağlanır ve karar sonucu Zabıta Amirliğince hemen yerine getirilir.

n- Sınıf Tayin İşleri:

Sınıf tayinini gerektiren hallerde aynı zamanda açma izni isteminde de bulunulmuş ise bu Yönetmeliğin açma izni işlerine ait hükümleri uyarınca işlem yapılarak Kuşat ve Sınıf Tayin Heyeti aracılığı ile yerinde inceleme yapılır.

Bir işyerinin evvelce açma izni mevcut olup sınıf yükseltilmesi isminde bulunduğu takdirde başvurucuya istediği sınıfın koşullarını gösterir form verildikten sonra yerinde sınıf incelemesi yapılır. Düzenlenecek rapor dosyası ile birlikte Encümene gönderilerek Encümence sınıf tayini yapılır.

o- İşleticiye işyeri izin belgesi verildikten sonra Zabıta Amirliğince durum ilgili derneğe bildirilir.

p- Yenilecek ve İçilecek Şeyleri Yapanlar ve Satanlar:

Çalışılan yerin her tarafında, yapıcılarının ve satıcıların, üstlerinde ve başlarında, ellerinde yapılan ve satılan şeyler ve bunlara mahsus kaplarda kullanılan her türlü aletlerde ve araçlarda her yerde ve her şeyde temizlik, alışverişin her kısmında doğruluk ve halka iyi muamele etmek şarttır. Bu koşullara aykırı harekette bulunmak yasaktır.

r- Yenilecek ve içilecek şeyler yapanlarla satanlar, işyerlerinde gerek bu maddelerin hazırlanmasında ve yapılmasında gerekse bunlara ait kaplarda işçilerin ve müşterilerin temizlenmelerinde şehir suyu kullanmaları şarttır.

s- Kasaplar ve balıkçılar gibi yağlı, kokulu şeylerde temas eden esnafın kirli elleri ile para alıp vermeleri yasaktır.

t- Gıda maddeleri ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımda tahlil için numune alınması gerektiğinde, umumi Hıfzıssıhha Yasası ve Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri uygulanır.

MADDE 46- BALIKÇILAR

a- Balıkçı dükkanlarının uyacakları fenni koşullar :

1- Balıkçı dükkanlarını meskenlerle veya başka dükkanlarla hiçbir ilgisi olmayacaktır. Zemin ve zeminden 2 mt. yüksekliğe kadar duvarları daima yıkanabilir şekilde su geçmez bir maddeden yapılmış

olacak ve dükkan içinde, zeminin uygun bir yerinde ucu lağıma bağlı ızgara ve sifonlu bir delik bulunacaktır.

- 2- Dükkanın sokak yüzünde suları dışarıya akmaması için gerekli tertibat alınacaktır.
- 3- Balıkçılar beton, mermer, fayans ve üzeri çinko döşemiş raflar ve masalar üzerinde bulundurulacaktır. Bu masa veya raflar sık sık yıkanarak, suları sabit bir boru ile doğrudan doğruya lağıma aktılacaktır.
- 4- Balıkçı dükkanlarında temiz akarsu tertibatı ve lavabo bulundurulması zorunludur.
- 5- Her türlü artıklar ve çöpler ağzı daima kapalı tutulan kolay yıkanabilir kaplarda toplanacaktır.
- 6- Balıkçı dükkanlarında kapasiteye göre soğutma tertibatı dolap veya depo bulundurulacak, balıklar bu depo veya dolapta saklanacaktır.
- 7- Semt balıkçıları yaz aylarında aynı anda balık satmamak suretiyle yaş sebze ve meyve satışı yapabilirler. Balıkthane içerisindeki balıkçılar yaz aylarında yaş sebze ve meyve satışı yapamazlar. Balıkçı ruhsatı verilmeyen bölgelerdeki manavlar balık sezonunda balık satışı yapamazlar.

a- Balıkçı Dükkanlarının Uyacakları Sağlık Koşulları:

- 1- Balıkçı dükkanları kuşatılmada aranan asgari fen ve sağlık koşullarını yok edemez ve olumsuz yönde etkileyemez.
- 2- Balık temizleme işlemi tahta veya mermer masalarda yapılır.
- 3- Vatoz, köpekbalığı, kelen gibi balıkların küçük parçalar halinde bulundurulması, istiridyelerin kabuksuz satılması yasaktır. Midyeler kabuksuz olarak paslanmaz kaplarda ve temiz su içinde saklanabilir.
- 4- Balık satanlar su geçmez birer önlük takacaklardır.
- 5- Satılan balıklar önce temiz ambalaj kağıtlarına sarılacak sonra naylon torbalara konularak alıcıya teslim edilecektir.
- 6- Dükkada bozulmuş, kokmuş, kokmaya yüz tutmuş ve kulakları boyanmış balık satmak yasaktır.
- 7- Balıkçı dükkanlarında satılan balıkların fiyatını gösterir etiket bulunacaktır.
- 8- Balıkların kesilip hazırlandığı, yıkandığı tezgah, kap gibi malzemeler daima temiz tutulacaktır.
- 9- Balıkçı dükkanlarında su ürünlerinden başka gıda maddesi satılamaz.
- 10- Belediye Veteriner Hekimliğinin günlük muayeneye tabi tutulup satış müsaade raporu alınmayan balıkların satılması yasaktır.
- 11- Belediyenin gösterdiği yerlerin dışında seyyar balık satmak yasaktır.

b- Aşağıdaki Koşullar Yerine Getirildiğinde Semt Pazarlarında Balık Satılabilir:

- 1- Belediye Veteriner Hekimliğince muayene edilip rapor verilen balıklar, su ve kanları etrafi kirletmemesi için gerekli tedbirler alındıktan sonra çinko kaplı tezgahlar ve kaplar içinde satılabilir.
- 2- Balık artıkları yanlarında bulundurulacak kapaklı, madeni veya plastik kaplara konacak, dışarı atılmayacaktır.
- 3- Balık kapları su geçirmez olacaktır.
- 4- Balık ve artıkların bulunduğu kaplar her zaman temiz tutularak kokması önlenecektir.
- 5- Balıkçılar su geçirmez önlük takacaklardır.
- 6- Satılan balıklar temiz ambalaj kağıdına sarılacak, sonra naylon torba içerisinde müşteriye teslim edilecektir.

c- Balıkların Taşınması Aşağıdaki Koşullara Göre Yapılır:

- 1- Balıklar çıkış yerinden itibaren içleri tamamen çinko kaplı, araları tecrit edici bir madde ile dolu, çift kenarlı sandıklar içinde, buzla istif edilmiş oldukları halde balıkçı dükkanlarına kadar taşınacaktır.
- 2- Diğer illerden şehrimize getirilecek balıklar için çıkış yerindeki resmi makamlardan balıkların cins ve miktarlarını çıkış, yer ve gününü belirten Veteriner Sağlık Raporu, Veteriner bulunmuyorsa Belediye veya köy muhtarlığından menşe şahadetnamesi alınması ve bu belgelerin kontrole yetkili elemanlara gösterilmesi zorunludur.

MADDE 47- SÜT MAMULLERİ

a- Tereyağları:

Pastörize tereyağı, (kahvaltılık tereyağı) mutfak tereyağı, eritilmiş tereyağı. (sade yağ)

- 1- Tereyağı satım yerleri: Ahır, ahı, gübrelik, çöplük ve koku çıkaran imalathane vs. yerlere yakın olmayacaktır.
- 2- Tereyağı yapım yerlerinde en az aşağıdaki bölümler bulunacaktır. Büro, hammadde(süt ve krema) kabul yeri, kirli kapların temizleme yeri, santrüfş yayık ve malksör yeri, paketleme ve depolama yeri bulunacaktır.
- 3- Yağ yapım yerlerinin zeminleri ve 1,5 m. ye kadar duvarları mozaik, şaplı beton, fayans, karo fayans vs. su geçirmez ve kolay temizlenir bir madde ile kaplı, kapı pencere ve diğer kısımlar yağlı boya olacaktır.
- 4- Yağ yapılırken işçiler yapım işleminin hiçbir döneminde elleri ile yağlara ve diğer maddelere dokunamaz. Bu işlem tamamen uygun aletlerle yapılacaktır.

5- Yağ yapımı için kullanılan kap ve aletleri binanın zemini ve duvarları işin bitiminden sonra soda veya klorlu maddeler katılmış sularla yıkanarak durulacaktır.

6- Pastörize tereyağı pastörize edilmiş kremadan, tekniğe uygun olarak elde edilmiş %0,27'den az asit ihtiva eden tereyağı olup özel ambalajlarda 5 derecenin altında bulundurmamak zorunludur.

7- Mutfak tereyağları%0,63'den az asitli eritilmiş tereyağları olup pastörize edilmiş veya edilmemiş tuzlu veya tuzsuz satılabilir. Bunlara mutfak tuzundan başka koruyucu madde karıştırılmaz. Tuz, tuzlu yağda %2, tuzsuz yağda %02'den çok tuz bulunamaz.

8- Eritilerek suyundan ve diğer süt öğelerinden ayrılan yağa sade yağ denilir. Bunun asitlik derecesi %0,36'yı geçmemektedir.

9- Pastörize tereyağlarının ambalajı üzerine yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası yapıldığı sütün adı, içindeki yağ miktarı ile katkı maddeleri gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası yeşil renkte yazılacaktır.

10- Pastörize edilmemiş tuzlu ve tuzsuz mutfak tereyağı veya sade yağların kapları ve ambalajları üzerinde yapımçı firmanın adı ve adresi varsa, tescil edilmiş markası, tuzlu olup olmadığı veya eritilmiş tereyağı olduğu net miktarı ay ve yıl olarak, yapım tarihi ve numarası yapıldığı sütün adı varsa içindeki katkı maddeleri ile miktarları kırmızı renkte yazılacaktır. Pastörize edilmiş mutfak tereyağlarının ambalajı en az 500 gramlık olacak ve üzerinde çiğ yenemeyeceği açıkça görülecek biçimde yazılacaktır. Ambalajsızlarda bu husus etiketinde belirtilecektir. Etiket yeşil renkte yapılacaktır. Pastörize edilmemiş tereyağlarının kahvaltılık tereyağı olarak satışı yasaktır.

11- Perakende satışa verilen tereyağlarının 10 derecenin altında 2 aydan daha uzun saklanacak tereyağlarının 15 derecenin altında bulundurulması zorunludur.

12- Muayene için 200 gram numune alınır. Paket yağlarda 1 paket alınır.(125 gramdan az olmayacak) Bu numuneler 5 derecenin altında 24 saat için desterli kapların içinde laboratuara gönderilir.

13- Tereyağı yapım yerleri Veterinerler Odasınınca onaylanmış bir Veteriner Hekim İstihdamı zorunludur.

14- İşletmede çalışan tüm personelin sağlık karnesi bulunması zorunludur.

15- İşçiler beyaz, uzun, iş gömleği ve başlık giyeceklerdir.

b- Krema ve Kaymaklar:

1- Krema ve kaymak yapılan yerlerde şu bölmeler olacaktır:

a- Sütlerin kabul ve pişirme yerleri,

b- Kaymağın yapıldığı ve ambalajlandığı yer,

c- Kirliliğin temizlendiği yer (lavabolu, akıntı kanalı),

d- Depo,

2- Süt pişirme yerinde ısı, odun veya duman çıkaran başka bir yakıtla sağlanıyorsa dumanı iyi çekebilecek bacanın ve yeterli havalandırma tertibatının bulunması, zeminde akıntı kanalı bulunması zorunludur.

3- Sütler pişirme kazanlarına süzülmeden konulmayacaktır.

4- Krema ve kaymakların içerisine, süt yağından başka yağ veya herhangi bir madde katılamaz.

5- Kaymak yapılacak sütler en az 100 derecede yarım saat pişirildikten sonra kaymak tavalarına dökülecektir.

6- Pişirme anında süt özel bir paleti tertibat ile karıştırılacak, bu iş insan tarafından doğrudan doğruya yapılmayacaktır.

7- Kaymak tavaları kalaylı veya emaye olacak, bakırı çıkmış tavalar kullanılmayacaktır.

8- Krema ve kaymakların 10 derecenin altında saklanması zorunludur. Krema ve kaymak kaplarının üstü temiz plastik kapakla örtülü olacaktır.

9- Pastörize kremaların ambalajlarda satılması, süt yağı oranının belirtilmesi zorunludur.

10- İmalathanede çalışan personel temiz, uygun iş elbisesi başlık giyecekler, sağlık karneleri bulunacaktır.

c- Yoğurt ve Ayran:

1- Yoğurt yapma yerlerinde aşağıdaki bölmeler bulunacaktır:

a- Sütlerin toplanma, süzme, pişirme yeri,

b- Yoğurt mayalama yeri,

c- Kirli kapların ve diğer aletlerin temizlenme yeri,

d- Depo,

2- Süt pişirme yerinde ısı, odun veya diğer duman çıkaran yakıtla sağlanıyorsa, dumanları iyi çeken baca ve yeteri havalandırma tertibatı olacaktır.

3- Süt mayalama yeri oda veya küçük hücreler halinde olabilir.

4- Mayalama odalarının tavanları, tahtadan olmalı ve tavanda havalandırma için pencere veya tertibat olmalıdır.

- 5- İmalathanenin zemini ve 1,5 m. yüksekliğe kadar duvarları beton, mozaik, karo mozaik, fayans olacaktır. İmalathanede şehir suyu tesisatı, lavabo, zemininde akıntı kanalı bulunacaktır.
- 6- Sütler süzülerek toplama kaplarına alınacaktır. Pişirme esnasında özel paletli bir tertibatla karıştırılacaktır. İnsan tarafından doğrudan doğruya karıştırılması yasaktır.
- 7- Sütler en az 90 derecede yarım saat pişirildikten sonra mayalama sühnetinde mayalanacaktır.
- 8- Sütün içine, yapısında bulunan doğal maddelerden başka bir madde katılamaz. Ancak Sağlık Bakanlığınca izni verilmiş tat ve koku veren maddeler katılabilir. Aromalı yoğurt yapılabilir ve bu durum etikette belirtilir.
- 9- Karışık sütlü yoğurtlarda, 100 gramda 3 gram yağ, varsa tam yağlı 1,5 gram yağ var sayarım yağlı, daha az yağ varsa yağsız yoğurt olarak satışa çıkarılır.
- 10- Yoğurtlar niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek cam, karton, paslanmaz çelik, porselen, emaye ve plastik kaplarda yapıp satılacaktır. Plastik kaplar yoğurt kapları olarak ancak bir kez kullanılabilir. Toprak çömleklerde ve alüminyum kaplarda yoğurt satışı yasaktır.
- 11- Yoğurt kaplarının üzerine yoğurdun yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, yapımçı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi, açıkça yazılı bir etiket yapıştırılması yada yoğurdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi, ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarının yazılması zorunludur.
- 12- Yoğurtların muayenesi için 500 gramdan az olmamak üzere ikişer numune alınıp sterli şişe veya orijinal ambalajlarda 10 derecenin altında laboratuara gönderilir.
- 13- Yoğurt imalathaneleri Veteriner Hekimleri Odasınca onaylanmış Veteriner istihdamına zorunludur.
- 14- Bu işyerlerinde çalışan işçiler iş elbisesi, başlık giyecekler, sağlık karneleri bulunacaktır.

d- Peynir Yapım Yerleri:

- 1- Peynir yapım yerlerinde en az aşağıdaki bölümler bulunacaktır:
 - a- Süt kabul yeri (Burada su ısıtma ve süt kazanı bulunur. Kapların temizliği yapılabilir.),
 - b- Peynir işleme yeri,
 - c- Olgunlaştırma yeri: Beyaz peynir, kaşar vs. 60 gün 40-10 derecede olgunlaştırılır.
 - d- Depo ve ambalajlama yeri,
- 2- Bu yerlerin zeminleri ve 1,5 m. yüksekliğe kadar duvarları su geçirmeyecek kolay temizlenecek bir maddeyle kaplı olacaktır.
- 3- İşletmede akarsu tesisatı lavabo akıntı kanalı bulunacaktır.

- 4- Peynir yapılmadan evvel sütler 100 derece de yarım saat kaynatılır.
- 5- Araç ve gereçler %3 sodalı sıcak su ile yıkanıp durulanacak, tüm imalathane temiz tutulacaktır.
- 6- Peynir imalathanelerinin Veteriner Hekimler Odasınınca onaylanmış veteriner hekim istihdamına zorunludur.
- 7- İşyeri personeli işin özelliğine uygun iş elbisesi giyecek ve sağlık karnesi alacaklardır.
- 8- Süt rnlerine Gıda Maddeleri tüzüğü dışında katkı maddeleri katmak yasaktır.

MADDE 48- YANICI VE PATLAYICI MADDELER TİCARETİ YAPAN YERLER

Barut, barutlu maddeler vb. yanıcı ve patlayıcı oyuncak malzemesi satan yerler, sıvı haldeki yanıcı ve patlayıcı maddeler:

a- Barut, barutlu maddeler ve benzeri yanıcı ve patlayıcı oyuncak malzemesi satan yerlerin uyacakları koşullar:

- 1- Barut ve barutlu maddeleri satanlar Belediyeden izin alacaklardır.
- 2- Bu dükkanların muhakkak kargir olması, tavanın ateşe dayanıklı maddeden yapılmış olması zorunludur.
- 3- Bu dükkanlarda İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı alınacaktır.
- 4- Bu dükkanlarda Belediyeden alınmış izin belgesinde yazılı miktardan fazla barut veya barutlu madde bulundurmak yasaktır.

b- Sıvı haldeki yanıcı ve patlayıcı maddeler:

Bu kısım hükümleri sıvı halindeki tüm yanıcı ve patlayıcı maddeler ile bunların karışımından oluşmuş olup 15 derecede slp veya merhem halinde bulunmayıp sıvı halinde bulunan cisimlerin saklandığı veya depo edildiği yerlerde uygulanır. Bu hükümler aynı zamanda kara taşıt araçları ile taşınmalarında da geçerlidir. Bu kısım hükümlerinin geçerli olmadığı yerler şunlardır:

- 1- Alev noktası 21 derecede veya daha fazla olup sıvı içindeki slp cisimlerin miktarı sıklere %30'dan fazla olan karışımlardır.
- 2- Alev noktası 140 dereceden fazla olan tüm yanıcı ve patlayıcı sıvılar,
- 3- Alev noktası 21 dereceden fazla olup su ile her orantıda karışan yanıcı ve patlayıcı sıvılar,

c- İstiap hacmi 5 litreden fazla olup içinde en son defa bu Yönetmeliğin hükümlerine uyan yanıcı ve patlayıcı sıvılar konmuş, olup ve gerek taşınma hususunda gerek depo edilmek üzere kullanılan tüm boş kaplarda bu Yönetmelik hükümlerine uyulacaktır.

d- Bu Yönetmelik hükümlerine bağlı sıvılar iki guruba ayrılmıştır:

1- Su ile karıştırılmayan veya yalnız belirli bir ölçüde karıştırılan ve patlayıcı sıvılarla bunların her nevi karışımları olan sıvılar. Bu grup sıvılar tehlike derecelerine göre 3 sınıfa ayrılırlar:

a- Birinci sınıf: Alev noktası 21 dereceden aşağı olanlar,

b- İkinci sınıf: Alev noktası 21-65 derece arasında bulunanlar,

c- Üçüncü sınıf: Alev noktası 65-140 derece arasında bulunanlar.

2- Alev dereceleri 21 dereceden aşağı olup su ile her orantıda karıştırılan yanıcı ve patlayıcı sıvılarla bunların karışımları olan sıvılar.

e- Alev noktası tayini: Alev noktası diye sıvıların 760 mm cıva sütununa eşit barometre tazyikinde alevlenebilir. Buhar, neşrettiği hararet derecesine denir. Alev noktası Abel-Pensky usulüyle ölçülür.

f- Tehlike sınıflarının ispatlı mecburiyeti: Alevlenebilen maddeleri depo edenler, satanlar kullandıkları sıvının alev noktası su ile ne dereceye kadar karıştırıldıkları hakkında fabrikanın tereddüt halinde yetkili bir kimsenin yazılı bir belgeyi göstermeye zorunludurlar. Böyle bir belge gösterilmediği takdirde kullanılan sıvılar 1. ci grubun birinci sınıfında sayılır. (a) sınıfından ve bu sınıf hükümlerine tabi tutulur.

g- Bu Yönetmeliğin uygulanması:

1- Yanıcı ve patlayıcı sıvıların saklanması veya depo edilmesine ait yerlerle bunların boş kapların konulduğu yerler ve sıvıların taşınmasında kullanılan taşıt araçları aşağıdaki koşullara uygun ve fenni son gelişmesine göre yapılmış olacaktır.

2- Böyle yerler ve araçlar yeni bir hüküm çıkıncaya kadar bu hükümlerle buna ait Belediyece çıkartılacak olan yasak ve tembihlere uyacaklardır.

h- Depo saklama ve taşıma hususunda kullanılan kaplar:

1- İstiap hacminin nasıl hesap edileceği kaptaki sıvının miktarı, kap kısmen dahi dolu olsa, kabın hakiki istiap hacmine göre hesap edilir. Boş kaplar sıvı miktarının tespitinde hesaba katılmaz.

2- Kaplara ne kadar sıvı konulacağı: Kaplar tamamıyla doldurulmayacak, hiç olmazsa % 5 miktarında boş yer bırakılacaktır.

3- Depo: Saklama ve taşıma hususunda kullanılacak kapların özel nitelikleri; yanıcı ve patlayıcı sıvıları depoda saklamak ve taşımak için kullanılan kaplar, sızıntı yapmayacak ve tanker hariç olmak üzere hava sızdırmayacak şekilde kapatılmış olacaktır. 1. grubun (Pat.Mad.Yön.84. mad. C fik. 1. Böl.) 1. sınıfındaki sıvıları yanabilir bir maddeden yapılmış kap içinde bulundurmamak yasaktır.

4- Sabit ve taşınmadan kullanılan kaplara yazılacak yazılar: Sabit kapların okunacak yerlerine ve yeraltındaki depolarda ise tulumba tesisatının bulunduğu yere sabit mürekkeple sıvının ismine ait olduğu grup ve sınıfı ile miktarı yazılacaktır.

5- İçinde 1.ci grubun (Pat.Mad.Yön. 84. mad. E fik. 1. böl.) sınıfındaki sıvılar saklanan veya depo edilen kapları üzerinde okunacak büyüklükte ve sabit mürekkeple (Ateş tehlikesi) ibaresi bulunacaktır.

6- İçinde yanıcı ve patlayıcı sıvılar bulunan cam ve toprak kapların dışına konan koruma kabına ayrıca (Dikkatli Taşı) ibaresi konacaktır.

i- Depo ve tank yerlerinde yanıcı ve patlayıcı sıvılarla boru kapların geçici olarak saklanması: Geçici olarak da olsa 5.000 litreden fazla yanıcı ve patlayıcı sıvıların yer üstündeki yerlerde saklandığı her yer depo yeri kabul edilir. Böyle bir yerde depo yapılması ancak Belediyenin izni ile olur. Esas itibariyle yanıcı ve patlayıcı sıvılarla ancak tanklar içinde saklanması uygun olduğu gibi yerlerde ya boşaltılmak veya başka bir yere taşınmak üzere geçici olarak konacak sıvı kapları variller veya tank arabaları ancak gözetim altında tutulmak üzere alakalı memur tayin edeceği bir yerde ve yalnız izin verilen ölçüde saklanabilecektir.

j- Kullanılmış boş kaplar: Yanmayan bir maddeden yapılmış olan boş kaplar ancak doldurma delikleri sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olmak kaydı ile bir yerde saklanacaktır. İçinde 1.ci grubun (Pat.Mad.Yön. C fik. 2. böl.) 2. grubuna mensup sıvılar konmuş ve yanabilir bir maddeden ancak depo yerinin sınırı dışında saklanabilecektir. Saklanabilecek varillerin adedi 50 taneyi geçtiği takdirde Belediyeden ayrıca izin alınacaktır.

k- Tank araçlarının saklanması: Tank araçlarının daimi surette saklanacakları yerin depo yerlerinde yapılacak bir bina veya etrafı duvarlarla çevrilmiş boş bir arsa olması zorunludur. Komşu binalardan en az 500 m. uzak olmak kaydı ve şartı ile serbest bir yerde de saklanabilir.

l- Tulumba ile satış yerleri: Tulumba dışarıdan herhangi bir kimsenin kullanılmasına engel olacak şekilde göz altında bulunmadığı veya tulumba kolunun kendiliğinden kilitlenmesi gibi otomatik tertibatı kapsamadığı takdirde bu yerler sürekli kilit altında bulundurulacaktır. Alınıp verilirken dökülmesi ihtimal dahilinde olan sıvıların lağım mecraları ile bodrum katlarında veya kuyulara akması temin edilecektir.

m- Açık ateş ve petrol lamba kullanılması yasağı ve yangın söndürme cihazı:

1- Gerek 1. grubun (Pat.Md.Yön. 84. mad. C fik. 1. böl.) gerekse 2. grubun (Pat.Mad.Yön.84 mad. C fik. 2. grup) içinde geçen yanıcı ve patlayıcı maddeler saklanan yerlerde açık ateş veya petrol lamba vs. bulundurmamak, sigara içmek veya yakıcı maddeler bulundurmamak yasaktır.

Bu yasak silinmez bir yazı ile yazılıp ve herkes tarafından görülebilecek bir yere asılmış levhalarla ilan edilecektir. Suni ışık kullanıldığı takdirde ışık kaynağının açılmayacak şekilde yapılmış bir pencere arkasına koymak ve yanma veya patlamaya karşı emniyet altına alınmış elektrik ışığı kullanmak zorunludur. Işıklandırma ait olan bu hüküm perakende olarak petrol satan dükkanlar için geçerli değildir. Benzin satış yerleri civarında açık ateşle çalışmak zorunluluğu halinde bu iş devam ettiği müddet içerisinde benzin alıp satmak yasaktır. Depoya benzin verildiği zaman alevli lambalar söndürülecektir.

2- Gerekli görülen yangın söndürme tertibatı İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak alınacaktır.

n- 1. grubun (Pat.Mad.Yön. 84. Mad. C fik. 1. Böl.)1.sınıfı içerisinde bulunan sıvıların saklanmasına ait koşullar:

- 1- Merdiven altlarında koridor geçitleri ile giriş ve çıkış yerlerinde bu sıvıları bulundurmamak yasaktır.
- 2- Aşağıdaki yazılı yerlerde yine yazılı miktarlarda sıvıların bulunmasına müsaade edilmiştir.
 - a- Konut olarak kullanılan oda ve daireler ile bu dairelerden yangına dayanıklı bir malzemedan yapılmış duvar ve kapı gibi bölme ile ayrılmış olan yerlerde, kahve veya gazinolarda 2 litre bulundurulabilir.
 - b- İmalathanelerde perakende satış yerlerinde 20 litre bulunabilir. Ancak imalathanenin şekil ve cinsi 20 litreden fazla sıvının bulunmasını gerektirirse bu kayıt geçerli olmaz.(Bu konunun taktiri Belediyeye aittir)
 - c- İmalathanelerle perakende satış yerlerinde sürekli kullanılmayan depo ve ambarlarında 150 litreye kadar bulunabilir.
 - d- Sadece yanıcı ve patlayıcı sıvıların saklanması için yapıp üzerinde sürekli ikamet edilen veya insanların devamlı surette toplanmasına ait bir yer bulunmayan depolarda 200 litre bulundurulabilir.
 - e- Yangına dayanır malzemedan yapılmış bina kısımları ile çevrilmiş avlular ve etrafı duvarlarla ayrılmış en az iki tarafından inşaat yapılmamış arsalarda ve kırılmaz kaplar içinde ve yer üstünde olmak üzere 1000 litreye kadar ve her tarafı bir metre toprak içinde olmak kaydı ile toprak altı tanklarında 5000 litreye kadar sıvı saklanmasına izin verilebilir. Tanklar dışarıdan doldurulur ve boşaltılırsa ikametgah bodrumu olmak kaydı ile bodrumlarda da gömülebilir.
- 3- Tank veya diğer büyük kaplarda sıvıları almak ancak tulumba aracılığı ile yapılabilecek ve bunları doldurmak ise ancak kapalı boru tesisatı ile olacaktır.
- 4- 2 litreden fazla olan sıvılar kırılmaz ve yanmaz kaplar içinde 1000 litreden fazla ise demir sacdan yapılmış variller veya tanklar içinde saklanabilir.
- 5- Kibrit karbon sıvısı yukarıda yazılı miktarlar (100 litreyi geçmemek kaydı ile) ancak beşte biri kadar bulundurulabilir.
- 6- Saklanacak sıvının miktarı 150 litreden ve (bu sıvı kibrit karbon ise 1 litreden) az olduğu takdirde Belediyenin izni ile saklanabilir.
- 7- Aşağıdaki miktarlar Belediye ilgili dairelerinden alınmak suretiyle Belediyece izin verilir.
 - a- Yerüstü depolarında 1000 litre ve daha fazla miktarlar için, yer altı depolarında 5000 litre ve daha fazla miktarlar için,
 - b- Tulumbalı satış yerleri ile tüm depoların ikametgahlardan tesisi yasaktır. Bu yerlerin yapılması İmar yapısı hükümlerine tabidir.
 - c- 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. Md.C fik. 1. Böl.) 2. sınıfında bulunan sıvılar ile 2. gurubunda (Pat.Mad.Yön. 84 Md. C fik. 2. böl.) bulunan sıvılara ait hükümler:
 1. Sıvıları merdiven veya koridor gibi herkesin geçmesine yarayan yerlerde saklamak yasaktır.

2. Aşağıdaki yazılı yerlerde ve miktarlarda sıvıların saklanmasına izin verilir.
3. İkametgah edilen yerlerde: Bu gibi yerlere aralarında yanmaz bir duvar olmaksızın bitişiği olan yerlerde ve kahve, gazino gibi yerlerde 35 litreye kadar.
4. İmalathanelerle, perakende satış yapan bakkal dükkanlarında 100 litre ve kırılmaz kap içinde olmak kaydı ile 1000 litreye kadar (imalathanenin şekli ve cinsi bu miktarlardan fazla sıvıların bulunmasına gerek gösterildiği takdirde Belediyenin uygun göreceği miktarda artırılabilir.)
 - ç- İmalathanelerle, perakende satış yerlerinin daimi kullanılmayan depo ve ambarlarını 400 litreye kadar (eğer sıvılar saç variller içinde bulunduruluyorlarsa bu kapların üzeri ölçü ve doldurma cihazları tespit edilmişse ve bu kaplarda her vakit içine girilmeyen bodrum katında olacak olursa depo edilecek sıvının miktarı 3000 litreye kadar artırılabilir.)
 - d- Sadece bu gibi maddelerin saklamak ve yapılabildiği üzerinde daima ikamet edilen veya insanların devamlı toplanmasına ait hiçbir daire bulunmayan yerlerde 5000 litreye kadar böyle bir yerde ve yer altı depolarının her tarafı en az bir metre topraklarla doldurulmuş olmak kaydı ile 15000 litreye kadar,
 - e- 3.000 litreden fazla sıvı alan depoların tesisinden evvel Belediye ilgili dairelerinin izniyle Belediyeden izin alınacaktır.
 - o- 15.000 litreden fazla miktarlardaki depolar için ayrıca izin almak zorunludur.
 - p- 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. Md. C fık. 1. Böl.) 3. sınıfına mensup sıvılara ait hükümler. 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84 md. C fık. 1. Böl.) 3. sınıfına mensup sıvıların muhafaza depo ve taşınmaları yalnız Pat.Mad.Yön. 84. md. O fık. (2) bendi C ve D bölümlerinin esas hükümlerine tabidir.Bu sıvıların diğer sınıf ve guruplara mensup sıvılarla birlikte saklanması fıkrası hükümlerine tabidir.
 - r- Muhtelif gurup ve tehlike sınıflarına mensup sıvıların birlikte saklanmasıyla muhtelif şahıslara ait sıvıların birlikte muhafaza ve depo edilmesi: Muhtelif gurup ve tehlike sınıflarına mensup sıvılar aynı bir depo yerinde muhafaza edilmeleri halinde 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. Md. 1. fık. C bend) 1. sınıfına mensup sıvıların tabi oldukları koşullarla bağlı olurlar. Muhafaza edilebilecek en çok miktara gelince 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. C fık. 1. böl.) 1. sınıfına mensup sıvılar en çok miktardan eksik olan her litre için 2 litre, 2. sınıfına mensup sıvıya 2 litre, 2. guruba (84.mad. C fık.2.böl.) ait sıvı veya 200 litre 3. sınıfa mensup sıvı zam edilebilir. Yalnız 2. guruba mensup sıvılarla 1. gurubun 2. ve 3. sınıfına mensup sıvılar depo edildiği takdirde depo edilebilecek en çok miktarlar 2. sınıfa veya (n) fıkrasının (e) bendinin 7. bölümündeki miktarlara göre olacaktır. Ancak 2. sınıfa mensup sıvı zam edilebilir.
 - w- Muayene ve tecrübeler: Tank tesisatıyla arabalar 1. gurubun 1. sınıfına mensup sıvılar için yapılmış buldukları takdirde Belediye ilgili dairelerince muayene ve tecrübe edildikten sonra işe başlamalarına Belediyece izin verilir.
 - x- Verilmiş izinlerin yürürlük süreleri:
 1. Depo yeri için verilen izin tesisatta ehemmiyetli değişiklikler oluncaya kadar veya işletmede yapılacak değişiklikten dolayı tehlike derecesi artmayıncaya kadar yürürlüktedir. İzin alındıktan sonra altı ay işe başlanmayacak olursa izin geçersiz sayılır.

2. İzin alınmış bir deponun sahibi değışecek olursa yeni sahibi Belediyeye müracaatla yeni bir açma izin almaya zorunludur.

y- Resmi daire teşekkül ve kurumlarla Askeri birliklerdeki akar yakıt depo ve tesisleri için bu Yönetmelik uygulanmaz.

z- Sıvı halindeki yanıcı ve patlayıcı maddeler kıymetini düşürecek şekilde ve halkı aldatmak amacıyla her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılması, bunlara su katılması ve belli olan kapalı kaplarında noksan olarak satılması yasaktır.

MADDE 49- PASTAHANELER VE PASTA SATIŞ YERLERİ

a- Lüks Pastaneler:

1- Pastanenin uygun bir yerinde bir vestiyer olacaktır .

2- Satış yeri dahil salonun bütün duvarları boya ile boyanmış veya dekoratif bir malzeme ile kaplanmış olacaktır. Duvarların alt kısımları lambri veya benzeri malzeme ile dekore edilecek varsa kalorifer radyatörleri dekoratif şekilde gözlenecek, duvarlarla salonun değişik yerleri dekoratif panolarla süslenmiş olacaktır.

3- Salonun zemini, parke, karo simon, iyi cins mermer veya plastik ile kaplanacak varsa salonun koridor ve merdivenlerine yol halıları konulacak veya bu işlerde kullanılan diğer malzeme ile kaplanacaktır.

4- Salonun tavanı lüks malzeme ile süslenmiş olacak veya yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

5- Işıklandırma, iyi cins zarif avizelerle yapılacak veya gizli ışıklandırma olacaktır.

6- Isıtma, merkezi ısıtma sistemi ile yapılacaktır. Gerekirse kaloriferden ayrı olarak salonun uygun bir yerinde güzel dekore edilmiş bir şömine yapılabilir.

7- Havalandırma, salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanmış olacaktır. Pastanenin satış yeri salondan tamamen bölünmüş bir şekilde ise, bu yer içinde yeter adette aspiratörler bulunacaktır.

8- Salonun uygun yerlerine çalışması halinde müşterileri rahatsız etmeyecek, ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler konulacaktır.

9- Salonun pencerelerine iyi cins perdeler takılmış olacak ve salonun sokaktan görülmesi halinde tül perde konulacaktır.

10- Satış yeri salondan tamamen ayrı veya muntazam olarak güzel görünüşlü bir dekorla ayrılmış olacak ve bu kısımda iyi ve şık malzeme ile yapılmış vitrinli tezgahlar, vitrinli buzdolabı, meşrubat deposu ve dondurma makine veya tezgahı bulunacaktır. Bu bölümde ayrıca yeteri kadar ağzı kapalı, güzel görünüşlü çöp kutuları bulunacaktır. Bu bölüm için Belediyeden ayrıca açma izin belgesi alınacaktır.

11- Masalar iyi cins doğramadan veya iyi cins madeni malzemeden yapılmış bulunacak ve örtü kullanılmadığı takdirde, masa üzerleri her zaman silinebilecek bir madde ile şık bir surette kaplanmış olacaktır. Örtü kullanılması halinde, bu örtüler beyaz ve açık renkli iyi cins keten veya benzerinden yapılmış, her zaman temiz ve ütülü olacaktır. Masalar üzerinde iyi cins cam, porselen veya seramik tablolar bulunacaktır. Sandalyeler masalarla aynı nitelikte olacak ve üzerleri iyi cins kumaş ile kaplı olacaktır.

12- Çatal, bıçak ve kaşıklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış ve tek tip olacaktır. Tabaklar iyi cins porselenden yapılmış ve bardaklar iyi nitelikte olacak, kalın kenarlı bardaklar kullanılmayacaktır. Ayrıca komple servis için iyi cins çay, kahve, kakao ve süt fincan ve takımlar bulunacaktır.

13- Pastanenin salondan ayrı bir yerinde kadın ve erkeklere ait yeteri kadar tuvalet bulunacaktır. Erkekler bölümünde en az bir pisuar bulunacaktır.

14- Lüks pastanelerin yan yerde veya başka bir yerde mutlaka bir imalathanesi bulunacak ve ayrıca açma izin belgesi alınacaktır. Bu imalathanede:

a- Hammaddelerin depolama yeri;

b- Hazırlama ve pişirme yeri;

c- Bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümü kapsayacaktır. Bu bölümler birbirinden tamamen ayrı bölümler halinde olabileceği gibi uygun şekilde düzenlenmiş olmak kaydı ile yarım bölümlerle de ayrılabilir.

15- İmalathanenin zemini en az mozaik hazırlama ve pişirme yeri ile bulaşık yıkama yeri duvarları yağlı boya olacak, zeminde yeteri kadar ucu lağıma bağlı ızgaralı sifonlar bulunacaktır.

16- İmalathanede yeteri kadar elektrik veya havagazı ocağı (likit gaz ve benzeri de olabilir) ve aynı nitelikte bir fırın olacak, sürekli sıcak su akıtabilen tesisat bulunacak, ayrıca ihtiyaca yeter büyüklükte üzerleri mermer veya fayans kaplı tezgahlar bulunacaktır.

17- Bulaşık yıkama yerinin yıkama küveti, sabit emaye mermer veya paslanmaz çelik olacak ayrıca kurulama yerleri olacak ve imalathanenin uygun bir yerinde takımların temiz olarak saklanacağı raf ve dolaplar bulunacaktır.

18- İmalathane, pastane ile bağlantılı ise buranın uygun bir yeri çay, kahve v.s. pişirilmesi için ayrılmış olacak, burada yeter büyüklükte (havagazı, elektrik likit gaz veya benzeri) bir ocak bulunacak, çay ve kahve takımlarının saklanacağı dolapta muntazam raflar bulunacaktır. İmalathane pastane ile bağlantısız olduğu takdirde yukarıdaki fıkra da sayılan hususlar ile bir bulaşık yıkama yeri pastanenin salondan ayrı bir yerde yapılmış olacaktır.

19- Hammaddelerin depolama yerlerinde gerekli maddeler yeteri nitelikte ağzı kapalı kutu ve depolarda saklanacaktır.

20- İmalathanede yeter adet ve büyüklükte aspiratörler bulunacak ve bu yerin dışarıya açılan pencere ve kapılarında sinek telleri bulunacaktır. Yeteri kadar ağzı kapalı çöp kutuları olacaktır.

21- İmalathanede çalışan işçilerin beyaz önlük giymesi, hazırlama ve pişirme yerlerinde çalışanların başlarında kep bulunması, pastanede çalışan diğer garson ve hizmetlilerin tek tip kıyafet giymeleri zorunludur.

22- İmalathanede çalışan işçiler için ayrı bir tuvalet ve yeteri kadar soyunma dolabı bulunacaktır.

b- 1. Sınıf Pastaneler:

1. Pastanelerin uygun bir yerinde bir vestiyer bulunacaktır.

2. **Salon:** Pasta satış yerinden güzel görünüşlü bir dekorla ayrılmış olacak, salonun zemini en az mozaik veya diğer yer döşemeleri ile kaplanmış, duvarları tavana kadar yağlı boya ve benzeri ile boyanmış olacaktır.

3. **Işıklandırma:** Salonun durumuna uygun nitelikte olacak, çıplak ampuller kullanılmayacak ve gözü rahatsız etmeyecek bir şekilde düzenlenmiş olacaktır.

4. **Isıtma:** Soba ile yapılıyorsa bunların salonun büyüklüğüne uygun, yeterli büyüklükte olmasına ve güzel görünüşlü bulunmasına dikkat edilecektir.

5. **Havalandırma:** Salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanmış olacaktır.

6. Salonda çalışması halinde müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde, yeterince ihtiyaca göre adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler konulacaktır.

7. Salonun pencerelerine iyi cins perdeler takılmış olacak ve salon için sokaktan görünmesi halinde tül perde konulacaktır.

8. Masalar iyi cins doğrama veya aynı nitelikte madeni olacak, üzerleri her zaman silinebilir nitelikte bulunacak, iskemleler iyi nitelikte ve rahat oturuşlu olacak, masalar üzerinde iyi cins tablolar bulunacaktır.

9. Çatal, kaşık ve bıçaklar, iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış, tabaklar ve bardaklar, iyi cins olacak, ayrıca komple çay, kahve, kakao takımları bulunacaktır. Kalın kenarlı bardaklar kullanılmayacaktır.

10. Pasta satış yerinde yeteri kadar vitrinli buzdolabı, meşrubat deposu ve dondurma tezgahı bulunacaktır. Ayrıca yeter adette ağız kapalı çöp kutuları olacaktır. Bu sınıf pastanelerde imalathane bulundurulması zorunlu olmadığından aşağıdaki koşulların mutlak sağlanması gereklidir:

Pastanenin salondan ayrı, servis hazırlık yeri olarak yapılmış bir bölümü olacak ve burada bir fayans küvet, üst tarafı uygun bir yüksekliğe kadar fayans kaplı, üzeri mermer veya fayans kaplı bir hazırlama tezgahı, çay ve kahve vs. takımlarının saklanacağı raf ve dolaplar, yeteri büyüklükte bir ocak (havagazı, elektrik, likit v.b.) bulunacaktır.

11. Bu sınıf pastanelerde en az bir lavabolu tuvalet bulunacaktır.

c- 2. Sınıf Pastaneler:

- 1- Salonun uygun bir yerinde bir vestiyer bulunacaktır.
- 2- Salonun zemini en az mozaik ve duvarları en az plastik boya ile boyanmış olacaktır.
- 3- Işıklandırma; yeter nitelikte ve göze rahatsız etmeyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır. Çıplak ampuller kullanılmayacaktır.
- 4- Isıtma; Soba ile yapılıyorsa bunun yeterli nitelikte olmasına dikkat edilecektir.
- 5- Havalandırma yeter adette aspiratörle sağlanacaktır.
- 6- Pencerele kumaş ve tül perdeler takılacaktır.
- 7- Masalar iyi cins doğrama olacak, masaların üzeri mermer kesme cam veya formika kaplı, iskemleler iyi nitelikte rahat oturuştu olacak, masalar üzerinde tablalar bulunacaktır.
- 8- Çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış tek tip olacak, tabak ve bardaklar iyi cins olacaktır.
- 9- Satış yerinde bir vitrinli buzdolabı, vitrinli bir tezgah, meşrubat deposu ve dondurma tezgahı, yeterli çöp kutusu bulunacaktır.
- 10- Bu sınıf pastanelerin imalathanesi ve servis hazırlık yeri hakkında bu maddenin b.(10)fıkrası hükümlerine uyulacaktır.
- 11- Garson ve diğer hizmetliler temiz ve tek tip kıyafet giymiş olacaktır.

d- 3. Sınıf Pastane ve Şekerci Dükkanları:

- 1- Önlerinde sabit, toz girmeyecek camekanlarda veya ağzı sürekli kapalı bulunan kavanozlarda yada benzeri hususi kaplarda teşhir ve saklanmış olacaktır.
- 2- İçinde oturularak pasta veya benzeri gıda maddesi yenen yerler ayrıca 2. sınıf pastanelerin bağlı oldukları koşullara uyacaklardır.
- 3- Her sınıf pastanelerde imalathane koşulları uygun olduğu takdirde tavuk suyu, çorba, pilav, göğüs, ve kızartma makinelerinde çevirme tavuk ve sahanda yumurta verilebilir. Bu bölümler için ayrıca açma izin belgesi verilir.

e- Pasta Satış Yerleri:

- 1- Pasta satış yerlerinde bu yerlerin dekor ve mefruşatının durumu sattıkları veya imal ettikleri maddelerin niteliği dikkate alınarak pastaneler gibi sınıf tayini yapılır.

2- Pasta satış yerlerinde satış yerinin hizmetini aksatmamak, bu bölümden belirli bir şekilde ayrılmak ve en geç dört masayı geçmemek kaydı ile bir oturma yeri yapılabilir. Bu yerdeki masa ve iskelelerin ve burada kullanılan diğer takımların niteliklerinin pasta satış yerinin sınıfına uygun olması zorunludur. Burası için ayrıca açma izin belgesi verilir.

f- Pasta, Çörek, Şeker ve Şekerleme Tahin Helvası İmalathaneleri:

1- Bina kargır ve müstakil olacak. Bir başka mesken imalathane ve satış yeri gibi benzeri yerlerle ortak kullanılan yeri olmayacaktır. Hammaddelerin depo edileceği yer, pasta ve çöreği hazırlama pişirme ve kapların yıkama yeri ile işçilerin soyunma, yıkanma ve dinlenme yerleri, ayrı yerleri kapsayacaktır.

2- İmalathanenin her tarafında yeterli derecede aydınlatma ve havalandırma tertibatı olacak, kapı ve pencereleri dışarıdan ince bir telle örtülü bulunacaktır.

3- İçinde akarsu tertibatı olacaktır.

4- İşçilerin çalışılan yerde oturmaları ve yatmaları yasaktır. İşçilere ait sağlık koşullarına uygun wc, el ve yüz yıkama yerleri imalathaneden ayrı olacaktır.

5- Ocakların dumanları içeriye ve dışarıya zarar vermeyecek şekilde düzenli bacalardan çıkarılacaktır.

f- Çikolata ve Bisküvi İmalathaneleri:

1- Çikolata ve bisküvi imalathaneleri, konut yerleri ile ve başka amaçla kullanılan dükkanlarla doğrudan doğruya bağımlı olmayan bağımsız binalarda yapılmış olacaktır.

2- Zeminleri tamamen su geçirmez maddeden, duvar ve tavanları kargır olacak ve her tarafı gündüz ışığı ile aydınlatılacaktır. Pencerelerin dış kısımları tamamen ince telle örtülecektir.

3- Bisküvi imalathaneleri için, imalathane büro kısmından ayrı olarak hammaddelerin depo edileceği yer, hammaddeleri hazırlama, hamur yapılma, silindirden geçirilme, damgalama ve fırınlama, çikolata imalathaneleri için, kakao kavurma, değirmenleme, kalıplama yerleri ve buzluğu, ambalajlama ve mamul maddelerin depo edilme yerleri ayrı ayrı olacaktır.

4- İmalathane ile doğrudan doğruya bağlantısı olmayacak bir yerde, işçiler için soyunup giyinme ve el yüz yıkama yerleri ile wc yapılacak ve içinde sağlık koşullarına uygun içme suyu bulunacaktır.

5- Bisküvi ve çikolata yapan ve ambalajlayan işçiler daima temiz tutulan özel bir iş gömleği ve takkesi giyeceklerdir.

6- Başka imalathanelerden ayrı hazırlanmış bir halde yapılmış maddeler sağlayarak, çikolata ve bisküvi yapmak yasaktır. Yapılan çikolata ve bisküviler gıda maddeleri nizamnamesinin gösterdiği koşullara uygun olacaktır. Ambalajların üzerinde fabrikanın yeri, adı ve bu mamullerde kullanılmış olan maddeler açıkça yazılmış olacaktır.

MADDE 50- TEMİZLİK KOŞULLARI

1- Yenecek veya kullanılacak herhangi bir maddeyi içine sarmak veya koymak için kullanılan her türlü kağıtlarla, kese kağıtlarının satıcılar tarafından parmakla ve ağızla ıslatılmak suretiyle tutulması veya üflenerek açılması ve basılı veya kullanılmış kağıtlardan yapılmış kese kağıdı ve paket kağıdı kullanılması yasaktır. (Bazı kuruluşlar tarafından özel olarak basılan kese kağıdı ve diğer kağıtlar hariç)

2- Şeker, şekerleme ve pasta gibi pişmeden, yıkanmadan ve soyulmadan yenecek gıda maddeleri satanlar, bunları temiz araçlarla alıp kağıtlara veya kutulara koyacaklar ve elle dokunulmayacaktır.

MADDE 51- OTELLER, PANSİYONLAR VE BEKAR ODALARI

GENEL HÜKÜMLER:

1. 3572 Sayılı Yasanın ilgili maddeleri dışında bu yerlerin akarsuyu binanın en üstünde asgari 24 saatlik su ihtiyacını karşılayacak kapasitede depolardan tevzi edilen tertibatını yapmış olmaları
2. Bu yerler başka iş yerleri ve ikametgahlarla doğrudan doğruya irtibatlı olmayacaktır.
3. Bu yerlerin kullanılmış suları lağım mecrasına, lağım mecrası bulunmayan yerlerde Fen İşleri Müdürlüğünün uygun göreceği şekilde yapılacak fosseptik çukurlara akıtılacaktır.
4. Binanın her kısmı açık, badanalı ve boyalı olacaktır. Hiçbir kısmında delik deşik olmayacak. Sıhhi ve fenni şekilde fare ve haşere mücadelesi yapılacaktır.
5. Bu yerlerde umumi temizlik, sıhhi ve fenni usullerle yapılacak, bu yerlerde lüzumu kadar çöp kabı, izmarit kutuları, temizlik malzemesi bulundurulacaktır.
6. Bu yerlerde çalışanlar, fiili çalışan müessese sahipleri dahil işe başlamadan önce sıhhi muayene cüzdanlarını alacaklardır.
7. Bu yerleri işletenler, müşteriler ve burada çalışanlar arasında hasta olanları zaman geçirmeden en yakın sağlık kuruluşuna bildireceklerdir.
8. Bu yerlerde Polis, Zabıta, İtfaiye ve Hastanelerin telefon numaralarının yazılı olduğu levhayı görebilecek yerlere asacaklardır.
9. Bu yerlerde teftiş defterleri bulundurulacaktır.
10. Bütün personele ait sağlık muayene cüzdanları ve işyeri sahibinin nüfus cüzdan sureti ile ikametgah kağıdı işyerinde bulundurulacaktır.
11. Binanın tamamını ve odaların yatak adetini ebatlı olarak gösteren bir plan yapılacak, bu plan ruhsat komisyonunca tasdik edilerek ruhsatla birlikte Müdür odasında asılı bulunacaktır. Ayrıca kat planları ait oldukları katlarda görülür yerde asılı olacaktır.
12. Ruhsat ve tasdikli plan dışında odalara ve koridorlara yatak serilmeyecek ve karyola konulmayacaktır.

13. Bu yerlerde telefon ve talimatnamede gösterilen yangın söndürme cihaz ve malzemeleri bulunduracaktır.

14. 30 kişiye kadar insan yatan umuma mahsus binalarda merkezi ısıtma tesisini yaptırmayı mecburi olmakla beraber bu yerlerin ısıtılması en iyi vasıtalarla olacaktır. 30 kişiden fazla insan yatan umuma mahsus binalar merkezi sistemle ısıtılacaktır.

15. Otel, han ve pansiyonlarda karyola ve somyalar sağlam olacak, üzerlerine serilen yatak takımları temiz olacaktır.

16. Bu gibi yerlerde tarife dışında fazla yatak bulundurulması yasaktır.

A- Lüks Oteller:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Isıtma merkezi teshin veya modern sıcak ve soğuk hava tesisatı ile sağlanmış olacak, sürekli sıcak suyu bulunacaktır.

3- Havalandırma odaları ve her bölüme geçecek surette modern cihazlarla sağlanacaktır.

4- Giriş holü :

a- Yeter büyüklükte olacak, zemini mermer, parke, fayans v.b. maddelerle döşeli olacaktır.

b- Duvarlar en az 150 cm yüksekliğe kadar tamamen mermer, somaki veya bunların taklidi mücella taşlarla veya deri vb. maddelerle veya lambri ile kaplı olacak. Üst kısmı tavana kadar yağlı boya olacaktır.

c- Uygun bir yerle müfrez bankolu müracaat memurluğu yeri telefon santrali ve yeter büyüklükte vestiyer bulunacaktır. Müracaat Memurluğunda; Tren, uçak ve otobüslerin hareket tarifeleri, memleketin turistik yerlerini tanıtan broşürlerle, bir şehir planı ve holden ayrıca memleketin kıymete haiz eşyalarını ihtiva eden şık vitrinler bulunacaktır. Vestiyer duvarları kapitone, lambri veya benzeri lüks malzemeyle kaplı olacak, iyi cins askılar ihtiva edecektir.

d- Işıklandırma, zamanın teknik icatlarına göre abajurlar veya kristal avize ve apliklerle veya gizli ışık tertibatıyla direkt ve en direk şekilde sağlanacaktır

e- Holde şık malzemeyle yapılmış bir veya birkaç telefon bölmesi olacak. Burada otel santraline bağlı olmayan direkt hatlı bir telefon cihazı ve bir telefon rehberi bulunacaktır.

f- Holün uygun yerlerinde iyi malzemeyle yapılmış bekleme koltukları ve sehpa olacak yerde güzel görünümlü kreşuarlar, duvarlarda saat, termometre ve barometre bulunacaktır .

5- Dinlenme Salonları:

a- Otelin biri zemin katında olmak üzere en az iki salonu bulunacaktır.

b- Bu salonların zemini; minelyum, parke, kauçuk, vb. lüks malzeme ile döşeli, duvarlar yağlı boya ile boyanmış ve seramik ferforje panoları vb. malzeme ile lüks bir şekilde süslenmiş olacaktır.

c- Işık; gözü yormayacak bir şekilde kristal avize ve aplikler, abajurlar veya gizli ışık tertibatı ile direk veya en direkt şekilde olacaktır.

d- Mobilya; zamanın gereklerine uygun en iyi cins malzemedan yapılmış olacak, salona iyi cins halı ve yolluklarla döşenmiş olacaktır. Masa ve sehpaları iyi cins cam porselen veya seramik tablalar bulunacaktır.

e- Pencereelerde iyi cins kumaş veya tül perdeler bulunacaktır.

f- Büyük salonda salonun dekoruna uygun yeter büyüklükte bir amerikan bar bulunacak.Bar tabureleri salonun mobilyasına uygun ve barın tezgahı sudan etkilenmeyecek bir madde ile kaplı olacaktır. Bu bölüm için emniyet izninden sonra ayrıca Belediyeden açma izin belgesi alınacaktır.

g- Zemin kattaki salonda gerektiğinde bir hafif müzik orkestrasını alabilecek bir orkestra yeri ve bir televizyon bulunacaktır.

6- Merdivenler, otelin müşterilerinin kullandığı merdivenlerin kenarına isabet eden duvar kısmı merdivene uygun bir malzeme ile dekore edilecektir. Merdivenler üzerinde iyi cins yol halıları bulunacak, merdiven sahanlıklarında zarif küllükler bulunacaktır.

7- Otel, zemin hariç 3 kattan fazla ise mutlaka asansör bulunacak ve asansör adedi otelin istiahi oranında arttırılacaktır.

8- Koridorlar, zemin minelyum, kauçuk ve benzeri malzeme ile kaplı, duvarlar yağlı boya, pencerelere sessiz aspiratörler konulacaktır. Pencereelere iyi cins kumaş veya tül perdeler takılmış olacaktır. Koridorların uygun yerlerine termometre, barometre, duvar saati ve zarif tablalar konulacaktır.

9- Kat servisleri, katlarda odalara servisi kolaylaştırmak için servis odaları tahsis edilmiş olacaktır.

10- Odalar:

a- Otel odalarının %10'u daire, %50'si banyolu oda, %40'ı da duşlu oda şeklinde düzenlenmiş olacaktır.

b- Odaların zemini, lüks ve ses geçirmez malzeme ile kaplı, duvarları yağlı boya veya plastik boya ile boyanmış olacak, yere iyi cins halılar serilmiş olacak, pencerelerde jaluzi veya tül kumaş perdeler bulunacaktır. Her 5m² ye bir yatak konacaktır.

c- Odalarda ışıklandırma; gözü yormayacak bir şekilde düzenlenmiş olacak, komedin üzerinde abajurlu lamba veya yatak başına gelen duvar kısmında bir okuma lambası bulunacak, santral ile bağlantılı bir telefonu ve hizmetli çağırma için ışıkla uyan işareti veren düğmeler bulunacaktır.

d- Odalarda tercihen gömme gardıroplar bulunacak, bunlar elbise asılacak kısmı ile sifonyer (çamaşır konulacak kısmı) ihtiva edecektir. Ayrıca bavul masası, tuvalet, markiz, yeteri kadar koltuk ve sehpa konulmuş olacaktır. Odaların uygun bir yerinde birer boy aynası bulunacaktır.

e- Yatak şiltleri en iyi cinsten yaylı veya kauçuk yatak, takımları en iyi cinsten keten veya benzeri, yorganlar en az yarım kuş tüyü, yastıklardan biri kuş tüyü olmak üzere iki adet olacak, ayrıca iyi cins battaniyeler bulunacaktır. Karyolalar iyi cins doğrama cilalı veya lake ve benzeri olacaktır.

11- Daireler; yatak odası, oturma odası ve banyo olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Oturma odası, mefruşat bakımından yukarıdaki maddedeki koşullara uygun olacaktır. Bu masada bir masa lambası bulunacak ve odada ayrıca bir radyo veya birkaç kanaldan yayın yapan hoparlör tertibatı bulunacaktır.

12- Dairelerin banyoları ile diğer odaların banyoları gömme, duvarları 2 metre yüksekliğe kadar tamamen fayans kaplı olacaktır.

13- Her katta yeteri kadar alaturka ve alafranga lavabolu tuvaletler bulunacak bunların duvarları 170 cm. yükseklikte fayans kaplı olacaktır.

14- Lokanta ve mutfak lüks otellerin ayrıca açma izni alınmış lüks lokantalar niteliğinde bir lokantası ve aynı nitelikte bir mutfağı bulunacaktır.

15- Çeşitli Esaslar:

a- Otelin 1. sınıf niteliğinde ayrıca açma izni alınmış kadın ve erkek berber salonları ve bir manikürçüsü olacak, sağlık ve fen koşullarına uygun bir çamaşırhanesi ve ütü yeri bulunacaktır.

b- Otelin bütün katlarında İtfaiye Yönetmeliğine uygun yangın söndürme cihazı bulunacaktır.

c- Hizmetlilerin ve lüzumlu malzemelerin girmesi için ayrı bir servis kapısı bulunacak, otel önünde yeteri büyüklükte bir otopark olacaktır.

B- A Sınıfı Oteller:

1. Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2. Isıtma: Kalorifer ile sağlanacaktır. Radyatörler gizli olacak sürekli olarak sıcak su bulunacaktır.

3. Giriş holü: Yeter büyüklükte olacak zemini mermer veya benzeri mücella taşlarla döşenmiş, duvarları yağlı boya olacak, ışıklandırma sade avizeler, apliklerle veya gizli ışıkla sağlanacaktır.

4. Holün girişe yakın bir yerinde holden ayrılmış bir müracaat yeri vestiyer, telefon santrali ve kabinesi olacak, vestiyer iyi cins malzeme ile yapılmış lambri veya deri kaplı olacaktır.

5. Holde deri veya plastik kaplı koltuklar ve sehpa olacak, sehpa üzerinde cam porselen, seramik veya iyi cins madeni tablalar, duvarda saat, termometre ve barometre bulunacaktır.

- 2- Isıtma merkezi teshin sistemi ile sağlanacak ve sürekli sıcak su bulunacaktır.
- 3- Girişte uygun genişlikte bir hol bulunacak, buranın zemini mermer veya mozaik, duvarları düzenli yağlı boya olacaktır holde ayrılmış bir müracaat yeri, iyi malzeme ile yapılmış yeter büyüklükte bir vestiyer ve müşterilerin kısa süreli istirahatlerine ait yeter adette koltuklar ve sigara sehpaları duvarda bir saat, termometre ve barometre bulunacaktır. Müracaat yerinde tren, uçak ve otobüslerin hareket saatlerini gösterir tarifeler turistik tarifeler turistik broşürler ve bir şehir planı bulunacaktır. Uygun bir yerde bütün odalarla bağlantılı bir telefon santrali bulunacaktır.
- 4- Otelin oda sayısı ile orantılı genişlikte bir dinlenme salonu olacaktır. Bu salonun zemini halı veya plastik maddelerle kaplanacak, duvarlar yağlı boya olacak, pencerelerde iyi cins kumaş veya tül perdeler ve yeteri kadar sessiz çalışan aspiratörler ve yeter adette iyi cins koltuk ve sehpalar bulunacaktır. Salonun ışıklandırması gözü rahatsız etmeyecek tarzda düzenlenmiş olacak, sehpalarda iyi cins tablolar bir radyo ve televizyon olacaktır.
- 5- Koridor ve merdiven duvarları 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacak, merdiven ve koridorlarda halı, plastik ve benzeri yolluklar bulunacaktır. Koridor pencereleri havalandırılmaya müsait bir şekilde olacak bunlarda kumaş veya tül perdeler bulunacaktır.
- 6- Katlarda; balkonsuz ve duşsuz odalar için her 10 yatağa bir hesabı ile bir banyo ve alaturka tuvaletler bulunacak, tuvalet içinde bir fayans lavabo ile müştemilatı helaların fayans yüksekliği 150 cm. olacaktır.
- 7- Otelde bulunan odalardan her 10 adedinden biri küvetli, banyolu veya duşlu olacaktır. Banyolarda duş yerlerinin duvarları 170 cm. yüksekliğe kadar fayans kaplı olacak, banyo ve duş yerlerinde pencere veya başka havalandırma tertibatı bulunacak, banyolarda, alafranga tuvalet, lavabo ve müştemilatı bulunacak, duşlu odalarda bu yerde ve diğer odalarda uygun bir yerde müştemilatı ile birlikte bir fayans isabet edecektir. Her yatağa 5 m² alan isabet edecektir.
- 8- Oda duvarları 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya veya bu yapılmamış ise tamamı en az plastik boya olacaktır. Pencereler hava temizlemeğe müsait olacak ve bunlarda iyi cins tül ve kumaş perdeler bulunacak, karyolalar iyi cins olacak, üzerlerinde en az 20 cm. kalınlıkta fitilli şilteler ve nevresimli battaniyeler bulunacaktır. Yatak takımları iyi cins olacak, yerde iyi cins halılar bir bavul masası bir gardırop, bir komedin koltuk veya rahat oturuşlu iskemle gece lambası ve bir telefon bulunacaktır.
- 9- Odalarda en çok iki yatak olacak, hizmetli çağırma düğmeleri bulunacaktır.
- 10- Otelde lokanta var ise bu lokantanın açma izni bulunacak. 1. sınıf lokanta niteliklerini taşıyacak, lokanta yoksa hazır yiyecekler veren bir büfesi ve bir çay ocağı bulunacaktır.
- 11- Otelin İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme cihazları ve en az bir elektrik süpürgesi olacaktır.
- 12- Hizmetliler otelin özel üniformasını taşıyan tek tip elbise giyecek, otelde sürekli kalan hizmetliler için ayrı yatacak yerler ve müştemilatı bulunacaktır.

D- 1. Sınıf Oteller:

- 1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.
- 2- Isıtma kalorifer ile sağlanmamışsa borulu, iyi cins sobalar ile sağlanacaktır.
- 3- Giriş holü; Koridor ve oda duvarları en az plastik boya, zemin mozaik olacak.Koridor ve merdivenlerde plastik veya halıfleks benzeri yolluklar bulunacak, dinlenme salonu, koridor ve merdiven duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- 4- Giriş holünde bir müracaat yeri, ihtiyaca yeter bir vestiyer ve bir telefon olacak, yeter adette yarım koltuk veya iskemleler ile masa ve üzerlerinde sigara tablaları bulunacaktır. Duvarda bir saat ve bir termometre olacaktır.
- 5- Dinlenme salonunun zemini plastik veya benzeri malzeme ile kaplı olacak, yeter büyüklükte bir halısı, iyi cins maroken veya plastik kaplı koltukları, sehpaları ile bir radyosu ve televizyonu bulunacak ve sehpalarda iyi cins tablalar bulunacaktır. Yeter adette ve büyüklükte sessiz aspiratör olacaktır.
- 6- Her katta 10 yatağa bir hesabı ile lavabolu tuvaletler bulunacak ve ayrıca her katta bir banyo bulunacaktır. Banyolar emaye küvetli ve duşlu olacak, otomat veya termosifonla ısıtılacaktır. Otelde kalorifer yoksa banyo mutlaka termosifonlu olacaktır.
- 7- Odaların ebadı müsait olduğu takdirde en çok üç yatak konulabilecek, otelin yatak adedi ile orantılı olarak tek ve iki yataklı odaları da bulunacaktır. Her yatağa 5 m² isabet edecektir.
- 8- Karyolalar iyi cins madeni, şilteler uygun kalınlıkta fitilli, yatak takımları iyi cins olacak, çarşafı kolay çıkabilen yorganlar veya nevresimli battaniyeler bulunacaktır. Otelde kalorifer yoksa istenildiğinde verilmek üzere yeteri kadar yedek battaniyeler bulunacaktır. Oda zemininde karyola adedince küçük halılar, gardırop, komedin, gece lambası, bavul masası, yarım koltuk veya iyi cins hazeran sandalye ve hizmetli çağırma düğmesi bulunacak, gardıropta yeter adette elbise askısı ve bir elbise fırçası bulunacaktır. Her odada müştemilatı ile bir lavabo mutlaka bulunacaktır.
- 9- Otelde bir kahve ocağı bulunacaktır. (ayrıca açma izni bulunacaktır)
- 10- Otelin her katında İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı bulunacaktır.
- 11- Otelin gerekli malzemelerinin saklanabileceği bir depo yeri olacaktır.

E- 2. Sınıf Oteller:

- 1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.
- 2- Isıtma; borulu gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır.
- 3- Bütün duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile üst tarafı ise badana olacaktır.
- 4- Antrede bir müracaat yeri, bir telefon ve vestiyer ile yeteri kadar iskemle ve sehpa bulunacaktır. Duvarda bir saat ve bir termometre bulunacaktır. Pencereelerde düzenli tül veya kumaş perdeler bulunacaktır.

5- Her katta bir banyo ve her 10 yatağa bir tuvalet ve her 5 yatağa bir lavabo bulunacaktır. Banyolar termosifonlu olacaktır.

6- Odaların ebadı müsait olduğu takdirde en çok 4 yatak konulabilecektir. Karyolar iyi cins madeni şiltelerden uygun kalınlıkta fitilli olacak, yatak, yastık, yogan ve çarşafklar iyi cins patiskadan yapılmış olacak. Gerektiğinde kullanılmak üzere yeteri kadar yedek battaniyeler bulunacaktır. Her yatağa 5 m² isabet edecektir.

7- Odalarda gardırop, komedin, yatak adetine göre hazeran sandalye, elbise askısı ve elbise fırçası bulunacaktır. Pencereler havalandırmaya müsait olacaktır.

8- Otelde yeter büyüklükte bir dinlenme salonu olacak. Bu salonun duvarları en az 150cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacak, yeteri kadar koltuk ve sandalye ve sehpalara ile bu sehpa üzerinde tablolar ve bir radyosu olacaktır. Yeter büyüklükte en az sessiz bir aspiratörü bulunacaktır.

9- Otelin her katında İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı bulunacaktır.

10- Otelin gerekli malzemelerinin saklanabileceği bir deposu olacaktır.

11- Yeteri kadar düzgün ve temiz kıyafetli hizmetlisi bulunacaktır.

12- Ayrıca açma izni bulunan bir çay ocağı bulunacaktır.

F- 3. Sınıf Oteller:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Bütün katların zeminleri ve döşemeleri kargir olacak, evvelce ahşap olarak yapılmış olanlar mutlaka muşambalanmış bulunacaktır.

3- Her yatağa en az 5 m² bir yüzey isabet edecektir. Bu hesaba göre her odanın alabileceği yatak adedi saptanacak ve bu adet, oda kapısının dışına bir levha ile asılacaktır. Odalarda bu adetten fazla karyola bulundurmak yasaktır.

4- İçinde oturulacak veya yatılacak bütün odaların ve salonların bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde yeter büyüklükte pencereleri olacaktır. Odaların özel havalandırma tertibatı olacak veya pencerelerin üst camları açılır kapanır tarzında bulunacaktır.

5- Her katta 5 yatağa bir lavabo ve 10 yatağa bir tuvalet olacak ve odalarda yeteri kadar elbise asmaya ait tertibat bulunacaktır.

6- Bütün süprüntüler ağız kapalı madeni veya plastik kaplarda toplanacaktır.

7- Otelde akarsu tertibatı bulunacaktır,

8- İçinde mutfak, yemek salonu, amaşırhane, büfe, amerikan bar, kahve ocağı v.s. bulunan otellerin bu kısımları Yönetmeliğin bu gibi yerlere ait koşullarına uygun, bunlar için ayrı ayrı açma izni olacaktır.

9- Otelde müşterilerin fazla eşyasını koymağa ait bir depo bulunacaktır.

10- Oda döşemeleri daima temiz, duvarlar her an boyalı, badanalı ve lekesiz olacaktır. Karyoların somyaları temiz ve düzenli olacak, yatak takımları, havlu ve benzeri eşyalar her müşteri değiştikten sonra ve aynı müşteri içinde sık sık yıkattırılıp ütülenerak değiştirilecektir. Haşaratın üremesine meydan verilmemek için sık sık dezenfekte edilecektir.

11- Bu yerlerin içinde, bahçe veya avlularında hayvan beslemek, odalarda, koridorlarda ve avlularda her ne şekilde olursa olsun yemek pişirme yasaktır..

12- Her sınıf otel, han, pansiyon ve bekar odalarda Belediye tasdikli ve yeterli kadar tarife bulundurulacak ve bunlar müşterilerin görebilecekleri yerlere asılacaktır.

13- Bu oteller İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun şekilde yangın söndürme tertibat alınacaktır..

G- Öğrenci Evleri:

1- Öğrenci evi açılacak binanın yapı kullanması olacak.M Lejantı (ticaret belgesi) olan yerlerde bu gibi yapılar yapılmak istendiğinde otel olarak yapı kullanma alması şartı aranır. Ticaret bölgesi dışında kalan konut alanlarında öğrenci evi açılmak istenildiğinde Belediye Meclisinin iznine tabidir.

2- Birden fazla katı olan binalarda yangın merdiveni ve katlarda yangın tertibatı aranır. Eski binalarda öğrenci evi açacak olanlar yangın merdiveni yaptırmak zorundadır.

3- Isıtma kalorifer sistemi ile yapılmış olacaktır.

4- Bina içerisinde uygun bir yerde dinlenme salonu ve sadece kalan öğrencilere hizmet vermek üzere bir yemekhanesi, çay ocağı teşkilatı bulunacaktır.

5- Öğrenci evlerinde yatakhaneler kız ve erkek öğrenciler için ayrı binalarda veya aynı binanın ayrı bloklarında girişleri farklı olmak şartıyla açılması esastır.

6- Giriş holü, koridor ve oda duvarları en az plastik boya, zemin mozaik, seramik, mermer olacak, koridor ve merdivenlerde plastik veya halıflex benzeri yolluklar bulunacak. Dinlenme salonu, koridor ve merdiven duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

7- Dinlenme salonunun zemini kolay yıkanabilir malzemedan kaplı olacak, yeter büyüklükte bir halısı, koltukları, televizyon ve sehpaları bulunacaktır.

8- Giriş holünde bir müracaat yeri, ihtiyaca yeter bir vestiyer ve bir telefon olacak, yeter adette yarım koltuk ve iskemleler veya sehpaları bulunacaktır.

9- Her katta 10 yatağa düşecek şekilde lavabolu tuvalet bulunacak ve ayrıca her katta bir banyo bulunacaktır. Banyolar emaye küvetli ve duşlu olacak, otomat veya termosifonla yaz kış 24 saat sıcak su

sağlayacak sistem bulunacaktır. Öğrenci evinin uygun bir yerinde çamaşırhane bulunacak, yoksa katlardaki banyolarda yeterli miktarda çamaşır makinesi bulunacaktır.

10- Odaların ebadı müsait olduğu takdirde en çok üç yatak konulabilecek, otelin yatak adedi ile orantılı olarak tek ve iki yataklı odalarda bulunacaktır. Her yatağa 5m² isabet edecektir.

11- Karyolalar iyi cins madeni veya ahşap, şilteler uygun kalınlıkta olacak, çarşafı kolay çıkarılabilen yorganlar veya nevresimli battaniyeler bulunacaktır.

12- Öğrencilerin gerekli malzemelerinin saklanabileceği bir depo yeri olacaktır.

H- Bekar odaları :

1- Bekar odaları en az 3. sınıf otellerin niteliğinde olacaktır.

2- Bodrum katlarda ve yeraltındaki diğer yerlerde insan yatırılması yasaktır. Zemini, duvar ve tavanlar su ve nem geçirmeyen maddelerden olacak, en az 12 m² ve havalandırma tertibatı ve dikey bacaları bulunmak kaydı ile bu gibi yerlerde ancak gündüz çalışılmasına izin verilecektir.

I- Pansiyonlar:

1. Pansiyon uzun süreli kalacak şahıs veya ailelere oturma, yatma, pişirme, yeme ve temizlenme imkanlarını verebilecek şekilde, sıhhi tesisleri bulunan ve bu tesisleri şahıs veya ailelerin kullanmalarına tahsis edilen bina, daire ve odalara denilir.

2. Her odasında veya müstakil bölümünde banyo, tuvalet ve lavabo bulunmayan pansiyonlarda her katta akar suyu bulunan, en az 10 yatağa kadın ve erkeklere mahsus 2 adet düşecek şekilde wc lavabo ve banyo bulunacaktır. Bunların nitelikleri 3.sınıf otel niteliğinde olacaktır.

3. Bu yerlerde, içinde bütan gazı veya havagazı ile çalışan ihtiyacı karşılayabilecek büyüklükte pişirme ocakları bulunan mutfak ile bulaşık yıkama tesisat ve tertibatı bulunacaktır. Bu yerlerin tabanı ve tabandan 1,5 metre yüksekliğe kadar olan kısımları mermer, fayans, mozaik ve benzeri madde ile döşenmiş, diğer kısımları badana edilmiş veya yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

4. Bu yerlerde çamaşır makinesi ve çamaşır kurulama yerleri bulunacaktır.

5. Tabilot sistemi ile pansiyonerlerin ihtiyacını karşılayan pansiyonlarda ayrıca sağlık ve teknik şartlara haiz bir mutfak ile bulaşikhane bulundurulacaktır.

6. Dinlenme salonu yatak sayısının %50'si oranında oturma yerini ihtiva edecektir. (Bu yer tek olabildiği gibi müteaddit salonlara da ayrılabilir)

7. Odalarda ihtiyacı karşılayacak sayıda askılık veya aynalı gardolap bulunacaktır.

8. Her odada termometre, zil veya telefon bulunacak, ayrıca fiyat tarifesi ve yangın talimatı asılı olacaktır.

9. Yatak odaları tek yataklılarda 5 m², çift yataklılarda 8 m², 3 yataklılarda 15 m² olacaktır. 3 yataktan fazla olan odalarda şahıs başına 4 m² ilave edilerek hesaplanacak. Her odanın cephesinde pencere bulunacaktır.
10. Karyolar boyalı ve nikelajlı, somyalar sağlam ve muntazam, yatak ve yastık kılıfları, yorgan veya nevresimler açık renkte olacak, her müşteri değiştiğinde bu tür malzemeler değişecektir.
11. Odaların pencerelerinde bir kalın, bir ince tül v.b. perde bulundurulacaktır.
12. Her katta yangın söndürme cihazı bulundurulacaktır.

MADDE 52- İSPİRTOSUZ İÇKİLERLE BOZA VE ŞİRA SATILAN YERLER

- a- Bu dükkanların sokak üzerinde olan tarafları bir camekanla örtülecek ve camekan içinde bulundurulacak, buldukları masanın üstü mermer veya çinko olacaktır.
- b- Dükkanların zeminleri su geçmez bir madde ile döşenmiş olacaktır.
- c- Dükkanların uygun yerlerinde hava temizleme tertibatı olacak ve her tarafı aydınlatılmış olacaktır.
- d- İçilecek maddelerin konulduğu ve satıldığı kaplar her tarafı iyice kapalı, mermer veya camdan olacak ayrıca içinde bulunan içkiden kimyevi olarak etkilenmeyecek madeni maddelerden yapılmış olacak ve içlerinden alınacak maddelere hiçbir surette el değdirilmeyecek ve ellerindeki suların damlamasına olanak bırakmayacak şekilde musluktan veya maksada uygun diğer tertibatı kapsayacaktır.
- e- Bardaklarla diğer kaplar ve araçlar şehir suyu ile süratli akıtılarak temizlenecektir. Bu suretle iyice temizlenmeyen ve yağlı olan bardaklar sıcak, sodalı veya sabunlu sularla temizlendikten sonra bu su akımlarından geçirilecektir. Kovalar içine daldırılıp çıkartmak veya içine el koymak suretiyle bardak temizlemek yasaktır.
- f- Bütün yıkandı suları bir ucu lağımda olan akarlara akıtılacaktır. Bu suların birikmesine meydan vermek yasaktır.
- g- Temizlenmiş bardaklar ve diğer kaplar toz ve sinek girmeyecek surette yapılmış raflarda bulundurulacaktır.
- h- Müşterilerin oturdukları sandalyeler, masalar 3. sınıf kahvehanelerde aranılan şartlara uygun olacaktır.
- i- Dükkanların içinde sinek ve benzeri zararlıların bulunmasına meydan verilmeyecektir.
- j- İçilecek maddeleri boyamak, içlerine suni maddeler katmak ve kullanmak yasaktır.
- k- Fiziki ve kimyevi nitelikleri değişmiş veya pislenmiş içeceklerin dükkanlarda bulunması ve satılması yasaktır.

1. Bu yerlerde çalışan işçiler iş elbisesi giyeceklerdir ve sağlık karnesi bulunduracaklar.

MADDE 53- KÖFTECİ TAVUK BAR VE PAKETTE DÖNER SATIŞ YERLERİ

a- Bu tür işyerlerinin kullanım alanı 20 m²'den büyük olamaz.

b- Bu işyerlerinin içerisinde en azla 5 adet masa bulunur veya duvara monte edilmiş yüksek tabure üzerinde aperatif yeme içme için yapılmış yeri bulunur. Masalar ve aperatif yeme yeri için ayrıca izin alınması gerekmektedir.

c- Bu tür işyerlerinde hijyenik şartlara haiz malzeme hazırlama tezgahı bulunur ve bu tezgah kolay yıkanabilir sert malzemedan yapılmış olacaktır.

d- Uygun bir yerde el yıkama lavabosu bulunur. Lavabonun suyu şehir şebekesine bağlı olacak ve akarı kanalizasyona bağlı olacak.

a- İşyerinin zemini ve 1,5 m'ye kenar yükseklikleri kolay yıkanabilir madde ile kaplı olacak.

b- Bu işyerinde çiğ tavuk ve et satışı yapılamaz ve teşhir edilemez. Pişirmeye hazırlanacak malzemeler hijyenik şartlara haiz şekilde soğutucu içerisinde muhafaza edilecek.

c- Bu tür işyerlerinde pişirme tezgahı üzerinde baca bağlantılı davlumbaz bulunacak. Bacası olmayan yerlerde ön cephe dışından uygun bir yerden teras katına kadar baca yapılacaktır.

d- Daha önce açılan bu tür işyerleri aynı koşulları sağlamakla mükelleftir.

e- Çalışan personelin iş önlüğü ve sağlık karnesi olacak .

f- Her türlü atık ve süprüntüler için ağzı kapaklı çöp bidonu olacak.

g- Bu tür işyerleri ilgili esnaf odalarına kayıtlı bulunacak ve ilgili odadan satışa arz etmiş olduğu ürünlerin fiyat tarifesini alacaktır.

h- Tavuk çevirme makinesinin havalandırması sokağa verilmeyecek ve dış etkenlerden korunması için işyerinin kullanım alanı içerisinde kapalı yerde muhafaza edilecektir.

i- Yalnız çiğ tavuk satanlara, yanında hijyenik şartları sağlamak koşuluyla ve Zabitanın uygun göreceği bu tür işyerlerine sadece camekan içerisinde tavuk kızartmasına izin verilir.

MADDE 54- SAUNALAR VE HAMAMLAR

a- Genel Esaslar:

1- Tarihi vasfı olan hamamlarda tamir ve tadilat bu binaların korunması ile ilgili resmi makamların izinleriyle yapılabilir.

2- Her sınıf hamamların her tarafının duvarları her sene badana ve yağlı boya yapılacak hiçbir tarafında haşarat bulunmayacaktır.

3- Her sınıf hamamlarda çalışanların saç, sakal ve tırnakları kesilmiş ve temizlenmiş olacak, bulaşıcı ve müşterileri iğrendirici hastalıkları taşımayacaklar. Bu işte çalışmaya uygun olduklarına dair sağlık raporunu alacaklar ve muayyen müddetlerde sağlık muayenesinden geçeceklerdir.

4- Her sınıf hamamlarda kullanılan takımlar ve örtüler mutlaka her müşteri için değiştirilecek ve kullanılmış olanları yıkayıp kurutulduktan sonra ütülenecektir. Kirliliği, yıpranmış, yırtılmış takımlar, cildi tahriş edici sabunlar kullanmak, Sağlık Bakanlığı'nın izni olmayan pudraların müşteriye verilmesi ve temizlenmesi için ustura bulundurulması yasaktır.

Kese, lif, sünger gibi yıkanmaya mahsus eşyanın kullanılmasından evvel kokuyu ve mikrobu önleyici maddelerle temizlenmiş olması zorunludur.

b- Saunalar:

Saunaların iç teçhizatı lüks hamamlar niteliğinde olup, ayrıca aşağıdaki koşullar da aranacaktır:

1- Saunalar en az 10 adet soyunma kabini bulunacak şekilde olacaktır.

2- Yıkama yerlerinden başka en az iki adet soğuk ve sıcak duş yeri olacaktır.

3- Sauna odası en az 9 m² yüzeyinde olacaktır.

4- Sauna odasının etrafında fırınlanmış gürgen ağacı ile kaplı kademeli oturma yerleri bulunacaktır.

5- Soğuk ve sıcak duş yerlerine yakın, sürekli akımı olan en az 1x1,5 m. ebadında soğuk su havuzu bulunacaktır. Bu bölüme yakın ayrıca bir masaj odası veya salonu olacaktır.

6- Saunaya gelen müşterilerden, sauna yetkilileri sıhhatini soracak, bunlar içerisinde kalp, böbrek yetmezliği, hipertansiyonu bulunanlarla tüberküloz geçirmiş olanlar saunaya alınmayacaklardır.

Şüpheli görülenler ancak doktor raporu getirdikten sonra saunaya alınır ve madde hükmü müşterileri önceden uyarı bakımından büyük puntolarla yazılarak girerken görülebilecek bir yerde asılı bulundurulacaktır.

7- Saunalar, temizlik, zindelik amacı ile kullanılabilmesi gibi fizik tedavi amacı ile de kullanılabilir. Yalnız temizlik ve zindelik amacı ile kullanılanlar için yukarıdaki koşullar yeterli sayılacak ve açma izin belgesine (Fizik tedavi amacı ile kullanılmaz) kaydı yazılacaktır.

8- Fizik tedavi amacı ile kullanılanlarda bir fizik tedavi uzmanı ve fizik tedavi araç ve gereçleri bulunacak, Sağlık Bakanlığında bir izin belgesi alınacaktır. Bu gibi yerlerin açma izin belgesine (fizik tedavi amacı ile kullanılmaz) kaydı yazılacaktır.

c- Lüks Hamamlar:

- 1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.
- 2- Bu hamamlar en az üç bölümden oluşacaktır:
 - a- Bekleme ve dinlenme salonu,
 - b- Soyunma ve giyinme yerleri,
 - c- Yıkama yerleri,
- 3- Binaya aralarında uygun bir aralık bulunan iki kapıdan girilecek, kapılar hava akımına engel olacak şekilde inşa edilmiş olacaktır. Girişte, yeter büyüklükte bir antre ve onu takiben bekleme ve dinlenme salonu bulunacaktır.

Bekleme ve dinlenme salonunun duvarları zeminden en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya, zemin mermer veya beyaz mozaik ve üzerleri yolluklarla kaplı olacaktır. Bu salonun uygun yerlerinde aynalar, rahat oturmuş maroken veya benzeri malzeme ile kaplı koltuklar, sigara sehpaları ve iyi cins tablalar ve kreşuvarlar bulunacaktır.

Beklenme salonu için ayrı bir bölümde bir tuvalet ve müştemilatı bulunacaktır. Bilet satışı yapan hizmetli de dahil olmak üzere antre ve bekleme salonundaki bütün hizmetliler beyaz, temiz ve ütülü gömlek giyeceklerdir.

4- Soyunma ve giyinme yerleri ile yıkama yerleri iki bölümlü, birbirinden ayrı kabineler halinde olacaktır. Soyunma ve giyinme bölümü en az 2,5 m² olacak ve bu yerin zemini mermer veya mozaik, duvarlar rutubete dayanıklı bir boya ile boyanmış olacaktır. Bu yerde 70x170 ebadında üzerinde ince şilteler ve her müşteride değiştirilen açık renk, temiz kolalı ve ütülü bulunan bir divan bulunacaktır. Ayrıca bir sigara sehpa ve tablası duvarda bir askılık ve ayna olacaktır.

Yıkama bölümü en az 2 m² zemini soyunma bölümü ile aynı nitelikte, duvarları zeminden itibaren en az 200 cm. yüksekliğe kadar mermer veya fayans kaplı, üst tarafı tavan dahil rutubete dayanıklı bir boya ile boyanmış olacaktır. Müşterilere iyi cins havlu verilecektir. Her kabinenin doğrudan doğruya içeri açılan havalandırma penceresi bulunacak, bu kabineler terlemenin önüne geçilmesi için emme tertibatı ile donatılmış olacaktır. Musluklar krom olacaktır.

5- Lüks hamamlarda bulunan kabinelerin yarısı mermer kurlmalı ve duşlu, diğer yarısı gömme küvetli ve duşlu olacaktır.

6- Kabine mevcuduna yeter adette alaturka ve alafranga wc ve müştemilatı bulunacaktır.

7- Isıtma, merkezi teshin sistemi ile sağlanmış olacaktır. Havalandırma ve ışıklandırma ihtiyaca yeter ölçüde sağlanacaktır.

8- Fen ve Sağlık Koşullarını kapsayan bir çay ocağı olacak ve bu bölüm için ayrıca açma izni alınacaktır.

d- 1. Sınıf Hamamlar:

- 1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.
- 2- Bu hamamlar en az üç bölümden oluşacaktır:
 - a- Bekleme ve dinlenme salonu,
 - b- Soyunma ve giyinme yerleri,
 - c- Yıkama yerleri,
- 3- Bekleme ve dinlenme salonu; hamamın müşteri istiyabına uygun büyüklükte zemini mermer veya beyaz mozaik, duvarları zeminden itibaren en az 150 cm yüksekliğe kadar fayans veya açık renk yağlı boya veya kabarmayan badana olacaktır.

Bu bölümde yeteri kadar koltuk, sandalye, sigara sehpaları, kreşuvarlar, vestiyer, kapalı çöp kutuları ve aynalar bulunacaktır. Havalandırma için yeteri kadar aspiratör bulunacaktır.

- 4- Soyunma ve giyinme yerleri; bir kişilik veya birden fazla (en çok 5 kişilik) olmak üzere iki kısımdan ibaret olacak ve havalandırma tertibatı bulunacaktır.

Bir kişilik kabinlerin diğerleri ile bağlantısı olmayacaktır. Bu yerler en az 2,5 m² yüzeyde, duvarları tamamen yağlı boya olacak ve içinde kolay temizlenir, ince muşamba şilteli tahta şezlong bulunacaktır.

Şezlongların genişliği en az 45 cm, boyu 170 cm. olacaktır. Burada ayrıca bir sehpa ve üzerinde sigara tablası, güzel görünümlü elbise askısı, maroken veya plastik kaplı sandalye ve koltuklar bulunacaktır.

Bir kişilikten fazla olan soyunma yerlerinde mutlaka her şahıs için birer anahtarlı normal ölçüde dolap bulunacaktır. Soyunma yerinde kolay taşınır, temizlenir, üzeri muşamba veya maroken kaplı divanlar bulunacaktır. Bu divanların üzerine her gün ve değişen temiz örtüler konulacak, duvarda aynalar ve yerde kreşuvarlar bulunacaktır.

- 5- Yıkama yerleri: mutlak alaturka ve alafranga olmak üzere iki kısımdan ibaret olacak ve havalandırma tertibatı bulunacaktır.

Alaturka hamam kısmı basık olmayacak, mutlaka havalandırma tertibatı bulunacak ve bu tertibat her an faal bir durumda olacaktır. Kurna yerinin genişliği en az 2 m² olacaktır. Kurnaların yarısını diğerleri ile irtibatlı olmayan hususi yerdeki kurnalar teşkil edecek ve bunlarda en çok iki kişi yıkanabilecektir. Kurnalar, zemini ve duvarların 2 m. yüksekliğe kadar olan kısmı tamamen mermer veya fayans olacaktır. Kapı yerlerine müteharrik plastik perdeler asılacaktır. Kullanılmış sular kapalı kanallarla pis su mecrasına akıtılacaktır.

- 6- Hamamın ısıtılması, merkezi teshin sistemi ile ve aydınlatılması fenni koşullara uygun bulunacaktır.

- 7- Bu sınıf hamamların fen ve sağlık niteliklerini kapsayan bir çamaşırhanesi, bir ütü hanesi bulunacak, havlular kesin olarak müşteriye ait yerde kurutulmayacaktır.

8- Yeteri kadar alaturka ve alafranga tuvaletlerle, temizlenme kabinleri ve pisuarlar bulunacaktır.

9- Fen ve sağlık koşullarına uygun ve ayrıca açma izni alınmış bir çay ocağı bulunacaktır.

e- 2. Sınıf Hamamlar:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Bu hamamlar en az üç bölümden oluşacaktır.

a- Bekleme ve dinlenme salonu,

b- Soyunma ve giyinme yerleri,

c- Yıkama yerleri,

3- Bekleme ve Dinlenme Salonu: Hamamın müşteri istiaabına uygun büyüklükte, zemini mermer veya mozaik, duvarları zeminden 150 cm. yüksekliğe kadar mozaik veya yağlı boya ile boyanmış olacaktır. Bu yerde yeter adette sandalye, sehpa, sigara tablaları, kreşuvarlar, aynalar ve kapaklı çöp kutuları bulunacaktır. Duvarlarda elbise askıları ve havalandırma için yeter adette aspiratör bulunacaktır.

4- Soyunma ve giyinme yerleri, 1 kişilik, 3 kişilik ve umumi olmak üzere üç bölümden oluşacak ve havalandırma tesisatı bulunacaktır.

Bir kişilik kabinelerin genişliği en az 1,5 m² duvarları 150cm. yüksekliğinde yağlı boya olacaktır. Şezlong ve divanlar kolay taşınır ve temizlenir ince muşamba kaplı, şilteli ve üzerlerinde her müşteride değiştirilecek örtüler bulundurulacaktır. Divanların genişliği en az 45 cm, boyu 170 cm. olacaktır. Bu yerde ayrıca bir sehpa, bir sigara tablası, duvarlarda bir ayna olacaktır. Ayrıca bir elbise askısı bulunacaktır. Bu yerler hamam müşteri adedinin ¼ ünü istiap edebilecek adette olacaktır. Bu yerde müşterilere iyi cins ve temiz havlu verilecektir.

En az üç kişilik soyunma yeri bulunması zorunludur. Bu durumda bir kişilik soyunma yeri gibi tefriş edilecektir. Umumi yerde soyunanlar için her şahıs başına bir anahtarlı dolap bulunacak. Yeri kolay taşınır ve temizlenir, üzeri muşamba veya benzeri bir malzeme ile kaplanmış divanlardan müteşekkil olacaktır. Bu yerin duvarlarında aynalar, yerde breşuvarlar bulunacaktır.

5- Yıkama yeri basık olmayacak, bu yerde mutlaka havalandırma tertibatı bulunacak ve bu tertibat her an faal bir durumda olacaktır.

Kurna yerinin genişliği 2 m² olacak ve kurnalar mermer ve en az ¼ ü diğerleri ile irtibat olmayan yerlerde teşkil edilmiş olacak ve bunlarda ancak bir kişi yıkanaacaktır.

Zemin tamamen mermer, duvarlar 2 m. yüksekliğe kadar mermer veya fayans ile kaplı olacaktır. Kullanılmış sular kapalı kanallarla pis su mecrasına akıtılacaktır. Yeteri kadar tuvalet ve temizlenme kabinleri bulunacaktır.

- 6- Hamamın ısıtılması merkezi teshin sistemi ile olacak, aydınlatılması ihtiyaca yeter nitelikte olacaktır.
- 7- Fen ve sağlık koşullarına uygun ve ayrıca açma izni olan bir çay ocağı bulunacaktır.

f- 3. Sınıf Hamamlar:

- 1- Binanın yapı kullanma izni bulunacaktır.
 - 2- Bu hamamlar en az 3 bölümden oluşacaktır:
 - a- Bekleme yeri ,
 - b- Yıkama yeri ,
 - c- Soyunma ve giyinme yerleri,
 - 3- Bekleme yeri; hamamın müşteri istiaabına uygun büyüklükte olacak. Zemini mozaik veya şaplı beton duvarları zeminden itibaren 150 cm. yükseklikte yağlı boya olacaktır. Bu yerde yeteri kadar temizlenmesi kolay kanepeler ve en az bir ayna ile duvarda elbise askıları bulunacaktır.
 - 4- 3 kişilik, 5 kişilik ve umumi soyunma yerleri olacaktır. 3 ve 5 kişilik soyunma yerleri bulundurulması ihtiyardır. Umumi soyunma ve giyinme yerlerinde o kısmın müşteri adedini alabilecek adette kanepeler ve yeter büyüklükte kilitle dolaplar bulunacak. Bu kısımdaki müşterilere yıkamış ve ütülenmiş havlular verilecektir. 3 ve 5 kişilik yerler var ise onlarda umumi kısmın koşullarına uygun olacaktır.
 - 5- Yeteri kadar wc pisuar ve temizleme kabinesi bulunacaktır.
 - 6- Yıkama yeri; basık olmayacak ve bu yerde mutlaka havalandırma tertibatı bulunacak, bu tertibat her an faal bir durumda olacaktır.
- Hamamda kurna adedi her şahsın yıkama sathı 2 m² olarak tespit edilecektir. Hamamın zemini tamamen mermer ve duvarları 2 m. yüksekliğe kadar mermer veya fayans kaplı olacak, kullanılmış sular kapalı kanallarla pis su mecrasına akıtılacaktır.
- 7- Isıtma; kalorifer yok ise iyi cins borulu gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır. Çay ocağı var ise bu bölüm için ayrıca açma izin belgesi alınacaktır.

MADDE 55- ZABITA MEMURUNA MUKAVEMET

Belediye Zabita Memurlarına görevleri esnasında karışmak veya görevlerini güçleştirecek hal ve harekette bulunmak ve kendilerine karşı gelmek yasaktır.

MADDE 56- KULLANILMIŞ EŞYA SATANLAR

- a- Kullanılmış eşya alım ve satımı ancak bu amaçla olan dükkanlarda yapılabilir. Başka yerlerde veya gezici olarak kullanılmış eşya almak ve satmak yasaktır.

- b- Kullanılmış eşya alınıp satılmadan önce dükkan sahibi tarafından dezenfekte yapılması şarttır.
- c- Kullanılmış ve kullanılmamış eşyayı birlikte satan dükkanlar bunlara ait kısımları birbirinden bir bölme ile iyice ayırmış bulunacaktır.

MADDE 57- AHIR VE AĞILLAR

a- Belediyeden izin almadan Belediye sınırları içinde ahır ve ağıl yaptırmak yasaktır. Belediyenin izin verdiği bölgelerde yaptırılacak ahırlarda aranacak koşullar şunlardır:

- 1- Ahırlar kargir ve asgari sağlık şartlarına uygun olacaktır.
- 2- Ahırlar ayrı bir yerde yapılacak ve başkalarının oturdukları binalara bitişik olmayacaktır.
- 3- İnek ahırlarının yanında domuz ahırları bulunamaz.
- 4- Domuz ahırının bulunduğu bölge, en uç noktasından itibaren çepeçevre meskenlerden en az 500 m. uzaklıkta bulunacaktır.
- 5- Şahsi ihtiyaç veya hizmet için kendilerine ait evlerde en çok bir çift inek ve yavruları, bir çift tek tırnaklı ve tayları veya 4 adet koyun ve keçi ile yavrularını beslemek isteyenler Belediyeden izin almak zorundadır.
- 6- Beygir ahır her hayvanın cinsine ve boyuna göre ve her beygir için 1,5 m. ve 2 m. genişliğinde ve 3 ila 4 m. uzunluğunda olacaktır. İnek ahırlarında ve her hayvan için 1,5 mt. genişlik ve en az 3 m. uzunluk hesap edilecek ve hayvanın arasında serbestçe dolaşabilmek için 1-1,5 m. genişliğinde bir yol bulunacaktır.
- 7- Bölgenin gereklerinden dolayı ahırların taban alanı en az derecede yapılması gerektiğinden yeteri miktarda havayı alabilmesi için yüksekliğin o oranda artırılması gerekir. (yükseklik en az 3 m.)
- 8- Ahır ve ağılların hayvanlar için gerekli sağlık şartlarına uygun olacaktır.
- 9- Zemin betondan veya araları çimento ile birleştirilmek şartı ile parkeden veya düz taştan olacaktır. Betondan yapıldığı takdirde hayvanların kaymaması için üzerinde derince çizgiler yapılacaktır.
- 10- Zeminde hayvanların arka tarafına gelen yerde en çok 10cm. derinliğinde bir oluk bulunacak, idrar, gübre ve yıkama suları buradan akıp bir yer altı mecrası ile ızgaralı delikli olan lağım kanalı veya fosseptik çukura gidecektir.
- 11- Duvarlar dayanıklı hava ve rutubeti geçirmez bir yapıda olacaktır.
- 12- Ahır duvarlarının iç köşeleri kolaylıkla temizlenen bir cinsten olacaktır.
- 13- Duvarlar 1,75m. yüksekliğe kadar çimento ve benzeri madde ile sıvalı üst tarafları harçla sıvalı veya kireçle badanalı olacaktır.
- 14- Ahır kapıları yeteri kadar geniş ve yüksek olacaktır.

c- Koyun ve Keçi Beslenen yerler:

- 1- Şehir içinde koyun ve keçi besleyenler bunlar için özel bir yer yaptırmak zorundadırlar. Beygir ve inek ahırlarında koyun ve keçi beslenmesi yasaktır.
- 2- Koyun ve keçi ahırları fen ve sağlık koşulların uygun olacaktır.
- 3- Ahırlar meskenlerle bitişik olmayacaktır.

d- Ahırların/ahuların denetimi:

- 1- Veterinerlerle Belediye Zabıta Memurlarının ve çevre sağlığı yetkililerinin ahır ve ağılları her zaman denetlemeye hak ve yetkileri bulunduğundan, ahır sahip ve mesulleri bu hususta kendilerine her an kolaylık göstermek zorundadırlar.
- 2- Şehir içerisinde Belediyece izin verilmeyen bölgelerde ahır ve ahular yıktırılır.
- 3- Şehir içerisinde Belediyece izin verilen bölgelerde eskiden yapılmış bulunan ahır ve ahulardan yukarıda sayılan niteliklere uymayanlar tespit edildiğinde bu noksanlıkların giderilmesi için sahibine yazılı tebligatla belirli bir süre tanınır. Bunu kabul etmeyen veya ahırdaki noksanlıkları gidermemekte ısrar edenlerin ahırları yıktırılır.

MADDE 58- LEVHALAR

Bilumum müessese dükkan ve mağaza sahip veya işletmeleri ad ve yazı ile iş yaptıklarını gösterir, düzgün yazı ve imzalı bir levhayı müessese, dükkan ve mağazasının cephesine yapışık olarak koymaya mecburdur. Bu levhalar caddeye amut olarak asılması yasaktır. İki tarafı camlı ve elektrikle tenvir edilmiş veya ziyadar yazılarla yapılmış levha ve reklamlar caddeye amut olarak konulabilir. Yalnız bunlar zeminden 3,5 metre yükseklikte bulunacak ve yaya kaldırımına tecavüz etmeyecektir. Bu gibi levha ve reklamların geceleri yakılmaları mecburidir. Ticari tanıtımı öngören tabelaların, levhaların, bill-boardların, bez afişlerin, duvar yazılarının, el ilanlarının, ışıklı veya ışiksiz diğer her türlü reklam yapmak isteyenler aşağıda belirtilen esaslara uymak zorundadırlar:

A- Reklam Alanı ve Yerleri:

Akçaabat Belediyesi sınırları ve mücavir alanları içerisinde ticari amaçla reklam malzemesi kullanılabilen reklam alanı ve yerleri şunlardır:

- 1- Sabit reklam asma panoları: Bill-boardlar, Akçaabat Belediyesinin belirlediği yer ve ölçülerde kullanılan düzenli, sabit açık hava panolarıdır.
- 2- Bina dış cepheleri: Bina, yol, meydan ve diğer ortak kamu kullanım alanlarına açılan tüm dış cephelerdir.
- 3- Bina sağır duvarları: Binanın penceresiz ve açılışsız duvarlarıdır.

- 4- Boş alan ve arsalar: İnşaat alanı, açık depo ve ardiye, açık alan ve imalathane biçimlerde kullanılan yada tümüyle boş tutulan alanı ve arsalarıdır.
- 5- Ortak kamu kullanım alanları: Yollar, meydanlar, yeşil alanlar, yaya ve taşıt, alt ve üst geçitleri, pazar yerleri, açık oto parklar ve benzeri alanlardır.
- 6- Belediye otobüs üzerleri ve otobüs kapalı durakları: Şehir içi yolcu taşımacılığı yapan otobüslerin dış ve iç yüzeyi ve bu otobüslere ait kapalı duraklardır.
- 7- Bez pankart yerleri: Akçaabat Belediyesince belirlenen noktalar.
- 8- El ilanları: Çeşitli yollarla dağıtılan tüm el ilanları
- 9- Orta refüj aydınlatma direkleri.
- 10- Uçak ve balonla yapılan reklam ve ilanlar.

Yukarıda belirtilen reklam türlerinin haricinde olan ve Akçaabat Belediyesi sınırları ve mücavir alan sınırları içerisinde yapılacak ilan ve reklamlar Belediyenin iznine tabidir.

B- Ticari Tanıtım Tabelaları:

Akçaabat Belediyesi sınır ve mücavir alanları içerisinde yer alan ticari amaçlı işyerlerinin adları, işaretlerini ve duyurularını içeren tabelalar “Ticari Tanıtım Tabelaları” olarak adlandırılır.

Ticari tanıtım tabelaları şunlardır:

- 1- Tek Tanıtım Tabelaları:** Bir binanın yol, meydan ve diğer ortak kullanım alanların açılan tüm dış cephelerinde yer alan dükkanlar yada bina tek bir işyerine ait ise bu işyerinin tanıtımını yapmak için kullanılan ışsız veya ışıklı tabelalardır.
- 2- Toplu Ticari Tanıtım Tabelaları:** Bir binada dükkan dışında birden çok ticari amaçlı ticari işyerinin bulunması halinde, bu işyerinin adlarını ve işaretlerini tanıtmak amacıyla kullanılan ticari tabelalardır.
- 3- Kaldırım ve Yol Üstü Ticari Tanıtım Tabelaları:** Kaldırım ve yol üstlerinde yada buralardaki elektrik direklerine yer alan ve ticari amaçlı işyerlerinin adlarını, işaretlerini ve duyurularını içeren ışsız veya ışıklı ticari tabelalardır.

C- Sabit Reklam Asma Panolarının Uygulama Esasları:

Akçaabat Belediyesi, sınır ve mücavir alanları içerisinde yer alan Sabit Reklam Asma Panolarının boyutlarını, yerlerini ve kullanım biçimlerini aşağıdaki esaslara göre belirler:

- 1- Sabit Reklam Asma Panoları, düzenlenmiş yeşil alanların içine ve önüne, tarihi eser ve yapıların, heykel ve sanat eserlerinin, kamu kuruluşlarına ait binaların, kültür sanat işlevi yapıların önüne gelmeyecek

ve bunları kapatmayacak biçimde yerleştirilir. Kavşaklara yerleştirilecek Sabit Reklam Asma Panoları görüş üçgenini kapatamaz.

2- Sabit Reklam Asma Panolarının üzerindeki ticari duyuruların bozulması, yırtılması ve duruyu süresinin dolması neticesinde işlevini yitirmesi yada boş kalması halinde yüzleri beyaz kağıtla örtülecektir. Bu husus Pano kiracısı tarafından yerine getirilecektir. Getirilmediği takdirde Akçaabat Belediyesince yapılarak, bedeli kiracıdan tahsil edilecek.

D- Tek Ticari Tanıtım Tabelaları Uygulama Esasları:

Bir binanın yol, meydan ve diğer ortak kamu kullanım alanlarına açılan tüm dış cephelerde yer alan dükkanların kullanacakları ışsız veya ışıklı tek ticari tanıtım tabelaları dükkan cephe alanlarının %15'inden fazlasını kaplayamaz. Tanıtım tabelası dışında vitrin camına içeriden veya dışarıdan yapıştırılan her hangi bir yazı, resim ve işaret bu %15'lik oranın içinde sayılır.

Yılbaşı, bayram gibi özel günler ve arifelerinde dükkan ve bir binanın tümünü kullanan işyerleri süresi 15 günü geçmemek kaydıyla yukarıda belirtilen %15 sınırlarının dışında ışıklı veya ışsız özel süslemeler ve tanıtım yapabilirler. Bina dış yüzeylerine dikey, yatay ve çıkma şeklinde tabela asılamaz. Sadece binayı veya iş hanının tanıtıcı tabela bina yüzeyine dikey veya yatay olarak asabilir. Pano yazım alanı en fazla 70 cm. eninde olmalıdır.

Tanıtım panosu bina yüzeyine askılı olarak takılmak isteniyorsa Belediyenin oluru alınarak 30 cm. merdiven payı ve 70 cm. yazı alanı kalmak kaydıyla dikey asılabilir. Askılı panolar bina yüzeyinden en fazla 1m. dışa çıkabilir.

Sinema, Tiyatro, Spor sahaları, diğer eğlence yerleri içinde ve dışında bulunan üçüncü şahıslara ait her türlü reklam ve tanıtım amacı taşıyan afiş, yazı vs. sergi türü reklamlar Belediyenin iznine tabidir

E- Toplu Ticari Tanıtım Tabelaları Uygulama Esasları:

Birden çok ticari amaçlı işyerinin bulunduğu binaların yol, meydan ve diğer ortak kullanım alanlarına açılan dış cepheler, binada yer alan dükkan dışındaki işyerleri tarafından reklam alanı olarak kullanılmaz. Yalnızca bina dış cephesine bakan pencerelere tanıtıcı unvan veya isim yazılabilir. Ayrıca bu binadaki ticari amaçlı işyerleri tanıtımlarını toplu ticari tanıtım tabelaları vasıtası ile yaparlar. Toplu ticari tanıtım tabelaları bina giriş holü dış cephesinde yer alır ve binadaki işyerlerinin kat sırasına göre düzenlenir. İş merkezi veya bina girişindeki duruma göre toplu ticari tanıtım tabelalarının ölçüleri büyütülebilir.

F- Bina Sağır Duvarlarının Reklam Alanı Olarak Kullanılma Esasları:

Bina sağır duvarlarının bina sahipleri reklam alanı olarak düzenlemek ve kiraya vermekte serbesttirler. Reklam alanı olarak kullanacak sağır duvarlarda uygulanacak reklam, reklam sahibinin adı ve amblemini taşıyan ve plastik sanat eseri değeri taşıyan bir duvar resmini içerir. Ad ve amblem duvar resminin ancak %15'ni kapsayabilir. Bu işlem Belediyenin izni alındıktan ve ilan-reklam vergisi ödendikten sonra yapılabilir.

Bina sahipleri sağır duvarlarını reklam alanı olarak kullandırmadıkları takdirde veya kompozisyon süresi bitince görüntü kirliliğine meydan vermeyecek bir biçimde düzenlemekle ve süresi biten reklamı silmekle veya sildirmekle yükümlüdür. Bu yükümlülüklerini yerine getirmezlerse düzenleme Akçaabat Belediyesi tarafından yapılır ve masraflar bina sahiplerinden tahsil edilir. Bu tür reklamların Belediyemizce takibi ve tahsilatı yapılır.

G- Anayol Kenarlarına Konulacak Reklam Panolarında Uyulacak Şartlar:

Şehir giriş ve çıkışlarında tahsis edilecek ve yol kenarlarına konulacak ilan-reklam panoları sürücülerin dikkatini dağıtmayacak biçimde düzenlenecek, bunun aksine resimli ve benzeri reklamlar kullanılmayacaktır. Müsaade edilen reklamlarla ilgili vergi Belediyemizce takip ve tahsil edilir.

H- Paravana Üzerine Yazılacak Reklamlar:

Görüntü kirliliğine yol açan yerler ile inşaatlar için açılan hafriyat alanlarının çevreleyen emniyet tedbirleri yönünden ve asgari 2 m. yüksekliğinde olan paravana sistemi ile kapatılır. Paravana üzerine reklam almak, bunu takip ve tahsilatın yapmak yetkisi o inşaat ruhsat veren Belediyeye aittir. İlan reklam vergisi Belediyeye tahsil edilir.

İ- Çatı Reklamlarında Uygulanacak Esaslar:

Bina çatılarına o binada faaliyette bulunsun yada bulunmasın hiçbir kimse kuruluş ve kurum tarafından bina yüksekliğini arttıracak biçimde reklam konamaz. Ancak reklam koyacak binanın yüksekliğini bitişindeki binalardan daha alçak ise yan binaların yüksekliğini aşmamak kaydıyla Belediyenin olur alınarak yapılabilir. Bu tür reklamlardan dolayı tahakkuk eden verginin tahsili ve takibi Belediye tarafından yapılır.

J- Yeşil Alanlar, Pazar Yerleri ve Açık Otoparklar:

Yeşil alanlar, pazar yerleri ve açık otoparklar çevre duvarlarında ve içlerinde bunların projelerinde gösterilen yerlerin dışında, Sabit Reklam Asma Panoları tesis edilerek afiş ve pankart asılarak reklam yapılamaz. Ancak Akçaabat Belediyesi Encümenince belirlenen Sabit Reklam Panoları ve Bill-Boardlar bu kapsam dışındadır.

K- Yaya ve Taşıt Üst Geçitleri ve Köprüler:

Yaya ve taşıt üst geçitlerinin, köprülerin hiçbir yüzü ve ayakları reklam alanı olarak kullanılamaz. Ancak anlaşmalı olarak çit yapım ve isim koyma hakkı elde etmiş ticari firmaların sadece ad ve amblemleri, korkuluk ve cephe alanının %10'unu geçmemek şartıyla buralara konulabilir.

L- Yaya Alt Geçitleri:

Yaya alt geçitlerinin yan duvarları, duvar yüzeyinin %40'ndan fazlasını kapsamamak koşuluyla reklam alanı olarak kullanılabilir. Taşıt alt geçitlerinin yan duvarları reklam alanı olarak kullanılamaz.

M- Kaldırım ve Yol Üstleri:

Kaldırım ve yol üstlerine ticari tanıtım tabelası, bayrak ve flama direği konulamaz. Bir kimsenin kendi arsası dahi olsa binaya bitişik veya bahçesi içerisine tabela, bayrak ve flama direği dikemez, binalardan çıkıntı şeklinde yapılan markizler reklam alanı olarak kullanılamaz ve reklam asılmaz.

Ancak yerleri ve boyutları, Akçaabat Belediyesi Başkanlığınca uygun görülme şartıyla P.T.T. Sağlık Kurumları, Turizm Danışma Büroları vs. Resmi Kurumlara ait tabela ve bayrak direkleri uygun görülen yerlere dikilebilir.

N- Bez Pankart Yerleri:

Belediyece belirlenen cadde ve sokakların haricinde hiçbir yere izinsiz olarak bez pankart asılamaz. Reklam amaçlı bütün bez vs. pankartlar ücrete tabidir. Siyasi partiler ile Dernekler, Vakıflar vs. diğer Kamu Kurum ve Kuruluşları Belediyeden izin almak kaydıyla cadde ve sokakları bez vs. pankart asabilirler.

O- El İlanları:

Basılan bütün el ilanlarının dağıtım izni ve bu ilanlardan dolayı tahakkuk eden ilan-reklam vergisi Belediye tarafından tahsil ve takip edilir.

I- Uçak ve Balonla Yapılan İlanlar:

Bu tür reklamlar ve duyurular Belediyenin iznine tabidir. İlan-reklam vergisinin tahsili ve takibi Belediyemizce yapılır.

R- Otobüs ve Otobüs Duraklarının Reklam Alanı Olarak Kullanma Esasları:

1- Belediyemize ait otobüslerin yanları ve arkasına Belediyenin müsaade edeceği ölçülerde reklam alanı olarak kullanılabilir. Özel toplu ticari taşıma yapan taksi, minibüs ve otobüsler üzerine reklam alınması Belediye Başkanlığının iznine tabidir.

2- Otobüs kapalı duraklarının otobüs geliş yönünün tersindeki yan ve dış yüzü arka iç yüzü reklam alanı olarak kullanılabilir.

MADDE 59- HAFTA TATİLİ

1- Hafta tatili kanunu mucibince hafta tatilinden müstesna olan müesseseler Belediye Kanununa mahsus maddesi hükümleri gereğince Belediyeden izin almaya mecburdurlar.

2- Kanunun istisna ettiği müesseselerden olup ta hafta tatilinden istifade için Belediyeden izin almadan müesseselerini açanlar hakkında Belediye Kanununun ilgili maddesi hükümleri tatbik edilir.

MADDE 60- BELEDİYE MALLARI

1. Belediyelerce hizmet için yapılan sokak lambaları, levha, bina numaraları, tesis ve yangın musluğu işaretlerini bozmak, kırmak, kirletmek ve yerlerini değiştirmek yasaktır.

2. Cadde ve sokak kenarlarına konulan bordür taşlarını, ızgara kapaklarını kırmak ve sökmek yasaktır.
3. Yeşil alanları, parklar ve çocuk bahçelerinde ağaçları, fidanları, çiçekleri koparmak, kesmek, sökmek ve varsa meyvelerini izinsiz toplamak yasaktır.
4. Yeşil alanlar parklar ve çocuk bahçelerinde;
 - a- Hayvan otlatmak, dövüştürmek, avlanmak,
 - b- Çamaşır yıkamak, temizlenmek,
 - c- İçki içmek,
 - d- Motorlu ve motorsuz taşıt araçları ile girmek yasaktır.
5. Demir tekerlekli araçların, tornet, kozak, paten vs. şeyleri şehir içinde kullanılmaları yasaktır.
- 6- Cadde ve tretuvarlarda odun veya kömür kırmak yasaktır.

MADDE 61- İNTERNET KAFELER

- 1- Bu tür işletmelerin açılması istenilen yerin “işyeri yapı kullanma izni “olacak.
- 2- İşyerine dışarıdan bakıldığı zaman içerisi görülebilecek bir vaziyette olacaktır. Bu tür işyerlerinde her ne surette olursa olsun renkli cam veya işyerinin dışarıdan görünümünü engelleyecek her hangi bir madde camlara asılmayacak, ayrıca işletmenin içerisinde perde veya başka bir madde ile ayrılmış özel bölmeler bulunmayacaktır.
- 3- Yer zemini su geçirmez ve toz barınmaz malzeme ile kaplı olacak.
- 4- Yeterince hava almayan ve az gün ışığı gören yerlerde havalandırma klima ile yapılacak.
- 5- Isıtma kalorifer tesisatı elektrikli ısıtıcı veya katalitik soba ile yapılacak.
- 6- Işıklandırma sadece flüoresans ile yapılacaktır.
- 7- Elektrik kesintisine karşı tüm sistemi en az 1 saat besleyecek kesintisiz güç kaynağı olacaktır.
- 8- Bu işyerlerinde işletmeci tarafından İmar Müdürlüğünden onaylı iç tefriş planı çizdirilecektir. İç tefriş planında İnternet bağlantılı bilgisayar masaları ile yiyecek ve içeceklerin tüketildiği bölümün masaları işletmenin toplam m² alanına eşit oranda paylaşılacak dağıtım ayrı ayrı bölümler halinde olmayacaktır. İç tefriş planı işyerinin görünecek bir yerine asılacaktır. Bu tür iş yerlerinde sigara içilmeyecek ve uygun bir yere uyarıcı yazı asılacaktır.

- 9- Bütün bilgisayarlar programlı ve lisanslı olacaktır.
- 10- İşyeri dışına masa sandalye vs. konulmayacaktır.
- 11- İşyerinde hafif türde yiyecek verilmesi durumunda bay ve bayanları ait en az birer wc ve lavaboları bulunacak, wc'ler tavana kadar fayans kaplı olacaktır. Ayrıca hafif türde yiyeceğin verilmediği işletmelerde wc aranması Zabıta tetkikinden sonra istenecektir. Yiyecek hazırlama bölümü salondan tamamen ayrı olacak, yerler ve duvarlar yerden tavana kadar seramik, mermer vb. malzeme ile kaplı, ızgaralı ve sifonlu olacaktır.
- 12- Ocağın bulunduğu bölümde hava sirkülasyonunu sağlayacak fanlı bacaya bağlı davlumbaz bulunacaktır.
- 13- Yiyecek ve içecek bölümünde çalışan personelin periyodik sağlık muayeneleri yapılacaktır.
- 14- İnternet cafe işletmelerinde hiçbir şekilde müzik yayını yapılmayacaktır.
- 15- Bu işyerlerinde yükseklik en az 2,70 cm. olacaktır. Aranılan yükseklik şartı çok katlı işyerleri ile galeri katlı işyerlerinin her tarafında en az 2.70 cm. olmak şartıyla 17.5 m³ hava hacmi tekabül eden alanı 1 bilgisayar masası veya oturma masası yerleştirilecektir.
- 16- İşyerinde yeterli kadar yangın söndürme cihazı bulunacak.
- 17- İnternet Cafelerde;
- a- İnternet bağlantılı bilgisayarlar dışında herhangi bir elektronik alet ve makinelerini bulduran, oyun oynanmasına müsaade edilen işletmelerden ilk ve orta öğretim ve eğitim bina ve tesisleri ile cami, ilk ve orta öğretim öğrencilerinin devam ettiği kurs, dersane ve özel eğitim kurumları bunlara ait yurt, bina ve tesislerine 100 m. mesafe içerisinde olamazlar.
- b- İnternet bağlantılı uluslar arası bilgi iletişim ağına erişim imkanı sağlayan ancak içerideki bilgisayarlarla oyun oynanmasına müsaade edilmeyen İnternet cafelerden (a) bendinde sayılan kurumlardan 100 metre uzaklık şartı aranmayacaktır. Ancak bu işletmelerde aynı siteleri ve (c) bendindeki hususlarda ilgili sitelere erişim yapılmayacağı ve yasak olduğuna dair uyarı levhaları asılacak aksi uygulamalardan işletmeci sorumlu olacak ve işletme ruhsatı iptal edilecektir.
- c- Ayrıca bu tür işletmelerde işlenmesi muhtemel olan ve içinde suç unsuru bulunan faaliyetler:
- 1- Kumar siteleri, bahisler ve pornografik yayın içerikli sitelere erişim kesinlikle sağlanmayacak.
- 2- Devletin ülkesi ve milleti ile bölünmez bütünlüğünü zedeleyici ve anayasal düzeni yıkma amacına yönelik kurulan sitelere erişim kesinlikle sağlanmayacak,
- 3- Lisanssız ve bandrolsüz her türlü film, bilgisayar yazılımı, bilgisayar ortamında tutulan veri ve bilgisayar oyunlarına ait CD ve benzeri ekipmanların yasa dışı olarak kopyalanması, kiralınması veya kopyalanarak satılması kesinlikle yasaktır.

2- İnternet vasıtasıyla diğer bilgisayarlar veya bilgisayar ağlarına kasten zarar verilmesi kesinlikle yasaktır.

3- Bodrum katlarda yükseklik 3 m. giriş kapısından ayrı olarak yangın çıkışı olacak, havalandırma klima veya fan sistemi ile yapılacaktır.

MADDE 62- MARKET VE SÜPERMARKETLER

1- Bu işyerlerinin ruhsatı tüzel kişiye ait ise sorumlu bir yetkili kişi bulundurulacaktır. Ruhsat özel kişilere ait olduğunda, işyerinde kendi bulunmadığı takdirde yetkili bir kişi bulundurmak zorundadır.

2- Bu iş yerinin ön cephesi sabit cameranlı olacaktır.

3- İşyerinin birden fazla kat adedi varsa her katın arasında 1,5 m. genişliğinde merdiven olacak.

4- Satış alanı marketler için en az 100 m² süper marketler için en az 200 m² satış alanı kargir binalarda olması koşuluyla açılabilir.

5- Bu işyerleri 7 bölümden oluşacaktır.

a- **Satış bölümü:** Ambalajlı kuru gıda, süt ve süt mamulleri, temizlik malzemeleri, sebze ve meyve, züccaciye ve konfeksiyon v.s. gibi reyonlardan oluşur.

b- **Hazırlama bölümü:** Bu bölümde duvarlar 2 m'ye kadar fayans, mermer v.b. ile kaplı, tezgahlar mermer döşenmiş olacaktır. Et hazırlama kısmı diğer hazırlama kısmından duvarla bölünerek ayrılacaktır.

c- **Depolar:** Yeteri kadar ham ve mamul depoları bulunacak. Bu depoların duvarları tavana kadar fayans kaplı olacak, depoların ayrı bir servis kapısı bulunacak ve buralar devamlı temiz tutulacaktır.

d- **Soğuk hava depoları:** Soğuk hava depoları fayans kaplı ve temiz olacak. Et ve et ürünleri ile diğer gıda maddelerinin odaları ayrı olacak, birbirlerini etkilemeyecek veya kokusu sinecek gıda maddeleri aynı yere konulmayacaktır.

e- **Personel servis yeri:** Bu yerlerde çalışan işçiler için duvarları badanalı, soyunma, giyinme, yemek odası ile wc ve lavabo bulunacaktır.

f- **Tuvalet ve lavabolar:** Bu bölümde müşteriler için yeterli sayıda wc ve lavabo bulunacaktır.

g- **İmalat Bölümü:** İmalat kısmı varsa ve ne tür imalat yapıyorsa imalat ruhsatı için bu Yönetmelikte aranan şartlar ayrıca bu bölümler için istenilecektir.

6- Bu yerlerde duvarların ve tezgahlar dışında kalan kısımları 2 m'ye kadar fayans, mermer v.b. kolay yıkanabilir, düz ve cilalı bir madde ile kaplanacak, geri kalan kısım tavana kadar yağlı boya ile boyalı, tavan badana olacaktır.

7- Bu yerlerde kanal sistemli havalandırma tertibatı bulunacak, bacası binanın çatı seviyesinin üstüne kadar uzatılacaktır.

8- Reyonlarda birer kişinin çalışması gereken hallerde bir işçi bir reyonda çalışacaktır. Bütün besin maddeleri ambalajlanmış olarak teşhir edildiği ve satıldığı yerlerde bu hüküm aranmaz.

9- Bu işyerlerinde telefon bulunacaktır.

10- Bu işyerlerinde pişmemiş deniz ürünlerinin satılması halinde soğutma depolarında muhafaza ve teşhir edilecek ve bu kısım diğer kısımlardan tavana kadar bölümlere ayrılmış olacaktır.

11- Birden katlı market ve süper marketlerin bir katı lokanta veya kafeterya olarak kullanmak üzere ayrıldığında bu yerlerdeki lokanta ve kafeteryalarda bu Yönetmeliğin belirttiği vasıflar aranır.

12- Tek katlı market ve süper marketlerde lokanta ve kafeterya açılıp işletilmek istendiğinde bu kısımlar işyerinin satış alanından tamamiyle ayrılarak müstakil bir duruma getirecektir. Bu bölümler ruhsata ayrıca şerh edilecektir.

13- Hazır kıyma ve parça et satışı yapan market ve süper marketler, bu Yönetmelikte kasaplar ile ilgili 44. maddede geçen özel hükümlere tabidir. Kasap reyonu için Akçaabat (Trabzon) bölgesi Veteriner Hekimleri Odasından işyeri çalışma belgesi mevcut olacaktır.

14- Çalışan personel açık renkte temiz iş gömleği giyecek ve kılık kıyafeti ile eli ve yüzü temiz olacaktır.

15- 3 ve daha yukarı katlı işyerlerinde yangın merdiveni bulunacak, her katta yeterli miktarda yangın söndürme cihazı bulunacak, yangın merdiveni kapıları iş saatlerinde kilitli bulunmayacaktır.

16- Bu işyerlerinin temizliği sürekli yapıp her yer devamlı temiz tutulacaktır.

MADDE 63- DÜĞÜN SALONLARI:Düğün salonları bu yönetmeliğin 41.maddesindeki genel esaslar hükümleri ile aşağıdaki şartlara tabidirler:

1- Giriş kapısından ayrı olarak yangın çıkış kapısı olacaktır. 3 ve daha yukarı katlarda açılacak yerlerde yangın merdiveni bulunacaktır. Ayrıca en az dört adet yangın söndürme cihazı bulunacaktır.

2- Salondan ayrı uygun bir yerde bay ve bayanlar için ayrı ayrı tuvalet ve yeteri kadar pisuar bulunacaktır.

3- Girişte vestiyer, boy aynası ve telefon olacaktır.

4- Tuvaletlerin duvarları tavana kadar seramik ve fayans gibi malzeme ile kaplı olacaktır.

5- Aydınlatma yeteri kadar olacaktır.

6- Salonun ısıtması kalorifer, kat kaloriferi, klima ve benzeri ısıtma sistemi ile olacak, yangına neden olabilecek soba ve benzeri ısıtma sistemleri kullanılmayacak, yer zemini mermer veya benzeri malzeme ile kaplı olacaktır.

7- Havalandırma klima veya kapalı fan sistemi ile yapılacaktır.

- 8- İşyerinin tavan ile taban arası yüksekliği en az 3,5 m. olacaktır.
- 9- Salonunda orkestra ve müstemilatı bulunacaktır.
- 10- Salonun uygun bir yerinde büfe açılabilir.
- 11- Gelin ve damat için soyunup giyinmeye elverişli ayrı ayrı odalar bulunacaktır.
- 12- Salonun dışında işçilerin ihtiyaçları için oda bulunacaktır.
- 13- Salonun kişi başına alan 1 m2 olmalıdır.
- 14- Nikahın kıyılacağı masanın ebatları asgari 3m x 70 cm olmalıdır. Daha önceden ruhsatlı olan işyerleri nikah masalarını bir ay içerisinde uygun hale getirecektir.

MADDE 64- DAİMİ VE GEÇİCİ PAZAR YERLERİ

1- Semt sakinlerine, yaş, kuru, meyve ve sebze, günlük ihtiyaç maddeleri ile giyim ve ev eşyası gibi birçok ihtiyaçlarının evlerine yakın ve dışarıya nispeten daha ucuz olarak temin etmeleri imkanı vermek amacı ile bu maddeleri satan esnafın toplanarak, haftanın bir veya her gününde devamlı olarak her gün satış yapmaları için Belediyece evvelden tespit edilmiş yerlere Pazar yeri denir.

2- Belediye hudutları içerisinde kurulan Pazar yerleri daimi ve geçici olmak üzere iki türdür.

a- Daimi pazarlar her gün kurulan pazarlardır.

b- Geçici pazarlar haftanın bir gününde kurulan pazarlardır.

3- Daimi ve geçici pazarlar yeniden kurulurken veya başka yere taşınırken kurulacakları veya taşınacakları yerlerin vaziyetleri, Belediye başkanlığınca idari, inzibati, sıhhi, içtimai, iktisadi, İtfaiye, turistik, şahsi mülkiyet ve şehir İmar durumları bakımından incelenecektir.

Belediye Başkanlığı bu incelemeleri yaparken ayrıca ulaşım koordinasyon merkezi ve İlçe Emniyet (Trafik) Müdürlüğü ile de temasa geçip, trafik konusunun incelenmesini temin edeceklerdir.

4- Üçüncü maddede bahsi geçen inceleme sonunda, yukarıda sıra ile sayılan yönlerden herhangi bir sakınca bulunmadığı anlaşıldıktan ve pazara katılacak pazarcı esnafı da temin edildikten sonra, en çok 6 ay müddetle tecrübe mahiyetinde kurulup, bu tecrübe devresi sonunda her bakımdan olumlu sonuç verdiği anlaşıldığı takdirde tescili bilahare Belediye Meclisince yapılmak üzere pazarın faaliyeti için Zabıta Amirliği tarafından Belediye Başkanlığı'na teklif yapılacak, pazarın kurulacağı veya taşınacağı yeri gösterir üç nüsha basit kroki yaptırılacak ve Amirlikçe tasdik edilerek teklif yazısına ekli olarak gönderilecektir. Bu teklif Başkanlık Makamınca onaylandıktan sonra Pazar yeri çalışmaya başlayacaktır.

5- Dördüncü fıkrada bahsi geçen 6 aylık tecrübe sonrasında olumlu sonuç verilen pazarların tescili yapılmak üzere ilgili amirlik tarafından Belediye Başkanlığına teklif yapılacak ve bu teklif Belediye Başkanının olurundan sonra Belediye Meclisinin onanmasına sunulacaktır.

- 6- 6 aylık tecrübe neticesinde olumlu sonuç vermeyen ve olumsuzluklar meydana getiren pazarlar yine başkanlık makamının onayı ile kaldırılır.
- 7- Tescil edilmiş olup ta zamanla çeşitli zararlar meydana getiren ve kaldırılmasına kati zaruret hasıl olan Pazar yerleri ancak Belediye Meclisince verilecek kararlarla kaldırılır.
- 8- Pazar hakkında yapılacak şikayetler, Belediye Başkanlığınca yerinde yaptırılacak incelemeden sonra haklı oldukları takdirde:
- a- Başkanlık talimatı doğrultusunda Zabıta Amirliğince alınarak idari, inzibati, sıhhi, sağlık tedbirlerle şikayeti gidereceklerdir.
- b- Şikayet (a) bendinde belirtilen tedbirlerle önlenemediği ve pazarın başka yere taşınması kati zaruret hasıl olduğu takdirde ilgili Amirlik Pazar kurmaya uygun 3. fıkrada belirtilen niteliklere sahip yere taşınmasında Başkanlık Makamına teklif yapacaktır.
- 9- Pazar yerlerinde nizam ve intizam Belediye Başkanlığına bağlı Belediye Zabıtasınca temin edilecektir.
- 10- Pazar yerleri Belediye Zabıtası, sağlık ekipleri gibi ilgili yetkililer tarafından sık sık ve devamlı olarak kontrol edilecektir.
- 11- Belediye emir ve yasaklarını ihlal etmeyi alışkanlık haline getiren, özellikle aşağıda yazılı suçları işleyenlerin izinleri iptal edilerek pazarlardaki faaliyetlerine son verilir.
- a- Kendilerine tahsis edilen yerlerin bir kısmını veya tamamını başkasına kiralayan veya devredenler,
- b- Bir yıl içinde 5 defa fatura ibraz edemeyenler,
- c- Bir yıl içinde 3 defa fahiş fiyatla satış yaptığı tespit edilenler,
- d- Bir yıl içinde birden fazla hileli satış yaptığı tespit edilenler,
- 12- Pazarcılarının Belediye Meclis kararında başkanlık onayında Pazar yeri olarak gösterilen yerlerin sınırlarını aşmaları yasaktır.
- 13- Daimi ve geçici Pazar yerlerinde faaliyette bulunacak her çeşit esnafın Belediye Başkanlığınca tespit edilen semt pazarıcı kartını, ayrıca her üç ayda bir Zabıta Amirliğinde kartlarını vize yapmaları zorunludur.
- 14- Pazarcılarının Pazar yerini ve çevresini temiz tutmaya, hususi çöp kabı kullanmaya, pazarın devam ettiği müddetçe sağlık karnesi ve semt pazarıcı kartlarını yanlarında taşımaya ve ilgililere her isteyişte göstermeye ve iş elbisesi giymek zorundadırlar.

- 15- Pazarıcı esnafı yerden aynı yükseklikte olan bir çeşit satış tezgahları kullanmaya ve tezgahların sağ başına isim ve soyadlarını, sicil no'sunu ve yaptığı işi belirten 25x40 cm. ölçüsünde kırmızı üzerine beyaz renkle yazılmış bir çeşit tabelaları asmaya zorunludurlar.
- 16- Pazarıcı esnafı ölçüler kanunu gereğince damgalanmış ölçü aleti kullanmaya zorunludurlar. El terazisi kullanmak yasaktır.
- 17- Pazarıcıların rahatsızlık verecek derecede bağırıp çağırmaları, mesken, apartman ve dükkan gibi taşınmaz malların kapılarının önlerini geçilmez bir şekilde kapamaları, duvarlara çivi çakmak, asfaltı yaracak şekilde delmek, pencere demirlerine ip bağlamak gibi zarar verici hareketlerde bulunmaları ve her türlü yıkım yapmaları yasaktır.
- 18- Pazar yerlerinin ortası, halkın ve lüzumu halinde ambulans ve itfaiye araçlarının serbestçe geçmesine uygun bir şekilde açık bulundurulacak ve bu geçit yerleri geçici bir surette araba ve işporta ile satış yapanlar tarafından hiçbir şekilde işgal edilmeyecektir. İşgal edenler hakkında cezai hükümler tatbik olunacaktır.
- 19- Pazarlar sabah 7'den itibaren faaliyete geçecekler ve faaliyet akşam ortalık kararına kadar devam edecektir. Pazarın kurulmasından bir gün evvel Pazar yerlerini işgal etmek ve pazarın kurulduğu günün akşam ortalık karardıktan sonra burada kalarak satışa devam etmek yasaktır.
- 20- Yıkanmadan, kabukları soyulmadan ve pişirilmeden yenecek her türlü besin maddeleri açıkta satılmayacaktır.
- 21- Kavun, karpuz ve narenciye sergileri kurulması gayesiyle Belediye Başkanlığından müsaade almak zorunludur. Müsaadeler münhasıran mevsimlik olarak geçerli olup müsaade belgesinde yazılı olanlar dışında satış yapılmaz.
- 22- Geçici Pazar yerlerinde kendi yetiştirdiği sebze ve meyveyi getirip satanlar, müstahsil olduklarına dair ziraat memurluğu, yoksa ihtiyar heyetinden fotoğraflı müstahsil belgesi almaya ve bu belgeyi daima yanlarında bulundurmaya zorunludurlar.
- 23- Pazar yerinin ortasındaki yol daima vatandaşların rahatça dolaşacağı şekilde düzenlenecektir.
- 24- Islak, çamurlu ve dış yaprakları temizlenmemiş sebze satışı yasaktır.
- 25- Pazar esnafı en geç saat 10 'na kadar tezgahını kurup etiketlerini koymak zorundadırlar.
- 26- Pazar yerlerine gelen mallar bir gün önceden hazırlanacaktır ancak kesinlikle satış yapılmayacak.
- 27- Tezgah üzerinde bulunan etiketlerini Pazar sona erinceye kadar tezgahta bulundurulması zorunludur.
- 28- Etiket üzerinde yazılı fiyattan fazlasına satış yapmak yasaktır.
- 29- Marul, limon, kıvırcık gibi çeşitli boylara ayrılan mallara ayrı ayrı etiket konulması zorunludur.

- 30- Sergi ve reyon önlerine dolu veya boş kasa konulması yasaktır.
- 31- Pazar esnafının oturarak veya ibreli terazi kullanması zorunlu olup, eksik ve kırık kilo kullanması yasaktır.
- 32- Pazar esnafı marul, kıvırcık, pazı, taze soğan gibi malları ıslatarak satamaz bu sebzelerin çamurlu dış yapraklarının temizlenmesi zorunludur.
- 33- Pazar içerisinde ateş yakmak ve her ne şekilde olursa olsun Pazar yerini tahrip etmek yasaktır.

MADDE 65- BAKKAL DÜKKANLARI

- 1- Dükkanların başka dükkan ve meskenlerle direkt giriş çıkış irtibatı olmayacak, tercihen bu dükkanlar kargir binalar olacaktır.
- 2- Dükkanların sokak tarafındaki kısmı camekanla kaplanacak ve açık pencereleri dışarıdan ince telle örtü örtülecektir.
- 3- Zemini su geçirmez bir maddeden olacaktır.
- 4- Dükkanın hiçbir tarafında delik deşik bulunmayacaktır.
- 5- Her tarafı yeterli ışık ile aydınlatılmış olacak ve hava temizleme tertibatı bulunacaktır.
- 6- Pişirilmeden, yıkanmadan, soyulmadan, yenilecek bütün gıda maddeleri ayrı ayrı camekanlı bölümlerde bulundurulacak. Kuşat ruhsatı alındıktan sonra fiyat ve niteliklerini gösterir biter etiket bulundurulacaktır.
- 7- Açıkta satılması mümkün olan her türlü gıda maddelerinin karıştırılarak satılması yasaktır.
- 8- Tereyağı, kuyrukyağı, içyağı, margarin yağı ve zeytin yağlarının açıkta satılması yasaktır. Bunlar ancak bu yağları hazırlayan fabrika alanı içindeki cins ve miktarını gösterir orijinal etiketli olan kendi özel kapalı kaplarında satılacaktır.
- 9- Bakkal dükkanlarında fare, sinek, böcek ve benzeri zararlıların bulunmaması için her türlü tertibat alınmış olacaktır.
- 10- Bu dükkanlarda çalışanlar temiz iş elbisesi giyeceklerdir.
- 11- Kavrulmuş kahveyi motorlu değirmende öğütmek ve buna ait ayrıca bir yer tahsis edilmek ve bu Yönetmeliğin kurukahve satıcıları hakkındaki hükmüne riayet edilmek ve açma izni alınmak suretiyle bakkal dükkanlarında kahve satılabilir.
- 12- Bakkal dükkanlarında ayrı bir köşe teşkil etmek ve satacakları bütün maddeleri toz ve kirden korunabilmesi için uygun ambalajlarda ve tahsisi edilen porselen, emaye, cam gibi kaplar içinde bulundurmak ve buzdolabın içerisinde muhafaza etmek suretiyle mezecilik yapılabilir.

- 13- Müstakil reyonlar teşkil etmek suretiyle bakkal dükkanlarında züccaciye, tuhafiye, kırtasiye ve bu yasalarda satışına mani bulunmayan sağlığa zararlı olmayan imali ruhsata tabi bulunmayan parfümeriye ait eşya satılabilir.
- 14- Büfe, bakkal ve benzeri yerlerde alkollü içki içmek ve içirmek yasaktır.
- 15- Satışa sunulan her malın satılması zorunlu olup, satışından kaçınılması veya stokçuluğunun yapılması yasaktır.
- 16- Yıkanmadan yenilen gıda maddelerinin açıkta satılması yasaktır.

MADDE 66- SAKATAT SATANLAR

- a- Sakatat satılarak dükkanlarda zemin ve duvarların zeminden itibaren 2 m. yüksekliğe kadar mermer, fayans ve karo fayans gibi su geçirmez maddelerle kaplı olacaktır.
- b- Dükkanlarda bir musluk lavabo ve lağımına bağlı demir ızgaralı sifon olması zorunludur.
- c- Tezgah dükkanlarında aydınlatma ve havalandırma tertibatı yeterli derecede olacaktır.
- d- Sakatatçı dükkanlarında et kıyma makinesi bulundurulamaz.
- e- Satış yerine irtibatlı olmak üzere dükkanın arka kısmında sakatat hazırlama bölümü olacaktır. Bu bölgede betondan yapılmış bir masa ve yanında bol akarsu olan bir havuz bulunacaktır.
- f- Sakatatçılar 1580 sayılı Belediyeler Kanununun 1593 sayılı Hıfzısıhha Kanunu ve 1293 sayılı Hayvan Sağlık Zabıtası Kanunu ve Talimatnamesinin ilgili hükümlerine uymak zorundadır. Uymamakta ısrar edenlerin çalışma izinleri iptal edilir.
- g- Sakatatçı dükkanlarında aydınlatma ve havalandırma tertibatı yeterli derecede olacaktır.
- h- Sakatatçı dükkanları küşat almada aranan asgari fenni şartları yok edemez, olumsuz yönde değiştiremez.
- i- Sakatatçı dükkanlarında gerek hazırlama gerekse satış bölgesi ile burada kullanılan alet, edevat, tezgahlar, kaplar sık sık sodalı su ve bol akarsu ile yıkanacaktır.
- j- Seyyar sakatat satışı yasaktır.
- k- Sakatata üfleyerek şişirmek yasaktır.
- l- Kokmuş, kokuşmaya yüz tutmuş, parazitli sakatata dükkanda bulundurmak, satışa arz etmek yasaktır.
- m- Bozulmuş, parazitli sakatatın rasgele atılması, sokak kedi ve köpeklerine yedirilmesi hastalıkların yayılmasına sebep olduğundan, bu gibi sakatatın kapalı çöp bidonlarında saklanması ve çöp arabalarına verilmesi zorunludur.

n- Mezbahadan satış yerine ciğer, beyin, işkembe gibi sakatat nakli için içi muntazam bir surette galvanizli sacıa kaplı, yeterli havalandırma tertibatı bulunan, motorlu veya motorsuz araçlar kullanılır. Bu araçlarla başka maddeler sevk etmek veya açıkta sakatat taşımak yasaktır.

o- Diğer il ve ilçelerden ilçemize getirilen sakatat çinko kaplı, yeteri kadar buz ihtiva eden, kapalı sandıklarda getirilecektir. Buz miktarı sakatatın ağırlığının en az üç misli olacaktır. Frigorifik veya termos tertibatı araçlarda buz gerekmebilir veya miktarı azaltılır. Sakatatın çıktığı yer Veterinerliğinden sevk raporu almak ve ilgili kontrol elemanlarının isteği üzerine ibraz etmek zorunludur.

Variş yerinde ve Belediye Veterinerliğince muayeneden sonra sevk raporuna uygun olan sakatatın satışına izin verilir.

MADDE 67- SIVI YAKIT VE L.P.G. SATIŞ YERİ VE DEPOLARINDA ALINACAK YANGIN ÖNLEMLERİ :

a- **Kum Varili:** Boşalan 200 litrelik madeni yağ varillerinden birinin içine ağzına kadar ince kum doldurularak giriş ve çıkış yerlerine yakın uygun bir yere konulacaktır. Yangın veya patlama anında ateş üzerine kumlar küreklerle bol miktarda serpilerek dökülecektir.

b- **Kum Tenekesi:** Tercihen kurşunlu tenekelerden en az 8 tane ve içinde ağzına kadar dolu kuru ve ince kum bulundurulacak ve yangın anında ateş üzerine derhal dökülecektir.

c- **Örtü:** Amyant yani aspesten 4 m² yapılacağı gibi aynı maddeden yapılmış levhalardan da yararlanılabilir. Bu madde bulunmadığı takdirde aynı ölçüde yelken bezi veya yeteri kadar boş çuval ise ıslatılarak ateşin üzerine örtülmek üzere atılır. Akaryakıt alevlerine hiçbir surette su atılmaması gereklidir.

d- **Yangın Söndürme Cihazı:** Bu cihazlar karbondioksitle doldurulmuş olmalıdır. Bu cihazların tabancalı olanları ara sıra muayene edilmek olanağını verdiği için bunlardan kullanılması daha uygundur. Cihazın üzerine doldurma tarihleri yazılmış olacaktır.

e- **Kürek:** Uzun saplı olmak üzere en az iki adet olacak ve kum kaplarına yakın bir yerde bulunacaktır.

f- **Balta veya kazma:** En az birer adet bulundurulacaktır.

g- **Amyant Eldiven:** Kızgın veya yanar halde bulunan kap veya eşyaları tutabilmek veya ateş yüzeyinden uzaklaştırabilmek için bir çift bulundurulacaktır.

h- Satış yerlerinin havalandırma delikleri bulunacak ve bilhassa kafes kapı ve pencereler yapılacak, sıcak havalarda camları açık bırakılacak.

i- Yukarıdaki fıkralarda belirtilen yangın söndürme araçları dışında ayrıca İtfaiye Yönetmeliği hükümlerinde belirtilen araç ve gereçlere gerek gösterildiği takdirde bu hükümlere de uygulanacaktır.

j- Bu gibi işyerlerinde fuel-oil satılan, fuel-oil ile çalışan ve fuel-oil depo edilen yerler ve bu gibi yerlerde emniyet tertibatı ile ilgili, madde: 97 (1) fıkrası ekinde belirtilen cihaz ve malzemelerin bulundurulması zorunludur.

MADDE 68- LİKİT PETROL GAZI (L.P.G.)

a- Tanımı: Likit petrol gazı (L.P.G.) hem petrolün tesviyesinden elde edilen ve sonradan basınç altında sıvılaştırılan bütan, propan, propilen, butilen gibi gazlar ve bunların karışımından oluşan bir yakıttır.

b- Likit petrol gazları üretim ve imal yerinde organik kükürt veya benzeri maddelerle özel şekilde kokulandırılmış olacaktır.

c- Likit petrol gazı içerisinde ve tüplerinde su bulunmayacak

Ayrıca sıvılaştırılmış petrol gazlarını tüplere doldurma işlemi belirtilen koşullara uygun depolama tankları olan tüm özelliklere uyan dolun tesislerinde ve tartı yoluyla yapılacaktır. Tüpten tüpe dolun yapılamaz.

d- Likit petrol gazlarının depolanmasında tevziin de ve tüketilmesinde kullanılan tüpler Türk Standartları Enstitüsünde tespit edilen normal ve koşullara uygun olacaktır.

İthal malı olan tüplere ise imal edildiği memleketin norm ve koşulları aranacaktır.İthalatçı, yapıcı veya satıcı istendiğinde bu standarda uygunluk belgesi vermek veya göstermek zorunluluğundadır. Bu bölgede satış konusu malın:

1- Bölümde belirtilen özellikleri taşıdığını,

2- Bölümdeki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğu, belirtmesi gerekir.

3- Bu standarda göre yapılacak tüp üzerine, Türkçe işaretlerin yanı sıra gerektiğinde ihraç edilecekleri memleketin anlayacağı dilde karşılıkları da yazılabilir.

e- Tüplerin periyodik kontrolleri:

1- Tüplerin yapılış tarihlerinden 5 yıl sonra muayene edilmelidir. Bu muayeneye ek olarak tüplerde kullanılmasından dolayı ezik, çöküntü, derin iz gibi belirtiler görüldüğünde bu tüpler kullanılmamalıdır. Tüp gövdelerinin kaynak dikişleri başlık ve ayaklar dışında tamir edilerek yeniden kullanılmaları kesinlikle yasaktır. Muayeneler sonucu kullanılması sakıncalı görülen tüpler sakıncaları giderilene kadar kullanılamaz.

2- Kaynak dikişlerinde yapılacak tamirlerden sonra tüpler basınç testinden geçirilmelidir.

3- Tüpler yapılış tarihlerinden 10 yıl sonra deneylerin tümü uygulanarak yeniden muayene edilir. Bu muayenede 1 yıl içerisinde aynı imalatçı tarafından yapılmış aynı tip ve hacimdeki tüpler bir parti sayılır.

4- Denetleme görevi, denetlenen malın dokunma, bakma gibi duygusal incelemesi yapılmak, ölçme yolu ile muayene edilmek ve gerektiğinde deneyler yapılmak veya yaptırılmak suretiyle yerine getirilir.

5- Tüplerin çok kullanılmasından dolayı haiz olduğu norm ve koşullardan,standartlarından kaybedebileceği nazara alınarak en çok 5 yılda bir defa kontrolden ve su tazyiki deneyinden geçirilmesi

norm ve standart ölçülerini muhafaza ettiğinin tarihli bir etiket halinde tüp üzerinde gösterilmesi ve satış fiyatlarının yazılması zorunludur.

MADDE 69- LİKİT PETROL GAZI SATIŞ YERLERİNİN UYACAĞI HÜKÜMLER

a- Satış yerlerinde satılan ocak, fırın, cihaz ve malzemelerden ayrı bir bölümde muhafaza edilmek kaydıyla en çok 16 dolu ve ev tipi tüp bulundurulabilir. Bu satış yerlerinde sanayi tipi tüp bulundurulması yasaktır. Aynı satış yerinde piknik tipi ve ocaklı küçük tüplerin bulundurulması halinde her iki küçük tüp için bir ev tüpü noksan olarak bulundurulur.

b- Şehir içerisindeki her iki cins tüp satış yerinde kalorifer hariç, ısıtma tesisat ve aracı kullanılması yasaktır. Kalorifer bulunması halinde tüpler radyatörlerin yeteri kadar uzağında bulundurulacaktır. Her iki cins tüp satış yerleri, eğlence yerleri, pasajlar, iş hanları otel ve pansiyonlar, yanıcı ve patlayıcı maddeler ile karpit ve benzeri maddelerin depo veya satış yerlerinde, altında veya bitişiğinde açılmaz. Bu yerlerde likit petrol gazı kullanan işyeri en çok iki dolu tüp bulundurulabilir.

c- Şehir içerisindeki likit petrol gazı satış yerleri ikinci sınıf gayri sıhhi müesseselerden olup satış yerinin açılması için il makamından izin almak zorundadırlar.

d- Tüp satışı yapan tüm müesseseler, satışını yaptıkları tüpleri ev veya işyerlerine taşıma ve yetkili personelleri vasıtasıyla tüplerin cihazlara bağlanmasını sağlamaktan sorumludur.

e- Sıvılaştırılmış petrol gazlarını tüplere doldurma ve tüplerden diğer tüplere aktarma işlemi yalnızca dolun tesisi özellik ve koşullarına sahip olan yerlerde yapılabilir. Bunun dışında hiçbir yerde tüpten tüpe doldurma işlemi yapılamaz.

f- Bayiler bir eve iki dolu tüpten başka tüp satışı yapamaz. Ancak bu tüp gazla çalışan banyo kazanı, ocak gibi sarf yerleri bulunması halinde birer asıl ve hepsine birden olmak üzere bir tek yedek tüp verebilirler.

g- İşyerlerinde sanayi tipi olmak üzere en çok iki dolu tüp bulundurulabilir. İşinin gereği fazla tüp bulundurmak zorunluluğunda olan işyerleri Belediyenin iznini almaya ve tespit edilecek uymak zorunda oldukları koşulları yerine getirmeye zorunludurlar. Bu tip işyerleri tüp alışlarında Belediyenin verdiği izin belgesini tüp satış yerine ibraz ederek Yönetmelikte belirtilen miktarlardan fazla miktar tüplerini alabilirler.

h- Likit petrol gazı üreten şirketler veya baş bayileri satışa arz ettikleri gaz tüplerinin bakımı, kullanılması, evlerde ve işyerinde ocak, fırın gibi cihazlara bağlanması ile teknik hususları her kademedeki satıcılarına ve yanlarında çalıştırdıkları hizmetlilere öğretmeye zorunludurlar. Bu nitelikte personeli bulunmayan satış yerinin çalışmasına izin verilmez. Bu tür belgeli personel yaptıkları işle ilgili bir işaret taşımaya zorunludurlar.

i- Oksijen gazları üretim ve satışı ile ilgili müesseseler bu madde hükümlerine tabidirler.

MADDE 70- LOKANTALAR

a- Lüks Lokantaların Uyacakları Koşullar:

- 1- Giriş kapısı lokantanın girişi ile orantılı bir nitelikte olacak ve kapıdan sonra yeteri büyüklükte bir antre bulunacak, salona antreden ikinci bir kapı ile girilecektir.
- 2- Antrede lokantanın büyüklüğüne uygun iyi cins ve şık malzeme ile yapılmış bankolu vestiyer ve bir boy aynası bulunacaktır. Vestiyerde ucu sivri demir çengeller kullanılmayacak ve vestiyerin alt kısmında baston ve şemsiyelerin düzgün giydirilmiş olması ve hizmete hazır bulunması gereklidir. Antrenin uygun bir yerinde bir telefon kabini bulunacaktır.
- 3- Antre ve salonun bütün duvarları yağlı boya veya benzeri ile boyanmış olacaktır. Kalorifer radyatörleri şık malzeme ile gizlenmiş olacak, duvarlarla salonun muhtelif yerleri seramik veya benzeri panolarla süslenmiş olacaktır.
- 4- Antre ve salonun zemini plastik, ahşap v.b. malzeme ile kaplanacak antrede ayrıca bir yol halısı bulunacaktır.
- 5- Antre ve salon tavanı lüks malzeme ile süslenecek veya yağlı boya ve benzeri ile boyanmış olacaktır.
- 6- Işıklandırma, iyi cins zarif aplik veya avizelerle sağlanacak veya gizli ışıklandırma olacaktır.
- 7- Isıtma, merkezi ısıtma sistemi ile yapılacaktır.
- 8- Havalandırma, salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörler olacaktır.
- 9- İhtiyaca cevap verecek adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri çalışma halinde müşterileri rahatsız etmeyecek bir şekilde ayarlanmış olacaktır.
- 10- Salona konulacak yemek masaları süslü ve dekora uygun olacak ve masalar arasındaki aralıklar müşterilerin rahatını bozmayacak şekilde ayarlanacak, masa ölçüleri en az dört kişilik servise yeter büyüklükte olacaktır. İskemlelerde aynı surette dekora uygun ve iyi cins kumaş deri veya benzeri ile kaplı olacaktır.
- 11- Lokantada içki servisi için ihtiyaca yeter adette ve masalarla iskemlelerin dekoruna uygun tekerlekli servis masaları bulunacaktır.
- 12- Masalar üzerine en iyi cins beyaz keten veya benzeri örtü ve peçeteler bulunacak ve bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır. En iyi cins keten olmak şartı ile salonun dekoruna uygun surette renkli masa örtüleri ve peçeteler kullanılabilir.
- 13- Masalar üzerinde kristal veya kristal taklidi iyi cins seramik veya porselen tablalar olacaktır.
- 14- Tabaklar tek tip veya iyi cins porselenden, çatal, kaşık veya bıçaklarda iyi cins maddeden olacaktır. Her türlü içki için ayrı ayrı iyi cins bardak bulunacaktır.
- 15- Salonun pencerelerinde iyi cins kumaş perdeler takılmış olacaktır. Pencerelerin yola mesafeleri yakın olup dışarıdan lokanta içinin görülmesine müsait bulunduğu takdirde pencerelere ayrıca iyi cins tül perde veya jaluzi konulacaktır.

16- Lokantanın salonunda tamamen ayrı uygun bir yerinde kadın ve erkeklere ait olmak üzere ayrı aynalı ve lavabolu birer tuvalet bulunacak. Ve bu tuvaletlerin duvarlarından zeminden en az 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans kaplı ve üst tarafı yağlı boya olacaktır. Erkekler kısmında yerin büyüklüğüne göre bir veya iki adet pisuar bulunacaktır. Her iki tuvalette iyi cins sabun, temiz havlu ve peçeteler ile bunların kullanılmasını takiben konulmaları için plastik veya madeni kutular bulunacaktır. Bu peçeteler bir defadan fazla kullanılmayacaktır.

17- Lokantada ayrıca bir oturma ve dinlenme salonu ayrılmış ise, bunun dekorasyon, döşeme ve diğer nitelikleri yukarıdaki hükümlere uygun bulunacak ve istenilirse bu kısımdan ayrıca şık bir amerikan bar yapılabilir.

18- **Lokantanın Mutfağı:** Hazırlama yeri, pişirme yeri ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden ibaret olacaktır. Bu yerler birbirleriyle bağlantılı, tamamen müstakil bölümler biçiminde olacağı gibi amaca uygun yan bölmelerle de ayrılabilir.

19- Mutfanın bu üç bölümünden başka mutfaka yakın bir yerde lokantanın yiyecek maddelerinin saklanması ve depo edileceği yeteri büyüklükte bir ofisi bulunacaktır. Burada mevcut maddeler muntazam raf ve dolaplarda ağızları kutu ve torbalar içinde saklanacaktır..

Mutfanın zemini en az mozaik kaplı olacak ve her üç bölümde ızgara sifonlar bulunacak, depo yeri hariç mutfanın her üç bölümünün duvarları en az 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans kaplı olacaktır. Ocak; duvara bitişik veya yakın ise bu kısmın duvarı muntazam surette ateş tuğlası veya benzeri sığağa dayanıklı bir madde ile kaplanacak.

20- Mutfanın dışarıya açılan pencere ve kapılarında sinek telleri bulunacak ve yeteri adet ve büyüklükte aspiratörler takılmış olacaktır.

21- Pişirme yerinde tercihen havagazı v.s. gazların biri ile çalışabilen yeteri büyüklükte ocaklar bulunacak, şayet pişirme kuzine ile yapılıyorsa bunun yakıt maddesi mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacak, mutfakta bırakılmayacaktır. Ocakların üstünde yeteri büyüklükte baca ve irtibatlı davlumbazlar bulunacaktır.

22- Hazırlama yerinde sebzelerin soyulması ve etlerin parçalanması için ayrı tezgahlar bulunacak ve sebzelerin yıkanması için emaye veya paslanmaz çelikten sifonu bulunan küvetler bulunacaktır.

23- Pişirme yerinde ayrıca kahve pişirmek için yeteri büyüklükte bir ocak bulunacak ve bunun yanında kapaklı bir takım dolabı yerleştirilmiş olacaktır.

24- Pişirme ve bulaşık yıkama yerlerinde daima akar sıcak su bulunacak ve bulaşık kaplar, sıcak su ile sabit emaye, mermer veya paslanmaz çelik küvetler içinde yıkanacaktır.

25- Mutfanın ayrı bir yerinde tabak, çatal, kaşık, bıçak ve bardakların temiz bir şekilde saklanmasına sağlayacak yeteri büyüklükte bir veya birden fazla dolap olacak ve ayrıca bir ekmek dolabı bulunacaktır.

26- Mutfakta bulunan tüm kaplar daima kalaylı olacak, çatal ve kalayı dökülmüş kaplar kullanılmayacaktır.

- 27- Mutfakta soğuk yemeklerle, soğukta saklanması gerekli diğer yiyecekler için yeteri büyüklükte bir buzdolabı ile pişmiş etlerin saklanması için ayrı bir buzdolabı bulunacaktır.
- 28- Mutfağın her üç kısmında yeter miktarda kapaklı madeni veya plastik çöp kaplar bulunacaktır.
- 29- Lokantalarda içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 30- Lokanta müşterileriyle alakası bulunmayan bir yerde hizmetliler için ayrıca bir soyunma yeri ve lavabolu bir tuvaleti bulunacaktır.
- 31- Mutfak ile salon arasında servisi kolaylaştırmak için bir servis kapısı bulunacaktır.
- 32- Mutfakta çalışan hizmetlilerin beyaz önlükleri ve başlarında beyaz kepleri bulunacak, garsonlar ile komiler temiz, itinalı, tek tip giydirilmiş olacaktır.

b- A- Sınıfı Lokantalar:

- 1- Giriş kapısı lokantanın girişi ile orantılı bir nitelikte olacaktır.
- 2- Salonun uygun bir yerinde bir vestiyer, bir boy aynası ve bir telefon bulunacaktır. Vestiyerde ucu sivri demir çengelli askılar kullanılmayacak ve burada iyi giyinmiş bir hizmetli hizmete hazır bulunacaktır.
- 3- Varsa antre dahil salonun bütün duvarları yağlı boya veya benzeri boya ile boyanmış olacaktır.
- 4- Varsa antre zemini en az mozaik, salon zemin en az plastik madde veya benzeri ile kaplı olacaktır.
- 5- Işıklandırma direkt veya en direkt ışıkla yeteri kadar sağlanmış olacaktır.
- 6- Isıtma; merkezi teshin sistemi ile yapılmadığı takdirde iyi cins ihtiyaca yeter büyüklük ve adette borulu sobalarla sağlanacaktır.
- 7- Havalandırma; salonun ihtiyacı karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri çalışma halinde müşterileri rahatsız etmeyecek bir tarzda ayarlanmış olacaktır.
- 8- Masalar iyi cins ve en az dört kişilik bir servise yeter büyüklükte olacak, iskemleler masalarla aynı nitelikte bulunacak, iyi cins hakiki veya suni deri ile kaplı olacaktır.
- 9- Masalar üzerinde iyi cins keten veya benzeri peçeteler bulunacaktır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır. Kağıt peçete kullanılabilir. Masalarda iyi cins cam seramik veya porselen tablalar bulunacaktır.
- 10- Tabaklar tek tip ve iyi cins porselenden, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış olacak ve bardaklarda iyi cins olacaktır.

- 11- Salonun pencerelerinde iyi cins kumaş perdeler takılmış olacak ve salonun içi dışarıdan görülmeye müsait ise, pencereleri ayrıca tül perde veya jaluzi katılacaktır.
- 12- Lokantanın salondan tamamen ayrı uygun bir yerinde kadın ve erkeklere ait ayrı, aynalı ve lavabolu birer tuvalet bulunacak, tuvaletin duvarları zeminden an az 1,5 m. yükseklikte fayans veya mermer kaplı olacaktır. Erkekler kısmında yerin büyüklüğüne göre en az bir pisuar bulunacaktır. Her iki tuvalette el sabunu kağıt peçeteler ve kullanılmış peçetelerin atılacağı plastik kaplar bulunacaktır.
- 13- Bu sınıf lokantaların mutfakları, lüks lokantaların mutfak niteliklerine ait 18 ile 28. fıkralarına uygun olacaktır.
- 14- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 15- Mutfak ile salon arasında bir servis kapısı bulunacaktır.
- 16- Hizmetliler için ayrı bir soyunma yeri ve lavabolu tuvalet bulunacaktır.
- 17- Mutfakta çalışan hizmetliler beyaz önlük ve başlarına beyaz kepler giyeceklerdir. Garsonlar ile komiler temiz, itinalı ve tek tip giymiş olacaktır.

c- 1. Sınıf Lokantalar:

- 1- Zemin mozaik, duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yağlı boya veya tamamı plastik veya benzeri boya ile boyanmış olacaktır.
- 2- Lokantanın uygun bir yerinde temiz malzeme ile yapılmış bir vestiyer ile bir boy aynası bulunacaktır. Vestiyerde ucu sivri çengelli askılar bulunmayacaktır.
- 3- Işıklandırma flüoresans ampuller kullanılmış ise bunlar görülmeyecek surette ince süsle de saklanmış olacaktır.
- 4- Isıtma; merkezi teshin sistemi ile sağlanmamış ise, en iyi cins ve salonu ısıtacak yeterlikte bir veya birkaç soba ile sağlanmış olacaktır.
- 5- Havalandırma salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 6- İhtiyaca cevap verecek adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler bulunacaktır. Vantilatörlerin yerleri çalışma halinde müşteriye rahatsızlık vermeyecek bir şekilde ayarlanmış olacaktır.
- 7- Masa ve sandalyeler iyi cins malzemeden yapılmış ve rahat oturumlu olacaktır.
- 8- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve peçeteler bulunacaktır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır. Masalar üzerinde cam, seramik veya madeni tablalar bulunacaktır. Kağıt peçete kullanılacaktır.
- 9- Kül tablaları tek tip ve iyi cins porselenden, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış ve bardaklarda iyi cins olacaktır.

- 10- Salonun pencerelerine iyi cins perdeler takılacak salon içi dışarıdan görülmeye müsait ise, ayrıca iyi cins tül perdeler ve salonun sokağa bakan yüzü dükkan vitrini şeklinde olduğu takdirde tül veya jaluzi perde takılacaktır.
- 11- Salondan ayrı uygun bir yerde yeteri kadar erkek ve kadınlar için ayrı tuvalet, pisuar ve lavabo bulunacaktır. Tuvaletlerin duvarları 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans veya mermer kaplı olacaktır.
- 12- Mutfak salondan ayrı zemini mozaik ve duvarları 1,5 m yüksekliğe kadar fayans kaplı ve üst tarafı yağlı boya veya plastik boya olacaktır. Zeminde ızgaralı sifonlar bulunacaktır.
- 13- Mutfak; Hazırlama, pişirme veya bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bu bölümler uygun bir yüksekliğe kadar ve birbirlerine rahat bir geçiş sağlayacak surette yarım bölmelerle ayrılacaktır.
- 14- Mutfağın dışarıya açılan kapı ve pencerelerinde sinek telleri bulunacak ve ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte aspiratörler olacaktır.
- 15- Ocaklar üzerinde ihtiyaca yeter büyüklükte baca ve irtibatlı davlumbazlar bulunacaktır. Ocak, odun veya kömür ile ısıtılıyor ise, bunlar mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacak, mutfakta bırakılmayacaktır.
- 16- Hazırlama yerinde sebzelerin soyulması ve etlerin parçalanması için ayrı tezgahlar olacak ve sebzelerin yıkanması için emaye, mermer veya çinko küvetler bulunacaktır.
- 17- Pişirme yerinde ayrıca üzeri fayans veya mermerle kaplı masa veya tezgahlar bulunacaktır.
- 18- Bulaşık yıkama yeri ile pişirme yerinde daima sıcak su sağlayacak tesisat bulunacaktır. Bulaşık kaplar sabit emaye veya mermer küvetler içinde yıkanacak ve ayrıca kapları kurutmak için gerekli yerler tesis edilmiş olacaktır. Mutfağın her üç bölümünde ihtiyaca yeter adette kapaklı çöp kapları bulunacaktır.
- 19- Mutfağın uygun bir yerinde saklanması gereken yiyecek maddelerinin depo edileceği bir yerle, tabak, çatal, kaşık ve bıçakların bardakların konulacağı muntazam bir dolap ve raflar ile ayrıca bir ekmek dolabı ile ihtiyaca yeter büyüklükte bir buzdolabı bulunacaktır.
- 20- Mutfakta bulunan tüm kaplar daima kalaylı olacak, çatal ve kalayı dökülmüş kaplar kullanılmayacaktır.
- 21- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 22- Mutfak ile salon arasında bir servis kapısı veya penceresi bulunacaktır.
- 23- Lokanta müşterileri ile alakası bulunmayan bir yerde hizmetliler için ayrıca bir soyunma yeri ve lavabolu tuvalet bulunacaktır. Mutfakta çalışan hizmetlilerin beyaz önlükleri ve başlarında beyaz kepleri bulunacak, garsonlar temiz, itinalı ve tek tip elbise giymiş olacaktır.

d- 2. Sınıf Lokantalar:

- 1- Zemin; en az mozaik, duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır.Yağlı boya kısmından yukarısı iyi cins badana olacaktır. Salonun uygun yerinde bir vestiyer veya askılıklar bulunacaktır.
- 2- **Işıklandırma:** Çıplak ampuller kullanılmayacaktır. Glop veya flüoresans lambalar kullanılabilir.
- 3- **Isıtma;** Merkezi teshin suretiyle sağlanmamışsa iyi cins ve salonu ısıtacak yeterlikte bir veya birkaç soba ile yapılacaktır.
- 4- **Havalandırma;** Salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 5- Salonda yeteri kadar vantilatör bulunacak, bunların yerleri müşteriyi rahatsız etmeyecek şekilde ayarlanmış olacaktır.
- 6- Masalar iyi cins olacak, iskemleler formika veya rahat oturuşu sağlayacak surette başka bir malzeme ile yapılmış olacaktır.
- 7- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve aynı cinsten temiz peçeteler bulunacak, masalar üzerinde sarı madeni tablalar kullanılmayacaktır. Masalar formika ise ayrıca masa örtüsü aranmayacak.
- 8- Tabaklar ve bardaklar iyi cins olacak, çatal, kaşık ve bıçaklar paslanmaz maddeden yapılmış olacaktır.
- 9- Vitrin veya pencerelere iyi cins tül perde veya jalüzü takılmış olacaktır.
- 10- Salondan ayrı uygun bir yerde yeteri kadar tuvalet ve lavabo bulunacak, el kurulamak için temiz havlu veya kağıt peçeteler bulundurulacaktır.
- 11- Mutfak salondan ayrı, zemini mozaik ve duvarları 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans mermer veya benzeri ile kaplı olacak, üst tarafı yağlı boya, plastik boya veya badana olacaktır. Zeminde ızgaralı sifonlar bulunacaktır.
- 12- Ocaklar üzerine yeter büyüklükte baca ile irtibatlı davlumbazlar olacak. Yakacak maddesi odun veya kömür ise bunlar mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacaktır.
- 13- Mutfakta; yemeklerin hazırlanması için yeter büyüklükte üzeri yıkanabilir maddeden yapılmış bir tezgah ile fayans, emaye, mermer veya çinko bulaşık yıkama küveti bulunacak, ayrıca kurulama yeri ile daima sıcak su sağlayan tesisat bulunacaktır. Bulaşıkların yıkandığı yer pişirme ve hazırlama ile tam veya yarım bölme ile ayrılmış olacaktır.
- 14- Mutfakta yeter adette ağız kapalı çöp kapları bulunacaktır.
- 15- Mutfakta veya olanak bulunmadığı takdirde salonun uygun bir yerinde yeter büyüklükte bir buzdolabı ile yemek takımları ve ekmeğin konulacağı birer dolap bulunacaktır.
- 16- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.

- 17- Mutfak ile salon arasında bir servis kapısı veya servis penceresi bulunacaktır.
- 18- Salondan ayrı bir yerde hizmetliler için soyunma yeri ve lavabolu tuvalet bulunacaktır.
- 19- Mutfakta çalışan hizmetlilerin beyaz önlükleri ve başlarında kepleri bulunacak, garsonlar aynı renk pantolon ve beyaz ceket giyeceklerdir.

e- **3. Sınıf Lokantalar:**

- 1- a- Yemek pişirmeye b- Yenilmeye c- Kapları yıkamaya, mahsus olmak üzere birbirinden ayrı en az üç bölümden oluşacak ve yemek pişirme ve yenilme bölümlerinin zemini yıkanabilecek şekilde su geçirmez bir madde ile döşeli bulunacak. Bir ucu kanala bağlı ızgaralı ve sifonlu delikler olacaktır. Bu dükkanlardan halen mevcut olanların ancak muşamba ve benzeri ile döşemek suretiyle yalnız yemek yenecek bölümünün zeminlerinin ahşap olmasına izin verilir. Kapların yıkanacağı yerle yemek pişirmeye ait olan bölümün duvarları zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yıkanabilir şekilde olacaktır.
- 2- Her taraf bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde yeteri kadar hava temizleme tertibatı bulunacak ve dışarıdan ince tulle kapalı pencereler bulunacaktır. Lokantanın hiçbir yerinde koku duyulmasına meydan verilmeyecektir.
- 3- Lokantaların ön tarafı bir camekanla kapalı olacaktır. Yenilecek maddelerin açıkta buldurulması ve açıkta pişirilmesi yasaktır.
- 4- Yemek pişirilen yerden dükkanın içine veya sokağa duman ve koku çıkarılması yasaktır. Ona göre baca tertibatı yapılacaktır.
- 5- Kalaysız tencere ve benzeri kaplar ile kırık ve çatlak kap, bardak, fincan, kaşık, çatal ve lekeli kirli, kokulu örtü, havlu ve benzeri şeyleri bulundurmamak yasaktır.
- 6- Salondan ayrı uygun bir yerde yeteri kadar tuvalet ve lavabo bulunacak, el kurulamak için temiz havlu veya kağıt peçeteler bulundurulacaktır.
- 7- Bulaşık kapları yıkamak için sıcak su tertibatı ve yıkanan kapları içinde dinlendirme yeri bulunacaktır.
- 8- Mutfak ve bulaşikhane dışında olmak kaydıyla bir tuvalet bulunacaktır.
- 9- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 10- Karışık, bozuk veya bozulmaya yüz tutmuş iptidai maddeleri yemeklerde kullanmak ve bozulmaya başlamış yemekleri dükkanlarda bulundurmamak yasaktır.
- 11- Listede etli yemeklerin hangi cins hayvana ait etle yapıldığı gösterilecektir.
- 12- Birahane, gazino vb. gibi yerlerde tarifelerin küçültülmüş örneklerinin masa üzerinde bulundurulması yasaktır.

f- Kebapçılar:

- 1- Kebapçılarda çorba hariç sulu yemek yapılamaz.
- 2- Lokantalar ile resmi ve hususi yemekhaneler 2 günlük ihtiyaçlarından fazla hazır kıyma ve ufak parçalar halinde et bulunduramazlar.
- 3- Mezbahaların çalışmadığı durumlarda Belediye Veteriner Hekimliği bu müddeti uzatıp durumu kontrol ekiplerine bildirir.
- 4- Soğuk hava deposu müsaitse gövde et bulundurabilirler.
- 5- Hamburger ve pizzacılar bu Yönetmelikteki lokanta ve kebabçılarda aranan vasıflara tabidir.

g- Kafeteryalar:

Halkın pratik olarak yiyip içmesine, dinlenmek için oturmasına mahsus müesseseler olup aşağıdaki hükümlere tabidir:

a- Yiyecek Maddeleri: Sandviç, hamburger, pasta, tavuk göğsü, krem şokola, muhallebi, keşkül ve her nevi tatlılar, soğuk etler, sahanda yumurta, omlet, çeşitli salatalar, cips, patates kızartmadan ibarettir.

b- Bina müştemilatı: Salon, vestiyer, personel servisi, mutfak, ofis, kiler, yiyecek hazırlama yeri, bulaşikhane, el yıkama yerleri ve tuvalet, ısıtma, soğutma yerlerini ihtiva edecektir.

c- Salon: Lüks sınıflarda en az 60, birinci sınıflarda en az 40, ikinci sınıflarda en az 25 m² şahıs başına tahsis edilen yer 1,5 m², şahıs başına düşecek hava asgari 4 m³ aşağı olmayacak ve salonun havasını saatte asgari 4 defa değiştirebilecek aspiratör veya havalandırma tertibatı bulunacaktır. Salon zemini lastik döşeli, yapıştırma parke, mermer, trevertin, mozaik, marley ve en iyi cins veya emsali madde ile döşeli, duvarları zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar kapitone, formika, cilalı kaplama veya emsali madde ile lambri kaplanmış olacaktır.

d- Vestiyer: Lüks sınıflarda ebadı en az salın alanının %5'i nispetinde olmak üzere giriş ve çıkışa mani olmayacak şekilde bankolu, 1. sınıflarda salondaki mevcut iskemle adedi kadar askısı veya bu miktarda bankolu vestiyer, 2. sınıflarda salon mevcut iskemle adedinin yarısından az olmamak üzere salonun girişinde ve muhtelif yerlerinde iyi cins askılıklar bulunacaktır.

e- Personel Servisi: Personelin elbiselerini koyabilecekleri dolapları bulanan bir oda ile buralarda duş, wc, lavabo ve gardırop bulunacaktır.

f- Mutfak: Lüks sınıflarda salon alanının 2/5 nispetinden az olmamak üzere bu nispetin %40'ı yiyecek hazırlama ve lüzumunda pişirme yerine %40'ı bulaşikhane, ofis, kiler, yemek hazırlama ve buzdolaplarından müştekil müştemilat tahsis edilecektir. Bu yerlerde fenni şekilde ısıtılan ocak kısmı, ocağın üzerinde baca ile irtibatlı uygun genişlikte bir davlumbaz ve mutfağın havasını saatte asgari 4 defa değiştirebilecek aspiratör veya emsali havalandırma cihazı bulunacaktır. Zemini seramik veya emsali madde ile döşenmiş olacak, duvarları lüks sınıflarda 2 m.'ye kadar fayans veya emsali madde ile kaplanmış demir ve tahta kısımları ve tezgah altları yağlı boya ile boyanmış olacaktır. Tabanda bir ucu mecraya kadar,

bulunmayan yerlerde Fen İşleri Müdürlüğünün uygun göreceği şekilde yapılacak olan fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

g- Bulaşıkhanes: Kirli kapların toplanacağı fayans veya emsali madde ile döşeli bir tezgah, fayans ve emsali maddelerden mamul iki adet bulaşık yıkama seviyesi, mevcut musluklarda fenni şekilde temin edilmiş, sıcak ve soğuk akarsu tertibatı, yıkanmış ve kurulanmış kapların muhafazasına mahsus raflar bulunacaktır. Tabanda bir ucu mecraya, bulunmayan yerlerde fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

h- Ofis: Kiler yiyecek hazırlama yeri; fayans veya emsali madde ile döşeli tezgah, servis takımlarının muhafazası için kapaklı dolap, el yıkama lavabosu, akar soğuk-sıcak su tertibatı, erzak vesaire maddelerin muhafazası için zemin seramik döşeli, duvarları yağlı boyalı kiler vazifesini görecek kapaklı tezgah altı dolapları bulunacaktır. Tabanda bir ucu mecraya, bulunmayan yerlerde fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

i- El Yıkama Yerleri ve Tuvalet: Kadınlar için el yıkama ve wc olmak üzere iki ayrı bölümü, erkekler için el yıkama ve w.c veya pisuar olmak üzere iki ayrı bölüm ihtiva edecektir. Bu mahallerin zeminleri lüks sınıflarda seramik, duvarı tavana kadar fayans, tavanları yağlı boya olacak, el yıkama lavabolarına soğuk ve sıcak akarsu tertibatı, kapasitesine uygun sayıda lavaboların münasip yerlerinde kağıt havlu peçeteler bulundurulacaktır. Birinci ve ikinci sınıfta ise zemin seramik, duvarları 2 m.'ye kadar fayans, el yıkama lavabolarında el kurulamaya mahsus iyi cins kağıt peçete bulundurulacaktır. Bu yerlerde tabanda bir ucu mecraya, bulunmayan yerlerde, fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

j- Isıtma ve soğutma: Lüks sınıflarda müşterilerle ilgili olan yerler merkezi tesis sistemi ile ısıtılacaktır. Filtreli cebri havalandırma tesisatı ile kafi miktarda serinletme cihazı bulunacaktır. 1. sınıflarda ilgili olan yerler merkezi teshin sistemi veya borulu gaz sobalarıyla ısıtılacak, cebri havalandırma tesisatı ile kafi miktarda serinletme cihazı bulunacaktır. 2. sınıflarda ise müşterilerle ilgili bulunan yerler gaz, mazot veya kömür sobalarıyla ısıtılacak, kafi miktarda aspiratör ve vantilatör bulunacaktır.

MADDE 71- 6085 SAYILI TRAFİK YASASI KAPSAMINA GİREN TESİSLER

Genel Esaslar:

- a- 6085 sayılı Trafik Yasasının 16. maddesi kapsamına giren işyerlerine İl Trafik Komisyonu kararı alınmadan önce bu Komisyonca Belediye Zabıta Amirliğinin görüşleri alınacaktır.
- b- İşyerinin kapasitesine göre işçi soyunma odaları ve elbise dolabı, duş, wc, lavabo, ecza dolabı ve kapalı çöp kutuları bulunacaktır.
- c- Kapalı yerlerde gereği kadar suni havalandırma vantilatör veya aspiratör ile sağlanacaktır.
- d- Bu gibi tesislerde değişiklik isteminde bulunulduğunda, İl Trafik Komisyonunun kararı istenecektir.

MADDE 72- KONSERVEÇİLER

a- Harerette Takım Usulü Tatbik Eden Kuruluşlar:

Sebze konservesi yapan imalathaneler aşağıdaki nitelikleri taşırlar:

1- Bu yerler tamamen müstakil ve kargir binalarda olacaktır. Bu imalathanelerde birbirinden kargir veya cam duvarlarla ayrılmış aşağıdaki bölümler bulunacaktır:

a- İptidai maddeleri ayıklama hazırlama bölümü,

b- Pişirme ve kutulara koyma bölümü,

c- Teşhir ve satış bölümü,

d- Etiketleme ve depolama bölümü,

e- Kutu yapma bölümü,

f- Hammadde stok depoları.

2- İmalathanelerin zemini tamamen ve duvarları zeminden en az 2 m. ykseklığe kadar su geçmez, daima yıkanabilir bir madde ile döşenmiş olacak ve zeminin gereken yerlerinde ucu kanala bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacak ve hiçbir tarafta su birikintisi bulunmayacaktır.

3- İmalathanelerde, bol aydınlık temin etmek için yeteri kadar ince telle kaplı pencere ve elektrik ampülü ile yeterli havalandırma tertibatı bulunacaktır.

4- İmalathanelerde alışanlar, iş elbisesi, takke ve önlük giyecekler ve elbise değiştirmek, temizlenmek için özel bölümler ve sağlık koşullarına uygun wc bulunacaktır.

5- İmalathanelerin muhtelif yerlerinde yeteri kadar akarsu muslukları ve lavabo bulunacaktır. Şehir suyu bulunmayan bölgelerdeki imalathanelerin en az bir tonluk temiz su deposu bulunacaktır.

6- Ocaklardan çıkan dumanların içeriye ve dışarıya rahatsızlık vermemesi için gerekli tertibat alınacaktır.

7- Konservesi yapılacak maddelerin, ayıklanıp temizlenmesine ait masaların üzeri mermer, ini, fayans, karo simon ve karo mozaikle döşenmiş olacak, artık maddeler kapaklı, kolay temizlenir kutulara konulacaktır.

8- İmalathanede alışanların sağlık karnesi almaları zorunludur.

9- Sebze ve meyve konserveleri yapılan imalathanelerde aynı zamanda et ve balık konserveleri yapmak yasaktır. Aynı atı altında sebze ve meyve konservesi ile et ve balık konservesi yapan bölümler var ise, bunların aralarında geçit olmayan tamamen ayrı bölümler olması, kapılarının ve servis yollarının ayrı bulunması her iki bölümde çalışan elemanların ayrı ayrı şahıslar olması zorunludur.

10- Başka şehirlerden gelen sebze, meyve, et ve balık konserveleri de bu şartlara uyacaktır.

b- Kimyevi Maddelerle Konserve Yapılan Kuruluşlar:

- 1- Mutfak tuzundan başka kimyevi madde kullanarak konserve yapmak yasaktır. Bazı kuru meyve ve pestilleri şeffaf göstermek veya dayanıklılığını artırmak için kullanılan (Bsilgitede Soude) %1.125'i geçmeyecektir.
- 2- Konserve imalathanelerinde her türlü çöp artıkları kapaklı madeni veya plastik kutulara konacak, imalathanenin her tarafı, makineler, tezgahlar, aletler ve kaplar daima temiz tutulacaktır.
- 3- Konserve imalathanelerinde çalışan işçiler iş gömleği, gerektiğinde eldiven ve maske kullanacaklar ve sağlık karneleri bulunacaktır.
- 4- Her türlü süt konservelerini kutuları üzerinde fabrikanın ve bulunduğu şehrin ismini süt miktarını, sütün yağlı yağsız, şekerli-şekersiz olduğunu ve imal tarihini belirten etiket bulunması zorunludur.
- 5- Etiket olmayan veya içindeki maddenin bozukluğuna delalet edecek en küçük çukurlar, delik veya kabarıklığı bulunan, maddenin hava ile temasını önleyen ambalajı delinmiş, yırtılmış, bulunan konserveleri satmak yasaktır. Bu gibi konservelerden satış yeri sorumluları mesuldür. Konservelerdeki ve et mamullerindeki her türlü imalat hatası ve bu hatalardan doğan bozukluklardan imalat yeri sorumluları mesuldür.

MADDE 73- SUCUK – PASTIRMA – KAVURMA – SALAM - SOSİS İMALATHANELERİ

a- Genel Prensipler:

1- Sucuk, pastırma, emsali gıda maddeleri imalathaneleri aşağıdaki şartlara uymak zorundadır: İmalathaneler şu kısımlardan teşekkül eder:

- a- Et muhafaza yeri veya soğuk hava deposu,
- b- Etlerin parçalandığı, kemiklerden ayrıldığı veya kıyıldığı yer,
- c- İmalat yeri,
- d- Baharat, bağırsak ve tuz vs. deposu,
- e- Kurutma yeri,
- f- Paketleme ve etiketleme yeri,
- g- Mamul madde deposu.

2- Et, sakatat ve bağırsak muhafaza yerleri deponun 10 C⁰ mamul madde deposunun 10 C⁰ ' yi geçmeyecek şekilde yapılması gerekir.

3- Bu bölümler birbirinden muntazam kapılarla ayrılmış ve duvarı yerden 2 m yüksekliğe kadar fayans, karo fayans, karo simon gibi kolay temizlenebilen maddeden yapılmış, üst kısımlar temiz, badana veya yağlı boyalı olacaktır. Zemin mozaik, karo simon v.b. olacaktır.

- 4- İmal yerinde yeterli havalandırma ve aydınlatma tertibatı olacaktır. Tahta kısımlar yağlı boyalı olacaktır.
- 5- Baharatlar ayrı ayrı kapalı kutularda saklanır. Kutu üstünde baharatın ismini belirtir etiketler olacaktır.
- 6- İmalathaneler ve depolar her türlü haşerelerin girmesine ve üremesine mani olacak şekilde yapılacaktır.
- 7- İmalathanede, şehir şebeke suyu bulunacak ve gerektiğinde kullanılmak üzere 24 saatlik ihtiyaca yetecek kadar su deposu bulunacaktır.
- 8- Pis suların akması için zemin su geçirmez bir maddeden düzgün, kanalizasyon veya fosseptik çukurlara bağlı menfezler bulunacaktır.
- 9- İşçi sayısına göre soyunma ve giyinme yeri, wc lavabo ve duş bulunacaktır. Duş ve wc'ler imalathane dışında fayansla kaplı ve temiz olacaktır.
- 10- Etlerin bir yerden bir yere nakli lastik tekerlekli taşıma araçlarıyla veya sepet ve tepsilerle yapılır. Bu malzemeler paslanmaz maddeden olacak, üst üste konulduğunda alttaki malzemeyi kirletmeyecek yapıda olacaktır.
- 11- Küçük veya parçalama masaları sert tahtadan veya kütükten olacaktır.
- 12- Kullanılan aletler paslanmaz veya kolay temizlenen cinsten olacaktır.
- 13- İmalathanede parçalanmamış etler çengellere, parçalanmış etler banko üzerine, kıyma evye kaplara konacaktır.
- 14- Çöp ve artıklar için kapaklı plastik veya madeni kutular bulunacaktır.
- 15- İşçilere lastik bot veya çizme, temiz iş gömleği ile pantolon, ayrıca başlık giydirilecektir.
- 16- İşçi ve işverenin Kanuni süre içinde, her 3 ayda bir sağlık kontrolleri yapıp karneye işlenecektir.
- 17- İşçiler her gün temizlik kontrolüne tabi tutulacak, hastalıklı olanlar tedavi edilene kadar imalatta çalıştırılmayacaktır.
- 18- Alet ve malzemeler % 3-4 soda ve sabunlu sıcak sularla, deterjanlarla yıkanıp temiz su ile durulanarak kurutulur. Temizlik için gerekli buhar su hortumu, fırça ve temizleme maddesi daima el altında olacaktır.
- 19- İmalatta kullanılan araç, gereç ve teçhizat imalathane dışına çıkarılamaz.
- 20- İmal yerinde yatmak ve sigara içmek yasaktır.

21- Sucuk, pastırma, salam, sosis, gibi maddeleri imal eden kuruluşlar. Veteriner Hekimleri Odasınınca görevlendirilen bir Veteriner Hekim istihdamına zorunludur.

22- Et konserve mamulleri üreten kuruluşlar, ürünlerini bandrol veya etiketlemek zorundadırlar. Sucuk ve salamlarda bandrol, pastırmalarda etiket kullanacaklardır. Pastırma etiketleri kalın kartona yazılmış olacak ve her bir pastırma parçasına iple bağlanmış bulunacaktır.

Bu bandrol ve etiketlerde kuruluşun adı, varsa tescilli markası, hangi tür hayvan etinden yapılmış olduğu belirtilecektir. Gerek ilçemizde gerekse başka illerde imal edilen et konserve mamulleri herhangi bir resmi laboratuardan alınacak Serolojik ve Bakteriyolojik muayene raporu ile birlikte Belediye Veteriner Hekimliğinin götürülecek, burada bandrol ve etiketlere damgalandıktan sonra satışa arz edilecektir. Sığır ve manda eti kullanan sucuk ve salam imalathaneleri domuz eti kullanamaz.

23- Domuz eti kullanan salam ve sosisli imalathaneleri bandrol ve etiketlerde saf domuz etinden yapılmıştır veya domuz ve sığır eti karışımından yapılmıştır gibi bilgileri koymaya zorunludur.

b- Sucuk İmal Yerleri:

- a- Elektrikle işleyen kıyma makinesi,
- b- Otomatik hava tazyikli doldurma makinesi,
- c- Elektrikle veya mekanik işleyen karıştırma makinesi,
- d- Yeteri kadar fayans, mozaik veya çinko kaplı masalar,
- e- Çelik, krom, galvanize ve emaye kaplı hamur dinlendirme teknesi,
- f- 50 kg. dan az et işleyen imalathanelerde lastik eldiven kullanmak suretiyle paslanmaz ve kolay temizlenebilen teknelerde elle karıştırma ameliyesi yapılabilir.
- g- Sucuklara nitrat katılabilir. Ancak bunun miktarı boya muhafaza ve antioksidan maddeler Yönetmeliğinde belirtilen miktardan fazla olamaz.(%0,008). Sucuklara katılacak kırmızı biber, karabiber, kimyon, zencefil, tarçın, karanfil vs. baharat, tüzük şartlarına uygun olacak. Tuz, şeker, sarımsak gibi maddeler belli oranlarda katılacaktır.
- h- Sucuklara nişasta ve 11 çemen otu katılamaz.
- i- Sucuklar iki türlü kurutulur :
- j- Açık hava kurutması:Kurutma yeri, kafes telleri ile çevrili, üstü ve kuzey yönü kapalı olacaktır.
- k- Oda kurutması: Azami 20 derece, suyunetli, otomatik, termostatlı, zemin ve duvarları kolay temizlenebilir bir maddeyle kaplı, hava sirkülasyonu vantilatörlerle temin edilmiş odalar olacaktır.
- l- Sucuklarda yalnız et kullanılacaktır. Ciğer, işkembe ve benzeri sakatat kullanmak yasaktır.

m- Sucuk, salam, sosis ve pastırma imalathaneleri, görevi meslek odasınınca onaylanmış sorumlu Veteriner Hekim istihdamına zorunludur.

c- Pastırma İmal Yerleri:

Pastırma imal yerleri, genel prensipler bölümünde aranan şartlar yanında aşağıdaki özel şartlara da uymak zorunluluğundadır:

- 1- Kullanılacak etler, gıda maddeleri tüzüğü'nün 170. maddesine uygun olacaktır.
- 2- Pastırma imalathanelerinde yıkama, tuzlama, çemenleme için galvanizli, paslanmaz çelikten veya plastik bidon tekneler bulunacaktır.
- 3- İmalathane, sucuk imalathanesinin fenni ve sıhhi şartlarını taşıyacaktır. Ancak burada kıyma, karıştırma ve doldurma makinelerinin bulundurulması zorunluluğu yoktur.
- 4- Pastırma yapımında kullanılacak etler gıda maddeleri tüzüğü'nün 137. maddesi gereğince mezbahada kesilmiş ve kontrolü yapımı etler olacaktır.
- 5- Pastırma imalathanelerinde tuzlama ve pres, pres makineleriyle yapılır.
- 6- Kurutma yeri için sucuk kurutma yerlerinin şartları aranır.
- 7- Satışa çıkana kadar muhafaza edildikleri yerlerde ısı artı 10 dereceyi geçmeyecektir.

d- Kavurma İmal Yerleri:

- 1- İmalathanede kullanılacak masa, küvet, evye, mesair aletler paslanmaz, kolay yıkanabilir, etin özelliklerini bozmayacak maddelerden yapılmış olacaktır.
- 2- Kazanlar, bakır ve kalaylı olacaktır. Bıçak ve satırlar, et taşıma tepsi ve araçları paslanmaz çelikten, kromdan, galvanizli veya emayeden olacaktır.
- 3- Ambalaj tenekeleri, kaynar sodalı ve sabunlu suyla temizlenerek, tüzük şartlarına uygun olacaktır.
- 4- İmalathane zemini, duvarlar 2 m.'ye kadar fayans ve mozaik gibi maddeden olacaktır. Pencere tel kafesli olacaktır.
- 5- Satışa arz edilene kadar kavurma tenekeleri ızgaralar üzerinde, -10 derece ısıda ve rutubetsiz depolarda saklanacaktır.
- 6- Kavurma tenekeleri üzerinde konserve bölümünde belirtilen nitelikte etiket bulunacaktır.

e- Sosis ve Salam İmalathaneleri:

- 1- Bu imalathanelerde bulunacak araçlar:

- a- Kıyma makinesi,
- b- Kuter (çok ince kıyan makine),
- c- Otomatik doldurucu,
- d- Karıştırıcı,
- e- Çinko, mermer, fayans vs. ile kaplı tezgah ve masalar,
- f- Tekerlekli sosis arabaları,
- g- Füme fırını,
- h- Sıcak su buharı dışı veya sıcak su kazanı,
- i- Salam kaynatma kazanları.

2- Mamullerin saklanacağı soğuk hava deposu veya buzdolabı bulunması zorunludur. (Depo –10 derecenin altında)

3- Salamura ve balık konserve imalathaneleri de 72. madde hükümlerine tabidir.

MADDE 74- MEZECİLER VE MEZEYE AİT MADDELERİ SATANLAR

- a- Haşlamalar, sütüleri ve kurutulmuşlar, salamuralar, konservele ve undan mamul mezelikler, her tür reçeller, her tür peynirler ve her tür içkiler.
- b- Dil, beyin, tüm zeytinyağlı dolmalar ve benzerleri.
- c- Zeytin, peynir, turşular, her türlü balık, et ve sebze mamulleri, tozlu mezeler, her tür meyvelerden imal edilmiş reçeller, sarmalar, her türlü peynir ve her tür ağır ve hafif içkiler.
- d- Sucuk, pastırma, sosis, salam, jambon hazırlanmış domuz külbastı ve pirzolası (pişmiş), sarma, tereyağı, limon ve benzeri mezelik maddeleri satanlar bakkal dükkanlarının niteliklerinde olacaklar kolayca bozulabilecek gıda maddelerini buzdolaplarında muhafaza edilecektir.

MADDE 75- BERBERLER

a- Genel Esaslar:

Her sınıf berber dükkanlarında; başka bir sanat yapmak veya lavanta kolonya ve pudra gibi tuvalete ait eşyadan bir şey satmak yasak olduğu gibi başka işlerin yapıldığı dükkanlarda da berberlik yapılması yasaktır.

Her sınıf berberlerde kullanılan havlular ve önlükler her zaman temiz olacak ve bir defa kullanıldıktan sonra yıkanıp ütülenmeden tekrar kullanılmayacaktır. Pudralar her müşteriye ayrı bir pamuk parçası ile sürülecek ve bir defa kullanılan atılacaktır.

Her sınıf berber dükkanlarında ehliyet almadan berberlik veya kalfalık yapmak yasaktır. Her berber veya kalfa ustalık belgelerini müşterilerin görebilecekleri bir yere asmak zorunluluğundadır. Kuaförlerde bu hükme tabidirler.

b- 1.Sınıf Berberler:

- 1- Zemini mozaik, karo siman, mermer veya minelyum lavaboların bulunduğu duvar kısmı uygun bir yüksekliğe kadar fayans kaplı olacaktır.
- 2- Isıtma, kalorifer ile yapılmıyorsa, borulu iyi cins sobalarla sağlanacaktır.
- 3- Havalandırma, yeter adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 4- Yeteri kadar aspiratör bulunacak ve bunların yerleri müşteriye rahatsız etmeyecek şekilde tespit edilmiş olacaktır.
- 5- Mobilya aksamı, tek tip olacak ve çalışma masaları iyi cins doğrama ve üzerleri formika, mermer veya camla kaplı bulunacaktır. Her masada araç ve gereçlerin saklanacağı çekmece ve bir dolap bulunacaktır. Koltuklar iyi cins olacaktır.
- 6- Lavabolar, fayans ve yeteri büyüklükte olacak ve bunların sürekli sıcak ve soğuk su tertibatı bulunacaktır.
- 7- Pamuk, lizol ve benzeri sağlık malzemeleri kapaklı iyi cins kaplarla saklanacak, usturalar, gerekli makine ve makaslar en iyi cinsten olacak ve özellikle usturalar ciltte tahriş yapacak şekilde eskimiş olmayacak, yeteri kadar elektrikli saç kesim makinesi bulunacaktır.
- 8- Sabun, krem, pudra ve kolonya gibi maddeler iyi nitelikte olacak, kılları düşmüş tıraş fırçaları kullanılmayacaktır.
- 9- Salonun uygun bir yerinde müşterilerin beklemelerine ait bir yer ayrılmış olacak ve bu yerde yeteri kadar koltuk veya rahat oturuşlu iskemlelerle en az bir sehpa bulunacaktır.
- 10- Çalışanların beyaz iş gömlekleri olacak ve bunlar her zaman temiz ve ütülü bulunacaktır.
- 11- Çalışanların iş gömlekleriyle elbiselerinin asılacağı ayrı bir dolap veya salondan görülmeyecek bir vestiyeri olacaktır.
- 12- Salonun uygun bir yerinde ayrıca bir vestiyer bulunacaktır.
- 13- Ağız kapalı bir çöp kutusu ve bir kıl fırçası bulunacaktır.
- 14- Salonun pencere veya vitrininde iyi cins tül veya jaluzi perde bulunacaktır.

c- 2. Sınıf Berberler :

- 1- Zemini mozaik, duvarlar yağlı boya ve lavaboların bulunduğu yerler uygun bir yüksekliğe kadar fayans kaplı olacaktır.
- 2- Isıtma iyi cins borulu sobalarla sağlanacaktır.
- 3- Havalandırma sessiz aspiratörle sağlanacaktır.
- 4- Mobilya aksamı, tek tip çalışma masaları iyi cins doğrama olacak, beyaz ve açık renk boyanmış olacak, üzerlerinde yeter kalınlıkta düzgün kesilmiş camlar bulunacak, koltuklar iyi cins madeni nikelaj olacaktır. Yeter adette sandalye ve yeter adette elbise askılıkları bulunacaktır.
- 5- Çalışanlar beyaz gömlek giyecekler, müşteriye takılacak, tıraş önlükleri temiz ve iyi cins olacak ve her müşteride değiştirilecektir .
- 6- Sabun, krem, pudra, kolonya, tıraş fırçası ve usturalar iyi nitelikte olacak, kılı dökülmüş fırçalar kullanılmayacaktır. Ağız kapalı bir kavanoz içinde yeteri kadar lizon bulunacak, ve her tıraşta aletler lizona batırılacaktır.
- 7- Salonun pencere veya vitrininde iyi cins tül veya jaluzi perde bulunacaktır.
- 8- Ağız kapalı bir çöp kutusu ve bir yer kıl fırçası bulunacaktır.

d- 3. Sınıf Berberler:

- a- Bu dükkanların, zemini su geçmez bir madde ile döşeli olacak, ahşap olanların ki ise muşambalanacaktır. Duvarları bir metre yüksekliğe kadar aynı şekilde döşeli veya yağlı boya ile boyalı bulunacaktır. Sokağa bakan yüzleri camekanlı olacaktır. Gerek bu camekan ve gerek kapının yarı kısımları 1,5 m. yüksekliğe kadar buzlanmış veya şık bir tül ile örtülmek suretiyle içerisinin dışarıdan görülmemesi sağlanacaktır.
- b- Masaların üzeri mermer veya beyaz muşamba ile döşenmiş olacaktır. Koltuklar kanepeler her an kolayca temizlenebilir şekilde maroken veya benzerlerinden biri ile döşeli bulunacaktır.
- c- Şehir suyu bulunacaktır. Saç ve sakal kırpıntıları ile her türlü süprüntüler ağız kapalı madeni veya plastik bir kapta toplanacaktır. Yerlere dökülen kıllar toplamak için kıl fırçaları bulunacaktır.
- d- Berberlerle çalışırken uzun beyaz bir gömlek giyecekler ve her çalışmadan sonra ellerini sabunla yıkayacaklardır.
- e- Bütün tıraş ve tuvalet araçları ve malzemeleri her an kapalı tutulan kaplar içinde bulundurulacaktır.
- f- Ustura, makas makine gibi araçlar tıraştan sonra lizonlu su ile yıkanacaktır.

g- Tıraş olurken müşterilerin koltukta başlarını dayadıkları yer her müşteri için ayrı ve temiz kağıt veya deri başlıkla örtülecektir.

MADDE 76- ÇAMAŞIRHANELER

a- Çamaşırhanelerin her tarafının zemini veya zeminden 2 m. yüksekliğe kadar duvarları her an yıkanabilir şekilde su geçirmez maddelerle olacaktır. Bütün sular hiç birikinti yapmadan üzeri kaplı kanallarla ızgaralı ve sifonlu delikler vasıtasıyla lağıma akıtılacaktır.

b- Çamaşırhanelerin her tarafı bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak ve meydana gelen buhar vesaireler aspiratörler vasıtasıyla yok edilecektir.

c- Her çamaşırhanenin biri kirli çamaşır kabulüne diğeri temiz çamaşır teslimine ait ayrı ayrı odası bulunacaktır.

d- Bulaşıcı hastaların çamaşırlarını dezenfeksiyon merkezinde temizlemeden çamaşırhaneye kabul etmek yasaktır.

Kanlı, balgamlı vs. uzvi mahsulat ile kirlenmiş çamaşırılar %4 krozilol sodik havuzlarında en az 6 saat bırakıldıktan sonra kaynatılıp yıkanacaktır.

e- Ütü dairesi yıkama kısmından ayrı bulunacaktır.

Kirli çamaşırılarının müesseseye nakli için %4 krozilol sodik mahlulü ile ısıtılmış özel torbalara konulacaktır.

MADDE 77- HALLER

a- Borsaya tabi maddeler dışındaki her türlü et, yağ, balık, tuzlu balık, peynir, zeytinyağı, likit yağlar, sebze, meyve ve turşu gibi saklanması ve satılması sağlık ve Veteriner kontrolü gerektiren yiyecek maddelerinin müzayedeli müzayedesiz toptan alış ve satılmaları, bu işlere mahsus hal yapıldıktan sonra oradan başka yerde yapılamaz.

b- Hallerde umumi temizlik şartlarına ve Belediyenin Yönetmelik ve düzenlemelerine aykırı harekette bulunmak yasaktır.

MADDE 78- BOZA-ŞIRA VE BENZERİ GİBİ İSPİRTOSUZ İÇKİLERLE SİRKE VE TURŞU YAPILAN YERLER

a- Bu yerler; konut veya diğeri dükkanlarla bağlantılı olmayacak, zeminleri ve duvarları 2m. yüksekliğe kadar yıkanabilir şekilde su geçirmez maddelerle döşenmiş olacak, ucu lağıma bağlı ızgaralı, delikli taşlar bulunacaktır.

b- Yeteri kadar ışıklandırma ve havalandırma tertibatı bulunacak, pencereleri dışarıdan ince telle örtülmüş bulunacaktır.

c- Bu yerlerde şehir suyu bulunacaktır.

d- İhtimar fıçıları ve diğer kaplar zeminden yüksekçe bir yerde bulundurulacak ve bunlar işleri biter bitmez iyice temizlenecektir.

e- Bütün çöp ve artıklar ağzı kapalı madeni veya plastik kutularda toplanacaktır.

f- Turşu, boza ve benzerlerinin yapılmalarında sirke, tuz veya şekerden başka suni maddeler kullanmak ve bunları boyamak asitlerle sirke veya turşu yapmak, limontuzu kullanmak yasaktır.

MADDE 79- TURŞU SATIŞ YERLERİ

a- Turşu yapılan yerlerde şişelere veya kavanozlara konulmuş turşuları doğrudan doğruya ve yalnız bu kaplar içinde satan dükkanlar bakkal dükkanları hakkındaki hükümlere uyulacaktır.

b- Fıçılar içinde perakende olarak kilo ile satışı yapan dükkanların yapım yerleri için, yukarıda sayılan maddelere uygun olacaktır.

c- Turşu ve turşu suları, buldukları kaplardan sürekli temiz tutulan özel maşa ve paslanmaz maddeden yapılmış kepeçlerle alınacaktır.

d- Satıcıların birer temiz gömlek ve önlük giymeleri ve kendilerinin de tam bir temizlik içinde bulunmaları zorunludur.

e- Bu yerlerde çalışanların sağlık karnesi almaları zorunludur.

f- Seyyar turşuculuk yasaktır.

MADDE 80- KUAFÖRLER

Genel Esaslar:

a- Her sınıf kuaför dükkanlarında; başka bir sanat yapmak veya lavanta kolonya ve pudra gibi tuvalete ait eşyadan bir şey satmak yasak olduğu gibi başka işlerin yapıldığı dükkanlarda da kuaförlük yapılması yasaktır.

b- Her sınıf kuaförlerde kullanılan havlular ve önlükler her an temiz olacak ve bir defa kullanıldıktan sonra yıkanıp ütülenmeden tekrar kullanılmayacaktır. Pudralar her müşteriye ayrı bir pamuk parçası ile sürülecek ve bir defa kullanılan atılacaktır.

c- Her sınıf kuaför dükkanlarında ehliyet almadan kuaförlük veya kalfalık yapmak yasaktır. Her kuaför veya kalfa ustalık belgelerini müşterilerin görebilecekleri bir yere asmak zorunluluğundadır.

d- Lüks Kuaförler:

1- İşyeri bekleme salonu ile çalışma bölümlerinden oluşacak, bekleme salonunda veya başka uygun bir yerde şık ve temiz malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.

- 2- İşyerinin bütün bölümlerinin zemini parke, marley veya benzeri plastik madde ile kaplı olacak, bekleme salonunda ayrıca uygun ölçüde bir halı bulunacaktır.
- 3- Duvarlar salonun durumuna uygun bir yüksekliğe kadar lambri kaplanacak veya güzel görünüşlü bir şekilde dekore edilmiş olacak, üst taraf tavan dahil yağlı boya olacaktır.
- 4- Isıtma; merkezi teshin sistemi ile veya iyi cins borulu sobalarla sağlanacaktır.
- 5- Havalandırma; bekleme ve çalışma salonlarını kapsayacak şekilde ve yeter adette sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 6- Bekleme ve çalışma salonlarında ihtiyaca yeter adette sessiz çalışma aspiratörler bulunacak ve bunların yerleri müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde tespit edilecektir.
- 7- Bekleme ve çalışma salonlarında bulunan koltuklar en iyi cins malzemeden yapılmış, rahat oturuşlu olacak ve üzerleri hakiki veya suni deri veya kumaş ile kaplı bulunacaktır. Bekleme salonunda ayrıca sehpa olacak ve bunların üzerinde iyi cins tablalar bulunacak ve bu sehpaların ayrıca gazete ve mecmua konulabilecek yerleri olacaktır.
- 8- Çalışma salonunun hazırlama ve tarama, saç yıkama ve boyama, kurutma ile manikür ve pedikür hizmetleri için tercihen bir birinden ayrı bölümleri olacaktır. Bu olanak dışı ise boyama ile pedikür bölümleri mutlaka diğer bölümlerden görülmeyecek şekilde ayrı olacaktır. Bu ayrı bölümdeki manikür ve pedikür yeri için ayrı açma izni alınacaktır.
- 9- Hazırlama ve tarama yerindeki çalışma masaları leke, formika veya benzeri malzeme ile yapılmış olacak, gerektiğinde bu masaların üzerlerine kesme camlar konulacaktır. Her koltuğun karşısına isabet eden kısımda iyi cins aynalar ve çalışma masaların da gerekli araç ve gereçlerin konulacağı çekmeceler bulunacaktır.
- 10- Saç yıkama ve boyama yerinde yeteri kadar fayans lavabolar bulunacak, boyama işinin gerektirdiği araç veya benzeri maddeler ile kaplı olacak, lavabo arkaları ile çalışma sırasında ıslanabilmesi mümkün yerler yeter bir yükseklikte fayans kaplı bulunacaktır. Saç yıkamak için sürekli sıcak su akıtan tesisat bulunacak. Boya malzemesi ağız kapaklı bir dolapta saklanacak, boyama ve yıkama anında müşterilerin giyinmesi için naylon önlük ve gömlekler bulunacaktır.
- 11- Kurutma yerinde en iyi cinsten otomatik, en az 4 adet saç kurutma makinesi bulunacaktır.
- 12- Manikür masası ve pedikür sehpa diğer çalışma masaları niteliğinde olacak, bu hizmetleri için gerekli malzeme bulunacak ve pedikür için emaye veya benzeri nitelikte leğenler bulunacaktır.
- 13- En az bir adet fayans kaplı, lavabolu tuvalet bulunacaktır.
- 14- Pencerelerde, salon içerisinin görülmemesini sağlayacak surette tül veya jaluzi perdeler bulunacaktır.
- 15- Çalışanların tek tip ve temiz iş gömlekleri olacaktır ve birer soyunma dolabı bulunacaktır.

e- 1. Sınıf Kuaförler:

- 1- Salonun uygun yerinde iyi cins malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.
- 2- Salonun zemini minelyum veya benzeri maddeler ile kaplı olacak duvarlar salonun durumuna uygun bir yüksekliğe kadar lambri kaplanacak. Üst tarafları yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- 3- Isıtma; kalorifer ile yapılmıyorsa iyi cins borulu sobalarla sağlanacaktır.
- 4- Havalandırma; yeteri kadar sessiz çalışan aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 5- Salonda ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörler bulunacak ve bunların yerleri müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde tespit edilmiş olacaktır.
- 6- Salonun uygun bir yeri bekleme yeri olarak ayrılmış olacak ve burası ile salonun çalışma bölümlerindeki koltuklar iyi malzeme ile yapılmış olacaktır.
- 7- Çalışma yerinin saç yıkama ve boyama kısmı ile pedikür kısmı ile mutlaka diğer yerlerden görülmeyecek surette tam ve yarım bölmeleri ile görünüşlü bir şekilde ayrılmış olacaktır. Saç yıkama yerinde fayans kaplı bir lavabo bulunacaktır. Manikür, pedikür bölümlerinin ayrıca açma izni bulunacaktır.
- 8- Saçların hazırlandığı ve tarandığı yerlerde bulunan çalışma masaları, yıkama ve boyama yerlerindeki tezgahların manikür ve pedikür sehpa ve masaları ile bunlarla ilgili sair teçhizat ve malzemenin nitelikleri lüks kuaförlerin uyacakları bu madde 8,9 ve 11.fikraları hükümlerine uygun olacaktır.
- 9- En az 4 adet iyi cins kurutma makinesi bulunacaktır.
- 10- Pencerelerde iyi nitelikli tül veya jaluzi perdeler bulunacaktır.
- 11- Çalışanların kıyafeti tek tip, temiz olacak ve soyunma dolapları bulunacaktır.
- 12- Fayans kaplı, lavabolu bir tuvaleti bulunacaktır.

c. 2 Sınıf Kuaförler:

- 1- Zemin mozaik, duvarları 1,5 m. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır.
- 2- Isıtma borulu sobalarla sağlanacaktır.
- 3- Havalandırma, yeteri kadar aspiratörlerle sağlanacaktır.Ayrıca en az bir adet vantilatör bulunacaktır.
- 4- Salonun uygun bir yeri beklemeğe ayrılmış olacak. Burada yeter adette koltuklar, iskemleler ve sehpalar bulunacaktır.
- 5- Pencerelerde veya vitrin camında içerisinin dışarıdan görülmesine engel olacak nitelikte perdeler bulunacaktır.

- 6- Çalışma koltukları, nikelajlı, üzerleri pandezot veya plastik kaplı olacak.Çalışma masaları beyaz veya açık renk boyanmış olacak, üzerlerine düzgün kesilmiş camlar konulacak ve her koltuk için yeter büyüklükte bir ayna bulunacaktır.
- 7- Saç yıkama için lastikle sifona bağlı, nikelajlı seyyar leğen bulunacaktır.
- 8- En az 2 adet saç kurutma makinesi bulunacaktır.
- 9- Kullanılacak malzemeyi koymak için bir takım dolabı veya yeter adette çekmeceler bulunacaktır.
- 10- Pedikür ve manikür yapılıyorsa, bunun için gerekli malzeme bulunacak, pedikür yeri mutlaka perde ile ayrılmış olacak ve ayrıca açma izni bulunacaktır.
- 11- Sürekli sıcak suyu sağlayan tesisatı bulunacaktır.
- 12- Fayans kaplı, lavabolu bir tuvaleti bulunacaktır

MADDE 81- MEMBA SULARI VE MEŞRUBAT İMALATHANELERİ

- a- Gazoz ve asitli meşrubat yapan yerlere Sağlık Bakanlığından ve il Makamından alınacak resmi belgelere göre açma izni verilir. Gazoz ve asitli meşrubat yapmak için doldurma, yıkama ve kapsülleşme tam otomatik cihazla yapılır ve firmanın markasını havi orijinal şişelere doldurulması zorunludur.
- b- Kaynak, memba içme ve kullanma suları: Bu suların kaynak yeri, doldurulması, kapsülleşmesi, depolanması ve satışı, Sağlık Bakanlığının Kaynak Suları Yönetmeliği Hükümlerine tabidir.
- c- Açıkça küp, testi v.s. kaplar içinde su satılması yasaktır.

MADDE 82- SEBZE BAHÇELERİ MANAVLAR

a- Sebze Bahçeleri:

Her ne surette olursa olsun lağım suları ile bahçe sulamak ve gübre olarak insan dışkısı kullanmak yasaktır. Bu suretle kirletilmiş sebzeler imha edilecek içinden ve yakınından açıkta lağım geçen yerlerin bahçe olarak kullanılması yasaktır. Sebze bahçelerindeki kuyu ve havuzların her zaman temiz tutulması zorunludur.

b- Manavlar:

- 1- Dükkanlar kargir olarak zeminleri ve duvarları, rafların dışında kalan kısımlar 1,5 m. yüksekliğe kadar daima yıkanabilecek surette su geçirmez bir madde ile kaplanmış olacak ve zeminin uygun yerine ucu lağıma bağlı sifonlu ızgara delik bulunacaktır.
- 2- Sebze ve meyveler kolayca yıkanabilir şekilde yapılmış, masa veya raflarda bulundurulacaktır. İçinde sebze ve meyve bulunan kaplar zeminden yüksekçe bir yere konacaktır.Yerlerde sebze ve meyve bulundurmamak yasaktır.

- 3- Pişirilmeden yenen sebze ve meyveler ayrı ayrı raflara konacaktır.
- 4- Sebzelerin ısıtılması ve bunun için dükkanlarda varil ve benzeri kaplar bulundurulması yasaktır.
- 5- Her sebze ve meyvenin üzerinde cinsi, alış ve satış fiyatını gösterir birer etiket bulunacaktır.
- 6- Pırasaların yeşil kısmı beyazın bittiği yerden 12 cm' yi geçmeyecektir. Sapları bu surette kesilmemiş pırasalarla topraklı çamurlu veya ıslak sebzelerin kökleri ve yaprakları atılmamış lahanaların satılması yasaktır.
- 7- Bu dükkanlarda şehir suyu bulunması zorunludur.
- 8- Her türlü çöpler, sebze ve meyve artıkları, ağzı kapalı madeni veya plastik kutularda toplanacaktır.

MADDE 83- KURUYEMİŞLER

- a- Zeminleri her an yıkanabilecek şekilde olacaktır. Soyulmadan, pişirilmeden ve yıkanmadan yenilen yemişlerin üzeri camla örtülmüş hücrelerde toz ve sinek girmeyecek yerde bulunacaktır.
- b- Tüm yemişlerin üzerinde cinsi ve fiyatını gösterir birer etiket bulundurulacaktır.
- c- Çürümüş, bozuk veya kurtlu yemişleri satmak ve dükkanda bulundurmak yasaktır.
- d- Perakende olarak kuru yemiş veya kuru kahve satılan dükkanlarda bu dükkanların kendi ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde ayrıca açma izni almak kaydıyla kavurma yapılabilir.
- e- Toptan kuruyemiş veya kuru kahve satan işyerleri ile imalathaneler aşağıdaki koşullara uyacaklardır.

- 1- Bina kargir olacak, duvarlar zemin ve tavan, yanmaz bir madde ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.
- 2- İmalathanede kullanılan ısıtma, kavurmanın şekil ve niteliğine göre İtfaiye Müdürlüğünce tespit edilecek yangın tedbirleri alınmış olacaktır.

MADDE 84- KURU KAHVECİLER

- a- Dükkanların içi kahve kavanozları, kepçeler, teraziler ve camekanlar temiz olacaktır.
- b- İçine yabancı madde karıştırılarak kavrulmuş, öğütülmüş veya dövülmüş kahve satılamaz.
- c- Üstü açık kaplarda kahve ve çay bulundurmak yasaktır.
- d- Kahvenin kavrulduktan sonra tavlınması için üzerine serpilecek suların içilebilir ve temiz olması zorunludur. Kahve çekildikten sonra ağırlığını artırmak için su ile rutubetlendirilmesi yasaktır.

- e- Kurukahveci usta ve hizmetlilerin, beyaz önlük veya açık renk gömlek giymeleri zorunludur.
- f- Kahve konulan kase kağıtları yeni ve ince olacaktır. Kaba kağıtların kullanılması yasaktır.
- g- Kuru kahveci dükkanlarında kahve, çay, şeker ile bardak, tabak ve fincan gibi şeylerde satılabilir.

MADDE 85- KOKTEYL SALONLARI

- a- Girişte salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir antre bulunacak ve antreden salona ikinci bir kapı ile geçilecektir. Vestiyerde ucu engelli demir askılıklar kullanılmayacaktır.
- b- Salon zemini parke, marley v.b. ile kaplı olacak, duvarlar 125 cm. yüksekliğe kadar lambri, ve üst tarafı yağlı boya olacaktır.
- c- Işıklandırma ya gizli olacak veya salonun mefruşatına uygun güzel görünüşlü aplik ve avizelerle sağlanmış olacaktır. Aplik kullanılmamış olması halinde tavan güzel bir surette dekore edilmiş olacaktır.
- d- Isıtma merkezi teshin sistemi ve iyi cins sobalarla sağlanacaktır.
- e- Havalandırma yeteri adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörler bulunacaktır.
- f- Salon büyüklüğüne yeter adette sessiz çalışan vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde olacaktır.
- g- Salonun masa, sandalye, koltuk ve kanepeleri iyi cins malzeme ile şık bir surette yapılmış olacak. Sandalye, koltuk ve kanepeler tercihen kumaş kaplı olacaktır. Salonda masa yerine veya masa ile birlikte üzerleri formika sehpa kullanılacaktır.
- h- Salonun uygun bir yerinde güzel görünüşlü bir amerikan bar, bir radyolu kasetçalar, yeter büyüklükte bir pisti ve orkestra var ise bunun için uygun ve güzel dekore edilmiş bir yer bulunacaktır.
- i- Salondan ayrı bir yerde kadın ve erkeklere ait lavabolu tuvaletler olacaktır. Erkeklere ait tuvalet bölümünde yerin büyüklüğüne uygun bir pisuar bulunacaktır.
- j- Salondan ayrı bir yerde 1. sınıf kahvehanelerin ocak niteliklerine uygun bir ocak bulunacak ve bu ocakta bulunan evye ve tezgahlar aynı zamanda kokteyl salonlarının gerektirdiği takımların rahatlıkla yıkanmasını sağlayacak ebat da olacaktır. Salonda kullanılan tüm takımlar kaplı, düzenli dolaplarda saklanacak, yeteri büyüklükte bir buzdolabı bulunacak ve yiyecek maddeleri kapalı kutu ve kavanozlarda saklanacaktır.
- k- Hizmetliler tercihen smokin veya koyu renk tek tip kıyafet giyeceklerdir.

MADDE 86- PAVYONLAR

- a- Girişte salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir antre ve burada şık malzeme ile yapılmış bir vestiyer ve müşterilere tahsis edilmiş bir telefon bulunacaktır.

- b- Salon, lüks malzeme ile dekore edilmiş olacak. Mobilya, mefruşat en iyi cins malzemeden yapılmış bulunacak, koltuk ve iskemleler iyi cins kumaş, deri, suni deri veya benzeri ile kaplanmış olacaktır. Salonda en az üç kişilik bir orkestranın sığabileceği bir yer bulunacak ve ihtiyaca yeter büyüklükte bir pisti olacaktır.
- c- Işıklandırma: gizli ve salonun dekoruna uygun olacaktır.
- d- Isıtma merkezi teshin suretiyle sağlanacaktır.
- e- Havalandırma sessiz çalışan yeteri kadar aspiratörlerle veya başka modern bir usulle sağlanmış olacaktır.
- f- Erkek ve kadınlara ait yerin büyüklüğü ile orantılı yeteri kadar lavabolu tuvaletler bulunacaktır. Erkekler bölümünde yerin durumuna göre pisuar olacaktır.
- g- Pavyonlarda yemek veriliyorsa mutfakları en az lüks lokanta mutfaklarının koşullarına uyacaktır.
- h- Sanatçıların hazırlanmaları için ayrı odalar ve bu odalarda işin gerektirdiği malzeme ile diğer ayrıntılar bulunacak. Ayrıca duş ile, kadın ve erkekler için ayrı ayrı aynalı, lavabolu tuvaletler bulunacaktır.
- i- Pavyonda hizmet edenlerin kıyafetleri temiz ve tek tip olacaktır.

MADDE 87- GAZİNOLAR, DANSİNGLER, DİSKOTEKLER

a- Lüks Gazinolar, Dansingler, Diskotekler:

- 1- Giriş kapısını takiben salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir antre bulunacak ve bu antrede lüks malzeme ile yapılmış arka tarafı lambri kaplı, bankolu bir vestiyer ve vestiyerde bir boy aynası ile antrenin uygun bir yerinde lüks malzeme ile yapılmış bir telefon kabinesi bulunacaktır. Vestiyerde düzgün giydirilmiş hizmetliler her an hizmete hazır bulundurulacaktır.
- 2- Antreden salona ikinci bir kapıyla geçilecek, tercihen iki kapılı olacaktır.
- 3- Antrede ve salon duvarları uygun bir yüksekliğe kadar lambri, kumaş veya benzeri bir malzeme ile kaplanacak, üst tarafı tavan dahil yağlı boya olacak veya salonun dekoruna uygun bir surette süslenecektir. Antre ve salonun zemini ahşap parke, marley plastik veya iyi nitelikli malzeme ile kaplanmış olacaktır.
- 4- Işıklandırma salonun özelliğine göre direkt veya en direkt şekilde sağlanmış olacaktır.
- 5- Isıtma kalorifer veya benzeri modern sıcak hava tesisatı ile sağlanacak, kalorifer mevcut ise uygun bir dekorla gizlenmiş olacaktır.
- 6- Havalandırma sessiz çalışan ihtiyaca yeter adette aspiratörlerle veya benzeri modern tesisle sağlanacaktır.

7- Salonun uygun bir yerinde orkestra yeri ve önünde yeter genişlikte zemini ayak tutmayan malzemedan yapılmış bir dans pisti bulunacak ve yine uygun bir yerde lüks malzeme ile yapılmış bir amerikan bar bulunacaktır.

Salonda oyuncuların gösteri yapmaları halinde bunun için ya salonun her yerinden görülebilir uygun bir yerine bir sahne yapılmış olacak veya sahne yapılmamış ise pist olarak kullanılan yer salonun her yerinden görülebilecek şekilde düzenlenecektir.

8- Salondan ayrı bir yerde tercihen sahne ile doğrudan doğruya irtibatlı kadın ve erkek artistler için ayrı soyunma ve makyaj odaları, kadın ve erkekler için ayrı duş yerleri ve ayrı tuvaletler bulunacaktır. Duşlarda sürekli sıcak su bulunacaktır. Soyunma ve makyaj odalarında yeteri kadar aynalar, makyaj masaları ayrıca birer boy aynası ve en az sıcak suyu bulunan birer lavabo bulunacaktır.

9- Salondaki masalar iyi nitelikte ve dekora uygun olacak, iskemleler masalarda aynı nitelikte rahat oturuşlu, maroken veya benzeri iyi cins malzeme ile kaplı olacak, masa araları rahat bir geçişi sağlayacak surette düzenlenmiş olacaktır.

Masalar üzerinde en iyi kalitede beyaz veya salonun dekoruna uygun renkte kolalı keten veya benzeri peçeler bulunacak, yemek takımları tek tip ve en iyi cins porselen, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins içki takımları iyi nitelikte olacaktır.

10- Gazinonun uygun bir yerinde ve tercihen antreye yakın bir yerde kadın ve erkeklere ait aynalı lavabolu yeteri kadar wc bulunacak, erkekler bölümünde ayrıca yeteri kadar pisuar olacaktır.

Her iki tuvalette iyi cins el sabunu bulunacak ve bu peçeteler birer defadan fazla kullanılmayacaktır.

11- Gazinonun mutfak ve müştemilatı salona koku girmeyecek surette salondan ayrılmış ve ihtiyaca yeter büyüklükte olacak.Mutfak kısmı lüks lokantaların mutfak koşullarına uygun şekilde düzenlenmiş olacaktır.

12- Gazinonun salondan ayrı bir yerinde hizmetliler için bir soyunma yeri bulunacaktır.

b- 1. Sınıf Gazinolar, Dansingler ve Diskotekler:

1- Girişte salonun büyüklüğü ile orantılı bir antre bulunacak, antre ve salon zemini en az mozaik, duvarlar en az 125 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır. Antrede temiz malzeme ile yapılmış bankolu bir vestiyer bulunacak ve uygun bir yerinde müşterilerin konuşmalarına tahsis edilmiş bir telefon bulunacaktır.

2- Işıklandırma salonun dekoruna uygun şekilde direkt veya en direkt bir şekilde sağlanacaktır.

3- Isıtma merkezi teshin suretiyle veya salonun ısıtmaya yeteri bir veya birkaç adet borulu sobalarla sağlanacaktır.

4- Havalandırma sessiz çalışan ihtiyaca yeter adette aspiratörlerle sağlanacaktır.

- 5- Masalar iyi cins iskemleler suni deri veya benzeri malzeme ile kaplı veya rahat oturulu formikadan yapılmış olacak masa aralıkları rahat bir geçişi sağlayacak şekilde düzenlenmiş olacaktır.
- 6- Yemek takımları tek tip ve iyi cins porselen, çatal, kaşık ve bıçaklar paslanmaz maddeden su ve içki takımları iyi cins olacaktır.
- 7- Salonun pencerelerine iyi cins kumaştan perdeler takılacaktır.
- 8- Gazinonun uygun bir yerinde bir orkestra yeri ve salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir dans pisti yapılmış olacaktır. Gazinoda gösteri yapılıyorsa sunum için salonun hol tarafından görülebilir bir yer ayrılmış olacaktır. Bu taktirde sanatçıların soyunmaları makyaj ve benzeri hazırlıkları içinde gerekli bölümleri kapsar bir yer bulunacaktır.
- 9- Gazinonun uygun bir yerinde bir amerikan bar tesis edilebilir. Bu taktirde barın, tezgah kısmı ıslak bezle silinebilir bir madde ile kaplanmış olacaktır.
- 10- Gazinonun uygun bir yerinde ve tercihen antreye yakın bir yerde kadın ve erkeklere ait aynalı lavabolar ve yeteri kadar tuvalet bulunacak, erkeklere ait tuvalette ayrıca yeteri kadar pisuar olacaktır.
- 11- Gazinonun mutfak ve müştemilatı salona koku girmeyecek surette salonun ayrı bir yerine yapılmış olacak ve 1. sınıf lokantaların mutfak koşullarını kapsayacaktır.
- 12- Gazinonun salondan ayrı uygun bir yerinde hizmetliler için bir soyunma yeri yapılmış olacaktır.

c- 2. Sınıf Gazinolar, Dansingler ve Diskotekler:

- 1- Girişte salonun büyüklüğü ile orantılı antre bulunacak, antre ve salon zemini en az mozaik, duvarları en az 125 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır. Antrede temiz malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.
- 2- Işıklandırma salonun dekoruna uygun direkt veya en direkt surette sağlanmış olacaktır.
- 3- Isıtma merkezi teshin suretiyle sağlanmışsa, salonu ısıtmaya yeterli bir veya birkaç borulu gaz veya kömür sobaları ile sağlanmış olacaktır.
- 4- Havalandırma, sessiz çalışan yeteri kadar aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 5- Masalar iyi cins sandalyeler hazeran veya benzeri malzemedenden olacak, masa aralıkları rahat bir geçişi sağlayacak şekilde düzenlenecektir.
- 6- Yemek takımları iyi cins porselen, çatal veya bıçaklar paslanmaz maddeden su ve içki takımları iyi cins bardaklardan olacaktır.
- 7- Salonun pencereleri iyi cins kumaş veya jaluzi perdeler takılmış olacaktır.
- 8- Gazinoda bir orkestra yeri dans pisti olacak ve ayrıca bir pikap ve teyp bulunacaktır.

9- Erkek ve kadınlar için ayrı ayrı yeteri kadar aynalı lavabo tuvalet ve erkeklere ait yerde yeteri kadar pisuar bulunacaktır.

10- Gazinonun mutfak ve müştemilatı salondan ayrı bir yerde yapılmış olacak ve 2. sınıf lokantaların mutfak koşullarını kapsayacaktır.

11- Gazinonun salondan ayrı uygun bir yerinde hizmetliler için uygun bir soyunma yeri olacaktır.

12- Yukarıda sınıflar saptanan gazinoların bahçe kısımları bulunduğu takdirde burada her üç sınıf için bahçenin büyüklüğüne uygun bir dans pisti ve gösteriler için müştemilatı ile birlikte bir sahnesi bulunacak. Buradaki masa ve iskemleler hava koşullarından zarar görmeyecek cinsten kapalı kısımları niteliklerine uygun olacaktır. Gazinoların bu kısımlarındaki servise kapalı kısımlarındaki servise kapalı kısımlarındaki koşullara aynen uygulanacaktır.

d- Açık Hava Gazinoları Dansingler ve Diskotekler:

1- Açık hava gazinoları bahçe mutfak ve servis bölümleri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bahçe tarafı düzgün şekilde tahta parmaklık ve benzeri malzeme ile çevrilmiş olacak, girişte ve masa grupları arasında düzenli yollar bulacak, bahçe içi ağaç ve çiçeklerle süslenmiş olacaktır.

2- Gazinolar orkestra var ise yeterli büyüklükte düzenli bir pist ve orkestra yeri yapılmış olacaktır. Gazinoda gösteriler yapılıyorsa bunun için kadın ve erkek sanatçılara ait soyunma yerleri ile gerekli müştemilatı ve en az bir lavabosu bulunacaktır.

3- Masa ve iskemleler iyi cins doğrama veya madeni iskemle bulunduğu takdirde üzerleri plastik şilteli olacaktır.

4- Gazinonun mutfağı en az 2. sınıf lokantaların mutfak koşullarına uygun olacak, mutfakla bahçe arasında bir servis bölümü ile işçiler için bir soyunma yeri bulunacaktır.

5- Bahçenin uygun bir yerinde kadın ve erkeklere ait olmak üzere lavabolu tuvaletler bulunacak ve erkekler kısmına yeteri kadar pisuar konulacaktır.

6- Tüm kapalı ve açık hava gazinoları ve pavyonların açılma izni verilirken istiap haddi en çok 4 m² alana bir masa dört sandalye hesabı ile tespit edilir ve açılma izin belgesine yazılır.

7- İçinde yenilecek, içilecek maddeler bulundurulacak veya pişirilecek olan her türlü kapların içine konulan maddelere hiçbir surette zarar vermeyecek maddelerden yapılmış olmaları zorunludur.

MADDE 88- SİNEMALAR:

a- Kapalı sınıf sinemaların uyacakları genel koşullar:

1- Her sınıf sinemaların işleticisi tarafından tayin edilmiş ve Belediyeye bildirmiş bir sorumlu Müdürü bulunacaktır.

2- Sinemaların istibar, salon, balkon varsa loca adetine göre saptanır.

- 3- İlk sıranın perdeye olan uzaklığı en az 7 metre, her koltuk 50 cm² koltukların arka arkaya yet direğine olan mesafesi (öndeki kadar) 90 cm ve sahneye paralel olan yollar 1 m. ve sahneye dik olan yollar 125 cm. olarak nazara alınır, koltukların arkaları tamamen kapalı olacaktır.
- 4- Salon ve balkon için ayrı ayrı koltuk, 2 kadın 2 erkek olmak üzere 4 adet tuvalet, en az birer lavabo ve erkekler kısmına en az 4 adet pisuar konulması şarttır. Bekleme salonunun ve balkonun tuvaletler ile doğrudan doğruya irtibatı yoksa bu bölümde en az bir kadın ve bir erkek tuvaleti aranacaktır.
- 5- Sinema binası: Birinci, hususi ve balkon olarak üçe ayrılacak ve üç bölümden her birinin en az 90 cm. genişliğinde dışarıya doğru açılan en az iki çıkış kapısı olacaktır.
- 6- Balkonsuz veya birden fazla balkonlu sinema inşası yapılabilir. Bu takdirde sinemaların her sınıfı hakkındaki hükümler buna göre nazara alınarak uygulanır.
- 7- Işıklandırma, serbest olup sinemanın dekoruna ve sınıfına uygun olacak, salon ve balkonlardaki ara yollar ile çıkış kapıları kırmızı uyarma ışık tertibatı ile belirtilecektir. Şehir elektriği kesildiğinde, aydınlatmayı sağlamak üzere ve hemen devreye girebilecek bir jeneratör bulunacaktır.
- 8- Isıtma: İhtiyaca yeter büyüklükte kalorifer veya benzeri modern tesisat ile sağlanmış olacak. Isı derecesini ölçmek için her bölüme termometreler konulacaktır.
- 9- Havalandırma: Modern usullerle ihtiyaca yeter surette sağlanmış olacak. 1. sınıf sinemalarda mutlaka her zaman çalışır durumda modern soğutma tesisatı bulunacaktır.
- 10- Sinemaların uygun yerlerinde yeteri kadar yangın söndürme tertibatı, yangın musluk ve hortumları bulunacak ayrıca yangınla ilgili diğer hususlarda İtfaiye Yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır.
- 11- Her sınıf sinemalarda sinemanın projesi tasdik edilirken oturma yerlerini, miktarını, adetini ve koltuk numaralarını gösteren bir proje yapılır. Esas proje ile bu ayrı yazıda tasdik ettirilir. Bu plan çoğaltılarak bilet satılan yerin bilet alınırken görülebilecek bir yerinde devamlı olarak asılı bulundurulur. Sıra ve koltuk numaraları okunacak şekilde yazılacaktır.
- 12- Makine dairesi: Projesine uygun, tamamen kargir olacak. Makinist herhangi bir tehlike anında burayı terk edebilmesi için ikinci bir kapısı bulunacaktır.
- 13- Herhangi bir yangın anında alevlerin tehlikesini azaltmak için makine dairesi kapı ve pencerelerinin dış tarafına 50 cm. genişliğinde sağlam saçıtan bir markiz bulunacaktır.
- 14- Makinistin çıkmasına yarayan kapı ve koridorlar daima serbest bulunacaktır.
- 15- Makine dairesindeki baca ve pencereler bu bölümün havalandırmasına yeter nitelikte olacaktır.
- 16- Makine dairesinde ancak o gün gösterilecek filmler bulunabilecek ve bu filmlerden makine üzerinde bulunanlardan başkası, makineden yeteri kadar uzak bir yerde ve en az 1 m. yükseklikte saç dolaplar içinde saklanacaktır.

- 17- Film dolap ve sandıkları kesin olarak saçtan yapılan ve her film kutusu için ayrı ayrı bölmeleri bulunacaktır. Makine dairesindeki film şeritleri bir makara içinde bulunacak ve bu makara ağızları ancak filmin geçebileceği kadar dar bir yarıktan ibaret olacaktır.
- 18- Film yapıştırılmada kullanılan maddeden makine dairesinde en çok 30 gram bulundurulabilir.
- 19- Film sarma makinesi sinema makinesinden en az 1,5 m. uzakta bulunacaktır.
- 20- Makine dairesinde film oynatılması için gerekli olan maddelerden başka hiçbir şey bulundurulamaz.
- 21- Sinema makineleri fabrikasyon standartlar dışında olamaz ve bu niteliği kaybeden makineler kullanılmaz.
- 22- Sinema makinesini idare edecek şahısların bu işle elverişli olduklarına dair Belediye tarafından verilmiş bir ehliyetleri bulunması zorunludur.
- 23- Sinema oynadığı müddetçe makinist hiçbir yere ayrılamaz.
- 24- Makine dairesine makinist dahil hiç kimse yanmış sigara ve pipo ile giremez, çakmak ve kibrit yakamaz. Bundan makinist sorumludur.
- 25- Makine dairesinde makinist ve yardımcısından başka hiç kimse bulunamaz.
- 26- Her sınıf sinemalarda dinlenme ve sigara salonları dışında sigara ve pipo içmek yasaktır. Salonun muhtelif yerlerine sigara içmenin yasak olduğunu gösteren okunaklı levhalar asılması zorunludur. Yasağa uymayanların sinema sorumluları tarafından en yakın Belediye Zabıtasına bildirilmesi zorunludur.
- 27- Her sınıf sinema, salon ve balkonlarında geçitlere hiçbir surette iskemle konulamaz ve ayakta durulamaz.
- 28- Sinema, tiyatro ve benzeri yerler ilan ettikleri saatlerde gösteriye başlamak zorundadırlar.

b- 1. Sınıf Sinemaların Uyacakları Koşullar:

- 1- Giriş Holü: Zemini mermer, iyi nitelikte mozaik v.b. yıkanabilir malzeme ile yapılmış olacak, duvarların tamamı veya uygun yüksekliğe kadar olan kısmı mermer, betebe lambri veya benzeri maddeler ile kaplanmış olacaktır. Duvarların yukarıda sayılan maddelerle kısmen kaplanması halinde üst tarafı ve tavan, yağlı veya plastik boya olacaktır.
- 2- Giriş holünde, sinemanın istabına uygun nitelikte iki adetten aşağı olmamak üzere gişeler olacak ve bu gişelerin önünde güzel görünüşlü sabit korkuluklar bulunacaktır.
- 3- Duvarlarda güzel görünüşlü sabit afiş yerleri bulunacaktır.

- 4- Bekleme salonları: Sinemanın istibabına uygun büyüklükte olacaktır. Bu yerin zemini ve duvarları en az giriş holü niteliğinde bulunacaktır. Tavan salonun dekoruna uygun surette süslenmiş olacaktır.
- 5- Salonda yeter adette iyi nitelikte koltuk, iskemle ve sehpa bulunacak. Ayrıca açma izni bulunan bir büfe olacaktır.
- 6- Müşterilerin kullanmasına mahsus kabinli bir telefon bulunacaktır.
- 7- Sigara salonları: Sigara salonlarının zemini mermer, plastik maddeler veya parke kaplı olacak, duvarları sinemanın genel dekoruna uygun olacak. Duvarlar herhangi bir malzeme ile tamamen veya kısmen kaplanmışsa kaplanan kısım dışında kalan yerleri ve tavan en az yağlı boya olacak veya şık bir surette süslenecektir. Radyatörler zarif bir surette gizlenmiş olacaktır.
- 8- Bu salonda ayrıca açma izni olan bir büfe, rahat oturulu ve iyi malzeme ile yapılmış kanepeler, koltuk ile sehpa bulunacak, sehpa üzerinde tablolar ve ayrıca ayaklı küllükler ve yerlerde kreşuvarlar bulunacaktır.
- 9- Sigara salonunun pencerelerinde sigara dumanlarının balkon ve salona girmesine mani olacak büyüklük ve nitelikte sessiz aspiratörler veya aynı işi görür başka bir tesisat bulunacaktır.
- 10- Salon ve balkon: Salon ve balkon zemini plastik ve benzeri ses geçirmeyen maddelerle kaplanacak, duvarlar akustiği en iyi şekilde sağlayacak bir tarzda dekore edilmiş olacaktır.
- 11- Giriş ve çıkış kapıları ile sigara salonuna açılan kapılar, ses geçirmeyecek bir surette yapılmış olacak, bu kapılar açıldığı zaman dışarıdan ışık gelmemesini sağlamak üzere dışarıdan veya içeriden kadife ve benzeri perdeler konulacaktır.
- 12- Salon ve balkonda bulunan bilimum koltuklar yaylı veya kauçuk üzerleri ve arkaları maroken veya benzeri iyi cins malzeme ile kaplı olacak ve ayrıca kol yerleri bulunacaktır.
- 13- Loca mevcut ise iyi malzeme ile ve şık bir şekilde süslenmiş olacaktır. Loca koltukları salon koltukları ile aynı nitelikte bulunacak ve ayrıca askılığı bulunacaktır.
- 14- Sahne: Sinemaskop filmler göstermeye uygun şekilde ve büyüklükte yapılmış olacak, sahnede iyi cins kadife veya benzeri otomatik açılıp kapanan perdesi bulunacaktır.
- 15- Makine dairesi: Film hazırlama yeri ve makinelerin bulunduğu yer olmak üzere iki bölümden oluşacaktır. Her iki bölümün zemini mozaik ve duvarlar yanmaz madde ile muhafazalı olacaktır.
- 16- Makine dairesinde bir ecza dolabı ile Müdüriyetle bağlantılı bir telefon bulunacaktır.
- 17- Sinema makinesi çift olacaktır.

c- 2. Sınıf Sinemalar:

- 1- Giriş Holü. Zemini mozaik.Üst tarafı tavan dahil en az yağlı veya plastik boya olacaktır.

- 2- En az iki gişе bulunacak ve bunların adedi sinemanın istiaabına göre artırılacaktır. Gişeler önünde sıraya girmeyi sağlayan nitelikte sabit korkuluklar bulunacaktır.
- 3- Duvarlarda güzel görünüşlü sabit afiş yerleri bulunacaktır.
- 4- Bekleme Salonu: Sinemanın istiaabına uygun büyüklükte olacak, zemini mozaik duvarları ve tavan en az yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- 5- Salonda yeteri kadar oturulacak yerler bulunacak ve ayrıca açma izni olan bir büfe olacaktır.
- 6- Sigara Salonu:Salon ve balkon için ayrı ayrı yeter büyüklükte sigara salonları bulunacak ve bu salonların zemini mozaik, duvarları, tavan dahil en az yağlı boya olacaktır.
- 7- Sigara salonundan ayrı, açma izni olan büfe bulunacak, oturma yerleri kreşuvarlar ve küllükler olacaktır.
- 8- Bu yerlerde sigara dumanlarının salona girmesine engel olacak tesisat yapılacaktır.
- 9- Salon ve Balkon: Salon ve balkon zemini plastik v.b. ses geçirmeyen maddelerle kaplanacak, duvarlar güzel bir şekilde ve akustiğı sağlayacak surette dekore edilmiş olacaktır.
- 10- Giriş ve çıkış kapıları dışarıdan sese ve ışık gelmeyecek bir şekilde yapılmış olacaktır.
- 11- Koltuklar iyi cins malzeme ile kaplı olacak ve ayrıca kol yerleri bulunacaktır.
- 12- Loca mevcut ise bu kısımlar salon ve balkon niteliklerine uygun olacak, ayrıca askılığı bulunacaktır.
- 13- Sahne: Sinemaskop filmler göstermeğe uygun şekilde ve büyüklükte yapılmış olacak, otomatik açılır kapanır perdesi bulunacaktır.
- 14- Makine Dairesi: Film hazırlama ve makine dairesi olmak üzere iki bölümden oluşacak, zemini mozaik ve duvarları yanmaz madde ile muhafazalı olacaktır. Makine dairesinde bir ecza dolabı ile Müdüriyetle bağlantılı bir telefon bulunacaktır.
- 15- Sinema makinesi çift olacaktır.

d- Açık Hava Sinemaları:

Açık hava sinemalarının uyacakları koşullar:

- 1- İstek üzerine açık hava sinemaları yapılacak yer hakkında Belediyece olumlu bir karar verildikten sonra projesi ve sinema yapılması isteğinde bulunan şahıs yerin sahibi değilse, yerin açık hava sineması tesisi maksadıyla kullanılacağını gösterir kira sözleşmesi veya noterden tasdikli muvafakat belgesini ilaştırarak inşaat ruhsatı isteminde bulunur.
- 2- Sinema projesinin incelenmesi:

- a- Sinema yapılacak yerin etrafı duvarla örölmüş olacaktır.
- b- Giriş ve çıkış kapılarının adet ve yerlerini, perdenin büyüklüğü ve niteliğini, sinemada konser ve benzeri gösteriler de yapılacak ise bu işler için gerekli sahne ile diğer ayrıntılarını,
- c- İlk sıranın perdeye olan uzaklığı koltuk veya sandalyelerin yek direğine olan mesafeleri ile yolların genişlikleri hakkında kapalı sinemalara ait 88. maddenin 3. fıkrası esaslarına göre sinemanın istiaabı,
- d- Sinemanın istiaabı ile orantılı yeteri kadar kadın ve erkekler için tuvalet ve pisuar adedi,
- e- Kargir bir makine dairesi ile bir Müdüriyet odası, bir bekçi yeri ve sabit korkulukları olan yeteri kadar gişe yerinin nazara alınıp alınmadığı incelenerek,gerekirse ona göre projede gerekli düzeltmeler yapılır.
- 3- Projesi uygun olarak inşa edildiği İmar Müdürlüğüne saptanan sinema için açma izni isteğinde bulunulur. Bu istek üzerine sinemanın projesine uygunluğu bir defada ruhsat heyetince kontrol edilerek sonuç bir rapora bağlanır. Rapor olumlu bulunduğü takdirde açma izni verilir.
- f- Açma izni için yapılan başvurmada projenin bir nüshası dosyasına konmak üzere başvurma dilekçesine eklenir ve bu projenin diğer nüshası da sinema Müdürlüğünde bulundurulur. Bu suretle açma izni verilen bu sinemanın gelecek yıllarda çalıştırılması isteminde dosyadaki projeye göre kuşat heyetinde inceleme yapılır. İnceleme neticesinde çalışmasının uygun göröldüğüne dair bir belge verilir. İşleticinin değışmesi halinde, yeni açma izni, seyirci adedi saptanarak gelecek yıllarda da bu projenin tatbiki sağlanır.
- 4- Açık hava sinemalarında jeneratör bulundurulması zorunludur.
- 5- Açık hava sinemalarının makine dairesinde yangına karşı sürekli tertibat İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine göre alınır.Gerekli sağlık malzemesi bulunan bir ecza dolabı bulundurulması zorunludur.
- 6- Acık hava sinemalarını ve benzeri yerlerin sühnet derecesi 15 dereceden aşağı düştüğü takdirde müşteri kabul etmeleri yasaktır.

MADDE 89- TİYATROLAR VE BENZERİ YERLER

a- Tiyatrolar:

Binanın gerek yarı olarak tiyatro için inşa edilmiş olması, gerekse bir binanın muayyen bölümünün bu maksatla inşa edilmiş olması halinde mutlaka tiyatro olarak tasdikli projesine uygunluğu saptanacaktır.

b- Tiyatroların Düzenlenen Projelerinde:

1- Antre, fuaye, salon ve balkon sahne ile müstemilatı, kadın ve erkek sanatçılarının yeter adet ve büyüklükte soyunup giyinmeye elverişli makyaj odaları, duş, kadın ve erkeler için ayrı ayrı olmak üzere yeter adette tuvalet, seyircilere ait kadın ve erkek tuvaletlerin mevcudiyeti nazara alınacak, salon ve balkonlarda koltukların yerleri ölçüleri ile birlikte gösterilecek ve bu ölçüler salonda ilk sıranın sahneye

olan uzaklığı 3 m. ve her koltuk yüzeyi 50x50 cm, koltukların iki aralık arası uzaklığı 90cm., koltuk arkaları tamamen kaplı, sahneye paralel yollar 1m. sahneye dik olan yollar 125 cm. olarak saptanmış olacaktır.

2- Tiyatronun ısıtılması mutlaka merkezi teshin sistemi ile olacak, klima ve benzeri ısıtma, soğutma ve havalandırma tesisleri bulunacaktır.

3- Aydınlatma zarif avize ve apliklerle yapılacak veya dekora uygun şekilde 07'lik ışıklandırma olacaktır.

4- Tiyatronun bütün bölümleri şık ve modern bir şekilde dekore edilmiş olacaktır.

5- Tiyatronun antre veya fuaye, sigara salonlarının zemini iyi cins mermer, plastik döşeme veya benzeri malzeme ile kaplanacak, salon zemini mutlaka ses çıkarmayan şık bir malzeme ile kaplı olacak, antre ve fuayenin uygun bir yerinde dekora uygun ve koltuk adeti ile orantılı şık bir malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.

6- Sahne; perdeli, otomatik açılıp kapanır iyi cins kumaştan yapılmış olacak. Çıkış kapılarında aynı nitelikte tercihen otomatik perdeler bulunacak, çıkış kapılarında kırmızı uyarma lambaları olacaktır. Koltuk üstleri iyi cins kumaş veya en iyi nitelikte hakiki ve suni deri ile kaplı olacak, loca mevcut ise buradaki koltuklarda aynı nitelikte olacaktır. Locaların ayrıca askılıkları bulunacaktır.

7- Fuaye ve sigara salonlarında iyi cins kreşuvarlar ve ayaklı zarif küllükler bulunacaktır.

8- Fuayede veya varsa diğer salonlardan birinde şık malzeme ile yapılmış ayrı açma izni olan bir büfe bulunacaktır.

9- Tiyatrolarda yangın söndürme tertibatı İtfaiye Yönetmeliğine uygun şekilde olacaktır.

10- Oda tiyatroları da tasdikli projesine göre yapılmış ve sıra aralıkları 80 cm. olmak kaydı ile yukarıdaki hükümlere uygun olacaktır.

11- Hem tiyatro, hem sinema olarak kullanılan yerler sinema sayılır ve sinemalar hakkındaki hükümlere uyacaklardır.

c- Kukla Karagöz ve Benzeri Yerler:

Kukla, karagöz ve benzer oyunların yapılacağı yerler emniyet ve sağlık koşullarını kapsayacak ve Belediyenin tetkiki ile açma iznine tabi olacaktır.

MADDE 90- TURİZM MÜESSESELERİ

Bu Yönetmelikte sayılan işlerinde 6/4355 sayılı Bakanlar Kurulu kararıyla kabul edilen "Turizm Müesseselerine Ait Nitelikler Yönetmeliği" gerektiğinde (Turizm Müessesesi İşletme Belgesi) veya (Özel Müessese Belgesi) almış ve alacak olanlar hakkında bu Yönetmelik göz önüne alınarak sınıf tayin heyetince inceleme yapılır ve yerin niteliklerinin Yönetmeliğe uyduğu sınıf ve açma izni verilir.

Bir müessese Turistik niteliğini kaybettiğinden Merkez Turizm Komitesinin bu yoldaki kararı üzerine sınıf tayin heyetince yeniden inceleme yapılarak bu Yönetmeliğe ve işyerinin son durumuna göre uyduğu sınıf verilir.

MADDE 91- SİRKLER-LUNAPARKLAR-BAYRAM YERLERİ

Sirk ve lunapark gibi yerlerin açılması için Belediyeden açma izni almak şarttır. Bu gibi yerlerde sağlık ve can emniyeti yönünden gerekli tedbirlerin alınması ve tertibatın yapılması gereklidir.

- a- Şehir şebekesine bağlı suyu olacaktır.
- b- Bayan ve baylar için ayrı ayrı yeter sayıda tuvalet ve aynalı lavabo olacaktır.
- c- Bay tuvaletinde yeteri sayıda pisuar bulunacaktır.
- d- Zemini toz kaldırmayacak uygun malzeme ile kaplanacaktır.
- e- Kabinli telefonu bulunacaktır.
- f- Kumar ve benzeri şans oyunları oynatılmayacaktır.
- g- Sirklerde oturma yerleri uygun nitelikte olacaktır.
- h- Mükemmel kısımlar benzer işyerleri şartlarına haiz olacaktır.
- i- Her türlü can ve mal emniyeti için gerekli tedbirler sağlanacaktır.

Bayram yerlerinin tayini Belediye aittir. Buralarda kurulacak olan salıncak ve benzeri gibi şeylerin Belediyeden görüş alınarak Fen ve Sağlık koşullarına uygun olduğu anlaşıldıktan sonra kullanılmasına izin verilir.

MADDE 92- GEZİCİ SATICILAR

- a- Gezici satıcılık Belediyece gösterilen yerlerde ancak bu Yönetmelik ile gezici olarak yapılması ve satılması yasal olan şeyleri satmak suretiyle yapılır.
- b- Gezici esnaf, Pazar yerlerinden başka hiçbir yerde durarak satış yapamayacak ve Pazar yerlerinde dahi işgaliye izin aldıkları yerin dışına çıkmayacaklardır. Gezici esnafın büyük caddelerde, meydanlarda, istasyon ve terminal giriş ve çıkış yerlerinde, park ve bahçe kapıları önünde okullar ve hastahaneler önlerinde ve otobüs gibi geniş taşıt araçları içinde satış yapmaları yasaktır. Ancak işyeri, çarşı, karayolu tarafının yoğun olduğu yerler dışında, mahallelerde Belediyeden müsaade alarak satış yapar.
- c- Yıkılmadan, pişirilmeden ve soyulmadan yenecek gıda maddelerinin, sinek toplanmasına, etrafı kirlenmesine ve suları akmaya uygun olan her türlü maddeler, her tarafı camkanlı veya toz, çöp ve sinek girmeyecek şekilde bir madde ile örtülü ve daima kapalı arabalar içinde satılacaklardır. Buna aykırı harekette bulunulması yasaktır. Açıkta satılan bu gibi maddeler doktor raporu ile imha edilecektir.

d- Bazı gıda maddelerinin gezici esnaf tarafından satışı için Yönetmeliğin başka yerlerine konulmuş olan hükümlere de uyulması zorunludur.

e- Gezici satıcıların cadde ve sokakları her ne suretle olursa olsun kirletmeleri yasaktır.

f- Satış sebebiyle oluşacak her türlü döküntü, kırıntı ve benzeri şeyler gezici satıcının yanında bulunduracağı kapalı kaplarda biriktirilecektir.

g- Yenilecek ve içilecek şeyleri satan gezici esnaf, gerek şahsi temizlik ve sağlık muayenesi veya kullandıkları malzeme, araç ve gereç vs. bakımlardan aynı şeyleri satan dükkan ve satıcılar hakkındaki hükümlere de uyulacaktır.

h- Birkaç maddeyi birden satanlar bunların birbirine zarar vermeyecek türden olmaları koşuluna dikkat edecekler ve bunun için önceden Belediyenin iznini alacaklardır.

i- Gezici satıcıların, sokakta bağırmaları ve satış amacıyla herkesi rahatsız edecek şekilde yüksek ses çıkarmaları, düdük öttürerek çalgı, radyo ve teyp çalarak gazel ve şarkı söyleyerek ve her ne suretle olursa olsun gürültü ederek satış yapmaları yasaktır.

j- Ayakkabı boyacıları ancak buldukları bölgenin Belediye Zabıtasınca trafiğe hiçbir surette zarar vermeyecek şekilde, kendilerine gösterilecek olan yerlerde çalışabileceklerdir.

k- Simit, çörek ve benzeri gıda maddeleri satan gezici esnafın uyacakları koşullar:

1- Satıcıların el ve yüzleri tıraş olmuş ve yıkanmış olacaktır.

2- Üzerleri gayet temiz ve mavi renkte, önü ilikli gömlek şeklinde ceket veya tulum giyeceklerdir.

3- Simit, çörek ve benzerlerinin koyulacak kapların, üstten açılır, camlı, kapaklı, ön ve yanları camlı ve her şahsın taşıyabileceği büyüklükte müstakil şekilde ve ahşap kısmı düzgün açık renk boyalı olacaktır.

4- Simit, çörek ve benzeri gıda maddeleri satan fırınların lastik tekerlekli el arabaları da yukarıdaki koşullara uygun olacaktır.

5- Şehir içinde gezerek sebze ve meyve satacak esnaf, Belediyeden hüviyet varakası alarak icrai sanat eder.

6- Malların üzerinde 3489 sayılı yasaya uygun etiket ve fatura bulunması kaydıyla, bilumum cadde ve meydanlarla, parklar ve istasyonlar önlerinde bulunmamak, durmamak, halkı rahatsız etmemek, trafiği aksatmamak, kayıt ve şartı ile şehrin diğer mahalle aralarında üç veya dört lastik tekerlekli bisiklet tipi kendileri tarafından kullanılan küçük el arabalarında satış yapabilirler.

7- Bu hükümlere riayet etmeyen gezici satıcılar Belediye Zabıtasınca ticaretten men edilecekleri gibi ayrıca Belediye cezasına da çarptırılacaklardır.

8- Gezici satıcılar tarafından yoğurt satışında uyulacak koşullar:

- a- Sağlık cüzdanı almak
- b- Gezici satıcı izni almak
- c- Beyaz veya mavi renkte iş gömleği giymek.
- d- Satışa arz edeceği maddeleri taşıyacak lastik tekerlekli bisiklet tipi el arabasının şekil ve ölçülerinin Fen İşleri Müdürlüğüne saptanacak nitelikte olmak, en çok bir kilogramlık ve üzerinde tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız süttten yapıldığını, ağırlığını ve yapıldığı yerin adresini belirtir, etiketli ve sağlık koşullarına uygun, ağzı kapalı kaplarda olmak kaydı ile Belediyece izin verilebilir. Bunun dışında gezici esnaf tarafından yoğurt satışı yasaktır.

MADDE 93- HAYVAN SATMAK, KESMEK VE DAMGALAMAK

- a- Kasaplık hayvanların, hayvan borsası veya Belediye denetimindeki hayvan pazarları dışında yol ve meydanlarda satılması yasaktır.
- b- Hayvanlar, borsa ve pazara, sahiplerinin ad ve adreslerini, çıktıkları il, ilçe ve köyü, hayvanlarda salgın hastalık bulunmadığını gösterir Veteriner raporu veya sağlık şahadetnamesi ile getirilir. Hayvan borsa ve pazarları Belediye Veterinerliği ve Zabıta Amirliği tarafından devamlı kontrol edilir.
- c- Et ve balık kurumu, beraberindeki hayvan borsasında daha ziyade kasaplık hayvan alışverişi yapılmakta, toptancı ve büyük sermayeli kasaplar dışında, adaklık, kurbanlık ve damızlık hayvan almak isteyenler borsadan hayvan alamadıkları takdirde, bu ihtiyacı karşılamak üzere Belediye uygun göreceği yerlerde hayvan pazarları açar.
- d- Kasaplık hayvanlar yalnız Belediye Mezbahalarında kesilir. Belediye teknik imkanları olan kuruluşlara, Et ve Balık Kurumu gibi özel anlaşmalarla bu görevi yaptırabilir. Şehir içinde açık veya kapalı bir yerde kasaplık hayvan kesmek Belediye Veterinerliğince damgalanmamış et ve sakatatı satmak, lokanta gibi dükkanlarla, resmi ve hususi kuruluşların tabldotlarında bu gibi etleri kullanmak, başkalarına yedirmek, bu maksatla şehir içinde bulundurmamak, bir yerden başka bir yere götürmek veya dışarıdan Belediye sınırları içine sokmak yasaktır.
- e- Kurban bayramı arife gününden başlamak üzere bayram süresince kesilecek kurbanlıklar ile adaklar dışında kalan kesimler için bir gün önceden Belediyeye başvurulur.
- f- Canlı ağırlığı 16 kg. dan aşağı olan kuzuları kesmek yasaktır.
- g- Kesilmek üzere mezbahaya sevk edilen hayvanların çıkış yerleri sahiplerinin ad ve adreslerini, hayvanların tür ve adetlerini, sağlık durumlarını gösterir Veteriner sağlık raporu ile götürülmeleri zorunludur.
- h- Belediye sınırları içinde kesilen veya Belediye sınırları içinde mezbahaya getirilen etlerin ve organların Belediye Veteriner Hekimliğinin muayene edilip, damgalanması gerekir. Diğer il ve ilçelerin mezbahalarında kesilip damgalandıktan sonra Belediyemiz Veterinerine yeniden muayene edilmeden ve damgalanmadan satışa arz edilen et ve organlar kaçak olarak kabul edilir, cezalı rüsum alınarak sahibine

verilir. Belediye hudutları dışında kesilip, damgasız olarak Belediyenin mezbahasına getirilen etlerin “mecburi kesime tabi tutulduğu” bir Veteriner raporu ile belgelenirse etler damgalanarak sahibine verilir.

Böyle bir bilgi getirilmediği takdirde etler laboratuvar muayenesine tabi tutulup cezalı rüsum alınarak sahibine verilir. Belediye hudutları dışında mezbaha dışı kesilip damgasız olarak ilçemize getirilen ve Belediye Veterineri muayene ve damga edilmeksizin satışa arz edilen etler kaçak kabul edilir.

Bu etlerin laboratuvar muayenesi sonunda yenilebilir durumda olduğu tespit edilirse, 5237 sayılı yasada belirtilen para cezası alınarak et sahibine satmak üzere teslim edilir. Özellikle ilgili ücret et sahibinden alınır. Diğer il ve ilçe mezbahalarında kesilip mezbuh olarak ilçemize getirilen hayvanların sahibinin, isim ve adresi ile tür ve miktarını bildirir Veteriner raporuyla getirilmesi zorunludur.

i- Belediye hudutları içinde kesilen veya Belediye sınırları içine kesilmiş olarak getirilen kanatlı kümes hayvanları Belediye Veterinerine muayene edilip, damgalanır. Belediye Veterinerine muayene ve damga yaptırılmayan kanatlılar kaçak olarak kabul edilerek cezai işlem görür. Bu kümes hayvanlarının, geliş yerlerini, sahiplerinin ad ve adreslerini, adetlerini bildirir Veteriner raporu veya menşe şahadetnamesi ile muayeneye getirilmesi gerekir.

j- Belediye Veterineri, muayeneye getirilen kasaplık hayvanlarla kanatlı kümes hayvanlarına tatbik edeceği damganın şeklini, yapıldığı maddeyi, tatbik tarzını tespit ederek bunu kontrol ediplerine bildirir. Damgasız etlerin satışı yasaktır.

k- Gerek kasaplık, gerekse kümes hayvanlarının muayene ve damgalanmaları mutlak surette Veteriner nezaretinde yapılır.

l- Hayvani gıda maddelerinin kontrol ve denetimi Veteriner veya Veteriner Sağlık Memurlarınca yürütülür. Bu konuda Sağlık, Tarım, Veteriner, Gelir ve Zabıta Amirlikleri koordinasyon içinde çalışırlar.

m- Belediye Veterineri bünyesinde kaçak et takip ekipleri ise mezbaha dışı kaçak kesimlerin takibi ile görevlidir. Ayrıca gıda kontrolü ile de görevlendirildiklerinde mutlaka bir Veteriner veya sağlık memurunun ekibe katılması gerekir.

n- Şehir içinde etler ve sakatatlar sağlık koşullarına uygun ve bu amaçla yapılmış olan araçlarla taşınacaktır .Bu araçların her tarafı kapalı ve içleri düzenli bir surette galvanize sac veya çinko ile örtülmüş olacaktır. İçeriye hava akımı vermek için ince telle kapalı hava delikleri bulunacaktır. Frigorifik ve termos tertibatlı araçlarla et taşıma sırasında soğutma ve havalandırma tertibatı çalışır durumda olacaktır. Etler bu araçların içinde gövde veya parçalar halinde asılı bulundurulacaktır. Arabanın zeminine et ve sakatat bırakılması yasaktır. Çengellerin yetersiz olduğu zamanlarda, paslanmaz çinko ızgaralı sehpa ve raflar kullanılabilir. Başka türlü et taşınması ve kasap dükkanlarından alınacak büyük ve küçük parça etlerin açıkta götürülmesi yasaktır. Dışarıdan kesilmiş olarak şehre getirilen ve Hayvan Sağlık Zabıtası Yönetmeliği hükümlerine bağlı bulunan etlerin taşınması da bu maddeye tabidir.

o- Soğuk hava depolarında damgasız et alınması yasaktır.

Mesai saatleri dışında ilçemize getirilen veya kaçak olarak yakalanan etler Belediye Mezbahası soğuk hava depolarında ilk mesai gününe kadar muhafaza edilir. Depo ücreti et sahibinden alınarak gerekli işlem yapılır.

MADDE 94- AVLANMAK

Şehir içinde her neden olursa olsun ses çıkaran veya çıkarmayan tüfeklerle veya sapan v.b. aletlerle veya elle taş atarak avlanmak yasaktır. Ceza sorumluluğu çağına gelmemiş olan küçük çocukların bu gibi hareketlerine mani olmayan veli veya vasileri cezalandırır.

MADDE 95- HAYVAN ÖLÜLERİNE AİT HÜKÜMLER

Belediye hayvan mezarlığı yapılıncaya kadar hayvan ölüleri hakkında aşağıda gösterildiği gibi hareket edilecektir.

- a- Büyük ve küçük her türlü hayvan ölülerini her nerede olursa olsun açıkta bırakmak, umuma mahsus yerlere atmak veya gömmek yasaktır.
- b- Ahır ve ağıl hayvanlarının ölüleri,sahipleri tarafından kokuşmaya meydan verilmeden şehir dışında hayvanlar tarafından eşilip çıkarılmayacak surette gömülecektir. Bunların gıda maddelerini veya insanlara mahsus eşyayı nakle veya insan taşımaya mahsus araçlarla götürülmeleri yasaktır.
- c- Kedi, köpek gibi hayvanlarla kümes hayvanlarının ölüleri, kokuşmadan sahipleri tarafından çıkarılacak ve koku neşretmeyecek tarzda gömülecek veya bu iş ile görevli Belediye aracına teslim edilecektir.
- d- Bulaşıcı hastalıklar sonucunda ve şüpheli olarak ölen hayvanlar için Hayvan Sağlık Zabıta hükümlerine göre işlem yapılır.
- e- Belediye Veteriner Hekimliği ekipleri tarafından öldürülen veya kendiliğinden ölen ter türlü hayvan, Belediye Temizlik İşleri Amirliğinin özel olarak tahsis ettiği bir araçla alınıp Belediyece hayvan mezarlığına gömülür veya yakılır. Bu işlemler süresinde çevre sağlığı için gerekli önlemler yerine getirilir.
- f- Belediye hudutları içerisinde bulunan başıboş hayvanlar, Belediye Veteriner Hekimliğince kontrole alınır. 15 gün içinde sahibi çıkmayan hayvanlar, aynı hekimlik içerisinde kurulacak açık artırma satış komisyonu tarafından satılarak bedeli Belediyeye irad kaydedilir. Sahibi çıkan hayvanlar için mal sahibinden ikametgah ilmühaberi ile hayvanların kendisine ait olduğunu belgeleyen bir resmi vesika istenir. Günlük bakım ve beslenme gideri Gelir Müdürlüğünün vereceği rayiç üzerinden alınıp hayvanlar sahibine verilir.

MADDE 96- HAYVAN BESLEYENLERİN UYACAKLARI KOŞULLAR

- a- Ahır ve ağıl hayvanları bulundurmaya izin verilenler, bunları sokağa ve şehrin içerisindeki arsalar ve meydanlara bırakamazlar. Buralarda otlatamazlar.
- b- Yollarda ve meydanlarda hayvan oynatmak, dövüştürmek, teşhir etmek ve dövmek yasaktır.
- c- Belediye sınırları içinde konut sahalarındaki evlerde ve apartmanlarda herhangi bir yerinde tavuk ve diğer kümes hayvanları beslenmesi için kümes yapılamaz ve her ne suretle olursa olsun kümes hayvanı ve güvercin beslenemez.

- d- Taban alanı 20 m² yi geçen kümesler tavuk üretme çiftliği kabul edilir.
- e- Belediye sınırları içerisinde, konut sahalarının en az 1000 m. uzağında Sağlık teşkilatı, Belediye Sağlık Teşkilatı ve Veteriner Teşkilatınca uygun görülecek bölgede, tavuk üretme çiftlikleri tesisine müsaade edilir.
- f- Belediye sınırları içinde süs, bekçi veya av maksadı ile beslenen her nevi köpekler Belediyeye kayıt ettirilerek marka almaları zorunludur.
- g- Kayıt edilip marka alınan köpeklerin süreleri içinde aşuya tabi tutulması zorunludur.
- h- Her ne surette olursa olsun Belediye sınırları içinde başıboş köpek gezdirmek veya kendi haline terk etmek yasaktır.
- i- Cadde, sokak, meydan ve genel taşıt araçlarında, halka açık yerlerde markasız, ağızlıksız ve tasmasız, sahibinin elinde bulunmaksızın köpek gezdirmek yasaktır. Tasma, kayışı veya zinciri etrafındakilere zarar vermeyecek kadar kısa olacaktır.
- j- Sahipsiz başıboş kedi ve köpekler, kayıtsız ve şartsız Belediyenin ilgili teşkilatı ile toplattırılır.
- k- Kuduz köpek veya diğer hayvanlar tarafından ısırıldığı saptanan kedi ve köpekler Belediyeye kayıtlı olsun veya olmasın derhal Belediyenin bu işle ilgili teşkilatı tarafından kontrol altına alınır.
- l- Başıboş ve sahibinin yedeğinde olmayan köpekler, sahipsiz addedilerek hayvan barınma yerine konur.
- m- Belediyece verilmiş tasma bulunan ve serbest dolaştığı görülen köpekler Veteriner Hekimliğine teslim edilir ve kaydına göre sahibine haber verilir. Aşılı ise sahibi cezalandırılır.

MADDE 97- FUEL – OİL

- a- Fuel-oil petrol mahsullerinin geniş bir kısmını içerisini alan, maden kömürü ve kömür katranının terkiinden de elde edilebilen bir yakıttır. Rafineride üretilen muhtelif cins fuel-oil'lerin kalınlığı ve inceliklerini ifade etmek üzere viskozitesinin (akıcılığının) beyan edilmesi gereklidir.
- b- Özellikleri:
- 1- Isıtmaya ihtiyaç göstermeden yakılması mümkün olan ince fuel-oil'lerin viskozitesi 50-70 saniye (REDVVOUD),
 - 2- Isıtma tertibatıyla donatılan bürülörlerle yakılan kalın fuel-oil'lerin viskozitesi 150-1500 saniye,
 - 3- Isıtma tertibatıyla donatılan bürülörlerle yakılan kagir fuel-oil'in viskozitesi en çok 3500 saniyedir bulundurulacak miktarlar aşağıda gösterilmiştir.
- c- Her türlü fuel-oil'in satıldığı yerler, fuel-oil ile çalışan yerler, fuel-oil depo edilen yerlerde bulundurulacak miktarlar aşağıda gösterilmiştir:

1- Fuel-oil satılan yerler: 600 litreye kadar fuel-oil varil içinde, 600-3000 litreye kadar fuel-oil kargir depo içinde,

2- 3000-36.000 litreye kadar fuel-oil yer altı ve yerüstü tanklarında, yerüstü tanklar binalardan en az 50 m. uzaklıktaki mesafeye konulabilir.

3- Fuel-oil kullanılan yerler, evler dahil 600 litreye kadar fuel-oli varil içinde, 1500 litreye kadar fuel-oil, ocak ve kazanlarının bulunduğu mahalde besleyici saç depoda, 1500-3000 litreye kadar fuel-oil kargir oda içinde sızıntısız saç veya varillerde,

4- 3000-36.000 litreye kadar fuel-oil yer altı veya yerüstü tanklarında, yerüstü tankları binalardan en az 50 m. uzaklıkta mesafeye konulabilir.

5- Fuel-oil depo edilen yerler: 36.000 litreden yukarı fuel-oil, yer altı ve yerüstü tanklarında depolanabilir. Sımai tesis depoları da bu hükme tabidir. Yerüstü tanklar kargir oda içerisinde bina zeminine konulabilir. Yerüstü tanklar binalardan en az 50 m. mesafeye konulabilir.

d- Fuel-oil tanklarının özellikleri:

1- Yerüstü tanklar: Bu tanklar çelik saçtan imal edilirler ve tank çevresinin 1/3'ne isnat edecek şekilde ateşe dayanıklı, ayaklar üzerine oturtulurlar. Saç kalınlığı 5.000 litreye kadar 4mm. 12.000 litreye kadar 5mm. ve daha yukarısı için 6mm. yüksekte olacaktır. Havalandırma borusu tanktan 3 m. yükseğe ve bina dışına veya pencerelerden en az 1 m. yükseğe çıkarılacaktır. Yerüstü tanklarının etrafında 1 m. yükseklikte duvar bulunması zorunludur. Tanklar 48 saat su ile dolu olarak tecrübeye tabi tutulurlar.

2- Yer altı tankları: Bu tanklar çelik saçtan imal edilerek, toprak seviyesinden en az 60 cm. daha aşağıya gömülecektir. Eğer üst yüzeye 10 cm. lik bir beton dökülürse toprak kalınlığı en az 30 cm. olacaktır.

d- Saç kalınlıkları: 5000 litreye kadar 4 mm, 12.000 litreye kadar 6 mm ve daha yukarısı için 8 mm. den az olamaz. Havalandırma borusu pencere ve bacalarla, kıvılcım yapabilecek tesislerden en az 1 m. uzakta olması ve zeminden itibaren de bina dışında en az 3 m. yüksekliğe kaldırılması gereklidir. Havalandırma borusunun iç çapı 30 mm. den az olamaz.

FUEL-OİL SATILAN FUEL-OİL İLE ÇALIŞAN, FUEL-OİL DEPO EDİLEN YERLER VE BU GİBİ YERLERDE BULUNDURULACAK EMNİYET TERTİBATI:

	Şehir Tel İhbar ve Al	Kuru Tozlu veya CO2	Yangın Söndürme Cihazı	Kum Kova	30 Kg. CO2 Yan.Sön.Cihazı	Ateşe Dayanıklı Örtü	Gaz Maskesi	Motopomp En az 200 mt.Hortum ve Jamp	Sabit veya Seyyar Köpük Jeneratörü	Kanca	Ba
600 litreye kadar varil içinde 600- 300 litreye kadar depoda 300- 36000 litreye kadar yer altı ve yerüstü tanklarında yerüstü tankları binalardan en az 5 m. mesafeye konulabilir.	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
600 litreye kadar varil içinde 1500 litreye kadar ocak ve kazanların bulunduğu mahalde	1	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-

kaç. Depo.da (besleyici)												
1500-3000 litreye kadar kargir oda içinde sızıntısız saç veya varillerde	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-
3000-36000 litreye kadar yer altı ve yerüstü tanklarında (yerüstü tanklar binalardan en az 5 metre mesafeye konulabilir.)	1	-	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-
36000 litreden yukarı yer altı ve yerüstü tankları da sınai depolar da bu hükme tabidir. (Yerüstü tanklar en az 5 m. mesafeye konulabilir.)	1	-	3	101	-	-	-	-	-	-	-	-

f- Yakılması için ısıtılması gereken fuel-oil'lerin ısıtılması ancak elektrik, sıcak su, buhar veya sıcak yağ ile yapılır.

MADDE 98- 2. KISIM SINAİ MÜESSESELERİNİN GENEL ESASLARI:

a- Yeniden yapılacak sınai müesseseler 1593 sayılı Hıfzısıhha Kanununa göre tespit olunan gayri sıhhi müesseseler cetvelindeki durumlarına göre evvela kurulacakları yeri, Belediyeye incelettirerek müessesenin orada faaliyette bulunmasının bir sakıncası bulunmadığı anlaşıldıktan sonra Belediyeye gösterilecek şekilde ve sağlık koşullarına uygun olarak inşa edileceklerdir.

b- Bu Yönetmeliğin yürürlüğe girişinden önce kurulmuş olan her türlü sınai müesseseler aşağıdaki koşullara göre yeniden düzenlenecektir:

1- Müesseseler, gerek tesislerinden ve gerekse faaliyetlerinden dolayı içinde çalışanlarla, civarında bulunanlara zarar vermeyecek şekilde sağlık tertibatını yaptıracaklardır.

2- Bu müesseseler faaliyetleri nedeniyle çıkan duman ve gazların, içeride ve dışarıda sıhhi mahzurlara meydan vermemesi için gerekli fenni tedbirleri yerine getirmek zorundadır.

3- Müessesenin faaliyetinden ötürü çıkacak her türlü gürültülerin etrafı rahatsız etmemesi için yukarıdaki fıkra hükmüne göre hareket edilecek, konut alanlarına yakın olan fabrikalar, iş saatlerini haber vermek için veya sair maksatla düdüğü ötürmeyi veya zil çalmayı gerektirecek hallerde mümkün olduğu kadar kısa zaman sürelerine sığdıracaklardır.

4- Tozlar, kokular ve dumanlarda (b) fıkrasının 1 ve 2 numaralı bölümlerdeki hükümlerine tabidir.

5- Müessese yeterli ışıklandırma ile aydınlatılmış olacak ve tesirli hava tazeleme tertibatı ile donatılmış bulunacaktır. Gerekli görülen yerlerinde ayrıca aspiratörler bulundurulacaktır.

6- Bu müesseselerden Belediyeye gerek gösterilenlerde zemin ve duvar, su geçirmez maddelerle döşenmiş veya sıvanmış olacaktır.

7- Bu müesseselerin bazıları, işinin türüne göre bu Yönetmeliğin hükümlerindeki imalathaneler için istenmiş olan koşullara da uyacaklardır ve Belediyeye gerek gösterilenlerin de zemin ve duvar su geçirmez maddelerle döşenmiş veya sıvanmış olacaktır.

8- Bu koşullara uymayan müesseselerin çalışmalarına izin verilmeyecektir.

c- Yeniden yapılacak ve evvelce kurulmuş olan bu gibi müesseselerin çalışmalarında uyacakları koşullar:

1- Her türlü artıklar, döküntü ve süprüntüler, ağız kapalı madeni ve plastik kutularda biriktirilecektir ve Belediyenin göstereceği şekilde imha edilecektir. Kirli sular, kapalı kaplarda umumi mecrada bulunmadığı takdirde fosseptik çukuruna verilecek, zararlı atıklar tasfiye tesisleri kurularak, imalathane, fabrika ve benzeri yerler faaliyetleri sonucu meydana gelen ve çevreye bırakılan, dökülen imalat artıkları ve zararlı maddeleri bizzat kendileri Belediyenin göstereceği yerde yok etmek ve uzaklaştırmak zorundadırlar.

Kaldırılmadıkları ve uzaklaştırılmadıkları takdirde Belediyece tespit edilecek miktar üzerinden gerekli ücreti ödemek şartı ile bu hizmet Belediyece yerine getirilir.

- 2- Sinek ve her türlü haşaratla, farelerin toplanmasına müsait müesseseler, pencere ve kapılarına gereken her türlü koruma tertibatı alınacak, hiçbir müessesede fare ve haşarat bulunmayacak.
- 3- İşçiler için sağlık koşullarına uygun, wcve şehir içme suyuna bağlı lavabo bulundurulacaktır.
- 4- İşçiler çalışırken iş elbisesi giyecektir. Fazla kirletici işlerde ayrıca yedek bir önlük bulunacaktır. Su içinde çalışmak gerektiğinde lastik çizme giyilecektir.
- 5- Müessese sahipleri araç gereç vesayir her zaman temiz bulundurmaya ve Yönetmelik hükümlerini yerine getirmeye zorunludur.
- 6- Bu iş yerinde iş güvenliği aranacaktır.

3.KISIM SINAİ MÜESSESELERİN UYACAKLARI VASIF VE KOŞULLAR

MADDE 99- TABAKHANELER-BARSAKHANELER-NALBANTLAR

a- Tabakhaneler:

- 1- Tabakhane binasının zemini su geçirmez ve daima yıkanabilir bir maddeden yapılmış olacak ve kirli suların akmasına ait ızgaralı, sifonlu ve kapalı mecraları bulunacak ve hiçbir yerinde su birikintisi olmayacaktır.
- 2- Tabakhanenin her tarafında havalandırma tertibatı bulunacaktır.
- 3- Tabakhane yeteri kadar aydınlatılmış olacaktır.
- 4- Tabakhanenin bulunduğu yerde şehir suyu bulunacaktır.
- 5- İşçiler iş elbisesi ile su geçirmez önlük giyeceklerdir.
- 6- İşçiler için soyunup giyinme, yemek yeme yerleri ile yıkanmak için yeteri kadar musluk ve lavabo bulundurulacaktır.
- 7- İşçilere ait sağlık koşullarına uygun w.c ve lavabo bulundurulacaktır.
- 8- Her türlü artıklar, kırıntılar, döküntüler, ağızları kapalı madeni veya plastik kaplarda toplanacak, kokmalarına meydan vermeden sağlık koşullarına uygun şekilde imha edileceklerdir.
- 9- Tabakhane tabaklanmak üzere getirilecek her türlü deri, menşe şahadetnamesi ve sağlık raporu ibraz edilmedikçe tabakhanece kabulü yapılmayacaktır.
- 10- İşçilerin temizliğine dikkat edilecek ve sağlık karneleri bulundurulacaktır.

11- İmalathanelerin diğer bölümlerinden ayrı temiz bir yazıhanesi olacak ve buraya gelen hammaddelere ait Veteriner sağlık raporu veya menşe şahadetnameler dosyalanacaktır.

b- Barsak haneler:

a- Barsak haneler ve tabakhanelerde aranan fenni ve sıhhi koşullara uymak zorundadırlar.

b- Baş, bacak, barsak ve işkembe gibi şeyler, kuruluş yerleri ve sağlık koşulları Belediyece saptanarak izin belgesi verilmiş olan kuruluşlarda işlenebilir.

c- Nalbantlar:

1- Nalbant dükkanı açmak isteyenler Belediyeden izin almak zorundadırlar.

2- Yeni açılacak nalbant dükkanları biri atölye ve diğeri hayvan nallamaya ait bölüm olmak üzere en az iki bölümden oluşacaktır.

3- Nalbant dükkanları her zaman temiz bulunacak, eski mihlar dükkan içerisinde rasgele yerlere atılmayacaktır.

4- Nalbant dükkanlarında şehir şebekesine bağlı su bulunacak ve dükkan sık sık yıkanacaktır.

5- Tırnak kırıntıları ile her türlü süprüntü, ağız kapalı madeni veya plastik kaplara konacaktır. Dükkanlarda koku olmayacaktır.

6- Halen çalışmakta olan dükkanlar yukarıdaki madde hükümlerine uyacaklardır.

MADDE 100- 71. MADDENİN (a) FIKRASINDA BELİRTİLEN TESİSLER VE BUNLARIN TANIMLARI

a- Akaryakıt ve Tehlikeli Madde Depoları:

Akaryakıt ve tehlikeli maddeler nakleden araçlarla taşımak üzere, akaryakıt ve tehlikeli madde temin eden ve bu maksatla akaryakıt ve tehlikeli madde depolanan yerlerdir. Karayolları üzerinde seyreden araçlara akaryakıt temin eden, satan veya satacak şekilde teçhiz edilmiş olan depolar akaryakıt istasyonu olarak kabul edilir.

b- Akaryakıt İstasyonu:

Karayolları üzerinde seyreden araçlara akaryakıt temin eden, satan veya satacak şekilde teçhiz edilmiş olan yerlerdir.

c- Servis İstasyonu:

Araçların normal bakımını yapabilmek için kurulmuş tesislerdir.

d- Umumi Garajlar:

Araçların belli bir süre ile kayıtlı olmaksızın bırakıldığı, emniyetlerinin temin olunduğu, umuma mahsus üstü açık veya kapalı yerlerdir. Garajlar ve katlı garajlar gibi.

e- Otobüs ve Otomobil Terminali:

Belirli güzergahları üzerinde yolcu taşımaya yapanların bu taşıma işinde kullandıkları araçlarını barındırdıkları ve müşterilerinin istirahat ve ihtiyaçlarını sağladıkları kısmen veya tamamen üstü kapalı yerlerdir.

f- Yolcu İndirme ve Bindirme Yerleri :

Şehirler arası veya şehir içi belli güzergahlarda yolcu taşıyan otobüs, küçük otobüs veya otomobillerin yol kenarında indirmek için durduğu işaretli yerlerdir.

g- Genel Taşıt Parkı:

Yol kenarında veya yakınında araçların asgari manevraları için gerekli olan ölçülere göre inşa edilmiş araçların belli bir süre durabilecekleri üstü kapalı veya açık yerlerdir. Taksi otomobili ve ticari minibüs gibi taşıtların bekleme yerleri, taksi durakları v.b. yerler taşıt parkı kabul edilir.

h- Taşıt Kiralama Yerleri:

Bir bedel karşılığında belli bir süre ve mesafe için başkalarının kullanımına arz edilen araçların bulunduğu yerlerdir

i- Araç Tamir ve Sökme Yerleri:

Araçların tamir edildiği, bazı kısımlarının yenilendiği veya tamir için sökülerek bekletildiği yerlerdir.

j- Şoför veya Sürücü Okul ve Kursları:

Motorlu veya motorsuz araçların kullanma kurallarını teorik veya pratik olarak öğreten okul veya kurslardır.

k- Nakliyat Ambarı veya Depoları:

Karayolları araçları ile taşınacak malların depolandığı yükleme ve boşaltma yapılacak malların bekletildiği üstü açık veya kapalı yerlerdir.

i- Telefonlu Taksi Yazıhaneleri:

Halkın taşıt ihtiyacını karşılamak üzere yol kenarında veya yakınında bulunan bir alanda taksi otomobillerin asgari manevraları için gerekli ölçülere göre inşa edilmiş ve düzenlenmiş araçların belli bir süre durabilecekleri, üstü kapalı veya açık yerlerdir.

m- Taşıt Alım ve Satım Yerleri:

Bir bedel karşılığında araçların alım ve satım ticareti yapılan yerlerdir. (Galeriler)

MADDE 101- 100. MADDEDE TANIMLARI YAPILAN TESİSLERDE ARANACAK VASIF VE ŞARTLAR

a- Genel Taşıt Parkı:

- 1- Genel taşıt parkları kapasitelerine göre gerekli park yerlerini ihtiva edecektir.
- 2- Genel taşıt parklarının kavşaklara mesafesi en az 20 m., otobüs veya dolmuş duraklarına mesafesi en az 10 m. olacaktır.

b- Taşıt Kiralama Yerleri:

Taşıt kiralama yerlerinin kavşaklara olan mesafesi en az 50 m. olacaktır.

c- Araç Sökme ve Tamir Yerleri:

Araç tamir ve sökme yerlerinde giriş ve çıkış yolları, yol ve trafik emniyetini aksatmayacak şekilde düzenlenecektir.

d- Nakliyat Ambar ve Depoları:

- 1- Ambar ve depolar, karayoluna ve birbirlerine kendi sahaları içindeki servis yolları ile bağlanacaktır.
- 2- Bu tesislerde kapasitelerine göre gerekli park yeri ile yükleme ve boşaltma yerleri ayrılacaktır.

e- Telefonlu Taksi Yazıhaneleri:

- 1- Telefonlu taksi yazıhaneleri yapılması için İmar Müdürlüğü ve Zabıt Amirliği ile İl Trafik Komisyonlarından gerekli iznin alınması zorunludur.
- 2- Taksi yazıhaneleri araba başına 20 m²'den az olmamak üzere en az 10 araba park edebilecek depo alanına sahip olacaktır.
- 3- İşletici en az 10 arabanın yazıhanesine bağlı olduğunu belgeleri ile ibraz edecektir.
- 4- İşletme yazıhanesi en az 12 m² alanında olup wc ve lavabo, kapalı plastik veya madeni çöp kabı, ayrıca ecza dolabı da bulunduracaktır. Park alanlarının tabanları giren ve çıkan arabaların etrafı kirlenmemeleri için beton veya asfalt gibi malzeme ile kaplı bulunacak, yol kısmındaki meyil, yoldan tesislere doğru en az %2 eğimli olacak ve sular toplama rögarlarına verilecektir.
- 5- İşyeri sahibince hazırlanacak iş alan krokisinde yazıhane, park alanı ve bu alanda park edecek arabaların park yerleri varsa geçici gölgelikler gösterilecek, ayrıca gölgeliği kesitle krokiye eklenecektir. Krokide gösterilmiş olan yerlerde İl Trafik Komisyonunun gösterdiği bekleme yerlerinin dışında park yapanların bu davranışları saptandığında açma izin belgeleri iptal edilecektir.

6- Açılmak istenen telefonlu taksi durağının yazıhane ve depo yerlerinin ayrı ayrı olması veya depo yerinin apartmanın içinde bulunması halinde İmar Müdürlüğünün kullanım amacına uygun tasdikli mimari projenin bulundurulması zorunludur.

7- Yukarıdaki şartlara uymayıp da Belediyeye ait olan yol, meydan, yeşil saha gibi yerleri işgal suretiyle daha önce müsaade almış bulunan taksi duraklarının durumu yeniden gözden geçirilerek, eski halleri ve durumları değiştirilmek suretiyle muhafaza edilmelerinde Belediye Gelir Müdürlüğü, Fen İşleri Müdürlüğü, Zabıta Amirliğince sakınca görülmeyen durumlarda, yeniden İl Trafik Komisyon kararına bağlamak koşulu ile açma izinler yıllık olarak yenilenir. Bu taktirde işgallerinin karşılığı olarak her yıl Gelir Müdürlüğünün uygun göreceği ve Belediye Encümeninin karara bağlayacağı bir bedeli, çağırma zilleri için elektrik direklerini kullanırlarsa (Elektrik, Gaz, Otobüs İdaresince sakınca görülmeyen durumlarda) saptanacak bir bedeli hizmet karşılığı olarak ödeyeceklerdir. Durak yerleri giderleri, kendilerince ödenecek levhalarla açık olarak belirlenecektir.

Durumları her yıl kontrol edilerek açma izinleri yenilenecek, izin şartlarında değişiklik yaptıkları, başka yerlere park ettikleri, fazla araba bulundurdukları saptandığında izinleri bir daha yenilenmemek üzere iptal edilecektir.

e- Taşıt Alım ve Satım Yerleri (Galeriler):

1- Taşıt alım ve satım yerlerine ait yerler, İmarca tasdikli binanın bünyesi içerisinde dükkan olarak tasdikli kısımlarında bulunacağı gibi açıkta alım ve satımda kullanılacak parselin bu gaye için kullanılabilmesine dair İmar Müdürlüğünden gerekli izin alınması zorunludur.

2- Araç alım ve satım yerleri asgari 4 araç bulundurabilecek kapasitede olacaktır.

3- Araçların giriş ve çıkışlarını temin eden kapılar hiçbir surette yaya kaldırımına açılmaz bu kapılar dükkan veya parsel içine açılacak ya da yanları ray üzerinde yan tarafa sürme veya yukarıya sürmeli olacaktır.

4- Bu yerlere giriş ve çıkış için tretuvar taşı Belediye Fen İşleri Müdürlüğüne müracaatla hususi bordur taşı ile değiştirilecektir. Ancak kavşak sistemi içinde hususi bordur taşı kullanılmayacaktır. Tespit edilen giriş ve çıkış saatlerinde, portatif üçgen kapıyı temin eden ahşap veya benzeri malzemedeki yapılmış üçgen rampalar kullanılacaktır. Bunlar taşıtların giriş ve çıkışlarından sonra mutlaka kaldırılacaktır. Dönek kavşaklarda giriş kapısı, kavşak teminin başlangıcı olan yerden 25 m.'den yakın olanlar normal dörtlü ve (T) kavşaklar ise giriş kapısı 10 m.'den yakın olan kavşak sisteminde kabul edilirler.

5- Araç giriş ve çıkışları gündüz saat 14.00-16.00 gece saat 21.00'den itibaren ertesi günü saat 06.00'ya kadar yapılacaktır. Bu saatler tesis sahiplerince 50x30 standardında saç levha üzerine yazılıp İlçe Emniyet Trafik Şubesinde soğuk damga ile mühürlenirdikten sonra işyerine ait giriş kapısının görülen bir yerine asılacaktır.

6- Açık oto alım ve satım yerlerinde yukarıda belirtilen şartlarla beraber telefonlu taşıt yazıhanelerindeki geçerli şartlar aranır.

7- Taşıt teşhir yerlerinde fabrikadan çıkışı yapılmış, hiç kullanılmamış ve kayıt tescili yapılmamış araçlar, yurt dışından kesin iptali yapılan araçlardan cinsi, modeli ve tipi aynı olan taşıtlardan en fazla 1 adet bulunacak, bunların modeli, markası değişik tipleri dışında olanlar aynı zamanda bulundurulabilir.

8- Araç teşhir yerleri açmak isteyenler, müracaat dilekçelerine teşhir edecekleri araçların fabrikasının bayilik ve acentelik belgesini ekleyeceklerdir. Ancak yurt dışından ithal müsaadesi ile araç getirenler bayilik ve ithal müsaadesini ekleyeceklerdir.

MADDE 102- KEMİK AYIKLAMA ve DEPO YERLERİ

a- Bu yerler, konut alanları dışında ve Belediye İmar Müdürlüğü ile Zabıta Amirliğince uygun görülen yerlerde açılabilir.

b- Bina, müstakil, kargir ve dışarıya koku çıkarmayacak şekilde yapılmış, yeterli ışıklandırma ile aydınlatılmış, kargir ve demir parmaklıklı sinek geçirmez tel kafeslerle örtülü bulunacaktır.

c- Binanın zemini beton, mozaik veya mermer gibi kolay yıkanabilir madde ile kaplanmış olacak, kirli suların akması için birkaç yerinde ucu mecraya bağlı sifonlu delikler bulunacaktır.

d- Duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar su geçirmez ve kolaylıkla yıkanabilir mozaik, fayans veya mermer kaplı olacak, duvarların üst kısmı yağlı boya ve tavanı badanalı olacaktır.

e- Bina içerisinde kat veya katlarda zemin ve duvarlar c ve d fıkralarında gösterildiği şekilde olmak üzere deri veya bağırsak temizleme ve kemik ayıklama yeri ile depo yeri olmak üzere birbirlerinden ayrı ve mazbut kapıları olan bölümler bulunacaktır.

f- Fen ve Sağlık koşullarına uygun wc ve elektrik tesisatı olacak, sürekli akan şehir şebekesine bağlı suyu olan lavabosu bulunacaktır.

g- Çalışanların adedine uygun şekilde, sağlık koşullarına uygun soyunma, temizlenme yerleri ile duş kabinleri bulunacaktır.

h- Temizleme ve kurutma yerlerinde yeteri kadar hava temizleme aspiratörü bulunacak.

i- Bina içerisinde ve bahçesinde kedi, köpek ve kümes hayvanı bulundurmamak veya beslemek yasaktır.

j- Çalışan işçilerin, su geçirmeyen lastik önlükleri, eldiven ve çizmeleri bulunacaktır.

k- İşçilerin temizliğine dikkat edilecek ve sağlık karneleri bulunacaktır.

l- Her türlü artıklar ve çöpler ağız kapalı madeni veya plastik kutularda toplanacak, çalışma saati dışında içerisinde birikintiler bırakılmayacaktır.

m- İmalathanelerin diğer bölümlerinden ayrı, temiz ve düzenli bir yazıhanesi ve ecza dolabı olacaktır.

MADDE 103- YÜN, PAMUK, PAÇAVRA TARAMA VE BALYALAMA YERLERİ

a- Bu gibi yerler, müstakil binalarda, kargir olmak kaydı ile kurulabileceği gibi diğer kat ve katlarda pencere ve kapılarla hiçbir surette bağlantısı olmayan müstakil zemin ve bodrum katlarında kurulabilir.

b- Bu yerlerde biri kirli, diğeri dezenfekte edilmiş maddelere ait olmak üzere birbirinden ayrı iki bölüm bulunacak ve her iki bölümün zeminleri beton veya mozaik olacak. Duvarları 2 m. yüksekliğe kadar her an yıkanabilecek bir madde ile kaplanmış olacak, duvarların diğer kısımları yağlı boya ve tavan badanalı olacaktır. Zeminde ucu lağıma bağlı sifonlu delikler bulunacaktır.

c- İçerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun, şehir suyuna bağlı lavabosu ve elektrik tesisatı bulunacak

d- Pencereler kapaklı ve sinek geçirmez tel kafesli olacaktır.

e- Toplanan paçavra ve benzerleri kolayca yıkanabilir, dezenfekte edilebilir, kapalı kaplar ve özel araçlarla taşınacaktır. Bunların açıkta veya genel taşıt araçları ile taşınması yasaktır.

f- Paçavra depolarında ,birbirlerine yakın depolar için müşterek olmak üzere, formül odası olacak, tephirhane memurunun nezaretinde kirli paçavralar dezenfekte edilecektir. Dezenfekte edilen paçavralar tephirhane memurunun nezaretinde balyalanacak ve Belediyenin resmi mühürü ile mühürlenecektir. Mühürlü olan bu balyalar açılmadıkça dezenfeksiyona tabi değildir.

g- Dezenfekte edilmemiş paçavraları işlemek, balya yapmak ve başka bir yere nakletmek satmak ve uzun müddet depo yerinde bekletmek yasaktır.

h- Dizme, taraklama ve depo yerleri birbirinden ayrı bölümlerde olacaktır. Balyalar bir sundurmada saklanabilir.

i- Tarak makinesi ile aspire edilen tozlar özel bir tertibatlı, sulu bir havuzdan geçirilerek dışarı bir boru ile verilecektir. Doğrudan doğruya tozu dışarı verme, boru veya baca ne kadar yüksek olursa olsun yasaktır.

j- Bu yerlerde çalışan işçiler, iş elbisesi, takke, eldiven giyecekler. Gerektiğinde toz maskesi veya gözlük kullanacaklardır. Paçavra vs.yi maşalarla tutacaklar, normal müddetler içinde sağlık muayenesi olacaktır ve doktor tarafından tifo aşısı yapılmasına gerek görüldüğünde müessese sahip ve sorumluları bunu temin edeceklerdir. Çalışılan yerlerde hiçbir şey yenilip içilmeyecektir.

k- Bu yerlerde İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun şekilde, yangın korunmasına ait gerekli tertibatın yaptırılması zorunludur.

l- İşçiler için soyunup giyinme odaları, sağlık koşullarına uygun temizlenme yeri ve wc ile lavabo bulunacaktır.

MADDE 104- FİLM DEPOLARI VE FİMLERİN SAKLANMASI

a- Her şahıs, müessese ve şirket Belediye sınırları içinde gerek pozitif, gerek negatif, yeni veya kullanılmış ve yahut parça halinde terk edilmiş nitroselüloz maddesinden mamul filmleri depo etmek,

kullanmak, göstermek veya yeniden yapmak için bu Yönetmeliğin hükümlerine uyararak Belediyeden izin almak zorundadırlar.

b- Film ticareti yapacak olan kimseler veya şirketler önce bulunduracakları filmlerin kilogram olarak miktarını gösterir bir dilekçe ile Belediyeye başvuracaklardır.

c- a. Fıkrasında yazılı film yapmak deyimiyle amaç, filmi çoğaltmak, yıkamak, devolope etmek, kurutmak, delmek ve perfore etmek demektir.

d- Film depoları esas itibariyle iki sınıfa ayrılır:

1- 100 kilografa kadar film bulundurulan depolar,

2- 100 kilogramdan çok film bulunduran depolar.

e- 100 kilografa kadar film bulundurmaya izin verilen depolar aşağıdaki fenni koşullara uygun olacaklardır:

1- Filmlerin bulundurulduğu odanın duvarı, tavan ve döşemesi kargir ve betondan yapılmış olacaktır.

2- Odada en az 0,30 çapında bir havalandırma bacası bulundurulacaktır.

3- Odada en az 0,5 m² yüzeyinde, ince camlı bir pencere olacak ve pencere binanın aydınlık ve koridor kısmına açılmayıp serbest havaya açılacaktır.

4- Odanın kapısı en az 3 mm.lik dayanıklı saçtan yapılmış ve duman sızdırmamak için iyi işlenmiş ve kenarları çuha veya lastikle çevrilmiş olacak ayrıca dışarıya açılır nitelikte olup, kendiliğinden kapanması için kuvvetli bir yayla teçhiz edilecektir.

5- Filmler bu oda içinde açıkta bulundurulmayıp 3 cm. kalınlığında beyaz meşe, karaağaç gibi sert bir ağaçtan yapılmış ve içi çinko ile kaplanmış depolarda saklanacaktır. Depolar havalandırılacak ve Belediyenin göstereceği şekilde bir bacaya bağlanacaktır. Depoların kapıları duman sızdırmayacak şekilde işlenmiş, kenarları çuha veya lastikli ve kendinden kapanacak tertibatı kapsayacak. Dışarısı sellon gibi ateşe dayanıklı bir boya ile boyalı olacaktır.

6- Filmler aşağıda nitelikleri gösterilmiş olan kasalarda da saklanabilir.Bu kasalar:

a- 2 mm kalınlığında demir saçtan yapılacak, içerisi 1cm. kalınlığında asbest ile kaplanacak ve onun içi de tekrar 1 mm, kalınlığında saçla örtülecektir.

b- Kasalar; demir köşebentlerle tahkim edilecek, kapaklar kendiliğinden kapanabilecek tertibatı kapsayacak, havalandırılmak için, depolarda olduğu gibi bacaya bağlı bulunacaktır.

7- Dolap ve kasaların büyüklüğü 100 kilogramdan fazla film almayacak şekilde imal edilecektir.

8- Dolap kasaların bulunduğu odanın; lamba, kömür ve gaz sobası gibi araçlarla ısıtılması ve açık alevli lamba kullanılması yasaktır.

9- Odalarda mutlak surette yalnız köpük veren en az 10 litrelik kimyevi yangın söndürme cihazı bulunacaktır.

10- Bu odalarda daimi surette oturmak ve çalışmak veya filmden başka madde muhafaza etmek yasaktır.

f- 100 kilogramdan fazla olan filmler ancak Belediyenin depolarında saklanabilir. Başka yerlerde saklanması yasaktır.

g- Belediyenin tesis edeceği film depolarının fenni nitelikleri ile idari şekilleri:

1- Her odanın kapısı 3 mm. kalınlığında saçtan ve demir çerçeve içinde, tek kanatlı, dışarıya doğru açılır, duman sızdırmayacak şekilde kenarları çuha veya lastikle çevrilmiş olacak ve kendiliğinden kapanmasını temin için kuvvetli yaylarla mücehhez olacaktır. Odalar da bu kapılardan ve havalandırma bacasından başka hiçbir delik bulunmayacaktır.

2- Her odada bir baca bulunacak, bu baca çatıdan 2 m. yüksekliğe kadar uzanacak, bacanın çatıdan sonraki kısmı 1,5 mm.lik demir saçtan yapılacaktır.

3- Odalardaki elektrik tesisatı, elektrik geçirmeyecek şekilde olacak. Ampuller demir tel kafes içinde olacak, lamba anahtarları odanın dışında ve kapı yanında olacaktır.

4- Odalarda elektrik prizi bulunmayacaktır.

5- Filmler bu odalarda madeni bir kap içine konacak şekilde ve bölmeli raflar içinde saklanacaktır.

6- Burada depo edilecek film miktarı en çok 3000 kg. ağırlığındadır.

7- Odalar hiçbir surette ısıtılmayacaktır.

8- Odalara yalnız çuha ve keçe terlikle girilecektir.

9- Odalarda gereğinden fazla durmak ve çalışmak yasaktır.

10- Depo mıntkasında ve hatta büroda sigara içmek yasaktır.

11- Fenni gerek görüldüğü taktirde paratoner tesisatı yapılacaktır.

12- Bir adet telefon bulunacaktır.

h- Filmlerin devolope, kurutma, muayene ve tamir edildiği yerlerin fenni nitelikleri:

1. Filmlerin muayene, tamir ve kurutma işleri kargir odalar içinde yapılacak, bu odaların kapıları demir saçtan yapılmış olup, dışarıya doğru açılır ve kendiliğinden kapanır şekilde teçhiz edilmiş olmaları zorunludur.

2. Bu odaların çıkış yeri doğrudan doğruya koridora açılacak, yazıhane vs. herkesin oturduğu diğer odalara açılmayacaktır.

3. Bu muayene ve tamir odalarında 8 bobinden fazla film bulunmayacaktır.
 4. Bu odalarda sigara içmek yasaktır. Odaların eşyası ve diğer her türlü teçhizatı yanmaz maddelerden yapılmış olacaktır.
 5. Küçük film parçalarının atılması için kapakları kendiliğinden kapanır, demir kutular bulundurulacak ve bu kutular her gün temizlenecektir. Bu kutulara kağıt gibi başka maddeler atılmayacaktır.
 6. Elektrik tesisatı elektrik geçirmeyecek şekilde yapılacak ve serbest süspansiyon bulunmayacaktır.
 7. Bu odalar ancak kaloriferle ısıtılacaktır.
 8. Bu odalarda 1 kg. dan fazla film yapıştırılmaya ait madde bulundurulmayacaktır.
- j- Film teşhir odaları:Bu odalar sinemaların tabi olduğu fenni koşullara uyacak ve en çok 12 kişinin oturmasına ait olup, yere monte edilmiş sandalye bulundurulacaktır.
- k- Gerek tamir ve gerekse teşhir odalarında yalnız köpük neşreden en az 10 litrelik kimyevi yangın söndürme cihazı bulundurulacaktır.
- l- Film teşhir yerinde çalışacak ve depolara girecek personelin sinema operatörlüğü ehliyeti bulunması zorunludur.
- m- Bu Yönetmelikte sayılan yerlerden başka ne surette olursa olsun film bulundurulması yasaktır.
- n- Film stüdyolarında bulunması zaruri görülen filmlerin, Belediye film depolarına ait olan hükümlere uygun yerlerde saklanması kaydı ile 500 kg'a kadar çıkarılmasına Belediyece izin verilecektir.
- o- Sinemalarda ehliyetsiz makinistlik yapmak yasaktır.
- p- Sinemalarda çift makinist bulundurulması zorunludur.
- q- Sinema ve tiyatro gibi yerlerde ilan edilen saatte gösterime başlaması zorunludur.

MADDE 105- HAMALLAR

- 1- Belediye sınırları içinde çalışan hamallar Belediyeye kayıtlı olup marka alacaklardır. Markasız hamallık yapmak yasaktır.Bünyesinde hamal çalıştırılıp özel Yönetmelikleri olan TCDD, AŞOT, THY ve Toptancı hal gibi kuruluşlar kayıt ve marka verme işlemlerini kendileri, diğer genel yerlerde hizmet gören hamalların kayıt ve marka işlemlerini Zabıta Amirliği yürütür.
- 2- Hamallar mevsimine göre, tercihen koyu kahverengi veya mor renkte ve kışın aynı renkte kalın kumaşlardan yapılmış ceket, pantolon veya tulum giyeceklerdir. Kirli, sökkük, yırtık, elbiseler ile hamallık yapmak yasaktır.

3- Hamallıkta, gedik ve kıdem esası yoktur. Belediye veya (1) bent de adı geçen kurumlarca hamalbaş olarak görevlendirilen kişilerin dışında hiç kimse hamal çalıştıramaz.

4- Hamalların çevreye zarar verici ve etrafı rahatsız edici şekilde hareket etmeleri, müşteri kapmak için koşuşmaları, bağırmaları ve gruplar halinde toplanarak veya taşıdıkları yüklerle araba ve yaya trafiğine mani olmaları yasaktır.

5- Hamalların fiyat tarifesinden fazla ücret almaları ve istemeleri yasaktır. Bu yasağa uymayan hamalların marka ve hamallık kayıtları iptal edilip çalışmaktan men edilirler.

6- (1) bent de adı geçen kurumlarda hizmet gören hamallar kendi Yönetmelikleri ile birlikte bu Yönetmelik hükümlerine de tabidirler.

MADDE 106- MEZARLIKLARLA İLGİLİ HÜKÜMLER

a- Mezarlık olarak kullanılacak yerler Belediye tarafından tayin ve ilan edilecektir. Bunlardan başka yerlere ölü gömülmesi yasaktır.

b- Mezarlıklarda, Belediye Mezarlıklar Amirliği Yönetmeliğinin ve bu Yönetmeliğin genel yerlerle ilgili, halka açık yerler hükümler bölümünde yapılması yasaklanan hususlara aykırı hareket etmek yasaktır.

c- Mezarlıklar Amirliğine bağlı mezarlıklarda çalışan taşçı ve mezarcı esnafının adı geçen Amirlik Yönetmeliğinde yazılı yükümlülükleri dışında ruhsatsız mezar, üst teçhizatı ve lahit yapmaları yasaktır. Bu yasağa uymayanlar cezalandırılır. Tekrarında çalışma izin belgeleri iptal edilir.

d- Ölüler Belediye tarafından yaptırılan cenaze yıkama yerlerinde veya hastanelerde yıkanabilir.

e- Ölüler şehir içinde ancak Belediyenin cenaze taşıma araçları ile götürülür. Cenaze işleri ile ilgili özel kuruluşlar Akçaabat Belediye Başkanlığı veya Mezarlıklar Amirliğine başvurarak gerekli izni aldıktan sonra işyerleri Belediye Mezarlıklar Amirliğinin ve diğer ilgili ünitelerinin denetimi altında olmak kaydıyla faaliyet gösterirler. Ancak Hıfzısıhha Kanununda gösterilen bulaşıcı hastalıklardan vefat edenlerin cenazelerinin nakil ve tüm diğer işlemleri Belediyece yapılır.

MADDE 107- MAĞAZA, DÜKKAN VE MÜESSESELERİN AÇILMA VE KAPANMA SAATLERİ

Hafta tatili kanununun istisna ettiği zaruri ihtiyaç maddeleri alan, satan ve kullanan müesseseler hariç olmak üzere, İş Kanununa aykırı bulunmak üzere diğer bütün mağaza, dükkan ve müesseselerin Mayıs iptidasından Ekim sonuna kadar olan yaz mevsiminde sabahları saat 7.00'de açılarak akşamları saat 21.00'de kapanmaları ve yine kanun iptidasından Nisan sonuna kadar olan kış mevsiminde de, sabahları saat 7.30'da açılıp saat 19.30'da kapanmaları mecburidir. Hilafında hareket yasaktır. Bunlardan yalnız şekerci, pastacı, sebze ile bakkaliye eşyası satan dükkanlar münhasıran bütün ve müşkülât satıcılarının ve berberlerle gazete, su ve gazoz gibi madde satanların akşamları kapanma saatleri serbesttir.

MADDE 108- KUM VE ÇAKIL DEPOLARI

1- Mesken ve yerleşim alanı dışında olacak,

- 2- İmar Müdürlüğünden olumlu rapor alınacak,
- 3- Çalışan operatörlerin operatör belgesi sahibi olacak,
- 4- Bir yazıhanesi olacak ve yazıhanede yangın söndürücü bulunacak,
- 5- Çalışanlar için bir lavabo, wc ve duş yeri olacak,
- 6- Deponun etrafı duvarla veya tahta ile çevrili olacak,
- 7- Çevrilen yerin boya badanası olacak,
- 8- Yükleme ve boşaltma, deponun içinde olacak.(9 Mart 1989 tarih ve 20103 sayılı resmi gazete)

MADDE 109- GIDA VE GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEMELERİ ÜRETEN İŞ YERLERİ

1- İş Yerlerinin Taşınması Gereken Genel Teknik ve Hijyenik Özellikler:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimini yapan iş yerlerinde aşağıdaki özellikler aranır:

- a- Üretimde kullanılan ve gıda ile temas eden tüm alet, ekipman ve yeniden kullanılabilen kaplar/konteynırlar sağlığa uygun malzemeden, kolay ve iyi temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak özellikte olmalıdır. Bunlar, daima temiz bulundurulmalı ve uygun olanlar gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Üretim teknolojisi gereği kullanılan malzeme, alet ve ekipman ısı, buhar, asit, alkali, tuz gibi maddelere dayanıklı olmalıdır.
- b- Bina, tesisat, malzeme, alet ve ekipmanın onarım, boya, badana ve periyodik bakımları aksatılmadan yapılmalıdır.
- c- İş yeri, zararlı canlılar ile çevresel kirlenmelerin girmesini önleyecek biçimde tesis edilmelidir.
- d- Zemin, iş yerinin özelliğine göre su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, çatlak oluşturmayan, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte ve suyun birikmemesi için kanallara doğru yeterli bir eğimde olmalıdır.
- e- Duvarlar, yapılan işin özelliğine göre su geçirmeyen, yıkanabilir, zararlı canlıların yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte olmalıdır. Duvar-zemin bağlantısının yuvarlatılmış yapıda olması gerekir.
- f- Pencere ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde yapılmalı, ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir ve sürekli bakımları yapılabilir özellikte tel, plastik veya uygun bir malzeme ile kaplanmalıdır. Pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.
- g- Kapılar, pürüzsüz ve su geçirmeyen yüzeylere sahip, duruma göre kendiliğinden kapanır, zararlı canlıların girişini engelleyecek şekilde olmalıdır.

h- Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yabancı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalıdır.

i- Tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve ham maddelerin doğrudan yada dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilmeli ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.

j- Kullanımı zorunlu durumlar dışında, işlenmemiş tahta gibi temizliği ve dezenfeksiyonu güç malzemeler kullanılmamalıdır.

k- İşyeri gerekli asgari teknik donanıma sahip olmalı ve tekniğine göre ilgili bölümlerinde basınç, sıcaklık, akış göstergeleri bulunmalı ve gerektiğinde kaydetme işlemi yapılmalı ve kayıtlar saklanmalıdır.

2- İş Yerinde Kullanılacak Su, Buz ve Buhar:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi yapılan iş yerinde kullanılan su, buz ve buharda aşağıdaki özellikler aranır:

a- Üretiminde kullanılan su, içilebilir nitelikte olmalıdır. Suyun sürekli ve yeterli sağlanması, depolanması, basınç ve sıcaklığının kontrolü için uygun tesisat bulunmalıdır.

b- Ürünle temas edecek şekilde kullanılan buz, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.

c- Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerle doğrudan temas eden yüzeylerde kullanılan buhar, içilebilir nitelikteki sudan elde edilmelidir.

d- Buhar üretimi, soğutma ve yangın söndürme gibi işlerde kullanılan, gıdalarla temas etmemesi gereken su tamamen ayrı hatlarda taşınmalı, bu hatlar belirlenmiş standartlara göre değişik renklerle belirtilmeli ve içme suyu taşıyan sisteme geri dönüş yapmamalıdır.

3- Sıvı Atık Hatları ve Katı Atıkların Depolanması ve Uzaklaştırılması:

İş yerine ait sıvı atık sistemi korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilecek şekilde düzenlenmeli ve sıvı atık miktarını kaldırabilecek biçimde olmalıdır. İşyeri sahibi/sorumlu yöneticisi, yapılan üretim için arıtma tesisi ve deşarj izni gerekiyorsa Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliğine göre gereğini yapmalıdır.

İş yerinin özelliğine göre, katı atıkların iş yerinden uzaklaştırılıncaya kadar toplanacağı, uygun şekilde yapılmış, yıkama ve dezenfeksiyona uygun, kapalı bir katı atık depolama yeri olmalıdır. Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı, üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve kesinlikle gıda maddeleri üretimiyle ilgili işlerde kullanılmamalıdır. Katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliğine uygun bir şekilde yapılmalıdır.

4- Sosyal Tesis ve Tuvaletler:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi yapılan iş yerinde giyinme, soyunma, dinlenme odaları, tuvaletler ve varsa yemekhanelerde aşağıdaki özellikler aranır:

- a- İşyerindeki sosyal tesis, duş ve tuvaletler gıda üretim alanlarından ayrı olmalıdır. Tuvaletler gıda üretim yerlerine doğrudan doğruya açılmamalıdır.
- b- İş yerinde personel için giyinme, soyunma, dinlenme odaları ve tuvalet bulunmalı, tuvaletler atık maddelerin hijyen kurallarına uygun bir biçimde uzaklaştırılacağı şekilde tasarlanmalı ve bu alanlarda hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalıdır.
- c- Gerekli görülen yerlerde, sıcak ve soğuk su sağlayan fotoselli, pedallı ve elle kullanılmayan muslukların bulunduğu lavabolar takılmalıdır. Sıvı sabun, kurutma cihazı veya kağıt havlu bulunmalı, gerektiğinde el ve ayakların dezenfekte edilmesine yönelik önlemler alınmalıdır.
- d- Yemekhane varsa, hijyen kurallarına uygun olmalıdır.
- e- Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde uygun yapılmış fosseptiklere bağlanmalıdır.

5- Aydınlatma ve Havalandırma:

Üretim yeri için özelliğine uygun yoğunlukta aydınlatılmış olmalıdır. Aydınlatma tabii renkleri değiştirmeyecek özellikte yapılmalı ve aydınlatma cihazlarında muhafaza bulunmalıdır.

İşlem ihtiyacına göre sıcaklığın kontrolü, nem kontrolü, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalıdır. Havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düzenek bulunmalıdır. Izgaralar temizlenmek için kolayca sökülebilir nitelikte olmalıdır.

6- İşyeri Çevresi:

İşyeri çevresinde her türlü kirliliğe ve kötü kokuya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri ve zararlı canlıların yerleşmesine uygun ortamlar olmamalıdır.

7- Ham Madde Kabul Yerleri:

İşyerinin özelliğine göre ham madde kabul yerlerinde, ham maddenin tozlanmasını, kirlenmesini ve bozulmasını engelleyecek koruma tedbirleri alınmalıdır.

8- Depolama:

Hammadde, mamul madde, katkı ve diğer yardımcı maddeler, alet ve ekipmanlar, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile temizlik madde ve malzeme depoları birbirinden ayrı olmalı ve bu Yönetmelikte yer alan işyerinin taşıması gereken genel özellikler kısmındaki ilgili hükümlere uygun olmalıdır. Ürünler bulaşmanın ve bozulmanın önleneyeği koşullarda ayrı ayrı ve paket yüksekliğinde zeminle ve duvarla temas etmeyecek şekilde depolanmalıdır.

9- Laboratuvar:

Laboratuvarlar üretim bölümlerine doğrudan açılmamalıdır. Ancak gerekli hallerde üretime yön verecek analizler için üretim yerinin bir bölümünde test üniteleri yer alabilir.

10- Yakıt Depoları:

Yakıt depoları, uygun yerlerde, üretim yerine doğrudan açılmayan ve kendi mevzuatına uygun olmalıdır.

11- Temizlik ve Dezenfeksiyon:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üretimi yapılan işyeri temizlik ve dezenfeksiyon koşulları:

- a- Gıda işletmecisi, sorumlu yöneticisi tarafından hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmelidir. Hijyen kontrol programları işyerinin ilgili bölümlerine asılarak veya dosyada bulundurulularak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri kaydedilmelidir.
- b- Gıda işletmelerinde, yetkili merci tarafından kullanımına izin verilmiş uygun deterjan, kimyasal ve dezenfektanlar veya bunların etken ham maddeleri kullanılmalıdır.
- c- Su, deterjan ve dezenfektan veya bunların çözeltileri aracılığı ile işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesini ve bulaşmayı engelleyecek önlemler alınmalıdır.
- d- Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya işletmenin veya ürünün özelliğine göre hazırlanmış temizleme prosedürüne göre gıdaların işlendiği ortamdaki zemin, işleme ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Zeminde kullanılan temizlik materyali ile alet ve ekipmanda kullanılan temizlik materyali tanımlanmalı ve ayırt edici olmalıdır.
- e- Malzeme, alet ve ekipman temizliğinden sonra kurutulması gerekenler en kısa zamanda kurutulmalıdır. Temizlikte kullanılan malzemeler yıpranmış ve kirlenmemelidir.
- f- İşyeri personelinden bir kişi işletme temizliğinden sorumlu olarak görevlendirilmelidir.
- g- Risk analizine göre mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı iş yerinin mikrobiyolojik yönden temiz olup olmadığı kontrol edilmelidir.
- h- Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı işyerinin üretim yeri girişinde, içinde dezenfektan bulunan paspas bulunmalıdır. Uygun bir yöntem ile söz konusu işlem gerçekleştirilmelidir.

12- Evcil Hayvanlar:

Güvenlikle ilgili bölümlerin dışında, işyerinde kesinlikle hayvan bulundurulmamalıdır. Hayvan bulunan güvenlik üretim ve depolama tesislerinden ayrı olmalıdır.

13- Personel Eğitimi:

Gıda işletmecisi veya sorumlu yöneticisi, üretim hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması ve kişisel hijyen konusunda sürekli eğitim sağlamalıdır.

14- Sağlık Kontrolü:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretiminde çalışacak personel sağlık raporu almadan çalıştırılmaz. Çalışanların periyodik sağlık kontrolleri, ilgili mevzuatına göre yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan gıda işletmecisi veya sorumlu yönetici sorumludur.

15- Personel Hijyeni ve Davranışları:

Gıdaların üretildiği alanda çalışan herkesin, kişisel temizliğine yüksek derecede özen göstermesi gerekir. Tırnaklar kısa kesilmiş olmalı, eller sürekli temiz tutulmalı, açıkta yara olmamalıdır. Çalışırken başlık, maske, bone, eldiven ve ayak giysileri gibi uygun koruyucu giysiler gerektiğinde giyilmelidir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olmalı ve temiz tutulmalıdır.

Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapşırarak, öksürmek gibi davranışların yapılmaması gerekir. Kişisel eşyalar ve giysiler gıdaların işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim esnasında hiçbir takı takılmamalıdır.

Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı veya bulaşmış yara, deri enfeksiyonları, ağrılar ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin, gıdaları işlemesine veya gıdaların işlendiği alana girmesine izin verilmez. Bu şekilde etkilenen ve gıda işinde çalışan gıda ile teması olma ihtimali olan herkes hastalığını veya belirtilerini eğer mümkünse onun sebeplerini gıda işi yapan işletmeciye bildirecektir.

16- Ziyaretçiler:

Gıda üretim alanında, ziyaretçilerin gıdaları kontamine etmesini önleyici tedbirlerin alınması gerekir. Bu amaçla ziyaretçilere verilmek üzere koruyucu giysiler bulundurulmalıdır.

17- Taşıma:

- a- Yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir.
- b- Araç ve konteynır içindeki kaplar, bulaşmaya sebep olabileceği için gıdadan başka herhangi bir şeyin taşınmasında kullanılamaz.
- c- Gıda ile birlikte başka herhangi bir şeyin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılacaktır.
- d- Sıvı, granül ve toz haldeki dökme gıdalar, gıdaların taşınmasında kullanılan kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde “yalnızca gıda maddesi için” ibaresi bulunmalıdır.
- e- Araçlar ve konteynırlar gıdalardan başka bir şeyin veya farklı gıdaların taşınmasında kullanılmalrı durumunda, bulaşmayı önlemek için yüklemeler arasında iyice temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.

f- Gıdalar araç veya konteynırların içerisinde bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalıdır.

g- Gıdaların taşınması için kullanılan araçlar gerektiğinde, gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza edebilecek ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkan verecek nitelikte olmalıdır.

18- Gıdaların Ambalajlanması ve Paketlenmesi

Gıdaların ambalajlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler:

a- Bulaşma, kirlilik kaynağı olmamalı ve ambalaj malzemeleri, bulaşma riskine maruz kalmayacak şekilde depolanmalı ve kullanılacağı zamana kadar koruyucu örtüleri açılmamalıdır.

b- Ambalajlama ve paketleme işlemleri, ürünlere bulaşmayı önleyecek şekilde yürütülmelidir.

c- Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için işletme uygun tesise sahip olmalıdır.

d- Ambalajlama ve paketleme malzemeleri, bu işlemlerin yapılacağı oda veya alanlara hijyen kurallarına uygun olarak getirilmelidir.

e- Gıda ambalajlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Ambalajlama bölümünde belirtilen kriterlere uygun olmalıdır.(7 ağustos 2004 gün ve 25566 sayılı resmi gazetede yayınlanmıştır.)

MADDE 110- PAKETTE KEBAP VE YEMEK SATIŞ YERLERİ

1- Yemek pişirme ve kapları yıkama yerleri olmak üzere birbirinden ayrı en az iki bölümden meydana gelecektir.

2- Yemek pişirme bölümünün zemini, yıkanabilecek şekilde su geçirmez bir madde ile kaplı olacak, burada lağıma bağlı ızgaralı ve sifonlu delikler olacaktır.

3- Kapların yıkanacağı yer ile yemek pişirilen yerin duvarları zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yıkanabilir şekilde olacaktır.

4- Hava temizleme tertibatı olacaktır.

5- Ocak üzerinde bacaya bağlı davlumbaz olacaktır.

6- Bulaşık kapları yıkamak için akar sıcak su tertibatı ve yıkanan kaplar içinde dinlendirme yeri olacaktır.

7- Yemek takımlarının saklanacağı temiz raf veya dolap olacaktır.

8- Her türlü artık ve süprüntüler için ağzı kapaklı plastik veya madeni çöp kapları olacaktır.

9- İşçiler için soyunma odası ve elbise dolabı olacaktır. (9.3.1989 tarih ve 20103 sayılı resmi gazete)

MADDE 111- GEZİCİ PİLİÇ VE KÖFTE SATIŞ YERLERİ

Gezici satıcılık iş kolu altında faaliyette bulunan sıhhi müesseselerin sattıkları ürünleri muhafaza etmek için merkez depoları ve satış yapmak için özel ızgara kasalı araçları bulunacaktır. Gezici satış aracı için aranacak nitelikler:

- 1- Et veya tavuğun pişirilmesini sağlamak üzere özel ızgara kasası bulunacaktır.
- 2- Kasa %100 paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
- 3- Yeterli büyüklükte buzdolabı bulunacaktır.
- 4- Araçta jeneratör bulunması zorunludur.
- 5- Normlara uygun 200 litreden fazla çift tank gaz tesisatı olmalıdır.
- 6- Sıcak ve soğuk su tertibatı olmalıdır.
- 7- Araç ortamı hijyenik ve sağlığa uygun olmalıdır. (20.8.2003 tarih ve 25205 sayılı resmi gazete)

MADDE 112- Bu Yönetmelikle diğer Yönetmelikler arasında uyumsuzluk çıkan durumlarda vatandaşın lehine olan hüküm uygulanır.

YÜRÜTME YETKİSİ

*Bundan evvel yayınlanmış olan Belediye Zabıta Yönetmeliği ile Sağlık Zabıta Yönetmeliği hükümleri bu Yönetmeliğin yürürlüğe girmesinden sonra yürürlükten kalkar.

*Bu Yönetmelik Akçaabat Belediye Başkanlığınca uygulanır ve yürütülür.

*Bu Yönetmelik mahalli gazetede yayımlandığı tarihten itibaren yürürlüğe girer.

İÇİNDEKİLER

MADDE NO	MADDE ADI	SAYFA
GİRİŞ VE ESASLAR		1
MADDE 1	AMAÇ	1
MADDE 2	KAPSAM	1
MADDE 3	TARİFLER	1
MADDE 4	CEZALAR	1
MADDE 5	GENEL ESASLAR	1
MADDE 6	KONTROL EKİPLERİ	2
MADDE 7	GENEL ESASLAR VE TARİF	3
MADDE 8	GELİP GEÇMEYİ ENGELLEME	5
MADDE 9	KAMU MALLARI	5
MADDE 10	KANALİZASYONLAR	5
MADDE 11	BİNA EMNİYETİ	5
MADDE 12	İLAN YAPIŞTIRMAK	5
MADDE 13	LEVHALAR	6
MADDE 14	LEVHA EBATLARI	6
MADDE 15	REKLAMLAR	6
MADDE 16	EŞYA TAŞIMA	6
MADDE 17	KALDIRIMDA YÜK TAŞIMA	6
MADDE 18	HARFİYAT TAŞIYAN ARAÇLAR	6
MADDE 19	ARAÇLARLA VATANDAŞA RAHATSIZLIK VERME	6
MADDE 20	İZİNSİZ HARFİYAT TAŞINMASI	6
MADDE 21	İŞ MAKİNELERİNİN TAŞINMASI	6
MADDE 22	ŞEHİR İÇERSİNDEN HAYVAN NAKLİ	6
MADDE 23	YÜKLEME VE BOŞALTMA YAPMA	6
MADDE 24	YÜKLEME VE BOŞALTMADAKİ KURALLAR	6
MADDE 25	YIKILACAK BİNALAR VE YENİ İNŞAATLAR	7
MADDE 26	PİS SU KANALLARI	9

MADDE 27	PİS SU KANALLARINA VERİLECEK SULAR	9
MADDE 28	EV VE İŞYERİ ATIKLARI	9
MADDE 29	SÜT VE SÜTTEN YAPILAN GIDA MADDELERİ	9
MADDE 30	ÜCRET TARİFELERİ	14
MADDE 31	HURDA EŞYA VE MALZEME DEPOLARI	14
MADDE 32	ODUN DEPOLARI	15
MADDE 33	KÖMÜR DEPOLARI	15
MADDE 34	ODUN VE KÖMÜR SATIŞ YERLERİ	16
MADDE 35	ETİKETLER	16
MADDE 36	BRİKET VE BÜZ İMAL YERLERİ	16
MADDE 37	KAHVEHANELER	17
MADDE 38	KERESTE DEPOLARI	21
MADDE 39	DÜKKANLARIN ÖNÜNDE GEZMEK VE MÜSTERİ ÇAĞIRMAK	22
MADDE 40	SAĞLIK KARNESİ VE TEFTİŞ DEFTERLERİ	22
MADDE 41	TAVUKÇU DÜKKANLARI	22
MADDE 42	ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER	25
MADDE 43	UN FABRİKALARI-EKMEK FIRINLARI-EKMEK SATIŞ YERLERİ	27
MADDE 44	KASAPLAR	32
MADDE 45	İŞYERİ AÇMA VE RUHSAT ESASLARI	35
MADDE 46	BALIKÇILAR	39
MADDE 47	SÜT MAMULLERİ	41
MADDE 48	YANICI VE PATLAYICI MADDE TİCARETİ YAPAN YERLER	44
MADDE 49	PASTANELER VE PASTA SATIŞ YERLERİ	49
MADDE 50	TEMİZLİK KOŞULLARI	53
MADDE 51	OTELLER, PANSİYONLAR VE BEKAR ODALARI	54
MADDE 52	İSPİRTOSUZ İÇKİLERLE BOZA VE ŞİRA SATILAN YERLER	63
MADDE 53	KÖFTECİ TAVUK BAR VE PAKETTE DÖNER SATIŞ YERLERİ	64
MADDE 54	SAUNALAR VE HAMAMLAR	65
MADDE 55	ZABITA MEMURUNA MUKAVEMET	69
MADDE 56	KULLANILMIŞ EŞYA SATANLAR	69

MADDE 57	AHIR VE AĞILLAR	70
MADDE 58	LEVHALAR	72
MADDE 59	HAFTA TATİLİ	76
MADDE 60	BELEDİYE MALLARI	76
MADDE 61	İNTERNET KAFELER	76
MADDE 62	MARKET VE SÜPERMARKETLER	78
MADDE 63	DÜĞÜN SALONLARI	80
MADDE 64	DAİMİ VE GEÇİCİ PAZAR YERLERİ	80
MADDE 65	BAKKAL DÜKKANLARI	83
MADDE 66	SAKATAT SATANLAR	84
MADDE 67	SIVI YAKIT L.P.G. SATIŞ YERİ VE DEPOLARINDA ALINACAK YANGIN ÖNLEMLERİ	85
MADDE 68	LİKİT PETROL (L.P.G.)	86
MADDE 69	LİKİT PETROL GAZI SATIŞ YERLERİNİN UYACAĞI HÜKÜMLER	87
MADDE 70	LOKANTALAR	88
MADDE 71	6085 SAYILI TRAFİK YASASI KAPSAMINA GİREN TESİSLER	96
MADDE 72	KONSERVEÇİLER	96
MADDE 73	SUCUK-PASTIRMA-KAVURMA-SALAM-SOSİS İMALATHANELERİ	98
MADDE 74	MEZCİLER VE MEZEYE AİT MADDELERİ SATANLAR	101
MADDE 75	BERBERLER	101
MADDE 76	ÇAMAŞIRHANELER	103
MADDE 77	HALLER	104
MADDE 78	BOZA-ŞİRA VE BENZERİ GİBİ İSPİRTOSUZ SİRKE VE TURŞU YAPILAN YERLER	104
MADDE 79	TURŞU SATIŞ YERLERİ	104
MADDE 80	KUAFÖRLER	104
MADDE 81	MEMBA SULARI VE MEŞRUBAT İMALATHANELERİ	107
MADDE 82	SEBZE BAHÇELERİ MANAVLAR	107
MADDE 83	KURUYEMİŞÇİLER	108

MADDE 84	KURU KAHVECİLER	108
MADDE 85	KOKTEYL SALONLARI	109
MADDE 86	PAVYONLAR	109
MADDE 87	GAZİNOLAR, DANSİNGLER, DİSKOTEKLER	110
MADDE 88	SİNEMALAR	113
MADDE 89	TİYATROLAR VE BENZERİ YERLER	118
MADDE 90	TURİZM MÜESSESELERİ	119
MADDE 91	SİRKLER-LUNAPARKLAR-BAYRAM YERLERİ	119
MADDE 92	GEZİCİ SATICILAR	119
MADDE 93	HAYVAN SATMAK, KESMEK, DAMGALAMAK	121
MADDE 94	AVLANMAK	123
MADDE 95	HAYVAN ÖLÜLERİNE AİT HÜKÜMLER	123
MADDE 96	HAYVAN BESLEYENLERİN UYACAKLARI KOŞULLAR	124
MADDE 97	FUEL-OİL	124
MADDE 98	II. SINIF SİNAİ MÜESSESELERİ	126
MADDE 99	TABAKHANELER-BARSAKHANELER-NALBANTLAR	128
MADDE 100	71. MADDE (a) FIKRASINDA BELİRTİLEN TESİSLER VE BUNLARIN TANIMLARI	129
MADDE 101	100. MADDEDE TANIMLARI YAPILAN TESİSLERDE ARANACAK VASIF VE ŞARTLAR	130
MADDE 102	KEMİK AYIKLAMA VE DEPO YERLERİ	132
MADDE 103	YÜN PAMUK PAÇAVRA TARAMA VE BALLYALAMA YERLERİ	133
MADDE 104	FİLM DEPOLARI (FİMLERİN SAKLANMASI)	134
MADDE 105	HAMALLAR	136
MADDE 106	MEZARLIKLARLA İLGİLİ HÜKÜMLER	137
MADDE 107	MAĞAZA, DÜKKAN VE MÜESSESELERİN AÇILMA VE KAPANMA SAATLERİ	137
MADDE 108	KUM VE ÇAKIL DEPOLARI	137

MADDE 109	GIDA VE GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEMELERİ ÜRETEN İŞ YERLERİ	138
MADDE 110	PAKETTE KEBAP VE YEMEK SATIŞ YERLERİ	143
MADDE 111	GEZİCİ PİLİÇ, KÖFTE VB. SATIŞ YERLERİ	143
MADDE 112	YÖNETMELİKLERDEKİ UYUŞMAZLIKLAR	144

AKÇAABAT BELEDİYESİNDE AKÇAABAT BELEDİYESİ ZABITA VE RUHSAT (KÜŞAT) YÖNETMELİĞİ

GİRİŞ VE GENEL ESASLAR

MADDE 1- AMAÇ

Bu Yönetmelik Belediye yasası ile diğer yasaların Belediyeye yüklediği görevleri, başarmak, değişen koşullara, yeni teşekkül eden meslek ve ticarethanelere uygulanacak hükümleri belirlemek, halkın sağlığını ve rahatlığını korumak için yapılmıştır.

MADDE 2- KAPSAM

Bu Yönetmelik, Belediye ve mücavir alan hudutları içinde kent halkına hizmet veren tüm Belediye Ünitelerini, halka hizmet sunan imalathane, ticarethane gibi işyerleri ile herhangi bir işyerine bağlı olmaksızın hizmet gören kişileri ve tüm kent halkını kapsar.

MADDE 3- TARİFLER

Bu Yönetmelikte geçen çeşitli deyimler ve tesislere ait teknik terimlerin tarifleri her bölümün kendi içinde yapılmıştır.

MADDE 4- CEZALAR

Bu Yönetmelikteki emir ve yasaları dinlemeyenler ve bunlara karşı gelenler Belediye cezaları yasasındaki hükümler uyarınca cezalandırılırlar.

MADDE 5- GENEL ESASLAR

a- Bu Yönetmelikte ismi geçmeyen Gayri Sihhi Müesseselerde işin gereği ve önemi derecesinde fen ve sağlık koşullarına uygun olacaklar ve çalıştırdıkları işçi durumuna göre soyunma, giyinme, yemekhane, wc, el yıkama yerleri bulunacaktır. (20) kişiden fazla personel çalıştıran işyerleri yemekhane yeri ayırmak zorunluluğundadırlar.

b- Yollarda ve umuma açık yerlerde çamaşır, halı gibi benzeri şeyleri silkelemek, yıkamak asmak ve çeşitli şekillerde yolları kirletmek yasaktır.

- c- Bu Yönetmeliğe tabi bütün işyerleri, niteliği ve içerisinde bulunması gereken ilaçların cinsi Belediyece saptanmış birer ecza dolabı bulundurmak zorundadır.
- d- Müzik aletleri, cd ve kaset satılan yerlerde plak ve teyp seslerini halkı rahatsız edecek şekilde hoparlörlerle dışarıya aksettirmek yasaktır.
- e- İşyerlerine Belediyenin duyuru, afiş v.b. gibi yayınlarını ücretsiz olarak halkın en iyi görebileceği şekilde işyeri sahibinin muvafakatını alarak uygun bir yere asabilir.
- f- Elektrik üretiminde kullanılan sabit jeneratörler için ayrı bina içerisinde bir bölüm ayrılacaktır. Taşınabilir jeneratörler için Belediyeden izin almak gerekir. Bu jeneratörlerin gürültüsünün halkı rahatsız etmemesi için kauçuk veya sünger yataklık ve egzoz susturucusu kullanmaları zorunludur.
- g- Dükkan, fabrika, imalathane, sinema, tiyatro, otel, lokanta, kahvehane ve gazino gibi halka açık olan yerde, yangına karşı güvenlik önlemi olarak Akçaabat Belediye Başkanlığı, İtfaiye Amirliğinin ilgili Yönetmeliğindeki o kuruluşlara ait hükümler uygulanır.
- h- Yangına karşı alınması gereken tedbirlerle bunlara ait uygulamada bu Yönetmelikteki yer almayan hususlarda Akçaabat Belediyesi İtfaiye Yönetmeliği hükümleri uygulanır.
- i- Yangına karşı alınacak tedbirlerden, İmar Yönetmeliğinin ilgili maddelerinde öngörülen genel ve yangın merdivenleri ile asansörlerde kesin olarak herhangi bir maddenin depolanması yasaktır. Denetim anında yukarıda anılan hususlar görüldüğünde Zabıtaca hemen boşaltılacak ve her zaman çalışır hale getirilecektir. Tekrar görüldüğünde Zabıtaca Belediye yasalarına göre cezalandırılacaktır.
- j- Yanıcı ve patlayıcı maddelerin depolanma ve perakende satış yerlerine yıldırılmak konulması.
- k- Cadde ve sokaklara, apartman, pasaj vs. gibi yerlerden çöp atmak, pis su dökmek yasaktır.
- l- Binaların balkon ve pencerelerinden halı-kilim vb. gibi eşyalar silkelemek, çamaşır asmak yasaktır.
- m- Binalardan sokaklara duman ve koku yaymak yasaktır.
- n- Umuma ait yerleri her ne şekilde olursa olsun kirletmek yasaktır.
- o- Bulvar, cadde, meydan ve durak yerlerinde (taksi, minibüs, otobüs) araç yıkamak yasaktır.
- p- Şehir içinde seyreden taşıt araçlarının hava kirliliğine sebep olacak şekilde kirli duman çıkartması yasaktır.
- r- Araçların maksat dışı klakson çalması yasaktır.
- s- Belediyenin izin verdiği yerler dışında seyyar satıcılık yapmak yasaktır.

KONTROL EKİPLERİ TEŞKİL VE ÇALIŞMA USULLERİ

MADDE 6- KONTROL EKİPLERİ

a- Belediye Başkanlığına bağlı Amirliklerde yeterli sayıda teknik eleman bulunmadığından hayvansal ürünleri üreten, işleyen ve satan yerlerin sağlık açısından Veteriner ve Zabıta Amirliği ekiplerince kontrolleri yapılacaktır.

b- Belediye bünyesinde Başkanlıkça lüzum görüldüğü sayıda Başkanlık kontrol ekipleri kurulur. Bu ekiplerde:

1. Bir adet Belediye Sağlık Elemanı (Doktor veya Sağlık Memuru)
2. Bir adet Belediye Veteriner Elemanı (Veteriner veya Sağlık Memuru)
3. Bir adet Zabıta Amirliği Elemanı,
4. Bir adet İktisat Memuru bulunur.

5. Pazar yerleri ve manavlar ile ileride toptancı hal bünyesinde faaliyet gösterecek olan çiçekçi, balıkçı ve benzeri esnafın kontrolünde bu ekiplere hal Müdürlüğünden (veya gelir Müdürlüğünden) bir kontrolör katılacaktır.

c- Bu ekipler, acil ihbarları değerlendirdikleri gibi Başkanlığın emirlerine göre düzenlenecek bir periyodik çalışma programı uygulanır. Ekip başkanları Belediye Başkanlığınca tayin edilir.

d- Kaçak et takibi, çevre sağlığı, mali denetim, çevre kirlenmesi, dezenfekte, her türlü haşaratla mücadele, başıboş köpekleri itlaf v.b. ekipleri ilgili Müdürlükler (Amirlikler) kendi Yönetmeliklerine göre düzenler ve çalıştırlar.

HALKA AÇIK YERLER

MADDE 7- GENEL ESASLAR VE TARİF

Kent halkının tamamının veya bir kısmının dinlenmek, eğlenmek, alış-veriş yapmak, gezmek, dolaşmak, oturmak için ortak kullanımına ayrılmış yerlerdir. Bu yerlerde:

1- Halkın huzur ve dinlenmesini Kamu düzenini bozacak işler yasaktır.

a- Gece gündüz iş dolayısıyla da olsa halkın huzur ve istirahatını bozacak (etrafını rahatsız edecek) şekilde sokaklarda, bina içlerinde bağırıp çağırmak her ne şekilde olursa olsun gürültü etmek marangoz işleri, müzik eğlence yerleri, teyp, plak, gramofon, televizyon, caz aleti çalmak, hoparlörle yayın yapmak, soğuk demirci, inşaat yapım ve onarım, ayrıca buna benzer yerlerde yüksek sesle çalışıp halkın sükun ve huzurunu, nizam ve intizamını bozmak yasaktır. Saat 22'den sabah saat 8.00'e kadar sokaklarda bina içlerinde bağırıp çağırmak, her ne şekilde olursa olsun gürültü etmek, her türlü müzik aletleriyle gürültü yapmak, gündüzleri dışarıya hoparlör v.s. koymak suretiyle halkın esenlik ve dinlenmesini bozmak yasaktır.

b- Yazlık sinema, tiyatro ve benzeri eğlence yerleri hoparlörlerini çevrede oturanları rahatsız etmeyecek şekilde ayarlamak zorundadır.

c- Kat mülkiyetine tabi binalarda yöneticilerin bina içlerine gürültü yapılmasını önleyici tedbirleri alması ve uymayanları resmi makamları bildirilmesi zorunludur.

d- Emniyet ve asayiş yönünden ilçe makamından alınacak izinle yapılacak düğün, nişan, müsamere, balo ve benzeri toptancılarda, beldenin güzelleşmesi ve halka daha hızlı hizmet götürebilmesi amacıyla gece çalışılması gerekli görülen yol, meydan, köprü ve benzeri işlerin yapılması sırasında ortaya çıkan gürültüler, bu maddenin kapsamına girmez.

e- Meskun mahaller içerisinde, halkın huzur ve istirahatını bozacak şekilde faaliyet gösteren tüm iş yerlerinin kışın 18.00 yazın 19.30' dan sonra çalışması yasaktır.

f- Belediye hudutları dahilinde umuma açık içkili yerlerden, bar, pavyon, gazino ve içkili lokantalar, kahvehane, pastane, kafeterya ve diskoteklerin Belediye meclisince tespit edilen kapanış saatlerine riayet etmesi mecburidir.

g- Şehrin ana cadde ve sokaklarında, meskenler arasında, apartman altlarında beldenin sükun, nizam, sağlık ve güzelliğini bozacak iş yeri ve müesseselerin açılması yasaktır. Apartmanlara bitişik şekilde açılacak iş yerleri ne olursa olsun apartmanlarda oturanlardan noterden tasdikli muvafakatname almak zorundadır. Bu gibi yerler Belediyece tespit edilen yerlerde açılacaktır.

2. Cadde ve sokaklara, boş arsalar, halkın gelip geçmesine mahsus olan pasaj, apartman, kapalı çarşı gibi binaların giriş yerleri ile koridor ve avlularına gelip geçmeyi zorlaştıracak, öteberi koymak, çöp atmak, pis su dökmek yasaktır. Herkes çöpünü sızıntı ve koku yapmayacak kova veya benzeri ağız kapalı kaplarda biriktirecektir. Apartman şeklinde binalar ve diğer müesseselerin sorumluları yeteri kadar çöp bidonunu Belediyenin göstereceği yere koymaya veya uygun şekilde çöp yeri yaptırmaya zorunludur.

3. Apartman, pasaj, iş hanı gibi halkın girip çıktığı binalarda mal sahipleri veya yöneticiler merdiven otomat ve lambaların devamlı çalışır vaziyette buldurmaya zorunludur.

4. Belediyemiz hudutları dahilinde bilumum apartman mesken ve iş yerlerinde Belediyenin bildireceği ölçü ve şekilde kapalı, muntazam çöp kabı buldurulacak, cadde, bulvar, kooperatif ve site alanlarındaki çöp kapları tertibat donanım fennine (tüzüğüne) uygun olacaktır.

5. Her türlü işyeri, mesken v.b. binalar Çevre Temizlik Vergisi ve Emlak Vergisini yaptırdıklarını belirtir belgeyi görevlilere belirtilen süre içerisinde ibraz etmek zorundadırlar.

6. Apartman ve fabrika v.b. işyerlerinin yakılan veya imalattan çıkan cüruf ve atıklarının çöp olarak temizlik araçlarına verilmeyecektir. Bu gibi atıklar ya ilgililer tarafından kendi imkanlarıyla ve Belediye meclisince tespit edilen ücreti yatırmak suretiyle Belediye tarafından kaldırılacaktır. Bu yasağa uymayanlar hakkında gerekli yasal işlemler yapılır.

7. Belediyemiz hudutları dahilindeki işyerleri ile benzer yerler sivrisinek, hamamböceği gibi haşarların ürememesi için gerekli tedbirleri almak zorundadır. Bu tedbirleri almayanlar hakkında gerekli yasal işlem yapılır.

8. Cadde, sokak, arsa, işyeri v.b. benzer yerlerde çevre kirliliğine sebep verecek her türlü katı ve sıvı yakıtların yakılması yasaktır.
9. Mesken, apartman ve işyerlerine ait paspasların temizliği amacıyla araçların geçtiği yollara atılması yasaktır.
10. Apartman, iş hanı ve pasajların koridorlarını işgal etmek yasaktır.
11. Cadde, tretuvar ve sokakların izinsiz işgal edilmesi yasaktır.
12. Her ne şekilde olursa olsun saat 23.30'dan sabah 08.00'e kadar gürültü yapmak yasaktır.
13. Her türlü eğlence yeri ile plak, bant, teyp satış yerlerinde dışarıya müzik yayını yapmak yasaktır.
14. Belediyece tayin edilmiş yerler dışında izinsiz olarak ilan, pankart ve bez afiş asmak yasaktır.
15. Ticarethane, işyeri ve inşaatları isim ve unvan levhası asmaları zorunludur.
16. Asılan isim ve unvan levhalarının yüksekliği 2,5 metreden aşağı olamaz.
17. Her türlü duvar ilanları, levhalar, reklamlar, ışıklı-ışiksiz, sabit ve hareketli yazıların düzgün imlalı ve güzel hatlı yazılmaları zorunludur.
18. İşyerlerinin Belediyece belirlenen saatler dışında faaliyet göstermesi yasaktır.
19. Araçların üzerlerine izin alınmadan ilan yapıştırmak, asmak ve reklam amaçlı yazı yazmak yasaktır.
20. Şehir içinden sürü halinde hayvan geçirmek yasaktır.
21. Hayvanların oynatılması, dövüştürülmesi ve teşhir edilmesi yasaktır.
22. Vahşi hayvanların izinsiz şehir içine sokulması yasaktır.
23. Cadde, meydan ve sokaklarda at ve merkep gibi hayvanlarla yük taşımak yasaktır.
24. Yanıcı ve patlayıcı madde ticareti yapılan yerlerde, merdiven altlarında, koridorlarında, giriş-çıkış yerlerinde yanıcı ve patlayıcı madde bulundurmamak yasaktır.
25. Sıhhi ve gayri sıhhi işyerlerinde yangın söndürme cihazı bulundurulması ve periyodik kontrolünün yaptırılması zorunludur.
26. Bütün işyerleri ecza dolabı bulundurmamak zorundadır.
27. Doğrudan halk ile temas halinde olan işyerlerinde çalışanların iş gömleği giymeleri zorunludur. Giyinmeyen her kişi için ayrı ayrı işlem yapılır.
28. İşyerlerinde yaylı, kancalı ve el terazisi kullanılması yasaktır.

29. Satılan şeylerin ağırlıklarını etkileyecek, müşteriye zarar verecek kaplarla tartı yapmak yasaktır.

30. Halk ile doğrudan teması olan işyerlerinde çalışan kişilere sağlık karnesi alınması ve periyodik kontrolünün yaptırılması zorunludur. Bu kurallara uymayan her kişi için ayrı ayrı işlem yapılır.

MADDE 8- Şehrin anayollarını, meydanlarını ve yaya kaldırımlarını çok az bir yer veya çok kısa bir süre için dahi olsa herhangi bir şeyle tutmak, kapatmak, gelip geçmeyi engellemek yasaktır.

MADDE 9- Belediyece kamu hizmeti için yapılmış tüm tesisleri bu arada sokak kenarlarına kurulmuş olan sokak lambalarını, levhalarını veya bina numaralarını, yangın musluğu işaretlerini her ne suretle olursa olsun bozmak, kırmak, kirletmek, düşürmek veya bunların yerlerini değiştirmek yasaktır. Kıran ve bozanlara bedeli %50 fazlasıyla ve birlikte ödettilir.

MADDE 10- Cadde ve sokaklardaki kanalizasyonlara ait bacalara ve ızgaralara fena koku veren yahut gaz yayan sıvılar, kaynar kirli su, asitli sular ve ızgaraları kaldırarak kanalı tıkayacak şeyler dökmek yasaktır. Cadde ve sokak kenarlarındaki bordur taşlarını, ızgara kapaklarını kırmak veya sökmek yasaktır. Kıran ve bozanlara bedelleri %50 fazlasıyla ödettilir.

MADDE 11- Binalardan ve bahçelerden çevre sakinlerine ve gelip geçenlere zarar verecek surette toz çıkarmak yasaktır. Bina yıkan ve yapan şahıslara toz çıkartmamak, yıkılan ve yapılan binanın etrafından gelip geçenlerin emniyet ve sağlığı için her türlü önlem almaları zorunludur.

MADDE 12- Belediyece tayin edilmiş yerler dışında ilan yapıştırmak yasaktır. Belediye hudutları dahilinde P.T.T, T.E.K, Belediye v.b. kamu kuruluşlarına ait direk, trafo, durak gibi yerlere yağlı boya veya yapıştırmak suretiyle yazı ve reklam yapıştırmak yasaktır. Belediyece tayin edilmiş yerler dışında ilan yapıştırılmaz ve asılamaz.

MADDE 13- Her türlü duvar ilanları levhalar, reklamlar, ışıklı-ışsız sabit hareketli yazılar zevke uygun olacak, okunaklı düzgün imlali ve güzel hatlı olup, Türkçe yazılacaktır.

MADDE 14- Mağaza ve işyerlerinin askılıkları levhaların yerden yüksekliği binaya yapışık tek gözlü levhalar 1.90cm sokağa umumi şekilde 3.5 metreden az olmayacağı gibi kaldırımlara taşmayacak ve sağlam olmasına dikkat edilecektir.

MADDE 15- Cadde, meydan ve sokaklarda asılacak bez reklamlar Başkanlığın izni alınmak suretiyle asılabilir. Taşıt aracının üzerine veya dükkan önlerine hoparlör koymak suretiyle reklam yapmak yasaktır. Taşıt araçları üzerinden hoparlör ile reklam yapmak isteyenler ilgili kurumlardan (Emniyet, Belediye) gerekli izinleri aldıktan sonra reklam yapabilirler.

MADDE 16- Tamamını veya bir kısmı yerde sürüklemek suretiyle eşya taşınması yasaktır.

MADDE 17- Yaya kaldırımlarında, veya yürünen diğer yerlerde büyük yüklerin, keskin veya sivri uçlar veya etrafı boyayacak maddelerin taşınması yasaktır.

MADDE 18- Yapı alanlarından veya arsalarından çıkacak olan taşıt araçlarının yolları kirletmesi halinde araç sahipleri tarafından derhal temizlettirilecektir. Belediyece temizlettirilmesi halinde ücreti %50 fazlasıyla tahsil edilecektir.

MADDE 19- Otobüs, minibüs, dolmuş veya özel araçlarla başkalarını rahatsız edecek şekilde şarkı söylemek, müzik çalmak v.s. gibi her ne suretle olursa olsun gürültü etmek yasaktır. Araç içerisinde her türlü öteberi çöp v.s. maddeleri yere atmak yasaktır.

MADDE 20- Belediye sınırları içerisinde Belediyemizden çalışma ruhsatı almadan inşaat kamyonu ve nakliye araçlarının yük ve hafriyat taşımaları yasaktır.

MADDE 21- Demir tekerlekli araçların Belediyece izin verilen yerlerin dışında (arazi dahil) şehir içi yollarda kullanılması yasaktır.

MADDE 22- Şehir içindeki yollardan başıboş ve sürü halinde her türlü hayvan geçirmek yasaktır. Birer, ikişer veya sürü halinde sevk edilecek hayvanların ne vakit nerelerden ve ne suretle geçirilebilecekleri Belediye yetkililerinin gösterecekleri şekilde olacaktır.

MADDE 23- Yükleme, taşıma ve boşaltma, halkı rahatsız etmeyecek ve çevreye zarar vermeyecek şekilde yapılacaktır. Bu işlemler yapılırken cadde ve sokaklar uzun süre işgal edilmeyecek, işlem bittikten sonra buralar temiz bırakılacaktır.

MADDE 24-Yükleme, taşıma ve boşaltmada temizliğe mutlak uyulacaktır. Yiyecek-içecek maddeleri niteliği Belediye tarafından belirtilen araçlarla taşınacaktır. Sulu maddelerin taşınacağı kaplar sızıntı ve döküntüye izin vermeyecek şekilde olacaktır.Yükleme, taşıma ve boşaltmada etrafı kirletmeyecek ve yükün veya parçaların etrafa saçılmasını önleyecek şekilde her türlü önlem alınacaktır. Etrafa saçılan malzeme olursa bunlar temizlemeden yola devam edilmeyecektir.

CADDE – MEYDAN VE SOKAKLARIN DÜZENİ

Yollarda – Meydanlarda ve Çevresinde Yapılan İnşaat – Onarım ve Yıkımlar

MADDE 25- YIKILACAK BİNALAR VE YENİ İNŞAATLAR

- a- Tüm çevresi tahta perde ile kapanacak.
- b- Kamyon ve inşaat makinelerinin inşaata giriş ve çıkışlarında kaldırım ve yol tahrip edilmeyecek.
- c- İnşaattan toprak çeken kamyonların yolu kirletmesi halinde inşaat sahasında iş sahibi, inşaat sahası dışında araç sahibi tarafından gerekli tedbirler alınacak ve sorumlu olacaklardır. İnşaata toprak çeken kamyonların gerek can ve mal güvenliği açısından gerekse temizlik açısından yolu kirletmemeleri için kamyonların üstüne tente çekmek zorundadır.
- d- Yıkılan binaların arsaları zemine kadar mutlak surette yıkılmış olacak, arsada hiçbir yıkım artığı moloz bırakılmayacak, zemin düzgün satih haline getirilecek ve tahta perde, badana veya boya ile boyanacak veya çinko tabakla çevrilecektir.
- e- Bu gibi yerlerde kurulacak iskelelerin, çevrilecek tahta perdelerin, yıkılacak hafriyatın ve her türlü yapı tertibatının gelip geçenlere, yollara ve yollardaki araçlara ve pis su kanallarına, yeraltında ve havadaki nakil hatların, genel ve hususi hiçbir şeye en küçük bir zarar vermeyecek ve etrafı kirletmeyecek

surette sağlam ve tertipli olmaları gerekir. Bunların bitimine yetecek şekilde Belediyece verilmiş olan izin biter bitmez ortadan kaldırılacaktır.

f- İnşaatlar da işgaliye ödenerek kaldırım işgal edilmiş olması halinde dahi, kaba inşaat ve ince sıva bittikten sonra kaldırım işgali tamamen kaldırılacaktır.

g- Yapılarda ve tamirlerde kullanılacak malzemeleri sokaklarda işlenmesi ve bunların şekil vesaireler itibariyle gelip geçenleri rahatsız edecek şekilde taşınması yasaktır.

h- Kum ve kireç gibi inşaat malzemeleri doğrudan doğruya yapı alanına dökülecektir. Ancak zaruri hallerde Belediyenin müsaadesi ile belirli bir süre tanınarak dışarıya dökülmesine müsaade edilecektir.

i- Toprak, moloz ve her türlü inşaat artıklarının Belediyenin göstereceği yerler dışında dökülmesi yasaktır. Yıkım, inşaat esnasında meydana gelebilecek her türlü yıkım ve inşaat artıklarının gelip geçişi ve trafiği engellemeyecek şekilde biriktirilecek ve fazla bekletilmeden derhal kaldırılacaktır. Gelişi güzel boş arsa ve yerlere hafriyatların dökülmesi yasaktır. Toprak ve moloz artıklarının ilgilileri tarafından kaldırılmadıkları taktirde Belediyece tespit edilecek miktar üzerinden gerekli ücret ödenmek şartı ile bu hizmet Belediyece yerine getirilecektir. İnşaat sahibi ve ilgililer tarafından Belediyece tespit edilen yerler dışında hafriyat ve moloz döküntüleri tespit edildikleri taktirde, tespit edilen ilgililerden temizleme ücreti ayrıca alınır ve Belediyece temizlettirilir.

j- Belediyeden izin alınmadan yapılan hafriyatlar veya izin alındığı halde başka yere döküldüğü tespit edilirse bu durumda inşaat sahibi de sorumlu olup tüm hafriyat kaçak muamelesi görür.

k- Yapılar her neresinde olursa olsun gelip geçenlere veya yollara zarar verebilecek çöküntü, çıkıntı veya bunların olacağını gösteren bir belirti halinde mahzurun derhal önüne geçme ve bu iş bitinceye kadar yolda ikaz edilecek bir işaret bulundurulup, geçenleri uyarmaya yapı sahipleri veya içinde oturanlar zorunludur.

l- Yollarda, meydanlarda Belediyenin izni olmadan baca açmak yasaktır. Bu gibi işleri, yolların en tenha olduğu zamanlarda yapılacak ve bir gecede bitirilmesi mümkün olmayan durumlarda gündüzleri münasip bir işaret konularak geceleri de fener veya işaret lambası yakılacaktır.

m- Yapılarda geceleyin çalışmak, iş yasasına uymak ve Belediyeden izin almakla mümkündür.

n- Yapıların yüzleri, kapı ve pencereleri ile dükkan kepenkleri, istasyon, mağaza vesaire gibi herkesin girip çıkabileceği yerlerin içerileri veya dışları boyandığı zamanlarda boyalar kuruyuncaya kadar etraflarına ip çekmek, kağıt veya levha asmak veya koruyucu bandaj çekmek kabilinden göze çaracak önlemler, yapı sahipleri veya işi yaptıranlarca alınacaktır.

o- Yanan yapıların enkazını kaldırmak, yanmayan yerlerin tehlikelerini gidermek ve kuyu, mahzen, sarnıç kabilinden çukurların üstlerini kapatmak, arsalarını temizletmek ve çevirtmek gibi gerekli işlemleri en kısa zamanda yaptırmaya sahipleri zorunludurlar.

p- Telefon, elektrik, havagazı, su idareleri ve taşıt aracı işleten kurumlar inşa ve onarım gibi yollarda yapacakları işlerde sözleşmelerin hükümlerine uymakla beraber bu hususta Belediyece kendilerine yapılacak tebligatla bu Yönetmelik hükümlerine de uyacaklardır.

r- Yollarda, meydanlarda ve buna benzer yerlerde satış için veya başka maksatla baraka yapımı Belediyeden başka hiç kimse tarafından yapılamaz.

s- Şehir içindeki umumi ve hususi her türlü hava nakil hatları umumun selametine, trafiğin emniyetine, yollara ve ağaçlara hiçbir zarar vermeyecekler, görünüşü çirkinleştirmeyeceklerdir. Bunlar yapılmadan evvel Belediyeden izin alınacaktır. Elektrik nakleden tellere çapraz olarak üzerinden radyo anteni, televizyon anteni gibi alıcıları geçirmek yasaktır. Caddenin ve sokağın bir tarafından diğer tarafa anten çekmek yasaktır.

t- Apartman, pasaj ve iş hanlarının otomat, merdiven ve asansörlerinin çalışır durumda bulundurulması zorunludur.

u- Şehir içerisinde bulunan boş arsaların etrafının nizami tahta perde ile çevrilmesi zorunludur.

v- Bina yıkan ve yapanların etrafı rahatsız etmemek ve zarar vermemek için her türlü tedbiri almaları zorunludur.

y- Anıtları kirletmek, çizmek, kırmak ve bozmak yasaktır.

z- Toprak, kum, curuf, moloz, saman vs. taşıyan araçların;

1- Üzerlerini branda ile kapatmaları,

2- Tekerleklerini temizlemeli,

3- Cadde, sokak vb. yerleri kirletmemeleri,

4- Belirtilen yere döküm yapmaları zorunludur.

PİS SU KANALLARI

MADDE 26- Yeniden yaptırılacak olan genel pis su kanalları işletilmeğe başlandıktan sonra bunların geçtikleri yerlerde bulunan her türlü yapılara ait sular, sonraki maddede yazılı fenni ve sağlık yönünden zarar doğuracak surette arsalarda biriken sular, buradaki hükümlerle Belediyenin bu husustaki şartnamesine uygun olarak bu pis su kanallarına bağlanacaktır. İnşaatlarda ve buraların içlerinde veya çevrelerine sivrisinek üremesine neden olacak şekilde hiçbir surette su birikintilerine müsaade edilmeyecektir. Oluşan su birikintileri tespit edildiği takdirde hakkında yasal işlem yapılacak ve ayrıca yapılacak ilaçlama ücreti ilgili şahıstan tahsil edilecektir.

MADDE 27- PİS SU KANALLARINA VERİLECEK SULAR

a- Ev işlerinde kullanılarak kirlenmiş sular,

b- İdrar ve dışkı ile bunların sevklerinde lazım olan sular,

c- Yağmur ve kar suları,

d- Fabrika, sanayi ve mekanik kuruluşlarla umumi çamaşırhaneler, banyolar ve hamamlar gibi işyerlerinden çıkan her türlü pis sular ve yeraltından akıtılan sular,

e- İnşaat esnasında kullanılan sular,

MADDE 28- EV VE İŞYERİ ARTIKLARI

a- Ev ve işyerlerindeki mutfak artıkları, süprüntüler, kum, kül, kemik, paçavra v.s. gibi akıntıya engel olacak maddeleri pis su kanalına dökmek ve sevk etmek yasaktır.

b- Suları genel pis su kanallarına sevk eden ve bina cephesinden genel kanala giden (bağlama kanalları) ile muayene bacaları Belediyenin vereceği projeye uygun olarak bina sahiplerince yaptırılacaktır.

MADDE 29 - SÜT VE SÜTTEN YAPILAN GIDA MADDELERİ

a- Süt Üretim Yerleri:

1. Gerek Belediye hudutları içinde gerekse dışında bulunan süt üretimi yapan kuruluşların bu tüzüğün ahırlar ve ağıllar bölümünde adı geçen fenni ve sıhhi şartlara uygun olması zorunludur.

2. Şehrin genel tüketimi için toptan veya perakende süt satan şahıs ve kuruluşlar üretim birimlerindeki sağma hayvanların tüberküloz, brüseloz ve şap hastalıklarından sağlam olduklarına dair sağlık karnesi almaya ve kontrol ekiplerinin istediğinde ibraz etmek zorundadırlar.

3. Belediye hudutları içinde süt hayvanı besleyen Belediye Veteriner Hekimliğine, bu hudutlar dışında besleyenler ise tesislerinin bulunduğu İlçe Veterinerliğine başvurarak, hayvanlarının tüberküloz, brüseloz ve şap hastalıklarından sağlam olduğuna dair rapor alacaklardır. Bu raporlar Belediye Veteriner Hekimliğine getirilecek ve bu Hekimlikçe raporlar özet bir dosyada saklanıp, sağlam hayvanlar sağlık kontrol defterine kaydedilerek her hayvan için hazırlanacak sağlık karneleri hayvan sahiplerine verilecektir. Koyun ve keçiler için sürü adına bir sağlık karnesi düzenlenir.

4. Sağlam hayvanlar her yıl periyodik olarak muayene ve aşıya tabi tutulacak, bu muayene ve aşığı yapan Veteriner hekim muayene neticesini sağlık karnesine yazarak imzalayacaktır. Sağlık karneleri yılda bir defa Belediye Veteriner hekimliğince vize edilecektir.

5. Pastörize olmamış süt satan dükkanlar, bunları işleyen imalathaneler, okul, kışla, hastane, bakım kurumları gibi tüketimi olan kuruluşlar süt aldıkları işletmenin sahibini, işletme adresini bir dilekçe ile Belediye Veteriner Hekimliğine bildirerek sağlam hayvanların kontrolünü sağlayacaktır. Sağlık karnesi olmayan hayvanların sütünü kullanmak yasaktır.

6. Süt sağmak için sağmal hayvan besleyenlerle bu işi sanat haline getirmiş bakıcı, sağıcı, dağıtıcı ve hayvanla temasta bulunan kimselerin bulaşıcı hastalıklardan salim olduklarına dair Sağlık Ocağı Tabipliğinden sağlık karnesi almaları zorunludur.

b- Süt Toplama ve Dağıtma Yerleri:

1. Süt toplama ve dağıtma merkezleri şehir yerleşim bōlgesi kenarında kurulabilir.
2. Bu merkezler süt toplama ve dađıtım bōlūmlerini, kapsar iki bōlūm birbirinden duvar veya kapı ile ayrılmıř zemin ve duvarların 2 metreye kadar yūkseklīđi beton, fayans, karo fayans, karo siman gibi kolay temizlenir madde ile yapılmıř olacaktır. Toplama bōlūmünde řehir suyu tesisatı, lavabo akıntı kanalı bulunacaktır.
3. Süt toplama tankı ve kapları ile ōlü kapları sūtūn ōzellilerini bozmayacak bir maddeden yapılmıř olacaktır.
4. Süt toplama tankından dađıtım bōlūmüne musluklu boru tertibatıyla getirilecektir.
5. Süt naklinde kullanılacak bidonlar T.S. 1018'e uygun olacaktır.
6. Süt toplama ve dağıtım merkezlerinde süt kapları, ōlü ve temizlik aletlerinden başka eşya bulundurulmaz.
7. Süt toplama bōlūmünde ısı –100 derecenin ūstūnde olmayacaktır.

b- iđ Sūt:

1- Çiđ sūt kuruluřları iki bōlūmden oluřur.

a- Sūt tankı ve řiře temizleme bōlūmū:

Yer ve duvarlar 2 metreye kadar yūseklikte beton, mozaik, fayans, karo fayans gibi kolay temizlenir bir maddeden yapılmış olacaktır. Akarsu tesisatı, lavabo akıntı kanalı, şehir suyunun olmadığı zamanlarda temizlik işlerinde kullanılmak ūzere en az yarım tonluk su deposu bulunacaktır.

Yeteri būyūklūkte sūtūn ōzelliklerini bozmayacak yapıda bir sūt tankı ile sūt kaplarının temizliđi için yeteri būyūklūkte paslanmaz elik, fayans, karo fayans, mermer, lavabo, masa ve raflar bulunacaktır. Bu bōlūmde ısının 10 derecenin ūstūne çıkmaması için sođutma tertibatı olması zorunludur.

b- Teřhir ve Satıř Bōlūmū:

Yukarıdaki bōlūmden duvar ve kapı ile ayrılmıř olacak, sūt bu bōlūme tanktan direkt olarak musluklu boru tertibatıyla gelecektir.

1- Ambalajlanmış sūtler sođutma tertibatlı dolaplarda saklanabilir.

- 2- Teşhir ve satış bölümünde halkın kolayca okuyabileceği bir yere “Sütler pastörize olmamıştır” levhası asmak zorunludur.
- 3- Sağlık karnesi olmayan hayvanların sütlerini satmak yasaktır. Sütü satılan sağmal hayvanların sağlık karnelerinin fotokopilerinin satış bölümünde dosyalanması ve kontrol ekiplerinin isteği üzerine gösterilmesi zorunludur.
- 4- Çiğ süt satan işyerlerinde süt ve süt mamullerinden başka gıda maddeleri satılmadığı gibi diğer işyerlerinde çiğ süt satışı için izin verilemez.
- 5- Bu iş yerinde süt pişirmek, ısıtmak, bardakla süt satmak yasaktır.
- 6- Her iki bölümde çalışan işçilerin görevleri ayrılmış olacak, temiz uygun iş gömleği, çizme ve başlık giyeceklerdir.
- 7- Müşteriye ait olsa bile kirli kaplara süt koymak yasaktır.
- 8- Bu işyerinde görevli her personelin sağlık karnesinin olması zorunludur.
- 9- Sütler günlük olarak satışa arz edilir.
- 10- Çiğ süt satılan işyerlerinde süt pişirmek, bardakla süt satmak yasaktır.

d- Seyyar Sütçüler:

1. Seyyar sütçülerin süt aldıkları sağmal hayvanlarını sağlık kontrol karnelerinin fotokopilerini yanlarında taşımaları zorunludur.
2. Seyyar sütçülerin Sağlık Ocağı Tabipliğinden alacakları sağlık karnelerini yanlarında taşımaları zorunludur.
3. Seyyar süt satıcıları temiz önlük ve başlık giymek zorundadırlar.
4. Süt taşıma araçları her zaman temiz tutulacaktır.
5. Süt güğümleri ve ölçü kapları sütün özelliğini bozmayacak bir maddeden yapılmış, (kalaylı bakır, emaye, paslanmaz çelik vs.) olacak güğümler kapalı olup maşrapa vs. daldırmak suretiyle süt alınmayacaktır. Ölçü kapları her zaman temiz olacak ve tartı işlemi haricinde yukarıda sayılan maddelerden yapılmış kutularda saklanacaktır. Kaplar T.S.1018'e uygun olacaktır.
6. Çiğ sütlerin rengi, kokusu, tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olacak, asitlik derecesi, süt yağı ve yağsız kuru madde oranı T.S.1018'e uygun bulunacaktır.
7. Çiğ sütlerin bileşiminde bulunan her hangi bir maddenin alınması veya bu sütlere dışardan herhangi bir maddenin katılması yasaktır.

8. Satışa çıkartılan çiğ sütün 100 mm. de en az 3 gram süt yağı bulunacaktır. Bundan az yağlı sütler ancak sütlü gıda maddeleri yapımcılarına satılabilir.

9. Hastalıklı hayvanların sütleriyle süte geçen ilaçla 6 gün tedavi edilmiş, doğum süresinde (15 gün öncesinden 7 gün sonrasına kadar) hayvanların sütleri, iltihap, kan, pislik karışmış veya bazı maddeler katılmış sütlerin satışı yasaktır.

10. Kimyasal ve bakteriyolojik muayeneler için 200mm. süt steril kaplara alınacak 10 derece altında aynı gün laboratuara yollanır.

e- Pastörize Süt:

1. Pastörize süt yapan yerlerin kuruluş çalışmaları gıda maddeleri nizamnamesinin 25. maddesine göre Sağlık Bakanlığı iznine bağlıdır.

2. Pastörize süt yapan yerler özel yapılmış olacak, hayvan barınakları, konutlar ve diğer işyerleri ile doğrudan doğruya bağlantılı olmayacaktır.

3. Bu kuruluşların pastörize süt yapılan bölümlerinin zeminleri ve zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar duvarları süt asitinden etkilenmeyecek fayans, karo fayans gibi maddelerden yapılacaktır. Diğer bölümlerin zeminleri şaplı betondan, fayanstan, karo mozaikten yapılmış ve yıkama sularının birikmesine engel olacak kadar meyilli olacaktır.

4. Bu kuruluşların büyüklüğü faaliyetiyle orantılı olacak, aydınlatma ve havalandırma tertibatları yeterli olacaktır.

5. Pastörize süt kuruluşlarında bulunacak bölümler şunlardır: Büro laboratuvar, süt kabul yeri, güğüm yıkama yeri, şişe yıkama doldurma-kapatma yeri, muhafaza depoları, kazan dairesi, işçiler için yeterli sayıda wc, temizlik yapacağı yer ve giyinme yerleri bulunacaktır.

6. Pastörize aletleri üzerinde pastörize ısını gösteren ve kaydeden termometreler bulunacaktır. Bu termometrelerin grafik kağıtları her güne ait olmak üzere Belediyeçe mühürlenir ve tarihi konur. Bu grafik en az 1 ay müddetle müessesede saklanır ve kontrol yetkili memurlarca teslim edilir.

7. Şişeler evvela gerekli temizleyici eriyik su ile yıkanacak ve her türlü kirlenmeye engel olacak biçimde otomatik olarak doldurulup kapaklanacaktır.

8. Sütler süt depolarına temiz ve sık tülbentle süzülerek konulacaktır. Mekanik yollarla temizlenen çiğ süt 63 derece -65 derecede 30 dakika, 72 derece-75 derecede 15-20 dakika veya 85 derecede 1 dakika ısıtılıp hemen 50 dereceye kadar soğutulurak pastörize edilecek ve 10 derecenin altında saklanacaktır. Başka yöntemle pastörizasyon yapımı Sağlık Bakanlığının iznine bağlıdır.

9. Pastörize edilecek süt önceden kaynatılamaz veya içine her hangi bir madde katılamaz. Pastörize süte çiğ süte öngörülen bütün özellikler aranacaktır.

10. Süte katılacak aroma maddesi kakao vs. maddeler için Sağlık Bakanlığından izin alınması zorunludur.

11. Pastörize sütlerin buldukları kapların veya şişelerin kapaklarının üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağlı, yarım yağlı veya yağsız (yavan) olduğu pastörizasyon tarihi yazılmış olacaktır. Tam yağlı sütler (100mm.de 30gr. Yağ) kırmızı, yarım yağlılar (100 mm. 1,5 gr. Yağ) mavi, yavan sütler yeşil kapak veya bant taşıyacaklardır.

12. Pastörize sütlerin hazırlanma gününü izleyen iki gün içinde satışının tamamlanması ve bu süre içinde sütlerin 10 derecenin altında saklanması zorunludur. Bu sürenin sonunda kalan pastörize sütler içme sütü olarak satılamaz, bozulmayan gıda sanayiinde kullanılabilir.

13. Pastörize sütlerin perakende satışları için ¼.ile ½ litrelik cam şişeler veya Sağlık Bakanlığınca izin verilmiş ambalajlar kullanılabilir. Çok miktarda süt tüketen yerlere satılacak pastörize sütler için büyük kaplar kullanılabilir. T.S. 1018. Bu kaplarda perakende olarak pastörize süt satılamaz.

14. Kimyasal ve bakteriyolojik muayene için 1'er ambalaj alınıp steril şişelerde 10 derecenin altında aynı gün laboratuara gönderilir.

15. Pastörize süt imalathaneleri yeteri kadar Veteriner Hekim istihdamına zorunludur.

16. İşletmede çalışan personelin elbisesi, önlüğü, başlığı ve ünitelerde çalışan personelde çizme, eldiven kullanılacaklar. Hepsinin sağlık karnesi olacaktır.

f- Dayanıklı Süt (sterilize süt) :

1- Dayanıklı süt tekniğe uygun biçimde ısıtarak mikroplardan arındırılmış, homojonize edilmiş ve oda sıcaklığında en az 20 gün dayanabilen süt olup, bu sütler T.S.1192 de belirtilen özellikleri taşıyacaktır.

2- Bu sütlerin kakaolu ve aromalı olarak satışa çıkarılabilmesi için Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığından izin almak gereklidir. Katılacak maddeler tüzükte belirtilen özellikte eriyebilir türden olacaktır. Bu Sütlerde 100 mm de 1 gramdan az 2 gramdan çok kakao 0,57 gramdan fazla sakaroz bulunamaz.

3- Dayanıklı sütlerin ambalajları üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, sütün yağ durumu, yapım ve son kullanma tarihleri (yıl-ay-gün olarak) belirtilecektir. Ambalaj üzerindeki yazılar yağlılarda kırmızı, yarım yağlılarda mavi, yağsızlarda yeşil olacaktır.

g- Süttozu Sütü: Yağsız süttozu belirli oranlarda içme suyu içinde eritilerek içersine süt yağı katılıp homojeniz edilmesiyle elde edilen süt tozu sütlerin özellikleri, pastörize veya sterilize süttten elde edilmiş olmalarına göre bu tüzükte adı geçen sütler için öngörülen koşulları kapsayacaktır.

h- Koyulaştırılmış süt: Sütün 1/5 den 1/3 e kadar bir kısım suyunun alınması yoluyla elde edilen yağlı – yağsız, şekerli-şekersiz olarak satılan bu tür süt, koyulaştırıldıktan sonra otomatik olarak teneke kutulara doldurulup oto lavda sterilize edilecektir.

Koyulaştırılmış sütlerin ambalajları üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescilli edilmiş markası, içindeki sütün türü, net miktarı, koyulaştırma oranı, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihi, seri numarası, saklama ve kullanma yöntemi yazılır. Muayene ve analizi için ambalaj alınır.

I- Tıbbi Süt: Özel beslenmeyi amaçlayan tıbbi sütler hakkında bu talimatnamenin diğer sütlere ilişkin hükümleri uygulanamaz. Bu sütlerin nitelikleri Sağlık Bakanlığınca saptanır. Bu tür sütlerin 5 derecenin altında satışa verilmesi zorunludur. (Ek:Türk Standartları Enstitüsü T.S.1192)

MADDE 30- ÜCRET TARİFELERİ

a- Zaruri ihtiyaç maddelerini Esnaf Odası tarafından saptanan azami satış fiyatı ve narhtan fazlasına satmak yasaktır.

b- Umumun yiyip içmesine, yatıp kalkmasına, taranıp temizlenmesine, eğlenmesine mahsus lokanta, birahane, gazino, kahvehane, kiraathane, meyhane, han, otel, hamam, sinema, tiyatro, bar, dansing vb. yerleri işletenler buralarda yenilecek ve içecek Şeylerle yapılacak işlerin hizmet ve giriş ücretine ait tarifelerini asgari 35x55 ebadındaki levhalara iri ve okunaklı harflerle yazıp esnaf odasına tasdik ettirdikten sonra herkesin görüp okuyabileceği yerlere asacakları gibi kuruluşça tasdikli küçük basılmış rneklelerini de masalar üzerinde bulunduracaklardır.İstek halinde de fatura ve adisyon vereceklerdir. Berberlerde tarifelerini aynı Şekilde yazılmış 20x30 ebadındaki levhalara asacaklardır.

c- ölçüler:

1- llerin, ller nizamnamesindeki biçimleri ile nitelikleri taşıması ve eksik olmaması Şarttır. Bu llerin temiz tutulmaları zorunludur. Dükkan, mağaza ve benzeri satış yerlerinde yasada yazılı olan ölçülerden başkasının veya ilk ve yıllık muayenesi yapılmamış, damgalanmamış ve doğru olmayan aletleri bulundurmak yasaktır.

2- Tartılacak Şeylerin ağırlıklarını etkileyecek,alıcıyı kabın bedelinden fazla bir zarara sokacak derecede kalın, kaba kağıtlara veya bunlardan yapılmış keselere veya her neden yapılmış olursa olsun kutu vesaire kabilinden kaplara koyarak tartmak yasaktır. Alıcı isterse satılan Şeyi büsbütün kapaksız, kapsız olarak yada bunların darasını çıkartarak tarttırabilecektir.

3- Kapalı kutu, paket, konserve vs. Şeklinde satılan sanayii mamulleri ve gıda mamullerini kolaylıkla görünür yerlerinde satılan malın cinsi kilo veya litre ile satılan özellikle ise brüt ve net kg.ları, litreleri, metre ile satılıyorsa kaç metre olduğu, paket içinde adet olarak bulunuyorsa (Kibrit vs. gibi)kaç adet olduğu yazılacaktır. Bu Şartları taşımayan paket konserve ve her cins gıda sanayii mamullerin satışı yasaktır. Yukarıdaki zellikleri taşıması gerekmeyen yani birim, miktar ve ağırlık gibi ölçü birimlerinin aranmadığı durumlarda bu özellikler aranmaz. (Dolma kalem, kalem tıraş gibi)

MADDE 31- HURDA EŞYA VE MALZEME DEPOLARI

a- Hurda eşya ve malzeme depo edilecek yerler, halkın sağlığını korumak, rahatını ve dinlenmesini bozmamak bakımından Belediye İmar Müdürlüğü ve Zabıta Amirliğinin uygun gördüğü yerlerde açılır.

b- Hurda eşya ve malzeme depo edilecek yerin başka işyeri ile bağlantısı olmayacak ve etrafı Belediyenin göstereceği Şekil ve yükseklikte bir duvarla çevrilmiş olacaktır.

c- Taşıt araçlarının kolayca girip çıkmalarını sağlayacak büyüklükte demir sa veya demir parmaklıklı bir kapısı olacaktır.

- d- Duvarlar uygun görülecek bir renkte badanalı, kapıda aynı renkte yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- e- Yükleme ve boşaltma işlemleri depo içinde yapılacaktır.
- f- Yükleme ve boşaltma anında meydana gelecek tozlara engel olmak üzere mevsime göre hurdalar sulanmak suretiyle ıslatılacaktır.
- g- Yükleme ve boşaltmalar ancak açma ve kapama saatleri içinde yapılacaktır.
- h- İçerisinde fen ve sağlık şartlarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı olacaktır.
- i- Düzgün bir yazıhanesi ile ecza dolabı ve işçilerin soyunup giyinmelerine ait ayrı bir yer ve sağlık koşullarına uygun wc ve lavabo bulunacaktır.
- j- Bu işyerinde iş güvenliği koşulları aranır. Ayrıca İtfaiye Yönetmeliğine göre yangın söndürme cihazları bulundurulması zorunludur.

MADDE 32- ODUN DEPOLARI

- a- Odun depoları 50 m³ odundan fazla odun depo edilen yerlerdir. Bu yerler konut alanları dışında Belediyece uygun görülecek yerlerde olacaktır.
- b- Bu depo yerinin etrafı işin özelliğine göre Belediyece uygun görülecek yükseklikte taş, briket veya tuğla gibi bir duvarla çevrili olacak ve uygun görülecek bir renkte badana yapılacaktır.
- c- Kapısı yükleme ve boşaltma işleminin düzenli bir şekilde ve bu işlemin içeride yapılabilmesi için yeterli büyüklükte demir saç veya demir parmaklıklı ve duvarların renginde yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- d- Depo içerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı bulundurulacaktır.
- e- Odunlar depo içerisinde yıkılıp kaymayacak şekilde istif edilecektir.
- f- Müşterilerin oturup beklemelerine ait bir yazıhanesi, işçilerin soyunup giyinmelerine ait ayrı bir yeri ve sağlık koşullarına uygun bir wc ve lavabosu bulunacaktır.
- g- İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun şekilde yangından korunma tertibatı bulunacaktır.

MADDE 33- KÖMÜR DEPOLARI

- a- Kömür depoları 100 m³ ten fazla meşe ve her türlü maden kömürü depo edilen yerdir.
- b- Kömür depoları, bu konuda mütehassıs dairelerin mütalaasız alınmak suretiyle konut alanları dışında Belediye İmar Müdürlüğü ve Zabıta Amirliğince uygun görülecek yerlerde açılabilir.

c- Satışlara ait malların cins, kg, ton olarak fiyatlarını gösteren tasdikli bir tabela müşterilerin görebileceği bir yere asılacaktır.

d- Kömür depoları, depolama kuralları ve İtfaiye Yönetmeliğindeki hükümlere uymaya, fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı bulundurmaya ayrıca yazıhane ve sağlık koşullarına uygun wc ve lavabo bulunacaktır. İşçilerinde soyunup giyinmeleri için ayrı bir yeri olacaktır.

MADDE 34- ODUN VE KÖMÜR SATIŞ YERLERİ

a- Şehir içindeki mahalle aralarında açılmış oduncu ve kömürcü dükkanları kargir olacaktır. Ahşap binaların bu amaçla kullanılması yasaktır.

b- Bu dükkanlarda en çok 50 m³ odun ve kömür bulundurulabilir.

c- Odun ve kömürlerin buldukları yerlerde ateş yakılması yasaktır.

d- Bu yerlerde odunlar kesilmiş takoz veya kesilmemiş halde satılır.

e- Bu yerlerde satışa arz edilen odun ve kömürlerin cinsini ve fiyatını gösterir fiyat tarifeleri bulunacaktır. Bu tarifeler herkes tarafından kolayca görülebilecek ve okunabilecek yerlere asılacaktır.

f- Odun ve kömürler mutlaka müşterilerin gözü önünde tartılacak, odun ve kömürlerin tartılması işinde kullanılan kapların darasının kaç kg. ağırlıkta olduğu üzerine bir levha ile asılacaktır.

g- Bu yerlerde İtfaiye Yönetmeliğinin hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı bulunacaktır.

h- Kömürler tartıya hazırlanırken doldurmada görülen taşlar ayıklanacak, bunlar hiç bir surette müşteriye verilmeyecektir.

MADDE 35- ETİKETLER

a- Umumun satışına arz edilen veya satılmak üzere veya örnek olarak bulundurulmuş tüm maddelerin üzerine satış fiyatını gösterir etiket konulacaktır.

b- Manavlar ve pazarcı esnafı, satmak üzere buldukları ve satışa arz ettikleri yaş sebze ve meyvelerin alış fiyatlarını (Rüsum kağıdını) istenildiğinde tahsildara veya Zabıta Memurlarına vermek zorundadırlar.

c- Manavlar dükkanlarında satılan yaş meyve ve sebze faturalarını tanzim tarihinden itibaren 1 ay, pazarcı esnaf faturalarını tanzim tarihinden itibaren 1 hafta müddetle saklayacaklardır.

MADDE 36- BRİKET VE BÜZ İMAL YERLERİ

a- Halkın sağlığına ve dinlenmesine zarar vermemek, şehrin güzelliğini bozmamak ve şehir trafiğine engel olmamak bakımından konut alanları dışında, Belediye İmar Müdürlüğü ve Zabıta Amirliğince uygun görülecek bir yerde açılır.

- b- Briket ve büz imal v.b. depo yerinin etrafı, Belediyenin göstereceği şekil ve yükseklikte taş, briket veya tuğla bir duvarla çevrili olacaktır.
- c- Kapılar, taşıt araçlarının kolayca girip çıkabileceği büyüklükte demir saç veya demir parmaklıklı olacaktır.
- d- Duvarlar, uygun bir renkte badana yapılacak, kapılarda badananın renginde yağlı boya olacaktır.
- e- İçerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu veya elektrik tesisatı bulunacaktır.
- f- Depo edilecek cüruf yeri, briket ve büz imal yeri ve imal edilmiş briket ve büzlerin düzgün şekilde yığılması için ayrı ayrı bölümleri olacaktır.
- g- Yükleme ve boşaltma duvarla çevrilmiş yer içerisinde yapılacaktır.
- h- Tozların gelip geçmeleri rahatsız etmemesi için mevsimine göre cüruf tınazları sık sık sulanarak ıslatılacaktır.
- i- Bu yerlerde düzenli bir yazıhane işçilerin soyunup giyinmelerine ait ayrı bir yer ve sağlık koşullarına uygun ecza dolabı, wc ve lavabo bulunacaktır.
- j- Bu gibi işyerlerinde ayrıca iş güvenliği ve Hıfzısıhha Kanunu öngördüğü koşullar aranır.

MADDE 37- KAHVEHANELER

a- Lüks Kahvehaneler:

- 1- Salonun zemini marley veya benzeri bir malzeme ile kaplı olacak uygun bir yerde bir vestiyer ile bir telefon bulunacaktır.
- 2- Salonun duvarları en az 125 cm. yüksekliğe kadar lambri kumaş hakiki suni deri ve benzeri bir malzeme ile kaplanacak üst tarafı tavana kadar yağlı boya olacaktır.
- 3- Işıklandırma iyi cins güzel aplik ve avizelerle yapılacak veya gizli ışıklandırma olacaktır. Salon veya antrede flüoresan lambalar kullanılmış ve bunlar görülmeyecek şekilde güzel görünüşlü bir dekorasyon ile gizlenmiş olacaktır. Yapılan ışıklandırma salonun büyüklüğüne göre yeter adette olacaktır.
- 4- Isıtma merkez teshin sureti ile sağlanmamışsa salonu ısıtmaya yeterli kömür veya gaz sobası ile yapılacaktır.
- 5- Havalandırma salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 6- Sıcak havalarda serinlenmeyi sağlamak üzere yeterli adette sesiz çalışan vantilatör bulunacaktır. Bu vantilatörlerin yerleri çalışma anında müşteriyi rahatsız etmeyecek şekilde saptanacaktır.

7- Masalar üzerinde iyi cins doğrama üzerleri hakiki ve suni veya formika ile kaplanmış olacaktır. Üzerlerinde iyi cins ram, porselen veya seramik tablalar bulunacaktır. İskemleler iyi malzemedden yapılmış, rahat oturumlu olacak, üzerleri kumaş hakiki veya suni deri ile kaplı bulunacaktır. İskemlelerin ayaklarına sürtme anında ses çıkartmaması için plastik veya benzeri malzemeler takılmış olacaktır.

8- Salonun pencerelerine iyi cins kuma perdeler takılacak salon içi dışarıdan görülüyorsa ayrıca iyi cins tül perdeler ve salonun sokağa bakan yüzü dükkan vitrini şeklinde bunun tamamı tül veya jaluzi perdelerle kapatılacaktır.

9- Salonun uygun bir yerinde yeteri kadar oyun kağıtları ve bununla ilgili malzemelerin ve çuha örtülerin saklanabilmesi için yeter büyüklükte düzenli bir dolap bulunacaktır. Salonun ayrı bir yerinde bir büro var ise bu malzemeler odada da saklanabilir.

10- Salonda gürültü çıkaran oyun veya oyun aletleri var ise diğer salona gürültü gitmeyecek bir surette ayrı bir salonda oynatılacaktır.

11- Salonda tamamen ayrı olarak duvarları 150 cm. yüksekliğe kadar fayans ile kaplı üst tarafı (tavan dahil) yağlı boya ile boyanmış bir ocak bölümü olacaktır bu bölümde:

a) Pişirme; Havagazı, ıpragaz veya benzeri ocaklar ile sağlanacaktır.

b) Ocağın üzerinde yeterli büyüklükte bir davlumbaz bulunacaktır.

c) Sürekli sıcak su sağlayan tesisatı fayans veya mermerle üzeri kaplı bir tezgah bulunacaktır.

d) Kahve, çay ve meşrubat takımları iyi cins maddeden yapılmış olacak ve bunların saklamasını sağlayacak kolay açılır kapanır bir dolabı veya ayrıca yeteri büyüklükte bir buzdolabı bulunacaktır.

e) Yeter büyüklükte kapaklı bir çöp kutusu bulunacaktır.

12- Servis için iyi cins madeni tepsiler kullanılacak askı tepsilerle servis yapılmayacaktır.

13- Salondan tamamen ayrı bir yerde bir tuvalet ile yeteri kadar pisuar ve aynalı bir lavabo bulunacaktır. Lavaboda her an iyi cins sabun ve kağıt peçeteler bulunacaktır.

14- Salonun tuvalete ayrılan bölümünde binanın iç bölümleri nedeniyle pisuar konulması olanak dışı ise bir tuvalet olabilir.

b- 1. Sınıf Kahvehaneler:

1- Kahvehane salon ve ocak olmak üzere iki bölümden oluşacaktır.

2- Kahvehanenin tamamının zemini en az mozaik olacak salonun uygun yerinde askılıklar bulunacaktır.

3- Salonun duvarları 125 cm. yüksekliğe kadar lambri, kumaş hakiki veya suni v.b. ile kaplı bulunacak ve üst tarafı tavana kadar yağlı boya olacaktır.

- 4- Işıklılandırmanın salona yeter adette olmak ve dekorasyona uygun bulunmak kaydı ile çeşitli şekillerde yapılması uygundur. Ancak kordona bağlı çıplak ampuller kullanılamaz.
- 5- Isıtma: kalorifer yoksa borular bacaya bağlı ve salonu ısıtabilecek yeterlilikte iyi cins gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır.
- 6- Havalandırma: Salonun büyüklüğüne yeter adet ve büyüklükte aspiratörlerle sağlanmış olacaktır.
- 7- Salonda ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri müşteriye rahatsız etmeyecek şekilde düzenlenecektir.
- 8- Zeminde ucu lağıma bağlı yeter adet ve büyüklükte ızgaralı sifonlar bulunacak ve en az bir tuvaleti ve yeteri kadar pisuarı olacaktır.
- 9- Masalar tek tip iyi cins doğrama, üzerleri formika, kesme cam veya benzeri ile kaplı olacak, iskemleler masalara uygun ve rahat oturşlu olacak, masa aralıkları rahat oturup kalkmaya ve rahat geçişi sağlayacak şekilde düzenlenmiş olacaktır. Masalar üzerinde iyi cins küllükler olacak ve gerektiğinde kullanılmak üzere yeteri kadar çuha örtüler bulunacaktır.
- 10- Pencerelere ve salonun sokağa bakan yüzü vitrin camı ile kaplı ise buraya iyi cins tül perdeler ayrıca güneşlik perde veya jaluzi takılacaktır.
- 11- Ocak, salondan ayrı veya salondan düzenli şekilde ayrılmış bir yerde ihtiyacı karşılayacak büyüklükte yapılmış olacak, ocağın bulunduğu bölüm ile evye arkasına isabet eden yerlerin duvarları zeminden en az 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans veya mermerle kaplı bulunacaktır. Ocak üzerinde ihtiyaca yeter büyüklükte bir davlumbaz bulunacaktır.
- 12- Tezgahların üzeri fayans, mermer veya formika ile kaplı, evye; fayans, mermer veya paslanmaz çelik olacaktır.
- 13- Ocak bölümünde kahve, çay ve benzeri meşrubat takımlarının saklanacağı camekanlı dolaplar olacak; kahve, çay ve şeker ağzı kapalı kutu veya kavanozlarda saklanacak, ağzı kapaklı bir çöp kutusu bulunacak ve işçilerin çalıştığı bölümdeki zeminde tahtadan yapılmış bir ızgara ile ucu lağıma bağlı ızgaralı bir sifon bulunacaktır.
- 14- Kahve, çay ve var ise nargile takımları iyi cinsten, çay tepsileri ve kaşıklar paslanmaz maddeden yapılmış olacak, kahve içinde askılı tepsi kullanılmayacaktır.
- 15- Kahvehanede de bilardo oynatılacak ise ayrı bir salon veya salondan bölünmüş düzenli bir oyun salonu yapılacak ve oyun aletleri düzenli dolaplarda saklanacaktır. Oyun kağıtları temiz ve fazla yıpranmamış olacak fazla kirli görülen oyun kağıtları imha edilecektir.
- 16- Hizmetliler tek tip kıyafette olacak, ocakçılar iş gömleği giyecek ve beyaz önlük takacaklardır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır.

c- 2. Sınıf Kahvehaneler:

- 1- Kahvehane salon ve ocak olmak üzere iki bölümden oluşacaktır. Kahvehanenin tamamının en az mozaik olacak, salonun uygun yerinde askılıklar bulunacaktır.
- 2- Duvarlar tavana kadar en az plastik boya ile boyanmış olacaktır.
- 3- Işıklandırma salona yeter nitelikte olacak kordonlara bağlı çıplak ampuller kullanılmayacaktır.
- 4- Isıtma kalorifer yoksa boruları bacaya bağlı ve salonu ısıtabilecek yeterlilikte iyi cins gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır.
- 5- Havalandırma salonun büyüklüğüne yeter adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 6- Salonda ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri müşteriye rahatsız etmeyecek şekilde ayarlanmış olacaktır.
- 7- Zeminde ucu pis su mecrasına bağlı ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte ızgaralı sifonlar bulunacak ve en az lavabolu bir tuvaleti olacaktır.
- 8- Masalar tek tip cins doğrama üzerleri formika ve kesme cam ile kaplı olacaktır. İskemleler masalara uygun ve rahat oturulu olacak ve masa aralıkları rahat oturup kalkmayı ve rahat bir geçişi sağlayacak şekilde düzenlenmiş olacaktır. Masalar üzerinde tablalar olacak ve gerektiğinde kullanılmak üzere yeteri kadar çuha örtüler bulunacaktır.
- 9- Pencereleere ve salonun sokağa bakan yüzü vitrin camı ile kaplı ise buralara tül perdeler konulacak veya jaluzi takılacaktır.
- 10- Ocak; salondan ayrı veya salondan düzgün şekilde ayrılmış bir yerde ihtiyacı karşılayacak büyüklükte yapılmış olacak. Bulunduğu bölüm ile evye arkasına isabet eden yerin duvarlar zeminden en az 150 cm. yüksekliğe kadar su geçmez bir madde ile kaplı bulunacaktır. Ocak üstünde ihtiyaç yeter büyüklükte bir davlumbaz olacaktır.
- 11- Tezgahların üzeri su geçmez bir madde ile kaplı ve tercihen fayans, mermer veya paslanmaz çelikten olacaktır.
- 12- Ocak bölümünde kahve, çay ve sair meşrubat takımlarının saklanacağı camekanlık dolaplar olacak. Kahve, çay ve şeker ağız kapalı düzgün kutusu bulunacak ve işçilerin çalıştığı bölümdeki zeminde tahtadan yapılmış bir ızgara ve zeminde ucu lağıma bağlı ızgaralı sifon bulunacaktır.
- 13- Kahve, çay ve nargile takımları iyi cinsten çay tepsileri ve kaşıkları paslanmaz maddeden yapılmış olacaktır.
- 14- Kahvehanede bilardo oynatılacak ise ayrı bir salon veya salondan bölünmüş düzgün bir yer ayrılacak ve oyun aletleri düzgün dolaplarda saklanacaktır.

15- Hizmetliler tek tip kıyafette olacak, ocakçılar ise iş gömleği ve beyaz önlük takacaklardır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır.

d- 3.Sınıf Kahvehaneler:

1- Bu kahvehaneler kargir ve zeminleri karo siman, mozaik gibi bir madde ile döşeli olacak ve zeminin uygun bir yerinde ucu lağıma bağlı sifonlu ve ızgaralı bir delik bulunacaktır.

2- Her tarafı bol gündüz ışığı ile aydınlatılmış olacak ve hava tazelemesine ait yeteri kadar tertibat bulunacaktır.

3- Masalar, iskemleler her an temiz olacak ve masaların üzerleri mermer, cam veya örtülerle örtülmüş olacaktır.

4- Kahve, çay pişirilen yerlerin zemini her an yıkanabilecek şekilde su geçmez bir maddeden yapılmış bulunacak ve tezgahın üzeri mermer veya galvanizli sac ile kaplı olacaktır.

5- Kirli bardak, tabak ve fincanlar şehir suyu veya şehir suyu olmayan yerlerde temiz bir su deposuna bağlı su ile yıkanacak . Bütün yıkandı suları lağıma gidecek şekilde akıtılacaktır.

6- Kirli, yağlı bardaklar, tabak ve fincanların önce sıcak, sodalı ve sabunlu sularla temizlendikten sonra temiz sulardan geçirilmesi zorunludur.

7- Yıkanmış bardak, tabak, fincan v.s. kaplar her tarafı kapalı camekanlara konacaktır.

8- Çatal, kırık bardak, tabak ve fincan v.s. malzemeler kullanılmayacaktır.

9- Çay ve kahveleri karbonatlı su ile pişirmek yasaktır.

10- Kahvehanelerde alçak sandalye ve masa kullanmak yasaktır.

11- Oyun kağıtları temiz ve fazla yıpranmamış olacaktır. Kirli görülen kağıtlar imha edilecektir. Ayrıca kirli masa, sandalye ve masa örtüsü kullanılmayacaktır.

12- En az bir adet lavabolu tuvaleti olacaktır.

e- Ganyan Bayileri:

1- Bu tür işyeri açmak isteyenler ilgili şans oyunu bayilik belgesini ilgili idareden almış olacak.

2- Çay ocağı niteliğinde bir çay ocağı ve salonu olacak.

3- Yeterli havalandırma tertibatı olacak.

4- Bir tuvaleti ve lavabosu bulunacak.

5- Yer döşemesi ve 1,5 m. kenar duvarları kolay yıkanabilir malzeme ile kaplı olacak.

- 6- Bu yerlerde çay ocaklarından istenilen alçak türden sehpa ve bunlara uygun oturaklar bulunacak.
- 7- At yarışı seyredilecek salon kısmında en az 1 adet televizyon bulunacak.
- 8- Yeterli seviyede vestiyer bulunacak.
- 9- Çay ocağının üzerinde baca bağlantılı davlumbaz bulunacak.
- 10- Sadece gişe hizmeti niteliğinde olan yerlerden büfelerden istenilen özellikler aranır.
- 11- Çay ocağında çalışan personelin iş kıyafeti ve sağlık karnesi olacak.
- 12- Büfe ruhsatı bulunan işyerlerinden talepleri doğrultusunda tali faaliyet olarak ganyan bayii, spor toto-loto bayii vs. ruhsat almak istedikleri takdirde ilgili şans oyunu tali bayilik belgesini ibraz ettikleri takdirde mevcut işyeri ruhsatları üzerine tali faaliyet konusu işlenir ve onaylanır.

f- Çay Bahçeleri:

- 1- Bahçedeki masa ve sandalyeler ile bahçe müstemilatı açık hava gazinoları, ocak bölümü ise 1. sınıf kahvehaneler niteliğinde olacaktır.
- 2- Çay bahçesinde çatlak, kırık tabak, kirli bardak ve fincan gibi malzemeler kullanılması yasaktır.

MADDE 38- KERESTE DEPOLARI

1. Kereste depoları 100 m³'den fazla kereste depo edilen yerlerdir.
2. Kereste depoları kagir olacak, kapı ve pencereleri demir çerçeveli ve demir kepenkli olacaktır.
3. Kereste depoları, konut alanları dışında Belediye İmar Müdürlüğüne uygun görülen yerlerde açılabilir.
4. Çatı kargir veya demir olacaktır. Çatı örtüsü yanmaz maddelerden yapılmış bulunacaktır. Çatı altı döşemesi (son kat tavanı) betonarme olacak.
5. Kereste depolarında beton duvarları bir tuğla genişliğinden aşağıya olmayacaktır.
6. İçerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı bulundurulacaktır.
7. Bu yerlerde keresteler yıkılıp kaymayacak şekilde istif edilmek üzere gerekli tesisat yapılacaktır.
8. Yükleme ve boşaltmalar depo içinde yapılacaktır. Yollara ve tretuvarlara hiçbir surette kereste yığılmayacaktır.
9. Bu yerlerde İtfaiye Yönetmeliğine uygun yangından korunma tertibatı bulunacaktır.

10. Satışı yapılan mallara ait malların cins ve ebatları müşterilerin görebileceği ve yazıhanenin en yakın bir yerinde bulundurulacaktır.

MADDE 39– DÜKKANLARIN ÖNÜNDE GEZMEK VE MÜŞTERİ ÇAĞIRMAK

a- Her türlü ticaret ve sanat erbabıyla esnafın müşteri çağırmak üzere dükkanlarının önlerinde gezinmeleri, bağırmaları ve gerek dükkan önünden ve gerekse içeriden işaretle veya bir takım sözlerle davet etmeleri yasaktır.

b- Pazar yerlerinde her satıcı bulunduğu yeri temiz tutmaya ve civarındaki sokakları kirletmemeye, kendisine gösterilmiş olan yerden fazlasını işgal etmemeye, yerini ancak pazarın devam ettiği sürece tutmaya, bağırıp çağırmamaya ve her hususta temizliğine son derece uymak zorundadır. Müşteriler de yerleri kirletmeyecektir. Her türlü sağlık koşullarına uymak zorundadırlar.

MADDE 40- SAĞLIK KARNESİ VE TEFTİŞ DEFTERLERİ

a- Halkın yiyip içmesi, temizlenmesi, yatıp kalkması ve eğlenmesiyle ilgili tüm ticarethane ve müesseselerde çalışan veya çalıştırılan kimselerin sağlık muayenesi yaptırılarak sağlık karnesi almaları zorunludur. Sağlık muayenelerinin 1593/126. maddesi uyarınca her üç ayda bir tekrarlanarak karneye işletilmesi zorunludur. Doğrudan doğruya gıda maddesi imal ve satışında çalışan kimselerin senede 1 defa portör muayenesi yaptırıp sağlık karnesine kaydettirmeleri zorunludur. Sağlık karnesiz ve muayeneler gününü geçirmiş işçiyi çalıştıran ticarethane ve müessese sahibine veya vekiline ceza yazılır.

b- Belediye açma iznine tabi ticarethane ve müesseseler teftiş defterleri almaya, buldurmaya ve Belediye Zabıta Amirliğinde tasdik ettirip denetime gelen ilgililere göstermeye ve açma izin belgesini ticarethanenin görünür bir yerine asmaya zorunludurlar.

c- İşyerlerinde zaruri ihtiyaç maddelerini toptan satan yerler, sattığı maddelerin fiyatlarını, yerlerini ve satış fiyatını ayrıntıları hakkında istenilen bilgileri vermeye zorunludurlar.

MADDE 41– TAVUKÇU DÜKKANLARI

Tavuk eti satışı üç tip müessesede yapılmaktadır:

a- Birinci Tip Tavukçular:

1- Bu tip dükkanların üç bölümü vardır:

a- Canlı tavuk kafeslerinin bulunduğu yer,

b- Tavuk kesim yeri,

c- Teşhir ve satış yeri,

Canlı tavuk kafesleri ile kesim yerlerinin, kokularının satış yerine ve dışarıya çıkmaması için duvar ve kapıları mazbut olmalı ve kapalı bulundurulmalıdır.

Teşhir ve satış yeri en önde sokak veya caddeye bakan kısımda kesim yeri bir kapıyla ayrılmış olarak bu bölümün arkasında, canlı tavukların bulunduğu bölüm ise yine kapıyla ayrılmış olarak en arkada olacaktır. Her üç bölmede de havalandırma ve aydınlatma yeterli düzeyde olacaktır.

2- Kesim ve tüyleri yolma yeri en az 5 m² ve 2,5 m. yüksekliğinde olacaktır. Zemin ve 2,5 m'ye kadar duvarları fayans, karo fayans, karo mozaik veya açık krem cini veya karo simon olacaktır. Tavan açık renk yağlıboya olacaktır.

3- Temiz akarsuyu, lavabosu, sifonlu tertibatı kanala veya fosseptiğe bağlı akıntı yeri olacaktır.

4- Yolunan tüyleri koymak üzere en az 1 metre derinlikte 50 cm. çapında silindirik kapaklı veya madeni veya plastik bidonlar bulunacaktır.

2. Canlı hayvanların bulunduğu bölümün zemini beton, karo simon veya karo mozaik, duvarları yağlı boya olacaktır. Kafesler temiz ve yağlı boyalı olacak ve her hayvan türü için ayrı kafes bulunacaktır.

3. Teşhir ve satış bölümünde duvarlar 1,5 m'ye kadar fayans, üst tarafı açık renk yağlıboya, tavan ahşap olmayacak, zemin beton, mozaik veya karo simon olacaktır.

4. Kesilmiş tavukları koymak üzere kapasiteye göre soğutma tertibatı, vitrin buzdolabı veya depo bulunacaktır.

5. Tezgah mermer veya paslanmaz çelikle kaplı olacaktır.

6. İçinde tavuk kesim yeri bulunan tavukçu dükkanlarında satılmak üzere başka bir gıda maddesi bulundurulamaz.

b- İkinci Tip Tavukçular:

Bu tip tavukçu dükkanlarında kesilmiş, muayene ve damgası yapılmış tavuklar satılır. Kafes ve kesim bölmeleri yoktur. Teknik yapı olarak birinci tip tavukçu dükkanlarının teşhir ve satış bölümü şartlarına tabidir. Bu tip dükkanlarda av hayvanları, tavşan ve yumurta satışı yapılabilir.

c- Üçüncü Tip Tavukçular:

Asıl uğraşları dışında tavukçu reyonu açan kasap, bakkal, süper market gibi müesseselerdir. Yeterli soğuk tertibatlı, vitrinli dolap ve deposu olması gerekir.

d- Tavukçu Dükkanlarının Uyacağı Sağlık Koşulları:

Kesim yeri bulunan tavukçu dükkanlarının şehir dışına nakline kadar uyulması gereken sağlık koşulları şunlardır:

1. Her tip tavukçu dükkanı kuşat almada aranan asgari şartları yerine getirmek zorundadır.
2. Tavukçu dükkanlarında temizlik esas olduğundan temizlikle ilgili tesisatın her zaman çalışır durumda olması gerekir.
3. Hayvanların kan, ayak ve atılacak kısımları kapaklı madeni veya plastik kaplarda toplanacak, bu kaplar ve kesim yeri her zaman temiz tutulacak, tüy ve diğer artıklar her gün kaldırılacaktır.
4. Canlı hayvanların bulunduğu yerdeki kafesler boyalı ve daima temiz tutulacak, altlıklar, su ve yem kapları sık sık yıkanacak, kafeslerde tavuklar sıkışık olmayacaktır.
5. Tavuk, kaz, ördek, hindi ve benzeri kanatlı hayvan türleri ayrı ayrı kafeslerde bulundurulacaktır. Kafesler dışında hayvan bulundurulamaz.
6. Kesilmiş olarak teşhir edilen veya satılan hayvanların ayakları hanef mafsalından kesilmiş olacaktır.
7. Tavuk ve benzeri kesilmiş hayvanları her ne surette olursa olsun üfleyerek şişirmek yasaktır.
8. Av kuşları dışında tavuk, hindi, kaz ve ördeğin bağırsakları çıkarılmış, taşlık içleri temizlenmiş olacaktır.
9. Tavuk satış yerlerinde çalışanlar temiz iş gömleği, kesiciler; tulum, çizme ve kan önlüğü, bakıcılar tulum çizme giyeceklerdir.
10. Her üç bölümde çalışan personel ayrı şahıslar olacak ve sağlık karneleri bulunacaktır.
11. Tavuklarda ölüm vakası olduğunda dükkan sahibinin Belediye Veterinerliğine haber vermesi ve ölüm sebebini teşhis ettirmesi zorunludur.
12. Tavukların geldikleri bölgelerde bulaşıcı hastalık olmadığına dair Veteriner çıkış belgesi (sağlık raporu) alınacak, dükkan sahipleri tarafından Belediye Veterinerliğine veya kontrol ekiplerine ibraz edilecektir.
13. Pazarlarda veya sokaklarda kesilmiş kümes hayvanlarının satılması yasaktır.
14. Kesilmiş tavukların muayene ve damgalanma işlemi Belediye Veterinerliğince yürütülür. Muayene edilen kesilmiş tavuklar Veteriner Hekimliğinin uygun gördüğü şekilde damga veya etiketle işaretlenir. Muayene ve damga işlemi Veteriner veya Sağlık Memurunun kontrolü altında yürütülür.
15. Bozulmuş, bozulmaya yüz tutmuş tavukların dükkanda bulundurulması, satışa arz edilmesi yasaktır.

16. Belediye Veteriner Hekimliğinin muayene edilip damgalanmamış tavukların dükkan veya depoda bulundurulması, satışa arz edilmesi yasaktır.

17. Sadece satış yeri bulunan veya reyon halinde tavuk satışı yapan müesseseler bu şartlara uymak zorundadır.

e- Canlı Cıvciv Satış Yeri:

1. Bu satış yerleri Belediyeden izin almaya mecburdurlar.
2. Kuluçka ve ana makinelerinin bulunduğu üretim bölümü teşhir ve satış yerine duvar ve kapı ile ayrılmış olacaktır.
3. Zemin ve duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliği beton, karo simon, karo mozaik, fayans gibi kolay yıkanabilen bir maddeden olacaktır.
4. Teşhir ve satış yerinde cıvcivleri koyacak ısıtma, havalandırma ve aydınlatma tertibatlı camlı dolaplar bulunacaktır.
5. Pislikleri koymak üzere kapaklı, yeteri miktarda çöp bidonu olacaktır.
6. Bu dükkanlarda yumurtadan başka gıda maddesi satılamaz.
7. Üretim bölümü bulunmayan dükkanlar teşhir ve satış yeri şartlarına uymak zorundadır.

f- Canlı Cıvciv Satış Yerlerinin Uyacağı Sağlık Koşulları:

Kanatlı hayvanların salgın hastalıklarını önlemek için cıvciv satan dükkanların aşağıdaki şartlara uyması gerekir:

1. Kuşat almada aranan asgari şartları taşımak zorundadırlar.
2. Ana makineleri kafes ve camekanlar daima temiz bulundurulacak, her yeni kullanıştan önce dezenfekte edilecektir.
3. Satılan cıvcivlere yalancı veba aşısı (burun göz damlası) yapılmış olduğuna dair Veteriner raporu olacak.İstek üzerine gösterilmek üzere satış yerinde hazır bulundurulacaktır. Aşısız cıvcivlerin satışı yasaktır.
4. Satılan cıvcivler havalandırma deliği açılmış mukavva veya plastik kutularda alıcıya teslim edilir.

g- Tavukçu dükkanları ve tavuk kesim yerleri:23.06.1978 tarih ve 22775 sayılı gazete yayımlanan kasaplık kanatlı hayvanların kesim yerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarını gösterir Yönetmelik ile tavuk üreme çiftliklerine ait 07.07.1978 tarih ve 5006 sayılı sağlık bakanlığının genelgesine göre ruhsatlandırma işlemi yapılır.

MADDE 42- ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER

a- Bu Yönetmelikte adı geçmeyen işyerleri açılmak istendiğinde benzer işyerlerinin ona uyan özellikleri aranır. Tereddüt olduğunda bu işyerlerinin özelliği Belediye Encümenince tespit edilir.

b- Pasajlarda, iş hanlarında ve iş merkezlerinde dışarıdan bağımsız giriş kapısı ve havalandırması bulunan ve pasaj içerisinde kapısı ve camı açılmayan işyerleri hariç lokanta, köfte salonu, kebabçı, pizza-hamburger, lahmacun salonu, alkollü içki içilen yerler ile her türlü imalathanelerin açılması yasaktır.

Ancak iş merkezleri, iş hanları ve pasajlarda açılmak istenen lokanta, kebab salonu, köfte salonu, kafeterya ve benzeri işyerlerinde teras katına kadar çıkacak baca sistemi ile yeterli miktarda emiş gücüne bağlı havalandırma sistemi konulması durumunda; ruhsat heyetinin olumlu rapor vermesi halinde bina içerisine koku yönünden rahatsızlık verebileceği durumlarda binada bulunan işletmelerden muvafakatname (benzeri işletmelerden muvafakat alınmaz) alınarak açma izni verilir.

c- Bakkal ve manav dükkanlarında tost, döner, sandviç gibi maddeleri satışı yasaktır.

d- Pastane, kahvehane gibi halkın oturarak dinleneceği yerlerde yeteri kadar tuvalet bulunması zorunludur.

e- Kahvehane, gazino, pastane ve emsali gibi kalabalık kitlelerin toplandığı yerlerde kat yüksekliği 3,5 m'den aşağı olamaz. Diğer işyerlerinde ise kat yüksekliği 2,2 m'den aşağı olamaz. Müktesep hak olarak işyerinde faaliyetine sürdüren şahısların bu gibi işyerlerini başkalarına devir etmesi halinde (3,5 m'den az olamaz) aynı hüküm geçerlidir.

Kahvehane, gazino, pastane, kafeterya, hamburger ve pizza salonları gibi kalabalık kitlelerin toplandığı yerlerde kat yüksekliği 3,5 m'den aşağı olamaz. Diğer yerlerde ise kat yüksekliği 2,2 m'den az olamaz.

Kahvehane, gazino, pastane, kafeterya, içkili lokanta, içkili yerler ile hamburger ve pizza salonları gibi kalabalık kitlelerin galeri katlarının olduğu işyerlerinde 1m² lik alan için 3,5 m³ hava hacmi gereklidir.

Şartları yeterli olmayan işletmeler teknolojik gelişmeden yararlanarak yeterli havalandırmayı yapanlara başkanlık onayı ile ruhsat verilebilir.

Kahvehane, tiyatro, sinema, bilgisayar oyun salonları, düğün salonları, pastane, hamburger ve pizza salonları gibi işletmeler ile dernek ve oda lokallerinin açılacak olduğu yerlerde tavan ile taban arası yüksekliğinin 1 m² alana 3,5 m³ hava tekabül edecek şekilde teknolojik gelişmelerden yararlanarak insan sağlığı açısından yeterli havalandırma sistemini tesis etmiş olduğunu Belediyemiz İmar Müdürlüğünden alınacak rapor ile tespit edilmesi halinde bu tür işletmelere ruhsat heyetince açma ruhsatı verilir. Bodrum katlarda açılacak bu tür işyerlerinde ayrıca yangın çıkışı olacaktır.

f- Lokanta, kahvehane, kebabçı, imalathane gibi kitlelerin toplu bulunduğu yerlerde yeterli havalandırma ve aydınlatma yapılmışsa gündüz ışığı görme şartı aranmaz.

g- Çay ocaklarında yüksek sandalye ve masa kullanmak yasaktır.

h- **Reyonlar:**

1- Balıkçı ve sakatatçı dışında yenilecek ve içilecek şeylerin satıldığı birden fazla işyeri bir müessese içinde ayrı reyonlar halinde ve ayrı tezgahların idaresinde, her bir reyon Zabıta Yönetmeliğinin ön gördüğü şartlara haiz kaydıyla açılabilir. İşyerinde büyüme yapılmadan sonradan açılan reyonların Yönetmeliğe uygun olması halinde ayrıca ruhsata bağlanması istenmez. Bu Yönetmelikten önce diğer işyerleriyle birlikte bir müessese içinde verilmiş sakatatçı küşatları 6 (altı) ay içinde iptal edilir.

2- Birinci fıkrada belirtilen işyerleri dışındaki işyerlerinden herhangi birinin birbirleriyle veya birinci fıkrada belirtilen işyerleri için reyon olabileceği Belediye Encümenince belirtilir.

i- Açma izne tabi olup ta bu Yönetmelikte adı geçmeyen işyerleri ve reyonların açılışı için gerekli fenni ve sıhhi şartlarını Belediye Encümeni tespit eder.

j- İzni alınan reyonlarda diğer bir gıda maddesi bulundurulamaz.

k- Faaliyet itibarıyla herhangi bir özellik arz etmeyen şirket bürolarda tek bir bağımsız bölüm içerisindeki ayrı ayrı girişleri bulunan ve girişleri haricinde birbirleriyle bağlantısı bulunmayan odalarda faaliyetlerini sürdüren birden fazla şirkete ayrı ayrı ruhsat verilebilir.

Meyhane, kahvehane, kiraathane, bar, elektronik oyun merkezleri gibi umuma açık yerler ile açık alkollü içki satılan yerlerin okul bina ve tesislerinden, Camilerden, İlk ve Ortaöğretim öğrencilerinin devam ettiği dersane ve özel eğitim kurumlarından en az 100 m. uzaklıkta bulunması zorunludur.

Müktesep hak olarak bu gibi yerlerde ruhsatlı olarak faaliyetlerini devam ettiren kişiler bu işyerlerini bir başkasına devir etmeleri halinde 3,5 m. yükseklik şartı ile okul bina ve tesislerden, camilerden, ilk ve orta öğretim öğrencilerinin devam ettiği dersane ve özel okul, bina ve tesislerinin, camilerin, özel öğretim kurumlarının ve dersanelerin bahçe duvarlarından, bahçe duvarı yok ise binanın köşe duvarından başlamak üzere ilgili işyerinin giriş kapısına kadar, işyeri pasaj içerisinde ve katlı binaların üst katlarında ise binanın giriş kapısına kadar olan mesafe ölçü olarak esas alınır.

Daha önce ruhsat almış bulunan ve yüksekliği 3,5 m'den az olan bu tür işletmelerin eş veya çocuklarına yada yasal mirasçılara devir halinde işletme hakkı korunur. İşyerini bir defaya mahsus olmak üzere bir başkasına satması veya kuruluşun işletme hakları korunur. Belirtilen hakların bir defa kullanılmasından sonra kazanılmış hakları sona erer.

l- İş hanlarında, pasajlarda, iş merkezlerinde vs. diğer binalarda bulunan birden çok bağımsız bölümde aynı katın tamamında, binanın veya iş hanının tamamında veya bitişik iki veya daha fazla bağımsız bölümde dersane, kurs, şirket vs. işyeri açmak isteyenlere toplam metrekare üzerinden tek bir ruhsat verilir.

MADDE 43- UN FABRİKALARI – EKMEK FIRINLARI – EKMEK SATIŞ YERLERİ

a- Un Fabrikaları:

- 1- Un fabrikaları her tarafı yeterli şekilde aydınlatılacaktır ve kafi derecede hava temizleme tertibatını kapamış olacaktır.
- 2- Un fabrikalarında hububatın temizleme, öğütme, eleme ve doldurmaları sırasında çıkacak tozun önüne geçecek tertibat yapılacak, bütün çöp ve benzeri fazlalıklar hususi kaplar içinde toplanacaktır.
- 3- İşçiler için un fabrikası ile doğrudan doğruya alakası olmayan ve sağlık koşullarına uygun bulunan soyunma, oturma, yatma, kalkma ve yıkanma yerleri ile wc ve lavabo bulunacaktır.
- 4- Çeşni kalitesiyle yapılacak ekmek francala, bunlara benzer maddelerde kullanılacak unların fiziki ve kimyevi nitelikleri gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

b- Ekmek Fırınları:

A- Yeniden Yapılacak Fırınlaraın Vasıfları:

1. Kargir olarak inşa olunacaktır.
2. Bir vardiyada (8 saatte) en az 1500 kg. ekmek çıkartabilecek kapasitede bulunacaktır.
3. Unların elemesi ve hamur yapılması makineyle olacaktır. Fabrikasyon kurulan fırınlarda unların ambara boşaltılması da makineyle olacaktır.
4. Ekmeğin yapılmasına mahsus başka işlemlerin hepsi birbirinden ayrı yerlerde yapılacak ve bu yerler bol ışık ve hava alabilecek surette inşa edilmiş bulunacaktır.
5. Zeminin her tarafı her vakit kolayca yıkanabilecek şekilde su geçmez bir maddeden kargir olarak yapılacaktır ve buralarda lağım mecrasına bağlı ızgara ve sifonlu delikler bulunacaktır.
6. Her tarafı bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde yeteri kadar ve yeterli genişlikte pencereler olacak ve bu pencerelerin dış kısımları ince tellerle kaplanmış bulunacaktır. Pencerelerin üst tarafına veya diğer uygun yerlerine hava temizlemeye mahsus tertibat yapılacaktır.
7. Her tarafı senede iki defa badana edilecektir.
8. Fırının içinde ikamet etmek, büyük ve küçük her ne cinsten olursa olsun hayvan bulundurmak yasaktır. İşçiler için fırınla doğrudan doğruya alakası olmayacak surette ayrıca oturacak, yatacak yerler ve sağlık koşullarına uygun w.c, lavabo ve duş yapılacaktır.
9. Fırının ekmek taşıma işlerinde el arabası ve hayvan kullanılmaz. Fırının yakıt deposu ekmeğin imal edildiği yerden ayrı olacak ve gerekli emniyet tedbirleri alınacaktır.
10. Sinek, hamamböceği, fare ve benzeri haşaratın bulunmamasına dikkat edilecek bunun için gerekli mücadele yapılacaktır. Çöpler kapalı madeni veya plastik kaplar içine konulacak, fırın içinde şehir suyu bulunacaktır.

11. Her ne firmı olursa olsun kapasitesiyle orantılı kullanışlı ve sağlık koşullarına uyan bir tezgahı bulunacak.Ekmek konulan ve satış yapılan yerlerin dışarıya bakan tarafları camekanla örtülü olacaktır. Un çuvalları hava akımına karşı bir yerde ve ızgara üzerine konulacak. Çuvallar yerlere veya hamur satışları yanına konulmayacaktır.
12. Harman yeri zeminden yarım metre yüksek ve her tarafı gezinti yeri ile çevrilmiş bir havuz şeklinde olacak ve içeri cilalı ve deliksiz bir madde ile döşenmiş bulunacaktır. Harman yapan işçiler buraya girmeyip etrafındaki gezinti yerlerinde dolaşarak kürekle iş görecektir.
13. Hamur teknesi meşe veya kestane gibi sert ağaçlardan veya paslanmaz elikten (Krom'dan) yapılmış olacak ve unlar bu teknelere özel kaplar veya paslanmaz kaplara boşaltılacaktır.
14. Hamur halinde ekmek konulan tahtalar veya pasa denilen çukur kenarlı tahtalar ve pasa bezleri hamurluğunun uygun bir yerinde daima temiz ve beyaz bir örtü ile örtülü bulunacak.Ekmek taşımaya ait olan malzemeler fırında temiz ve yüksekçe bir yerde bulundurulacaktır. Ekmek küreği, gelberi, atal, ateş küreği v.s. kabilinden olan alet ve malzeme temiz, özel bir yerde bulundurulacaktır.
15. İşçiler işbaşında özel ve temiz iş elbisesi ve takkesi giyeceklerdir. Hamurkarlar çalışırken ayrıca bir önlük takılacaktır.
16. Hamur teknesine verilen unlar kesinlikle elenmiş olacaktır.
17. Mevcut ve yapılacak yeni fırınların bacalarına filtre takılması zorunludur.
18. Yukarıda açıklanan vasıflardan herhangi birinin kaybedildiği tespit edilirse en geç 10 gün zarfında eksiklerinin giderilmesi yazı ile ikaz edilecektir. Verilen süre zarfında noksanlar giderilmediği takdirde işyeri açma ruhsatının iptali cihetine gidilecektir.
19. Bu işyerleri çevresinde, kirlenmeye ve kontaminasyona yol açabilecek işyerleri ile hayvan barınakları bulunamaz.
20. Fırınlar ayrıık nizamda müstakil binalarda kurulu ve binanın tamamı sadece fırın ve müştemilatına tahsis edilir.
21. Çalışanların ortamdaki etkilenmemesi ve üretim faaliyetlerine kolaylık ve havalandırmanın daha iyi sağlanması için fırının taban ile tavan arası yüksekliği en az 4 m. olmak zorunludur.
22. Fırın veya fabrikaların bütün ünitelerin toplamı asgari Büyükşehir Belediyelerinde 400 m², büyük şehir olmayan merkez ilçelerde 300 m² olmak zorundadır.
23. Ekmek ve unlu mamuller üreten işyerlerinde aşağıda belirtilen işlem için yeterli alana sahip bölmeler bulundurulur.
24. **Un Depolama Ünitesi:** Bu bölümün tamamı kuru, havadar ve temiz olmalıdır. Unlar uvallı olarak ızgaralarda veya paslanmaz çelikten mamul hijyenik silolarda depolanmalıdır. Tuz, maya, şeker ile çeşni ve katkı maddeleri ayrı bir yerde ambalajlanmış ve özellikleri bozulmayacak şekilde muhafaza edilecektir. Un çuvallarının yerlere ve hamur makinelerinin yanına konulması yasaktır.

25. **Fermantasyon Ünitesi:** Sıcaklık ve rutubeti ayarlanabilir nitelikte, duvar ve tabanı kolayca temizlenebilir, paslanmaz materyal, fayans, mermer ve benzeri malzemeden yapılmış olmalıdır. Bu bölüm hamur tekneleri ve pasa arabalarının kolayca hareket edebileceği genişlikte olmalıdır.

26. **Ekmek Pişirme Ünitesi:** Direkt veya en direkt ısıtma sistemli olabilir. Ancak direkt ısıtmalı sistemde mazot, fuel-oil, petrokok, yanık yağ, emdirilmiş talaş ve benzeri yakıtların kullanımı yasaktır. Bu sistemde is, kül ve benzeri yakıt artıklarının ve diğer atık olmak üzere 2 adet baca sistemi bulunmalıdır. En direkt ısıtmalı fırınlar rutubet ve sıcaklık ayarı yapabilmelidir.

27. Mamüllendirme, ambalajlama ve depolama işlemleri paslanmaz materyal, mermer veya sert ahşaptan yapılmış, yerden en az 50 cm. yükseklikteki raflarda yapılmalıdır.

28. Mamul, satış bölümünde mamulün satışa arz edildiği tezgah, kolay temizlenebilen mermer, fayans, paslanmaz materyal veya benzeri malzemeden yapılacaktır. Satış bölümü tercihen tesisin ön cephesinde olmalı diğer bölümlerden bir bölme ile ayrılarak müstakil hale getirilmelidir.

29. İşyerinde bulunması gereken alet, ekipman ve bunların özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

a- **Un Eleği:** Otomatik çalışan, un içindeki gözle görülebilen bütün yabancı maddeleri ayırabilen, her kullanımdan sonra kolayca temizlenebilen bir yapıya sahip ve un deposu ile irtibatlı olmalıdır.

b- **Yoğurucular:** Hamuru istenilen sürede ve etkin olarak yoğurabilecek en az iki hızda çalışabilecek kapasitede ve hamurla temas eden kısımları yıkamaya ve dezenfeksiyona elverişli paslanmaz materyalden yapılmış olmalıdır. Hamur yoğurucudan tamamen ve kolayca alınabilmelidir.

c- **Hamur kesme, tartma ve şekil verme ekipmanı:** Değişik büyüklükte hamur işlemeye uygun paslanmaz materyalden yapılmış ve kolay temizlenebilir olmalıdır.

d- Hamur işleme masaları, hamur tekneleri, pasa arabaları gibi hamurun işlenmiş fermantasyonu şekil verilmesi ve benzeri işlemler sırasında kullanılan ekipman sert ağaç mermer veya paslanmaz materyalden yapılmış ve içinde hamur ve benzeri parçacıkların kalabileceği delik, çatlak, pürüz bulunmayan ve kolay temizlenebilir nitelikte olmalıdır.

e- Ağırlık hacim, sıcaklık ve benzeri ölçü aletlerinin kontrol ve ayarları yapılmış ve bunlar daima çalışır durumda bulunmalıdır.

f- Yukarıda belirtilen ekipmana ilave olarak, kolayca yıkanıp dezenfekte edilebilir nitelikte çeşitli karıştırıcılar, bıçaklar, pasa arabaları ve taşıyıcılar, maya ve tuz çözeltisi hazırlama kapları, ekmek taşıma kasaları ve üretimin gerektirdiği diğer araçlar bulunmalıdır.

B- Tüm Fırınların Uyacakları Koşullar:

a- Her fırın üretmiş olduğu ekmeği noksansız olarak pişirip çıkarmaya zorunludur. Belediyece kabul edecek bir sebebi olmaksızın çalıştırılmayan fırınların kendilerine çalışmalarını için verilecek 2 günlük bir müddetten sonra tekrar çalışmadıkları takdirde ilgili yasalara uyularak kapatılır ve açma izni iptal edilir. Ayrıca mahallin en büyük Mülkiye Amirine tasvibi ile bu işyerlerini Belediye re'sen veya bir vasıta ile işletebilir.(2.12.1960 gün ve 150 no'lu kanun ek madde 1.)

- b- Her fırın ancak kendine mahsus ekmeği çıkarabilir ve ancak o ekmeğe mahsus olan unu bulundurabilir. Yüksek kapasitedeki modern fırınların başka cins ve tür ekmeğ çıkarmaları ve bu ekmeğlere mahsus olan unları bulundurabilmeleri için Belediyeden izin olmadıkça şehir dahilinde satılamaz.
- c- Fırıncı fenni maya veya sağlığa zararlı olmayan maya kullanabilir.
- d- Perakende ekmeğ satışı yapan fırınlar, sattıkları ekmeğin fiyat ve gramajını gösteren bir levhayı görünür bir yere asmak zorundadırlar.
- e- Her cins ve çeşit ekmeğin imalinde maya yerine mayadan başka zararsızda olsa herhangi bir madde kullanılması yasaktır.

C- Ekmeğ Yapımında Uyulacak Koşullar:

- a- Ekmeğlerin hangi fırın malı olduğu ilk görüşte bilinmesi için fırın adını gösteren etiketler kullanılacaktır. Bu etiketler ekmeğ francalalar hamur halinde iken hamurda bir çukurluk hasıl edecek şekilde yapıştırılır. Etiketsiz ekmeğ çıkarılması ve satılması yasaktır.
- b- Ekmeğler hamur halinde iken üzerlerine bıçak vurularak derin bir çizgi açılacaktır.
- c- Taze ve bayat ekmeğler ve francalalar ayrı ayrı yerlere konacak ve üzerlerinde taze ve bayat olduklarını gösterir levhalar bulundurulacaktır. Pişirilmesinin üzerinden 24 saat geçen ekmeğ ve francalalar bayat sayılır. Bunların fiyatı o günkü ekmeğ narhını geçmemek üzere satanla alan arasında kararlaştırılır.
- d- Tava içerisinde pişirilecek ekmeğlerin altına sürülecek olan yağların gıda ve yenmeye elverişli olması zorunludur. Kullanılacak olan tavaların cinsi Belediyece tayin edilir. Kürek altı ve tozlama için ekmeğ yapılan un veya emsali kepek gibi kalın unlar kullanılacaktır.
- e- Ekmeğ ve francalaların gramaj ve şekilleri Belediye Encümenince tespit edildiği şekilde olacaktır. Aykırı hareket edenler cezalandırılır.
- f- Ekmeğler sıcaktan rutubet ve tartı konularında yapılacak kontrollerde gıda maddeleri tüzüğu uygulanır.
- g- Çıkarılan ekmeğ ve francalaların içinde sağlığa zararlı oldukları doktor veya laboratuvar raporuyla tespit edilenler imha edilir.
- h- Ekmeğ francala, simit, pide ve çavdar ekmeği içinde hamura karışmamış olan un toprakları, böcek, tahta parçası ve bu gibi her türlü yabancı maddelerle ekmeğ ve francalalarda büyük boşluklar bulunmayacağı gibi hamurun yoğrulmasına ve mayalandırılmasına dikkat edilmesinden dolayı yeterince kabarmamış küçük kıtada kalmış haşlak, yanık, basık ve elastikiyetten mahrum ekmeğ ve francalalarda çıkarılmayacak, tekne kazıntısı ve hamur artığı gibi şeylerle ekmeğ v.s yapılmayacaktır.

- i- Ekmek francala, çavdar ekmeği, simit, pide ve peksimetdeki rutubet oranı gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.
- j- Bir fırında ekmeklerin encümen kararına ve gıda maddeleri tüzüğüne aykırı olarak noksan gramajlı, etiketsiz, elenmemiş undan hamur imal edilmesi veya içinde zararlı yabancı maddeler bulunması halinde cezai işlem yapılırken, fırın işvereni ile beraber suça neden olan işçi veya işçilerde tespit edilerek onlar hakkında cezai işlem yapılır.
- k- Çavdar ekmeğinde, paspal, razmol ve ince kepek bulunmayacaktır. Bu ekmekler halis çavdar unundan diğer ekmekler gibi fenni ve sağlık koşullarına uygun olarak yapılacaktır.
- l- Susamlı ve susamsız simitlerin ve pidelerin yapılışı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
- m- Simit, pide, çavdar ekmeği, sandviç vs. yapan yerlerde fırınların tabi oldukları niteliklerle temizlik şartlarına uygun olacaktır.
- n- Fırınlarda ekmek imalinde sanayi ve kaya tuzu kullanılması yasaktır.
- o- Hamur halindeki ekmeklerin konulduğu pasaların ve pasalara ait bezlerin daima temiz olması zorunludur.

D- Ekmek Satılan Yerler:

Ekmekler, fırınların ekmek satış bölümlerinde, ekmek bayilerinde, bakkal dükkanlarının açma izni verilen örneği ekli ekmek dolaplarında satılır. Başka yerlerde ekmek satışı yasaktır.

1- Ekmek Bayileri:

- a- Ekmek bayileri ekmek ve benzeri maddelerden başka bir şey satamazlar.
- b- Ekmek bayiinin zemini yıkanabilir su geçirmez bir madde ile (mozaik, beton, şap vs.) ve benzeri maddelerden ve ebadı aşgari 4m² olacak önü vitrinli bulunacaktır.
- c- Vitrin kaplı olacak, içten ve dıştan açık renkte yağlı boya ile boyanacaktır.
- d- Ekmek konacak vitrin zeminden en az yarım metre yükseklikte bulunacak ve bunların altı çinko veya paslanmaz çelikten olacak, kapısı daima kapalı bulundurulacaktır.
- e- Ekmek bayiinde çalışan ve evlere ekmek götüren işçiler daima krem renginde ve temiz bir gömlek giyeceklerdir.

2- Ekmek Satış Depoları:

- a- Bu dolaplar iki metre yükseklikte, yarım metre derinlik, bir metre eninde olacak, bir metre yükseklikten sonra üst kısım cam, alt kısmı tahta kapaklı olacak, her iki kısımda uygun aralıklarla yapılmış raflar bulunacak ve açık renk yağlı boya ile boyanacaktır.

b- Muntazam kapalı, içerleri birer sıra ekmek konulacak şekilde raflı, gayet temiz olmak suretiyle, sağlık koşullarını taşıması kaydıyla seyyar ekmek bayiliği yapılabilir. Bu bayiler her üç ayda bir sağlık muayenesine tabi tutulur.

3- Ekmek ve Francalaların Taşınması:

Ekmek ve francalalar, içi tamamen çinko veya paslanmaz çelik ile döşenmiş ve toz girmeyecek şekilde yapılmış ,her tarafı kapalı ve arka tarafından kapaklı kamyonet ve özel şekilde sandıklar içinde veya teker teker raflara konmuş olarak araçlarda taşınır. Sandıkların dış kısmı açık renk yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

Kamyonet ve arabaların geceleri bırakıldıkları yerlerde içlerine hiçbir şey girmeyecek şekilde kapakları kapalı bulundurulacak ve içleri yalnız bu işe ait bezlerle sık sık silinip temiz tutulacaktır. Çuvalla ve küfeler içinde ekmek taşınması yasaktır.

MADDE 44- KASAPLAR

Kasap dükkanlarının uyacağı fen ve sağlık koşulları şunlardır:

a- Fenni Koşullar:

- 1- Kasap dükkanları yeteri derecede hava temizleme tertibatı ile donatılacak ve her tarafı yeterli derecede aydınlık olacaktır. Et ve et mamullerinin rengini değişik gösterecek renkli ışıklandırma yasaktır.
- 2- Zemin ve zeminden 2 metre yüksekliğe kadar duvarlar her zaman yıkanabilecek şekilde mermer, fayans, mozaik, karo mozaik gibi su geçirmez bir madde ile kaplı, üst kısımlar badana ve yağlı boyalı olacaktır.
- 3- Bir musluk ve lavabo ile zeminden uygun bir yerinde doğrudan doğruya lağım, lağım tesisatı olmayan yerlerde fosseptiklere bağlı demir ızgaralı bir sifon bulunacaktır.
- 4- Tezgahlar çinko, fayans veya mermer döşenmiş olacaktır. Ağaç kütükler ve kıyma makineleri çalışma haricinde bir kafesle daima örtülü olacaktır.
- 5- Artık ve çöpleri koymak üzere ağzı kapalı madeni veya plastik çöp bidonları konacaktır.
- 6- Etlerin saklanması için kapasiteye göre soğutma tertibatlı dolaplar, tezgahlar veya soğuk hava deposu bulunacaktır.
- 7- Tezgahların ön kısmı, müşterinin arkayı görebilmesi için camlı olacaktır.
- 8- Kasap dükkanlarında Belediye'den izin almak kaydıyla temizlenmiş kümes hayvanı, çiftlik üretimi ve diğer her türlü av hayvanı reyonu açılabilir. Belediyeden izin almak kaydıyla kasap dükkanlarında ayrı bir bölüm açılmak suretiyle sakatat satılabilir. Kasap dükkanlarında pastırma, sucuk, salam, sosis vs. et mamulleri reyonu açılabilir.

9- Hıfzısıhha Kanunu 1293 sayılı Hayvan Sağlık Zabıtası Kanunu ve 1580 sayılı Belediyeler Kanununun ilgili hükümlerine uymamakta ısrar eden kasapların çalışma izinleri iptal edilir.

10- 1 ocak 6 mayıs tarihleri arası kuzu mevsimi olması nedeniyle kasaplar kelle ve ayak hariç kuzunun aksamını satabilirler.

b- Sağlık Koşulları:

1- Etler buzdolabında veya soğuk hava depolarında büyük parçalar halinde ve birbirinden ayrı olarak paslanmaz çengellerde asılı bulundurulacaktır. Açıkta et bulundurulması yasaktır. Etlerin dolaba nakli veya boşaltılması sırasında veya müşteriye et vermek üzere dolaptan çıkarılan etler işlem sonunda bekletilmezsiniz dolap ve depoya konulur.

2- Etlerin üzerinde süs için renkli kağıtlar ve plastik maddeler yapıştırılması yasaktır.

3- Satış sırasında artacak küçük parça halindeki etler 2 kg. dan fazla olmayacak ve tezgah üzerinde bulundurulmayacaktır.

4- Etlerin üzerinde, hayvanın tür ve cinsini, etin alış ve satış fiyatını gösterir etiketler bulunacak ve dükkanın kolayca görülebilecek bir yerine fiyat listesi asılacaktır. Etiketler plastik veya paslanmaz maddeden yapılmış olacaktır. Kağıt etiketler etler üzerine bırakılamaz.

5- Satılan etler yağlı kağıtlara veya naylona sarılarak tartıldıktan sonra muntazam paket yapılarak müşteriye verilecektir.

6- Büyük parçalar halinde dükkandan herhangi bir yere et nakletmek gerektiğinde çinko kaplı, üzeri örtülü, temiz kap veya araçlar kullanılacaktır.

7- Kıyma müşterinin gözü önünde yapılacaktır. Ancak Veteriner Hekim istihdam eden kasaplar hazır kıyma bulundurabilir. Veteriner Hekimin bu göreve bakması, meslek odasınca tasdik edilecek ve bu belgeler dükkanın görülebilecek yerinde asılacaktır.

Enerji kısıntısı nedeniyle elektrik kesilmesi söz konusu olduğunda kıyma makineleri her zaman çalıştırılmadığından kısıtlama firesine göre Belediye Veteriner Hekimliğince tespit edilecek miktarda hazır kıyma bulundurabilir. Ancak bu hazır kıymanın soğukta saklanması ve 5 kg.dan fazla olmaması gerekir.

8- Bozulmuş veya bozulmaya yüz tutmuş etlerin dükkanda bulundurulması ve satılması yasaktır.

9- Dükkanda çalışanların hepsinin sağlık karneleri noksansız olacak, uzun ve temiz iş gömleği giyeceklerdir.

10- Tezgah, kütük ve kıyma makinesi sık sık sodalı ve sabunlu su ile temizlenip dükkan her gün yıkanacaktır. Renk ve koku veren katı maddeleri ile birlikte etler çekilip kıyma yapılmışsa bu maddelerin tesiri gidene kadar makine temizlenmeden yeni kıyma çekilemez.

11- Her ne surette olursa olsun seyyar et satışı yasaktır.

12- Et kesimi, dağıtımı ve damgalanması Belediye Veteriner Hekimliği yetkisindedir. (Belediye bu yetkiyi Et ve Balık Kurumu gibi kuruluşları geçici olarak verebilir.) Kasap dükkanlarında yetkili kurum veya Belediye Veteriner Hekimliği damgasını taşımayan et bulundurmak yasaktır. Damgasız etler kaçak olarak kabul edilir.

Bu gibi damgasız etler tek but dahi olsa bir bütün gövde olarak cezai işlem görür. Gövdenin her tarafı damgalanmadığından parçalanmış etlerin her parçasında damga görülmeyebilir. Bu gibi durumlarda kontrol ekipleri dükkandaki diğer etlerde damga aramak, rüsum makbuzları ve gövdeden alınıp alınmadığını tespit ederler.

13- Kasaplar 1234 sayılı Hayvan Sağlık Zabıtası Kanunu, 1593 sayılı Hıfzısıhha Kanunu ve 1580 sayılı Belediye Kanunu ilgili hükümlerine uymak zorundadırlar.

14- Et ve mamulleri reyonu izni almış bulunan dükkan ve süper marketler depo ve reyonlarında bulunduracakları et ve et mamulleri bakımından kasapların tabi olduğu hükümlere tabidirler.

15- Et ve balık kurumunun paketlenmiş etlerini satacak dükkanlar et ve balık kurumu ile protokol yapacak ve üye olma şartı aranmayacaktır.

16- Belediye mezbahası ve ruhsatlı kombinalar haricindeki yerlerde her türlü kasaplık hayvan kesilmesi yasaktır.

17- Kırmızı et ve et ürünleri üretim tesisleri 19.08.1978 tarih ve 22675 sayılı resmi gazetede yayımlanan kırmızı et ve et ürünleri üretim tesislerinin kuruluş, açılış ve çalışma ve denetleme usul ve esaslarına dair Yönetmelik hükümlerine göre ruhsatlandırma yapılır.

18- 5 kg. geçmemek ve buzdolabında saklamak koşulu ile hazır kıyma bulundurulabilir.

19- Kasap dükkanlarında katkı maddeleri (ekmek, soğan, sarımsak, baharat) ile kıyma çekilmesi yasaktır.

20- Kesilmiş kümes hayvanlarının iç organları çıkarılmış ve temizlenmiş olacaktır.

21- Canlı ağırlığı 15 kg. dan aşağı kuzu kesimi ve satışı yasaktır. (Kuzu başına işlem yapılır)

MADDE 45- İŞYERİ AÇMA VE RUHSAT ESASLARI

1580 Sayılı Belediye yasınının 15. maddesinin 3. ve 13. bendinde sayılan yerlerle diğer ilgili yasalarca açma iznine tabi tutulan yerlere aşağıda tespit edilen esaslara göre AÇMA İZİNİ verilir ve sınıf tayin edilir.

a- Baş vurma ve baş vurma sırasında istenilen belgeler:

1- Açma izni isteme, Belediye Başkanlığına Zabıta Amirliğince hazırlanmış bir form ile yapılır. Bu formda açılmak istenen işyerinin ne olduğunu açık adresi ile birlikte yazılır. Forma açılacak işyerinin türüne, mal sahibi tarafından muvafakat edildiğine dair noterden tasdikli muvafakatname veya aynı hususlarda noterden tasdikli imzalı kira sözleşmesi iliştilir. İşyeri açmak isteyen mal sahibi ise kendi beyanına itibar olunur. Mülk sahipleri tarafından verilen muvafakatnameleri, muvafakatnamenin

düzenleniş tarihinden itibaren bir yıl içerisinde o işyeri için Belediyeden açma izni alınması bir yıllık süre sonunda geçersiz sayılırlar. Bizzat müracaat edenlerin dışındakilerden noter tasdikli imza sirküleri istenecektir.

2- Açma izni verilirken, baş vuran kişi kiracı durumunda ise, muvafakatname veren şahsın bizzat mal sahibi veya yetkili vekili olması, mülk müşterek ve iştirak halindeki mülkiyet durumunda ise mal sahiplerinin tamamı veya tamamının vekili olması şarttır. Ruhsat verilirken (muvafakatname veren şahsın mal sahibi olmadığı veya müşterek ve iştirak halinde mülkiyet durumunda mal sahipleri adına hareket etmeyi yetkili kılacak vekaletin sağlanmadığı sonunda anlaşıldığı takdirde açma ruhsatı geri alınarak iptal edilir.) ibaresi açma ruhsatı teskeresine kayıt edilir. Açma izin belgesi verildikten sonra bu madde hükümlerine uymadığı anlaşılırsa açma izin belgesi iptal edilir.

3- Açma izni verilirken baş vuran kişi mal sahibi ise ve işyeri açılacak bina müşterek ve iştirak halinde mülkiyet durumunda ise bütün mal sahiplerinin veya yetkili vekillerinin muvafakati olmaksızın o işyeri için başvuru sahibine açma izin belgesi verilmez. Açma ruhsatı verilirken (İşletmek istediği işyerini mal sahibi olduğunu dilekçesinde beyan eden şahsın mal sahibi olmadığı veya müşterek ve iştirak halinde mülkiyet durumunda mal sahibinin adına hareket etmekte yetkili olmadığı sonradan anlaşıldığı takdirde açma ruhsatı geri alınarak iptal edilir.) ibaresi ruhsat teskeresine yazılır. Açma izin belgesi verildikten sonra bu madde hükümlerine uyulmadığı anlaşılırsa açma izin belgesi iptal edilir. Gayri sıhhi işyerleri ile ilgili başvurularda sıhhi müesseseler için aranan belgeler istenir.

4- Resmi daireler benzeri kuruluşlar tarafından kiraya verilen işyerleri için bu dairelerden verilecek yazılı belgelerden noter tasdiki aranmaz.

5- 634 sayılı yasanın kapsamına giren işyerlerinde söz konusu yasanın amir hükümleri uygulanır.

6- 3194 sayılı İmar Kanununun 30. maddesine göre yapı kullanma izin kağıdı ibraz etmesi istenir.

1. Açılmasında ustalık belgesi gerektiren iş kollarında işyeri açmak isteyenlerden 3308 sayılı çıraklık ve meslek eğitimi kanununun 30. maddesine istinaden ustalık belgesi istenir.

b. 507 sayılı esnaf ve sanatkarlar kanununun 119. maddesine istinaden esnaf sicil kaydı istenir.

c. 634 sayılı kat mülkiyeti kanununa istinaden işyeri açacakların mülk sahiplerinden tapu fotokopisini, eski binalardan irat kaydı, kiracılardan ise noter tasdikli kira kontratı ibraz etmeleri istenir.

d. Açılacak olan işyerini kendi adına işlettiğini belgelemesi için vergi usul kanunu gereğince vergi dairesinden almış olduğu vergi levhasını ibraz etmesi istenir.

e. Ekmek ve benzeri unlu mamuller işleten işyerlerini açmak isteyenler 9 Temmuz 1998 gün ve 23397 sayılı resmi gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren gıda üretim ve satış yerleri hakkındaki Yönetmelikte değişiklik yapılmasına dair Yönetmelik hükümlerini yerine getirmek zorundadır.

b- Özel inşaat harcını gerektiren fırın, sinema, tiyatro, otel, hamam, sıhhi banyo, un fabrikası için İmar Müdürlüğünden alınacak yapı kullanma izin belgesi ile müracaat edilerek açma izni istenilir.

c- Ünite:

İzin işleri Belediye Başkanlığına bağlı Zabıta Amirliğince yürütülür. Belediye Başkanı ruhsat işlerinin yürütülmesi için kendi bölgeleriyle sınırlı olmak üzere Belediye şubelerine yetki verebilir.

d- Açılacak işyeri bu Yönetmeliğe göre incelenerek uygun bulunduğu takdirde (işyeri izin belgesinin yapı ruhsatı sahiplerine, 6785 sayılı İmar Yasasının uygulanmasında müktesep hak bahşetmeyeceği ve yasanın uygulamasında açma izin belgesinin geri alınacağı) açma ruhsatına kayıt edilmek suretiyle izne bağlanır.

e- **Açma izni incelemesi yapacak heyet:**

Belediye Başkanlığından onay alınmak şartıyla ruhsat ve sınıf tayin amirliği tarafından yeteri kadar ruhsat ve sınıf tayin heyeti kurulur. Bu heyetlerde sağlık işlerini temsilen bir doktor veya bir sağlık teknisyeni, Fen İşleri Amirliğini temsilen bir fen elemanı, Zabıta Amirliğini temsilen bir Zabıta elemanı, ilgili konularda bir Veteriner veya Veteriner sağlık memuru ve İtfaiye Amirliğini temsilen bir İtfaiye elemanı bulunur. Heyet başkanı Zabıta Amiridir. Heyetlere iştirak etmediği zamanlar heyet başkanı kendi Amirliğinden görevlendireceği kişidir. Ruhsat heyeti aynı zamanda sınıf tayini görevini de sürdürür. Geçici ruhsatların daimi ruhsata geçirmesi işlemi Zabıta Amirliğinde yapılır.

f- **İşyerinin devri, ortak alınması veya ortaklığın ayrılması:**

Açma izni bir işyerine ortak alınması veya mevcut ortaklardan birinin ayrılması söz konusu olduğu hallerde 96 ya (a) maddesindeki esaslar doğrultusunda, bu hususu bildiren ve noterden tasdikli vekaletname veya kira kontratı ibrazı dosyasına iliştikten sonra Zabıta Amirliğince yeni açma izin belgesi verilir.

g- Aynı işyeri için birden fazla kimseler ayrı ayrı açma izni isterse taraflara bu yer üzerinde hak sahibi bulduklarını ispata yarayan belgelerin ibrazı lüzumu bildirilir ve durum mütalaası ile birlikte Zabıta Amirliği tarafından encüme intikal ettirilir. Encümence taraflardan hak sahibi olduğu kanaatine varılan lehine açma izin belgesi verilmesine karar verilir. Bu suretle anlaşmazlığın halli mümkün olmazsa ihtilaf yargı organlarından kesin olarak halledilmedikçe taraflardan hiç birine açma izin belgesi verilmeyeceği tebliğ olunur.

k- Adına açma izni bulunan bir işyerinin işletmecisi veya ortağının ölümü durumunda varisler veya varislerden biri meslek değiştirmemek kaydı ile kalan diğer işletmecilere ortak girmesi veya işyerini bizzat işletmek istemesi halinde diğer varislerin bu kişiye noter kanalıyla muvafakat vermesi yeterli olup mülk sahibinden yeniden bir muvafakatname şartı aranmaz.

i- **Halka açık dinlenme ve eğlence yerleri:**

2569 sayılı Polis Vazife ve Salahiyet yasasının 1. maddesinde sayılan otel, gazino, kahvehane, içkili yerler, bar, tiyatro, sinema, hamam, sıhhi banyo, yüzme havuzu ve plaj gibi halka açık dinlenme ve eğlence yerlerine mülkiye amirinin izninden sonra açma izni verilir.

j- **Gayri Sıhhi Müesseseler:**

1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Yasası kapsamında bulunan gayri sıhhi müesseseler de Belediyenin açma iznine tabidir.

1- Bunlardan Belediye Yasasının 15. maddesinin 3. fıkrası kapsamına giren işyerleri için Zabıta heyetlerince bu Yönetmelik hükümlerine göre inceleme yapılarak durum vilayete bildirilir. Vilayetten gayrisihhi müessese ruhsatı verildikten sonra Belediyece Yönetmelik hükümlerine zabıta ruhsatı verilir.

2- 1580 Sayılı yasanın 15. maddesinin 3. fıkrası kapsamı dışında kalan işyerleri için vilayetten izin alındıktan sonra Zabıta Amirliğine sahibi muvafakatı ve harcı alınarak kuşat ruhsatı verilir.

k- Yerinde yapılacak incelemeye hazır dosyalar başvurma sırasına göre bir gün önce inceleme memurunca hazırlanıp iki nüshalı bir listeye bağlı olarak Zabıta Amirine sunulur. Kendisine sunulan dosyaların başvurma sırası içinde başvurma tarihi ile yerinde inceleme tarihi arası 15 iş gününü geçmez.

Açma heyeti ilgili şartlar yönünden yeri inceleyerek sağlığa uygunluğunu ve yerin sağlamlığını tespit ettiğinde açma raporunu düzenleyip imza ederek ilgiliye sonucu bildirir ve incelemeden azami 15 gün içinde açma iznini almak üzere iş sahibine daireye başvurması gereği bildirir.

Yapılan inceleme sonunda Yönetmeliğin aradığı şartlardan bir veya bir kaçının eksik olduğu ve dolayısıyla bu haliyle yerin açılması yasalara aykırı bulunduğu takdirde bu noksanlar açıkça madde açıklaması suretiyle ilgiliye yerinde tebliğ edilir. Şerhini havi nüsha dosyasına konularak, noksanları ikmal ettiğinde azami 15 gün içinde daireye başvurma gereği hatırlatılır. İş sahibi noksanları ikmal ettiğini beyan etmek üzere Belediyeye başvurduğunda işyerine ikinci defa gidilir. Bu gidişte ve sonraki gidişlerde harcanarak yol masrafları dikkate alınarak Belediye Meclisince önceden tespit edilecek ücret, makbuz mukabilinde Belediye veznesine yatırılır ve makbuz Zabıta Amirliğine ibraz edilir.

Açma heyeti başkanı veya üyelerinden herhangi biri heyetçe verilen karara muhalefetini bildirdiği takdirde veya Zabıta Amirliğince görülecek lüzum üzerine durum heyet üyelerinin bağlı bulunduğu Müdürlerden teşekkül edecek heyet tarafından işyerine tekrar incelemeye gidilerek karara bağlanır.

l- İş hanları dahil yapıların her katında, işyerlerinin ve meskenlerin kapıları aynı çıkış kapısına açıyorsa içkili olarak işyeri çalıştırmak isteyenler kat maliklerinin muvafakatı ve Emniyetin müsaadesinden sonra açma izni alabilir.

m- Açma İzni Almadan Çalıştırma:

Açma iznine tabi bir işyerinin izin almadan çalıştırılması yasaktır. İşyerinin izin belgesiz çalıştığı Zabıtaca tespit edildiğinde durum bir tutanakla belgelenir. Aynı tutanakla iş sahibinin gerekli belgelerle beraber Zabıta Amirliğine en geç (7) gün içerisinde başvurması duyurulur. Bu süre içinde başvurulmaması halinde Zabıta Amirliği faaliyetten men için durumu Encümene bildirir. Karar çıktıktan sonra zabıtaca infaz edilir.

İş sahibinin gerekli belgelerle Zabıta Amirliğine başvurması halinde heyetçe gerekli inceleme yapılarak çalıştırılmasında sakınca olmadığı kanısı ile rapor düzenlendiğinde 1580 sayılı Yasanın 113. maddesi uyarınca cezalı açma izni harcı tahsil edilmek suretiyle bu yere açma izin belgesi verilir.

İş sahibinin onaydan çıkan izin belgesini tebliğ tarihinden itibaren 15 gün içinde almakla gecikmesi veya yapılan incelemede nitelikleri işletmeye elverişli olmaması halinde faaliyetlerinin durdurulması heyet raporu ile karara bağlanır ve karar sonucu Zabıta Amirliğince hemen yerine getirilir.

n- Sınıf Tayin İşleri:

Sınıf tayinini gerektiren hallerde aynı zamanda açma izni isteminde de bulunulmuş ise bu Yönetmeliğin açma izni işlerine ait hükümleri uyarınca işlem yapılarak Kuşat ve Sınıf Tayin Heyeti aracılığı ile yerinde inceleme yapılır.

Bir işyerinin evvelce açma izni mevcut olup sınıf yükseltilmesi isminde bulunduğu takdirde başvurucuya istediği sınıfın koşullarını gösterir form verildikten sonra yerinde sınıf incelemesi yapılır. Düzenlenecek rapor dosyası ile birlikte Encümene gönderilerek Encümence sınıf tayini yapılır.

o- İşleticiye işyeri izin belgesi verildikten sonra Zabıta Amirliğince durum ilgili derneğe bildirilir.

p- Yenilecek ve İçilecek Şeyleri Yapanlar ve Satanlar:

Çalışılan yerin her tarafında, yapıcılarının ve satıcılarının, üstlerinde ve başlarında, ellerinde yapılan ve satılan şeyler ve bunlara mahsus kaplarda kullanılan her türlü aletlerde ve araçlarda her yerde ve her şeyde temizlik, alışverişin her kısmında doğruluk ve halka iyi muamele etmek şarttır. Bu koşullara aykırı harekette bulunmak yasaktır.

r- Yenilecek ve içilecek şeyler yapanlarla satanlar, işyerlerinde gerek bu maddelerin hazırlanmasında ve yapılmasında gerekse bunlara ait kaplarda işçilerin ve müşterilerin temizlenmelerinde şehir suyu kullanmaları şarttır.

s- Kasaplar ve balıkçılar gibi yağlı, kokulu şeylerde temas eden esnafın kirli elleri ile para alıp vermeleri yasaktır.

t- Gıda maddeleri ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımda tahlil için numune alınması gerektiğinde, umumi Hıfzısıhha Yasası ve Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri uygulanır.

MADDE 46- BALIKÇILAR

a- Balıkçı dükkanlarının uyacakları fenni koşullar :

1- Balıkçı dükkanlarını meskenlerle veya başka dükkanlarla hiçbir ilgisi olmayacaktır. Zemini ve zeminden 2 mt. yüksekliğe kadar duvarları daima yıkanabilir şekilde su geçmez bir maddeden yapılmış olacak ve dükkan içinde, zeminin uygun bir yerinde ucu lağıma bağlı ızgara ve sifonlu bir delik bulunacaktır.

2- Dükkanın sokak yüzünde suları dışarıya akmaması için gerekli tertibat alınacaktır.

3- Balıkçılar beton, mermer, fayans ve üzeri çinko döşemiş raflar ve masalar üzerinde bulundurulacaktır. Bu masa veya raflar sık sık yıkanarak, suları sabit bir boru ile doğrudan doğruya lağıma akıtılacaktır.

4- Balıkçı dükkanlarında temiz akarsu tertibatı ve lavabo bulundurulması zorunludur.

5- Her türlü artıklar ve çöpler ağzı daima kapalı tutulan kolay yıkanabilir kaplarda toplanacaktır.

6- Balıkçı dükkanlarında kapasiteye göre soğutma tertibatı dolap veya depo bulundurulacak, balıklar bu depo veya dolapta saklanacaktır.

7- Semt balıkçıları yaz aylarında aynı anda balık satmamak suretiyle yaş sebze ve meyve satışı yapabilirler. Balıkthane içerisindeki balıkçılar yaz aylarında yaş sebze ve meyve satışı yapamazlar. Balıkçı ruhsatı verilmeyen bölgelerdeki manavlar balık sezonunda balık satışı yapamazlar.

a- Balıkçı Dükkanlarının Uyacakları Sağlık Koşulları:

1- Balıkçı dükkanları kuşat almada aranan asgari fen ve sağlık koşullarını yok edemez ve olumsuz yönde etkileyemez.

2- Balık temizleme işlemi tahta veya mermer masalarda yapılır.

3- Vatoz, köpekbalığı, kelen gibi balıkların küçük parçalar halinde bulundurulması, istiridyelerin kabuksuz satılması yasaktır. Midyeler kabuksuz olarak paslanmaz kaplarda ve temiz su içinde saklanabilir.

4- Balık satanlar su geçmez birer önlük takacaklardır.

5- Satılan balıklar önce temiz ambalaj kağıtlarına sarılacak sonra naylon torbalara konularak alıcıya teslim edilecektir.

6- Dükkanında bozulmuş, kokmuş, kokmaya yüz tutmuş ve kulakları boyanmış balık satmak yasaktır.

7- Balıkçı dükkanlarında satılan balıkların fiyatını gösterir etiket bulunacaktır.

8- Balıkların kesilip hazırlandığı, yıkandığı tezgah, kap gibi malzemeler daima temiz tutulacaktır.

9- Balıkçı dükkanlarında su ürünlerinden başka gıda maddesi satılamaz.

10- Belediye Veteriner Hekimliğinin günlük muayeneye tabi tutulup satış müsaade raporu alınmayan balıkların satılması yasaktır.

11- Belediyenin gösterdiği yerlerin dışında seyyar balık satmak yasaktır.

b- Aşağıdaki Koşullar Yerine Getirildiğinde Semt Pazarlarında Balık Satılabilir:

1- Belediye Veteriner Hekimliğince muayene edilip rapor verilen balıklar, su ve kanları etrafi kirletmemesi için gerekli tedbirler alındıktan sonra çinko kaplı tezgahlar ve kaplar içinde satılabilir.

2- Balık artıkları yanlarında bulundurulacak kapaklı, madeni veya plastik kaplara konacak, dışarı atılmayacaktır.

3- Balık kapları su geçmez olacaktır.

4- Balık ve artıkların bulunduğu kaplar her zaman temiz tutularak kokması önlenecektir.

- 5- Balıkçılar su geçirmez önlük takacaklardır.
- 6- Satılan balıklar temiz ambalaj kağıdına sarılacak, sonra naylon torba içerisinde müşteriye teslim edilecektir.

c- Balıkların Taşınması Aşağıdaki Koşullara Göre Yapılır:

- 1- Balıklar çıkış yerinden itibaren içleri tamamen çinko kaplı, araları tecrit edici bir madde ile dolu, çift kenarlı sandıklar içinde, buzla istif edilmiş oldukları halde balıkçı dükkanlarına kadar taşınacaktır.
- 2- Diğer illerden şehrimize getirilecek balıklar için çıkış yerindeki resmi makamlardan balıkların cins ve miktarlarını çıkış, yer ve gününü belirten Veteriner Sağlık Raporu, Veteriner bulunmuyorsa Belediye veya köy muhtarlığından menşe şahadetnamesi alınması ve bu belgelerin kontrole yetkili elemanlara gösterilmesi zorunludur.

MADDE 47- SÜT MAMULLERİ

a- Tereyağları:

Pastörize tereyağı, (kahvaltılık tereyağı) mutfak tereyağı, eritilmiş tereyağı. (sade yağ)

- 1- Tereyağı satım yerleri: Ahır, ahı, gübrelik, çöplük ve koku çıkaran imalathane vs. yerlere yakın olmayacaktır.
- 2- Tereyağı yapım yerlerinde en az aşağıdaki bölümler bulunacaktır. Büro, hammadde(süt ve krema) kabul yeri, kirli kapların temizleme yeri, santrüf yayık ve malksör yeri, paketleme ve depolama yeri bulunacaktır.
- 3- Yağ yapım yerlerinin zeminleri ve 1,5 m. ye kadar duvarları mozaik, şaplı beton, fayans, karo fayans vs. su geçirmez ve kolay temizlenir bir madde ile kaplı, kapı pencere ve diğer kısımlar yağlı boya olacaktır.
- 4- Yağ yapılırken işçiler yapım işleminin hiçbir döneminde elleri ile yağlara ve diğer maddelere dokunamaz. Bu işlem tamamen uygun aletlerle yapılacaktır.
- 5- Yağ yapımı için kullanılan kap ve aletleri binanın zemini ve duvarları işin bitiminden sonra soda veya klorlu maddeler katılmış sularla yıkanarak durulacaktır.
- 6- Pastörize tereyağı pastörize edilmiş kremadan, tekniğe uygun olarak elde edilmiş %0,27'den az asit ihtiva eden tereyağı olup özel ambalajlarda 5 derecenin altında bulundurmamak zorunludur.
- 7- Mutfak tereyağları%0,63'den az asitli eritilmiş tereyağları olup pastörize edilmiş veya edilmemiş tuzlu veya tuzsuz satılabilir. Bunlara mutfak tuzundan başka koruyucu madde karıştırılmaz. Tuz, tuzlu yağda %2, tuzsuz yağda %02'den çok tuz bulunamaz.
- 8- Eritilerek suyundan ve diğer süt öğelerinden ayrılan yağa sade yağ denilir. Bunun asitlik derecesi %0,36'yı geçmemektedir.

9- Pastörize tereyağlarının ambalajı üzerine yapımcı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası yapıldığı sütün adı, içindeki yağ miktarı ile katkı maddeleri gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası yeşil renkte yazılacaktır.

10- Pastörize edilmemiş tuzlu ve tuzsuz mutfak tereyağı veya sade yağların kapları ve ambalajları üzerinde yapımcı firmanın adı ve adresi varsa, tescil edilmiş markası, tuzlu olup olmadığı veya eritilmiş tereyağı olduğu net miktarı ay ve yıl olarak, yapım tarihi ve numarası yapıldığı sütün adı varsa içindeki katkı maddeleri ile miktarları kırmızı renkte yazılacaktır. Pastörize edilmiş mutfak tereyağlarının ambalajı en az 500 gramlık olacak ve üzerinde çiğ yenemeyeceği açıkça görülecek biçimde yazılacaktır. Ambalajsızlarda bu husus etiketinde belirtilecektir. Etiket yeşil renkte yapılacaktır. Pastörize edilmemiş tereyağlarının kahvaltılık tereyağı olarak satışı yasaktır.

11- Perakende satışa verilen tereyağlarının 10 derecenin altında 2 aydan daha uzun saklanacak tereyağlarının 15 derecenin altında bulundurulması zorunludur.

12- Muayene için 200 gram numune alınır. Paket yağlarda 1 paket alınır.(125 gramdan az olmayacak) Bu numuneler 5 derecenin altında 24 saat için desterli kapların içinde laboratuara gönderilir.

13- Tereyağı yapım yerleri Veterinerler Odasınınca onaylanmış bir Veteriner Hekim İstihdamı zorunludur.

14- İşletmede çalışan tüm personelin sağlık karnesi bulunması zorunludur.

15- İşçiler beyaz, uzun, iş gömleği ve başlık giyeceklerdir.

b- Krema ve Kaymaklar:

1- Krema ve kaymak yapılan yerlerde şu bölmeler olacaktır:

a- Sütlerin kabul ve pişirme yerleri,

b- Kaymağın yapıldığı ve ambalajlandığı yer,

c- Kirli kapların temizlendiği yer (lavabolu, akıntı kanalı),

d- Depo,

2- Süt pişirme yerinde ısı, odun veya duman çıkaran başka bir yakıtla sağlanıyorsa dumanı iyi çekebilecek bacanın ve yeterli havalandırma tertibatının bulunması, zeminde akıntı kanalı bulunması zorunludur.

3- Sütler pişirme kazanlarına süzülmeden konulmayacaktır.

4- Krema ve kaymakların içerisine, süt yağından başka yağ veya herhangi bir madde katılamaz.

5- Kaymak yapılacak sütler en az 100 derecede yarım saat pişirildikten sonra kaymak tavalara dökülecektir.

- 6- Pişirme anında süt özel bir paleti tertibat ile karıştırılacak, bu iş insan tarafından doğrudan doğruya yapılmayacaktır.
- 7- Kaymak tavaları kalaylı veya emaye olacak, bakırı çıkmış tavalar kullanılmayacaktır.
- 8- Krema ve kaymakların 10 derecenin altında saklanması zorunludur. Krema ve kaymak kaplarının üstü temiz plastik kapakla örtülü olacaktır.
- 9- Pastörize kremaların ambalajlarda satılması, süt yağı oranının belirtilmesi zorunludur.
- 10- İmalathanede çalışan personel temiz, uygun iş elbisesi başlık giyecekler, sağlık karneleri bulunacaktır.

c- Yoğurt ve Ayran:

- 1- Yoğurt yapma yerlerinde aşağıdaki bölmeler bulunacaktır:
 - a- Sütlerin toplanma, süzme, pişirme yeri,
 - b- Yoğurt mayalama yeri,
 - c- Kirli kapların ve diğer aletlerin temizlenme yeri,
 - d- Depo,
- 2- Süt pişirme yerinde ısı, odun veya diğer duman çıkaran yakıtla sağlanıyorsa, dumanları iyi çeken baca ve yeteri havalandırma tertibatı olacaktır.
- 3- Süt mayalama yeri oda veya küçük hücreler halinde olabilir.
- 4- Mayalama odalarının tavanları, tahtadan olmalı ve tavanda havalandırma için pencere veya tertibat olmalıdır.
- 5- İmalathanenin zemini ve 1,5 m. yüksekliğe kadar duvarları beton, mozaik, karo mozaik, fayans olacaktır. İmalathanede şehir suyu tesisatı, lavabo, zeminde akıntı kanalı bulunacaktır.
- 6- Sütler süzülerek toplama kaplarına alınacaktır. Pişirme esnasında özel paletli bir tertibatla karıştırılacaktır. İnsan tarafından doğrudan doğruya karıştırılması yasaktır.
- 7- Sütler en az 90 derecede yarım saat pişirildikten sonra mayalama sühnetinde mayalanacaktır.
- 8- Sütün içine, yapısında bulunan doğal maddelerden başka bir madde katılamaz. Ancak Sağlık Bakanlığınca izni verilmiş tat ve koku veren maddeler katılabilir. Aromalı yoğurt yapılabilir ve bu durum etikette belirtilir.
- 9- Karışık sütlü yoğurtlarda, 100 gramda 3 gram yağ, varsa tam yağlı 1,5 gram yağ var sayarım yağlı, daha az yağ varsa yağsız yoğurt olarak satışa çıkarılır.

10- Yoğurtlar niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek cam, karton, paslanmaz çelik, porselen, emaye ve plastik kaplarda yapılıp satılacaktır. Plastik kaplar yoğurt kapları olarak ancak bir kez kullanılabilir. Toprak çömlerle ve alüminyum kaplarda yoğurt satışı yasaktır.

11- Yoğurt kaplarının üzerine yoğurdun yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, yapım firmasının adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi, açıkça yazılı bir etiket yapıştırılması yada yoğurdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi, ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarının yazılması zorunludur.

12- Yoğurtların muayenesi için 500 gramdan az olmamak üzere ikişer numune alınıp sterli şişe veya orijinal ambalajlarda 10 derecenin altında laboratuara gönderilir.

13- Yoğurt imalathaneleri Veteriner Hekimleri Odasınınca onaylanmış Veteriner istihdamına zorunludur.

14- Bu işyerlerinde çalışan işçiler iş elbisesi, başlık giyecekler, sağlık karneleri bulunacaktır.

d- Peynir Yapım Yerleri:

1- Peynir yapım yerlerinde en az aşağıdaki bölümler bulunacaktır:

a- Süt kabul yeri (Burada su ısıtma ve süt kazanı bulunur. Kapların temizliği yapılabilir.),

b- Peynir işleme yeri,

c- Olgunlaştırma yeri: Beyaz peynir, kaşar vs. 60 gün 40-10 derecede olgunlaştırılır.

d- Depo ve ambalajlama yeri,

2- Bu yerlerin zeminleri ve 1,5 m. yüksekliğe kadar duvarları su geçirmeyecek kolay temizlenecek bir maddeyle kaplı olacaktır.

3- İşletmede akarsu tesisatı lavabo akıntı kanalı bulunacaktır.

4- Peynir yapılmadan evvel sütler 100 derece de yarım saat kaynatılır.

5- Araç ve gereçler %3 sodalı sıcak su ile yıkanıp durulanacak, tüm imalathane temiz tutulacaktır.

6- Peynir imalathanelerinin Veteriner Hekimler Odasınınca onaylanmış veteriner hekim istihdamına zorunludur.

7- İşyeri personeli işin özelliğine uygun iş elbisesi giyecek ve sağlık karnesi alacaklardır.

8- Süt ürünlerine Gıda Maddeleri tüzüğü dışında katkı maddeleri katmak yasaktır.

MADDE 48- YANICI VE PATLAYICI MADDELER TİCARETİ YAPAN YERLER

Barut, barutlu maddeler vb. yanıcı ve patlayıcı oyuncak malzemesi satan yerler, sıvı haldeki yanıcı ve patlayıcı maddeler:

a- Barut, barutlu maddeler ve benzeri yanıcı ve patlayıcı oyuncak malzemesi satan yerlerin uyacakları koşullar:

- 1- Barut ve barutlu maddeleri satanlar Belediyeden izin alacaklardır.
- 2- Bu dükkanların muhakkak kargir olması, tavanın ateşe dayanıklı maddeden yapılmış olması zorunludur.
- 3- Bu dükkanlarda İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı alınacaktır.
- 4- Bu dükkanlarda Belediyeden alınmış izin belgesinde yazılı miktardan fazla barut veya barutlu madde bulundurmamak yasaktır.

b- Sıvı haldeki yanıcı ve patlayıcı maddeler:

Bu kısım hükümleri sıvı halindeki tüm yanıcı ve patlayıcı maddeler ile bunların karışımından oluşmuş olup 15 derecede sulp veya merhem halinde bulunmayıp sıvı halinde bulunan cisimlerin saklandığı veya depo edildiği yerlerde uygulanır. Bu hükümler aynı zamanda kara taşıt araçları ile taşınmalarında da geçerlidir. Bu kısım hükümlerinin geçerli olmadığı yerler şunlardır:

- 1- Alev noktası 21 derecede veya daha fazla olup sıvı içindeki sulp cisimlerin miktarı sıklete %30'dan fazla olan karışımlardır.
- 2- Alev noktası 140 dereceden fazla olan tüm yanıcı ve patlayıcı sıvılar,
- 3- Alev noktası 21 dereceden fazla olup su ile her orantıda karışan yanıcı ve patlayıcı sıvılar,

c- İstiap hacmi 5 litreden fazla olup içinde en son defa bu Yönetmeliğin hükümlerine uyan yanıcı ve patlayıcı sıvılar konmuş, olup ve gerek taşınma hususunda gerek depo edilmek üzere kullanılan tüm boş kaplarda bu Yönetmelik hükümlerine uyulacaktır.

d- Bu Yönetmelik hükümlerine bağlı sıvılar iki guruba ayrılmıştır:

1- Su ile karıştırılmayan veya yalnız belirli bir ölçüde karıştırılan ve patlayıcı sıvılarla bunların her nevi karışımları olan sıvılar. Bu gurup sıvılar tehlike derecelerine göre 3 sınıfa ayrılırlar:

a- Birinci sınıf: Alev noktası 21 dereceden aşağı olanlar,

b- İkinci sınıf: Alev noktası 21-65 derece arasında bulunanlar,

c- Üçüncü sınıf: Alev noktası 65-140 derece arasında bulunanlar.

2- Alev dereceleri 21 dereceden aşağı olup su ile her orantıda karıştırılan yanıcı ve patlayıcı sıvılarla bunların karışımları olan sıvılar.

e- Alev noktası tayini: Alev noktası diye sıvıların 760 mm cıva sütununa eşit barometre tazyikinde alevlenebilir. Buhar, neşrettiği hararet derecesine denir. Alev noktası Abel-Pensky usulüyle ölçülür.

f- Tehlike sınıflarının ispatlı mecburiyeti: Alevlenebilen maddeleri depo edenler, satanlar kullandıkları sıvının alev noktası su ile ne dereceye kadar karıştırıldıkları hakkında fabrikanın tereddüt halinde salahiyetli bir kimsenin yazılı bir belgeyi göstermeye zorunludurlar. Böyle bir belge gösterilmediği takdirde kullanılan sıvılar 1. ci gurubun birinci sınıfında sayılır. (a) sınıfından ve bu sınıf hükümlerine tabi tutulur.

g- Bu Yönetmenliğin uygulanması:

1- Yanıcı ve patlayıcı sıvıların saklanması veya depo edilmesine ait yerlerle bunların boş kapların konulduğu yerler ve sıvıların taşınmasında kullanılan taşıt araçları aşağıdaki koşullara uygun ve fenni son gelişmesine göre yapılmış olacaktır.

2- Böyle yerler ve araçlar yeni bir hüküm çıkıncaya kadar bu hükümlerle buna ait Belediyece çıkartılacak olan yasak ve tembihlere uyacaklardır.

h- Depo saklama ve taşıma hususunda kullanılan kaplar:

1- İstiap hacminin nasıl hesap edileceği kaptaki sıvının miktarı, kap kısmen dahi dolu olsa, kabın hakiki istiap hacmine göre hesap edilir. Boş kaplar sıvı miktarının tespitinde hesaba katılmaz.

2- Kaplara ne kadar sıvı konulacağı: Kaplar tamamıyla doldurulmayacak, hiç olmazsa % 5 miktarında boş yer bırakılacaktır.

3- Depo: Saklama ve taşıma hususunda kullanılacak kapların özel nitelikleri; yanıcı ve patlayıcı sıvıları depoda saklamak ve taşımak için kullanılan kaplar, sızıntı yapmayacak ve tanker hariç olmak üzere hava sızdırmayacak şekilde kapatılmış olacaktır. 1. grubun (Pat.Mad.Yön.84. mad. C fik. 1. Böl.) 1. sınıfındaki sıvıları yanabilir bir maddeden yapılmış kap içinde bulundurmamak yasaktır.

4- Sabit ve taşınmadan kullanılan kaplara yazılacak yazılar: Sabit kapların okunacak yerlerine ve yeraltındaki depolarda ise tulumba tesisatının bulunduğu yere sabit mürekkeple sıvının ismine ait olduğu grup ve sınıfı ile miktarı yazılacaktır.

5- İçinde 1.ci grubun (Pat.Mad.Yön. 84. mad. E fik. 1. böl.) sınıfındaki sıvılar saklanan veya depo edilen kapları üzerinde okunacak büyüklükte ve sabit mürekkeple (Ateş tehlikesi) ibaresi bulunacaktır.

6- İçinde yanıcı ve patlayıcı sıvılar bulunan cam ve toprak kapların dışına konan koruma kabına ayrıca (Dikkatli Taşı) ibaresi konacaktır.

i- Depo ve tank yerlerinde yanıcı ve patlayıcı sıvılarla boru kapların geçici olarak saklanması: Geçici olarak da olsa 5.000 litreden fazla yanıcı ve patlayıcı sıvıların yer üstündeki yerlerde saklandığı her yer depo yeri kabul edilir. Böyle bir yerde depo yapılması ancak Belediyenin izni ile olur. Esas itibariyle yanıcı ve patlayıcı sıvılarla ancak tanklar içinde saklanması uygun olduğu gibi yerlerde ya boşaltılmak veya başka bir yere taşınmak üzere geçici olarak konacak sıvı kapları variller veya tank arabaları ancak gözetiminde tutulmak üzere alakalı memur tayin edeceği bir yerde ve yalnız izin verilen ölçüde saklanabilecektir.

j- Kullanılmış boş kaplar: Yanmayan bir maddeden yapılmış olan boş kaplar ancak doldurma delikleri sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olmak kaydı ile bir yerde saklanacaktır. İçinde 1.ci grubun (Pat.Mad.Yön. C fik. 2. böl.) 2. grubuna mensup sıvılar konmuş ve yanabilir bir maddeden ancak depo yerinin sınırı dışında saklanabilecektir. Saklanabilecek varillerin adedi 50 taneyi geçtiği takdirde Belediyeden ayrıca izin alınacaktır.

k- Tank araçlarının saklanması: Tank araçlarının daimi surette saklanacakları yerin depo yerlerinde yapılacak bir bina veya etrafı duvarlarla çevrilmiş boş bir arsa olması zorunludur. Komşu binalardan en az 500 m. uzak olmak kaydı ve şartı ile serbest bir yerde de saklanabilir.

l- Tulumba ile satış yerleri: Tulumba dışarıdan herhangi bir kimsenin kullanılmasına engel olacak şekilde göz altında bulunmadığı veya tulumba kolunun kendiliğinden kilitlenmesi gibi otomatik tertibatı kapsamadığı takdirde bu yerler sürekli kilit altında bulundurulacaktır. Alınıp verilirken dökülmesi ihtimal dahilinde olan sıvıların lağım mecraları ile bodrum katlarında veya kuyulara akması temin edilecektir.

m- Açık ateş ve petrol lamba kullanılması yasağı ve yangın söndürme cihazı:

1- Gerek 1. grubun (Pat.Md.Yön. 84. mad. C fik. 1. böl.) gerekse 2. grubun (Pat.Mad.Yön.84 mad. C fik. 2. grup) içinde geçen yanıcı ve patlayıcı maddeler saklanan yerlerde açık ateş veya petrol lamba vs. bulundurmak, sigara içmek veya yakıcı maddeler bulundurmak yasaktır.

Bu yasak silinmez bir yazı ile yazılıp ve herkes tarafından görülebilecek bir yere asılmış levhalarla ilan edilecektir. Suni ışık kullanıldığı takdirde ışık kaynağının açılmayacak şekilde yapılmış bir pencere arkasına koymak ve yanma veya patlamaya karşı emniyet altına alınmış elektrik ışığı kullanmak zorunludur. Işıklandırma ait olan bu hüküm perakende olarak petrol satan dükkanlar için geçerli değildir. Benzin satış yerleri civarında açık ateşle çalışmak zorunluluğu halinde bu iş devam ettiği müddet içerisinde benzin alıp satmak yasaktır. Depoya benzin verildiği zaman alevli lambalar söndürülecektir.

2- Gerekli görülen yangın söndürme tertibatı İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak alınacaktır.

n- 1. grubun (Pat.Mad.Yön. 84. Mad. C fik. 1. Böl.)1.sınıfı içerisinde bulunan sıvıların saklanmasına ait koşullar:

1- Merdiven altlarında koridor geçitleri ile giriş ve çıkış yerlerinde bu sıvıları bulundurmak yasaktır.

2- Aşağıdaki yazılı yerlerde yine yazılı miktarlarda sıvıların bulunmasına müsaade edilmiştir.

a- Konut olarak kullanılan oda ve daireler ile bu dairelerden yangına dayanıklı bir malzemeden yapılmış duvar ve kapı gibi bölme ile ayrılmış olan yerlerde, kahve veya gazinolarda 2 litre bulundurulabilir.

b- İmalathanelerde perakende satış yerlerinde 20 litre bulunabilir. Ancak imalathanenin şekil ve cinsi 20 litreden fazla sıvının bulunmasını gerektirirse bu kayıt geçerli olmaz.(Bu konunun taktiri Belediyeye aittir)

c- İmalathanelerle perakende satış yerlerinde sürekli kullanılmayan depo ve ambarlarında 150 litreye kadar bulunabilir.

d- Sadece yanıcı ve patlayıcı sıvıların saklanması için yapılp üzerinde sürekli ikamet edilen veya insanların devamlı surette toplanmasına ait bir yer bulunmayan depolarda 200 litre bulundurulabilir.

e- Yangına dayanır malzemeden yapılmış bina kısımları ile çevrilmiş avlular ve etrafı duvarlarla ayrılmış en az iki tarafından inşaat yapılmamış arsalarda ve kırılmaz kaplar içinde ve yer üstünde olmak üzere 1000 litreye kadar ve her tarafı bir metre toprak içinde olmak kaydı ile toprak altı tanklarında 5000 litreye kadar sıvı saklanmasına izin verilebilir. Tanklar dışarıdan doldurulur ve boşaltılırsa ikametgah bodrumu olmak kaydı ile bodrumlarda da gömülebilir.

3- Tank veya diğer büyük kaplarda sıvıları almak ancak tulumba aracılığı ile yapılabilecek ve bunları doldurmak ise ancak kapalı boru tesisatı ile olacaktır.

4- 2 litreden fazla olan sıvılar kırılmaz ve yanmaz kaplar içinde 1000 litreden fazla ise demir sacdan yapılmış variller veya tanklar içinde saklanabilir.

5- Kibrit karbon sıvısı yukarıda yazılı miktarlar (100 litreyi geçmemek kaydı ile) ancak beşte biri kadar bulundurulabilir.

6- Saklanacak sıvının miktarı 150 litreden ve (bu sıvı kibrit karbon ise 1 litreden) az olduğu takdirde Belediyenin izni ile saklanabilir.

7- Aşağıdaki miktarlar Belediye ilgili dairelerinden alınmak suretiyle Belediyece izin verilir.

a- Yerüstü depolarında 1000 litre ve daha fazla miktarlar için, yer altı depolarında 5000 litre ve daha fazla miktarlar için,

b- Tulumbalı satış yerleri ile tüm depoların ikametgahlardan tesisi yasaktır. Bu yerlerin yapılması İmar yapısı hükümlerine tabidir.

c- 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. Md.C fik. 1. Böl.) 2. sınıfında bulunan sıvılar ile 2. gurubunda (Pat.Mad.Yön. 84 Md. C fik. 2. böl.) bulunan sıvılara ait hükümler:

1. Sıvıları merdiven veya koridor gibi herkesin geçmesine yarayan yerlerde saklamak yasaktır.

2. Aşağıdaki yazılı yerlerde ve miktarlarda sıvıların saklanmasına izin verilir.

3. İkametgah edilen yerlerde: Bu gibi yerlere aralarında yanmaz bir duvar olmaksızın bitişiği olan yerlerde ve kahve, gazino gibi yerlerde 35 litreye kadar.

4. İmalathanelerle, perakende satış yapan bakkal dükkanlarında 100 litre ve kırılmaz kap içinde olmak kaydı ile 1000 litreye kadar (imalathanenin şekli ve cinsi bu miktarlardan fazla sıvıların bulunmasına gerek gösterildiği takdirde Belediyenin uygun göreceği miktarda artırılabilir.)

ç- İmalathanelerle, perakende satış yerlerinin daimi kullanılmayan depo ve ambarlarını 400 litreye kadar (eğer sıvılar saç variller içinde bulunduruluyorlarsa bu kapların üzeri ölçü ve doldurma cihazları tespit edilmişse ve bu kaplarda her vakit içine girilmeyen bodrum katında olacak olursa depo edilecek sıvının miktarı 3000 litreye kadar artırılabilir.)

d- Sadece bu gibi maddelerin saklamak ve yapılıp üzerinde daima ikamet edilen veya insanların devamlı toplanmasına ait hiçbir daire bulunmayan yerlerde 5000 litreye kadar böyle bir yerde ve yer altı depolarının her tarafı en az bir metre topraklarla doldurulmuş olmak kaydı ile 15000 litreye kadar,

e- 3.000 litreden fazla sıvı alan depoların tesisinden evvel Belediye ilgili dairelerinin izniyle Belediyeden izin alınacaktır.

o- 15.000 litreden fazla miktarlardaki depolar için ayrıca izin almak zorunludur.

p- 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. Md. C fık. 1. Böl.) 3. sınıfına mensup sıvılara ait hükümler. 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84 md. C fık. 1. Böl.) 3. sınıfına mensup sıvıların muhafaza depo ve taşınmaları yalnız Pat.Mad.Yön. 84. md. O fık. (2) bendi C ve D bölümlerinin esas hükümlerine tabidir.Bu sıvıların diğer sınıf ve guruplara mensup sıvılarla birlikte saklanması fıkrası hükümlerine tabidir.

r- Muhtelif gurup ve tehlike sınıflarına mensup sıvıların birlikte saklanmasıyla muhtelif şahıslara ait sıvıların birlikte muhafaza ve depo edilmesi: Muhtelif gurup ve tehlike sınıflarına mensup sıvılar aynı bir depo yerinde muhafaza edilmeleri halinde 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. Md. 1. fık. C bend) 1. sınıfına mensup sıvıların tabi oldukları koşullarla bağlı olurlar. Muhafaza edilebilecek en çok miktara gelince 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. C fık. 1. böl.) 1. sınıfına mensup sıvılar en çok miktardan eksik olan her litre için 2 litre, 2. sınıfına mensup sıvıya 2 litre, 2. guruba (84.mad. C fık.2.böl.) ait sıvı veya 200 litre 3. sınıfa mensup sıvı zam edilebilir. Yalnız 2. guruba mensup sıvılarla 1. gurubun 2. ve 3. sınıfına mensup sıvılar depo edildiği takdirde depo edilebilecek en çok miktarlar 2. sınıfa veya (n) fıkrasının (e) bendinin 7. bölümündeki miktarlara göre olacaktır. Ancak 2. sınıfa mensup sıvı zam edilebilir.

w- Muayene ve tecrübeler: Tank tesisatıyla arabalar 1. gurubun 1. sınıfına mensup sıvılar için yapılmış buldukları takdirde Belediye ilgili dairelerince muayene ve tecrübe edildikten sonra işe başlamalarına Belediyece izin verilir.

x- Verilmiş izinlerin yürürlük süreleri:

1. Depo yeri için verilen izin tesisatta ehemmiyetli değişiklikler oluncaya kadar veya işletmede yapılacak değişiklikten dolayı tehlike derecesi artmayıncaya kadar yürürlüktedir. İzin alındıktan sonra altı ay işe başlanmayacak olursa izin geçersiz sayılır.

2. İzin alınmış bir deponun sahibi değişecek olursa yeni sahibi Belediyeye müracaatla yeni bir açma izin almaya zorunludur.

y- Resmi daire teşekkül ve kurumlarla Askeri birliklerdeki akar yakıt depo ve tesisleri için bu Yönetmelik uygulanmaz.

z- Sıvı halindeki yanıcı ve patlayıcı maddeler kıymetini düşürecek şekilde ve halkı aldatmak amacıyla her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılması, bunlara su katılması ve belli olan kapalı kaplarında noksan olarak satılması yasaktır.

MADDE 49- PASTAHANELER VE PASTA SATIŞ YERLERİ

a- Lüks Pastaneler:

- 1- Pastanenin uygun bir yerinde bir vestiyer olacaktır .
- 2- Satış yeri dahil salonun bütün duvarları boya ile boyanmış veya dekoratif bir malzeme ile kaplanmış olacaktır. Duvarların alt kısımları lambri veya benzeri malzeme ile dekore edilecek varsa kalorifer radyatörleri dekoratif şekilde gözlenecek, duvarlarla salonun değişik yerleri dekoratif panolarla süslenmiş olacaktır.
- 3- Salonun zemini, parke, karo simon, iyi cins mermer veya plastik ile kaplanacak varsa salonun koridor ve merdivenlerine yol halıları konulacak veya bu işlerde kullanılan diğer malzeme ile kaplanacaktır.
- 4- Salonun tavanı lüks malzeme ile süslenmiş olacak veya yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- 5- Işıklandırma, iyi cins zarif avizelerle yapılacak veya gizli ışıklandırma olacaktır.
- 6- Isıtma, merkezi ısıtma sistemi ile yapılacaktır. Gerekirse kaloriferden ayrı olarak salonun uygun bir yerinde güzel dekore edilmiş bir şömine yapılabilir.
- 7- Havalandırma, salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanmış olacaktır. Pastanenin satış yeri salondan tamamen bölünmüş bir şekilde ise, bu yer içinde yeter adette aspiratörler bulunacaktır.
- 8- Salonun uygun yerlerine çalışması halinde müşterileri rahatsız etmeyecek, ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler konulacaktır.
- 9- Salonun pencerelerine iyi cins perdeler takılmış olacak ve salonun sokaktan görülmesi halinde tül perde konulacaktır.
- 10- Satış yeri salondan tamamen ayrı veya muntazam olarak güzel görünüşlü bir dekorla ayrılmış olacak ve bu kısımda iyi ve şık malzeme ile yapılmış vitrinli tezgahlar, vitrinli buzdolabı, meşrubat deposu ve dondurma makine veya tezgahı bulunacaktır. Bu bölümde ayrıca yeteri kadar ağzı kapalı, güzel görünüşlü çöp kutuları bulunacaktır. Bu bölüm için Belediyeden ayrıca açma izin belgesi alınacaktır.
- 11- Masalar iyi cins doğramadan veya iyi cins madeni malzemedan yapılmış bulunacak ve örtü kullanılmadığı taktirde, masa üzerleri her zaman silinebilecek bir madde ile şık bir surette kaplanmış olacaktır. Örtü kullanılması halinde, bu örtüler beyaz ve açık renkli iyi cins keten veya benzerinden yapılmış, her zaman temiz ve ütülü olacaktır. Masalar üzerinde iyi cins cam, porselen veya seramik tablolar bulunacaktır. Sandalyeler masalarla aynı nitelikte olacak ve üzerleri iyi cins kumaş ile kaplı olacaktır.
- 12- Çatal, bıçak ve kaşıklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış ve tek tip olacaktır. Tabaklar iyi cins porselenden yapılmış ve bardaklar iyi nitelikte olacak, kalın kenarlı bardaklar kullanılmayacaktır. Ayrıca komple servis için iyi cins çay, kahve, kakao ve süt fincan ve takımlar bulunacaktır.
- 13- Pastanenin salondan ayrı bir yerinde kadın ve erkeklere ait yeteri kadar tuvalet bulunacaktır. Erkekler bölümünde en az bir pisuar bulunacaktır.

14- Lüks pastanelerin yan yerde veya başka bir yerde mutlaka bir imalathanesi bulunacak ve ayrıca açma izin belgesi alınacaktır. Bu imalathanede:

a- Hammaddelerin depolama yeri;

b- Hazırlama ve pişirme yeri;

c- Bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümü kapsayacaktır. Bu bölümler birbirinden tamamen ayrı bölümler halinde olabileceği gibi uygun şekilde düzenlenmiş olmak kaydı ile yarım bölümlerle de ayrılabilir.

15- İmalathanenin zemini en az mozaik hazırlama ve pişirme yeri ile bulaşık yıkama yeri duvarları yağlı boya olacak, zeminde yeteri kadar ucu lağımaya bağlı ızgaralı sifonlar bulunacaktır.

16- İmalathanede yeteri kadar elektrik veya havagazı ocağı (likit gaz ve benzeri de olabilir) ve aynı nitelikte bir fırın olacak, sürekli sıcak su akıtabilen tesisat bulunacak, ayrıca ihtiyaca yeter büyüklükte üzerleri mermer veya fayans kaplı tezgahlar bulunacaktır.

17- Bulaşık yıkama yerinin yıkama küveti, sabit emaye mermer veya paslanmaz çelik olacak ayrıca kurulama yerleri olacak ve imalathanenin uygun bir yerinde takımların temiz olarak saklanacağı raf ve dolaplar bulunacaktır.

18- İmalathane, pastane ile bağlantılı ise buranın uygun bir yeri çay, kahve v.s. pişirilmesi için ayrılmış olacak, burada yeter büyüklükte (havagazı, elektrik likit gaz veya benzeri) bir ocak bulunacak, çay ve kahve takımlarının saklanacağı dolapta muntazam raflar bulunacaktır. İmalathane pastane ile bağlantısız olduğu takdirde yukarıdaki fıkarda sayılan hususlar ile bir bulaşık yıkama yeri pastanenin salondan ayrı bir yerde yapılmış olacaktır.

19- Hammaddelerin depolama yerlerinde gerekli maddeler yeteri nitelikte ağzı kapalı kutu ve depolarda saklanacaktır.

20- İmalathanede yeter adet ve büyüklükte aspiratörler bulunacak ve bu yerin dışarıya açılan pencere ve kapılarında sinek telleri bulunacaktır. Yeteri kadar ağzı kapalı çöp kutuları olacaktır.

21- İmalathanede çalışan işçilerin beyaz önlük giymesi, hazırlama ve pişirme yerlerinde çalışanların başlarında kep bulunması, pastanede çalışan diğer garson ve hizmetlilerin tek tip kıyafet giymeleri zorunludur.

22- İmalathanede çalışan işçiler için ayrı bir tuvalet ve yeteri kadar soyunma dolabı bulunacaktır.

b- 1. Sınıf Pastaneler:

1. Pastanelerin uygun bir yerinde bir vestiyer bulunacaktır.

2. **Salon:** Pasta satış yerinden güzel görünüşlü bir dekorla ayrılmış olacak, salonun zemini en az mozaik veya diğer yer döşemeleri ile kaplanmış, duvarları tavana kadar yağlı boya ve benzeri ile boyanmış olacaktır.

3. **Işıklandırma:** Salonun durumuna uygun nitelikte olacak, çıplak ampuller kullanılmayacak ve gözü rahatsız etmeyecek bir şekilde düzenlenmiş olacaktır.
4. **Isıtma:** Soba ile yapılıyorsa bunların salonun büyüklüğüne uygun, yeterli büyüklükte olmasına ve güzel görünüşlü bulunmasına dikkat edilecektir.
5. **Havalandırma:** Salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanmış olacaktır.
6. Salonda çalışması halinde müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde, yeterince ihtiyaca göre adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler konulacaktır.
7. Salonun pencerelerine iyi cins perdeler takılmış olacak ve salon için sokaktan görünmesi halinde tül perde konulacaktır.
8. Masalar iyi cins doğrama veya aynı nitelikte madeni olacak, üzerleri her zaman silinebilir nitelikte bulunacak, iskemleler iyi nitelikte ve rahat oturuşlu olacak, masalar üzerinde iyi cins tablolar bulunacaktır.
9. Çatal, kaşık ve bıçaklar, iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış, tabaklar ve bardaklar, iyi cins olacak, ayrıca komple çay, kahve, kakao takımları bulunacaktır. Kalın kenarlı bardaklar kullanılmayacaktır.
10. Pasta satış yerinde yeteri kadar vitrinli buzdolabı, meşrubat deposu ve dondurma tezgahı bulunacaktır. Ayrıca yeter adette ağzı kapalı çöp kutuları olacaktır. Bu sınıf pastanelerde imalathane bulundurulması zorunlu olmadığından aşağıdaki koşulların mutlak sağlanması gereklidir:

Pastanenin salondan ayrı, servis hazırlık yeri olarak yapılmış bir bölümü olacak ve burada bir fayans küvet, üst tarafı uygun bir yüksekliğe kadar fayans kaplı, üzeri mermer veya fayans kaplı bir hazırlama tezgahı, çay ve kahve vs. takımlarının saklanacağı raf ve dolaplar, yeteri büyüklükte bir ocak (havagazı, elektrik, likit v.b.) bulunacaktır.
11. Bu sınıf pastanelerde en az bir lavabolu tuvalet bulunacaktır.

c- 2. Sınıf Pastaneler:

- 1- Salonun uygun bir yerinde bir vestiyer bulunacaktır.
- 2- Salonun zemini en az mozaik ve duvarları en az plastik boya ile boyanmış olacaktır.
- 3- Işıklandırma; yeter nitelikte ve göze rahatsız etmeyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır. Çıplak ampuller kullanılmayacaktır.
- 4- Isıtma; Soba ile yapılıyorsa bunun yeterli nitelikte olmasına dikkat edilecektir.
- 5- Havalandırma yeter adette aspiratörle sağlanacaktır.
- 6- Pencerelere kumaş ve tül perdeler takılacaktır.

- 7- Masalar iyi cins doğrama olacak, masaların üzeri mermer kesme cam veya formika kaplı, iskemleler iyi nitelikte rahat oturuştu olacak, masalar üzerinde tablalar bulunacaktır.
- 8- Çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış tek tip olacak, tabak ve bardaklar iyi cins olacaktır.
- 9- Satış yerinde bir vitrinli buzdolabı, vitrinli bir tezgah, meşrubat deposu ve dondurma tezgahı, yeterli çöp kutusu bulunacaktır.
- 10- Bu sınıf pastanelerin imalathanesi ve servis hazırlık yeri hakkında bu maddenin b.(10)fıkrası hükümlerine uyulacaktır.
- 11- Garson ve diğer hizmetliler temiz ve tek tip kıyafet giymiş olacaktır.

d- 3. Sınıf Pastane ve Şekerci Dükkanları:

- 1- Önlerinde sabit, toz girmeyecek camekanlarda veya ağız sürekli kapalı bulunan kavanozlarda yada benzeri hususi kaplarda teşhir ve saklanmış olacaktır.
- 2- İçinde oturularak pasta veya benzeri gıda maddesi yenen yerler ayrıca 2. sınıf pastanelerin bağlı oldukları koşullara uyacaklardır.
- 3- Her sınıf pastanelerde imalathane koşulları uygun olduğu takdirde tavuk suyu, çorba, pilav, göğüs, ve kızartma makinelerinde çevirme tavuk ve sahanda yumurta verilebilir. Bu bölümler için ayrıca açma izin belgesi verilir.

e- Pasta Satış Yerleri:

- 1- Pasta satış yerlerinde bu yerlerin dekor ve mefruşatının durumu sattıkları veya imal ettikleri maddelerin niteliği dikkate alınarak pastaneler gibi sınıf tayini yapılır.
- 2- Pasta satış yerlerinde satış yerinin hizmetini aksatmamak, bu bölümden belirli bir şekilde ayrılmak ve en geç dört masayı geçmemek kaydı ile bir oturma yeri yapılabilir. Bu yerdeki masa ve iskelelerin ve burada kullanılan diğer takımların niteliklerinin pasta satış yerinin sınıfına uygun olması zorunludur. Burası için ayrıca açma izin belgesi verilir.

f- Pasta, Çörek, Şeker ve Şekerleme Tahin Helvası İmalathaneleri:

- 1- Bina kargır ve müstakil olacak. Bir başka mesken imalathane ve satış yeri gibi benzeri yerlerle ortak kullanılan yeri olmayacaktır. Hammaddelerin depo edileceği yer, pasta ve çöreği hazırlama pişirme ve kapların yıkama yeri ile işçilerin soyunma, yıkanma ve dinlenme yerleri, ayrı yerleri kapsayacaktır.
- 2- İmalathanenin her tarafında yeterli derecede aydınlatma ve havalandırma tertibatı olacak, kapı ve pencereleri dışarıdan ince bir telle örtülü bulunacaktır.

- 3- İçinde akarsu tertibatı olacaktır.
- 4- İşçilerin çalışılan yerde oturmaları ve yatmaları yasaktır. İşçilere ait sağlık koşullarına uygun wc, el ve yüz yıkama yerleri imalathaneden ayrı olacaktır.
- 5- Ocakların dumanları içeriye ve dışarıya zarar vermeyecek şekilde düzenli bacalardan çıkarılacaktır.

f- Çikolata ve Bisküvi İmalathaneleri:

- 1- Çikolata ve bisküvi imalathaneleri, konut yerleri ile ve başka amaçla kullanılan dükkanlarla doğrudan doğruya bağımlı olmayan bağımsız binalarda yapılmış olacaktır.
- 2- Zeminleri tamamen su geçirmez maddeden, duvar ve tavanları kargır olacak ve her tarafı gündüz ışığı ile aydınlatılacaktır. Pencerelemlerin dış kısımları tamamen ince telle örtülecektir.
- 3- Bisküvi imalathaneleri için, imalathane büro kısmından ayrı olarak hammaddelerin depo edileceği yer, hammaddeleri hazırlama, hamur yapılma, silindirden geçirilme, damgalama ve fırınlama, çikolata imalathaneleri için, kakao kavurma, değirmenleme, kalıplama yerleri ve buzluğu, ambalajlama ve mamul maddelerin depo edilme yerleri ayrı ayrı olacaktır.
- 4- İmalathane ile doğrudan doğruya bağlantısı olmayacak bir yerde, işçiler için soyunup giyinme ve el yüz yıkama yerleri ile wc yapılacak ve içinde sağlık koşullarına uygun içme suyu bulunacaktır.
- 5- Bisküvi ve çikolata yapan ve ambalajlayan işçiler daima temiz tutulan özel bir iş gömleği ve takkesi giyeceklerdir.
- 6- Başka imalathanelerden ayrı hazırlanmış bir halde yapılmış maddeler sağlayarak, çikolata ve bisküvi yapmak yasaktır. Yapılan çikolata ve bisküviler gıda maddeleri nizamnamesinin gösterdiği koşullara uygun olacaktır. Ambalajların üzerinde fabrikanın yeri, adı ve bu mamullerde kullanılmış olan maddeler açıkça yazılmış olacaktır.

MADDE 50- TEMİZLİK KOŞULLARI

- 1- Yenecek veya kullanılacak herhangi bir maddeyi içine sarmak veya koymak için kullanılan her türlü kağıtlarla, kese kağıtlarının satıcılar tarafından parmakla ve ağızla ıslatılmak suretiyle tutulması veya üflenerek açılması ve basılı veya kullanılmış kağıtlardan yapılmış kese kağıdı ve paket kağıdı kullanılması yasaktır. (Bazı kuruluşlar tarafından özel olarak basılan kese kağıdı ve diğer kağıtlar hariç)
- 2- Şeker, şekerleme ve pasta gibi pişmeden, yıkanmadan ve soyulmadan yenecek gıda maddeleri satanlar, bunları temiz araçlarla alıp kağıtlara veya kutulara koyacaklar ve elle dokunulmayacaktır.

MADDE 51- OTELLER, PANSİYONLAR VE BEKAR ODALARI

GENEL HÜKÜMLER:

1. 3572 Sayılı Yasanın ilgili maddeleri dışında bu yerlerin akarsuyu binanın en üstünde asgari 24 saatlik su ihtiyacını karşılayacak kapasitede depolardan tevzi edilen tertibatını yapmış olmaları
2. Bu yerler başka iş yerleri ve ikametgahlarla doğrudan doğruya irtibatlı olmayacaktır.
3. Bu yerlerin kullanılmış suları lağım mecrasına, lağım mecrası bulunmayan yerlerde Fen İşleri Müdürlüğünün uygun göreceği şekilde yapılacak fosseptik çukurlara akıtılacaktır.
4. Binanın her kısmı açık, badanalı ve boyalı olacaktır. Hiçbir kısmında delik deşik olmayacak. Sıhhi ve fenni şekilde fare ve haşere mücadelesi yapılacaktır.
5. Bu yerlerde umumi temizlik, sıhhi ve fenni usullerle yapılacak, bu yerlerde lüzumu kadar çöp kabı, izmarit kutuları, temizlik malzemesi bulundurulacaktır.
6. Bu yerlerde çalışanlar, fiili çalışan müessese sahipleri dahil işe başlamadan önce sıhhi muayene cüzdanlarını alacaklardır.
7. Bu yerleri işletenler, müşteriler ve burada çalışanlar arasında hasta olanları zaman geçirmeden en yakın sağlık kuruluşuna bildireceklerdir.
8. Bu yerlerde Polis, Zabıta, İtfaiye ve Hastanelerin telefon numaralarının yazılı olduğu levhayı görebilecek yerlere asacaklardır.
9. Bu yerlerde teftiş defterleri bulundurulacaktır.
10. Bütün personele ait sağlık muayene cüzdanları ve işyeri sahibinin nüfus cüzdan sureti ile ikametgah kağıdı işyerinde bulundurulacaktır.
11. Binanın tamamını ve odaların yatak adetini ebatlı olarak gösteren bir plan yapılacak, bu plan ruhsat komisyonunca tasdik edilerek ruhsatla birlikte Müdür odasında asılı bulunacaktır. Ayrıca kat planları ait oldukları katlarda görülür yerde asılı olacaktır.
12. Ruhsat ve tasdikli plan dışında odalara ve koridorlara yatak serilmeyecek ve karyola konulmayacaktır.
13. Bu yerlerde telefon ve talimatnamede gösterilen yangın söndürme cihaz ve malzemeleri bulundurulacaktır.
14. 30 kişiye kadar insan yatan umuma mahsus binalarda merkezi ısıtma tesisini yaptırması mecburi olmakla beraber bu yerlerin ısıtılması en iyi vasıtalarla olacaktır. 30 kişiden fazla insan yatan umuma mahsus binalar merkezi sistemle ısıtılacaktır.
15. Otel, han ve pansiyonlarda karyola ve somyalar sağlam olacak, üzerlerine serilen yatak takımları temiz olacaktır.
16. Bu gibi yerlerde tarife dışında fazla yatak bulundurulması yasaktır.

A- Lüks Oteller:

- 1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.
- 2- Isıtma merkezi teshin veya modern sıcak ve soğuk hava tesisatı ile sağlanmış olacak, sürekli sıcak suyu bulunacaktır.
- 3- Havalandırma odaları ve her bölüme geçecek surette modern cihazlarla sağlanacaktır.

4- Giriş holü :

- a- Yeter büyüklükte olacak, zemini mermer, parke, fayans v.b. maddelerle döşeli olacaktır.
- b- Duvarlar en az 150 cm yüksekliğe kadar tamamen mermer, somaki veya bunların taklidi mücella taşlarla veya deri vb. maddelerle veya lambri ile kaplı olacak. Üst kısmı tavana kadar yağlı boya olacaktır.
- c- Uygun bir yerle müfrez bankolu müracaat memurluğu yeri telefon santrali ve yeter büyüklükte vestiyer bulunacaktır. Müracaat Memurluğunda; Tren, uçak ve otobüslerin hareket tarifeleri, memleketin turistik yerlerini tanıtan broşürlerle, bir şehir planı ve holden ayrıca memleketin kıymete haiz eşyalarını ihtiva eden şık vitrinler bulunacaktır. Vestiyer duvarları kapitone, lambri veya benzeri lüks malzemeyle kaplı olacak, iyi cins askılar ihtiva edecektir.
- d- Işıklandırma, zamanın teknik icatlarına göre abajurlar veya kristal avize ve apliklerle veya gizli ışık tertibatıyla direkt ve en direk şekilde sağlanacaktır
- e- Holde şık malzemeyle yapılmış bir veya birkaç telefon bölmesi olacak. Burada otel santraline bağlı olmayan direkt hatlı bir telefon cihazı ve bir telefon rehberi bulunacaktır.
- f- Holün uygun yerlerinde iyi malzemeyle yapılmış bekleme koltukları ve sehpa olacak yerde güzel görünüşlü kreşuarlar, duvarlarda saat, termometre ve barometre bulunacaktır .

5- Dinlenme Salonları:

- a- Otelin biri zemin katında olmak üzere en az iki salonu bulunacaktır.
- b- Bu salonların zemini; minelyum, parke, kauçuk, vb. lüks malzeme ile döşeli, duvarlar yağlı boya ile boyanmış ve seramik ferforje panoları vb. malzeme ile lüks bir şekilde süslenmiş olacaktır.
- c- Işık; gözü yormayacak bir şekilde kristal avize ve aplikler, abajurlar veya gizli ışık tertibatı ile direk veya en direkt şekilde olacaktır.
- d- Mobilya; zamanın gereklerine uygun en iyi cins malzemedan yapılmış olacak, salona iyi cins halı ve yolluklarla döşenmiş olacaktır. Masa ve sehpa iyi cins cam porselen veya seramik tablalar bulunacaktır.
- e- Pencereelerde iyi cins kumaş veya tül perdeler bulunacaktır.

f- Büyük salonda salonun dekoruna uygun yeter büyüklükte bir amerikan bar bulunacak.Bar tabureleri salonun mobilyasına uygun ve barın tezgahı sudan etkilenmeyecek bir madde ile kaplı olacaktır. Bu bölüm için emniyet izninden sonra ayrıca Belediyeden açma izin belgesi alınacaktır.

g- Zemin kattaki salonda gerektiğinde bir hafif müzik orkestrasını alabilecek bir orkestra yeri ve bir televizyon bulunacaktır.

6- Merdivenler, otelin müşterilerinin kullandığı merdivenlerin kenarına isabet eden duvar kısmı merdivene uygun bir malzeme ile dekore edilecektir. Merdivenler üzerinde iyi cins yol halıları bulunacak, merdiven sahanlıklarında zarif küllükler bulunacaktır.

7- Otel, zemin hariç 3 kattan fazla ise mutlaka asansör bulunacak ve asansör adedi otelin istiahi oranında arttırılacaktır.

8- Koridorlar, zemin minelyum, kauçuk ve benzeri malzeme ile kaplı, duvarlar yağlı boya, pencerelere sessiz aspiratörler konulacaktır. Pencerelere iyi cins kumaş veya tül perdeler takılmış olacaktır. Koridorların uygun yerlerine termometre, barometre, duvar saati ve zarif tablalar konulacaktır.

9- Kat servisleri, katlarda odalara servisi kolaylaştırmak için servis odaları tahsis edilmiş olacaktır.

10- Odalar:

a- Otel odalarının %10'u daire, %50'si banyolu oda, %40'ı da duşlu oda şeklinde düzenlenmiş olacaktır.

b- Odaların zemini, lüks ve ses geçirmez malzeme ile kaplı, duvarları yağlı boya veya plastik boya ile boyanmış olacak, yere iyi cins halılar serilmiş olacak, pencerelerde jaluzi veya tül kumaş perdeler bulunacaktır. Her 5m² ye bir yatak konacaktır.

c- Odalarda ışıklandırma; gözü yormayacak bir şekilde düzenlemiş olacak, komedin üzerinde abajurlu lamba veya yatak başına gelen duvar kısmında bir okuma lambası bulunacak, santral ile bağlantılı bir telefonu ve hizmetli çağırma için ışıkla uyan işareti veren düğmeler bulunacaktır.

d- Odalarda tercihen gömme gardıroplar bulunacak, bunlar elbise asılacak kısmı ile sifonyer (çamaşır konulacak kısmı) ihtiva edecektir. Ayrıca bavul masası, tuvalet, markiz, yeteri kadar koltuk ve sehpa konulmuş olacaktır. Odaların uygun bir yerinde birer boy aynası bulunacaktır.

e- Yatak şiltleri en iyi cinsten yaylı veya kauçuk yatak, takımları en iyi cinsten keten veya benzeri, yorganlar en az yarım kuş tüyü, yastıklardan biri kuş tüyü olmak üzere iki adet olacak, ayrıca iyi cins battaniyeler bulunacaktır. Karyolalar iyi cins doğrama cilalı veya lake ve benzeri olacaktır.

11- Daireler; yatak odası, oturma odası ve banyo olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Oturma odası, mefruşat bakımından yukarıdaki maddedeki koşullara uygun olacaktır. Bu masada bir masa lambası bulunacak ve odada ayrıca bir radyo veya birkaç kanaldan yayın yapan hoparlör tertibatı bulunacaktır.

12- Dairelerin banyoları ile diğer odaların banyoları gömme, duvarları 2 metre yüksekliğe kadar tamamen fayans kaplı olacaktır.

13- Her katta yeteri kadar alaturka ve alafranga lavabolu tuvaletler bulunacak bunların duvarları 170 cm. yükseklikte fayans kaplı olacaktır.

14- Lokanta ve mutfak lüks otellerin ayrıca açma izni alınmış lüks lokantalar niteliğinde bir lokantası ve aynı nitelikte bir mutfağı bulunacaktır.

15- Çeşitli Esaslar:

a- Otelin 1. sınıf niteliğinde ayrıca açma izni alınmış kadın ve erkek berber salonları ve bir manikürçüsü olacak, sağlık ve fen koşullarına uygun bir çamaşırhanesi ve ütü yeri bulunacaktır.

b- Otelin bütün katlarında İtfaiye Yönetmeliğine uygun yangın söndürme cihazı bulunacaktır.

c- Hizmetlilerin ve lüzumlu malzemelerin girmesi için ayrı bir servis kapısı bulunacak, otel önünde yeteri büyüklükte bir otopark olacaktır.

B- A Sınıfı Oteller:

1. Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2. Isıtma: Kalorifer ile sağlanacaktır. Radyatörler gizli olacak sürekli olarak sıcak su bulunacaktır.

3. Giriş holü: Yeter büyüklükte olacak zemini mermer veya benzeri mücella taşlarla döşenmiş, duvarları yağlı boya olacak, ışıklandırma sade avizeler, apliklerle veya gizli ışıkla sağlanacaktır.

4. Holün girişe yakın bir yerinde holden ayrılmış bir müracaat yeri vestiyer, telefon santrali ve kabinesi olacak, vestiyer iyi cins malzeme ile yapılmış lambri veya deri kaplı olacaktır.

5. Holde deri veya plastik kaplı koltuklar ve sehpalar olacak, sehpalar üzerinde cam porselen, seramik veya iyi cins madeni tablalar, duvarda saat, termometre ve barometre bulunacaktır.

6. Otelin müşteri istiafı ile orantılı en az bir istirahat salonu olacaktır. Bu salonun zemini, minelyum veya benzeri malzeme ile kaplı, duvarları yağlı boya olacaktır. Pencerelerinde iyi cins perdeler bulunacak, salonda havalandırmayı sağlayacak adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörler bulunacaktır. Salonda iyi cins koltuklar ve sehpalar bulunacak ve zemine yeter büyüklükte bir halı serili olacaktır. Sehpa üstlerinde hol sehpalarındaki tablalar niteliğinde tablalar ve ayrıca bir salon radyosu ve televizyon bulunacaktır.

7. Merdivenler en az iyi cins mozaik olacak ve buralarda halı yolluklar bulunacaktır. Koridorlar minelyum ve benzeri gürültü yapmayan maddelerle kaplı olacak, ayrıca halı yolluklar bulunacak ve merdiven ile koridor duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile boyanmış olacaktır. Koridor pencerelerinde iyi cins perdeler, yerde güzel görünüşlü kreşuvarlar ve tablalar bulunacaktır.

8. Otel zemin hariç dört veya daha fazla katlı ise yeter büyüklükte bir asansörü bulunacaktır.

9. Katlarda banyosuz ve duşsuz her on yatağa bir hesabı ile umumi gömme küvetli veya duşlu bir banyo ile lavabolu alaturka bir tuvalet bulunacak, banyo duvarları 170 cm. yüksekliğe kadar fayans veya

mermer kaplı olacak, mutlaka yeter kuturda bir havalandırma irtibatı bulunacaktır. Banyoda ayrıca bir alafranga tuvalet bulunacaktır.

10. Otelde bulunan odaların % 20'si emaye gömme banyolu olacak, banyo kısımları yukarıdaki maddede yazılı koşullara uygun olacaktır.

11. Odaların duvarları tavana kadar yağlı veya plastik boyalı zemin minelyum veya benzeri ile kaplı olacak, pencereler havalandırmaya müsait olacak, iyi cins kumaş ve tül perdeleri bulunacak, karyolalar iyi nitelikte olacak, kenarlarında iyi cins halılar bulunacak, gardırop, komedin, bavul masası, maroken plastik veya benzeri kaplı koltuklar, sehpa ve bunların üzerinde iyi cins tablalar bulunacaktır. Her 5 m² ye bir yatak konulacaktır.

12. Karyolalarda en az 20 cm. kalınlığında iyi cins fitilli şilte (döşek) bulunacak, üzerlerinde iyi cins nevresim, battaniye ve iki yastık bulunacaktır.

13. Odalarda birer hizmetli çağırma düğmesi, santrale bağlı bir telefon, bir komedin ve komedin üzerinde bir gece lambası bulunacaktır.

14. Otel odalarının %10'u duşlu olacaktır. Bu odaların müstemilat nitelikleri diğer odalarla aynı olacak ve dış kısımları 170cm. yüksekliğe kadar fayans olacak, odada ve duş yerinde ayrıca fayans bir lavabo bulunacaktır.

15. Otelde İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme cihazı ile fen ve sağlık koşullarına uygun nitelikte çamaşırhane ve ütü yeri bulunacaktır.

16. Lokantası var ise açma izni bulunacaktır ve 1. sınıf lokanta niteliklerini kapsayacaktır. Lokantası yoksa hazır yiyecekler veren bir büfe ve bir kahve ocağı bulunacaktır. Bu bölüm için de ayrıca açma izni olacaktır.

C- B Sınıfı Oteller:

1- Otelin yapı kullanma izni olacaktır.

2- Isıtma merkezi teshin sistemi ile sağlanacak ve sürekli sıcak su bulunacaktır.

3- Girişte uygun genişlikte bir hol bulunacak, buranın zemini mermer veya mozaik, duvarları düzenli yağlı boya olacaktır holde ayrılmış bir müracaat yeri, iyi malzeme ile yapılmış yeter büyüklükte bir vestiyer ve müşterilerin kısa süreli istirahatlerine ait yeter adette koltuklar ve sigara sehpa duvarda bir saat, termometre ve barometre bulunacaktır. Müracaat yerinde tren, uçak ve otobüslerin hareket saatlerini gösterir tarifeler turistik tarifeler turistik broşürler ve bir şehir planı bulunacaktır. Uygun bir yerde bütün odalarla bağlantılı bir telefon santrali bulunacaktır.

4- Otelin oda sayısı ile orantılı genişlikte bir dinlenme salonu olacaktır. Bu salonun zemini halı veya plastik maddelerle kaplanacak, duvarlar yağlı boya olacak, pencerelerde iyi cins kumaş veya tül perdeler ve yeteri kadar sessiz çalışan aspiratörler ve yeter adette iyi cins koltuk ve sehpa bulunacaktır. Salonun ışıklandırması gözü rahatsız etmeyecek tarzda düzenlenmiş olacak, sehpalarda iyi cins tablolar bir radyo ve televizyon olacaktır.

5- Koridor ve merdiven duvarları 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacak, merdiven ve koridorlarda halı, plastik ve benzeri yolluklar bulunacaktır. Koridor pencereleri havalandırılmaya müsait bir şekilde olacak bunlarda kumaş veya tül perdeler bulunacaktır.

6- Katlarda; balkonsuz ve duşsuz odalar için her 10 yatağa bir hesabı ile bir banyo ve alaturka tuvaletler bulunacak, tuvalet içinde bir fayans lavabo ile müştemilatı helaların fayans yüksekliği 150 cm. olacaktır.

7- Otelde bulunan odalardan her 10 adedinden biri küvetli, banyolu veya duşlu olacaktır. Banyolarda duş yerlerinin duvarları 170 cm. yüksekliğe kadar fayans kaplı olacak, banyo ve duş yerlerinde pencere veya başka havalandırma tertibatı bulunacak, banyolarda, alafranga tuvalet, lavabo ve müştemilatı bulunacak, duşlu odalarda bu yerde ve diğer odalarda uygun bir yerde müştemilatı ile birlikte bir fayans isabet edecektir. Her yatağa 5 m² alan isabet edecektir.

8- Oda duvarları 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya veya bu yapılmamış ise tamamı en az plastik boya olacaktır. Pencereler hava temizlemeğe müsait olacak ve bunlarda iyi cins tül ve kumaş perdeler bulunacak, karyolalar iyi cins olacak, üzerlerinde en az 20 cm. kalınlıkta fitilli şilteler ve nevresimli battaniyeler bulunacaktır. Yatak takımları iyi cins olacak, yerde iyi cins halılar bir bavul masası bir gardırop, bir komedin koltuk veya rahat oturuşlu iskemle gece lambası ve bir telefon bulunacaktır.

9- Odalarda en çok iki yatak olacak, hizmetli çağırma düğmeleri bulunacaktır.

10- Otelde lokanta var ise bu lokantanın açma izni bulunacak. 1. sınıf lokanta niteliklerini taşıyacak, lokanta yoksa hazır yiyecekler veren bir büfesi ve bir çay ocağı bulunacaktır.

11- Otelin İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme cihazları ve en az bir elektrik süpürgesi olacaktır.

12- Hizmetliler otelin özel üniformasını taşıyan tek tip elbise giyecek, otelde sürekli kalan hizmetliler için ayrı yatacak yerler ve müştemilatı bulunacaktır.

D- 1. Sınıf Oteller:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Isıtma kalorifer ile sağlanmamışsa borulu, iyi cins sobalar ile sağlanacaktır.

3- Giriş holü; Koridor ve oda duvarları en az plastik boya, zemin mozaik olacak. Koridor ve merdivenlerde plastik veya halıfleks benzeri yolluklar bulunacak, dinlenme salonu, koridor ve merdiven duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

4- Giriş holünde bir müracaat yeri, ihtiyaca yeter bir vestiyer ve bir telefon olacak, yeter adette yarım koltuk veya iskemleler ile masa ve üzerlerinde sigara tablaları bulunacaktır. Duvarda bir saat ve bir termometre olacaktır.

5- Dinlenme salonunun zemini plastik veya benzeri malzeme ile kaplı olacak, yeter büyüklükte bir halısı, iyi cins maroken veya plastik kaplı koltukları, sehpaları ile bir radyosu ve televizyonu bulunacak ve sehpalarda iyi cins tablalar bulunacaktır. Yeter adette ve büyüklükte sessiz aspiratör olacaktır.

6- Her katta 10 yatağa bir hesabı ile lavabolu tuvaletler bulunacak ve ayrıca her katta bir banyo bulunacaktır. Banyolar emaye küvetli ve duşlu olacak, otomat veya termosifonla ısıtılacaktır. Otelde kalorifer yoksa banyo mutlaka termosifonlu olacaktır.

7- Odaların ebadı müsait olduğu takdirde en çok üç yatak konulabilecek, otelin yatak adedi ile orantılı olarak tek ve iki yataklı odaları da bulunacaktır. Her yatağa 5 m² isabet edecektir.

8- Karyolalar iyi cins madeni, şilteler uygun kalınlıkta fitilli, yatak takımları iyi cins olacak, çarşafı kolay çıkabilen yorganlar veya nevresimli battaniyeler bulunacaktır. Otelde kalorifer yoksa istenildiğinde verilmek üzere yeteri kadar yedek battaniyeler bulunacaktır. Oda zemininde karyola adedince küçük halılar, gardirop, komedin, gece lambası, bavul masası, yarım koltuk veya iyi cins hazeran sandalye ve hizmetli çağırma düğmesi bulunacak, gardiropta yeter adette elbise askısı ve bir elbise fırçası bulunacaktır. Her odada müştemilatı ile bir lavabo mutlaka bulunacaktır.

9- Otelde bir kahve ocağı bulunacaktır. (ayrıca açma izni bulunacaktır)

10- Otelin her katında İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı bulunacaktır.

11- Otelin gerekli malzemelerinin saklanabileceği bir depo yeri olacaktır.

E- 2. Sınıf Oteller:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Isıtma; borulu gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır.

3- Bütün duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile üst tarafı ise badana olacaktır.

4- Antrede bir müracaat yeri, bir telefon ve vestiyer ile yeteri kadar iskemle ve sehpa bulunacaktır. Duvarda bir saat ve bir termometre bulunacaktır. Pencereelerde düzenli tül veya kumaş perdeler bulunacaktır.

5- Her katta bir banyo ve her 10 yatağa bir tuvalet ve her 5 yatağa bir lavabo bulunacaktır. Banyolar termosifonlu olacaktır.

6- Odaların ebadı müsait olduğu takdirde en çok 4 yatak konulabilecektir. Karyolalar iyi cins madeni şiltelerden uygun kalınlıkta fitilli olacak, yatak, yastık, yogan ve çarşafklar iyi cins patiskadan yapılmış olacak. Gerektiğinde kullanılmak üzere yeteri kadar yedek battaniyeler bulunacaktır. Her yatağa 5 m² isabet edecektir.

7- Odalarda gardirop, komedin, yatak adetine göre hazeran sandalye, elbise askısı ve elbise fırçası bulunacaktır. Pencereeler havalandırmaya müsait olacaktır.

8- Otelde yeter büyüklükte bir dinlenme salonu olacak.Bu salonun duvarları en az 150cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacak, yeteri kadar koltuk ve sandalye ve sehpa ile bu sehpa üzerinde tablolar ve bir radyosu olacaktır. Yeter büyüklükte en az sessiz bir aspiratörü bulunacaktır.

9- Otelin her katında İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı bulunacaktır.

10- Otelin gerekli malzemelerinin saklanabileceği bir deposu olacaktır.

11- Yeteri kadar düzgün ve temiz kıyafetli hizmetlisi bulunacaktır.

12- Ayrıca açma izni bulunan bir çay ocağı bulunacaktır.

F- 3. Sınıf Oteller:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Bütün katların zeminleri ve döşemeleri kargir olacak, evvelce ahşap olarak yapılmış olanlar mutlaka muşambalanmış bulunacaktır.

3- Her yatağa en az 5 m² bir yüzey isabet edecektir. Bu hesaba göre her odanın alabileceği yatak adedi saptanacak ve bu adet, oda kapısının dışına bir levha ile asılacaktır. Odalarda bu adetten fazla karyola bulundurmak yasaktır.

4- İçinde oturulacak veya yatılacak bütün odaların ve salonların bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde yeter büyüklükte pencereleri olacaktır. Odaların özel havalandırma tertibatı olacak veya pencerelerin üst camları açılır kapanır tarzında bulunacaktır.

5- Her katta 5 yatağa bir lavabo ve 10 yatağa bir tuvalet olacak ve odalarda yeteri kadar elbise asmaya ait tertibat bulunacaktır.

6- Bütün süprüntüler ağız kapalı madeni veya plastik kaplarda toplanacaktır.

7- Otelde akarsu tertibatı bulunacaktır,

8- İçinde mutfak, yemek salonu, çamaşırhane, büfe, amerikan bar, kahve ocağı v.s. bulunan otellerin bu kısımları Yönetmeliğin bu gibi yerlere ait koşullarına uygun, bunlar için ayrı ayrı açma izni olacaktır.

9- Otelde müşterilerin fazla eşyasını koymağa ait bir depo bulunacaktır.

10- Oda döşemeleri daima temiz, duvarlar her an boyalı, badanalı ve lekесiz olacaktır. Karyolaların somyaları temiz ve düzenli olacak, yatak takımları, havlu ve benzeri eşyalar her müşteri değıştikten sonra ve aynı müşteri içinde sık sık yıkattırılıp ütülenerek değıştirilecektir. Haşaratın üremesine meydan verilmemek için sık sık dezenfekte edilecektir.

11- Bu yerlerin içinde, bahçe veya avlularında hayvan beslemek, odalarda, koridorlarda ve avlularda her ne şekilde olursa olsun yemek pişirme yasaktır..

12- Her sınıf otel, han, pansiyon ve bekar odalarda Belediyece tasdikli ve yeterli kadar tarife bulundurulacak ve bunlar müşterilerin görebilecekleri yerlere asılacaktır.

13- Bu oteller İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun şekilde yangın söndürme tertibat alınacaktır..

G- Öğrenci Evleri:

1- Öğrenci evi açılacak binanın yapı kullanması olacak.M Lejantı (ticaret belgesi) olan yerlerde bu gibi yapılar yapılmak istendiğinde otel olarak yapı kullanma alması şartı aranır. Ticaret bölgesi dışında kalan konut alanlarında öğrenci evi açılmak istenildiğinde Belediye Meclisinin iznine tabidir.

2- Birden fazla katı olan binalarda yangın merdiveni ve katlarda yangın tertibatı aranır. Eski binalarda öğrenci evi açacak olanlar yangın merdiveni yaptırmak zorundadır.

3- Isıtma kalorifer sistemi ile yapılmış olacaktır.

4- Bina içerisinde uygun bir yerde dinlenme salonu ve sadece kalan öğrencilere hizmet vermek üzere bir yemekhanesi, çay ocağı teşkilatı bulunacaktır.

5- Öğrenci evlerinde yatakhaneler kız ve erkek öğrenciler için ayrı binalarda veya aynı binanın ayrı bloklarında girişleri farklı olmak şartıyla açılması esastır.

6- Giriş holü, koridor ve oda duvarları en az plastik boya, zemin mozaik, seramik, mermer olacak, koridor ve merdivenlerde plastik veya halıflex benzeri yolluklar bulunacak. Dinlenme salonu, koridor ve merdiven duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

7- Dinlenme salonunun zemini kolay yıkanabilir malzemeden kaplı olacak, yeter büyüklükte bir halısı, koltukları, televizyon ve sehpaları bulunacaktır.

8- Giriş holünde bir müracaat yeri, ihtiyaca yeter bir vestiyer ve bir telefon olacak, yeter adette yarım koltuk ve iskemleler veya sehpaları bulunacaktır.

9- Her katta 10 yatağa düşecek şekilde lavabolu tuvalet bulunacak ve ayrıca her katta bir banyo bulunacaktır. Banyolar emaye küvetli ve duşlu olacak, otomat veya termosifonla yaz kış 24 saat sıcak su sağlayacak sistem bulunacaktır. Öğrenci evinin uygun bir yerinde çamaşırhane bulunacak, yoksa katlardaki banyolarda yeterli miktarda çamaşır makinesi bulunacaktır.

10- Odaların ebadı müsait olduğu takdirde en çok üç yatak konulabilecek, otelin yatak adedi ile orantılı olarak tek ve iki yataklı odalarda bulunacaktır. Her yatağa 5m² isabet edecektir.

11- Karyolalar iyi cins madeni veya ahşap, şilteler uygun kalınlıkta olacak, çarşafı kolay çıkarılabilen yorganlar veya nevresimli battaniyeler bulunacaktır.

12- Öğrencilerin gerekli malzemelerinin saklanabileceği bir depo yeri olacaktır.

H- Bekar odaları :

- 1- Bekar odaları en az 3. sınıf otellerin niteliğinde olacaktır.
- 2- Bodrum katlarda ve yeraltındaki diğer yerlerde insan yatırılması yasaktır. Zemini, duvar ve tavanlar su ve nem geçirmeyen maddelerden olacak, en az 12 m² ve havalandırma tertibatı ve dikey bacaları bulunmak kaydı ile bu gibi yerlerde ancak gündüz çalışılmasına izin verilecektir.

I- Pansiyonlar:

1. Pansiyon uzun süreli kalacak şahıs veya ailelere oturma, yatma, pişirme, yeme ve temizlenme imkanlarını verebilecek şekilde, sıhhi tesisleri bulunan ve bu tesisleri şahıs veya ailelerin kullanmalarına tahsis edilen bina, daire ve odalara denilir.
2. Her odasında veya müstakil bölümünde banyo, tuvalet ve lavabo bulunmayan pansiyonlarda her katta akar suyu bulunan, en az 10 yatağa kadın ve erkeklere mahsus 2 adet düşecek şekilde wc lavabo ve banyo bulunacaktır. Bunların nitelikleri 3.sınıf otel niteliğinde olacaktır.
3. Bu yerlerde, içinde bütan gazı veya havagazı ile çalışan ihtiyacı karşılayabilecek büyüklükte pişirme ocakları bulunan mutfak ile bulaşık yıkama tesisat ve tertibatı bulunacaktır. Bu yerlerin tabanı ve tabandan 1,5 metre yüksekliğe kadar olan kısımları mermer, fayans, mozaik ve benzeri madde ile döşenmiş, diğer kısımları badana edilmiş veya yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
4. Bu yerlerde çamaşır makinesi ve çamaşır kurulama yerleri bulunacaktır.
5. Tabilot sistemi ile pansiyonerlerin ihtiyacını karşılayan pansiyonlarda ayrıca sağlık ve teknik şartlara haiz bir mutfak ile bulaşıkhaneye bulundurulacaktır.
6. Dinlenme salonu yatak sayısının %50'si oranında oturma yerini ihtiva edecektir. (Bu yer tek olabildiği gibi müteaddit salonlara da ayırabilir)
7. Odalarda ihtiyacı karşılayacak sayıda askılık veya aynalı gardolap bulunacaktır.
8. Her odada termometre, zil veya telefon bulunacak, ayrıca fiyat tarifesi ve yangın talimatı asılı olacaktır.
9. Yatak odaları tek yataklılarda 5 m², çift yataklılarda 8 m², 3 yataklılarda 15 m² olacaktır. 3 yataktan fazla olan odalarda şahıs başına 4 m² ilave edilerek hesaplanacak. Her odanın cephesinde pencere bulunacaktır.
10. Karyolar boyalı ve nikelajlı, somyalar sağlam ve muntazam, yatak ve yastık kılıfları, yorgan veya nevresimler açık renkte olacak, her müşteri değiştiğinde bu tür malzemeler değişecektir.
11. Odaların pencerelerinde bir kalın, bir ince tül v.b. perde bulundurulacaktır.
12. Her katta yangın söndürme cihazı bulundurulacaktır.

MADDE 52- İSPİRTOSUZ İÇKİLERLE BOZA VE ŞİRA SATILAN YERLER

- a- Bu dükkanların sokak üzerinde olan tarafları bir camekanla örtülecek ve camekan içinde bulundurulacak, buldukları masanın üstü mermer veya çinko olacaktır.
- b- Dükkanların zeminleri su geçmez bir madde ile döşenmiş olacaktır.
- c- Dükkanların uygun yerlerinde hava temizleme tertibatı olacak ve her tarafı aydınlatılmış olacaktır.
- d- İçilecek maddelerin konulduğu ve satıldığı kaplar her tarafı iyice kapalı, mermer veya camdan olacak ayrıca içinde bulunan içkiden kimyevi olarak etkilenmeyecek madeni maddelerden yapılmış olacak ve içlerinden alınacak maddelere hiçbir surette el değdirilmeyecek ve ellerindeki suların damlamasına olanak bırakmayacak şekilde musluktan veya maksada uygun diğer tertibatı kapsayacaktır.
- e- Bardaklarla diğer kaplar ve araçlar şehir suyu ile süratli akıtılarak temizlenecektir. Bu suretle iyice temizlenmeyen ve yağlı olan bardaklar sıcak, sodalı veya sabunlu sularla temizlendikten sonra bu su akımlarından geçirilecektir. Kovalar içine daldırılıp çıkartmak veya içine el koymak suretiyle bardak temizlemek yasaktır.
- f- Bütün yıkandı suları bir ucu lağımda olan akarlara akıtılacaktır. Bu suların birikmesine meydan vermek yasaktır.
- g- Temizlenmiş bardaklar ve diğer kaplar toz ve sinek girmeyecek surette yapılmış raflarda bulundurulacaktır.
- h- Müşterilerin oturdukları sandalyeler, masalar 3. sınıf kahvehanelerde aranılan şartlara uygun olacaktır.
- i- Dükkanların içinde sinek ve benzeri zararlıların bulunmasına meydan verilmeyecektir.
- j- İçilecek maddeleri boyamak, içlerine suni maddeler katmak ve kullanmak yasaktır.
- k- Fiziki ve kimyevi nitelikleri değişmiş veya pislenmiş içeceklerin dükkanlarda bulunması ve satılması yasaktır.
1. Bu yerlerde çalışan işçiler iş elbisesi giyeceklerdir ve sağlık karnesi bulunduracaklar.

MADDE 53- KÖFTECİ TAVUK BAR VE PAKETTE DÖNER SATIŞ YERLERİ

- a- Bu tür işyerlerinin kullanım alanı 20 m²'den büyük olamaz.
- b- Bu işyerlerinin içerisinde en azla 5 adet masa bulunur veya duvara monte edilmiş yüksek tabure üzerinde aperatif yeme içme için yapılmış yeri bulunur. Masalar ve aperatif yeme yeri için ayrıca izin alınması gerekmektedir.
- c- Bu tür işyerlerinde hijyenik şartlara haiz malzeme hazırlama tezgahı bulunur ve bu tezgah kolay yıkanabilir sert malzemedan yapılmış olacaktır.

d- Uygun bir yerde el yıkama lavabosu bulunur. Lavabonun suyu şehir şebekesine bağlı olacak ve akarı kanalizasyona bağlı olacak.

a- İşyerinin zemini ve 1,5 m'ye kenar yükseklikleri kolay yıkanabilir madde ile kaplı olacak.

b- Bu işyerinde çiğ tavuk ve et satışı yapılamaz ve teşhir edilemez. Pişirmeye hazırlanacak malzemeler hijyenik şartlara haiz şekilde soğutucu içerisinde muhafaza edilecek.

c- Bu tür işyerlerinde pişirme tezgahı üzerinde baca bağlantılı davlumbaz bulunacak. Bacası olmayan yerlerde ön cephe dışından uygun bir yerden teras katına kadar baca yapılacaktır.

d- Daha önce açılan bu tür işyerleri aynı koşulları sağlamakla mükelleftir.

e- Çalışan personelin iş önlüğü ve sağlık karnesi olacak .

f- Her türlü atık ve süprüntüler için ağız kapaklı çöp bidonu olacak.

g- Bu tür işyerleri ilgili esnaf odalarına kayıtlı bulunacak ve ilgili odadan satışa arz etmiş olduğu ürünlerin fiyat tarifesini alacaktır.

h- Tavuk çevirme makinesinin havalandırması sokağa verilmeyecek ve dış etkenlerden korunması için işyerinin kullanım alanı içerisinde kapalı yerde muhafaza edilecektir.

i- Yalnız çiğ tavuk satanlara, yanında hijyenik şartları sağlamak koşuluyla ve Zabitanın uygun göreceği bu tür işyerlerine sadece camekan içerisinde tavuk kızartmasına izin verilir.

MADDE 54- SAUNALAR VE HAMAMLAR

a- Genel Esaslar:

1- Tarihi vasfı olan hamamlarda tamir ve tadilat bu binaların korunması ile ilgili resmi makamların izinleriyle yapılabilir.

2- Her sınıf hamamların her tarafının duvarları her sene badana ve yağlı boya yapılacak hiçbir tarafında haşarat bulunmayacaktır.

3- Her sınıf hamamlarda çalışanların saç, sakal ve tırnakları kesilmiş ve temizlenmiş olacak, bulaşıcı ve müşterileri iğrendirici hastalıkları taşımayacaklar. Bu işte çalışmaya uygun olduklarına dair sağlık raporunu alacaklar ve muayyen müddetlerde sağlık muayenesinden geçeceklerdir.

4- Her sınıf hamamlarda kullanılan takımlar ve örtüler mutlaka her müşteri için değiştirilecek ve kullanılmış olanları yıkayıp kurutulduktan sonra ütülenecektir. Kirliliği, yıpranmış, yırtılmış takımlar, cildi tahriş edici sabunlar kullanmak, Sağlık Bakanlığı'nın izni olmayan pudraların müşteriye verilmesi ve temizlenmesi için ustura bulundurulması yasaktır.

Kese, lif, sünger gibi yıkanmaya mahsus eşyanın kullanılmasından evvel kokuyu ve mikrobu önleyici maddelerle temizlenmiş olması zorunludur.

b- Saunalar:

Saunaların iç techizatı lüks hamamlar niteliğinde olup, ayrıca aşağıdaki koşullar da aranacaktır:

- 1- Saunalar en az 10 adet soyunma kabini bulunacak şekilde olacaktır.
- 2- Yıkama yerlerinden başka en az iki adet soğuk ve sıcak duş yeri olacaktır.
- 3- Sauna odası en az 9 m² yüzeyinde olacaktır.
- 4- Sauna odasının etrafında fırınlanmış gürgen ağacı ile kaplı kademeli oturma yerleri bulunacaktır.
- 5- Soğuk ve sıcak duş yerlerine yakın, sürekli akımı olan en az 1x1,5 m. ebadında soğuk su havuzu bulunacaktır. Bu bölüme yakın ayrıca bir masaj odası veya salonu olacaktır.
- 6- Saunaya gelen müşterilerden, sauna yetkilileri sıhhatini soracak, bunlar içerisinde kalp, böbrek yetmezliği, hipertansiyonu bulunanlarla tüberküloz geçirmiş olanlar saunaya alınmayacaklardır.

Şüpheli görülenler ancak doktor raporu getirdikten sonra saunaya alınır ve madde hükmü müşterileri önceden uyarı bakımından büyük puntolarla yazılarak girerken görülebilecek bir yerde asılı bulundurulacaktır.

7- Saunalar, temizlik, zindelik amacı ile kullanılabilir gibi fizik tedavi amacı ile de kullanılabilir. Yalnız temizlik ve zindelik amacı ile kullanılanlar için yukarıdaki koşullar yeterli sayılacak ve açma izin belgesine (Fizik tedavi amacı ile kullanılmaz) kaydı yazılacaktır.

8- Fizik tedavi amacı ile kullanılanlarda bir fizik tedavi uzmanı ve fizik tedavi araç ve gereçleri bulunacak, Sağlık Bakanlığında bir izin belgesi alınacaktır. Bu gibi yerlerin açma izin belgesine (fizik tedavi amacı ile kullanılmaz) kaydı yazılmayacaktır.

c- Lüks Hamamlar:

- 1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.
- 2- Bu hamamlar en az üç bölümden oluşacaktır:
 - a- Bekleme ve dinlenme salonu,
 - b- Soyunma ve giyinme yerleri,
 - c- Yıkama yerleri,
- 3- Binaya aralarında uygun bir aralık bulunan iki kapıdan girilecek, kapılar hava akımına engel olacak şekilde inşa edilmiş olacaktır. Girişte, yeter büyüklükte bir antre ve onu takiben bekleme ve dinlenme salonu bulunacaktır.

Bekleme ve dinlenme salonunun duvarları zeminden en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya, zemin mermer veya beyaz mozaik ve üzerleri yolluklarla kaplı olacaktır. Bu salonun uygun yerlerinde aynalar, rahat oturulu maroken veya benzeri malzeme ile kaplı koltuklar, sigara sehpaları ve iyi cins tablalar ve kreşuvarlar bulunacaktır.

Beklenme salonu için ayrı bir bölümde bir tuvalet ve müştemilatı bulunacaktır. Bilet satışı yapan hizmetli de dahil olmak üzere antre ve bekleme salonundaki bütün hizmetliler beyaz, temiz ve ütülü gömlek giyeceklerdir.

4- Soyunma ve giyinme yerleri ile yıkanma yerleri iki bölümlü, birbirinden ayrı kabineler halinde olacaktır. Soyunma ve giyinme bölümü en az 2,5 m² olacak ve bu yerin zemini mermer veya mozaik, duvarlar rutubete dayanıklı bir boya ile boyanmış olacaktır. Bu yerde 70x170 ebadında üzerinde ince şilteler ve her müşteride değiştirilen açık renk, temiz kolalı ve ütülü bulunan bir divan bulunacaktır. Ayrıca bir sigara sehpa ve tablası duvarda bir askılık ve ayna olacaktır.

Yıkanma bölümü en az 2 m² zemini soyunma bölümü ile aynı nitelikte, duvarları zeminden itibaren en az 200 cm. yüksekliğe kadar mermer veya fayans kaplı, üst tarafı tavan dahil rutubete dayanıklı bir boya ile boyanmış olacaktır. Müşterilere iyi cins havlu verilecektir. Her kabinenin doğrudan doğruya içeri açılan havalandırma penceresi bulunacak, bu kabineler terlemenin önüne geçilmesi için emme tertibatı ile donatılmış olacaktır. Musluklar krom olacaktır.

5- Lüks hamamlarda bulunan kabinelerin yarısı mermer kurmalı ve duşlu, diğer yarısı gömme küvetli ve duşlu olacaktır.

6- Kabine mevcuduna yeter adette alaturka ve alafranga wc ve müştemilatı bulunacaktır.

7- Isıtma, merkezi teshin sistemi ile sağlanmış olacaktır. Havalandırma ve ışıklandırma ihtiyaca yeter ölçüde sağlanacaktır.

8- Fen ve Sağlık Koşullarını kapsayan bir çay ocağı olacak ve bu bölüm için ayrıca açma izni alınacaktır.

d- 1. Sınıf Hamamlar:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Bu hamamlar en az üç bölümden oluşacaktır:

a- Bekleme ve dinlenme salonu,

b- Soyunma ve giyinme yerleri,

c- Yıkanma yerleri,

3- Bekleme ve dinlenme salonu; hamamın müşteri istabına uygun büyüklükte zemini mermer veya beyaz mozaik, duvarları zeminden itibaren en az 150 cm yüksekliğe kadar fayans veya açık renk yağlı boya veya kabarmayan badana olacaktır.

Bu bölümde yeteri kadar koltuk, sandalye, sigara sehpaları, kreşuvarlar, vestiyer, kapalı çöp kutuları ve aynalar bulunacaktır. Havalandırma için yeteri kadar aspiratör bulunacaktır.

4- Soyunma ve giyinme yerleri; bir kişilik veya birden fazla (en çok 5 kişilik) olmak üzere iki kısımdan ibaret olacak ve havalandırma tertibatı bulunacaktır.

Bir kişilik kabinlerin diğerleri ile bağlantısı olmayacaktır. Bu yerler en az 2,5 m² yüzeyde, duvarları tamamen yağlı boya olacak ve içinde kolay temizlenir, ince muşamba şilteli tahta şezlong bulunacaktır.

Şezlongların genişliği en az 45 cm, boyu 170 cm. olacaktır. Burada ayrıca bir sehpa ve üzerinde sigara tablası, güzel görünümlü elbise askısı, maroken veya plastik kaplı sandalye ve koltuklar bulunacaktır.

Bir kişilikten fazla olan soyunma yerlerinde mutlaka her şahıs için birer anahtarlı normal ölçüde dolap bulunacaktır. Soyunma yerinde kolay taşınır, temizlenir, üzeri muşamba veya maroken kaplı divanlar bulunacaktır. Bu divanların üzerine her gün ve değişen temiz örtüler konulacak, duvarda aynalar ve yerde kreşuvarlar bulunacaktır.

5- Yıkama yerleri: mutlak alaturka ve alafranga olmak üzere iki kısımdan ibaret olacak ve havalandırma tertibatı bulunacaktır.

Alaturka hamam kısmı basık olmayacak, mutlaka havalandırma tertibatı bulunacak ve bu tertibat her an faal bir durumda olacaktır. Kurna yerinin genişliği en az 2 m² olacaktır. Kurnaların yarısını diğerleri ile irtibatlı olmayan hususi yerdeki kurnalar teşkil edecek ve bunlarda en çok iki kişi yıkatabilecektir. Kurnalar, zemini ve duvarların 2 m. yüksekliğe kadar olan kısmı tamamen mermer veya fayans olacaktır. Kapı yerlerine müteharrik plastik perdeler asılacaktır. Kullanılmış sular kapalı kanallarla pis su mecrasına akıtılacaktır.

6- Hamamın ısıtılması, merkezi teshin sistemi ile ve aydınlatılması fenni koşullara uygun bulunacaktır.

7- Bu sınıf hamamların fen ve sağlık niteliklerini kapsayan bir çamaşırhanesi, bir ütü hanesi bulunacak, havlular kesin olarak müşteriye ait yerde kurutulmayacaktır.

8- Yeteri kadar alaturka ve alafranga tuvaletlerle, temizlenme kabinleri ve pisuarlar bulunacaktır.

9- Fen ve sağlık koşullarına uygun ve ayrıca açma izni alınmış bir çay ocağı bulunacaktır.

e- 2. Sınıf Hamamlar:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Bu hamamlar en az üç bölümden oluşacaktır.

a- Bekleme ve dinlenme salonu,

b- Soyunma ve giyinme yerleri,

c- Yıkama yerleri,

3- Bekleme ve Dinlenme Salonu: Hamamın müşteri istiyabına uygun büyüklükte, zemini mermer veya mozaik, duvarları zeminden 150 cm. yüksekliğe kadar mozaik veya yağlı boya ile boyanmış olacaktır. Bu yerde yeter adette sandalye, sehpa, sigara tablaları, kreşuvarlar, aynalar ve kapaklı çöp kutuları bulunacaktır. Duvarlarda elbise askıları ve havalandırma için yeter adette aspiratör bulunacaktır.

4- Soyunma ve giyinme yerleri, 1 kişilik, 3 kişilik ve umumi olmak üzere üç bölümden oluşacak ve havalandırma tesisatı bulunacaktır.

Bir kişilik kabinelerin genişliği en az 1,5 m² duvarları 150cm. yüksekliğinde yağlı boya olacaktır. Şezlong ve divanlar kolay taşınır ve temizlenir ince muşamba kaplı, şilteli ve üzerlerinde her müşteride değiştirilecek örtüler bulundurulacaktır. Divanların genişliği en az 45 cm, boyu 170 cm. olacaktır. Bu yerde ayrıca bir sehpa, bir sigara tablası, duvarlarda bir ayna olacaktır. Ayrıca bir elbise askısı bulunacaktır. Bu yerler hamam müşteri adedinin ¼ ünü istiap edebilecek adette olacaktır. Bu yerde müşterilere iyi cins ve temiz havlu verilecektir.

En az üç kişilik soyunma yeri bulunması zorunludur. Bu durumda bir kişilik soyunma yeri gibi tefriş edilecektir. Umumi yerde soyunanlar için her şahıs başına bir anahtarlı dolap bulunacak. Yeri kolay taşınır ve temizlenir, üzeri muşamba veya benzeri bir malzeme ile kaplanmış divanlardan müteşekkil olacaktır. Bu yerin duvarlarında aynalar, yerde breşuvarlar bulunacaktır.

5- Yıkama yeri basık olmayacak, bu yerde mutlaka havalandırma tertibatı bulunacak ve bu tertibat her an faal bir durumda olacaktır.

Kurna yerinin genişliği 2 m² olacak ve kurnalar mermer ve en az ¼ ü diğerleri ile irtibat olmayan yerlerde teşkil edilmiş olacak ve bunlarda ancak bir kişi yıkacaktır.

Zemin tamamen mermer, duvarlar 2 m. yüksekliğe kadar mermer veya fayans ile kaplı olacaktır. Kullanılmış sular kapalı kanallarla pis su mecrasına akıtılacaktır. Yeteri kadar tuvalet ve temizlenme kabinleri bulunacaktır.

6- Hamamın ısıtılması merkezi teshin sistemi ile olacak, aydınlatılması ihtiyaca yeter nitelikte olacaktır.

7- Fen ve sağlık koşullarına uygun ve ayrıca açma izni olan bir çay ocağı bulunacaktır.

f- 3. Sınıf Hamamlar:

1- Binanın yapı kullanma izni bulunacaktır.

2- Bu hamamlar en az 3 bölümden oluşacaktır:

a- Bekleme yeri ,

b- Yıkama yeri ,

- c- Soyunma ve giyinme yerleri,
- 3- Bekleme yeri; hamamın müşteri istiaabına uygun büyüklükte olacak. Zemini mozaik veya şaplı beton duvarları zeminden itibaren 150 cm. yükseklikte yağlı boya olacaktır. Bu yerde yeteri kadar temizlenmesi kolay kanepeler ve en az bir ayna ile duvarda elbise askıları bulunacaktır.
- 4- 3 kişilik, 5 kişilik ve umumi soyunma yerleri olacaktır. 3 ve 5 kişilik soyunma yerleri bulundurulması ihtiyardır. Umumi soyunma ve giyinme yerlerinde o kısmın müşteri adedini alabilecek adette kanepeler ve yeter büyüklükte kilitli dolaplar bulunacak. Bu kısımdaki müşterilere yıkanmış ve ütülenmiş havlular verilecektir. 3 ve 5 kişilik yerler var ise onlarda umumi kısmın koşullarına uygun olacaktır.
- 5- Yeteri kadar wc pisuar ve temizleme kabinesi bulunacaktır.
- 6- Yıkanma yeri; basık olmayacak ve bu yerde mutlaka havalandırma tertibatı bulunacak, bu tertibat her an faal bir durumda olacaktır.
- Hamamda kurna adedi her şahsın yıkanma sathı 2 m² olarak tespit edilecektir. Hamamın zemini tamamen mermer ve duvarları 2 m. yüksekliğe kadar mermer veya fayans kaplı olacak, kullanılmış sular kapalı kanallarla pis su mecrasına akıtılacaktır.
- 7- Isıtma; kalorifer yok ise iyi cins borulu gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır. Çay ocağı var ise bu bölüm için ayrıca açma izin belgesi alınacaktır.

MADDE 55- ZABITA MEMURUNA MUKAVEMET

Belediye Zabıta Memurlarına görevleri esnasında karışmak veya görevlerini güçleştirecek hal ve harekette bulunmak ve kendilerine karşı gelmek yasaktır.

MADDE 56- KULLANILMIŞ EŞYA SATANLAR

- a- Kullanılmış eşya alım ve satımı ancak bu amaçla olan dükkanlarda yapılabilir. Başka yerlerde veya gezici olarak kullanılmış eşya almak ve satmak yasaktır.
- b- Kullanılmış eşya alınıp satılmadan önce dükkan sahibi tarafından dezenfekte yapılması şarttır.
- c- Kullanılmış ve kullanılmamış eşyayı birlikte satan dükkanlar bunlara ait kısımları birbirinden bir bölme ile iyice ayırmış bulunacaktır.

MADDE 57- AHIR VE AĞILLAR

a- Belediyeden izin almadan Belediye sınırları içinde ahır ve ağıl yaptırmak yasaktır. Belediyenin izin verdiği bölgelerde yaptırılacak ahırlarda aranacak koşullar şunlardır:

- 1- Ahırlar kargir ve asgari sağlık şartlarına uygun olacaktır.
- 2- Ahırlar ayrı bir yerde yapılacak ve başkalarının oturdukları binalara bitişik olmayacaktır.

- 3- İnek ahırlarının yanında domuz ahırları bulunamaz.
- 4- Domuz ahırının bulunduğu bölge, en uç noktasından itibaren çepeçevre meskenlerden en az 500 m. uzaklıkta bulunacaktır.
- 5- Şahsi ihtiyaç veya hizmet için kendilerine ait evlerde en çok bir çift inek ve yavruları, bir çift tek tırnaklı ve tayları veya 4 adet koyun ve keçi ile yavrularını beslemek isteyenler Belediyeden izin almak zorundadır.
- 6- Beygir ahır her hayvanın cinsine ve boyuna göre ve her beygir için 1,5 m. ve 2 m. genişliğinde ve 3 ila 4 m. uzunluğunda olacaktır. İnek ahırlarında ve her hayvan için 1,5 mt. genişlik ve en az 3 m. uzunluk hesap edilecek ve hayvanın arasında serbestçe dolaşabilmek için 1-1,5 m. genişliğinde bir yol bulunacaktır.
- 7- Bölgenin gereklerinden dolayı ahırların taban alanı en az derecede yapılması gerektiğinden yeteri miktarda havayı alabilmesi için yüksekliğin o oranda artırılması gerekir. (yükseklik en az 3 m.)
- 8- Ahır ve ağılların hayvanlar için gerekli sağlık şartlarına uygun olacaktır.
- 9- Zemin betondan veya araları çimento ile birleştirilmek şartı ile parkeden veya düz taştan olacaktır. Betondan yapıldığı takdirde hayvanların kaymaması için üzerinde derince çizgiler yapılacaktır.
- 10- Zeminde hayvanların arka tarafına gelen yerde en çok 10cm. derinliğinde bir oluk bulunacak, idrar, gübre ve yıkama suları buradan akıp bir yer altı mecrası ile ızgaralı delikli olan lağım kanalı veya fosseptik çukura gidecektir.
- 11- Duvarlar dayanıklı hava ve rutubeti geçirmez bir yapıda olacaktır.
- 12- Ahır duvarlarının iç köşeleri kolaylıkla temizlenen bir cinsten olacaktır.
- 13- Duvarlar 1,75m. yüksekliğe kadar çimento ve benzeri madde ile sıvalı üst tarafları harçla sıvalı veya kireçle badanalı olacaktır.
- 14- Ahır kapıları yeteri kadar geniş ve yüksek olacaktır.
- 15- Pencereleler hayvanlara zarar vermemek için tavana yakın açılacak. Yüksekliğinden ziyade eni geniş olacak ve 3 hayvana bir adet veya taban alanının ½ oranında pencere olacaktır.
- 16- Pencereleler sineklere karşı tel kafeslelerle örülecektir.
- 17- Yemlekleler hayvanların boylarına uygun sağlığa zarar vermeyecek şekilde yapılacaktır.
- 18- Yemlekleler daima temiz tutulacak her yem verildiği zaman temiz olmasına dikkat edilecektir.
- 19- Ahırda su bulundurulacak .Sabah-akşam ahır, avlu ve süt sağım yerleleri yıkanıp temizlenecektir.
- 20- Hayvanlara yapılacak yataklıklar samandan ve ottan olacaktır.

- 21- Hayvanların yem, saman vs. gibi yiyecekleri ahırların dışındaki avlularda ayrılmış özel yerlerde saklanacaktır. Bu yerler ahırdan bir duvarla ayrılmış bulunacaktır.
- 22- Arabalar komşuları rahatsız etmeyecek uygun bir yere konulacaktır.
- 23- Bir ahıra hangi cins hayvan için izin alınmış ise ancak o cins hayvanın bulundurulması şarttır. Orada başka cinsten hiçbir hayvan bulundurulmaz. Ancak Belediyeden izin alınmak şartı ile kapasite sınırları içinde değişik hayvan beslenebilir.
- 24- Ahırlar yüksek bir yerde inşa edilecektir. Buna olanak bulunmadığı takdirde dışarının zemininden biraz yüksek olmak kaydı ile kuru bir yer seçilecektir.

b- Gübreler:

- 1- Ahır içinde tuvalet ve gübrelik bulunmayacaktır.
- 2- Gübrelik ve gübreler, su kuyularına ve her türlü su mecralarına hiçbir surette zarar vermeyecek şekilde ve bu gibi yerlerde Belediyece lüzum gösterilecek uzaklıkta bulunacak ve sızıntı olmaması için gerekli olan her türlü tertibat alınmış olacaktır. Gübre çukurları 2x2, 5x2 m. ebadında, betondan ve üzeri kapalı olacaktır.
- 3- Gübreliklere yığılan gübreler her mevsimde haftada 3 defa kaldırılmış olacaktır. Kalabalık yerlerde özel ihtiyaçlar ve hizmetler için evlerin avlu ve bahçelerinde inek ve beygir besleyenler gübreleri her gün mutlaka kaldıracaklardır. Gübrelerin kaldırılışından sonra yerleri temizlenecek ve kokusu giderilecektir.
- 4- Her ahır eşit aralıklarla senede en az 3 defa badana edilecek ve temiz yemlik, sağım yerleri gibi bölmeler dezenfekte maddeleri ile temizlenecektir. Sütler kokuyu pek çabuk aldığından dolayı inek ahırları içinde kokulu maddeler kullanılmayacaktır.
- 5- Ahırlarda barındırılan hayvanların salgın ve bulaşıcı hastalıklara karşı periyodik muayene ve aşılamaları yaptırılacak, salgın hastalık çıktığından hayvanlar bir yere alınarak ahır yetkili Veteriner sağlık memuru veya Belediye Veteriner Hekimliği yetkili elemanları nezaretinde dezenfekte edilecektir.

c- Koyun ve Keçi Beslenen yerler:

- 1- Şehir içinde koyun ve keçi besleyenler bunlar için özel bir yer yaptırmak zorundadırlar. Beygir ve inek ahırlarında koyun ve keçi beslenmesi yasaktır.
- 2- Koyun ve keçi ahırları fen ve sağlık koşulların uygun olacaktır.
- 3- Ahırlar meskenlerle bitişik olmayacaktır.

d- Ahırların/ahuların denetimi:

1- Veterinerlerle Belediye Zabıta Memurlarının ve çevre sağlığı yetkililerinin ahır ve ağılları her zaman denetlemeye hak ve salahiyetleri bulunduğundan, ahır sahip ve mesulleri bu hususta kendilerine her an kolaylık göstermek zorundadırlar.

2- Şehir içerisinde Belediyece izin verilmeyen bölgelerde ahır ve ahular yıktırılır.

3- Şehir içerisinde Belediyece izin verilen bölgelerde eskiden yapılmış bulunan ahır ve ahulardan yukarıda sayılan niteliklere uymayanlar tespit edildiğinde bu noksanlıkların giderilmesi için sahibine yazılı tebligatla belirli bir süre tanınır. Bunu kabul etmeyen veya ahırdaki noksanlıkları gidermemekte ısrar edenlerin ahırları yıktırılır.

MADDE 58- LEVHALAR

Bilumum müessese dükkan ve mağaza sahip veya işletmeleri ad ve yazı ile iş yaptıklarını gösterir, düzgün yazı ve imzalı bir levhayı müessese, dükkan ve mağazasının cephesine yapışık olarak koymaya mecburdur. Bu levhalar caddeye amut olarak asılması yasaktır. İki tarafı camlı ve elektrikle tenvir edilmiş veya ziyadar yazılarla yapılmış levha ve reklamlar caddeye amut olarak konulabilir. Yalnız bunlar zeminden 3,5 metre yükseklikte bulunacak ve yaya kaldırımına tecavüz etmeyecektir. Bu gibi levha ve reklamların geceleri yakılmaları mecburidir. Ticari tanıtımı öngören tabelaların, levhaların, bill-boardların, bez afişlerin, duvar yazılarının, el ilanlarının, ışıklı veya ışıksız diğer her türlü reklam yapmak isteyenler aşağıda belirtilen esaslara uymak zorundadırlar:

A- Reklam Alanı ve Yerleri:

Akçaabat Belediyesi sınırları ve mücavir alanları içerisinde ticari amaçla reklam malzemesi kullanılabilen reklam alanı ve yerleri Şunlardır:

1- Sabit reklam asma panoları: Bill-boardlar, Akçaabat Belediyesinin belirlediği yer ve ölülerde kullanılan düzenli, sabit açık hava panolarıdır.

2- Bina dış cepheleri: Bina, yol, meydan ve diğer ortak kamu kullanım alanlarına açılan tüm dış cephelerdir.

3- Bina sağır duvarları: Binanın penceresiz ve açılışsız duvarlarıdır.

4- Boş alan ve arsalar: İnaaat alanı, açık depo ve ardiye, açık alan ve imalathane biçimlerde kullanılan yada tümüyle boş tutulan alanı ve arsalarıdır.

5- Ortak kamu kullanım alanları: Yollar, meydanlar, yeşil alanlar, yaya ve taşıt, alt ve st geçitleri, pazar yerleri, açık oto parklar ve benzeri alanlardır.

6- Belediye otobüs üzerleri ve otobüs kapalı durakları: Şehir içi yolcu taşımacılığı yapan otobüslerin dış ve i yüzeyi ve bu otobüslere ait kapalı duraklardır.

7- Bez pankart yerleri: Akçaabat Belediyesince belirlenen noktalar.

8- El ilanları: Çeşitli yollarla dağıtılan tüm el ilanları

9- Orta refüj aydınlatma direkleri.

10- Uçak ve balonla yapılan reklam ve ilanlar.

Yukarıda belirtilen reklam türlerinin haricinde olan ve Akçaabat Belediyesi sınırları ve mücavir alan sınırları içerisinde yapılacak ilan ve reklamlar Belediyenin iznine tabidir.

B- Ticari Tanıtım Tabelaları:

Akçaabat Belediyesi sınır ve mücavir alanları içerisinde yer alan ticari amaçlı işyerlerinin adları, işaretlerini ve duyurularını içeren tabelalar “Ticari Tanıtım Tabelaları” olarak adlandırılır.

Ticari tanıtım tabelaları şunlardır:

1- Tek Tanıtım Tabelaları: Bir binanın yol, meydan ve diğer ortak kullanım alanların açılan tüm dış cephelerinde yer alan dükkanlar yada bina tek bir işyerine ait ise bu işyerinin tanıtımını yapmak için kullanılan ışsız veya ışıklı tabelalardır.

2- Toplu Ticari Tanıtım Tabelaları: Bir binada dükkan dışında birden çok ticari amaçlı ticari işyerinin bulunması halinde, bu işyerinin adlarını ve işaretlerini tanıtmak amacıyla kullanılan ticari tabelalardır.

3- Kaldırım ve Yol Üstü Ticari Tanıtım Tabelaları: Kaldırım ve yol üstlerinde yada buralardaki elektrik direklerine yer alan ve ticari amaçlı işyerlerinin adlarını, işaretlerini ve duyurularını içeren ışsız veya ışıklı ticari tabelalardır.

C- Sabit Reklam Asma Panolarının Uygulama Esasları:

Akçaabat Belediyesi, sınır ve mücavir alanları içerisinde yer alan Sabit Reklam Asma Panolarının boyutlarını, yerlerini ve kullanım biçimlerini aşağıdaki esaslara göre belirler:

1- Sabit Reklam Asma Panoları, düzenlenmiş yeşil alanların içine ve önüne, tarihi eser ve yapıların, heykel ve sanat eserlerinin, kamu kuruluşlarına ait binaların, kültür sanat işlevi yapıların önüne gelmeyecek ve bunları kapatmayacak biçimde yerleştirilir. Kavşaklara yerleştirilecek Sabit Reklam Asma Panoları görüş üçgenini kapatamaz.

2- Sabit Reklam Asma Panolarının üzerindeki ticari duyuruların bozulması, yırtılması ve duruyu süresinin dolması neticesinde işlevini yitirmesi yada boş kalması halinde yüzleri beyaz kağıtla örtülecektir. Bu husus Pano kiracısı tarafından yerine getirilecektir. Getirilmediği takdirde Akçaabat Belediyesince yapılarak, bedeli kiracıdan tahsil edilecek.

D- Tek Ticari Tanıtım Tabelaları Uygulama Esasları:

Bir binanın yol, meydan ve diğer ortak kamu kullanım alanlarına açılan tüm dış cephelerde yer alan dükkanların kullanacakları ışsız veya ışıklı tek ticari tanıtım tabelaları dükkan cephe alanlarının %15'inden fazlasını kaplayamaz. Tanıtım tabelası dışında vitrin camına içeriden veya dışarıdan yapıştırılan her hangi bir yazı, resim ve işaret bu %15'lik oranın içinde sayılır.

Yılbaşı, bayram gibi özel günler ve arifelerinde dükkan ve bir binanın tümünü kullanan işyerleri süresi 15 günü geçmemek kaydıyla yukarıda belirtilen %15 sınırlarının dışında ışıklı veya ışısız özel süslemeler ve tanıtım yapabilirler. Bina dış yüzeylerine dikey, yatay ve çıkma şeklinde tabela asılamaz. Sadece binayı veya iş hanının tanıtıcı tabela bina yüzeyine dikey veya yatay olarak asabilir. Pano yazım alanı en fazla 70 cm. eninde olmalıdır.

Tanıtım panosu bina yüzeyine askılı olarak takılmak isteniyorsa Belediyenin oluru alınarak 30 cm. merdiven payı ve 70 cm. yazı alanı kalmak kaydıyla dikey asılabilir. Askılı panolar bina yüzeyinden en fazla 1m. dışa çıkabilir.

Sinema, Tiyatro, Spor sahaları, diğer eğlence yerleri içinde ve dışında bulunan üçüncü şahıslara ait her türlü reklam ve tanıtım amacı taşıyan afiş, yazı vs. sergi türü reklamlar Belediyenin iznine tabidir

E- Toplu Ticari Tanıtım Tabelaları Uygulama Esasları:

Birden çok ticari amaçlı işyerinin bulunduğu binaların yol, meydan ve diğer ortak kullanım alanlarına açılan dış cepheler, binada yer alan dükkan dışındaki işyerleri tarafından reklam alanı olarak kullanılmaz. Yalnızca bina dış cephesine bakan pencerelere tanıtıcı unvan veya isim yazılabilir. Ayrıca bu binadaki ticari amaçlı işyerleri tanıtımlarını toplu ticari tanıtım tabelaları vasıtası ile yaparlar. Toplu ticari tanıtım tabelaları bina giriş holü dış cephesinde yer alır ve binadaki işyerlerinin kat sırasına göre düzenlenir. İş merkezi veya bina girişindeki duruma göre toplu ticari tanıtım tabelalarının ölçüleri büyütülebilir.

F- Bina Sağır Duvarlarının Reklam Alanı Olarak Kullanılma Esasları:

Bina sağır duvarlarının bina sahipleri reklam alanı olarak düzenlemek ve kiraya vermekte serbesttirler. Reklam alanı olarak kullanacak sağır duvarlarda uygulanacak reklam, reklam sahibinin adı ve amblemini taşıyan ve plastik sanat eseri değeri taşıyan bir duvar resmini içerir. Ad ve amblem duvar resminin ancak %15'ni kapsayabilir. Bu işlem Belediyenin izni alındıktan ve ilan-reklam vergisi ödendikten sonra yapılabilir.

Bina sahipleri sağır duvarlarını reklam alanı olarak kullandırmadıkları takdirde veya kompozisyon süresi bitince görüntü kirliliğine meydan vermeyecek bir biçimde düzenlemekle ve süresi biten reklamı silmekle veya sildirmekle yükümlüdür. Bu yükümlülüklerini yerine getirmezlerse düzenleme Akçaabat Belediyesi tarafından yapılır ve masraflar bina sahiplerinden tahsil edilir. Bu tür reklamların Belediyemizce takibi ve tahsilatı yapılır.

G- Anayol Kenarlarına Konulacak Reklam Panolarında Uyulacak Şartlar:

Şehir giriş ve çıkışlarında tahsis edilecek ve yol kenarlarına konulacak ilan-reklam panoları sürücülerin dikkatini dağıtmayacak biçimde düzenlenecek, bunun aksine resimli ve benzeri reklamlar kullanılmayacaktır. Müsaade edilen reklamlarla ilgili vergi Belediyemizce takip ve tahsil edilir.

H- Paravana Üzerine Yazılacak Reklamlar:

Görüntü kirliliğine yol açan yerler ile inşaatlar için açılan hafriyat alanlarının çevreleyen emniyet tedbirleri yönünden ve asgari 2 m. yüksekliğinde olan paravana sistemi ile kapatılır. Paravana üzerine reklam almak,

bunu takip ve tahsilatın yapmak yetkisi o inşaat ruhsat veren Belediyeye aittir. İlan reklam vergisi Belediyece tahsil edilir.

İ- Çatı Reklamlarında Uygulanacak Esaslar:

Bina çatılarına o binada faaliyette bulunsun yada bulunmasın hiçbir kimse kuruluş ve kurum tarafından bina yüksekliğini arttıracak biçimde reklam konamaz. Ancak reklam koyacak binanın yüksekliğini bitişiğindeki binalardan daha alçak ise yan binaların yüksekliğini aşmamak kaydıyla Belediyenin olur alınarak yapılabilir. Bu tür reklamlardan dolayı tahakkuk eden verginin tahsili ve takibi Belediye tarafından yapılır.

J- Yeşil Alanlar, Pazar Yerleri ve Açık Otoparklar:

Yeşil alanlar, pazar yerleri ve açık otoparklar çevre duvarlarında ve içlerinde bunların projelerinde gösterilen yerlerin dışında, Sabit Reklam Asma Panoları tesis edilerek afiş ve pankart asılarak reklam yapılamaz. Ancak Akçaabat Belediyesi Encümenince belirlenen Sabit Reklam Panoları ve Bill-Boardlar bu kapsam dışındadır.

K- Yaya ve Taşıt Üst Geçitleri ve Köprüler:

Yaya ve taşıt üst geçitlerinin, köprülerin hiçbir yüzü ve ayakları reklam alanı olarak kullanılamaz. Ancak anlaşmalı olarak çit yapım ve isim koyma hakkı elde etmiş ticari firmaların sadece ad ve amblemleri, korkuluk ve cephe alanının %10'unu geçmemek şartıyla buralara konulabilir.

L- Yaya Alt Geçitleri:

Yaya alt geçitlerinin yan duvarları, duvar yüzeyinin %40'ndan fazlasını kapsamamak koşuluyla reklam alanı olarak kullanılabilir. Taşıt alt geçitlerinin yan duvarları reklam alanı olarak kullanılamaz.

M- Kaldırım ve Yol Üstleri:

Kaldırım ve yol üstlerine ticari tanıtım tabelası, bayrak ve flama direği konulamaz. Bir kimsenin kendi arsası dahi olsa binaya bitişik veya bahçesi içerisine tabela, bayrak ve flama direği dikemez, binalardan çıkıntı şeklinde yapılan markizler reklam alanı olarak kullanılamaz ve reklam asılmaz.

Ancak yerleri ve boyutları, Akçaabat Belediyesi Başkanlığınca uygun görülme şartıyla P.T.T. Sağlık Kurumları, Turizm Danışma Büroları vs. Resmi Kurumlara ait tabela ve bayrak direkleri uygun görülen yerlere dikilebilir.

N- Bez Pankart Yerleri:

Belediyece belirlenen cadde ve sokakların haricinde hiçbir yere izinsiz olarak bez pankart asılamaz. Reklam amaçlı bütün bez vs. pankartlar ücrete tabidir. Siyasi partiler ile Dernekler, Vakıflar vs. diğer Kamu Kurum ve Kuruluşları Belediyeden izin almak kaydıyla cadde ve sokakları bez vs. pankart asabilirler.

O- El İlanları:

Basılan bütün el ilanlarının dağıtım izni ve bu ilanlardan dolayı tahakkuk eden ilan-reklam vergisi Belediye tarafından tahsil ve takip edilir.

I- Uçak ve Balonla Yapılan İlanlar:

Bu tür reklamlar ve duyurular Belediyenin iznine tabidir. İlan-reklam vergisinin tahsili ve takibi Belediyemizce yapılır.

R- Otobüs ve Otobüs Duraklarının Reklam Alanı Olarak Kullanma Esasları:

1- Belediyemize ait otobüslerin yanları ve arkasına Belediyenin müsaade edeceği ölçülerde reklam alanı olarak kullanılabilir. Özel toplu ticari taşıma yapan taksi, minibüs ve otobüsler üzerine reklam alınması Belediye Başkanlığının iznine tabidir.

2- Otobüs kapalı duraklarının otobüs geliş yönünün tersindeki yan ve dış yüzü arka iç yüzü reklam alanı olarak kullanılabilir.

MADDE 59- HAFTA TATİLİ

1- Hafta tatili kanunu mucibince hafta tatilinden müstesna olan müesseseler Belediye Kanununa mahsus maddesi hükümleri gereğince Belediyeden izin almaya mecburdurlar.

2- Kanunun istisna ettiği müesseselerden olup ta hafta tatilinden istifade için Belediyeden izin almadan müesseselerini açanlar hakkında Belediye Kanununun ilgili maddesi hükümleri tatbik edilir.

MADDE 60- BELEDİYE MALLARI

1. Belediyelerce hizmet için yapılan sokak lambaları, levha, bina numaraları, tesis ve yangın musluğu işaretlerini bozmak, kırmak, kirletmek ve yerlerini değiştirmek yasaktır.

2. Cadde ve sokak kenarlarına konulan bordür taşlarını, ızgara kapaklarını kırmak ve sökmek yasaktır.

3. Yeşil alanları, parklar ve çocuk bahçelerinde ağaçları, fidanları, çiçekleri koparmak, kesmek, sökmek ve varsa meyvelerini izinsiz toplamak yasaktır.

4. Yeşil alanlar parklar ve çocuk bahçelerinde;

a- Hayvan otlatmak, dövüştürmek, avlanmak,

b- Çamaşır yıkamak, temizlenmek,

c- İçki içmek,

d- Motorlu ve motorsuz taşıt araçları ile girmek yasaktır.

5. Demir tekerlekli araçların, tornet, kozak, paten vs. şeyleri şehir içinde kullanılmaları yasaktır.

6- Cadde ve tretuvarlarda odun veya kömür kırmak yasaktır.

MADDE 61- İNTERNET KAFELER

- 1- Bu tür işletmelerin açılması istenilen yerin “işyeri yapı kullanma izni “olacak.
- 2- İşyerine dışarıdan bakıldığı zaman içerisi görülebilecek bir vaziyette olacaktır. Bu tür işyerlerinde her ne surette olursa olsun renkli cam veya işyerinin dışarıdan görünümünü engelleyecek her hangi bir madde camlara asılmayacak, ayrıca işletmenin içerisinde perde veya başka bir madde ile ayrılmış özel bölmeler bulunmayacaktır.
- 3- Yer zemini su geçirmez ve toz barınmaz malzeme ile kaplı olacak.
- 4- Yeterince hava almayan ve az gün ışığı gören yerlerde havalandırma klima ile yapılacak.
- 5- Isıtma kalorifer tesisatı elektrikli ısıtıcı veya katalitik soba ile yapılacak.
- 6- İşıklandırma sadece flüoresans ile yapılacaktır.
- 7- Elektrik kesintisine karşı tüm sistemi en az 1 saat besleyecek kesintisiz güç kaynağı olacaktır.
- 8- Bu işyerlerinde işletmeci tarafından İmar Müdürlüğünden onaylı iç tefriş planı çizdirilecektir. İç tefriş planında İnternet bağlantılı bilgisayar masaları ile yiyecek ve içeceklerin tüketildiği bölümün masaları işletmenin toplam m² alanına eşit oranda paylaşılacak dağıtım ayrı ayrı bölümler halinde olmayacaktır. İç tefriş planı işyerinin görünecek bir yerine asılacaktır. Bu tür iş yerlerinde sigara içilmeyecek ve uygun bir yere uyarıcı yazı asılacaktır.
- 9- Bütün bilgisayarlar programlı ve lisanslı olacaktır.
- 10- İşyeri dışına masa sandalye vs. konulmayacaktır.
- 11- İşyerinde hafif türde yiyecek verilmesi durumunda bay ve bayanları ait en az birer wc ve lavaboları bulunacak, wc'ler tavana kadar fayans kaplı olacaktır. Ayrıca hafif türde yiyeceğin verilmediği işletmelerde wc aranması Zabıta tetkikinden sonra istenecektir. Yiyecek hazırlama bölümü salondan tamamen ayrı olacak, yerler ve duvarlar yerden tavana kadar seramik, mermer vb. malzeme ile kaplı, ızgaralı ve sifonlu olacaktır.
- 12- Ocağın bulunduğu bölümde hava sirkülasyonunu sağlayacak fanlı bacaya bağlı davlumbaz bulunacaktır.
- 13- Yiyecek ve içecek bölümünde çalışan personelin periyodik sağlık muayeneleri yapılacaktır.
- 14- İnternet cafe işletmelerinde hiçbir şekilde müzik yayını yapılmayacaktır.

15- Bu işyerlerinde yükseklik en az 2,70 cm. olacaktır. Aranılan yükseklik şartı çok katlı işyerleri ile galeri katlı işyerlerinin her tarafında en az 2.70 cm. olmak şartıyla 17.5 m³ hava hacmi tekabül eden alanı 1 bilgisayar masası veya oturma masası yerleştirilecektir.

16- İşyerinde yeteri kadar yangın söndürme cihazı bulunacak.

17- İnternet Cafelerde;

a- İnternet bağlantılı bilgisayarlar dışında herhangi bir elektronik alet ve makinelerini bulunduran, oyun oynanmasına müsaade edilen işletmelerden ilk ve orta öğretim ve eğitim bina ve tesisleri ile cami, ilk ve orta öğretim öğrencilerinin devam ettiği kurs, dersane ve özel eğitim kurumları bunlara ait yurt, bina ve tesislerine 100 m. mesafe içerisinde olamazlar.

b- İnternet bağlantılı uluslararası bilgi iletişim ağına erişim imkanı sağlayan ancak içerideki bilgisayarlarla oyun oynanmasına müsaade edilmeyen İnternet cafelerden (a) bendinde sayılan kurumlardan 100 metre uzaklık şartı aranmayacaktır. Ancak bu işletmelerde aynı siteleri ve (c) bendindeki hususlarda ilgili sitelere erişim yapılmayacağı ve yasak olduğuna dair uyarı levhaları asılacak aksi uygulamalardan işletmeci sorumlu olacak ve işletme ruhsatı iptal edilecektir.

c- Ayrıca bu tür işletmelerde işlenmesi muhtemel olan ve içinde suç unsuru bulunan faaliyetler:

1- Kumar siteleri, bahisler ve pornografik yayın içerikli sitelere erişim kesinlikle sağlanmayacak.

2- Devletin ülkesi ve milleti ile bölünmez bütünlüğünü zedeleyici ve anayasal düzeni yıkmaya yönelik kurulan sitelere erişim kesinlikle sağlanmayacak,

3- Lisanssız ve bandrolsüz her türlü film, bilgisayar yazılımı, bilgisayar ortamında tutulan veri ve

bilgisayar oyunlarına ait CD ve benzeri ekipmanların yasa dışı olarak kopyalanması, kiralınması veya kopyalanarak satılması kesinlikle yasaktır.

2- İnternet vasıtasıyla diğer bilgisayarlara veya bilgisayar ağlarına kasten zarar verilmesi kesinlikle yasaktır.

3- Bodrum katlarda yükseklik 3 m. giriş kapısından ayrı olarak yangın çıkışı olacak, havalandırma klima veya fan sistemi ile yapılacaktır.

MADDE 62- MARKET VE SÜPERMARKETLER

1- Bu işyerlerinin ruhsatı tüzel kişiye ait ise sorumlu bir yetkili kişi bulundurulacaktır. Ruhsat özel kişilere ait olduğunda, işyerinde kendi bulunmadığı takdirde yetkili bir kişi bulundurmaya zorundadır.

2- Bu iş yerinin ön cephesi sabit cameranlı olacaktır.

3- İşyerinin birden fazla kat adedi varsa her katın arasında 1,5 m. genişliğinde merdiven olacak.

- 4- Satış alanı marketler için en az 100 m² süper marketler için en az 200 m² satış alanı kargir binalarda olması koşuluyla açılabilir.
- 5- Bu işyerleri 7 bölümden oluşacaktır.
- a- **Satış bölümü:** Ambalajlı kuru gıda, süt ve süt mamulleri, temizlik malzemeleri, sebze ve meyve, züccaciye ve konfeksiyon v.s. gibi reyonlardan oluşur.
- b- **Hazırlama bölümü:** Bu bölümde duvarlar 2 m'ye kadar fayans, mermer v.b. ile kaplı, tezgahlar mermer döşenmiş olacaktır. Et hazırlama kısmı diğer hazırlama kısmından duvarla bölünerek ayrılacaktır.
- c- **Depolar:** Yeteri kadar ham ve mamul depoları bulunacak. Bu depoların duvarları tavana kadar fayans kaplı olacak, depoların ayrı bir servis kapısı bulunacak ve buralar devamlı temiz tutulacaktır.
- d- **Soğuk hava depoları:** Soğuk hava depoları fayans kaplı ve temiz olacak. Et ve et ürünleri ile diğer gıda maddelerinin odaları ayrı olacak, birbirlerini etkilemeyecek veya kokusu sinecek gıda maddeleri aynı yere konulmayacaktır.
- e- **Personel servis yeri:** Bu yerlerde çalışan işçiler için duvarları badanalı, soyunma, giyinme, yemek odası ile wc ve lavabo bulunacaktır.
- f- **Tuvalet ve lavabolar:** Bu bölümde müşteriler için yeterli sayıda wc ve lavabo bulunacaktır.
- g- **İmalat Bölümü:** İmalat kısmı varsa ve ne tür imalat yapılıyorsa imalat ruhsatı için bu Yönetmelikte aranan şartlar ayrıca bu bölümler için istenilecektir.
- 6- Bu yerlerde duvarların ve tezgahlar dışında kalan kısımları 2 m'ye kadar fayans, mermer v.b. kolay yıkanabilir, düz ve cilalı bir madde ile kaplanacak, geri kalan kısım tavana kadar yağlı boya ile boyalı, tavan badana olacaktır.
- 7- Bu yerlerde kanal sistemli havalandırma tertibatı bulunacak, bacası binanın çatı seviyesinin üstüne kadar uzatılacaktır.
- 8- Reyonlarda birer kişinin çalışması gereken hallerde bir işçi bir reyonda çalışacaktır. Bütün besin maddeleri ambalajlanmış olarak teşhir edildiği ve satıldığı yerlerde bu hüküm aranmaz.
- 9- Bu işyerlerinde telefon bulunacaktır.
- 10- Bu işyerlerinde pişmemiş deniz ürünlerinin satılması halinde soğutma depolarında muhafaza ve teşhir edilecek ve bu kısım diğer kısımlardan tavana kadar bölümlere ayrılmış olacaktır.
- 11- Birden katlı market ve süper marketlerin bir katı lokanta veya kafeterya olarak kullanmak üzere ayrıldığında bu yerlerdeki lokanta ve kafeteryalarda bu Yönetmeliğin belirttiği vasıflar aranır.
- 12- Tek katlı market ve süper marketlerde lokanta ve kafeterya açılıp işletilmek istendiğinde bu kısımlar işyerinin satış alanından tamamiyle ayrılarak müstakil bir duruma getirecektir. Bu bölümler ruhsata ayrıca şerh edilecektir.

13- Hazır kıyma ve parça et satışı yapan market ve süper marketler, bu Yönetmelikte kasaplar ile ilgili 44. maddede geçen özel hükümlere tabidir. Kasap reyonu için Akçaabat (Trabzon) bölgesi Veteriner Hekimleri Odasından işyeri çalışma belgesi mevcut olacaktır.

14- Çalışan personel açık renkte temiz iş gömleği giyecek ve kılık kıyafeti ile eli ve yüzü temiz olacaktır.

15- 3 ve daha yukarı katlı işyerlerinde yangın merdiveni bulunacak, her katta yeterli miktarda yangın söndürme cihazı bulunacak, yangın merdiveni kapıları iş saatlerinde kilitli bulunmayacaktır.

16- Bu işyerlerinin temizliği sürekli yapıp her yer devamlı temiz tutulacaktır.

MADDE 63- DÜĞÜN SALONLARI:Düğün salonları bu yönetmeliğin 41.maddesindeki genel esaslar hükümleri ile aşağıdaki şartlara tabidirler:

1- Giriş kapısından ayrı olarak yangın çıkış kapısı olacaktır. 3 ve daha yukarı katlarda açılacak yerlerde yangın merdiveni bulunacaktır. Ayrıca en az dört adet yangın söndürme cihazı bulunacaktır.

2- Salondan ayrı uygun bir yerde bay ve bayanlar için ayrı ayrı tuvalet ve yeteri kadar pisuar bulunacaktır.

3- Girişte vestiyer, boy aynası ve telefon olacaktır.

4- Tuvaletlerin duvarları tavana kadar seramik ve fayans gibi malzeme ile kaplı olacaktır.

5- Aydınlatma yeteri kadar olacaktır.

6- Salonun ısıtması kalorifer, kat kaloriferi, klima ve benzeri ısıtma sistemi ile olacak, yangına neden olabilecek soba ve benzeri ısıtma sistemleri kullanılmayacak, yer zemini mermer veya benzeri malzeme ile kaplı olacaktır.

7- Havalandırma klima veya kapalı fan sistemi ile yapılacaktır.

8- İşyerinin tavan ile taban arası yüksekliği en az 3,5 m. olacaktır.

9- Salonda orkestra ve müstemilatı bulunacaktır.

10- Salonun uygun bir yerinde büfe açılabilir.

11- Gelin ve damat için soyunup giyinmeye elverişli ayrı ayrı odalar bulunacaktır.

12- Salonun dışında işçilerin ihtiyaçları için oda bulunacaktır.

13- Salonun kişi başına alan 1 m2 olmalıdır.

14- Nikahın kıyılacağı masanın ebatları asgari 3m x 70 cm olmalıdır. Daha önceden ruhsatlı olan işyerleri nikah masalarını bir ay içerisinde uygun hale getirecektir.

MADDE 64- DAİMİ VE GEÇİCİ PAZAR YERLERİ

1- Semt sakinlerine, yaş, kuru, meyve ve sebze, günlük ihtiyaç maddeleri ile giyim ve ev eşyası gibi birçok ihtiyaçlarının evlerine yakın ve dışarıya nispeten daha ucuz olarak temin etmeleri imkanı vermek amacı ile bu maddeleri satan esnafın toplanarak, haftanın bir veya her gününde devamlı olarak her gün satış yapmaları için Belediyece evvelden tespit edilmiş yerlere Pazar yeri denir.

2- Belediye hudutları içerisinde kurulan Pazar yerleri daimi ve geçici olmak üzere iki türdür.

a- Daimi pazarlar her gün kurulan pazarlardır.

b- Geçici pazarlar haftanın bir gününde kurulan pazarlardır.

3- Daimi ve geçici pazarlar yeniden kurulurken veya başka yere taşınırken kurulacakları veya taşınacakları yerlerin vaziyetleri, Belediye başkanlığınca idari, inzibati, sıhhi, içtimai, iktisadi, İtfaiye, turistik, şahsi mülkiyet ve şehir İmar durumları bakımından incelenecektir.

Belediye Başkanlığı bu incelemeleri yaparken ayrıca ulaşım koordinasyon merkezi ve İlçe Emniyet (Trafik) Müdürlüğü ile de temasa geçip, trafik konusunun incelenmesini temin edeceklerdir.

4- Üçüncü maddede bahsi geçen inceleme sonunda, yukarıda sıra ile sayılan yönlerden herhangi bir sakınca bulunmadığı anlaşıldıktan ve pazara katılacak pazarcı esnafı da temin edildikten sonra, en çok 6 ay müddetle tecrübe mahiyetinde kurulup, bu tecrübe devresi sonunda her bakımdan olumlu sonuç verdiği anlaşıldığı taktirde tescili bilahare Belediye Meclisince yapılmak üzere pazarın faaliyeti için Zabıta Amirliği tarafından Belediye Başkanlığı'na teklif yapılacak, pazarın kurulacağı veya taşınacağı yeri gösterir üç nüsha basit kroki yaptırılacak ve Amirlikçe tasdik edilerek teklif yazısına ekli olarak gönderilecektir. Bu teklif Başkanlık Makamınca onaylandıktan sonra Pazar yeri çalışmaya başlayacaktır.

5- Dördüncü fıkrada bahsi geçen 6 aylık tecrübe sonrasında olumlu sonuç verilen pazarların tescili yapılmak üzere ilgili amirlik tarafından Belediye Başkanlığına teklif yapılacak ve bu teklif Belediye Başkanının olurundan sonra Belediye Meclisinin onanmasına sunulacaktır.

6- 6 aylık tecrübe neticesinde olumlu sonuç vermeyen ve olumsuzluklar meydana getiren pazarlar yine başkanlık makamının onayı ile kaldırılır.

7- Tescil edilmiş olup ta zamanla çeşitli zararlar meydana getiren ve kaldırılmasına kati zaruret hasıl olan Pazar yerleri ancak Belediye Meclisince verilecek kararla kaldırılır.

8- Pazar hakkında yapılacak şikayetler, Belediye Başkanlığınca yerinde yaptırılacak incelemeden sonra haklı oldukları taktirde:

a- Başkanlık talimatı doğrultusunda Zabıta Amirliğince alınarak idari, inzibati, sıhhi, sağlık tedbirlerle şikayeti gidereceklerdir.

b- Şikayet (a) bendinde belirtilen tedbirlerle önlenemediği ve pazarın başka yere taşınması kati zaruret hasıl olduğu taktirde ilgili Amirlik Pazar kurmaya uygun 3. fıkrada belirtilen niteliklere sahip yere taşınmasında Başkanlık Makamına teklif yapacaktır.

- 9- Pazar yerlerinde nizam ve intizam Belediye Başkanlığına bağlı Belediye Zabıtasınca temin edilecektir.
- 10- Pazar yerleri Belediye Zabıtası, sağlık ekipleri gibi ilgili yetkililer tarafından sık sık ve devamlı olarak kontrol edilecektir.
- 11- Belediye emir ve yasaklarını ihlal etmeyi alışkanlık haline getiren, özellikle aşağıda yazılı suçları işleyenlerin izinleri iptal edilerek pazarlardaki faaliyetlerine son verilir.
- a- Kendilerine tahsis edilen yerlerin bir kısmını veya tamamını başkasına kiralamaya veya devredenler,
- b- Bir yıl içinde 5 defa fatura ibraz edemeyenler,
- c- Bir yıl içinde 3 defa fahiş fiyatla satış yaptığı tespit edilenler,
- d- Bir yıl içinde birden fazla hileli satış yaptığı tespit edilenler,
- 12- Pazarcılarının Belediye Meclis kararında başkanlık onayında Pazar yeri olarak gösterilen yerlerin sınırlarını aşmaları yasaktır.
- 13- Daimi ve geçici Pazar yerlerinde faaliyette bulunacak her çeşit esnafın Belediye Başkanlığınca tespit edilen semt pazarı kartını, ayrıca her üç ayda bir Zabıta Amirliğinde kartlarını vize yapmaları zorunludur.
- 14- Pazarcılarının Pazar yerini ve çevresini temiz tutmaya, hususi çöp kabı kullanmaya, pazarın devam ettiği müddetçe sağlık karnesi ve semt pazarı kartlarını yanlarında taşımaya ve ilgililere her isteyişte göstermeye ve iş elbisesi giymek zorundadırlar.
- 15- Pazarıcı esnafı yerden aynı yükseklikte olan bir çeşit satış tezgahları kullanmaya ve tezgahların sağ başına isim ve soyadlarını, sicil no'sunu ve yaptığı işi belirten 25x40 cm. ölçüsünde kırmızı üzerine beyaz renkle yazılmış bir çeşit tabelaları asmaya zorunludurlar.
- 16- Pazarıcı esnafı ölçüler kanunu gereğince damgalanmış ölçü aleti kullanmaya zorunludurlar. El terazisi kullanmak yasaktır.
- 17- Pazarcılarının rahatsızlık verecek derecede bağırıp çağırılmaları, mesken, apartman ve dükkan gibi taşınmaz malların kapılarının önlerini geçilmez bir şekilde kapamaları, duvarlara çivi çakmak, asfaltı yaracak şekilde delmek, pencere demirlerine ip bağlamak gibi zarar verici hareketlerde bulunmaları ve her türlü yıkım yapmaları yasaktır.
- 18- Pazar yerlerinin ortası, halkın ve lüzumu halinde ambulans ve itfaiye araçlarının serbestçe geçmesine uygun bir şekilde açık bulundurulacak ve bu geçit yerleri geçici bir surette araba ve işporta ile satış yapanlar tarafından hiçbir şekilde işgal edilmeyecektir. İşgal edenler hakkında cezai hükümler tatbik olunacaktır.

- 19- Pazarlar sabah 7'den itibaren faaliyete geçecekler ve faaliyet akşam ortalık kararına kadar devam edecektir. Pazarın kurulmasından bir gün evvel Pazar yerlerini işgal etmek ve pazarın kurulduğu günün akşam ortalık karardıktan sonra burada kalarak satışa devam etmek yasaktır.
- 20- Yıkanmadan, kabukları soyulmadan ve pişirilmeden yenecek her türlü besin maddeleri açıkta satılmayacaktır.
- 21- Kavun, karpuz ve narenciye sergileri kurulması gayesiyle Belediye Başkanlığından müsaade almak zorunludur. Müsaadeler münhasıran mevsimlik olarak geçerli olup müsaade belgesinde yazılı olanlar dışında satış yapılmaz.
- 22- Geçici Pazar yerlerinde kendi yetiştirdiği sebze ve meyveyi getirip satanlar, müstahsil olduklarına dair ziraat memurluğu, yoksa ihtiyar heyetinden fotoğraflı müstahsil belgesi almaya ve bu belgeyi daima yanlarında bulundurmaya zorludurlar.
- 23- Pazar yerinin ortasındaki yol daima vatandaşların rahatça dolaşacağı şekilde düzenlenecektir.
- 24- Islak, çamurlu ve dış yaprakları temizlenmemiş sebze satışı yasaktır.
- 25- Pazar esnafı en geç saat 10 'na kadar tezgahını kurup etiketlerini koymak zorundadırlar.
- 26- Pazar yerlerine gelen mallar bir gün önceden hazırlanacaktır ancak kesinlikle satış yapılmayacak.
- 27- Tezgah üzerinde bulunan etiketlerini Pazar sona erinceye kadar tezgahta bulundurulması zorunludur.
- 28- Etiket üzerinde yazılı fiyattan fazlasına satış yapmak yasaktır.
- 29- Marul, limon, kıvırcık gibi çeşitli boylara ayrılan mallara ayrı ayrı etiket konulması zorunludur.
- 30- Sergi ve reyon önlerine dolu veya boş kasa konulması yasaktır.
- 31- Pazar esnafının oturarak veya ibreli terazi kullanması zorunlu olup, eksik ve kırık kilo kullanması yasaktır.
- 32- Pazar esnafı marul, kıvırcık, pazı, taze soğan gibi malları ıslatarak satamaz bu sebzelerin çamurlu dış yapraklarının temizlenmesi zorunludur.
- 33- Pazar içerisinde ateş yakmak ve her ne şekilde olursa olsun Pazar yerini tahrip etmek yasaktır.

MADDE 65- BAKKAL DÜKKANLARI

- 1- Dükkanların başka dükkan ve meskenlerle direkt giriş çıkış irtibatı olmayacak, tercihen bu dükkanlar kargir binalar olacaktır.
- 2- Dükkanların sokak tarafındaki kısmı camekanla kaplanacak ve açık pencereleri dışarıdan ince tulle örtü örtülecektir.

- 3- Zemini su geçirmez bir maddeden olacaktır.
- 4- Dükkanın hiçbir tarafında delik deşik bulunmayacaktır.
- 5- Her tarafı yeterli ışık ile aydınlatılmış olacak ve hava temizleme tertibatı bulunacaktır.
- 6- Pişirilmeden, yıkanmadan, soyulmadan, yenilecek bütün gıda maddeleri ayrı ayrı camcanlı bölümlerde bulundurulacak. Kuşat ruhsatı alındıktan sonra fiyat ve niteliklerini gösterir biter etiket bulundurulacaktır.
- 7- Açıkta satılması mümkün olan her türlü gıda maddelerinin karıştırılarak satılması yasaktır.
- 8- Tereyağı, kuyrukyağı, içyağı, margarin yağı ve zeytin yağlarının açıkta satılması yasaktır. Bunlar ancak bu yağları hazırlayan fabrika alanı içindeki cins ve miktarını gösterir orijinal etiketli olan kendi özel kapalı kaplarında satılacaktır.
- 9- Bakkal dükkanlarında fare, sinek, böcek ve benzeri zararlıların bulunmaması için her türlü tertibat alınmış olacaktır.
- 10- Bu dükkanlarda çalışanlar temiz iş elbisesi giyeceklerdir.
- 11- Kavrulmuş kahveyi motorlu değirmende öğütmek ve buna ait ayrıca bir yer tahsis edilmek ve bu Yönetmeliğin kurukahve satıcıları hakkındaki hükmüne riayet edilmek ve açma izni alınmak suretiyle bakkal dükkanlarında kahve satılabilir.
- 12- Bakkal dükkanlarında ayrı bir köşe teşkil etmek ve satacakları bütün maddeleri toz ve kirden korunabilmesi için uygun ambalajlarda ve tahsisi edilen porselen, emaye, cam gibi kaplar içinde bulundurmak ve buzdolabın içerisinde muhafaza etmek suretiyle mezecilik yapılabilir.
- 13- Müstakil reyonlar teşkil etmek suretiyle bakkal dükkanlarında züccaciye, tuhafiye, kırtasiye ve bu yasalarda satışına mani bulunmayan sağlığa zararlı olmayan imali ruhsata tabi bulunmayan parfümeriye ait eşya satılabilir.
- 14- Büfe, bakkal ve benzeri yerlerde alkollü içki içmek ve içirmek yasaktır.
- 15- Satışa sunulan her malın satılması zorunlu olup, satışından kaçınılması veya stokçuluğunun yapılması yasaktır.
- 16- Yıkanmadan yenilen gıda maddelerinin açıkta satılması yasaktır.

MADDE 66- SAKATAT SATANLAR

- a- Sakatat satılarak dükkanlarda zemin ve duvarların zeminden itibaren 2 m. yüksekliğe kadar mermer, fayans ve karo fayans gibi su geçirmez maddelerle kaplı olacaktır.
- b- Dükkanlarda bir musluk lavabo ve lağıma bağlı demir ızgaralı sifon olması zorunludur.

- c- Tezgah dükkanlarında aydınlatma ve havalandırma tertibatı yeterli derecede olacaktır.
- d- Sakatatçı dükkanlarında et kıyma makinesi bulundurulamaz.
- e- Satış yerine irtibatlı olmak üzere dükkanın arka kısmında sakatat hazırlama bölümü olacaktır. Bu bölgede betondan yapılmış bir masa ve yanında bol akarsu olan bir havuz bulunacaktır.
- f- Sakatatçılar 1580 sayılı Belediyeler Kanununun 1593 sayılı Hıfzısıhha Kanunu ve 1293 sayılı Hayvan Sağlık Zabıtası Kanunu ve Talimatnamesinin ilgili hükümlerine uymak zorundadır. Uymamakta ısrar edenlerin çalışma izinleri iptal edilir.
- g- Sakatatçı dükkanlarında aydınlatma ve havalandırma tertibatı yeterli derecede olacaktır.
- h- Sakatatçı dükkanları küşat almada aranan asgari fenni şartları yok edemez, olumsuz yönde değiştiremez.
- i- Sakatatçı dükkanlarında gerek hazırlama gerekse satış bölgesi ile burada kullanılan alet, edevat, tezgahlar, kaplar sık sık sodalı su ve bol akarsu ile yıkanacaktır.
- j- Seyyar sakatat satışı yasaktır.
- k- Sakatatı üfleyerek şişirmek yasaktır.
- l- Kokmuş, kokuşmaya yüz tutmuş, parazitli sakatatı dükkanda bulundurmak, satışa arz etmek yasaktır.
- m- Bozulmuş, parazitli sakatatın rasgele atılması, sokak kedi ve köpeklerine yedirilmesi hastalıkların yayılmasına sebep olduğundan, bu gibi sakatatın kapalı çöp bidonlarında saklanması ve çöp arabalarına verilmesi zorunludur.
- n- Mezbahadan satış yerine ciğer, beyin, işkembe gibi sakatat nakli için içi muntazam bir surette galvanizli saca kaplı, yeterli havalandırma tertibatı bulunan, motorlu veya motorsuz araçlar kullanılır. Bu araçlarla başka maddeler sevk etmek veya açıkta sakatat taşımak yasaktır.
- o- Diğer il ve ilçelerden ilçemize getirilen sakatat çinko kaplı, yeteri kadar buz ihtiva eden, kapalı sandıklarda getirilecektir. Buz miktarı sakatatın ağırlığının en az üç misli olacaktır. Frigorifik veya termos tertibatı araçlarda buz gerekmebilir veya miktarı azaltılır. Sakatatın çıktığı yer Veterinerliğinden sevk raporu almak ve ilgili kontrol elemanlarının isteği üzerine ibraz etmek zorunludur.

Variş yerinde ve Belediye Veterinerliğince muayeneden sonra sevk raporuna uygun olan sakatatın satışına izin verilir.

MADDE 67- SIVI YAKIT VE L.P.G. SATIŞ YERİ VE DEPOLARINDA ALINACAK YANGIN ÖNLEMLERİ :

- a- **Kum Varili:** Boşalan 200 litrelik madeni yağ varillerinden birinin içine ağzına kadar ince kum doldurularak giriş ve çıkış yerlerine yakın uygun bir yere konulacaktır. Yangın veya patlama anında ateş üzerine kumlar küreklerle bol miktarda serpilerek dökülecektir.
- b- **Kum Tenekesi:** Tercihen kurşunlu tenekelerden en az 8 tane ve içinde ağzına kadar dolu kuru ve ince kum bulundurulacak ve yangın anında ateş üzerine derhal dökülecektir.
- c- **Örtü:** Amyant yani aspesten 4 m² yapılacağı gibi aynı maddeden yapılmış levhalardan da yararlanılabilir. Bu madde bulunmadığı takdirde aynı ölçüde yelken bezi veya yeteri kadar boş çuval ise ıslatılarak ateşin üzerine örtülmek üzere atılır. Akaryakıt alevlerine hiçbir surette su atılmaması gereklidir.
- d- **Yangın Söndürme Cihazı:** Bu cihazlar karbondioksitle doldurulmuş olmalıdır. Bu cihazların tabancalı olanları ara sıra muayene edilmek olanağını verdiği için bunlardan kullanılması daha uygundur. Cihazın üzerine doldurma tarihleri yazılmış olacaktır.
- e- **Kürek:** Uzun saplı olmak üzere en az iki adet olacak ve kum kaplarına yakın bir yerde bulunacaktır.
- f- **Balta veya kazma:** En az birer adet bulundurulacaktır.
- g- **Amyant Eldiven:** Kızgın veya yanar halde bulunan kap veya eşyaları tutabilmek veya ateş yüzeyinden uzaklaştırabilmek için bir çift bulundurulacaktır.
- h- Satış yerlerinin havalandırma delikleri bulunacak ve bilhassa kafes kapı ve pencereler yapılacak, sıcak havalarda camları açık bırakılacak.
- i- Yukarıdaki fıkralarda belirtilen yangın söndürme araçları dışında ayrıca İtfaiye Yönetmeliği hükümlerinde belirtilen araç ve gereçlere gerek gösterildiği takdirde bu hükümlere de uygulanacaktır.
- j- Bu gibi işyerlerinde fuel-oil satılan, fuel-oil ile çalışan ve fuel-oil depo edilen yerler ve bu gibi yerlerde emniyet tertibatı ile ilgili, madde: 97 (1) fıkrası ekinde belirtilen cihaz ve malzemelerin bulundurulması zorunludur.

MADDE 68- LİKİT PETROL GAZI (L.P.G.)

- a- Tanımı: Likit petrol gazı (L.P.G.) hem petrolün tesviyesinden elde edilen ve sonradan basınç altında sıvılaştırılan bütan, propan, propilen, butilen gibi gazlar ve bunların karışımından oluşan bir yakıttır.
- b- Likit petrol gazları üretim ve imal yerinde organik kükürt veya benzeri maddelerle özel şekilde kokulandırılmış olacaktır.
- c- Likit petrol gazı içersinde ve tüplerinde su bulunmayacak

Ayrıca sıvılaştırılmış petrol gazlarını tüplere doldurma işlemi belirtilen koşullara uygun depolama tankları olan tüm özelliklere uyan dolun tesislerinde ve tartı yoluyla yapılacaktır. Tüpten tüpe dolun yapılamaz.

- d- Likit petrol gazlarının depolanmasında tevziin de ve tüketilmesinde kullanılan tüpler Türk Standartları Enstitüsünde tespit edilen normal ve koşullara uygun olacaktır.

İthal malı olan tüplere ise imal edildiği memleketin norm ve koşulları aranacaktır. İthalatçı, yapıcı veya satıcı istendiğinde bu standarda uygunluk belgesi vermek veya göstermek zorunluluğundadır. Bu bölgede satış konusu malın:

- 1- Bölümde belirtilen özellikleri taşıdığını,
- 2- Bölümdeki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğu, belirtmesi gerekir.
- 3- Bu standarda göre yapılacak tüp üzerine, Türkçe işaretlerin yanı sıra gerektiğinde ihraç edilecekleri memleketin anlayacağı dilde karşılıkları da yazılabilir.

e- Tüplerin periyodik kontrolleri:

- 1- Tüplerin yapılış tarihlerinden 5 yıl sonra muayene edilmelidir. Bu muayeneye ek olarak tüplerde kullanılmasından dolayı ezik, çöküntü, derin iz gibi belirtiler görüldüğünde bu tüpler kullanılmamalıdır. Tüp gövdelerinin kaynak dikişleri başlık ve ayaklar dışında tamir edilerek yeniden kullanılmaları kesinlikle yasaktır. Muayeneler sonucu kullanılması sakıncalı görülen tüpler sakıncaları giderilene kadar kullanılamaz.
- 2- Kaynak dikişlerinde yapılacak tamirlerden sonra tüpler basınç testinden geçirilmelidir.
- 3- Tüpler yapılış tarihlerinden 10 yıl sonra deneylerin tümü uygulanarak yeniden muayene edilir. Bu muayenede 1 yıl içerisinde aynı imalatçı tarafından yapılmış aynı tip ve hacimdeki tüpler bir parti sayılır.
- 4- Denetleme görevi, denetlenen malın dokunma, bakma gibi duygusal incelemesi yapılmak, ölçme yolu ile muayene edilmek ve gerektiğinde deneyler yapılmak veya yaptırılmak suretiyle yerine getirilir.
- 5- Tüplerin çok kullanılmasından dolayı haiz olduğu norm ve koşullardan, standartlarından kaybedebileceği nazara alınarak en çok 5 yılda bir defa kontrolden ve su tazyiki deneyinden geçirilmesi norm ve standart ölçülerini muhafaza ettiğinin tarihli bir etiket halinde tüp üzerinde gösterilmesi ve satış fiyatlarının yazılması zorunludur.

MADDE 69- LİKİT PETROL GAZI SATIŞ YERLERİNİN UYACAĞI HÜKÜMLER

a- Satış yerlerinde satılan ocak, fırın, cihaz ve malzemelerden ayrı bir bölümde muhafaza edilmek kaydıyla en çok 16 dolu ve ev tipi tüp bulundurulabilir. Bu satış yerlerinde sanayi tipi tüp bulundurulması yasaktır. Aynı satış yerinde piknik tipi ve ocaklı küçük tüplerin bulundurulması halinde her iki küçük tüp için bir ev tüpü noksan olarak bulundurulur.

b- Şehir içerisindeki her iki cins tüp satış yerinde kalorifer hariç, ısıtma tesisat ve aracı kullanılması yasaktır. Kalorifer bulunması halinde tüpler radyatörlerin yeteri kadar uzağında bulundurulacaktır. Her iki cins tüp satış yerleri, eğlence yerleri, pasajlar, iş hanları otel ve pansiyonlar, yanıcı ve patlayıcı maddeler ile karpit ve benzeri maddelerin depo veya satış yerlerinde, altında veya bitişiğinde açılmaz. Bu yerlerde likit petrol gazı kullanan işyeri en çok iki dolu tüp bulundurulabilir.

- c- Şehir içerisindeki likit petrol gazı satış yerleri ikinci sınıf gayri sıhhi müesseselerden olup satış yerinin açılması için il makamından izin almak zorundadırlar.
- d- Tüp satışı yapan tüm müesseseler, satışını yaptıkları tüpleri ev veya işyerlerine taşıma ve yetkili personelleri vasıtasıyla tüplerin cihazlara bağlanmasını sağlamaktan sorumludur.
- e- Sıvılaştırılmış petrol gazlarını tüplere doldurma ve tüplerden diğer tüplere aktarma işlemi yalnızca dolun tesisi özellik ve koşullarına sahip olan yerlerde yapılabilir. Bunun dışında hiçbir yerde tüpten tüpe doldurma işlemi yapılamaz.
- f- Bayiler bir eve iki dolu tüpten başka tüp satışı yapamaz. Ancak bu tüp gazla çalışan banyo kazanı, ocak gibi sarf yerleri bulunması halinde birer asıl ve hepsine birden olmak üzere bir tek yedek tüp verebilirler.
- g- İşyerlerinde sanayi tipi olmak üzere en çok iki dolu tüp bulundurulabilir. İşinin gereği fazla tüp bulundurmak zorunluluğunda olan işyerleri Belediyenin iznini almaya ve tespit edilecek uymak zorunda oldukları koşulları yerine getirmeye zorludurlar. Bu tip işyerleri tüp alışlarında Belediyenin verdiği izin belgesini tüp satış yerine ibraz ederek Yönetmelikte belirtilen miktarlardan fazla miktar tüplerini alabilirler.
- h- Likit petrol gazı üreten şirketler veya baş bayileri satışa arz ettikleri gaz tüplerinin bakımı, kullanılması, evlerde ve işyerinde ocak, fırın gibi cihazlara bağlanması ile teknik hususları her kademedeki satıcılarına ve yanlarında çalıştırdıkları hizmetlilere öğretmeye zorludurlar. Bu nitelikte personeli bulunmayan satış yerinin çalışmasına izin verilmez. Bu tür belgeli personel yaptıkları işle ilgili bir işaret taşımaya zorludurlar.
- i- Oksijen gazları üretim ve satışı ile ilgili müesseseler bu madde hükümlerine tabidirler.

MADDE 70- LOKANTALAR

a- Lüks Lokantaların Uyacakları Koşullar:

- 1- Giriş kapısı lokantanın girişi ile orantılı bir nitelikte olacak ve kapıdan sonra yeteri büyüklükte bir antre bulunacak, salona antreden ikinci bir kapı ile girilecektir.
- 2- Antrede lokantanın büyüklüğüne uygun iyi cins ve şık malzeme ile yapılmış bankolu vestiyer ve bir boy aynası bulunacaktır. Vestiyerde ucu sivri demir çengeller kullanılmayacak ve vestiyerin alt kısmında baston ve şemsiyelerin düzgün giydirilmiş olması ve hizmete hazır bulunması gereklidir. Antrenin uygun bir yerinde bir telefon kabini bulunacaktır.
- 3- Antre ve salonun bütün duvarları yağlı boya veya benzeri ile boyanmış olacaktır. Kalorifer radyatörleri şık malzeme ile gizlenmiş olacak, duvarlarla salonun muhtelif yerleri seramik veya benzeri panolarla süslenmiş olacaktır.
- 4- Antre ve salonun zemini plastik, ahşap v.b. malzeme ile kaplanacak antrede ayrıca bir yol halısı bulunacaktır.

- 5- Antre ve salon tavanı lüks malzeme ile süslenecek veya yağlı boya ve benzeri ile boyanmış olacaktır.
- 6- Işıklandırma, iyi cins zarif aplik veya avizelerle sağlanacak veya gizli ışıklandırma olacaktır.
- 7- Isıtma, merkezi ısıtma sistemi ile yapılacaktır.
- 8- Havalandırma, salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörler olacaktır.
- 9- İhtiyaca cevap verecek adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri çalışma halinde müşterileri rahatsız etmeyecek bir şekilde ayarlanmış olacaktır.
- 10- Salona konulacak yemek masaları süslü ve dekora uygun olacak ve masalar arasındaki aralıklar müşterilerin rahatını bozmayacak şekilde ayarlanacak, masa ölçüleri en az dört kişilik servise yeter büyüklükte olacaktır. İskemlelerde aynı surette dekora uygun ve iyi cins kumaş deri veya benzeri ile kaplı olacaktır.
- 11- Lokantada içki servisi için ihtiyaca yeter adette ve masalarla iskemlelerin dekoruna uygun tekerlekli servis masaları bulunacaktır.
- 12- Masalar üzerine en iyi cins beyaz keten veya benzeri örtü ve peçeteler bulunacak ve bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır. En iyi cins keten olmak şartı ile salonun dekoruna uygun surette renkli masa örtüleri ve peçeteler kullanılabilir.
- 13- Masalar üzerinde kristal veya kristal taklidi iyi cins seramik veya porselen tablalar olacaktır.
- 14- Tabaklar tek tip veya iyi cins porselenden, çatal, kaşık veya bıçaklarda iyi cins maddeden olacaktır. Her türlü içki için ayrı ayrı iyi cins bardak bulunacaktır.
- 15- Salonun pencerelerinde iyi cins kumaş perdeler takılmış olacaktır. Pencerelerin yola mesafeleri yakın olup dışarıdan lokanta içinin görülmesine müsait bulunduğu takdirde pencerelere ayrıca iyi cins tül perde veya jaluzi konulacaktır.
- 16- Lokantanın salonunda tamamen ayrı uygun bir yerinde kadın ve erkeklere ait olmak üzere ayrı aynalı ve lavabolu birer tuvalet bulunacak. Ve bu tuvaletlerin duvarlarından zeminden en az 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans kaplı ve üst tarafı yağlı boya olacaktır. Erkekler kısmında yerin büyüklüğüne göre bir veya iki adet pisuar bulunacaktır. Her iki tuvalette iyi cins sabun, temiz havlu ve peçeteler ile bunların kullanılmasını takiben konulmaları için plastik veya madeni kutular bulunacaktır. Bu peçeteler bir defadan fazla kullanılmayacaktır.
- 17- Lokantada ayrıca bir oturma ve dinlenme salonu ayrılmış ise, bunun dekorasyon, döşeme ve diğer nitelikleri yukarıdaki hükümlere uygun bulunacak ve istenilirse bu kısımdan ayrıca şık bir amerikan bar yapılabilir.
- 18- **Lokantanın Mutfağı:** Hazırlama yeri, pişirme yeri ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden ibaret olacaktır. Bu yerler birbirleriyle bağlantılı, tamamen müstakil bölümler biçiminde olacağı gibi amaca uygun yan bölmelerle de ayrılabilir.

19- Mutfağın bu üç bölümünden başka mutfağa yakın bir yerde lokantanın yiyecek maddelerinin saklanması ve depo edileceği yeteri büyüklükte bir ofisi bulunacaktır. Burada mevcut maddeler muntazam raf ve dolaplarda ağızları kutu ve torbalar içinde saklanacaktır..

Mutfağın zemini en az mozaik kaplı olacak ve her üç bölümde ızgara sifonlar bulunacak, depo yeri hariç mutfağın her üç bölümünün duvarları en az 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans kaplı olacaktır. Ocak; duvara bitişik veya yakın ise bu kısmın duvarı muntazam surette ateş tuğlası veya benzeri sığağa dayanıklı bir madde ile kaplanacak.

20- Mutfağın dışarıya açılan pencere ve kapılarında sinek telleri bulunacak ve yeteri adet ve büyüklükte aspiratörler takılmış olacaktır.

21- Pişirme yerinde tercihen havagazı v.s. gazların biri ile çalışabilen yeteri büyüklükte ocaklar bulunacak, şayet pişirme kuzine ile yapılıyorsa bunun yakıt maddesi mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacak, mutfakta bırakılmayacaktır. Ocakların üstünde yeteri büyüklükte baca ve irtibatlı davlumbazlar bulunacaktır.

22- Hazırlama yerinde sebzelerin soyulması ve etlerin parçalanması için ayrı tezgahlar bulunacak ve sebzelerin yıkanması için emaye veya paslanmaz çelikten sifonu bulunan küvetler bulunacaktır.

23- Pişirme yerinde ayrıca kahve pişirmek için yeteri büyüklükte bir ocak bulunacak ve bunun yanında kapaklı bir takım dolabı yerleştirilmiş olacaktır.

24- Pişirme ve bulaşık yıkama yerlerinde daima akar sıcak su bulunacak ve bulaşık kaplar, sıcak su ile sabit emaye, mermer veya paslanmaz çelik küvetler içinde yıkanacaktır.

25- Mutfağın ayrı bir yerinde tabak, çatal, kaşık, bıçak ve bardakların temiz bir şekilde saklanmasına sağlayacak yeteri büyüklükte bir veya birden fazla dolap olacak ve ayrıca bir ekmek dolabı bulunacaktır.

26- Mutfakta bulunan tüm kaplar daima kalaylı olacak, çatal ve kalayı dökülmüş kaplar kullanılmayacaktır.

27- Mutfakta soğuk yemeklerle, soğukta saklanması gerekli diğer yiyecekler için yeteri büyüklükte bir buzdolabı ile pişmiş etlerin saklanması için ayrı bir buzdolabı bulunacaktır.

28- Mutfağın her üç kısmında yeter miktarda kapaklı madeni veya plastik çöp kaplar bulunacaktır.

29- Lokantalarda içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.

30- Lokanta müşterileriyle alakası bulunmayan bir yerde hizmetliler için ayrıca bir soyunma yeri ve lavabolu bir tuvaleti bulunacaktır.

31- Mutfak ile salon arasında servisi kolaylaştırmak için bir servis kapısı bulunacaktır.

32- Mutfakta çalışan hizmetlilerin beyaz önlükleri ve başlarında beyaz kepleri bulunacak, garsonlar ile komiler temiz, itinalı, tek tip giydirilmiş olacaktır.

b- A- Sınıfı Lokantalar:

- 1- Giriş kapısı lokantanın girişi ile orantılı bir nitelikte olacaktır.
- 2- Salonun uygun bir yerinde bir vestiyer, bir boy aynası ve bir telefon bulunacaktır. Vestiyerde ucu sivri demir çengelli askılar kullanılmayacak ve burada iyi giyinmiş bir hizmetli hizmete hazır bulunacaktır.
- 3- Varsa antre dahil salonun bütün duvarları yağlı boya veya benzeri boya ile boyanmış olacaktır.
- 4- Varsa antre zemini en az mozaik, salon zemin en az plastik madde veya benzeri ile kaplı olacaktır.
- 5- Işıklandırma direkt veya en direkt ışıkla yeteri kadar sağlanmış olacaktır.
- 6- Isıtma; merkezi teshin sistemi ile yapılmadığı takdirde iyi cins ihtiyaca yeter büyüklük ve adette borulu sobalarla sağlanacaktır.
- 7- Havalandırma; salonun ihtiyacı karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri çalışma halinde müşterileri rahatsız etmeyecek bir tarzda ayarlanmış olacaktır.
- 8- Masalar iyi cins ve en az dört kişilik bir servise yeter büyüklükte olacak, iskemleler masalarla aynı nitelikte bulunacak, iyi cins hakiki veya suni deri ile kaplı olacaktır.
- 9- Masalar üzerinde iyi cins keten veya benzeri peçeteler bulunacaktır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır. Kağıt peçete kullanılabilir. Masalarda iyi cins cam seramik veya porselen tablalar bulunacaktır.
- 10- Tabaklar tek tip ve iyi cins porselenden, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış olacak ve bardaklarda iyi cins olacaktır.
- 11- Salonun pencerelerinde iyi cins kumaş perdeler takılmış olacak ve salonun içi dışarıdan görülmeye müsait ise, pencereleri ayrıca tül perde veya jaluzi katılacaktır.
- 12- Lokantanın salondan tamamen ayrı uygun bir yerinde kadın ve erkeklere ait ayrı, aynalı ve lavabolu birer tuvalet bulunacak, tuvaletin duvarları zeminden an az 1,5 m. yükseklikte fayans veya mermer kaplı olacaktır. Erkekler kısmında yerin büyüklüğüne göre en az bir pisuar bulunacaktır. Her iki tuvalette el sabunu kağıt peçeteler ve kullanılmış peçetelerin atılacağı plastik kaplar bulunacaktır.
- 13- Bu sınıf lokantaların mutfakları, lüks lokantaların mutfak niteliklerine ait 18 ile 28. fıkralarına uygun olacaktır.
- 14- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 15- Mutfak ile salon arasında bir servis kapısı bulunacaktır.
- 16- Hizmetliler için ayrı bir soyunma yeri ve lavabolu tuvalet bulunacaktır.

17- Mutfakta çalışan hizmetliler beyaz önlük ve başlarına beyaz kepler giyeceklerdir. Garsonlar ile komiler temiz, itinalı ve tek tip giymiş olacaktır.

c- 1. Sınıf Lokantalar:

1- Zemin mozaik, duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yağlı boya veya tamamı plastik veya benzeri boya ile boyanmış olacaktır.

2- Lokantanın uygun bir yerinde temiz malzeme ile yapılmış bir vestiyer ile bir boy aynası bulunacaktır. Vestiyerde ucu sivri çengelli askılar bulunmayacaktır.

3- Işıklandırma flüoresans ampuller kullanılmış ise bunlar görülmeyecek surette ince süsle de saklanmış olacaktır.

4- Isıtma; merkezi teshin sistemi ile sağlanmamış ise, en iyi cins ve salonu ısıtacak yeterlikte bir veya birkaç soba ile sağlanmış olacaktır.

5- Havalandırma salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.

6- İhtiyaca cevap verecek adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler bulunacaktır. Vantilatörlerin yerleri çalışma halinde müşteriye rahatsızlık vermeyecek bir şekilde ayarlanmış olacaktır.

7- Masa ve sandalyeler iyi cins malzemeden yapılmış ve rahat oturumlu olacaktır.

8- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve peçeteler bulunacaktır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır. Masalar üzerinde cam, seramik veya madeni tablalar bulunacaktır. Kağıt peçete kullanılacaktır.

9- Kül tablaları tek tip ve iyi cins porselenden, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış ve bardaklarda iyi cins olacaktır.

10- Salonun pencerelerine iyi cins perdeler takılacak salon içi dışarıdan görülmeye müsait ise, ayrıca iyi cins tül perdeler ve salonun sokağa bakan yüzü dükkan vitrini şeklinde olduğu takdirde tül veya jaluzi perde takılacaktır.

11- Salondan ayrı uygun bir yerde yeteri kadar erkek ve kadınlar için ayrı tuvalet, pisuar ve lavabo bulunacaktır. Tuvaletlerin duvarları 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans veya mermer kaplı olacaktır.

12- Mutfak salondan ayrı zemini mozaik ve duvarları 1,5 m yüksekliğe kadar fayans kaplı ve üst tarafı yağlı boya veya plastik boya olacaktır. Zeminde ızgaralı sifonlar bulunacaktır.

13- Mutfak; Hazırlama, pişirme veya bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bu bölümler uygun bir yüksekliğe kadar ve birbirlerine rahat bir geçiş sağlayacak surette yarım bölmelerle ayrılacaktır.

14- Mutfağın dışarıya açılan kapı ve pencerelerinde sinek telleri bulunacak ve ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte aspiratörler olacaktır.

15- Ocaklar üzerinde ihtiyaca yeter büyüklükte baca ve irtibatlı davlumbazlar bulunacaktır. Ocak, odun veya kömür ile ısıtılıyor ise, bunlar mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacak, mutfakta bırakılmayacaktır.

16- Hazırlama yerinde sebzelerin soyulması ve etlerin parçalanması için ayrı tezgahlar olacak ve sebzelerin yıkanması için emaye, mermer veya çinko küvetler bulunacaktır.

17- Pişirme yerinde ayrıca üzeri fayans veya mermerle kaplı masa veya tezgahlar bulunacaktır.

18- Bulaşık yıkama yeri ile pişirme yerinde daima sıcak su sağlayacak tesisat bulunacaktır. Bulaşık kaplar sabit emaye veya mermer küvetler içinde yıkanacak ve ayrıca kapları kurutmak için gerekli yerler tesis edilmiş olacaktır. Mutfağın her üç bölümünde ihtiyaca yeter adette kapaklı çöp kapları bulunacaktır.

19- Mutfağın uygun bir yerinde saklanması gereken yiyecek maddelerinin depo edileceği bir yerle, tabak, çatal, kaşık ve bıçakların bardakların konulacağı muntazam bir dolap ve raflar ile ayrıca bir ekmek dolabı ile ihtiyaca yeter büyüklükte bir buzdolabı bulunacaktır.

20- Mutfakta bulunan tüm kaplar daima kalaylı olacak, çatal ve kalayı dökülmüş kaplar kullanılmayacaktır.

21- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.

22- Mutfak ile salon arasında bir servis kapısı veya penceresi bulunacaktır.

23- Lokanta müşterileri ile alakası bulunmayan bir yerde hizmetliler için ayrıca bir soyunma yeri ve lavabolu tuvalet bulunacaktır. Mutfakta çalışan hizmetlilerin beyaz önlükleri ve başlarında beyaz kepleri bulunacak, garsonlar temiz, itinalı ve tek tip elbise giymiş olacaktır.

d- 2. Sınıf Lokantalar:

1- Zemin; en az mozaik, duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır. Yağlı boya kısımdan yukarısı iyi cins badana olacaktır. Salonun uygun yerinde bir vestiyer veya askılıklar bulunacaktır.

2- **Işıklandırma;** Çıplak ampuller kullanılmayacaktır. Glop veya flüoresans lambalar kullanılabilir.

3- **Isıtma;** Merkezi teshin suretiyle sağlanmamışsa iyi cins ve salonu ısıtacak yeterlikte bir veya birkaç soba ile yapılacaktır.

4- **Havalandırma;** Salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.

5- Salonda yeteri kadar vantilatör bulunacak, bunların yerleri müşteriyi rahatsız etmeyecek şekilde ayarlanmış olacaktır.

6- Masalar iyi cins olacak, iskemleler formika veya rahat oturuşu sağlayacak surette başka bir malzeme ile yapılmış olacaktır.

- 7- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve aynı cinsten temiz peçeteler bulunacak, masalar üzerinde sarı madeni tablalar kullanılmayacaktır. Masalar formika ise ayrıca masa örtüsü aranmayacak.
- 8- Tabaklar ve bardaklar iyi cins olacak, çatal, kaşık ve bıçaklar paslanmaz maddeden yapılmış olacaktır.
- 9- Vitrin veya pencerelere iyi cins tül perde veya jalüzü takılmış olacaktır.
- 10- Salondan ayrı uygun bir yerde yeteri kadar tuvalet ve lavabo bulunacak, el kurulamak için temiz havlu veya kağıt peçeteler bulundurulacaktır.
- 11- Mutfak salondan ayrı, zemini mozaik ve duvarları 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans mermer veya benzeri ile kaplı olacak, üst tarafı yağlı boya, plastik boya veya badana olacaktır. Zeminde ızgaralı sifonlar bulunacaktır.
- 12- Ocaklar üzerine yeter büyüklükte baca ile irtibatlı davlumbazlar olacak. Yakacak maddesi odun veya kömür ise bunlar mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacaktır.
- 13- Mutfakta; yemeklerin hazırlanması için yeter büyüklükte üzeri yıkanabilir maddeden yapılmış bir tezgah ile fayans, emaye, mermer veya çinko bulaşık yıkama küveti bulunacak, ayrıca kurulama yeri ile daima sıcak su sağlayan tesisat bulunacaktır. Bulaşıkların yıkandığı yer pişirme ve hazırlama ile tam veya yarım bölme ile ayrılmış olacaktır.
- 14- Mutfakta yeter adette ağız kapalı çöp kapları bulunacaktır.
- 15- Mutfakta veya olanak bulunmadığı takdirde salonun uygun bir yerinde yeter büyüklükte bir buzdolabı ile yemek takımları ve ekmeğin konulacağı birer dolap bulunacaktır.
- 16- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 17- Mutfak ile salon arasında bir servis kapısı veya servis penceresi bulunacaktır.
- 18- Salondan ayrı bir yerde hizmetliler için soyunma yeri ve lavabolu tuvalet bulunacaktır.
- 19- Mutfakta çalışan hizmetlilerin beyaz önlükleri ve başlarında kepleri bulunacak, garsonlar aynı renk pantolon ve beyaz ceket giyeceklerdir.

e- **3. Sınıf Lokantalar:**

- 1- a- Yemek pişirmeye b- Yenilmeye c- Kapları yıkamaya, mahsus olmak üzere birbirinden ayrı en az üç bölümden oluşacak ve yemek pişirme ve yenilme bölümlerinin zemini yıkanabilecek şekilde su geçirmez bir madde ile döşeli bulunacak. Bir ucu kanala bağlı ızgaralı ve sifonlu delikler olacaktır. Bu dükkanlardan halen mevcut olanların ancak muşamba ve benzeri ile döşemek suretiyle yalnız yemek yenecek bölümünün zeminlerinin ahşap olmasına izin verilir. Kapların yıkanacağı yerle yemek pişirmeye ait olan bölümün duvarları zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yıkanabilir şekilde olacaktır.

- 2- Her taraf bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde yeteri kadar hava temizleme tertibatı bulunacak ve dışarıdan ince tulle kapalı pencereler bulunacaktır. Lokantanın hiçbir yerinde koku duyulmasına meydan verilmeyecektir.
- 3- Lokantaların ön tarafı bir camekanla kapalı olacaktır. Yenilecek maddelerin açıkta buldurulması ve açıkta pişirilmesi yasaktır.
- 4- Yemek pişirilen yerden dükkanın içine veya sokağa duman ve koku çıkarılması yasaktır. Ona göre baca tertibatı yapılacaktır.
- 5- Kalaysız tencere ve benzeri kaplar ile kırık ve çatlak kap, bardak, fincan, kaşık, çatal ve lekeli kirli, kokulu örtü, havlu ve benzeri şeyleri bulundurmamak yasaktır.
- 6- Salondan ayrı uygun bir yerde yeteri kadar tuvalet ve lavabo bulunacak, el kurulamak için temiz havlu veya kağıt peçeteler bulundurulacaktır.
- 7- Bulaşık kapları yıkamak için sıcak su tertibatı ve yıkanan kapları içinde dinlendirme yeri bulunacaktır.
- 8- Mutfak ve bulaşıkhaneye dışında olmak kaydıyla bir tuvalet bulunacaktır.
- 9- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 10- Karışık, bozuk veya bozulmaya yüz tutmuş iptidai maddeleri yemeklerde kullanmak ve bozulmaya başlamış yemekleri dükkanlarda bulundurmamak yasaktır.
- 11- Listede etli yemeklerin hangi cins hayvana ait etle yapıldığı gösterilecektir.
- 12- Birahane, gazino vb. gibi yerlerde tarifelerin küçültülmüş örneklerinin masa üzerinde bulundurulması yasaktır.

f- Kebapçılar:

- 1- Kebapçılarda çorba hariç sulu yemek yapılamaz.
- 2- Lokantalar ile resmi ve hususi yemekhaneler 2 günlük ihtiyaçlarından fazla hazır kıyma ve ufak parçalar halinde et bulunduramazlar.
- 3- Mezbahaların çalışmadığı durumlarda Belediye Veteriner Hekimliği bu müddeti uzatıp durumu kontrol ekiplerine bildirir.
- 4- Soğuk hava deposu müsaitse gövde et bulundurabilirler.
- 5- Hamburger ve pizzacılar bu Yönetmelikteki lokanta ve kebabçılarda aranan vasıflara tabidir.

g- Kafeteryalar:

Halkın pratik olarak yiyip içmesine, dinlenmek için oturmasına mahsus müesseseler olup aşağıdaki hükümlere tabidir:

a- Yiyecek Maddeleri: Sandviç, hamburger, pasta, tavuk göğsü, krem şokola, muhallebi, keşkül ve her nevi tatlılar, soğuk etler, sahanda yumurta, omlet, çeşitli salatalar, cips, patates kızartmadan ibarettir.

b- Bina müstemilatı: Salon, vestiyer, personel servisi, mutfak, ofis, kiler, yiyecek hazırlama yeri, bulaşikhane, el yıkama yerleri ve tuvalet, ısıtma, soğutma yerlerini ihtiva edecektir.

c- Salon: Lüks sınıflarda en az 60, birinci sınıflarda en az 40, ikinci sınıflarda en az 25 m² şahıs başına tahsis edilen yer 1,5 m², şahıs başına düşecek hava asgari 4 m³ aşağı olmayacak ve salonun havasını saatte asgari 4 defa değiştirebilecek aspiratör veya havalandırma tertibatı bulunacaktır. Salon zemini lastik döşeli, yapıştırma parke, mermer, trevertin, mozaik, marley ve en iyi cins veya emsali madde ile döşeli, duvarları zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar kapitone, formika, cilalı kaplama veya emsali madde ile lambri kaplanmış olacaktır.

d- Vestiyer: Lüks sınıflarda ebadı en az salın alanının %5'i nispetinde olmak üzere giriş ve çıkışa mani olmayacak şekilde bankolu, 1. sınıflarda salondaki mevcut iskemle adedi kadar askısı veya bu miktarda bankolu vestiyer, 2. sınıflarda salon mevcut iskemle adedinin yarısından az olmamak üzere salonun girişinde ve muhtelif yerlerinde iyi cins askılıklar bulunacaktır.

e- Personel Servisi: Personelin elbiselerini koyabilecekleri dolapları bulanan bir oda ile buralarda duş, wc, lavabo ve gardrop bulunacaktır.

f- Mutfak: Lüks sınıflarda salon alanının 2/5 nispetinden az olmamak üzere bu nispetin %40'ı yiyecek hazırlama ve lüzumunda pişirme yerine %40'ı bulaşikhane, ofis, kiler, yemek hazırlama ve buzdolaplarından müstakil müstemilat tahsis edilecektir. Bu yerlerde fenni şekilde ısıtılan ocak kısmı, ocağın üzerinde baca ile irtibatlı uygun genişlikte bir davlumbaz ve mutfağın havasını saatte asgari 4 defa değiştirebilecek aspiratör veya emsali havalandırma cihazı bulunacaktır. Zemini seramik veya emsali madde ile döşenmiş olacak, duvarları lüks sınıflarda 2 m.'ye kadar fayans veya emsali madde ile kaplanmış demir ve tahta kısımları ve tezgah altları yağlı boya ile boyanmış olacaktır. Tabanda bir ucu mecraya kadar, bulunmayan yerlerde Fen İşleri Müdürlüğünün uygun göreceği şekilde yapılacak olan fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

g- Bulaşikhane: Kirli kapların toplanacağı fayans veya emsali madde ile döşeli bir tezgah, fayans ve emsali maddelerden mamul iki adet bulaşık yıkama seviyesi, mevcut musluklarda fenni şekilde temin edilmiş, sıcak ve soğuk akarsu tertibatı, yıkanmış ve kurulanmış kapların muhafazasına mahsus raflar bulunacaktır. Tabanda bir ucu mecraya, bulunmayan yerlerde fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

h- Ofis: Kiler yiyecek hazırlama yeri; fayans veya emsali madde ile döşeli tezgah, servis takımlarının muhafazası için kapaklı dolap, el yıkama lavabosu, akar soğuk-sıcak su tertibatı, erzak vesaire maddelerin muhafazası için zemin seramik döşeli, duvarları yağlı boyalı kiler vazifesini görecek kapaklı tezgah altı dolapları bulunacaktır. Tabanda bir ucu mecraya, bulunmayan yerlerde fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

i- El Yıkama Yerleri ve Tuvalet: Kadınlar için el yıkama ve wc olmak üzere iki ayrı bölümü, erkekler için el yıkama ve w.c veya pisuar olmak üzere iki ayrı bölüm ihtiva edecektir. Bu mahallerin zeminleri lüks sınıflarda seramik, duvarı tavana kadar fayans, tavanları yağlı boya olacak, el yıkama lavabolarına soğuk ve sıcak akarsu tertibatı, kapasitesine uygun sayıda lavaboların münasip yerlerinde kağıt havlu peçeteler bulundurulacaktır. Birinci ve ikinci sınıfta ise zemin seramik, duvarları 2 m.'ye kadar fayans, el yıkama lavabolarında el kurulamaya mahsus iyi cins kağıt peçete bulundurulacaktır. Bu yerlerde tabanda bir ucu mecraya, bulunmayan yerlerde, fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

j- Isıtma ve soğutma: Lüks sınıflarda müşterilerle ilgili olan yerler merkezi tesis sistemi ile ısıtılacaktır. Filtreli cebri havalandırma tesisatı ile kafi miktarda serinletme cihazı bulunacaktır. 1. sınıflarda ilgili olan yerler merkezi teshin sistemi veya borulu gaz sobalarıyla ısıtılacak, cebri havalandırma tesisatı ile kafi miktarda serinletme cihazı bulunacaktır. 2. sınıflarda ise müşterilerle ilgili bulunan yerler gaz, mazot veya kömür sobalarıyla ısıtılacak, kafi miktarda aspiratör ve vantilatör bulunacaktır.

MADDE 71- 6085 SAYILI TRAFİK YASASI KAPSAMINA GİREN TESİSLER

Genel Esaslar:

- a- 6085 sayılı Trafik Yasasınının 16. maddesi kapsamına giren işyerlerine İl Trafik Komisyonu kararı alınmadan önce bu Komisyonca Belediye Zabıta Amirliğinin görüşleri alınacaktır.
- b- İşyerinin kapasitesine göre işçi soyunma odaları ve elbise dolabı, duş, wc, lavabo, ecza dolabı ve kapalı çöp kutuları bulunacaktır.
- c- Kapalı yerlerde gereği kadar suni havalandırma vantilatör veya aspiratör ile sağlanacaktır.
- d- Bu gibi tesislerde değişiklik isteminde bulunulduğunda, İl Trafik Komisyonunun kararı istenecektir.

MADDE 72- KONSERVEÇİLER

a- Hareretle Takım Usulü Tatbik Eden Kuruluşlar:

Sebze konservesi yapan imalathaneler aşağıdaki nitelikleri taşırlar:

1- Bu yerler tamamen müstakil ve kargir binalarda olacaktır. Bu imalathanelerde birbirinden kargir veya cam duvarlarla ayrılmış aşağıdaki bölümler bulunacaktır:

- a- İptidai maddeleri ayıklama hazırlama bölümü,
- b- Pişirme ve kutulara koyma bölümü,
- c- Teşhir ve satış bölümü,
- d- Etiketleme ve depolama bölümü,
- e- Kutu yapma bölümü,

f- Hammadde stok depoları.

2- İmalathanelerin zemini tamamen ve duvarları zeminden en az 2 m. yüksekliğe kadar su geçmez, daima yıkanabilir bir madde ile döşenmiş olacak ve zeminin gereken yerlerinde ucu kanala bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacak ve hiçbir tarafta su birikintisi bulunmayacaktır.

3- İmalathanelerde, bol aydınlık temin etmek için yeteri kadar ince telle kaplı pencere ve elektrik ampülü ile yeterli havalandırma tertibatı bulunacaktır.

4- İmalathanelerde çalışanlar, iş elbisesi, takke ve önlük giyecekler ve elbise değiştirmek, temizlenmek için özel bölümler ve sağlık koşullarına uygun wc bulunacaktır.

5- İmalathanelerin muhtelif yerlerinde yeteri kadar akarsu muslukları ve lavabo bulunacaktır. Şehir suyu bulunmayan bölgelerdeki imalathanelerin en az bir tonluk temiz su deposu bulunacaktır.

6- Ocaklardan çıkan dumanların içeriye ve dışarıya rahatsızlık vermemesi için gerekli tertibat alınacaktır.

7- Konservesi yapılacak maddelerin, ayıklanıp temizlenmesine ait masaların üzeri mermer, çini, fayans, karo simon ve karo mozaikle döşenmiş olacak, artık maddeler kapaklı, kolay temizlenir kutulara konulacaktır.

8- İmalathanede çalışanların sağlık karnesi almaları zorunludur.

9- Sebze ve meyve konserveleri yapılan imalathanelerde aynı zamanda et ve balık konserveleri yapmak yasaktır. Aynı çatı altında sebze ve meyve konservesi ile et ve balık konservesi yapan bölümler var ise, bunların aralarında geçit olmayan tamamen ayrı bölümler olması, kapılarının ve servis yollarının ayrı bulunması her iki bölümde çalışan elemanların ayrı ayrı şahıslar olması zorunludur.

10- Başka şehirlerden gelen sebze, meyve, et ve balık konserveleri de bu şartlara uyacaktır.

b- Kimyevi Maddelerle Konserve Yapılan Kuruluşlar:

1- Mutfak tuzundan başka kimyevi madde kullanarak konserve yapmak yasaktır. Bazı kuru meyve ve pestilleri şeffaf göstermek veya dayanıklılığını artırmak için kullanılan (Bsilgitede Soude) %1.125'i geçmeyecektir.

2- Konserve imalathanelerinde her türlü çöp artıkları kapaklı madeni veya plastik kutulara konacak, imalathanenin her tarafı, makineler, tezgahlar, aletler ve kaplar daima temiz tutulacaktır.

3- Konserve imalathanelerinde çalışan işçiler iş gömleği, gerektiğinde eldiven ve maske kullanacaklar ve sağlık karneleri bulunacaktır.

4- Her türlü süt konservelerini kutuları üzerinde fabrikanın ve bulunduğu şehrin ismini süt miktarını, sütün yağlı yağsız, şekerli-şekersiz olduğunu ve imal tarihini belirten etiket bulunması zorunludur.

5- Etiket olmayan veya içindeki maddenin bozukluğuna delalet edecek en küçük çukurlar, delik veya kabarıklığı bulunan, maddenin hava ile temasını önleyen ambalajı delinmiş, yırtılmış, bulunan konserveleri satmak yasaktır. Bu gibi konservelerden satış yeri sorumluları mesuldür. Konservelerdeki ve et mamullerindeki her türlü imalat hatası ve bu hatalardan doğan bozukluklardan imalat yeri sorumluları mesuldür.

MADDE 73- SUCUK – PASTIRMA – KAVURMA – SALAM - SOSİS İMALATHANELERİ

a- Genel Prensipler:

1- Sucuk, pastırma, emsali gıda maddeleri imalathaneleri aşağıdaki şartlara uymak zorundadır: İmalathaneler şu kısımlardan teşekkül eder:

- a- Et muhafaza yeri veya soğuk hava deposu,
- b- Etlerin parçalandığı, kemiklerden ayrıldığı veya kıyıldığı yer,
- c- İmalat yeri,
- d- Baharat, bağırsak ve tuz vs. deposu,
- e- Kurutma yeri,
- f- Paketleme ve etiketleme yeri,
- g- Mamul madde deposu.

2- Et, sakatat ve bağırsak muhafaza yerleri deponun 10 C⁰ mamul madde deposunun 10 C⁰ ‘ yi geçmeyecek şekilde yapılması gerekir.

3- Bu bölümler birbirinden muntazam kapılarla ayrılmış ve duvarı yerden 2 m yüksekliğe kadar fayans, karo fayans, karo simon gibi kolay temizlenebilen maddeden yapılmış, üst kısımlar temiz, badana veya yağlı boyalı olacaktır. Zemin mozaik, karo simon v.b. olacaktır.

4- İmal yerinde yeterli havalandırma ve aydınlatma tertibatı olacaktır. Tahta kısımlar yağlı boyalı olacaktır.

5- Baharatlar ayrı ayrı kapalı kutularda saklanır. Kutu üstünde baharatın ismini belirtir etiketler olacaktır.

6- İmalathaneler ve depolar her türlü haşerelerin girmesine ve üremesine mani olacak şekilde yapılacaktır.

7- İmalathanede, şehir şebeke suyu bulunacak ve gerektiğinde kullanılmak üzere 24 saatlik ihtiyaca yetecek kadar su deposu bulunacaktır.

- 8- Pis suların akması için zemin su geçirmez bir maddeden düzgün, kanalizasyon veya fosseptik çukurlara bağlı menfezler bulunacaktır.
- 9- İşçi sayısına göre soyunma ve giyinme yeri, wc lavabo ve duş bulunacaktır. Duş ve wc'ler imalathane dışında fayansla kaplı ve temiz olacaktır.
- 10- Etlerin bir yerden bir yere nakli lastik tekerlekli taşıma araçlarıyla veya sepet ve tepsilerle yapılır. Bu malzemeler paslanmaz maddeden olacak, üst üste konulduğunda alttaki malzemeyi kirletmeyecek yapıda olacaktır.
- 11- Küçük veya parçalama masaları sert tahtadan veya kütükten olacaktır.
- 12- Kullanılan aletler paslanmaz veya kolay temizlenen cinsten olacaktır.
- 13- İmalathanede parçalanmamış etler çengellere, parçalanmış etler banko üzerine, kıyma evye kaplara konacaktır.
- 14- Çöp ve artıklar için kapaklı plastik veya madeni kutular bulunacaktır.
- 15- İşçilere lastik bot veya çizme, temiz iş gömleği ile pantolon, ayrıca başlık giydirilecektir.
- 16- İşçi ve işverenin Kanuni süre içinde, her 3 ayda bir sağlık kontrolleri yapıpıp karneye işlenecektir.
- 17- İşçiler her gün temizlik kontrolüne tabi tutulacak, hastalıklı olanlar tedavi edilene kadar imalatta çalıştırılmayacaktır.
- 18- Alet ve malzemeler % 3-4 soda ve sabunlu sıcak sularla, deterjanlarla yıkanıp temiz su ile durularak kurutulur. Temizlik için gerekli buhar su hortumu, fırça ve temizleme maddesi daima el altında olacaktır.
- 19- İmalatta kullanılan araç, gereç ve teçhizat imalathane dışına çıkarılamaz.
- 20- İmal yerinde yatmak ve sigara içmek yasaktır.
- 21- Sucuk, pastırma, salam, sosis, gibi maddeleri imal eden kuruluşlar. Veteriner Hekimleri Odasınınca görevlendirilen bir Veteriner Hekim istihdamına zorunludur.
- 22- Et konserve mamulleri üreten kuruluşlar, ürünlerini bandrol veya etiketlemek zorundadırlar. Sucuk ve salamlarda bandrol, pastırmalarda etiket kullanacaklardır. Pastırma etiketleri kalın kartona yazılmış olacak ve her bir pastırma parçasına ipe bağlanmış bulunacaktır.

Bu bandrol ve etiketlerde kuruluşun adı, varsa tescili markası, hangi tür hayvan etinden yapılmış olduğu belirtilecektir. Gerek ilçemizde gerekse başka illerde imal edilen et konserve mamulleri herhangi bir resmi laboratuardan alınacak Serolojik ve Bakteriyolojik muayene raporu ile birlikte Belediye Veteriner Hekimliğinin götürülecek, burada bandrol ve etiketlere damgalandıktan sonra satışa arz edilecektir. Sığır ve manda eti kullanan sucuk ve salam imalathaneleri domuz eti kullanamaz.

23- Domuz eti kullanan salam ve sosisli imalathaneleri bandrol ve etiketlerde saf domuz etinden yapılmıştır veya domuz ve sığır eti karışımından yapılmıştır gibi bilgileri koymaya zorunludur.

b- Sucuk İmal Yerleri:

- a- Elektrikle işleyen kıyma makinesi,
- b- Otomatik hava tazyikli doldurma makinesi,
- c- Elektrikle veya mekanik işleyen karıştırma makinesi,
- d- Yeteri kadar fayans, mozaik veya çinko kaplı masalar,
- e- Çelik, krom, galvanize ve emaye kaplı hamur dinlendirme teknesi,
- f- 50 kg. dan az et işleyen imalathanelerde lastik eldiven kullanmak suretiyle paslanmaz ve kolay temizlenebilen teknelerde elle karıştırma ameliyesi yapılabilir.
- g- Sucuklara nitrat katılabilir. Ancak bunun miktarı boya muhafaza ve antioksidan maddeler Yönetmeliğinde belirtilen miktardan fazla olamaz.(%0,008). Sucuklara katılacak kırmızı biber, karabiber, kimyon, zencefil, tarçın, karanfil vs. baharat, tüzük şartlarına uygun olacak. Tuz, şeker, sarımsak gibi maddeler belli oranlarda katılacaktır.
- h- Sucuklara nişasta ve 11 çemen otu katılamaz.
- i- Sucuklar iki türlü kurutulur :
- j- Açık hava kurutması:Kurutma yeri, kafes telleri ile çevrili, üstü ve kuzey yönü kapalı olacaktır.
- k- Oda kurutması: Azami 20 derece, suyunetli, otomatik, termostatlı, zemin ve duvarları kolay temizlenebilir bir maddeyle kaplı, hava sirkülasyonu vantilatörlerle temin edilmiş odalar olacaktır.
- l- Sucuklarda yalnız et kullanılacaktır. Ciğer, işkembe ve benzeri sakatat kullanmak yasaktır.
- m- Sucuk, salam, sosis ve pastırma imalathaneleri, görevi meslek odasınınca onaylanmış sorumlu Veteriner Hekim istihdamına zorunludur.

c- Pastırma İmal Yerleri:

Pastırma imal yerleri, genel prensipler bölümünde aranan şartlar yanında aşağıdaki özel şartlara da uymak zorunluluğundadır:

- 1- Kullanılacak etler, gıda maddeleri tüzüğü'nün 170. maddesine uygun olacaktır.
- 2- Pastırma imalathanelerinde yıkama, tuzlama, çemenleme için galvanizli, paslanmaz çelikten veya plastik bidon tekneler bulunacaktır.

3- İmalathane, sucuk imalathanesinin fenni ve sıhhi şartlarını taşıyacaktır. Ancak burada kıyma, karıştırma ve doldurma makinelerinin bulundurulması zorunluluğu yoktur.

4- Pastırma yapımında kullanılacak etler gıda maddeleri tüzüğü'nün 137. maddesi gereğince mezbahada kesilmiş ve kontrolü yapılmış etler olacaktır.

5- Pastırma imalathanelerinde tuzlama ve pres, pres makineleriyle yapılır.

6- Kurutma yeri için sucuk kurutma yerlerinin şartları aranır.

7- Satışa çıkana kadar muhafaza edildikleri yerlerde ısı artı 10 dereceyi geçmeyecektir.

d- Kavurma İmal Yerleri:

1- İmalathanede kullanılacak masa, küvet, evye, mesair aletler paslanmaz, kolay yıkanabilir, etin özelliklerini bozmayacak maddelerden yapılmış olacaktır.

2- Kazanlar, bakır ve kalaylı olacaktır. Bıçak ve satırlar, et taşıma tepsi ve araçları paslanmaz çelikten, kromdan, galvanizli veya emayeden olacaktır.

3- Ambalaj tenekeleri, kaynar sodalı ve sabunlu suyla temizlenerek, tüzük şartlarına uygun olacaktır.

4- İmalathane zemini, duvarlar 2 m.'ye kadar fayans ve mozaik gibi maddeden olacaktır. Pencere tel kafesli olacaktır.

5- Satışa arz edilene kadar kavurma tenekeleri ızgaralar üzerinde, -10 derece ısıda ve rutubetsiz depolarda saklanacaktır.

6- Kavurma tenekeleri üzerinde konserve bölümünde belirtilen nitelikte etiket bulunacaktır.

e- Sosis ve Salam İmalathaneleri:

1- Bu imalathanelerde bulunacak araçlar:

a- Kıyma makinesi,

b- Kuter (çok ince kıyan makine),

c- Otomatik doldurucu,

d- Karıştırıcı,

e- Çinko, mermer, fayans vs. ile kaplı tezgah ve masalar,

f- Tekerlekli sosis arabaları,

g- Füme fırını,

- h- Sıcak su buharı dışı veya sıcak su kazanı,
 - i- Salam kaynatma kazanları.
- 2- Mamullerin saklanacağı soğuk hava deposu veya buzdolabı bulunması zorunludur. (Depo –10 derecenin altında)
- 3- Salamura ve balık konserve imalathaneleri de 72. madde hükümlerine tabidir.

MADDE 74- MEZECİLER VE MEZEYE AİT MADDELERİ SATANLAR

- a- Haşlamalar, sütlüler ve kurutulmuşlar, salamuralar, konserveler ve undan mamul mezelikler, her tür reçeller, her tür peynirler ve her tür içkiler.
- b- Dil, beyin, tüm zeytinyağlı dolmalar ve benzerleri.
- c- Zeytin, peynir, turşular, her türlü balık, et ve sebze mamulleri, tozlu mezeler, her tür meyvelerden imal edilmiş reçeller, sarmalar, her türlü peynir ve her tür ağır ve hafif içkiler.
- d- Sucuk, pastırma, sosis, salam, jambon hazırlanmış domuz külbastı ve pirzolası (pişmiş), sarma, tereyağı, limon ve benzeri mezelik maddeleri satanlar bakkal dükkanlarının niteliklerinde olacaklar kolayca bozulabilecek gıda maddelerini buzdolaplarında muhafaza edilecektir.

MADDE 75- BERBERLER

a- Genel Esaslar:

Her sınıf berber dükkanlarında; başka bir sanat yapmak veya lavanta kolonya ve pudra gibi tuvalete ait eşyadan bir şey satmak yasak olduğu gibi başka işlerin yapıldığı dükkanlarda da berberlik yapılması yasaktır.

Her sınıf berberlerde kullanılan havlular ve önlükler her zaman temiz olacak ve bir defa kullanıldıktan sonra yıkanıp ütülenmeden tekrar kullanılmayacaktır. Pudralar her müşteriye ayrı bir pamuk parçası ile sürülecek ve bir defa kullanılan atılacaktır.

Her sınıf berber dükkanlarında ehliyet almadan berberlik veya kalfalık yapmak yasaktır. Her berber veya kalfa ustalık belgelerini müşterilerin görebilecekleri bir yere asmak zorunluluğundadır. Kuaförlerde bu hükme tabidirler.

b- 1.Sınıf Berberler:

- 1- Zemini mozaik, karo siman, mermer veya minelyum lavaboların bulunduğu duvar kısmı uygun bir yüksekliğe kadar fayans kaplı olacaktır.
- 2- Isıtma, kalorifer ile yapılmıyorsa, borulu iyi cins sobalarla sağlanacaktır.
- 3- Havalandırma, yeter adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörlerle sağlanacaktır.

- 4- Yeteri kadar aspiratör bulunacak ve bunların yerleri müşteriye rahatsız etmeyecek şekilde tespit edilmiş olacaktır.
- 5- Mobilya aksamı, tek tip olacak ve çalışma masaları iyi cins doğrama ve üzerleri formika, mermer veya camla kaplı bulunacaktır. Her masada araç ve gereçlerin saklanacağı çekmece ve bir dolap bulunacaktır. Koltuklar iyi cins olacaktır.
- 6- Lavabolar, fayans ve yeteri büyüklükte olacak ve bunların sürekli sıcak ve soğuk su tertibatı bulunacaktır.
- 7- Pamuk, lizol ve benzeri sağlık malzemeleri kapaklı iyi cins kaplarla saklanacak, usturalar, gerekli makine ve makaslar en iyi cinsten olacak ve özellikle usturalar ciltte tahriş yapacak şekilde eskimiş olmayacak, yeteri kadar elektrikli saç kesim makinesi bulunacaktır.
- 8- Sabun, krem, pudra ve kolonya gibi maddeler iyi nitelikte olacak, kılları düşmüş tıraş fırçaları kullanılacaktır.
- 9- Salonun uygun bir yerinde müşterilerin beklemelerine ait bir yer ayrılmış olacak ve bu yerde yeteri kadar koltuk veya rahat oturulu iskemlelerle en az bir sehpa bulunacaktır.
- 10- Çalışanların beyaz iş gömlekleri olacak ve bunlar her zaman temiz ve ütülü bulunacaktır.
- 11- Çalışanların iş gömleleriyle elbiselerinin asılacağı ayrı bir dolap veya salondan görülmeyecek bir vestiyeri olacaktır.
- 12- Salonun uygun bir yerinde ayrıca bir vestiyer bulunacaktır.
- 13- Ağız kapalı bir çöp kutusu ve bir kıl fırçası bulunacaktır.
- 14- Salonun pencere veya vitrininde iyi cins tül veya jaluzi perde bulunacaktır.

c- 2. Sınıf Berberler :

- 1- Zemin mozaik, duvarlar yağlı boya ve lavaboların bulunduğu yerler uygun bir yüksekliğe kadar fayans kaplı olacaktır.
- 2- Isıtma iyi cins borulu sobalarla sağlanacaktır.
- 3- Havalandırma sessiz aspiratörle sağlanacaktır.
- 4- Mobilya aksamı, tek tip çalışma masaları iyi cins doğrama olacak, beyaz ve açık renk boyanmış olacak, üzerlerinde yeter kalınlıkta düzgün kesilmiş camlar bulunacak, koltuklar iyi cins madeni nikelaj olacaktır. Yeter adette sandalye ve yeter adette elbise askılıkları bulunacaktır.
- 5- Çalışanlar beyaz gömlek giyecekler, müşteriye takılacak, tıraş önlükleri temiz ve iyi cins olacak ve her müşteride değiştirilecektir .

6- Sabun, krem, pudra, kolonya, tıraş fırçası ve usturalar iyi nitelikte olacak, kılı dökülmüş fırçalar kullanılmayacaktır. Ağız kapalı bir kavanoz içinde yeteri kadar lizon bulunacak, ve her tıraşta aletler lizona batırılacaktır.

7- Salonun pencere veya vitrininde iyi cins tül veya jaluzi perde bulunacaktır.

8- Ağız kapalı bir çöp kutusu ve bir yer kıl fırçası bulunacaktır.

d- **3. Sınıf Berberler:**

a- Bu dükkanların, zemini su geçmez bir madde ile döşeli olacak, ahşap olanların ki ise muşambalanacaktır. Duvarları bir metre yüksekliğe kadar aynı şekilde döşeli veya yağlı boya ile boyalı bulunacaktır. Sokağa bakan yüzleri camekanlı olacaktır. Gerek bu camekan ve gerek kapının yarı kısımları 1,5 m. yüksekliğe kadar buzlanmış veya şık bir tül ile örtülmek suretiyle içerisinin dışarıdan görülmemesi sağlanacaktır.

b- Masaların üzeri mermer veya beyaz muşamba ile döşenmiş olacaktır. Koltuklar kanepeler her an kolayca temizlenebilir şekilde maroken veya benzerlerinden biri ile döşeli bulunacaktır.

c- Şehir suyu bulunacaktır. Saç ve sakal kırpıntıları ile her türlü süprüntüler ağız kapalı madeni veya plastik bir kaptan toplanacaktır. Yerlere dökülen kıllar toplamak için kıl fırçaları bulunacaktır.

d- Berberlerle çalışırken uzun beyaz bir gömlek giyecekler ve her çalışmadan sonra ellerini sabunla yıkayacaklardır.

e- Bütün tıraş ve tuvalet araçları ve malzemeleri her an kapalı tutulan kaplar içinde bulundurulacaktır.

f- Ustura, makas makine gibi araçlar tıraştan sonra lizonlu su ile yıkanacaktır.

g- Tıraş olurken müşterilerin koltukta başlarını dayadıkları yer her müşteri için ayrı ve temiz kağıt veya deri başlıkla örtülecektir.

MADDE 76- ÇAMAŞIRHANELER

a- Çamaşırhanelerin her tarafının zemini veya zeminden 2 m. yüksekliğe kadar duvarları her an yıkanabilir şekilde su geçirmez maddelerle olacaktır. Bütün sular hiç birikinti yapmadan üzeri kaplı kanallarla ızgaralı ve sifonlu delikler vasıtasıyla lağıma akıtılacaktır.

b- Çamaşırhanelerin her tarafı bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak ve meydana gelen buhar vesaireler aspiratörler vasıtasıyla yok edilecektir.

c- Her çamaşırhanenin biri kirli çamaşır kabulüne diğeri temiz çamaşır teslimine ait ayrı ayrı odası bulunacaktır.

d- Bulaşıcı hastaların çamaşırlarını dezenfeksiyon merkezinde temizlemeden çamaşırhaneye kabul etmek yasaktır.

Kanlı, balgamlı vs. uzvi mahsulat ile kirlenmiş çamaşırlar %4 krozilol sodik havuzlarında en az 6 saat bırakıldıktan sonra kaynatılıp yıkanacaktır.

e- Ütü dairesi yıkama kısmından ayrı bulunacaktır.

Kirli çamaşırların müesseseye nakli için %4 krozilol sodik mahlulü ile ısıtılmış özel torbalara konulacaktır.

MADDE 77- HALLER

a- Borsaya tabi maddeler dışındaki her türlü et, yağ, balık, tuzlu balık, peynir, zeytinyağı, likit yağlar, sebze, meyve ve turşu gibi saklanması ve satılması sağlık ve Veteriner kontrolü gerektiren yiyecek maddelerinin müzayedeli müzayedesiz toptan alış ve satılmaları, bu işlere mahsus hal yapıldıktan sonra oradan başka yerde yapılamaz.

b- Hallerde umumi temizlik şartlarına ve Belediyenin Yönetmelik ve düzenlemelerine aykırı harekette bulunmak yasaktır.

MADDE 78- BOZA-ŞIRA VE BENZERİ GİBİ İSPİRTOSUZ İÇKİLERLE SİRKE VE TURŞU YAPILAN YERLER

a- Bu yerler; konut veya diğer dükkanlarla bağlantılı olmayacak, zeminleri ve duvarları 2m. yüksekliğe kadar yıkanabilir şekilde su geçirmez maddelerle döşenmiş olacak, ucu lağıma bağlı ızgaralı, delikli taşlar bulunacaktır.

b- Yeteri kadar ışıklandırma ve havalandırma tertibatı bulunacak, pencereleri dışarıdan ince telle örtülmüş bulunacaktır.

c- Bu yerlerde şehir suyu bulunacaktır.

d- İhtimar fiçileri ve diğer kaplar zeminden yüksekçe bir yerde bulundurulacak ve bunlar işleri biter bitmez iyice temizlenecektir.

e- Bütün çöp ve artıklar ağzı kapalı madeni veya plastik kutularda toplanacaktır.

f- Turşu, boza ve benzerlerinin yapılmalarında sirke, tuz veya şekerden başka suni maddeler kullanmak ve bunları boyamak asitlerle sirke veya turşu yapmak, limontuzu kullanmak yasaktır.

MADDE 79- TURŞU SATIŞ YERLERİ

a- Turşu yapılan yerlerde şişelere veya kavanozlara konulmuş turşuları doğrudan doğruya ve yalnız bu kaplar içinde satan dükkanlar bakkal dükkanları hakkındaki hükümlere uyulacaktır.

b- Fiçiler içinde perakende olarak kilo ile satışı yapan dükkanların yapım yerleri için, yukarıda sayılan maddelere uygun olacaktır.

c- Turşu ve turşu suları, buldukları kaplardan sürekli temiz tutulan özel maşa ve paslanmaz maddeden yapılmış kepçelerle alınacaktır.

d- Satıcıların birer temiz gömlek ve önlük giymeleri ve kendilerinin de tam bir temizlik içinde bulunmaları zorunludur.

e- Bu yerlerde çalışanların sağlık karnesi almaları zorunludur.

f- Seyyar turşuculuk yasaktır.

MADDE 80- KUAFÖRLER

Genel Esaslar:

a- Her sınıf kuaför dükkanlarında; başka bir sanat yapmak veya lavanta kolonya ve pudra gibi tuvalete ait eşyadan bir şey satmak yasak olduğu gibi başka işlerin yapıldığı dükkanlarda da kuaförlük yapılması yasaktır.

b- Her sınıf kuaförlerde kullanılan havlular ve önlükler her an temiz olacak ve bir defa kullanıldıktan sonra yıkanıp ütülenmeden tekrar kullanılmayacaktır. Pudralar her müşteriye ayrı bir pamuk parçası ile sürülecek ve bir defa kullanılan atılacaktır.

c- Her sınıf kuaför dükkanlarında ehliyet almadan kuaförlük veya kalfalık yapmak yasaktır. Her kuaför veya kalfa ustalık belgelerini müşterilerin görebilecekleri bir yere asmak zorunluluğundadır.

d- Lüks Kuaförler:

1- İşyeri bekleme salonu ile çalışma bölümlerinden oluşacak, bekleme salonunda veya başka uygun bir yerde şık ve temiz malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.

2- İşyerinin bütün bölümlerinin zemini parke, marley veya benzeri plastik madde ile kaplı olacak, bekleme salonunda ayrıca uygun ölçüde bir halı bulunacaktır.

3- Duvarlar salonun durumuna uygun bir yüksekliğe kadar lambri kaplanacak veya güzel görünüşlü bir şekilde dekore edilmiş olacak, üst taraf tavan dahil yağlı boya olacaktır.

4- Isıtma; merkezi teshin sistemi ile veya iyi cins borulu sobalarla sağlanacaktır.

5- Havalandırma; bekleme ve çalışma salonlarını kapsayacak şekilde ve yeter adette sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.

6- Bekleme ve çalışma salonlarında ihtiyaca yeter adette sessiz çalışma aspiratörler bulunacak ve bunların yerleri müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde tespit edilecektir.

7- Bekleme ve çalışma salonlarında bulunan koltuklar en iyi cins malzemedan yapılmış, rahat oturuşlu olacak ve üzerleri hakiki veya suni deri veya kumaş ile kaplı bulunacaktır. Bekleme salonunda ayrıca sehpa olacak ve bunların üzerinde iyi cins tablalar bulunacak ve bu sehpaların ayrıca gazete ve mecmua konulabilecek yerleri olacaktır.

8- Çalışma salonunun hazırlama ve tarama, saç yıkama ve boyama, kurutma ile manikür ve pedikür hizmetleri için tercihen bir birinden ayrı bölümleri olacaktır. Bu olanak dışı ise boyama ile pedikür bölümleri mutlaka diğer bölümlerden görülmeyecek şekilde ayrı olacaktır. Bu ayrı bölümdeki manikür ve pedikür yeri için ayrı açma izni alınacaktır.

9- Hazırlama ve tarama yerindeki çalışma masaları leke, formika veya benzeri malzeme ile yapılmış olacak, gerektiğinde bu masaların üzerlerine kesme camlar konulacaktır. Her koltuğun karşısına isabet eden kısımda iyi cins aynalar ve çalışma masaların da gerekli araç ve gereçlerin konulacağı çekmeceler bulunacaktır.

10- Saç yıkama ve boyama yerinde yeteri kadar fayans lavabolar bulunacak, boyama işinin gerektirdiği araç veya benzeri maddeler ile kaplı olacak, lavabo arkaları ile çalışma sırasında ıslanabilmesi mümkün yerler yeter bir yükseklikte fayans kaplı bulunacaktır. Saç yıkamak için sürekli sıcak su akıtan tesisat bulunacak. Boya malzemesi ağız kapaklı bir dolapta saklanacak, boyama ve yıkama anında müşterilerin giyinmesi için naylon önlük ve gömlekler bulunacaktır.

11- Kurutma yerinde en iyi cinsten otomatik, en az 4 adet saç kurutma makinesi bulunacaktır.

12- Manikür masası ve pedikür sehpası diğer çalışma masaları niteliğinde olacak, bu hizmetleri için gerekli malzeme bulunacak ve pedikür için emaye veya benzeri nitelikte leğenler bulunacaktır.

13- En az bir adet fayans kaplı, lavabolu tuvalet bulunacaktır.

14- Pencerelerde, salon içerisinin görülmemesini sağlayacak surette tül veya jaluzi perdeler bulunacaktır.

15- Çalışanların tek tip ve temiz iş gömlekleri olacaktır ve birer soyunma dolabı bulunacaktır.

e- 1. Sınıf Kuaförler:

1- Salonun uygun yerinde iyi cins malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.

2- Salonun zemini minelyum veya benzeri maddeler ile kaplı olacak duvarlar salonun durumuna uygun bir yüksekliğe kadar lambri kaplanacak. Üst tarafları yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

3- Isıtma; kalorifer ile yapılmıyorsa iyi cins borulu sobalarla sağlanacaktır.

4- Havalandırma; yeteri kadar sessiz çalışan aspiratörlerle sağlanacaktır.

5- Salonda ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörler bulunacak ve bunların yerleri müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde tespit edilmiş olacaktır.

6- Salonun uygun bir yeri bekleme yeri olarak ayrılmış olacak ve burası ile salonun çalışma bölümlerindeki koltuklar iyi malzeme ile yapılmış olacaktır.

7- Çalışma yerinin saç yıkama ve boyama kısmı ile pedikür kısmı ile mutlaka diğer yerlerden görülmeyecek surette tam ve yarım bölmeleri ile görünüşlü bir şekilde ayrılmış olacaktır. Saç yıkama yerinde fayans kaplı bir lavabo bulunacaktır. Manikür, pedikür bölümlerinin ayrıca açma izni bulunacaktır.

8- Saçların hazırlandığı ve tarandığı yerlerde bulunan çalışma masaları, yıkama ve boyama yerlerindeki tezgahların manikür ve pedikür sehpa ve masaları ile bunlarla ilgili sair teçhizat ve malzemenin nitelikleri lüks kuaförlerin uyacakları bu madde 8,9 ve 11.fikraları hükümlerine uygun olacaktır.

9- En az 4 adet iyi cins kurutma makinesi bulunacaktır.

10- Pencereelerde iyi nitelikli tül veya jaluzi perdeler bulunacaktır.

11- Çalışanların kıyafeti tek tip, temiz olacak ve soyunma dolapları bulunacaktır.

12- Fayans kaplı, lavabolu bir tuvaleti bulunacaktır.

c. 2 Sınıf Kuaförler:

1- Zemin mozaik, duvarları 1,5 m. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır.

2- Isıtma borulu sobalarla sağlanacaktır.

3- Havalandırma, yeteri kadar aspiratörlerle sağlanacaktır.Ayrıca en az bir adet vantilatör bulunacaktır.

4- Salonun uygun bir yeri beklemeğe ayrılmış olacak. Burada yeter adette koltuklar, iskemleler ve sehpalar bulunacaktır.

5- Pencereelerde veya vitrin camında içerisinin dışarıdan görülmesine engel olacak nitelikte perdeler bulunacaktır.

6- Çalışma koltukları, nikelajlı, üzerleri pandezot veya plastik kaplı olacak.Çalışma masaları beyaz veya açık renk boyanmış olacak, üzerlerine düzgün kesilmiş camlar konulacak ve her koltuk için yeter büyüklükte bir ayna bulunacaktır.

7- Saç yıkama için lastikle sifona bağlı, nikelajlı seyyar leğen bulunacaktır.

8- En az 2 adet saç kurutma makinesi bulunacaktır.

9- Kullanılacak malzemeyi koymak için bir takım dolabı veya yeter adette çekmeceler bulunacaktır.

10- Pedikür ve manikür yapıyorsa, bunun için gerekli malzeme bulunacak, pedikür yeri mutlaka perde ile ayrılmış olacak ve ayrıca açma izni bulunacaktır.

11- Sürekli sıcak suyu sağlayan tesisatı bulunacaktır.

12- Fayans kaplı, lavabolu bir tuvaleti bulunacaktır

MADDE 81- MEMBA SULARI VE MEŞRUBAT İMALATHANELERİ

- a- Gazoz ve asitli meşrubat yapan yerlere Sağlık Bakanlığında ve il Makamından alınacak resmi belgelere göre açma izni verilir. Gazoz ve asitli meşrubat yapmak için doldurma, yıkama ve kapsülleşme tam otomatik cihazla yapılır ve firmanın markasını havi orijinal şişelere doldurulması zorunludur.
- b- Kaynak, memba içme ve kullanma suları: Bu suların kaynak yeri, doldurulması, kapsülleşmesi, depolanması ve satışı, Sağlık Bakanlığının Kaynak Suları Yönetmeliği Hükümlerine tabidir.
- c- Açıkça küp, testi v.s. kaplar içinde su satılması yasaktır.

MADDE 82- SEBZE BAHÇELERİ MANAVLAR

a- Sebze Bahçeleri:

Her ne surette olursa olsun lağım suları ile bahçe sulamak ve gübre olarak insan dışkısı kullanmak yasaktır. Bu suretle kirletilmiş sebzeler imha edilecek içinden ve yakınından açıkta lağım geçen yerlerin bahçe olarak kullanılması yasaktır. Sebze bahçelerindeki kuyu ve havuzların her zaman temiz tutulması zorunludur.

b- Manavlar:

- 1- Dükkanlar kargir olarak zeminleri ve duvarları, rafların dışında kalan kısımlar 1,5 m. yüksekliğe kadar daima yıkanabilecek surette su geçirmez bir madde ile kaplanmış olacak ve zeminin uygun yerine ucu lağıma bağlı sifonlu ızgara delik bulunacaktır.
- 2- Sebze ve meyveler kolayca yıkanabilir şekilde yapılmış, masa veya raflarda bulundurulacaktır. İçinde sebze ve meyve bulunan kaplar zeminden yüksekçe bir yere konacaktır. Yerlerde sebze ve meyve bulundurmamak yasaktır.
- 3- Pişirilmeden yenen sebze ve meyveler ayrı ayrı raflara konacaktır.
- 4- Sebzelerin ısıtılması ve bunun için dükkanlarda varil ve benzeri kaplar bulundurulması yasaktır.
- 5- Her sebze ve meyvenin üzerinde cinsi, alış ve satış fiyatını gösterir birer etiket bulunacaktır.
- 6- Pırasaların yeşil kısmı beyazın bittiği yerden 12 cm' yi geçmeyecektir. Sapları bu surette kesilmemiş pırasalarla topraklı çamurlu veya ıslak sebzelerin kökleri ve yaprakları atılmamış lahanaların satılması yasaktır.
- 7- Bu dükkanlarda şehir suyu bulunması zorunludur.
- 8- Her türlü çöpler, sebze ve meyve artıkları, ağzı kapalı madeni veya plastik kutularda toplanacaktır.

MADDE 83- KURUYEMİŞLER

- a- Zeminleri her an yıkanabilecek şekilde olacaktır. Soyulmadan, pişirilmeden ve yıkanmadan yenilen yemişlerin üzeri camla örtülmüş hücrelerde toz ve sinek girmeyecek yerde bulunacaktır.
- b- Tüm yemişlerin üzerinde cinsi ve fiyatını gösterir birer etiket bulundurulacaktır.
- c- Çürümüş, bozuk veya kurtlu yemişleri satmak ve dükkanda bulundurmak yasaktır.
- d- Perakende olarak kuru yemiş veya kuru kahve satılan dükkanlarda bu dükkanların kendi ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde ayrıca açma izni almak kaydıyla kavurma yapılabilir.
- e- Toptan kuruyemiş veya kuru kahve satan işyerleri ile imalathaneler aşağıdaki koşullara uyacaklardır.
- 1- Bina kargir olacak, duvarlar zemin ve tavan, yanmaz bir madde ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.
- 2- İmalathanede kullanılan ısıtma, kavurmanın şekil ve niteliğine göre İtfaiye Müdürlüğünce tespit edilecek yangın tedbirleri alınmış olacaktır.

MADDE 84- KURU KAHVECİLER

- a- Dükkanların içi kahve kavanozları, kepçeler, teraziler ve camekanlar temiz olacaktır.
- b- İçine yabancı madde karıştırılarak kavrulmuş, öğütülmüş veya dövülmüş kahve satılamaz.
- c- Üstü açık kaplarda kahve ve çay bulundurmak yasaktır.
- d- Kahvenin kavrulduktan sonra tavlınması için üzerine serpilecek suların içilebilir ve temiz olması zorunludur. Kahve çekildikten sonra ağırlığını artırmak için su ile rutubetlendirilmesi yasaktır.
- e- Kurukahveci usta ve hizmetlilerin, beyaz önlük veya açık renk gömlek giymeleri zorunludur.
- f- Kahve konulan kase kağıtları yeni ve ince olacaktır. Kaba kağıtların kullanılması yasaktır.
- g- Kuru kahveci dükkanlarında kahve, çay, şeker ile bardak, tabak ve fincan gibi şeylerde satılabilir.

MADDE 85- KOKTEYL SALONLARI

- a- Girişte salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir antre bulunacak ve antreden salona ikinci bir kapı ile geçilecektir. Vestiyerde ucu engelli demir askılıklar kullanılmayacaktır.
- b- Salon zemini parke, marley v.b. ile kaplı olacak, duvarlar 125 cm. yüksekliğe kadar lambri, ve üst tarafı yağlı boya olacaktır.
- c- Işıklandırma ya gizli olacak veya salonun mefruşatına uygun güzel görünüşlü aplik ve avizelerle sağlanmış olacaktır. Aplik kullanılmamış olması halinde tavan güzel bir surette dekore edilmiş olacaktır.

- d- Isıtma merkezi teshin sistemi ve iyi cins sobalarla sağlanacaktır.
- e- Havalandırma yeteri adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörler bulunacaktır.
- f- Salon büyüklüğüne yeter adette sessiz çalışan vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde olacaktır.
- g- Salonun masa, sandalye, koltuk ve kanepeleri iyi cins malzeme ile şık bir surette yapılmış olacak. Sandalye, koltuk ve kanepeler tercihen kumaş kaplı olacaktır. Salonda masa yerine veya masa ile birlikte üzerleri formika sehpa kullanılacaktır.
- h- Salonun uygun bir yerinde güzel görünüşlü bir amerikan bar, bir radyolu kasetçalar, yeter büyüklükte bir pisti ve orkestra var ise bunun için uygun ve güzel dekore edilmiş bir yer bulunacaktır.
- i- Salondan ayrı bir yerde kadın ve erkeklere ait lavabolu tuvaletler olacaktır. Erkeklere ait tuvalet bölümünde yerin büyüklüğüne uygun bir pisuar bulunacaktır.
- j- Salondan ayrı bir yerde 1. sınıf kahvehanelerin ocak niteliklerine uygun bir ocak bulunacak ve bu ocakta bulunan evye ve tezgahlar aynı zamanda kokteyl salonlarının gerektirdiği takımların rahatlıkla yıkanmasını sağlayacak ebat da olacaktır. Salonda kullanılan tüm takımlar kaplı, düzenli dolaplarda saklanacak, yeteri büyüklükte bir buzdolabı bulunacak ve yiyecek maddeleri kapalı kutu ve kavanozlarda saklanacaktır.
- k- Hizmetliler tercihen smokin veya koyu renk tek tip kıyafet giyeceklerdir.

MADDE 86- PAVYONLAR

- a- Girişte salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir antre ve burada şık malzeme ile yapılmış bir vestiyer ve müşterilere tahsis edilmiş bir telefon bulunacaktır.
- b- Salon, lüks malzeme ile dekore edilmiş olacak. Mobilya, mefruşat en iyi cins malzemedan yapılmış bulunacak, koltuk ve iskemleler iyi cins kumaş, deri, suni deri veya benzeri ile kaplanmış olacaktır. Salonda en az üç kişilik bir orkestranın sığabileceği bir yer bulunacak ve ihtiyaca yeter büyüklükte bir pisti olacaktır.
- c- Işıklandırma: gizli ve salonun dekoruna uygun olacaktır.
- d- Isıtma merkezi teshin suretiyle sağlanacaktır.
- e- Havalandırma sessiz çalışan yeteri kadar aspiratörlerle veya başka modern bir usulle sağlanmış olacaktır.
- f- Erkek ve kadınlara ait yerin büyüklüğü ile orantılı yeteri kadar lavabolu tuvaletler bulunacaktır. Erkekler bölümünde yerin durumuna göre pisuar olacaktır.
- g- Pavyonlarda yemek veriliyorsa mutfakları en az lüks lokanta mutfaklarının koşullarına uyacaktır.

h- Sanatçıların hazırlanmaları için ayrı odalar ve bu odalarda işin gerektirdiği malzeme ile diğer ayrıntılar bulunacak. Ayrıca duş ile, kadın ve erkekler için ayrı ayrı aynalı, lavabolu tuvaletler bulunacaktır.

i- Pavyonda hizmet edenlerin kıyafetleri temiz ve tek tip olacaktır.

MADDE 87- GAZİNOLAR, DANSİNGLER, DİSKOTEKLER

a- Lüks Gazinolar, Dansingler, Diskotekler:

1- Giriş kapısını takiben salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir antre bulunacak ve bu antrede lüks malzeme ile yapılmış arka tarafı lambri kaplı, bankolu bir vestiyer ve vestiyerde bir boy aynası ile antrenin uygun bir yerinde lüks malzeme ile yapılmış bir telefon kabinesi bulunacaktır. Vestiyerde düzgün giydirilmiş hizmetliler her an hizmete hazır bulundurulacaktır.

2- Antreden salona ikinci bir kapıyla geçilecek, tercihen iki kapılı olacaktır.

3- Antrede ve salon duvarları uygun bir yüksekliğe kadar lambri, kumaş veya benzeri bir malzeme ile kaplanacak, üst tarafı tavan dahil yağlı boya olacak veya salonun dekoruna uygun bir surette süslenecektir. Antre ve salonun zemini ahşap parke, marley plastik veya iyi nitelikli malzeme ile kaplanmış olacaktır.

4- Işıklandırma salonun özelliğine göre direkt veya en direkt şekilde sağlanmış olacaktır.

5- Isıtma kalorifer veya benzeri modern sıcak hava tesisatı ile sağlanacak, kalorifer mevcut ise uygun bir dekorla gizlenmiş olacaktır.

6- Havalandırma sessiz çalışan ihtiyaca yeter adette aspiratörlerle veya benzeri modern tesisle sağlanacaktır.

7- Salonun uygun bir yerinde orkestra yeri ve önünde yeter genişlikte zemini ayak tutmayan malzemedan yapılmış bir dans pisti bulunacak ve yine uygun bir yerde lüks malzeme ile yapılmış bir amerikan bar bulunacaktır.

Salonda oyuncuların gösteri yapmaları halinde bunun için ya salonun her yerinden görülebilir uygun bir yerine bir sahne yapılmış olacak veya sahne yapılmamış ise pist olarak kullanılan yer salonun her yerinden görülebilecek şekilde düzenlenecektir.

8- Salondan ayrı bir yerde tercihen sahne ile doğrudan doğruya irtibatlı kadın ve erkek artistler için ayrı soyunma ve makyaj odaları, kadın ve erkekler için ayrı duş yerleri ve ayrı tuvaletler bulunacaktır. Duşlarda sürekli sıcak su bulunacaktır. Soyunma ve makyaj odalarında yeteri kadar aynalar, makyaj masaları ayrıca birer boy aynası ve en az sıcak suyu bulunan birer lavabo bulunacaktır.

9- Salondaki masalar iyi nitelikte ve dekora uygun olacak, iskemleler masalarda aynı nitelikte rahat oturmuş, maroken veya benzeri iyi cins malzeme ile kaplı olacak, masa araları rahat bir geçişi sağlayacak surette düzenlenmiş olacaktır.

Masalar üzerinde en iyi kalitede beyaz veya salonun dekoruna uygun renkte kolalı keten veya benzeri peçeler bulunacak, yemek takımları tek tip ve en iyi cins porselen, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins içki takımları iyi nitelikte olacaktır.

10- Gazinonun uygun bir yerinde ve tercihen antreye yakın bir yerde kadın ve erkeklere ait aynalı lavabolu yeteri kadar wc bulunacak, erkekler bölümünde ayrıca yeteri kadar pisuar olacaktır.

Her iki tuvalette iyi cins el sabunu bulunacak ve bu peçeteler birer defadan fazla kullanılmayacaktır.

11- Gazinonun mutfak ve müştemilatı salona koku girmeyecek surette salondan ayrılmış ve ihtiyaca yeter büyüklükte olacak.Mutfak kısmı lüks lokantaların mutfak koşullarına uygun şekilde düzenlenmiş olacaktır.

12- Gazinonun salondan ayrı bir yerinde hizmetliler için bir soyunma yeri bulunacaktır.

b- 1. Sınıf Gazinolar, Dansingler ve Diskotekler:

1- Girişte salonun büyüklüğü ile orantılı bir antre bulunacak, antre ve salon zemini en az mozaik, duvarlar en az 125 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır. Antrede temiz malzeme ile yapılmış bankolu bir vestiyer bulunacak ve uygun bir yerinde müşterilerin konuşmalarına tahsis edilmiş bir telefon bulunacaktır.

2- Işıklandırma salonun dekoruna uygun şekilde direkt veya en direkt bir şekilde sağlanacaktır.

3- Isıtma merkezi teshin suretiyle veya salonun ısıtmaya yeteri bir veya birkaç adet borulu sobalarla sağlanacaktır.

4- Havalandırma sessiz çalışan ihtiyaca yeter adette aspiratörlerle sağlanacaktır.

5- Masalar iyi cins iskemleler suni deri veya benzeri malzeme ile kaplı veya rahat oturuşlu formikadan yapılmış olacak masa aralıkları rahat bir geçişi sağlayacak şekilde düzenlenmiş olacaktır.

6- Yemek takımları tek tip ve iyi cins porselen, çatal, kaşık ve bıçaklar paslanmaz maddeden su ve içki takımları iyi cins olacaktır.

7- Salonun pencerelerine iyi cins kumaştan perdeler takılacaktır.

8- Gazinonun uygun bir yerinde bir orkestra yeri ve salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir dans pisti yapılmış olacaktır. Gazinoda gösteri yapılıyorsa sunum için salonun hol tarafından görülebilir bir yer ayrılmış olacaktır. Bu taktirde sanatçıların soyunmaları makyaj ve benzeri hazırlıkları içinde gerekli bölümleri kapsar bir yer bulunacaktır.

9- Gazinonun uygun bir yerinde bir amerikan bar tesis edilebilir. Bu taktirde barın, tezgah kısmı ıslak bezle silinebilir bir madde ile kaplanmış olacaktır.

10- Gazinonun uygun bir yerinde ve tercihen antreye yakın bir yerde kadın ve erkeklere ait aynalı lavabolar ve yeteri kadar tuvalet bulunacak, erkeklere ait tuvalette ayrıca yeteri kadar pisuar olacaktır.

11- Gazinonun mutfak ve müştemilatı salona koku girmeyecek surette salonun ayrı bir yerine yapılmış olacak ve 1. sınıf lokantaların mutfak koşullarını kapsayacaktır.

12- Gazinonun salondan ayrı uygun bir yerinde hizmetliler için bir soyunma yeri yapılmış olacaktır.

c- 2. Sınıf Gazinolar, Dansingler ve Diskotekler:

1- Girişte salonun büyüklüğü ile orantılı antre bulunacak, antre ve salon zemini en az mozaik, duvarları en az 125 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır. Antrede temiz malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.

2- Işıklandırma salonun dekoruna uygun direkt veya en direkt surette sağlanmış olacaktır.

3- Isıtma merkezi teshin suretiyle sağlanmışsa, salonu ısıtmaya yeterli bir veya birkaç borulu gaz veya kömür sobaları ile sağlanmış olacaktır.

4- Havalandırma, sessiz çalışan yeteri kadar aspiratörlerle sağlanacaktır.

5- Masalar iyi cins sandalyeler hazeran veya benzeri malzemededen olacak, masa aralıkları rahat bir geçişi sağlayacak şekilde düzenlenecektir.

6- Yemek takımları iyi cins porselen, çatal veya bıçaklar paslanmaz maddeden su ve içki takımları iyi cins bardaklardan olacaktır.

7- Salonun pencereleri iyi cins kumaş veya jaluzi perdeler takılmış olacaktır.

8- Gazinoda bir orkestra yeri dans pisti olacak ve ayrıca bir pikap ve teyp bulunacaktır.

9- Erkek ve kadınlar için ayrı ayrı yeteri kadar aynalı lavabo tuvalet ve erkeklere ait yerde yeteri kadar pisuar bulunacaktır.

10- Gazinonun mutfak ve müştemilatı salondan ayrı bir yerde yapılmış olacak ve 2. sınıf lokantaların mutfak koşullarını kapsayacaktır.

11- Gazinonun salondan ayrı uygun bir yerinde hizmetliler için uygun bir soyunma yeri olacaktır.

12- Yukarıda sınıflar saptanan gazinoların bahçe kısımları bulunduğu taktirde burada her üç sınıf için bahçenin büyüklüğüne uygun bir dans pisti ve gösteriler için müştemilatı ile birlikte bir sahnesi bulunacak. Buradaki masa ve iskemleler hava koşullarından zarar görmeyecek cinsten kapalı kısımları niteliklerine uygun olacaktır. Gazinoların bu kısımlarındaki servise kapalı kısımlarındaki servise kapalı kısımlarındaki koşullara aynen uygulanacaktır.

d- Açık Hava Gazinoları Dansingler ve Diskotekler:

1- Açık hava gazinoları bahçe mutfak ve servis bölümleri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bahçe tarafı düzgün şekilde tahta parmaklık ve benzeri malzeme ile çevrilmiş olacak, girişte ve masa grupları arasında düzenli yollar bulacak, bahçe içi ağaç ve çiçeklerle süslenmiş olacaktır.

2- Gazinolar orkestra var ise yeterli büyüklükte düzenli bir pist ve orkestra yeri yapılmış olacaktır. Gazinoda gösteriler yapılıyorsa bunun için kadın ve erkek sanatçılara ait soyunma yerleri ile gerekli müştemilatı ve en az bir lavabosu bulunacaktır.

3- Masa ve iskemleler iyi cins doğrama veya madeni iskemle bulunduğu takdirde üzerleri plastik şilteli olacaktır.

4- Gazinonun mutfağı en az 2. sınıf lokantaların mutfak koşullarına uygun olacak, mutfakla bahçe arasında bir servis bölümü ile işçiler için bir soyunma yeri bulunacaktır.

5- Bahçenin uygun bir yerinde kadın ve erkeklere ait olmak üzere lavabolu tuvaletler bulunacak ve erkekler kısmına yeteri kadar pisuar konulacaktır.

6- Tüm kapalı ve açık hava gazinoları ve pavyonların açılma izni verilirken istiap haddi en çok 4 m² alana bir masa dört sandalye hesabı ile tespit edilir ve açılma izin belgesine yazılır.

7- İçinde yenilecek, içilecek maddeler bulundurulacak veya pişirilecek olan her türlü kapların içine konulan maddelere hiçbir surette zarar vermeyecek maddelerden yapılmış olmaları zorunludur.

MADDE 88- SİNEMALAR:

a- Kapalı sınıf sinemaların uyacakları genel koşullar:

1- Her sınıf sinemaların işleticisi tarafından tayin edilmiş ve Belediyeye bildirmiş bir sorumlu Müdürü bulunacaktır.

2- Sinemaların itibar, salon, balkon varsa loca adetine göre saptanır.

3- İlk sıranın perdeye olan uzaklığı en az 7 metre, her koltuk 50 cm² koltukların arka arkaya yet direğine olan mesafesi (öndeki kadar) 90 cm ve sahneye paralel olan yollar 1 m. ve sahneye dik olan yollar 125 cm. olarak nazara alınır, koltukların arkaları tamamen kapalı olacaktır.

4- Salon ve balkon için ayrı ayrı koltuk, 2 kadın 2 erkek olmak üzere 4 adet tuvalet, en az birer lavabo ve erkekler kısmına en az 4 adet pisuar konulması şarttır. Bekleme salonunun ve balkonun tuvaletler ile doğrudan doğruya irtibatı yoksa bu bölümde en az bir kadın ve bir erkek tuvaleti aranacaktır.

5- Sinema binası: Birinci, hususi ve balkon olarak üçe ayrılacak ve üç bölümden her birinin en az 90 cm. genişliğinde dışarıya doğru açılan en az iki çıkış kapısı olacaktır.

6- Balkonsuz veya birden fazla balkonlu sinema inşası yapılabilir. Bu takdirde sinemaların her sınıfı hakkındaki hükümler buna göre nazara alınarak uygulanır.

7- Işıklandırma, serbest olup sinemanın dekoruna ve sınıfına uygun olacak, salon ve balkonlardaki ara yollar ile çıkış kapıları kırmızı uyarma ışık tertibatı ile belirtilecektir. Şehir elektriği kesildiğinde, aydınlatmayı sağlamak üzere ve hemen devreye girebilecek bir jeneratör bulunacaktır.

- 8- Isıtma: İhtiyaca yeter büyüklükte kalorifer veya benzeri modern tesisat ile sağlanmış olacak. Isı derecesini ölçmek için her bölüme termometreler konulacaktır.
- 9- Havalandırma: Modern usullerle ihtiyaca yeter surette sağlanmış olacak.1.sınıf sinemalarda mutlaka her zaman çalışır durumda modern soğutma tesisatı bulunacaktır.
- 10- Sinemaların uygun yerlerinde yeteri kadar yangın söndürme tertibatı, yangın musluk ve hortumları bulunacak ayrıca yangınla ilgili diğer hususlarda İtfaiye Yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır.
- 11- Her sınıf sinemalarda sinemanın projesi tasdik edilirken oturma yerlerini, miktarını, adetini ve koltuk numaralarını gösteren bir proje yapılır. Esas proje ile bu ayrı yazıda tasdik ettirilir. Bu plan çoğaltılarak bilet satılan yerin bilet alınırken görülebilecek bir yerinde devamlı olarak asılı bulundurulur. Sıra ve koltuk numaraları okunacak şekilde yazılacaktır.
- 12- Makine dairesi: Projesine uygun, tamamen kargir olacak.Makinist herhangi bir tehlike anında burayı terk edebilmesi için ikinci bir kapısı bulunacaktır.
- 13- Herhangi bir yangın anında alevlerin tehlikesini azaltmak için makine dairesi kapı ve pencerelerinin dış tarafına 50 cm. genişliğinde sağlam soltu saçtan bir markiz bulunacaktır.
- 14- Makinistin çıkmasına yarayan kapı ve koridorlar daima serbest bulunacaktır.
- 15- Makine dairesindeki baca ve pencereler bu bölümün havalandırmasına yeter nitelikte olacaktır.
- 16- Makine dairesinde ancak o gün gösterilecek filmler bulunabilecek ve bu filmlerden makine üzerinde bulunanlardan başkası, makineden yeteri kadar uzak bir yerde ve en az 1 m. yükseklikte saç dolaplar içinde saklanacaktır.
- 17- Film dolap ve sandıkları kesin olarak saçtan yapılan ve her film kutusu için ayrı ayrı bölmeleri bulunacaktır. Makine dairesindeki film şeritleri bir makara içinde bulunacak ve bu makara ağızları ancak filmin geçebileceği kadar dar bir yarıktan ibaret olacaktır.
- 18- Film yapıştırılmada kullanılan maddeden makine dairesinde en çok 30 gram bulundurulabilir.
- 19- Film sarma makinesi sinema makinesinden en az 1,5 m. uzakta bulunacaktır.
- 20- Makine dairesinde film oynatılması için gerekli olan maddelerden başka hiçbir şey bulundurulamaz.
- 21- Sinema makineleri fabrikasyon standartlar dışında olamaz ve bu niteliği kaybeden makineler kullanılmaz.
- 22- Sinema makinesini idare edecek şahısların bu işle elverişli olduklarına dair Belediye tarafından verilmiş bir ehliyetleri bulunması zorunludur.
- 23- Sinema oynadığı müddetçe makinist hiçbir yere ayrılamaz.

24- Makine dairesine makinist dahil hiç kimse yanmış sigara ve pipo ile giremez, çakmak ve kibrit yakamaz. Bundan makinist sorumludur.

25- Makine dairesinde makinist ve yardımcısından başka hiç kimse bulunamaz.

26- Her sınıf sinemalarda dinlenme ve sigara salonları dışında sigara ve pipo içmek yasaktır. Salonun muhtelif yerlerine sigara içmenin yasak olduğunu gösteren okunaklı levhalar asılması zorunludur. Yasağa uymayanların sinema sorumluları tarafından en yakın Belediye Zabıtasına bildirilmesi zorunludur.

27- Her sınıf sinema, salon ve balkonlarında geçitlere hiçbir surette iskemle konulamaz ve ayakta durulamaz.

28- Sinema, tiyatro ve benzeri yerler ilan ettikleri saatlerde gösteriye başlamak zorundadırlar.

b- 1. Sınıf Sinemaların Uyacakları Koşullar:

1- Giriş Holü: Zemini mermer, iyi nitelikte mozaik v.b. yıkanabilir malzeme ile yapılmış olacak, duvarların tamamı veya uygun yüksekliğe kadar olan kısmı mermer, betebe lambri veya benzeri maddeler ile kaplanmış olacaktır. Duvarların yukarıda sayılan maddelerle kısmen kaplanması halinde üst tarafı ve tavan, yağlı veya plastik boya olacaktır.

2- Giriş holünde, sinemanın istiyabına uygun nitelikte iki adetten aşağı olmamak üzere gişeler olacak ve bu gişelerin önünde güzel görünüşlü sabit korkuluklar bulunacaktır.

3- Duvarlarda güzel görünüşlü sabit afiş yerleri bulunacaktır.

4- Bekleme salonları: Sinemanın istiyabına uygun büyüklükte olacaktır. Bu yerin zemini ve duvarları en az giriş holü niteliğinde bulunacaktır. Tavan salonun dekoruna uygun surette süslenmiş olacaktır.

5- Salonda yeter adette iyi nitelikte koltuk, iskemle ve sehpa bulunacak. Ayrıca açma izni bulunan bir büfe olacaktır.

6- Müşterilerin kullanmasına mahsus kabinli bir telefon bulunacaktır.

7- Sigara salonları: Sigara salonlarının zemini mermer, plastik maddeler veya parke kaplı olacak, duvarları sinemanın genel dekoruna uygun olacak. Duvarlar herhangi bir malzeme ile tamamen veya kısmen kaplanmışsa kaplanan kısım dışında kalan yerleri ve tavan en az yağlı boya olacak veya şık bir surette süslenecektir. Radyatörler zarif bir surette gizlenmiş olacaktır.

8- Bu salonda ayrıca açma izni olan bir büfe, rahat oturmuş ve iyi malzeme ile yapılmış kanepeler, koltuk ile sehpa bulunacak, sehpa üzerinde tablolar ve ayrıca ayaklı küllükler ve yerlerde kreşuvarlar bulunacaktır.

9- Sigara salonunun pencerelerinde sigara dumanlarının balkon ve salona girmesine mani olacak büyüklük ve nitelikte sessiz aspiratörler veya aynı işi görür başka bir tesisat bulunacaktır.

10- Salon ve balkon: Salon ve balkon zemini plastik ve benzeri ses geçirmeyen maddelerle kaplanacak, duvarlar akustiği en iyi şekilde sağlayacak bir tarzda dekore edilmiş olacaktır.

11- Giriş ve çıkış kapıları ile sigara salonuna açılan kapılar, ses geçirmeyecek bir surette yapılmış olacak, bu kapılar açıldığı zaman dışarıdan ışık gelmemesini sağlamak üzere dışarıdan veya içeriden kadife ve benzeri perdeler konulacaktır.

12- Salon ve balkonda bulunan bilumum koltuklar yaylı veya kauçuk üzerleri ve arkaları maroken veya benzeri iyi cins malzeme ile kaplı olacak ve ayrıca kol yerleri bulunacaktır.

13- Loca mevcut ise iyi malzeme ile ve şık bir şekilde süslenmiş olacaktır. Loca koltukları salon koltukları ile aynı nitelikte bulunacak ve ayrıca askılığı bulunacaktır.

14- Sahne: Sinemaskop filmler göstermeye uygun şekilde ve büyüklükte yapılmış olacak, sahnede iyi cins kadife veya benzeri otomatik açılıp kapanan perdesi bulunacaktır.

15- Makine dairesi: Film hazırlama yeri ve makinelerin bulunduğu yer olmak üzere iki bölümden oluşacaktır. Her iki bölümün zemini mozaik ve duvarlar yanmaz madde ile muhafazalı olacaktır.

16- Makine dairesinde bir ecza dolabı ile Müdüriyetle bağlantılı bir telefon bulunacaktır.

17- Sinema makinesi çift olacaktır.

c- 2. Sınıf Sinemalar:

1- Giriş Holü. Zemini mozaik.Üst tarafı tavan dahil en az yağlı veya plastik boya olacaktır.

2- En az iki gişe bulunacak ve bunların adedi sinemanın istiaabına göre arttırılacaktır. Gişeler önünde sıraya girmeyi sağlayan nitelikte sabit korkuluklar bulunacaktır.

3- Duvarlarda güzel görünüşlü sabit afiş yerleri bulunacaktır.

4- Bekleme Salonu: Sinemanın istiaabına uygun büyüklükte olacak, zemini mozaik duvarları ve tavan en az yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

5- Salonda yeteri kadar oturulacak yerler bulunacak ve ayrıca açma izni olan bir büfe olacaktır.

6- Sigara Salonu:Salon ve balkon için ayrı ayrı yeter büyüklükte sigara salonları bulunacak ve bu salonların zemini mozaik, duvarları, tavan dahil en az yağlı boya olacaktır.

7- Sigara salonundan ayrı, açma izni olan büfe bulunacak, oturma yerleri kreşuvarlar ve küllükler olacaktır.

8- Bu yerlerde sigara dumanlarının salona girmesine engel olacak tesisat yapılacaktır.

9- Salon ve Balkon: Salon ve balkon zemini plastik v.b. ses geçirmeyen maddelerle kaplanacak, duvarlar güzel bir şekilde ve akustiği sağlayacak surette dekore edilmiş olacaktır.

- 10- Giriş ve çıkış kapıları dışarıdan sese ve ışık gelmeyecek bir şekilde yapılmış olacaktır.
- 11- Koltuklar iyi cins malzeme ile kaplı olacak ve ayrıca kol yerleri bulunacaktır.
- 12- Loca mevcut ise bu kısımlar salon ve balkon niteliklerine uygun olacak, ayrıca askılığı bulunacaktır.
- 13- Sahne: Sinemaskop filmler göstermeğe uygun şekilde ve büyüklükte yapılmış olacak, otomatik açılır kapanır perdesi bulunacaktır.
- 14- Makine Dairesi: Film hazırlama ve makine dairesi olmak üzere iki bölümden oluşacak, zemini mozaik ve duvarları yanmaz madde ile muhafazalı olacaktır. Makine dairesinde bir ecza dolabı ile Müdüriyetle bağlantılı bir telefon bulunacaktır.
- 15- Sinema makinesi çift olacaktır.

d- Açık Hava Sinemaları:

Açık hava sinemalarının uyacakları koşullar:

- 1- İstek üzerine açık hava sinemaları yapılacak yer hakkında Belediyece olumlu bir karar verildikten sonra projesi ve sinema yapılması isteğinde bulunan şahıs yerin sahibi değilse, yerin açık hava sineması tesisi maksadıyla kullanılacağını gösterir kira sözleşmesi veya noterden tasdikli muvafakat belgesini ilâştirerek inşaat ruhsatı isteminde bulunur.
- 2- Sinema projesinin incelenmesi:
 - a- Sinema yapılacak yerin etrafı duvarla örölmüş olacaktır.
 - b- Giriş ve çıkış kapılarının adet ve yerlerini, perdenin büyüklüğü ve niteliğini, sinemada konser ve benzeri gösteriler de yapılacak ise bu işler için gerekli sahne ile diğer ayrıntılarını,
 - c- İlk sıranın perdeye olan uzaklığı koltuk veya sandalyelerin yek direğine olan mesafeleri ile yolların genişlikleri hakkında kapalı sinemalara ait 88. maddenin 3. fıkrası esaslarına göre sinemanın istiabi,
 - d- Sinemanın istiabi ile orantılı yeteri kadar kadın ve erkekler için tuvalet ve pisuar adedi,
 - e- Kargir bir makine dairesi ile bir Müdüriyet odası, bir bekçi yeri ve sabit korkulukları olan yeteri kadar gişe yerinin nazara alınıp alınmadığı incelenerek,gerekirse ona göre projede gerekli düzeltmeler yapılır.
- 3- Projesi uygun olarak inşa edildiği İmar Müdürlüğüne saptanan sinema için açma izni isteğinde bulunulur. Bu istek üzerine sinemanın projesine uygunluğu bir defada ruhsat heyetince kontrol edilerek sonuç bir rapora bağlanır. Rapor olumlu bulunduğunda açma izni verilir.

f- Açma izni için yapılan başvuruda projenin bir nüshası dosyasına konmak üzere başvurma dilekçesine eklenir ve bu projenin diğer nüshası da sinema Müdürlüğünde bulundurulur. Bu suretle açma izni verilen bu sinemanın gelecek yıllarda çalıştırılması isteminde dosyadaki projeye göre kuşat heyetinde inceleme yapılır. İnceleme neticesinde çalışmasının uygun görüldüğüne dair bir belge verilir. İşleticinin değişmesi halinde, yeni açma izni, seyirci adedi saptanarak gelecek yıllarda da bu projenin tatbiki sağlanır.

4- Açık hava sinemalarında jeneratör bulundurulması zorunludur.

5- Açık hava sinemalarının makine dairesinde yangına karşı sürekli tertibat İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine göre alınır. Gerekli sağlık malzemesi bulunan bir ecza dolabı bulundurulması zorunludur.

6- Acık hava sinemalarını ve benzeri yerlerin sühnet derecesi 15 dereceden aşağı düştüğü takdirde müşteri kabul etmeleri yasaktır.

MADDE 89- TİYATROLAR VE BENZERİ YERLER

a- Tiyatrolar:

Binanın gerek yarı olarak tiyatro için inşa edilmiş olması, gerekse bir binanın muayyen bölümünün bu maksatla inşa edilmiş olması halinde mutlaka tiyatro olarak tasdikli projesine uygunluğu saptanacaktır.

b- Tiyatroların Düzenlenen Projelerinde:

1- Antre, fuaye, salon ve balkon sahne ile müstemilatı, kadın ve erkek sanatçıların yeter adet ve büyüklükte soyunup giyinmeye elverişli makyaj odaları, duş, kadın ve erkekler için ayrı ayrı olmak üzere yeter adette tuvalet, seyircilere ait kadın ve erkek tuvaletlerin mevcudiyeti nazara alınacak, salon ve balkonlarda koltukların yerleri ölçüleri ile birlikte gösterilecek ve bu ölçüler salonda ilk sıranın sahneye olan uzaklığı 3 m. ve her koltuk yüzeyi 50x50 cm, koltukların iki aralık arası uzaklığı 90cm., koltuk arkaları tamamen kaplı, sahneye paralel yollar 1m. sahneye dik olan yollar 125 cm. olarak saptanmış olacaktır.

2- Tiyatronun ısıtılması mutlaka merkezi teshin sistemi ile olacak, klima ve benzeri ısıtma, soğutma ve havalandırma tesisleri bulunacaktır.

3- Aydınlatma zarif avize ve apliklerle yapılacak veya dekora uygun şekilde 07'lik ışıklandırma olacaktır.

4- Tiyatronun bütün bölümleri şık ve modern bir şekilde dekore edilmiş olacaktır.

5- Tiyatronun antre veya fuaye, sigara salonlarının zemini iyi cins mermer, plastik döşeme veya benzeri malzeme ile kaplanacak, salon zemini mutlaka ses çıkarmayan şık bir malzeme ile kaplı olacak, antre ve fuayenin uygun bir yerinde dekora uygun ve koltuk adeti ile orantılı şık bir malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.

6- Sahne; perdeli, otomatik açılıp kapanır iyi cins kumaştan yapılmış olacak. Çıkış kapılarında aynı nitelikte tercihen otomatik perdeler bulunacak, çıkış kapılarında kırmızı uyarı lambaları olacaktır. Koltuk

üstleri iyi cins kumaş veya en iyi nitelikte hakiki ve suni deri ile kaplı olacak, loca mevcut ise buradaki koltuklarda aynı nitelikte olacaktır. Locaların ayrıca askılıkları bulunacaktır.

- 7- Fuaye ve sigara salonlarında iyi cins kreşuvarlar ve ayaklı zarif küllükler bulunacaktır.
- 8- Fuayede veya varsa diğer salonlardan birinde şık malzeme ile yapılmış ayrı açma izni olan bir büfe bulunacaktır.
- 9- Tiyatrolarda yangın söndürme tertibatı İtfaiye Yönetmeliğine uygun şekilde olacaktır.
- 10- Oda tiyatroları da tasdikli projesine göre yapılmış ve sıra aralıkları 80 cm. olmak kaydı ile yukarıdaki hükümlere uygun olacaktır.
- 11- Hem tiyatro, hem sinema olarak kullanılan yerler sinema sayılır ve sinemalar hakkındaki hükümlere uyacaklardır.

c- Kukla Karagöz ve Benzeri Yerler:

Kukla, karagöz ve benzer oyunların yapılacağı yerler emniyet ve sağlık koşullarını kapsayacak ve Belediyenin tetkiki ile açma iznine tabi olacaktır.

MADDE 90- TURİZM MÜESSESELERİ

Bu Yönetmelikte sayılan işlerinde 6/4355 sayılı Bakanlar Kurulu kararıyla kabul edilen “Turizm Müesseselerine Ait Nitelikler Yönetmeliği” gerektiğinde (Turizm Müessesesi İşletme Belgesi) veya (Özel Müessese Belgesi) almış ve alacak olanlar hakkında bu Yönetmelik göz önüne alınarak sınıf tayin heyetince inceleme yapılır ve yerin niteliklerinin Yönetmeliğe uyduğu sınıf ve açma izni verilir.

Bir müessese Turistik niteliğini kaybettiğinden Merkez Turizm Komitesinin bu yoldaki kararı üzerine sınıf tayin heyetince yeniden inceleme yapılarak bu Yönetmeliğe ve işyerinin son durumuna göre uyduğu sınıf verilir.

MADDE 91- SİRKLER-LUNAPARKLAR-BAYRAM YERLERİ

Sirk ve lunapark gibi yerlerin açılması için Belediyeden açma izni almak şarttır. Bu gibi yerlerde sağlık ve can emniyeti yönünden gerekli tedbirlerin alınması ve tertibatın yapılması gereklidir.

- a- Şehir şebekesine bağlı suyu olacaktır.
- b- Bayan ve baylar için ayrı ayrı yeter sayıda tuvalet ve aynalı lavabo olacaktır.
- c- Bay tuvaletinde yeteri sayıda pisuar bulunacaktır.
- d- Zemini toz kaldırmayacak uygun malzeme ile kaplanacaktır.
- e- Kabinli telefonu bulunacaktır.

- f- Kumar ve benzeri şans oyunları oynatılmayacaktır.
- g- Sirklerde oturma yerleri uygun nitelikte olacaktır.
- h- Müttemmim kısımlar benzer işyerleri şartlarına haiz olacaktır.
- i- Her türlü can ve mal emniyeti için gerekli tedbirler sağlanacaktır.

Bayram yerlerinin tayini Belediye aittir. Buralarda kurulacak olan salıncak ve benzeri gibi şeylerin Belediyeden görüş alınarak Fen ve Sağlık koşullarına uygun olduğu anlaşıldıktan sonra kullanılmasına izin verilir.

MADDE 92- GEZİCİ SATICILAR

- a- Gezici satıcılık Belediyece gösterilen yerlerde ancak bu Yönetmelik ile gezici olarak yapılması ve satılması yasal olan şeyleri satmak suretiyle yapılır.
- b- Gezici esnaf, Pazar yerlerinden başka hiçbir yerde durarak satış yapamayacak ve Pazar yerlerinde dahi işgaliye izin aldıkları yerin dışına çıkmayacaklardır. Gezici esnafın büyük caddelerde, meydanlarda, istasyon ve terminal giriş ve çıkış yerlerinde, park ve bahçe kapıları önünde okullar ve hastahaneler önlerinde ve otobüs gibi geniş taşıt araçları içinde satış yapmaları yasaktır. Ancak işyeri, çarşı, karayolu tarafının yoğun olduğu yerler dışında, mahallelerde Belediyeden müsaade alarak satış yapar.
- c- Yıkılmadan, pişirilmeden ve soyulmadan yenecek gıda maddelerinin, sinek toplanmasına, etrafi kirlenmesine ve suları akmaya uygun olan her türlü maddeler, her tarafı camkanlı veya toz, çöp ve sinek girmeyecek şekilde bir madde ile örtülü ve daima kapalı arabalar içinde satılacaklardır. Buna aykırı harekette bulunulması yasaktır. Açıkta satılan bu gibi maddeler doktor raporu ile imha edilecektir.
- d- Bazı gıda maddelerinin gezici esnaf tarafından satışı için Yönetmeliğin başka yerlerine konulmuş olan hükümlere de uyulması zorunludur.
- e- Gezici satıcıların cadde ve sokakları her ne suretle olursa olsun kirlenmeleri yasaktır.
- f- Satış sebebiyle oluşacak her türlü döküntü, kırıntı ve benzeri şeyler gezici satıcının yanında bulunduracağı kapalı kaplarda biriktirilecektir.
- g- Yenilecek ve içilecek şeyleri satan gezici esnaf, gerek şahsi temizlik ve sağlık muayenesi veya kullandıkları malzeme, araç ve gereç vs. bakımlardan aynı şeyleri satan dükkan ve satıcılar hakkındaki hükümlere de uyulacaktır.
- h- Birkaç maddeyi birden satanlar bunların birbirine zarar vermeyecek türden olmaları koşuluna dikkat edecekler ve bunun için önceden Belediyenin iznini alacaklardır.
- i- Gezici satıcıların, sokakta bağırmaları ve satış amacıyla herkesi rahatsız edecek şekilde yüksek ses çıkarmaları, düdük öttürerek çalgı, radyo ve teyp çalarak gazel ve şarkı söyleyerek ve her ne suretle olursa olsun gürültü ederek satış yapmaları yasaktır.

- j- Ayakkabı boyacıları ancak buldukları bölgenin Belediye Zabıtasınca trafiğe hiçbir surette zarar vermeyecek şekilde, kendilerine gösterilecek olan yerlerde çalışabileceklerdir.
- k- Simit, çörek ve benzeri gıda maddeleri satan gezici esnafın uyacakları koşullar:
- 1- Satıcıların el ve yüzleri tıraş olmuş ve yıkanmış olacaktır.
 - 2- Üzerleri gayet temiz ve mavi renkte, öne ilikli gömlek şeklinde ceket veya tulum giyeceklerdir.
 - 3- Simit, çörek ve benzerlerinin koyulacak kapların, üstten açılır, camlı, kapaklı, ön ve yanları camlı ve her şahsın taşıyabileceği büyüklükte müstakil şekilde ve ahşap kısmı düzgün açık renk boyalı olacaktır.
 - 4- Simit, çörek ve benzeri gıda maddeleri satan fırınların lastik tekerlekli el arabaları da yukarıdaki koşullara uygun olacaktır.
 - 5- Şehir içinde gezerek sebze ve meyve satacak esnaf, Belediyeden hüviyet varakası alarak icrai sanat eder.
 - 6- Malların üzerinde 3489 sayılı yasaya uygun etiket ve fatura bulunması kaydıyla, bilumum cadde ve meydanlarla, parklar ve istasyonlar önlerinde bulunmamak, durmamak, halkı rahatsız etmemek, trafiği aksatmamak, kayıt ve şartı ile şehrin diğer mahalle aralarında üç veya dört lastik tekerlekli bisiklet tipi kendileri tarafından kullanılan küçük el arabalarında satış yapabilirler.
 - 7- Bu hükümlere riayet etmeyen gezici satıcılar Belediye Zabıtasınca ticaretten men edilecekleri gibi ayrıca Belediye cezasına da çarptırılacaklardır.
 - 8- Gezici satıcılar tarafından yoğurt satışında uyulacak koşullar:
 - a- Sağlık cüzdanı almak
 - b- Gezici satıcı izni almak
 - c- Beyaz veya mavi renkte iş gömleği giymek.
 - d- Satışa arz edeceği maddeleri taşıyacak lastik tekerlekli bisiklet tipi el arabasının şekil ve ölçülerinin Fen İşleri Müdürlüğüne saptanacak nitelikte olmak, en çok bir kilogramlık ve üzerinde tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız süttten yapıldığını, ağırlığını ve yapıldığı yerin adresini belirtir, etiketli ve sağlık koşullarına uygun, ağzı kapalı kaplarda olmak kaydı ile Belediyece izin verilebilir. Bunun dışında gezici esnaf tarafından yoğurt satışı yasaktır.

MADDE 93- HAYVAN SATMAK, KESMEK VE DAMGALAMAK

- a- Kasaplık hayvanların, hayvan borsası veya Belediye denetimindeki hayvan pazarları dışında yol ve meydanlarda satılması yasaktır.

b- Hayvanlar, borsa ve pazara, sahiplerinin ad ve adreslerini, çıktıkları il, ilçe ve köyü, hayvanlarda salgın hastalık bulunmadığını gösterir Veteriner raporu veya sağlık şahadetnamesi ile getirilir. Hayvan borsa ve pazarları Belediye Veterinerliği ve Zabıta Amirliği tarafından devamlı kontrol edilir.

c- Et ve balık kurumu, beraberindeki hayvan borsasında daha ziyade kasaplık hayvan alışverişi yapılmakta, toptancı ve büyük sermayeli kasaplar dışında, adaklık, kurbanlık ve damızlık hayvan almak isteyenler borsadan hayvan alamadıkları takdirde, bu ihtiyacı karşılamak üzere Belediye uygun göreceği yerlerde hayvan pazarları açar.

d- Kasaplık hayvanlar yalnız Belediye Mezbahalarında kesilir. Belediye teknik imkanları olan kuruluşlara, Et ve Balık Kurumu gibi özel anlaşmalarla bu görevi yaptırabilir. Şehir içinde açık veya kapalı bir yerde kasaplık hayvan kesmek Belediye Veterinerliğince damgalanmamış et ve sakatatı satmak, lokanta gibi dükkanlarla, resmi ve hususi kuruluşların tabldotlarında bu gibi etleri kullanmak, başkalarına yedirmek, bu maksatla şehir içinde bulundurmamak, bir yerden başka bir yere götürmek veya dışarıdan Belediye sınırları içine sokmak yasaktır.

e- Kurban bayramı arife gününden başlamak üzere bayram süresince kesilecek kurbanlıklar ile adaklar dışında kalan kesimler için bir gün önceden Belediyeye başvurulur.

f- Canlı ağırlığı 16 kg. dan aşağı olan kuzuları kesmek yasaktır.

g- Kesilmek üzere mezbahaya sevk edilen hayvanların çıkış yerleri sahiplerinin ad ve adreslerini, hayvanların tür ve adetlerini, sağlık durumlarını gösterir Veteriner sağlık raporu ile götürülmeleri zorunludur.

h- Belediye sınırları içinde kesilen veya Belediye sınırları içinde mezbahaya getirilen etlerin ve organların Belediye Veteriner Hekimliğinin muayene edilip, damgalanması gerekir. Diğer il ve ilçelerin mezbahalarında kesilip damgalandıktan sonra Belediyemiz Veterinerine yeniden muayene edilmeden ve damgalanmadan satışa arz edilen et ve organlar kaçak olarak kabul edilir, cezalı rüsum alınarak sahibine verilir. Belediye hudutları dışında kesilip, damgasız olarak Belediyenin mezbahasına getirilen etlerin “mecburi kesime tabi tutulduğu” bir Veteriner raporu ile belgelenirse etler damgalanarak sahibine verilir.

Böyle bir bilgi getirilmediği takdirde etler laboratuvar muayenesine tabi tutulup cezalı rüsum alınarak sahibine verilir. Belediye hudutları dışında mezbaha dışı kesilip damgasız olarak ilçemize getirilen ve Belediye Veterineri muayene ve damga edilmeksizin satışa arz edilen etler kaçak kabul edilir.

Bu etlerin laboratuvar muayenesi sonunda yenilebilir durumda olduğu tespit edilirse, 5237 sayılı yasada belirtilen para cezası alınarak et sahibine satmak üzere teslim edilir. Özellikle ilgili ücret et sahibinden alınır. Diğer il ve ilçe mezbahalarında kesilip mezbuh olarak ilçemize getirilen hayvanların sahibinin, isim ve adresi ile tür ve miktarını bildirir Veteriner raporuyla getirilmesi zorunludur.

i- Belediye hudutları içinde kesilen veya Belediye sınırları içine kesilmiş olarak getirilen kanatlı kümes hayvanları Belediye Veterinerine muayene edilip, damgalanır. Belediye Veterinerine muayene ve damga yaptırılmayan kanatlılar kaçak olarak kabul edilerek cezai işlem görür. Bu kümes hayvanlarının, geliş yerlerini, sahiplerinin ad ve adreslerini, adetlerini bildirir Veteriner raporu veya menşe şahadetnamesi ile muayeneye getirilmesi gerekir.

j- Belediye Veterineri, muayeneye getirilen kasaplık hayvanlarla kanatlı kümes hayvanlarına tatbik edeceği damganın şeklini, yapıldığı maddeyi, tatbik tarzını tespit ederek bunu kontrol ediplerine bildirir. Damgasız etlerin satışı yasaktır.

k- Gerek kasaplık, gerekse kümes hayvanlarının muayene ve damgalanmaları mutlak surette Veteriner nezaretinde yapılır.

l- Hayvani gıda maddelerinin kontrol ve denetimi Veteriner veya Veteriner Sağlık Memurlarınca yürütülür. Bu konuda Sağlık, Tarım, Veteriner, Gelir ve Zabıta Amirlikleri koordinasyon içinde çalışırlar.

m- Belediye Veterineri bünyesinde kaçak et takip ekipleri ise mezbaha dışı kaçak kesimlerin takibi ile görevlidir. Ayrıca gıda kontrolü ile de görevlendirildiklerinde mutlaka bir Veteriner veya sağlık memurunun ekibe katılması gerekir.

n- Şehir içinde etler ve sakatatlar sağlık koşullarına uygun ve bu amaçla yapılmış olan araçlarla taşınacaktır .Bu araçların her tarafı kapalı ve içleri düzenli bir surette galvanize sac veya çinko ile örtülmüş olacaktır. İçeriye hava akımı vermek için ince telle kapalı hava delikleri bulunacaktır. Frigorifik ve termos tertibatlı araçlarla et taşıma sırasında soğutma ve havalandırma tertibatı çalışır durumda olacaktır. Etler bu araçların içinde gövde veya parçalar halinde asılı bulundurulacaktır. Arabanın zeminine et ve sakatat bırakılması yasaktır. Çengellerin yetersiz olduğu zamanlarda, paslanmaz çinko ızgaralı sehpa ve raflar kullanılabilir. Başka türlü et taşınması ve kasap dükkanlarından alınacak büyük ve küçük parça etlerin açıkta götürülmesi yasaktır. Dışarıdan kesilmiş olarak şehre getirilen ve Hayvan Sağlık Zabıtası Yönetmeliği hükümlerine bağlı bulunan etlerin taşınması da bu maddeye tabidir.

o- Soğuk hava depolarında damgasız et alınması yasaktır.

Mesai saatleri dışında ilçemize getirilen veya kaçak olarak yakalanan etler Belediye Mezbahası soğuk hava depolarında ilk mesai gününe kadar muhafaza edilir. Depo ücreti et sahibinden alınarak gerekli işlem yapılır.

MADDE 94- AVLANMAK

Şehir içinde her neden olursa olsun ses çıkaran veya çıkarmayan tüfeklerle veya sapan v.b. aletlerle veya elle taş atarak avlanmak yasaktır. Ceza sorumluluğu çağına gelmemiş olan küçük çocukların bu gibi hareketlerine mani olmayan veli veya vasileri cezalandırır.

MADDE 95- HAYVAN ÖLÜLERİNE AİT HÜKÜMLER

Belediye hayvan mezarlığı yapılmıca kadar hayvan ölüleri hakkında aşağıda gösterildiği gibi hareket edilecektir.

a- Büyük ve küçük her türlü hayvan ölülerini her nerede olursa olsun açıkta bırakmak, umuma mahsus yerlere atmak veya gömmek yasaktır.

b- Ahır ve ağıl hayvanlarının ölüleri,sahipleri tarafından kokuşmaya meydan verilmeden şehir dışında hayvanlar tarafından eşilip çıkarılmayacak surette gömülecektir. Bunların gıda maddelerini veya insanlara mahsus eşyayı nakle veya insan taşımaya mahsus araçlarla götürülmeleri yasaktır.

- c- Kedi, köpek gibi hayvanlarla kümes hayvanlarının ölüleri, kokuşmadan sahipleri tarafından çıkarılacak ve koku neşretmeyecek tarzda gömülecek veya bu iş ile görevli Belediye aracına teslim edilecektir.
- d- Bulaşıcı hastalıklar sonucunda ve şüpheli olarak ölen hayvanlar için Hayvan Sağlık Zabıta hükümlerine göre işlem yapılır.
- e- Belediye Veteriner Hekimliği ekipleri tarafından öldürülen veya kendiliğinden ölen ter türlü hayvan, Belediye Temizlik İşleri Amirliğinin özel olarak tahsis ettiği bir araçla alınıp Belediyeye hayvan mezarlığına gömülür veya yakılır. Bu işlemler süresinde çevre sağlığı için gerekli önlemler yerine getirilir.
- f- Belediye hudutları içerisinde bulunan başıboş hayvanlar, Belediye Veteriner Hekimliğince kontrole alınır. 15 gün içinde sahibi çıkmayan hayvanlar, aynı hekimlik içerisinde kurulacak açık artırma satış komisyonu tarafından satılarak bedeli Belediyeye irad kaydedilir. Sahibi çıkan hayvanlar için mal sahibinden ikametgah ilmühaberi ile hayvanların kendisine ait olduğunu belgeleyen bir resmi vesika istenir. Günlük bakım ve beslenme gideri Gelir Müdürlüğünün vereceği rayiç üzerinden alınıp hayvanlar sahibine verilir.

MADDE 96- HAYVAN BESLEYENLERİN UYACAKLARI KOŞULLAR

- a- Ahır ve ağıl hayvanları bulundurmaya izin verilenler, bunları sokağa ve şehrin içerisindeki arsalar ve meydanlara bırakamazlar. Buralarda otlatamazlar.
- b- Yollarda ve meydanlarda hayvan oynatmak, dövüştürmek, teşhir etmek ve dövmek yasaktır.
- c- Belediye sınırları içinde konut sahalarındaki evlerde ve apartmanlarda herhangi bir yerinde tavuk ve diğer kümes hayvanları beslenmesi için kümes yapılamaz ve her ne suretle olursa olsun kümes hayvanı ve güvercin beslenemez.
- d- Taban alanı 20 m² yi geçen kümesler tavuk üretme çiftliği kabul edilir.
- e- Belediye sınırları içerisinde, konut sahalarının en az 1000 m. uzağında Sağlık teşkilatı, Belediye Sağlık Teşkilatı ve Veteriner Teşkilatınca uygun görülecek bölgede, tavuk üretme çiftlikleri tesisine müsaade edilir.
- f- Belediye sınırları içinde süs, bekçi veya av maksadı ile beslenen her nevi köpekler Belediyeye kayıt ettirilerek marka almaları zorunludur.
- g- Kayıt edilip marka alınan köpeklerin süreleri içinde aşıya tabi tutulması zorunludur.
- h- Her ne surette olursa olsun Belediye sınırları içinde başıboş köpek gezdirmek veya kendi haline terk etmek yasaktır.
- i- Cadde, sokak, meydan ve genel taşıt araçlarında, halka açık yerlerde markasız, ağızlıksız ve tasmatsız, sahibinin elinde bulunmaksızın köpek gezdirmek yasaktır. Tasması, kayışı veya zinciri etrafındakilere zarar vermeyecek kadar kısa olacaktır.

- j- Sahipsiz başıboş kedi ve köpekler, kayıtsız ve şartsız Belediyenin ilgili teşkilatı ile toplattırılır.
- k- Kuduz köpek veya diğer hayvanlar tarafından ısırıldığı saptanan kedi ve köpekler Belediyeye kayıtlı olsun veya olmasın derhal Belediyenin bu işle ilgili teşkilatı tarafından kontrol altına alınır.
- l- Başıboş ve sahibinin yedeğinde olmayan köpekler, sahipsiz addedilerek hayvan barınma yerine konur.
- m- Belediyece verilmiş tasmaları bulunan ve serbest dolaştığı görülen köpekler Veteriner Hekimliğine teslim edilir ve kaydına göre sahibine haber verilir. Aşılı ise sahibi cezalandırılır.

MADDE 97- FUEL – OİL

- a- Fuel-oil petrol mahsullerinin geniş bir kısmını içerisini alan, maden kömürü ve kömür katranının terkiplerinden de elde edilebilen bir yakıttır. Rafineride üretilen muhtelif cins fuel-oil'lerin kalınlığı ve inceliklerini ifade etmek üzere viskozitesinin (akıcılığının) beyan edilmesi gereklidir.
- b- Özellikleri:
- 1- Isıtmaya ihtiyaç göstermeden yakılması mümkün olan ince fuel-oil'lerin viskozitesi 50-70 saniye (REDVVOUD),
- 2- Isıtma tertibatıyla donatılan bürülörlerle yakılan kalın fuel-oil'lerin viskozitesi 150-1500 saniye,
- 3- Isıtma tertibatıyla donatılan bürülörlerle yakılan kagir fuel-oil'in viskozitesi en çok 3500 saniyedir bulundurulacak miktarlar aşağıda gösterilmiştir.
- c- Her türlü fuel-oil'in satıldığı yerler, fuel-oil ile çalışan yerler, fuel-oil depo edilen yerlerde bulundurulacak miktarlar aşağıda gösterilmiştir:
- 1- Fuel-oil satılan yerler: 600 litreye kadar fuel-oil varil içinde, 600-3000 litreye kadar fuel-oil kargir depo içinde,
- 2- 3000-36.000 litreye kadar fuel-oil yer altı ve yerüstü tanklarında, yerüstü tanklar binalardan en az 50 m. uzaklıktaki mesafeye konulabilir.
- 3- Fuel-oil kullanılan yerler, evler dahil 600 litreye kadar fuel-oli varil içinde, 1500 litreye kadar fuel-oil, ocak ve kazanlarının bulunduğu mahalde besleyici saç depoda, 1500-3000 litreye kadar fuel-oil kargir oda içinde sızıntısız saç veya varillerde,
- 4- 3000-36.000 litreye kadar fuel-oil yer altı veya yerüstü tanklarında, yerüstü tankları binalardan en az 50 m. uzaklıkta mesafeye konulabilir.
- 5- Fuel-oil depo edilen yerler: 36.000 litreden yukarı fuel-oil, yer altı ve yerüstü tanklarında depolanabilir. Sınai tesis depoları da bu hükme tabidir. Yerüstü tanklar kargir oda içerisinde bina zeminine konulabilir. Yerüstü tanklar binalardan en az 50 m. mesafeye konulabilir.

<p>içinde 600-300 litreye kadar depoda 300-36000 litreye kadar yer altı ve yerüstü tanklarında yerüstü tankları binalardan en az 5 m. mesafeye konulabilir.</p>											-
<p>600 litreye kadar varil içinde 1500 litreye kadar ocak ve kazanların bulunduğu mahalde kaç. Depo.da (besleyici)</p>	1	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
<p>1500-3000 litreye kadar kargir oda içinde sızıntısız saç veya varillerde</p>	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-
<p>3000-36000 litreye kadar yer</p>	1	-	2	3	-	-	-	-	-	-	-

altı ve yerüstü tanklarında (yerüstü tanklar binalardan en az 5 metre mesafeye konulabilir.)												
36000 litreden yukarı yer altı ve yerüstü tankları da sınai depolar da bu hükme tabidir. (Yerüstü tanklar en az 5 m. mesafeye konulabilir.)	1	-	3	101	-	-	-	-	-	-	-	-

f- Yakılması için ısıtılması gereken fuel-oil'lerin ısıtılması ancak elektrik, sıcak su, buhar veya sıcak yağ ile yapılır.

MADDE 98- 2. KISIM SINAİ MÜESSESELERİNİN GENEL ESASLARI:

a- Yeniden yapılacak sınai müesseseler 1593 sayılı Hıfzısıhha Kanununa göre tespit olunan gayri sıhhi müesseseler cetvelindeki durumlarına göre evvela kurulacakları yeri, Belediyeye incelettirerek müessesenin orada faaliyette bulunmasının bir sakıncası bulunmadığı anlaşıldıktan sonra Belediyece gösterilecek şekilde ve sağlık koşullarına uygun olarak inşa edileceklerdir.

b- Bu Yönetmeliğin yürürlüğe girişinden önce kurulmuş olan her türlü sınai müesseseler aşağıdaki koşullara göre yeniden düzenlenecektir:

1- Müesseseler, gerek tesislerinden ve gerekse faaliyetlerinden dolayı içinde çalışanlarla, civarında bulunanlara zarar vermeyecek şekilde sağlık tertibatını yaptıracaklardır.

2- Bu müesseseler faaliyetleri nedeniyle çıkan duman ve gazların, içeride ve dışarıda sıhhi mahzurlara meydan vermemesi için gerekli fenni tedbirleri yerine getirmek zorundadır.

3- Müessesenin faaliyetinden ötürü çıkacak her türlü gürültülerin etrafı rahatsız etmemesi için yukarıdaki fıkra hükmüne göre hareket edilecek, konut alanlarına yakın olan fabrikalar, iş saatlerini haber vermek için veya sair maksatla düdük öttürmeyi veya zil çalmayı gerektirecek hallerde mümkün olduğu kadar kısa zaman sürelerine sığdıracaklardır.

4- Tozlar, kokular ve dumanlarda (b) fıkrasının 1 ve 2 numaralı bölümlerdeki hükümlerine tabidir.

5- Müessese yeterli ışıklandırma ile aydınlatılmış olacak ve tesirli hava tazeleme tertibatı ile donatılmış bulunacaktır. Gerekli görülen yerlerinde ayrıca aspiratörler bulundurulacaktır.

6- Bu müesseselerden Belediyece gerek gösterilenlerde zemin ve duvar, su geçirmez maddelerle döşenmiş veya sıvanmış olacaktır.

7- Bu müesseselerin bazıları, işinin türüne göre bu Yönetmeliğin hükümlerindeki imalathaneler için istenmiş olan koşullara da uyacaklardır ve Belediyece gerek gösterilenlerin de zemin ve duvar su geçmez maddelerle döşenmiş veya sıvanmış olacaktır.

8- Bu koşullara uymayan müesseselerin çalışmalarına izin verilmeyecektir.

c- Yeniden yapılacak ve evvelce kurulmuş olan bu gibi müesseselerin çalışmalarında uyacakları koşullar:

1- Her türlü artıklar, döküntü ve süprüntüler, ağzı kapalı madeni ve plastik kutularda biriktirilecektir ve Belediyenin göstereceği şekilde imha edilecektir. Kirli sular, kapalı kaplarda umumi mecra bulunmadığı takdirde fosseptik çukuruna verilecek, zararlı atıklar tasfiye tesisleri kurularak, imalathane, fabrika ve benzeri yerler faaliyetleri sonucu meydana gelen ve çevreye bırakılan, dökülen imalat artıkları ve zararlı maddeleri bizzat kendileri Belediyenin göstereceği yerde yok etmek ve uzaklaştırmak zorundadırlar. Kaldırılmadıkları ve uzaklaştırılmadıkları takdirde Belediyece tespit edilecek miktar üzerinden gerekli ücreti ödemek şartı ile bu hizmet Belediyece yerine getirilir.

2- Sinek ve her türlü haşaratla, farelerin toplanmasına müsait müesseseler, pencere ve kapılarına gereken her türlü koruma tertibatı alınacak, hiçbir müessesede fare ve haşarat bulunmayacak.

3- İşçiler için sağlık koşullarına uygun, wcve şehir içme suyuna bağlı lavabo bulundurulacaktır.

4- İşçiler çalışırken iş elbisesi giyecektir. Fazla kirletici işlerde ayrıca yedek bir önlük bulunacaktır. Su içinde çalışmak gerektiğinde lastik çizme giyilecektir.

5- Müessese sahipleri araç gereç vesayir her zaman temiz bulundurmaya ve Yönetmelik hükümlerini yerine getirmeye zorunludur.

6- Bu iş yerinde iş güvenliği aranacaktır.

3.KISIM SINAİ MÜESSESELERİN UYACAKLARI VASIF VE KOŞULLAR

MADDE 99- TABAKHANELER-BARSAKHANELER-NALBANTLAR

a- Tabakhaneler:

- 1- Tabakhane binasının zemini su geçirmez ve daima yıkanabilir bir maddeden yapılmış olacak ve kirli suların akmasına ait ızgaralı, sifonlu ve kapalı mecraları bulunacak ve hiçbir yerinde su birikintisi olmayacaktır.
- 2- Tabakhanenin her tarafında havalandırma tertibatı bulunacaktır.
- 3- Tabakhane yeteri kadar aydınlatılmış olacaktır.
- 4- Tabakhanenin bulunduğu yerde şehir suyu bulunacaktır.
- 5- İşçiler iş elbisesi ile su geçirmez önlük giyeceklerdir.
- 6- İşçiler için soyunup giyinme, yemek yeme yerleri ile yıkanmak için yeteri kadar musluk ve lavabo bulundurulacaktır.
- 7- İşçilere ait sağlık koşullarına uygun w.c ve lavabo bulundurulacaktır.
- 8- Her türlü artıklar, kırıntılar, döküntüler, ağızları kapalı madeni veya plastik kaplarda toplanacak, kokmalarına meydan vermeden sağlık koşullarına uygun şekilde imha edileceklerdir.
- 9- Tabakhane tabaklanmak üzere getirilecek her türlü deri, menşe şahadetnamesi ve sağlık raporu ibraz edilmedikçe tabakhanece kabulü yapılmayacaktır.
- 10- İşçilerin temizliğine dikkat edilecek ve sağlık karneleri bulundurulacaktır.
- 11- İmalathanelerin diğer bölümlerinden ayrı temiz bir yazıhanesi olacak ve buraya gelen hammaddelere ait Veteriner sağlık raporu veya menşe şahadetnameler dosyalanacaktır.

b- Barsak haneler:

- a- Barsak haneler ve tabakhanelerde aranan fenni ve sıhhi koşullara uymak zorundadırlar.
- b- Baş, bacak, barsak ve işkembe gibi şeyler, kuruluş yerleri ve sağlık koşulları Belediyece saptanarak izin belgesi verilmiş olan kuruluşlarda işlenebilir.

c- Nalbantlar:

- 1- Nalbant dükkanı açmak isteyenler Belediyeden izin almak zorundadırlar.
- 2- Yeni açılacak nalbant dükkanları biri atölye ve diğeri hayvan nallamaya ait bölüm olmak üzere en az iki bölümden oluşacaktır.

3- Nalbant dükkanları her zaman temiz bulunacak, eski mihlar dükkan içerisinde rasgele yerlere atılmayacaktır.

4- Nalbant dükkanlarında şehir şebekesine bağlı su bulunacak ve dükkan sık sık yıkanacaktır.

5- Tırnak kırıntıları ile her türlü süprüntü, ağzı kapalı madeni veya plastik kaplara konacaktır. Dükkanlarda koku olmayacaktır.

6- Halen çalışmakta olan dükkanlar yukarıdaki madde hükümlerine uyacaklardır.

MADDE 100- 71. MADDENİN (a) FIKRASINDA BELİRTİLEN TESİSLER VE BUNLARIN TANIMLARI

a- Akaryakıt ve Tehlikeli Madde Depoları:

Akaryakıt ve tehlikeli maddeler nakleden araçlarla taşımak üzere, akaryakıt ve tehlikeli madde temin eden ve bu maksatla akaryakıt ve tehlikeli madde depolanan yerlerdir. Karayolları üzerinde seyreden araçlara akaryakıt temin eden, satan veya satacak şekilde teçhiz edilmiş olan depolar akaryakıt istasyonu olarak kabul edilir.

b- Akaryakıt İstasyonu:

Karayolları üzerinde seyreden araçlara akaryakıt temin eden, satan veya satacak şekilde teçhiz edilmiş olan yerlerdir.

c- Servis İstasyonu:

Araçların normal bakımını yapabilmek için kurulmuş tesislerdir.

d- Umumi Garajlar:

Araçların belli bir süre ile kayıtlı olmaksızın bırakıldığı, emniyetlerinin temin olunduğu, umuma mahsus üstü açık veya kapalı yerlerdir. Garajlar ve katlı garajlar gibi.

e- Otobüs ve Otomobil Terminali:

Belirli güzergahları üzerinde yolcu taşımaya yapanların bu taşıma işinde kullandıkları araçlarını barındırdıkları ve müşterilerinin istirahat ve ihtiyaçlarını sağladıkları kısmen veya tamamen üstü kapalı yerlerdir.

f- Yolcu İndirme ve Bindirme Yerleri :

Şehirler arası veya şehir içi belli güzergahlarda yolcu taşıyan otobüs, küçük otobüs veya otomobillerin yol kenarında indirip bindirmek için durduğu işaretli yerlerdir.

g- Genel Taşıt Parkı:

Yol kenarında veya yakınında araçların asgari manevraları için gerekli olan ölçülere göre inşa edilmiş araçların belli bir süre durabilecekleri üstü kapalı veya açık yerlerdir. Taksi otomobili ve ticari minibüs gibi taşıtların bekleme yerleri, taksi durakları v.b. yerler taşıt parkı kabul edilir.

h- Taşıt Kiralama Yerleri:

Bir bedel karşılığında belli bir süre ve mesafe için başkalarının kullanımına arz edilen araçların bulunduğu yerlerdir

i- Araç Tamir ve Sökme Yerleri:

Araçların tamir edildiği, bazı kısımlarının yenilendiği veya tamir için sökülerek bekletildiği yerlerdir.

j- Şoför veya Sürücü Okul ve Kursları:

Motorlu veya motorsuz araçların kullanma kurallarını teorik veya pratik olarak öğreten okul veya kurslardır.

k- Nakliyat Ambarı veya Depoları:

Karayolları araçları ile taşınacak malların depolandığı yükleme ve boşaltma yapılacak malların bekletildiği üstü açık veya kapalı yerlerdir.

i- Telefonlu Taksi Yazıhaneleri:

Halkın taşıt ihtiyacını karşılamak üzere yol kenarında veya yakınında bulunan bir alanda taksi otomobillerin asgari manevraları için gerekli ölçülere göre inşa edilmiş ve düzenlenmiş araçların belli bir süre durabilecekleri, üstü kapalı veya açık yerlerdir.

m- Taşıt Alım ve Satım Yerleri:

Bir bedel karşılığında araçların alım ve satım ticareti yapılan yerlerdir. (Galeriler)

MADDE 101- 100. MADDEDE TANIMLARI YAPILAN TESİSLERDE ARANACAK VASIF VE ŞARTLAR

a- Genel Taşıt Parkı:

- 1- Genel taşıt parkları kapasitelerine göre gerekli park yerlerini ihtiva edecektir.
- 2- Genel taşıt parklarının kavşaklara mesafesi en az 20 m., otobüs veya dolmuş duraklarına mesafesi en az 10 m. olacaktır.

b- Taşıt Kiralama Yerleri:

Taşıt kiralama yerlerinin kavşaklara olan mesafesi en az 50 m. olacaktır.

c- Araç Sökme ve Tamir Yerleri:

Araç tamir ve sökme yerlerinde giriş ve çıkış yolları, yol ve trafik emniyetini aksatmayacak şekilde düzenlenecektir.

d- Nakliyat Ambar ve Depoları:

- 1- Ambar ve depolar, karayoluna ve birbirlerine kendi sahaları içindeki servis yolları ile bağlanacaktır.
- 2- Bu tesislerde kapasitelerine göre gerekli park yeri ile yükleme ve boşaltma yerleri ayrılacaktır.

e- Telefonlu Taksi Yazıhaneleri:

- 1- Telefonlu taksi yazıhaneleri yapılması için İmar Müdürlüğü ve Zabıt Amirliği ile İl Trafik Komisyonlarından gerekli iznin alınması zorunludur.
- 2- Taksi yazıhaneleri araba başına 20 m²'den az olmamak üzere en az 10 araba park edebilecek depo alanına sahip olacaktır.
- 3- İşletici en az 10 arabanın yazıhanesine bağlı olduğunu belgeleri ile ibraz edecektir.
- 4- İşletme yazıhanesi en az 12 m² alanında olup wc ve lavabo, kapalı plastik veya madeni çöp kabı, ayrıca ecza dolabı da bulunduracaktır. Park alanlarının tabanları giren ve çıkan arabaların etrafı kirletmemeleri için beton veya asfalt gibi malzeme ile kaplı bulunacak, yol kısmındaki meyil, yoldan tesislere doğru en az %2 eğimli olacak ve sular toplama rögarlarına verilecektir.
- 5- İşyeri sahibince hazırlanacak iş alan krokisinde yazıhane, park alanı ve bu alanda park edecek arabaların park yerleri varsa geçici gölgelikler gösterilecek, ayrıca gölgeliği kesitle krokiye eklenecektir. Krokide gösterilmiş olan yerlerde İl Trafik Komisyonunun gösterdiği bekleme yerlerinin dışında park yapanların bu davranışları saptandığında açma izin belgeleri iptal edilecektir.
- 6- Açılmak istenen telefonlu taksi durağının yazıhane ve depo yerlerinin ayrı ayrı olması veya depo yerinin apartmanın içinde bulunması halinde İmar Müdürlüğü'nün kullanım amacına uygun tasdikli mimari projenin bulundurulması zorunludur.
- 7- Yukarıdaki şartlara uymayıp da Belediyeye ait olan yol, meydan, yeşil saha gibi yerleri işgal suretiyle daha önce müsaade almış bulunan taksi duraklarının durumu yeniden gözden geçirilerek, eski halleri ve durumları değiştirilmek suretiyle muhafaza edilmelerinde Belediye Gelir Müdürlüğü, Fen İşleri Müdürlüğü, Zabıta Amirliğince sakınca görülmeyen durumlarda, yeniden İl Trafik Komisyon kararına bağlamak koşulu ile açma izinler yıllık olarak yenilenir. Bu taktirde işgallerinin karşılığı olarak her yıl Gelir Müdürlüğü'nün uygun göreceği ve Belediye Encümeninin karara bağlayacağı bir bedeli, çağırma zilleri için elektrik direklerini kullanırlarsa (Elektrik, Gaz, Otobüs İdaresince sakınca görülmeyen durumlarda) saptanacak bir bedeli hizmet karşılığı olarak ödeyeceklerdir. Durak yerleri giderleri, kendilerince ödenecek levhalarla açık olarak belirlenecektir.

Durumları her yıl kontrol edilerek açma izinleri yenilenecek, izin şartlarında değişiklik yaptıkları, başka yerlere park ettikleri, fazla araba bulundurdukları saptandığında izinleri bir daha yenilenmemek üzere iptal edilecektir.

e- Taşıt Alım ve Satım Yerleri (Galeriler):

- 1- Taşıt alım ve satım yerlerine ait yerler, İmarca tasdikli binanın bünyesi içerisinde dükkan olarak tasdikli kısımlarında bulunacağı gibi açıkta alım ve satımda kullanılacak parselin bu gaye için kullanılabilmesine dair İmar Müdürlüğünden gerekli izin alınması zorunludur.
- 2- Araç alım ve satım yerleri asgari 4 araç bulundurabilecek kapasitede olacaktır.
- 3- Araçların giriş ve çıkışlarını temin eden kapılar hiçbir surette yaya kaldırımına açılmaz bu kapılar dükkan veya parsel içine açılacak ya da yanları ray üzerinde yan tarafa sürme veya yukarıya sürmeli olacaktır.
- 4- Bu yerlere giriş ve çıkış için tretuvar taşı Belediye Fen İşleri Müdürlüğüne müracaatla hususi bordur taşı ile değiştirilecektir. Ancak kavşak sistemi içinde hususi bordur taşı kullanılmayacaktır. Tespit edilen giriş ve çıkış saatlerinde, portatif üçgen kapıyı temin eden ahşap veya benzeri malzemeden yapılmış üçgen rampalar kullanılacaktır. Bunlar taşıtların giriş ve çıkışlarından sonra mutlaka kaldırılacaktır. Dönek kavşaklarda giriş kapısı, kavşak teminin başlangıcı olan yerden 25 m.'den yakın olanlar normal dörtlü ve (T) kavşaklar ise giriş kapısı 10 m.'den yakın olan kavşak sisteminde kabul edilirler.
- 5- Araç giriş ve çıkışları gündüz saat 14.00-16.00 gece saat 21.00'den itibaren ertesi günü saat 06.00'ya kadar yapılacaktır. Bu saatler tesis sahiplerince 50x30 standardında saç levha üzerine yazılıp İlçe Emniyet Trafik Şubesinde soğuk damga ile mühürlendirildikten sonra işyerine ait giriş kapısının görülen bir yerine asılacaktır.
- 6- Açık oto alım ve satım yerlerinde yukarıda belirtilen şartlarla beraber telefonlu taşıt yazıhanelerindeki geçerli şartlar aranır.
- 7- Taşıt teşhir yerlerinde fabrikadan çıkışı yapılmış, hiç kullanılmamış ve kayıt tescili yapılmamış araçlar, yurt dışından kesin iptali yapılan araçlardan cinsi, modeli ve tipi aynı olan taşıtlardan en fazla 1 adet bulunacak, bunların modeli, markası değişik tipleri dışında olanlar aynı zamanda bulundurulabilir.
- 8- Araç teşhir yerleri açmak isteyenler, müracaat dilekçelerine teşhir edecekleri araçların fabrikasının bayilik ve acentelik belgesini ekleyeceklerdir. Ancak yurt dışından ithal müsaadesi ile araç getirenler bayilik ve ithal müsaadesini ekleyeceklerdir.

MADDE 102- KEMİK AYIKLAMA ve DEPO YERLERİ

- a- Bu yerler, konut alanları dışında ve Belediye İmar Müdürlüğü ile Zabıta Amirliğince uygun görülen yerlerde açılabilir.
- b- Bina, müstakil, kargir ve dışarıya koku çıkarmayacak şekilde yapılmış, yeterli ışıklandırma ile aydınlatılmış, kargir ve demir parmaklıklı sinek geçirmez tel kafeslerle örtülü bulunacaktır.

- c- Binanın zemini beton, mozaik veya mermer gibi kolay yıkanabilir madde ile kaplanmış olacak, kirli suların akması için birkaç yerinde ucu mecraya bağlı sifonlu delikler bulunacaktır.
- d- Duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar su geçirmez ve kolaylıkla yıkanabilir mozaik, fayans veya mermer kaplı olacak, duvarların üst kısmı yağlı boya ve tavanı badanalı olacaktır.
- e- Bina içerisinde kat veya katlarda zemin ve duvarlar c ve d fıkralarında gösterildiği şekilde olmak üzere deri veya bağırsak temizleme ve kemik ayıklama yeri ile depo yeri olmak üzere birbirlerinden ayrı ve mazbut kapıları olan bölümler bulunacaktır.
- f- Fen ve Sağlık koşullarına uygun wc ve elektrik tesisatı olacak, sürekli akan şehir şebekesine bağlı suyu olan lavabosu bulunacaktır.
- g- Çalışanların adedine uygun şekilde, sağlık koşullarına uygun soyunma, temizlenme yerleri ile duş kabinleri bulunacaktır.
- h- Temizleme ve kurutma yerlerinde yeteri kadar hava temizleme aspiratörü bulunacak.
- i- Bina içerisinde ve bahçesinde kedi, köpek ve kümes hayvanı bulundurmamak veya beslemek yasaktır.
- j- Çalışan işçilerin, su geçirmeyen lastik önlükleri, eldiven ve çizmeleri bulunacaktır.
- k- İşçilerin temizliğine dikkat edilecek ve sağlık karneleri bulunacaktır.
- l- Her türlü artıklar ve çöpler ağzı kapalı madeni veya plastik kutularda toplanacak, çalışma saati dışında içerisinde birikintiler bırakılmayacaktır.
- m- İmalathanelerin diğer bölümlerinden ayrı, temiz ve düzenli bir yazıhanesi ve ecza dolabı olacaktır.

MADDE 103- YÜN, PAMUK, PAÇAVRA TARAMA VE BALYALAMA YERLERİ

- a- Bu gibi yerler, müstakil binalarda, kargir olmak kaydı ile kurulabileceği gibi diğer kat ve katlarda pencere ve kapılarla hiçbir surette bağlantısı olmayan müstakil zemin ve bodrum katlarında kurulabilir.
- b- Bu yerlerde biri kirli, diğeri dezenfekte edilmiş maddelere ait olmak üzere birbirinden ayrı iki bölüm bulunacak ve her iki bölümün zeminleri beton veya mozaik olacak. Duvarları 2 m. yüksekliğe kadar her an yıkanabilecek bir madde ile kaplanmış olacak, duvarların diğer kısımları yağlı boya ve tavan badanalı olacaktır. Zeminde ucu lağıma bağlı sifonlu delikler bulunacaktır.
- c- İçerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun, şehir suyuna bağlı lavabosu ve elektrik tesisatı bulunacak
- d- Pencere kapaklı ve sinek geçirmez tel kafesli olacaktır.
- e- Toplanan paçavra ve benzerleri kolayca yıkanabilir, dezenfekte edilebilir, kapalı kaplar ve özel araçlarla taşınacaktır. Bunların açıkta veya genel taşıt araçları ile taşınması yasaktır.

f- Paçavra depolarında ,birbirlerine yakın depolar için müşterek olmak üzere, formül odası olacak, tephirhane memurunun nezaretinde kirli paçavralar dezenfekte edilecektir. Dezenfekte edilen paçavralar tephirhane memurunun nezaretinde balyalanacak ve Belediyenin resmi mührü ile mühürlenecektir. Mühürlü olan bu balyalar açılmadıkça dezenfeksiyona tabi değildir.

g- Dezenfekte edilmemiş paçavraları işlemek, balya yapmak ve başka bir yere nakletmek satmak ve uzun müddet depo yerinde bekletmek yasaktır.

h- Dizme, taraklama ve depo yerleri birbirinden ayrı bölümlerde olacaktır. Balyalar bir sundurmada saklanabilir.

i- Tarak makinesi ile aspire edilen tozlar özel bir tertibatlı, sulu bir havuzdan geçirilerek dışarı bir boru ile verilecektir. Doğrudan doğruya tozu dışarı verme, boru veya baca ne kadar yüksek olursa olsun yasaktır.

j- Bu yerlerde çalışan işçiler, iş elbisesi, takke, eldiven giyecekler. Gerekğinde toz maskesi veya gözlük kullanacaklardır. Paçavra vs.yi maşalarla tutacaklar, normal müddetler içinde sağlık muayenesi olacaktır ve doktor tarafından tifo aşısı yapılmasına gerek görüldüğünde müessese sahip ve sorumluları bunu temin edeceklerdir. Çalışılan yerlerde hiçbir şey yenilip içilmeyecektir.

k- Bu yerlerde İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun şekilde, yangın korunmasına ait gerekli tertibatın yaptırılması zorunludur.

l- İşçiler için soyunup giyinme odaları, sağlık koşullarına uygun temizlenme yeri ve wc ile lavabo bulunacaktır.

MADDE 104- FİLM DEPOLARI VE FİMLERİN SAKLANMASI

a- Her şahıs, müessese ve şirket Belediye sınırları içinde gerek pozitif, gerek negatif, yeni veya kullanılmış ve yahut parça halinde terk edilmiş nitroselüloz maddesinden mamul filmleri depo etmek, kullanmak, göstermek veya yeniden yapmak için bu Yönetmeliğin hükümlerine uyarak Belediyeden izin almak zorundadırlar.

b- Film ticareti yapacak olan kimseler veya şirketler önce bulunduracakları filmlerin kilogram olarak miktarını gösterir bir dilekçe ile Belediyeye başvuracaklardır.

c- a. Fıkrasında yazılı film yapmak deyimiyle amaç, filmi çoğaltmak, yıkamak, devolope etmek, kurutmak, delmek ve perfore etmek demektir.

d- Film depoları esas itibariyle iki sınıfa ayrılır:

1- 100 kilograama kadar film bulundurulan depolar,

2- 100 kilogramdan çok film bulunduran depolar.

e- 100 kilograama kadar film bulundurmaya izin verilen depolar aşağıdaki fenni koşullara uygun olacaklardır:

- 1- Filmlerin bulundurulduğu odanın duvarı, tavan ve döşemesi kargir ve betondan yapılmış olacaktır.
- 2- Odada en az 0,30 çapında bir havalandırma bacası bulundurulacaktır.
- 3- Odada en az 0,5 m² yüzeyinde, ince camlı bir pencere olacak ve pencere binanın aydınlık ve koridor kısmına açılmayıp serbest havaya açılacaktır.
- 4- Odanın kapısı en az 3 mm.lik dayanıklı saçtan yapılmış ve duman sızdırmamak için iyi işlenmiş ve kenarları çuha veya lastikle çevrilmiş olacak ayrıca dışarıya açılır nitelikte olup, kendiliğinden kapanması için kuvvetli bir yayla teçhiz edilecektir.
- 5- Filmler bu oda içinde açıkta bulundurulmayıp 3 cm. kalınlığında beyaz meşe, karaağaç gibi sert bir ağaçtan yapılmış ve içi çinko ile kaplanmış depolarda saklanacaktır. Depolar havalandırılacak ve Belediyenin göstereceği şekilde bir bacaya bağlanacaktır. Depoların kapıları duman sızdırmayacak şekilde işlenmiş, kenarları çuha veya lastikli ve kendinden kapanacak tertibatı kapsayacak. Dışarısı sellon gibi ateşe dayanıklı bir boya ile boyalı olacaktır.
- 6- Filmler aşağıda nitelikleri gösterilmiş olan kasalarda da saklanabilir.Bu kasalar:
 - a- 2 mm kalınlığında demir saçtan yapılacak, içerisi 1cm. kalınlığında asbest ile kaplanacak ve onun içi de tekrar 1 mm, kalınlığında saçla örtülecektir.
 - b- Kasalar; demir köşebentlerle tahkim edilecek, kapaklar kendiliğinden kapanabilecek tertibatı kapsayacak, havalandırılmak için, depolarda olduğu gibi bacaya bağlı bulunacaktır.
- 7- Dolap ve kasaların büyüklüğü 100 kilogramdan fazla film almayacak şekilde imal edilecektir.
- 8- Dolap kasaların bulunduğu odanın; lamba, kömür ve gaz sobası gibi araçlarla ısıtılması ve açık alevli lamba kullanılması yasaktır.
- 9- Odalarda mutlak surette yalnız köpük veren en az 10 litrelik kimyevi yangın söndürme cihazı bulunacaktır.
- 10- Bu odalarda daimi surette oturmak ve çalışmak veya filmden başka madde muhafaza etmek yasaktır.
 - f- 100 kilogramdan fazla olan filmler ancak Belediyenin depolarında saklanabilir. Başka yerlerde saklanması yasaktır.
 - g- Belediyenin tesis edeceği film depolarının fenni nitelikleri ile idari şekilleri:
 - 1- Her odanın kapısı 3 mm. kalınlığında saçtan ve demir çerçeve içinde, tek kanatlı, dışarıya doğru açılır, duman sızdırmayacak şekilde kenarları çuha veya lastikle çevrilmiş olacak ve kendiliğinden kapanmasını temin için kuvvetli yaylarla mücehhez olacaktır. Odalar da bu kapılardan ve havalandırma bacasından başka hiçbir delik bulunmayacaktır.
 - 2- Her odada bir baca bulunacak, bu baca çatıdan 2 m. yüksekliğe kadar uzanacak, bacadan çatıdan sonraki kısmı 1,5 mm.lik demir saçtan yapılacaktır.

- 3- Odalardaki elektrik tesisatı, elektrik geçirmeyecek şekilde olacak. Ampuller demir tel kafes içinde olacak, lamba anahtarları odanın dışında ve kapı yanında olacaktır.
- 4- Odalarda elektrik prizi bulunmayacaktır.
- 5- Filmler bu odalarda madeni bir kap içine konacak şekilde ve bölmeli raflar içinde saklanacaktır.
- 6- Burada depo edilecek film miktarı en çok 3000 kg. ağırlığındadır.
- 7- Odalar hiçbir surette ısıtılmayacaktır.
- 8- Odalara yalnız çuha ve keçe terlikle girilecektir.
- 9- Odalarda gereğinden fazla durmak ve çalışmak yasaktır.
- 10- Depo mıntıkasında ve hatta büroda sigara içmek yasaktır.
- 11- Fenni gerek görüldüğü taktirde paratoner tesisatı yapılacaktır.
- 12- Bir adet telefon bulunacaktır.

h- Filmlerin devolope, kurutma, muayene ve tamir edildiği yerlerin fenni nitelikleri:

1. Filmlerin muayene, tamir ve kurutma işleri kargir odalar içinde yapılacak, bu odaların kapıları demir saçtan yapılmış olup, dışarıya doğru açılır ve kendiliğinden kapanır şekilde teçhiz edilmiş olmaları zorunludur.
2. Bu odaların çıkış yeri doğrudan doğruya koridora açılacak, yazıhane vs. herkesin oturduğu diğer odalara açılmayacaktır.
3. Bu muayene ve tamir odalarında 8 bobinden fazla film bulunmayacaktır.
4. Bu odalarda sigara içmek yasaktır. Odaların eşyası ve diğer her türlü teçhizatı yanmaz maddelerden yapılmış olacaktır.
5. Küçük film parçalarının atılması için kapakları kendiliğinden kapanır, demir kutular bulundurulacak ve bu kutular her gün temizlenecektir. Bu kutulara kağıt gibi başka maddeler atılmayacaktır.
6. Elektrik tesisatı elektrik geçirmeyecek şekilde yapılacak ve serbest süspansiyon bulunmayacaktır.
7. Bu odalar ancak kaloriferle ısıtılacaktır.
8. Bu odalarda 1 kg. dan fazla film yapıştırmaya ait madde bulundurulmayacaktır.

j- Film teşhir odaları: Bu odalar sinemaların tabi olduğu fenni koşullara uyacak ve en çok 12 kişinin oturmasına ait olup, yere monte edilmiş sandalye bulundurulacaktır.

- k- Gerek tamir ve gerekse teşhir odalarında yalnız köpük neşreden en az 10 litrelik kimyevi yangın söndürme cihazı bulundurulacaktır.
- l- Film teşhir yerinde çalışacak ve depolara girecek personelin sinema operatörlüğü ehliyeti bulunması zorunludur.
- m- Bu Yönetmelikte sayılan yerlerden başka ne surette olursa olsun film bulundurulması yasaktır.
- n- Film stüdyolarında bulunması zaruri görülen filmlerin, Belediye film depolarına ait olan hükümlere uygun yerlerde saklanması kaydı ile 500 kg'a kadar çıkarılmasına Belediyece izin verilecektir.
- o- Sinemalarda ehliyetsiz makinistlik yapmak yasaktır.
- p- Sinemalarda çift makinist bulundurulması zorunludur.
- q- Sinema ve tiyatro gibi yerlerde ilan edilen saatte gösterime başlaması zorunludur.

MADDE 105- HAMALLAR

- 1- Belediye sınırları içinde çalışan hamallar Belediyeye kayıtlı olup marka alacaklardır. Markasız hamallık yapmak yasaktır. Bünyesinde hamal çalıştırılıp özel Yönetmelikleri olan TCDD, AŞOT, THY ve Toptancı hal gibi kuruluşlar kayıt ve marka verme işlemlerini kendileri, diğer genel yerlerde hizmet gören hamalların kayıt ve marka işlemlerini Zabıta Amirliği yürütür.
- 2- Hamallar mevsimine göre, tercihen koyu kahverengi veya mor renkte ve kışın aynı renkte kalın kumaşlardan yapılmış ceket, pantolon veya tulum giyeceklerdir. Kirli, sökkük, yırtık, elbiseler ile hamallık yapmak yasaktır.
- 3- Hamallıkta, gedik ve kıdem esası yoktur. Belediye veya (1) bent de adı geçen kurumlarca hamalbaşısı olarak görevlendirilen kişilerin dışında hiç kimse hamal çalıştıramaz.
- 4- Hamalların çevreye zarar verici ve etrafı rahatsız edici şekilde hareket etmeleri, müşteri kapmak için koşuşmaları, bağırmaları ve gruplar halinde toplanarak veya taşıdıkları yüklerle araba ve yaya trafiğine mani olmaları yasaktır.
- 5- Hamalların fiyat tarifesinden fazla ücret almaları ve istemeleri yasaktır. Bu yasağa uymayan hamalların marka ve hamallık kayıtları iptal edilip çalışmaktan men edilirler.
- 6- (1) bent de adı geçen kurumlarda hizmet gören hamallar kendi Yönetmelikleri ile birlikte bu Yönetmelik hükümlerine de tabidirler.

MADDE 106- MEZARLIKLARLA İLGİLİ HÜKÜMLER

- a- Mezarlık olarak kullanılacak yerler Belediye tarafından tayin ve ilan edilecektir. Bunlardan başka yerlere ölü gömülmesi yasaktır.

b- Mezarlıklarda, Belediye Mezarlıklar Amirliği Yönetmeliğinin ve bu Yönetmeliğin genel yerlerle ilgili, halka açık yerler hükümler bölümünde yapılması yasaklanan hususlara aykırı hareket etmek yasaktır.

c- Mezarlıklar Amirliğine bağlı mezarlıklarda çalışan taşıcı ve mezarcı esnafının adı geçen Amirlik Yönetmeliğinde yazılı yükümlülükleri dışında ruhsatsız mezar, üst teçhizatı ve lahit yapımları yasaktır. Bu yasağa uymayanlar cezalandırılır. Tekrarında çalışma izin belgeleri iptal edilir.

d- Ölüler Belediye tarafından yaptırılan cenaze yıkama yerlerinde veya hastanelerde yıkanabilir.

e- Ölüler şehir içinde ancak Belediyenin cenaze taşıma araçları ile götürülür. Cenaze işleri ile ilgili özel kuruluşlar Akçaabat Belediye Başkanlığı veya Mezarlıklar Amirliğine başvurarak gerekli izni aldıktan sonra işyerleri Belediye Mezarlıklar Amirliğinin ve diğer ilgili ünitelerinin denetimi altında olmak kaydıyla faaliyet gösterirler. Ancak Hıfzısıhha Kanununda gösterilen bulaşıcı hastalıklardan vefat edenlerin cenazelerinin nakil ve tüm diğer işlemleri Belediyece yapılır.

MADDE 107- MAĞAZA, DÜKKAN VE MÜESSESELERİN AÇILMA VE KAPANMA SAATLERİ

Hafta tatili kanununun istisna ettiği zaruri ihtiyaç maddeleri alan, satan ve kullanan müesseseler hariç olmak üzere, İş Kanununa aykırı bulunmak üzere diğer bütün mağaza, dükkan ve müesseselerin mayıs iptidasından ekim sonuna kadar olan yaz mevsiminde sabahları saat 7.00'de açılarak akşamları saat 21.00'de kapanmaları ve yine kanun iptidasından nisan sonuna kadar olan kış mevsiminde de, sabahları saat 7.30'da açılıp saat 19.30'da kapanmaları mecburidir. Hilafında hareket yasaktır. Bunlardan yalnız şekerci, pastacı, sebze ile bakkaliye eşyası satan dükkanlar münhasıran bütün ve müşkülât satıcılarının ve berberlerle gazete, su ve gazoz gibi madde satanların akşamları kapanma saatleri serbesttir.

MADDE 108- KUM VE ÇAKIL DEPOLARI

- 1- Mesken ve yerleşim alanı dışında olacak,
- 2- İmar Müdürlüğünden olumlu rapor alınacak,
- 3- Çalışan operatörlerin operatör belgesi sahibi olacak,
- 4- Bir yazıhanesi olacak ve yazıhanede yangın söndürücü bulunacak,
- 5- Çalışanlar için bir lavabo, wc ve duş yeri olacak,
- 6- Deponun etrafı duvarla veya tahta ile çevrili olacak,
- 7- Çevrilen yerin boya badanası olacak,
- 8- Yükleme ve boşaltma, deponun içinde olacak.(9 Mart 1989 tarih ve 20103 sayılı resmi gazete)

MADDE 109- GIDA VE GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEMELERİ ÜRETEN İŞ YERLERİ

- 1- İş Yerlerinin Taşınması Gereken Genel Teknik ve Hijyenik Özellikler:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimini yapan iş yerlerinde aşağıdaki özellikler aranır:

- a- Üretimde kullanılan ve gıda ile temas eden tüm alet, ekipman ve yeniden kullanılabilen kaplar/konteynırlar sağlığa uygun malzemeden, kolay ve iyi temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak özellikte olmalıdır. Bunlar, daima temiz bulundurulmalı ve uygun olanlar gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Üretim teknolojisi gereği kullanılan malzeme, alet ve ekipman ısı, buhar, asit, alkali, tuz gibi maddelere dayanıklı olmalıdır.
- b- Bina, tesisat, malzeme, alet ve ekipmanın onarım, boya, badana ve periyodik bakımları aksatılmadan yapılmalıdır.
- c- İş yeri, zararlı canlılar ile çevresel kirlenmelerin girmesini önleyecek biçimde tesis edilmelidir.
- d- Zemin, iş yerinin özelliğine göre su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, çatlak oluşturmayan, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte ve suyun birikmemesi için kanallara doğru yeterli bir eğimde olmalıdır.
- e- Duvarlar, yapılan işin özelliğine göre su geçirmeyen, yıkanabilir, zararlı canlıların yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte olmalıdır. Duvar-zemin bağlantısının yuvarlatılmış yapıda olması gerekir.
- f- Pencere ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde yapılmalı, ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir ve sürekli bakımları yapılabilir özellikte tel, plastik veya uygun bir malzeme ile kaplanmalıdır. Pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.
- g- Kapılar, pürüzsüz ve su geçirmeyen yüzeylere sahip, duruma göre kendiliğinden kapanır, zararlı canlıların girişini engelleyecek şekilde olmalıdır.
- h- Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yabancı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalıdır.
- i- Tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve ham maddelerin doğrudan yada dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilmeli ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.
- j- Kullanımı zorunlu durumlar dışında, işlenmemiş tahta gibi temizliği ve dezenfeksiyonu güç malzemeler kullanılmamalıdır.
- k- İşyeri gerekli asgari teknik donanıma sahip olmalı ve tekniğine göre ilgili bölümlerinde basınç, sıcaklık, akış göstergeleri bulunmalı ve gerektiğinde kaydetme işlemi yapılmalı ve kayıtlar saklanmalıdır.

2- İş Yerinde Kullanılacak Su, Buz ve Buhar:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi yapılan iş yerinde kullanılan su, buz ve buharda aşağıdaki özellikler aranır:

- a- Üretiminde kullanılan su, içilebilir nitelikte olmalıdır. Suyun sürekli ve yeterli sağlanması, depolanması, basınç ve sıcaklığının kontrolü için uygun tesisat bulunmalıdır.
- b- Ürünle temas edecek şekilde kullanılan buz, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.
- c- Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerle doğrudan temas eden yüzeylerde kullanılan buhar, içilebilir nitelikteki sudan elde edilmelidir.
- d- Buhar üretimi, soğutma ve yangın söndürme gibi işlerde kullanılan, gıdalarla temas etmemesi gereken su tamamen ayrı hatlarda taşınmalı, bu hatlar belirlenmiş standartlara göre değişik renklerle belirtilmeli ve içme suyu taşıyan sisteme geri dönüş yapmamalıdır.

3- Sıvı Atık Hatları ve Katı Atıkların Depolanması ve Uzaklaştırılması:

İş yerine ait sıvı atık sistemi korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilecek şekilde düzenlenmeli ve sıvı atık miktarını kaldırabilecek biçimde olmalıdır. İşyeri sahibi/sorumlu yöneticisi, yapılan üretim için arıtma tesisi ve deşarj izni gerekiyorsa Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliğine göre gereğini yapmalıdır.

İş yerinin özelliğine göre, katı atıkların iş yerinden uzaklaştırılincaya kadar toplanacağı, uygun şekilde yapılmış, yıkama ve dezenfeksiyona uygun, kapalı bir katı atık depolama yeri olmalıdır. Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı, üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve kesinlikle gıda maddeleri üretimiyle ilgili işlerde kullanılmamalıdır. Katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliğine uygun bir şekilde yapılmalıdır.

4- Sosyal Tesis ve Tuvaletler:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi yapılan iş yerinde giyinme, soyunma, dinlenme odaları, tuvaletler ve varsa yemekhanelerde aşağıdaki özellikler aranır:

- a- İşyerindeki sosyal tesis, duş ve tuvaletler gıda üretim alanlarından ayrı olmalıdır. Tuvaletler gıda üretim yerlerine doğrudan doğruya açılmamalıdır.
- b- İş yerinde personel için giyinme, soyunma, dinlenme odaları ve tuvalet bulunmalı, tuvaletler atık maddelerin hijyen kurallarına uygun bir biçimde uzaklaştırılacağı şekilde tasarlanmalı ve bu alanlarda hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalıdır.
- c- Gerekli görülen yerlerde, sıcak ve soğuk su sağlayan fotoselli, pedallı ve elle kullanılmayan muslukların bulunduğu lavabolar takılmalıdır. Sıvı sabun, kurutma cihazı veya kağıt havlu bulunmalı, gerektiğinde el ve ayakların dezenfekte edilmesine yönelik önlemler alınmalıdır.
- d- Yemekhane varsa, hijyen kurallarına uygun olmalıdır.
- e- Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde uygun yapılmış fosseptiklere bağlanmalıdır.

5- Aydınlatma ve Havalandırma:

Üretim yeri işin özelliğine uygun yoğunlukta aydınlatılmış olmalıdır. Aydınlatma tabii renkleri değiştirmeyecek özellikte yapılmalı ve aydınlatma cihazlarında muhafaza bulunmalıdır.

İşlem ihtiyacına göre sıcaklığın kontrolü, nem kontrolü, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalıdır. Havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemedan yapılmış koruyucu düzenek bulunmalıdır. Izgaralar temizlenmek için kolayca sökülebilir nitelikte olmalıdır.

6- İşyeri Çevresi:

İşyeri çevresinde her türlü kirliliğe ve kötü kokuya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri ve zararlı canlıların yerleşmesine uygun ortamlar olmamalıdır.

7- Ham Madde Kabul Yerleri:

İşyerinin özelliğine göre ham madde kabul yerlerinde, ham maddenin tozlanmasını, kirlenmesini ve bozulmasını engelleyecek koruma tedbirleri alınmalıdır.

8- Depolama:

Hammadde, mamul madde, katkı ve diğer yardımcı maddeler, alet ve ekipmanlar, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile temizlik madde ve malzeme depoları birbirinden ayrı olmalı ve bu Yönetmelikte yer alan işyerinin taşınması gereken genel özellikler kısmındaki ilgili hükümlere uygun olmalıdır. Ürünler bulaşmanın ve bozulmanın önleneyeceği koşullarda ayrı ayrı ve paket yüksekliğinde zeminle ve duvarla temas etmeyecek şekilde depolanmalıdır.

9- Laboratuvar:

Laboratuvarlar üretim bölümlerine doğrudan açılmamalıdır. Ancak gerekli hallerde üretime yön verecek analizler için üretim yerinin bir bölümünde test üniteleri yer alabilir.

10- Yakıt Depoları:

Yakıt depoları, uygun yerlerde, üretim yerine doğrudan açılmayan ve kendi mevzuatına uygun olmalıdır.

11- Temizlik ve Dezenfeksiyon:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üretimi yapılan işyeri temizlik ve dezenfeksiyon koşulları:

a- Gıda işletmecisi, sorumlu yöneticisi tarafından hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmelidir. Hijyen kontrol programları işyerinin ilgili bölümlerine asılarak veya dosyada bulundurulularak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri kaydedilmelidir.

- b- Gıda işletmelerinde, yetkili merci tarafından kullanımına izin verilmiş uygun deterjan, kimyasal ve dezenfektanlar veya bunların etken ham maddeleri kullanılmalıdır.
- c- Su, deterjan ve dezenfektan veya bunların çözeltileri aracılığı ile işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesini ve bulaşmayı engelleyecek önlemler alınmalıdır.
- d- Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya işletmenin veya ürünün özelliğine göre hazırlanmış temizleme prosedürüne göre gıdaların işlendiği ortamdaki zemin, işleme ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Zeminde kullanılan temizlik materyali ile alet ve ekipmanda kullanılan temizlik materyali tanımlanmalı ve ayırt edici olmalıdır.
- e- Malzeme, alet ve ekipman temizliğinden sonra kurutulması gerekenler en kısa zamanda kurutulmalıdır. Temizlikte kullanılan malzemeler yıpranmış ve kirli olmamalıdır.
- f- İşyeri personelinden bir kişi işletme temizliğinden sorumlu olarak görevlendirilmelidir.
- g- Risk analizine göre mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı iş yerinin mikrobiyolojik yönden temiz olup olmadığı kontrol edilmelidir.
- h- Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı işyerinin üretim yeri girişinde, içinde dezenfektan bulunan paspas bulunmalıdır. Uygun bir yöntem ile söz konusu işlem gerçekleştirilmelidir.

12- Evcil Hayvanlar:

Güvenlikle ilgili bölümlerin dışında, işyerinde kesinlikle hayvan bulundurulmamalıdır. Hayvan bulunan güvenlik üretim ve depolama tesislerinden ayrı olmalıdır.

13- Personel Eğitimi:

Gıda işletmecisi veya sorumlu yöneticisi, üretim hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması ve kişisel hijyen konusunda sürekli eğitim sağlamalıdır.

14- Sağlık Kontrolü:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretiminde çalışacak personel sağlık raporu almadan çalıştırılmaz. Çalışanların periyodik sağlık kontrolleri, ilgili mevzuatına göre yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan gıda işletmecisi veya sorumlu yönetici sorumludur.

15- Personel Hijyeni ve Davranışları:

Gıdaların üretildiği alanda çalışan herkesin, kişisel temizliğine yüksek derecede özen göstermesi gerekir. Tırnaklar kısa kesilmiş olmalı, eller sürekli temiz tutulmalı, açıkta yara olmamalıdır. Çalışırken başlık, maske, bone, eldiven ve ayak giysileri gibi uygun koruyucu giysiler gerektiğinde giyilmelidir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olmalı ve temiz tutulmalıdır.

Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapşırarak, öksürmek gibi davranışların yapılmaması gerekir. Kişisel eşyalar ve giysiler gıdaların işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim esnasında hiçbir takı takılmamalıdır.

Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı veya bulaşmış yara, deri enfeksiyonları, ağrılar ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin, gıdaları işlemesine veya gıdaların işlendiği alana girmesine izin verilmez. Bu şekilde etkilenen ve gıda işinde çalışan gıda ile teması olma ihtimali olan herkes hastalığını veya belirtilerini eğer mümkünse onun sebeplerini gıda işi yapan işletmeciyeye bildirecektir.

16- Ziyaretçiler:

Gıda üretim alanında, ziyaretçilerin gıdaları kontamine etmesini önleyici tedbirlerin alınması gerekir. Bu amaçla ziyaretçilere verilmek üzere koruyucu giysiler bulundurulmalıdır.

17- Taşıma:

a- Yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir.

b- Araç ve konteynır içindeki kaplar, bulaşmaya sebep olabileceği için gıdadan başka herhangi bir şeyin taşınmasında kullanılamaz.

c- Gıda ile birlikte başka herhangi bir şeyin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılacaktır.

d- Sıvı, granül ve toz haldeki dökme gıdalar, gıdaların taşınmasında kullanılan kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde “yalnızca gıda maddesi için” ibaresi bulunmalıdır.

e- Araçlar ve konteynırlar gıdalardan başka bir şeyin veya farklı gıdaların taşınmasında kullanılmaları durumunda, bulaşmayı önlemek için yüklemeler arasında iyice temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.

f- Gıdalar araç veya konteynırların içerisinde bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalıdır.

g- Gıdaların taşınması için kullanılan araçlar gerektiğinde, gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza edebilecek ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkan verecek nitelikte olmalıdır.

18- Gıdaların Ambalajlanması ve Paketlenmesi

Gıdaların ambalajlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler:

a- Bulaşma, kirlilik kaynağı olmamalı ve ambalaj malzemeleri, bulaşma riskine maruz kalmayacak şekilde depolanmalı ve kullanılacağı zamana kadar koruyucu örtüleri açılmamalıdır.

b- Ambalajlama ve paketleme işlemleri, ürünlere bulaşmayı önleyecek şekilde yürütülmelidir.

c- Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için işletme uygun tesise sahip olmalıdır.

d- Ambalajlama ve paketleme malzemeleri, bu işlemlerin yapılacağı oda veya alanlara hijyen kurallarına uygun olarak getirilmelidir.

e- Gıda ambalajlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Ambalajlama bölümünde belirtilen kriterlere uygun olmalıdır.(7 ağustos 2004 gün ve 25566 sayılı resmi gazetede yayınlanmıştır.)

MADDE 110- PAKETTE KEBAP VE YEMEK SATIŞ YERLERİ

1- Yemek pişirme ve kapları yıkama yerleri olmak üzere birbirinden ayrı en az iki bölümden meydana gelecektir.

2- Yemek pişirme bölümünün zemini, yıkanabilecek şekilde su geçirmez bir madde ile kaplı olacak, burada lağıma bağlı ızgaralı ve sifonlu delikler olacaktır.

3- Kapların yıkanacağı yer ile yemek pişirilen yerin duvarları zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yıkanabilir şekilde olacaktır.

4- Hava temizleme tertibatı olacaktır.

5- Ocak üzerinde bacaya bağlı davlumbaz olacaktır.

6- Bulaşık kapları yıkamak için akar sıcak su tertibatı ve yıkanan kaplar içinde dinlendirme yeri olacaktır.

7- Yemek takımlarının saklanacağı temiz raf veya dolap olacaktır.

8- Her türlü artık ve süprüntüler için ağzı kapaklı plastik veya madeni çöp kapları olacaktır.

9- İşçiler için soyunma odası ve elbise dolabı olacaktır. (9.3.1989 tarih ve 20103 sayılı resmi gazete)

MADDE 111- GEZİCİ PİLİÇ VE KÖFTE SATIŞ YERLERİ

Gezici satıcılık iş kolu altında faaliyette bulunan sıhhi müesseselerin sattıkları ürünleri muhafaza etmek için merkez depoları ve satış yapmak için özel ızgara kasalı araçları bulunacaktır. Gezici satış aracı için aranacak nitelikler:

1- Et veya tavuğun pişirilmesini sağlamak üzere özel ızgara kasası bulunacaktır.

2- Kasa %100 paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.

3- Yeterli büyüklükte buzdolabı bulunacaktır.

- 4- Araçta jeneratör bulunması zorunludur.
- 5- Normlara uygun 200 litreden fazla çift tank gaz tesisatı olmalıdır.
- 6- Sıcak ve soğuk su tertibatı olmalıdır.
- 7- Araç ortamı hijyenik ve sağlığa uygun olmalıdır. (20.8.2003 tarih ve 25205 sayılı resmi gazete)

MADDE 112- Bu Yönetmelikle diğer Yönetmelikler arasında uyumsuzluk çıkan durumlarda vatandaşın lehine olan hüküm uygulanır.

YÜRÜTME YETKİSİ

*Bundan evvel yayınlanmış olan Belediye Zabıta Yönetmeliği ile Sağlık Zabıta Yönetmeliği hükümleri bu Yönetmeliğin yürürlüğe girmesinden sonra yürürlükten kalkar.

*Bu Yönetmelik Akçaabat Belediye Başkanlığınca uygulanır ve yürütülür.

*Bu Yönetmelik mahalli gazetede yayınlandığı tarihten itibaren yürürlüğe girer.

İÇİNDEKİLER

MADDE NO	MADDE ADI	SAYFA
	GİRİŞ VE ESASLAR	1
MADDE 1	AMAÇ	1
MADDE 2	KAPSAM	1
MADDE 3	TARİFLER	1
MADDE 4	CEZALAR	1
MADDE 5	GENEL ESASLAR	1

MADDE 6	KONTROL EKİPLERİ	2
MADDE 7	GENEL ESASLAR VE TARİF	3
MADDE 8	GELİP GEÇMEYİ ENGELLEME	5
MADDE 9	KAMU MALLARI	5
MADDE 10	KANALİZASYONLAR	5
MADDE 11	BİNA EMNİYETİ	5
MADDE 12	İLAN YAPIŞTIRMAK	5
MADDE 13	LEVHALAR	6
MADDE 14	LEVHA EBATLARI	6
MADDE 15	REKLAMLAR	6
MADDE 16	EŞYA TAŞIMA	6
MADDE 17	KALDIRIMDA YÜK TAŞIMA	6
MADDE 18	HARFİYAT TAŞIYAN ARAÇLAR	6
MADDE 19	ARAÇLARLA VATANDAŞA RAHATSIZLIK VERME	6
MADDE 20	İZİNSİZ HARFİYAT TAŞINMASI	6
MADDE 21	İŞ MAKİNELERİNİN TAŞINMASI	6
MADDE 22	ŞEHİR İÇERSİNDEN HAYVAN NAKLİ	6
MADDE 23	YÜKLEME VE BOŞALTMA YAPMA	6
MADDE 24	YÜKLEME VE BOŞALTMADAKİ KURALLAR	6
MADDE 25	YIKILACAK BİNALAR VE YENİ İNŞAATLAR	7
MADDE 26	PİS SU KANALLARI	9
MADDE 27	PİS SU KANALLARINA VERİLECEK SULAR	9
MADDE 28	EV VE İŞYERİ ATIKLARI	9
MADDE 29	SÜT VE SÜTTEN YAPILAN GIDA MADDELERİ	9
MADDE 30	ÜCRET TARİFELERİ	14
MADDE 31	HURDA EŞYA VE MALZEME DEPOLARI	14
MADDE 32	ODUN DEPOLARI	15
MADDE 33	KÖMÜR DEPOLARI	15
MADDE 34	ODUN VE KÖMÜR SATIŞ YERLERİ	16
MADDE 35	ETİKETLER	16

MADDE 36	BRİKET VE BÜZ İMAL YERLERİ	16
MADDE 37	KAHVEHANELER	17
MADDE 38	KERESTE DEPOLARI	21
MADDE 39	DÜKKANLARIN ÖNÜNDE GEZMEK VE MÜSTERİ ÇAĞIRMAK	22
MADDE 40	SAĞLIK KARNESİ VE TEFTİŞ DEFTERLERİ	22
MADDE 41	TAVUKÇU DÜKKANLARI	22
MADDE 42	ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER	25
MADDE 43	UN FABRİKALARI-EKMEK FIRINLARI-EKMEK SATIŞ YERLERİ	27
MADDE 44	KASAPLAR	32
MADDE 45	İŞYERİ AÇMA VE RUHSAT ESASLARI	35
MADDE 46	BALIKÇILAR	39
MADDE 47	SÜT MAMULLERİ	41
MADDE 48	YANICI VE PATLAYICI MADDE TİCARETİ YAPAN YERLER	44
MADDE 49	PASTANELER VE PASTA SATIŞ YERLERİ	49
MADDE 50	TEMİZLİK KOŞULLARI	53
MADDE 51	OTELLER, PANSİYONLAR VE BEKAR ODALARI	54
MADDE 52	İSPİRTOSUZ İÇKİLERLE BOZA VE ŞİRA SATILAN YERLER	63
MADDE 53	KÖFTECİ TAVUK BAR VE PAKETTE DÖNER SATIŞ YERLERİ	64
MADDE 54	SAUNALAR VE HAMAMLAR	65
MADDE 55	ZABITA MEMURUNA MUKAVEMET	69
MADDE 56	KULLANILMIŞ EŞYA SATANLAR	69
MADDE 57	AHIR VE AĞILLAR	70
MADDE 58	LEVHALAR	72
MADDE 59	HAFTA TATİLİ	76
MADDE 60	BELEDİYE MALLARI	76
MADDE 61	İNTERNET KAFELER	76
MADDE 62	MARKET VE SÜPERMARKETLER	78
MADDE 63	DÜĞÜN SALONLARI	80
MADDE 64	DAİMİ VE GEÇİCİ PAZAR YERLERİ	80
MADDE 65	BAKKAL DÜKKANLARI	83

MADDE 66	SAKATAT SATANLAR	84
MADDE 67	SIVI YAKIT L.P.G. SATIŞ YERİ VE DEPOLARINDA ALINACAK YANGIN ÖNLEMLERİ	85
MADDE 68	LİKİT PETROL (L.P.G.)	86
MADDE 69	LİKİT PETROL GAZI SATIŞ YERLERİNİN UYACAĞI HÜKÜMLER	87
MADDE 70	LOKANTALAR	88
MADDE 71	6085 SAYILI TRAFİK YASASI KAPSAMINA GİREN TESİSLER	96
MADDE 72	KONSERVECİLER	96
MADDE 73	SUCUK-PASTIRMA-KAVURMA-SALAM-SOSİS İMALATHANELERİ	98
MADDE 74	MEZCİLER VE MEZEYE AİT MADDELERİ SATANLAR	101
MADDE 75	BERBERLER	101
MADDE 76	ÇAMAŞIRHANELER	103
MADDE 77	HALLER	104
MADDE 78	BOZA-ŞIRA VE BENZERİ GİBİ İSPİRTOSUZ SİRKE VE TURŞU YAPILAN YERLER	104
MADDE 79	TURŞU SATIŞ YERLERİ	104
MADDE 80	KUAFÖRLER	104
MADDE 81	MEMBA SULARI VE MEŞRUBAT İMALATHANELERİ	107
MADDE 82	SEBZE BAHÇELERİ MANAVLAR	107
MADDE 83	KURUYEMİŞÇİLER	108
MADDE 84	KURU KAHVECİLER	108
MADDE 85	KOKTEYL SALONLARI	109
MADDE 86	PAVYONLAR	109
MADDE 87	GAZİNOLAR, DANSİNGLER, DİSKOTEKLER	110
MADDE 88	SİNEMALAR	113
MADDE 89	TİYATROLAR VE BENZERİ YERLER	118
MADDE 90	TURİZM MÜESSESELERİ	119
MADDE 91	SİRKLER-LUNAPARKLAR-BAYRAM YERLERİ	119
MADDE 92	GEZİCİ SATICILAR	119

MADDE 93	HAYVAN SATMAK, KESMEK, DAMGALAMAK	121
MADDE 94	AVLANMAK	123
MADDE 95	HAYVAN ÖLÜLERİNE AİT HÜKÜMLER	123
MADDE 96	HAYVAN BESLEYENLERİN UYACAKLARI KOŞULLAR	124
MADDE 97	FUEL-OİL	124
MADDE 98	II. SINIF SİNAİ MÜESSESELERİ	126
MADDE 99	TABAKHANELER-BARSAKHANELER-NALBANTLAR	128
MADDE 100	71. MADDE (a) FIKRASINDA BELİRTİLEN TESİSLER VE BUNLARIN TANIMLARI	129
MADDE 101	100. MADDEDE TANIMLARI YAPILAN TESİSLERDE ARANACAK VASIF VE ŞARTLAR	130
MADDE 102	KEMİK AYIKLAMA VE DEPO YERLERİ	132
MADDE 103	YÜN PAMUK PAÇAVRA TARAMA VE BALYALAMA YERLERİ	133
MADDE 104	FİLM DEPOLARI (FİLMLERİN SAKLANMASI)	134
MADDE 105	HAMALLAR	136
MADDE 106	MEZARLIKLARLA İLGİLİ HÜKÜMLER	137
MADDE 107	MAĞAZA, DÜKKAN VE MÜESSESELERİN AÇILMA VE KAPANMA SAATLERİ	137
MADDE 108	KUM VE ÇAKIL DEPOLARI	137
MADDE 109	GIDA VE GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEMELERİ ÜRETEN İŞ YERLERİ	138
MADDE 110	PAKETTE KEBAP VE YEMEK SATIŞ YERLERİ	143
MADDE 111	GEZİCİ PİLİÇ, KÖFTE VB. SATIŞ YERLERİ	143
MADDE 112	YÖNETMELİKLERDEKİ UYUŞMAZLIKLAR	144

AKÇAABAT BELEDİYESİNDE AKÇAABAT BELEDİYESİ ZABITA VE RUHSAT (KÜŞAT) YÖNETMELİĞİ

GİRİŞ VE GENEL ESASLAR

MADDE 1- AMAÇ

Bu Yönetmelik Belediye yasası ile diğer yasaların Belediyeye yüklediği görevleri, başarmak, değişen koşullara, yeni teşekkül eden meslek ve ticarethanelere uygulanacak hükümleri belirlemek, halkın sağlığını ve rahatlığını korumak için yapılmıştır.

MADDE 2– KAPSAM

Bu Yönetmelik, Belediye ve mücavir alan hudutları içinde kent halkına hizmet veren tüm Belediye Ünitelerini, halka hizmet sunan imalathane, ticarethane gibi işyerleri ile herhangi bir işyerine bağlı olmaksızın hizmet gören kişileri ve tüm kent halkını kapsar.

MADDE 3– TARİFLER

Bu Yönetmelikte geçen çeşitli deyimler ve tesislere ait teknik terimlerin tarifleri her bölümün kendi içinde yapılmıştır.

MADDE 4- CEZALAR

Bu Yönetmelikteki emir ve yasaları dinlemeyenler ve bunlara karşı gelenler Belediye cezaları yasasındaki hükümler uyarınca cezalandırılırlar.

MADDE 5– GENEL ESASLAR

- a- Bu Yönetmelikte ismi geçmeyen Gayri Sıhhi Müesseselerde işin gereği ve önemi derecesinde fen ve sağlık koşullarına uygun olacaklar ve çalıştırdıkları işçi durumuna göre soyunma, giyinme, yemekhane, wc, el yıkama yerleri bulunacaktır. (20) kişiden fazla personel çalıştıran işyerleri yemekhane yeri ayırmak zorunluluğundadırlar.
- b- Yollarda ve umuma açık yerlerde çamaşır, halı gibi benzeri şeyleri silkelemek, yıkamak asmak ve çeşitli şekillerde yolları kirletmek yasaktır.
- c- Bu Yönetmeliğe tabi bütün işyerleri, niteliği ve içerisinde bulunması gereken ilaçların cinsi Belediyece saptanmış birer ecza dolabı bulundurmak zorundadır.
- d- Müzik aletleri, cd ve kaset satılan yerlerde plak ve teyp seslerini halkı rahatsız edecek şekilde hoparlörlerle dışarıya aksettirmek yasaktır.
- e- İşyerlerine Belediyenin duyuru, afiş v.b. gibi yayınlarını ücretsiz olarak halkın en iyi görebileceği şekilde işyeri sahibinin muvafakatını alarak uygun bir yere asabilir.
- f- Elektrik üretiminde kullanılan sabit jeneratörler için ayrı bina içerisinde bir bölüm ayrılacaktır. Taşınabilir jeneratörler için Belediyeden izin almak gerekir. Bu jeneratörlerin gürültüsünün halkı rahatsız etmemesi için kauçuk veya sünger yataklık ve egzoz susturucusu kullanmaları zorunludur.

- g- Dükkan, fabrika, imalathane, sinema, tiyatro, otel, lokanta, kahvehane ve gazino gibi halka açık olan yerde, yangına karşı güvenlik önlemi olarak Akçaabat Belediye Başkanlığı, İtfaiye Amirliğinin ilgili Yönetmeliğindeki o kuruluşlara ait hükümler uygulanır.
- h- Yangına karşı alınması gereken tedbirlerle bunlara ait uygulamada bu Yönetmelikteki yer almayan hususlarda Akçaabat Belediyesi İtfaiye Yönetmeliği hükümleri uygulanır.
- i- Yangına karşı alınacak tedbirlerden, İmar Yönetmeliğinin ilgili maddelerinde öngörülen genel ve yangın merdivenleri ile asansörlerde kesin olarak herhangi bir maddenin depolanması yasaktır. Denetim anında yukarıda anılan hususlar görüldüğünde Zabıtaca hemen boşaltılacak ve her zaman çalışır hale getirilecektir. Tekrar görüldüğünde Zabıtaca Belediye yasalarına göre cezalandırılacaktır.
- j- Yanıcı ve patlayıcı maddelerin depolanma ve perakende satış yerlerine yıldırılmak konulması.
- k- Cadde ve sokaklara, apartman, pasaj vs. gibi yerlerden çöp atmak, pis su dökmek yasaktır.
- l- Binaların balkon ve pencerelerinden halı-kilim vb. gibi eşyalar silkelemek, çamaşır asmak yasaktır.
- m- Binalardan sokaklara duman ve koku yaymak yasaktır.
- n- Umuma ait yerleri her ne şekilde olursa olsun kirletmek yasaktır.
- o- Bulvar, cadde, meydan ve durak yerlerinde (taksi, minibüs, otobüs) araç yıkamak yasaktır.
- p- Şehir içinde seyreden taşıt araçlarının hava kirliliğine sebep olacak şekilde kirli duman çıkartması yasaktır.
- r- Araçların maksat dışı klakson çalması yasaktır.
- s- Belediyenin izin verdiği yerler dışında seyyar satıcılık yapmak yasaktır.

KONTROL EKİPLERİ TEŞKİL VE ÇALIŞMA USULLERİ

MADDE 6- KONTROL EKİPLERİ

- a- Belediye Başkanlığına bağlı Amirliklerde yeterli sayıda teknik eleman bulunmadığından hayvansal ürünleri üreten, işleyen ve satan yerlerin sağlık açısından Veteriner ve Zabıta Amirliği ekiplerince kontrolleri yapılacaktır.
- b- Belediye bünyesinde Başkanlıkça lüzum görüldüğü sayıda Başkanlık kontrol ekipleri kurulur. Bu ekiplerde:
1. Bir adet Belediye Sağlık Elemanı (Doktor veya Sağlık Memuru)
 2. Bir adet Belediye Veteriner Elemanı (Veteriner veya Sağlık Memuru)

3. Bir adet Zabıta Amirliği Elemanı,

4. Bir adet İktisat Memuru bulunur.

5. Pazar yerleri ve manavlar ile ileride toptancı hal bünyesinde faaliyet gösterecek olan çiçekçi, balıkçı ve benzeri esnafın kontrolünde bu ekiplere hal Müdürlüğünden (veya gelir Müdürlüğünden) bir kontrolör katılacaktır.

c- Bu ekipler, acil ihbarları değerlendirdikleri gibi Başkanlığın emirlerine göre düzenlenecek bir periyodik çalışma programı uygulanır. Ekip başkanları Belediye Başkanlığınca tayin edilir.

d- Kaçak et takibi, çevre sağlığı, mali denetim, çevre kirlenmesi, dezenfekte, her türlü haşaratla mücadele, başıboş köpekleri itlaf v.b. ekipleri ilgili Müdürlükler (Amirlikler) kendi Yönetmeliklerine göre düzenler ve çalıştırılır.

HALKA AÇIK YERLER

MADDE 7- GENEL ESASLAR VE TARİF

Kent halkının tamamının veya bir kısmının dinlenmek, eğlenmek, alış-veriş yapmak, gezmek, dolaşmak, oturmak için ortak kullanımına ayrılmış yerlerdir. Bu yerlerde:

1- Halkın huzur ve dinlenmesini Kamu düzenini bozacak işler yasaktır.

a- Gece gündüz iş dolayısıyla da olsa halkın huzur ve istirahatını bozacak (etrafını rahatsız edecek) şekilde sokaklarda, bina içlerinde bağırıp çağırmak her ne şekilde olursa olsun gürültü etmek marangoz işleri, müzik eğlence yerleri, teyp, plak, gramfon, televizyon, caz aleti çalmak, hoparlörle yayın yapmak, soğuk demirci, inşaat yapım ve onarım, ayrıca buna benzer yerlerde yüksek sesle çalışıp halkın sükun ve huzurunu, nizam ve intizamını bozmak yasaktır. Saat 22'den sabah saat 8.00'e kadar sokaklarda bina içlerinde bağırıp çağırmak, her ne şekilde olursa olsun gürültü etmek, her türlü müzik aletleriyle gürültü yapmak, gündüzleri dışarıya hoparlör v.s. koymak suretiyle halkın esenlik ve dinlenmesini bozmak yasaktır.

b- Yazlık sinema, tiyatro ve benzeri eğlence yerleri hoparlörlerini çevrede oturanları rahatsız etmeyecek şekilde ayarlamak zorundadır.

c- Kat mülkiyetine tabi binalarda yöneticilerin bina içlerine gürültü yapılmasını önleyici tedbirleri alması ve uymayanları resmi makamları bildirilmesi zorunludur.

d- Emniyet ve asayiş yönünden ilçe makamından alınacak izinle yapılacak düğün, nişan, müsamere, balo ve benzeri toptancılarda, beldenin güzelleşmesi ve halka daha hızlı hizmet götürebilmesi amacıyla gece çalışılması gerekli görülen yol, meydan, köprü ve benzeri işlerin yapılması sırasında ortaya çıkan gürültüler, bu maddenin kapsamına girmez.

e- Meskun mahaller içerisinde, halkın huzur ve istirahatını bozacak şekilde faaliyet gösteren tüm iş yerlerinin kışın 18.00 yazın 19.30' dan sonra çalışması yasaktır.

f- Belediye hudutları dahilinde umuma açık içkili yerlerden, bar, pavyon, gazino ve içkili lokantalar, kahvehane, pastane, kafeterya ve diskoteklerin Belediye meclisince tespit edilen kapanış saatlerine riayet etmesi mecburidir.

g- Şehrin ana cadde ve sokaklarında, meskenler arasında, apartman altlarında beldenin sükun, nizam, sağlık ve güzelliğini bozacak iş yeri ve müesseselerin açılması yasaktır. Apartmanlara bitişik şekilde açılacak iş yerleri ne olursa olsun apartmanlarda oturanlardan noterden tasdikli muvafakatname almak zorundadır. Bu gibi yerler Belediyece tespit edilen yerlerde açılacaktır.

2. Cadde ve sokaklara, boş arsalar, halkın gelip geçmesine mahsus olan pasaj, apartman, kapalı çarşı gibi binaların giriş yerleri ile koridor ve avlularına gelip geçmeyi zorlaştıracak, öteberi koymak, çöp atmak, pis su dökmek yasaktır. Herkes çöpünü sızıntı ve koku yapmayacak kova veya benzeri ağzı kapalı kaplarda biriktirecektir. Apartman şeklinde binalar ve diğer müesseselerin sorumluları yeteri kadar çöp bidonunu Belediyenin göstereceği yere koymaya veya uygun şekilde çöp yeri yaptırmaya zorunludur.

3. Apartman, pasaj, iş hanı gibi halkın girip çıktığı binalarda mal sahipleri veya yöneticiler merdiven otomat ve lambaların devamlı çalışır vaziyette bulundurmaya zorunludur.

4. Belediyemiz hudutları dahilinde bilumum apartman mesken ve iş yerlerinde Belediyenin bildireceği ölçü ve şekilde kapalı, muntazam çöp kabı bulundurulacak, cadde, bulvar, kooperatif ve site alanlarındaki çöp kapları tertibat donanım fennine (tüzüğüne) uygun olacaktır.

5. Her türlü işyeri, mesken v.b. binalar Çevre Temizlik Vergisi ve Emlak Vergisini yaptırdıklarını belirtir belgeyi görevlilere belirtilen süre içerisinde ibraz etmek zorundadırlar.

6. Apartman ve fabrika v.b. işyerlerinin yakılan veya imalattan çıkan cüruf ve atıklarının çöp olarak temizlik araçlarına verilmeyecektir. Bu gibi atıklar ya ilgililer tarafından kendi imkanlarıyla ve Belediye meclisince tespit edilen ücreti yatırmak suretiyle Belediye tarafından kaldırılacaktır. Bu yasağa uymayanlar hakkında gerekli yasal işlemler yapılır.

7. Belediyemiz hudutları dahilindeki işyerleri ile benzer yerler sivrisinek, hamamböceği gibi haşaratın ürememesi için gerekli tedbirleri almak zorundadır. Bu tedbirleri almayanlar hakkında gerekli yasal işlem yapılır.

8. Cadde, sokak, arsa, işyeri v.b. benzer yerlerde çevre kirliliğine sebep verecek her türlü katı ve sıvı yakıtların yakılması yasaktır.

9. Mesken, apartman ve işyerlerine ait paspasların temizliği amacıyla araçların geçtiği yollara atılması yasaktır.

10. Apartman, iş hanı ve pasajların koridorlarını işgal etmek yasaktır.

11. Cadde, tretuvar ve sokakların izinsiz işgal edilmesi yasaktır.

12. Her ne şekilde olursa olsun saat 23.30'dan sabah 08.00'e kadar gürültü yapmak yasaktır.

13. Her türlü eğlence yeri ile plak, bant, teyp satış yerlerinde dışarıya müzik yayını yapmak yasaktır.

14. Belediyece tayin edilmiş yerler dışında izinsiz olarak ilan, pankart ve bez afiş asmak yasaktır.
15. Ticarethane, işyeri ve inşaatları isim ve unvan levhası asmaları zorunludur.
16. Asılan isim ve unvan levhalarının yüksekliği 2,5 metreden aşağı olamaz.
17. Her türlü duvar ilanları, levhalar, reklamlar, ışıklı-ışiksiz, sabit ve hareketli yazıların düzgün imlali ve güzel hatlı yazılmaları zorunludur.
18. İşyerlerinin Belediyece belirlenen saatler dışında faaliyet göstermesi yasaktır.
19. Araçların üzerlerine izin alınmadan ilan yapıştırmak, asmak ve reklam amaçlı yazı yazmak yasaktır.
20. Şehir içinden sürü halinde hayvan geçirmek yasaktır.
21. Hayvanların oynatılması, dövüştürülmesi ve teşhir edilmesi yasaktır.
22. Vahşi hayvanların izinsiz şehir içine sokulması yasaktır.
23. Cadde, meydan ve sokaklarda at ve merkep gibi hayvanlarla yük taşımak yasaktır.
24. Yanıcı ve patlayıcı madde ticareti yapılan yerlerde, merdiven altlarında, koridorlarında, giriş-çıkış yerlerinde yanıcı ve patlayıcı madde bulundurmamak yasaktır.
25. Sıhhi ve gayri sıhhi işyerlerinde yangın söndürme cihazı bulundurulması ve periyodik kontrolünün yaptırılması zorunludur.
26. Bütün işyerleri ecza dolabı bulundurmamak zorundadır.
27. Doğrudan halk ile temas halinde olan işyerlerinde çalışanların iş gömleği giymeleri zorunludur. Giyinmeyen her kişi için ayrı ayrı işlem yapılır.
28. İşyerlerinde yaylı, kancalı ve el terazisi kullanılması yasaktır.
29. Satılan şeylerin ağırlıklarını etkileyecek, müşteriye zarar verecek kaplarla tartı yapmak yasaktır.
30. Halk ile doğrudan teması olan işyerlerinde çalışan kişilere sağlık kartesi alınması ve periyodik kontrolünün yaptırılması zorunludur. Bu kurallara uymayan her kişi için ayrı ayrı işlem yapılır.

MADDE 8- Şehrin anayollarını, meydanlarını ve yaya kaldırımlarını çok az bir yer veya çok kısa bir süre için dahi olsa herhangi bir şeyle tutmak, kapatmak, gelip geçmeyi engellemek yasaktır.

MADDE 9- Belediyece kamu hizmeti için yapılmış tüm tesisleri bu arada sokak kenarlarına kurulmuş olan sokak lambalarını, levhalarını veya bina numaralarını, yangın musluğu işaretlerini her ne suretle olursa olsun bozmak, kırmak, kirletmek, düşürmek veya bunların yerlerini değiştirmek yasaktır. Kıran ve bozanlara bedeli %50 fazlasıyla ve birlikte ödettilir.

MADDE 10- Cadde ve sokaklardaki kanalizasyonlara ait bacalara ve ızgaralara fena koku veren yahut gaz yayan sıvılar, kaynar kirli su, asitli sular ve ızgaraları kaldırarak kanalı tıkayacak şeyler dökmek yasaktır. Cadde ve sokak kenarlarındaki bordur taşlarını, ızgara kapaklarını kırmak veya sökmek yasaktır. Kıran ve bozanlara bedelleri %50 fazlasıyla ödettirilir.

MADDE 11- Binalardan ve bahçelerden çevre sakinlerine ve gelip geçenlere zarar verecek surette toz çıkarmak yasaktır. Bina yıkan ve yapan şahıslara toz çıkartmamak, yıkılan ve yapılan binanın etrafından gelip geçenlerin emniyet ve sağlığı için her türlü önlem almaları zorunludur.

MADDE 12- Belediyece tayin edilmiş yerler dışında ilan yapıştırmak yasaktır. Belediye hudutları dahilinde P.T.T, T.E.K, Belediye v.b. kamu kuruluşlarına ait direk, trafo, durak gibi yerlere yağlı boya veya yapıştırmak suretiyle yazı ve reklam yapıştırmak yasaktır. Belediyece tayin edilmiş yerler dışında ilan yapıştırılmaz ve asılamaz.

MADDE 13- Her türlü duvar ilanları levhalar, reklamlar, ışıklı-ışsıksız sabit hareketli yazılar zevke uygun olacak, okunaklı düzgün imlali ve güzel hatlı olup, Türkçe yazılacaktır.

MADDE 14- Mağaza ve işyerlerinin askılıkları levhaların yerden yüksekliği binaya yapışık tek gözlü levhalar 1.90cm sokağa umumi şekilde 3.5 metreden az olmayacağı gibi kaldırımlara taşmayacak ve sağlam olmasına dikkat edilecektir.

MADDE 15- Cadde, meydan ve sokaklarda asılacak bez reklamlar Başkanlığın izni alınmak suretiyle asılabilir. Taşıt aracının üzerine veya dükkan önlerine hoparlör koymak suretiyle reklam yapmak yasaktır. Taşıt araçları üzerinden hoparlör ile reklam yapmak isteyenler ilgili kurumlardan (Emniyet, Belediye) gerekli izinleri aldıktan sonra reklam yapabilirler.

MADDE 16- Tamamını veya bir kısmı yerde sürüklemek suretiyle eşya taşınması yasaktır.

MADDE 17- Yaya kaldırımlarında, veya yürünen diğer yerlerde büyük yüklerin, keskin veya sivri uçlar veya etrafı boyayacak maddelerin taşınması yasaktır.

MADDE 18- Yapı alanlarından veya arsalarından çıkacak olan taşıt araçlarının yolları kirletmesi halinde araç sahipleri tarafından derhal temizlettirilecektir. Belediyece temizlettirilmesi halinde ücreti %50 fazlasıyla tahsil edilecektir.

MADDE 19- Otobüs, minibüs, dolmuş veya özel araçlarla başkalarını rahatsız edecek şekilde şarkı söylemek, müzik çalmak v.s. gibi her ne suretle olursa olsun gürültü etmek yasaktır. Araç içerisinden her türlü öteberi çöp v.s. maddeleri yere atmak yasaktır.

MADDE 20- Belediye sınırları içerisinde Belediyemizden çalışma ruhsatı almadan inşaat kamyonu ve nakliye araçlarının yük ve hafriyat taşımaları yasaktır.

MADDE 21- Demir tekerlekli araçların Belediyece izin verilen yerlerin dışında (arazi dahil) şehir içi yollarda kullanılması yasaktır.

MADDE 22- Şehir içindeki yollardan başıboş ve sürü halinde her türlü hayvan geçirmek yasaktır. Birer, ikişer veya sürü halinde sevk edilecek hayvanların ne vakit nerelerden ve ne suretle geçirilebilecekleri Belediye yetkililerinin gösterecekleri şekilde olacaktır.

MADDE 23- Yükleme, taşıma ve boşaltma, halkı rahatsız etmeyecek ve çevreye zarar vermeyecek şekilde yapılacaktır. Bu işlemler yapılırken cadde ve sokaklar uzun süre işgal edilmeyecek, işlem bittikten sonra buralar temiz bırakılacaktır.

MADDE 24-Yükleme, taşıma ve boşaltmada temizliğe mutlak uyulacaktır. Yiyecek-içecek maddeleri niteliği Belediye tarafından belirtilen araçlarla taşınacaktır. Sulu maddelerin taşınacağı kaplar sızıntı ve döküntüye izin vermeyecek şekilde olacaktır.Yükleme, taşıma ve boşaltmada etrafı kirletmeyecek ve yükün veya parçaların etrafa saçılmasını önleyecek şekilde her türlü önlem alınacaktır. Etrafa saçılan malzeme olursa bunlar temizlemeden yola devam edilmeyecektir.

CADDE – MEYDAN VE SOKAKLARIN DÜZENİ

Yollarda – Meydanlarda ve Çevresinde Yapılan İnşaat – Onarım ve Yıkımlar

MADDE 25- YIKILACAK BİNALAR VE YENİ İNŞAATLAR

- a- Tüm çevresi tahta perde ile kapanacak.
- b- Kamyon ve inşaat makinelerinin inşaat giriş ve çıkışlarında kaldırım ve yol tahrip edilmeyecek.
- c- İnşaattan toprak çeken kamyonların yolu kirletmesi halinde inşaat sahasında iş sahibi, inşaat sahası dışında araç sahibi tarafından gerekli tedbirler alınacak ve sorumlu olacaklardır. İnşaata toprak çeken kamyonların gerek can ve mal güvenliği açısından gerekse temizlik açısından yolu kirletmemeleri için kamyonların üstüne tente çekmek zorundadır.
- d- Yıkılan binaların arsaları zemine kadar mutlak surette yıkılmış olacak, arsada hiçbir yıkım artığı moloz bırakılmayacak, zemin düzgün satıh haline getirilecek ve tahta perde, badana veya boya ile boyanacak veya çinko tabakla çevrilecektir.
- e- Bu gibi yerlerde kurulacak iskelelerin, çevrilecek tahta perdelerin, yıkılacak hafriyatın ve her türlü yapı tertibatının gelip geçenele, yollara ve yollardaki araçlara ve pis su kanallarına, yeraltında ve havadaki nakil hatların, genel ve hususi hiçbir şeye en küçük bir zarar vermeyecek ve etrafı kirletmeyecek surette sağlam ve tertipli olmaları gerekir. Bunların bitimine yetecek şekilde Belediyece verilmiş olan izin biter bitmez ortadan kaldırılacaktır.
- f- İnşaatlar da işgaliye ödenerek kaldırım işgal edilmiş olması halinde dahi, kaba inşaat ve ince sıva bittikten sonra kaldırım işgali tamamen kaldırılacaktır.
- g- Yapılarda ve tamirlerde kullanılacak malzemeleri sokaklarda işlenmesi ve bunların şekil vesaireler itibariyle gelip geçenleri rahatsız edecek şekilde taşınması yasaktır.
- h- Kum ve kireç gibi inşaat malzemeleri doğrudan doğruya yapı alanına dökülecektir. Ancak zaruri hallerde Belediyenin müsaadesi ile belirli bir süre tanınarak dışarıya dökülmesine müsaade edilecektir.

i- Toprak, moloz ve her türlü inşaat artıklarının Belediyenin göstereceği yerler dışında dökülmesi yasaktır. Yıkım, inşaat esnasında meydana gelebilecek her türlü yıkım ve inşaat artıklarının gelip geçişi ve trafiği engellemeyecek şekilde biriktirilecek ve fazla bekletilmeden derhal kaldırılacaktır. Gelişi güzel boş arsa ve yerlere hafriyatların dökülmesi yasaktır. Toprak ve moloz artıklarının ilgilileri tarafından kaldırılmadıkları takdirde Belediyece tespit edilecek miktar üzerinden gerekli ücret ödenmek şartı ile bu hizmet Belediyece yerine getirilecektir. İnşaat sahibi ve ilgililer tarafından Belediyece tespit edilen yerler dışında hafriyat ve moloz döküntüleri tespit edildikleri takdirde, tespit edilen ilgililerden temizleme ücreti ayrıca alınır ve Belediyece temizlettirilir.

j- Belediyeden izin alınmadan yapılan hafriyatlar veya izin alındığı halde başka yere döküldüğü tespit edilirse bu durumda inşaat sahibi de sorumlu olup tüm hafriyat kaçak muamelesi görür.

k- Yapılar her neresinde olursa olsun gelip geçenlere veya yollara zarar verebilecek çöküntü, çıkıntı veya bunların olacağını gösteren bir belirti halinde mahzurun derhal önüne geçme ve bu iş bitinceye kadar yolda ikaz edilecek bir işaret bulundurulup, geçenleri uyardırma yapı sahipleri veya içinde oturanlar zorunludur.

l- Yollarda, meydanlarda Belediyenin izni olmadan baca açmak yasaktır. Bu gibi işleri, yolların en tenha olduğu zamanlarda yapılacak ve bir gecede bitirilmesi mümkün olmayan durumlarda gündüzleri münasip bir işaret konularak geceleri de fener veya işaret lambası yakılacaktır.

m- Yapılarda geceleyin çalışmak, iş yasına uymak ve Belediyeden izin almakla mümkündür.

n- Yapıların yüzleri, kapı ve pencereleri ile dükkan kepenkleri, istasyon, mağaza vesaire gibi herkesin girip çıkabileceği yerlerin içerileri veya dışları boyandığı zamanlarda boyalar kuruyuncaya kadar etraflarına ip çekmek, kağıt veya levha asmak veya koruyucu bandaj çekmek kabilinden göze çaracak önlemler, yapı sahipleri veya işi yaptıranlarca alınacaktır.

o- Yanan yapıların enkazını kaldırmak, yanmayan yerlerin tehlikelerini gidermek ve kuyu, mahzen, sarnıç kabilinden çukurların üstlerini kapatmak, arsalarını temizlemek ve çevirtmek gibi gerekli işlemleri en kısa zamanda yaptırmaya sahipleri zorunludurlar.

p- Telefon, elektrik, havagazı, su idareleri ve taşıt aracı işleten kurumlar inşa ve onarım gibi yollarda yapacakları işlerde sözleşmelerin hükümlerine uymakla beraber bu hususta Belediyece kendilerine yapılacak tebligatla bu Yönetmelik hükümlerine de uyacaklardır.

r- Yollarda, meydanlarda ve buna benzer yerlerde satış için veya başka maksatla baraka yapımı Belediyeden başka hiç kimse tarafından yapılamaz.

s- Şehir içindeki umumi ve hususi her türlü hava nakil hatları umumun selametine, trafiğin emniyetine, yollara ve ağaçlara hiçbir zarar vermeyecekler, görünüşü çirkinleştirmeyeceklerdir. Bunlar yapılmadan evvel Belediyeden izin alınacaktır. Elektrik nakleden tellere çapraz olarak üzerinden radyo anteni, televizyon anteni gibi alıcıları geçirmek yasaktır. Caddenin ve sokağın bir tarafından diğer tarafa anten çekmek yasaktır.

t- Apartman, pasaj ve iş hanlarının otomat, merdiven ve asansörlerinin çalışır durumda bulundurulması zorunludur.

- u- Şehir içerisinde bulunan boş arsaların etrafının nizami tahta perde ile çevrilmesi zorunludur.
- v- Bina yıkan ve yapanların etrafı rahatsız etmemek ve zarar vermemek için her türlü tedbiri almaları zorunludur.
- y- Anıtları kirletmek, çizmek, kırmak ve bozmak yasaktır.
- z- Toprak, kum, curuf, moloz, saman vs. taşıyan araçların;
 - 1- Üzerlerini branda ile kapatmaları,
 - 2- Tekerleklerini temizlemeli,
 - 3- Cadde, sokak vb. yerleri kirletmemeleri,
 - 4- Belirtilen yere döküm yapmaları zorunludur.

PİS SU KANALLARI

MADDE 26- Yeniden yaptırılacak olan genel pis su kanalları işletilmeğe başlandıktan sonra bunların geçtikleri yerlerde bulunan her türlü yapılara ait sular, sonraki maddede yazılı fenni ve sağlık yönünden zarar doğuracak surette arsalarda biriken sular, buradaki hükümlerle Belediyenin bu husustaki şartnamesine uygun olarak bu pis su kanallarına bağlanacaktır. İnşaatlarda ve buraların içlerinde veya çevrelerine sivrisinek üremesine neden olacak şekilde hiçbir surette su birikintilerine müsaade edilmeyecektir. Oluşan su birikintileri tespit edildiği takdirde hakkında yasal işlem yapılacak ve ayrıca yapılacak ilaçlama ücreti ilgili şahıstan tahsil edilecektir.

MADDE 27- PİS SU KANALLARINA VERİLECEK SULAR

- a- Ev işlerinde kullanılarak kirlenmiş sular,
- b- İdrar ve dışkı ile bunların sevklerinde lazım olan sular,
- c- Yağmur ve kar suları,
- d- Fabrika, sanayi ve mekanik kuruluşlarla umumi çamaşırhaneler, banyolar ve hamamlar gibi işyerlerinden çıkan her türlü pis sular ve yeraltından akıtılan sular,
- e- İnşaat esnasında kullanılan sular,

MADDE 28- EV VE İŞYERİ ARTIKLARI

- a- Ev ve işyerlerindeki mutfak artıkları, süprüntüler, kum, kül, kemik, paçavra v.s. gibi akıntıya engel olacak maddeleri pis su kanalına dökmek ve sevk etmek yasaktır.
- b- Suları genel pis su kanallarına sevk eden ve bina cephesinden genel kanala giden (bağlama kanalları) ile muayene bacaları Belediyenin vereceği projeye uygun olarak bina sahiplerince yaptırılacaktır.

MADDE 29 - SÜT VE SÜTTEN YAPILAN GIDA MADDELERİ

a- Süt Üretim Yerleri:

1. Gerek Belediye hudutları içinde gerekse dışında bulunan süt üretimi yapan kuruluşların bu tüzüğün ahırlar ve ağıllar bölümünde adı geçen fenni ve sıhhi şartlara uygun olması zorunludur.
2. Şehrin genel tüketimi için toptan veya perakende süt satan şahıs ve kuruluşlar üretim birimlerindeki sağma hayvanların tüberküloz, brüselloz ve şap hastalıklarından sağlam olduklarına dair sağlık karnesi almaya ve kontrol ekiplerinin istediğinde ibraz etmek zorundadırlar.
3. Belediye hudutları içinde süt hayvanı besleyen Belediye Veteriner Hekimliğine, bu hudutlar dışında besleyenler ise tesislerinin bulunduğu İlçe Veterinerliğine başvurarak, hayvanlarının tüberküloz, brüselloz ve şap hastalıklarından sağlam olduğuna dair rapor alacaklardır. Bu raporlar Belediye Veteriner Hekimliğine getirilecek ve bu Hekimlikçe raporlar özet bir dosyada saklanıp, sağlam hayvanlar sağlık kontrol defterine kaydedilerek her hayvan için hazırlanacak sağlık karneleri hayvan sahiplerine verilecektir. Koyun ve keçiler için sürü adına bir sağlık karnesi düzenlenir.
4. Sağlam hayvanlar her yıl periyodik olarak muayene ve aşıya tabi tutulacak, bu muayene ve aşığı yapan Veteriner hekim muayene neticesini sağlık karnesine yazarak imzalayacaktır. Sağlık karneleri yılda bir defa Belediye Veteriner hekimliğince vize edilecektir.
5. Pastörize olmamış süt satan dükkanlar, bunları işleyen imalathaneler, okul, kışla, hastane, bakım kurumları gibi tüketimi olan kuruluşlar süt aldıkları işletmenin sahibini, işletme adresini bir dilekçe ile Belediye Veteriner Hekimliğine bildirerek sağlam hayvanların kontrolünü sağlayacaktır. Sağlık karnesi olmayan hayvanların sütünü kullanmak yasaktır.
6. Süt sağmak için sağmal hayvan besleyenlerle bu işi sanat haline getirmiş bakıcı, sağıcı, dağıtıcı ve hayvanla temasta bulunan kimselerin bulaşıcı hastalıklardan salim olduklarına dair Sağlık Ocağı Tabipliğinden sağlık karnesi almaları zorunludur.

b- Süt Toplama ve Dağıtma Yerleri:

1. Süt toplama ve dağıtma merkezleri şehir yerleşim bölgesi kenarında kurulabilir.
2. Bu merkezler süt toplama ve dağıtım bölümlerini, kapsar iki bölüm birbirinden duvar veya kapı ile ayrılmış zemin ve duvarların 2 metreye kadar yüksekliği beton, fayans, karo fayans, karo siman gibi kolay temizlenir madde ile yapılmış olacaktır. Toplama bölümünde şehir suyu tesisatı, lavabo akıntı kanalı bulunacaktır.

3. Süt toplama tankı ve kapları ile ölçü kapları sütün özelliklerini bozmayacak bir maddeden yapılmış olacaktır.
4. Süt toplama tankından dağıtım bölümüne musluklu boru tertibatıyla getirilecektir.
5. Süt naklinde kullanılacak bidonlar T.S. 1018'e uygun olacaktır.
6. Süt toplama ve dağıtım merkezlerinde süt kapları, ölçü ve temizlik aletlerinden başka eşya bulundurulmaz.
7. Süt toplama bölümünde ısı -100 derecenin üstünde olmayacaktır.

b- Çiğ Süt:

- 1- Çiğ süt kuruluşları iki bölümden oluşur.

- a- Süt tankı ve şişe temizleme bölümü:

Yer ve duvarlar 2 metreye kadar yükseklikte beton, mozaik, fayans, karo fayans gibi kolay temizlenir bir maddeden yapılmış olacaktır. Akarsu tesisatı, lavabo akıntı kanalı, şehir suyunun olmadığı zamanlarda temizlik işlerinde kullanılmak üzere en az yarım tonluk su deposu bulunacaktır.

Yeteri büyüklükte sütün özelliklerini bozmayacak yapıda bir süt tankı ile süt kaplarının temizliği için yeteri büyüklükte paslanmaz çelik, fayans, karo fayans, mermer, lavabo, masa ve raflar bulunacaktır. Bu bölümde ısının 10 derecenin üstüne çıkmaması için soğutma tertibatı olması zorunludur.

- b- Teşhir ve Satış Bölümü:

Yukarıdaki bölümden duvar ve kapı ile ayrılmış olacak, süt bu bölüme tanktan direkt olarak musluklu boru tertibatıyla gelecektir.

- 1- Ambalajlanmış sütler soğutma tertibatlı dolaplarda saklanabilir.
- 2- Teşhir ve satış bölümünde halkın kolayca okuyabileceği bir yere "Sütler pastörize olmamıştır" levhası asmak zorunludur.
- 3- Sağlık karnesi olmayan hayvanların sütlerini satmak yasaktır. Sütü satılan sağmal hayvanların sağlık karnelerinin fotokopilerinin satış bölümünde dosyalanması ve kontrol ekiplerinin isteği üzerine gösterilmesi zorunludur.
- 4- Çiğ süt satan işyerlerinde süt ve süt mamullerinden başka gıda maddeleri satılmadığı gibi diğer işyerlerinde çiğ süt satışı için izin verilemez.
- 5- Bu iş yerinde süt pişirmek, ısıtmak, bardakla süt satmak yasaktır.
- 6- Her iki bölümde çalışan işçilerin görevleri ayrılmış olacak, temiz uygun iş gömleği, çizme ve başlık giyeceklerdir.

- 7- Müşteriye ait olsa bile kirli kaplara süt koymak yasaktır.
- 8- Bu işyerinde görevli her personelin sağlık karnesinin olması zorunludur.
- 9- Sütler günlük olarak satışa arz edilir.
- 10- Çiğ süt satılan işyerlerinde süt pişirmek, bardakla süt satmak yasaktır.

d- Seyyar Sütçüler:

1. Seyyar sütçülerin süt aldıkları sağmal hayvanlarını sağlık kontrol karnelerinin fotokopilerini yanlarında taşımaları zorunludur.
2. Seyyar sütçülerin Sağlık Ocağı Tabipliğinden alacakları sağlık karnelerini yanlarında taşımaları zorunludur.
3. Seyyar süt satıcıları temiz önlük ve başlık giymek zorundadırlar.
4. Süt taşıma araçları her zaman temiz tutulacaktır.
5. Süt güğümleri ve ölçü kapları süütün özelliğini bozmayacak bir maddeden yapılmış, (kalaylı bakır, emaye, paslanmaz çelik vs.) olacak güğümler kapalı olup maşrapa vs. daldırmak suretiyle süt alınmayacaktır. Ölçü kapları her zaman temiz olacak ve tartı işlemi haricinde yukarıda sayılan maddelerden yapılmış kutularda saklanacaktır. Kaplar T.S.1018'e uygun olacaktır.
6. Çiğ sütlerin rengi, kokusu, tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olacak, asitlik derecesi, süt yağı ve yağsız kuru madde oranı T.S.1018'e uygun bulunacaktır.
7. Çiğ sütlerin bileşiminde bulunan her hangi bir maddenin alınması veya bu sütlere dışardan herhangi bir maddenin katılması yasaktır.
8. Satışa çıkartılan çiğ süütün 100 mm. de en az 3 gram süt yağı bulunacaktır. Bundan az yağlı sütler ancak sütlü gıda maddeleri yapımcılarına satılabilir.
9. Hastalıklı hayvanların sütleriyle süte geçen ilaçla 6 gün tedavi edilmiş, doğum süresinde (15 gün öncesinden 7 gün sonrasına kadar) hayvanların sütleri, iltihap, kan, pislik karışmış veya bazı maddeler katılmış sütlerin satışı yasaktır.
10. Kimyasal ve bakteriyolojik muayeneler için 200mm. süt steril kaplara alınacak 10 derece altında aynı gün laboratuara yollanır.

e- Pastörize Süt:

1. Pastörize süt yapan yerlerin kuruluş çalışmaları gıda maddeleri nizamnamesinin 25. maddesine göre Sağlık Bakanlığı iznine bağlıdır.

2. Pastörize süt yapan yerler özel yapılmış olacak, hayvan barınakları, konutlar ve diğer işyerleri ile doğrudan doğruya bağlantılı olmayacaktır.
3. Bu kuruluşların pastörize süt yapılan bölümlerinin zeminleri ve zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar duvarları süt asitinden etkilenmeyecek fayans, karo fayans gibi maddelerden yapılacaktır. Diğer bölümlerin zeminleri şaplı betondan, fayanstan, karo mozaikten yapılmış ve yıkama sularının birikmesine engel olacak kadar meyilli olacaktır.
4. Bu kuruluşların büyüklüğü faaliyetiyle orantılı olacak, aydınlatma ve havalandırma tertibatları yeterli olacaktır.
5. Pastörize süt kuruluşlarında bulunacak bölümler şunlardır: Büro laboratuvar, süt kabul yeri, güğüm yıkama yeri, şişe yıkama doldurma-kapatma yeri, muhafaza depoları, kazan dairesi, işçiler için yeterli sayıda wc, temizlik yapacağı yer ve giyinme yerleri bulunacaktır.
6. Pastörize aletleri üzerinde pastörize ısısını gösteren ve kaydeden termometreler bulunacaktır. Bu termometrelerin grafik kağıtları her güne ait olmak üzere Belediyeçe mühürlenir ve tarihi konur. Bu grafik en az 1 ay müddetle müessesede saklanır ve kontrol yetkili memurlarca teslim edilir.
7. Şişeler evvela gerekli temizleyici eriyik su ile yıkanacak ve her türlü kirlenmeye engel olacak biçimde otomatik olarak doldurulup kapaklanacaktır.
8. Sütler süt depolarına temiz ve sık tülbentle süzülerek konulacaktır. Mekanik yollarla temizlenen çiğ süt 63 derece –65 derecede 30 dakika, 72 derece-75 derecede 15-20 dakika veya 85 derecede 1 dakika ısıtılıp hemen 50 dereceye kadar soğutulurak pastörize edilecek ve 10 derecenin altında saklanacaktır. Başka yöntemle pastörizasyon yapımı Sağlık Bakanlığının iznine bağlıdır.
9. Pastörize edilecek süt önceden kaynatılmaz veya içine her hangi bir madde katılamaz. Pastörize süte çiğ sütte öngörülen bütün özellikler aranacaktır.
10. Süte katılacak aroma maddesi kakao vs. maddeler için Sağlık Bakanlığından izin alınması zorunludur.
11. Pastörize sütlerin buldukları kapların veya şişelerin kapaklarının üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağlı, yarım yağlı veya yağsız (yavan) olduğu pastörizasyon tarihi yazılmış olacaktır. Tam yağlı sütler (100mm.de 30gr. Yağ) kırmızı, yarım yağlılar (100 mm. 1,5 gr. Yağ) mavi, yavan sütler yeşil kapak veya bant taşıyacaklardır.
12. Pastörize sütlerin hazırlanma gününü izleyen iki gün içinde satışının tamamlanması ve bu süre içinde sütlerin 10 derecenin altında saklanması zorunludur. Bu sürenin sonunda kalan pastörize sütler içme sütü olarak satılamaz, bozulmayan gıda sanayiinde kullanılabilir.
13. Pastörize sütlerin perakende satışları için ¼ ile ½ litrelik cam şişeler veya Sağlık Bakanlığınca izin verilmiş ambalajlar kullanılabilir. Çok miktarda süt tüketen yerlere satılacak pastörize sütler için büyük kaplar kullanılabilir. T.S. 1018. Bu kaplarda perakende olarak pastörize süt satılamaz.

14. Kimyasal ve bakteriyolojik muayene için 1'er ambalaj alınıp steril şişelerde 10 derecenin altında aynı gün laboratuara gönderilir.

15. Pastörize süt imalathaneleri yeteri kadar Veteriner Hekim istihdamına zorunludur.

16. İşletmede çalışan personelin elbisesi, önlüğü, başlığı ve ünitelerde çalışan personelde çizme, eldiven kullanılacaklar. Hepsinin sağlık karnesi olacaktır.

f- Dayanıklı Süt (sterilize süt) :

1- Dayanıklı süt tekniğe uygun biçimde ısıtarak mikroplardan arındırılmış, homojonize edilmiş ve oda sıcaklığında en az 20 gün dayanabilen süt olup, bu sütler T.S.1192 de belirtilen özellikleri taşıyacaktır.

2- Bu sütlerin kakaolu ve aromalı olarak satışa çıkarılabilmesi için Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığından izin almak gereklidir. Katılacak maddeler tüzükte belirtilen özellikte eriyebilir türden olacaktır. Bu Sütlerde 100 mm de 1 gramdan az 2 gramdan çok kakao 0,57 gramdan fazla sakaroz bulunamaz.

3- Dayanıklı sütlerin ambalajları üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, sütün yağ durumu, yapım ve son kullanma tarihleri (yıl-ay-gün olarak) belirtilecektir. Ambalaj üzerindeki yazılar yağlılarda kırmızı, yarım yağlılarda mavi, yağsızlarda yeşil olacaktır.

g- Süttozu Sütü: Yağsız süttozu belirli oranlarda içme suyu içinde eritilerek içersine süt yağı katılıp homojeniz edilmesiyle elde edilen süt tozu sütlerin özellikleri, pastörize veya sterilize süttten elde edilmiş olmalarına göre bu tüzükte adı geçen sütler için öngörülen koşulları kapsayacaktır.

h- Koyulaştırılmış süt: Sütün 1/5 den 1/3 e kadar bir kısım suyunun alınması yoluyla elde edilen yağlı – yağsız, şekerli-şekersiz olarak satılan bu tür süt, koyulaştırıldıktan sonra otomatik olarak teneke kutulara doldurulup oto lavda sterilize edilecektir.

Koyulaştırılmış sütlerin ambalajları üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescilli edilmiş markası, içindeki sütün türü, net miktarı, koyulaştırma oranı, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihi, seri numarası, saklama ve kullanma yöntemi yazılır. Muayene ve analizi için ambalaj alınır.

I- Tıbbi Süt: Özel beslenmeyi amaçlayan tıbbi sütler hakkında bu talimatnamenin diğer sütlere ilişkin hükümleri uygulanamaz. Bu sütlerin nitelikleri Sağlık Bakanlığınca saptanır. Bu tür sütlerin 5 derecenin altında satışa verilmesi zorunludur. (Ek:Türk Standartları Enstitüsü T.S.1192)

MADDE 30- ÜCRET TARİFELERİ

a- Zaruri ihtiyaç maddelerini Esnaf Odası tarafından saptanan azami satış fiyatı ve narhtan fazlasına satmak yasaktır.

b- Umumun yiyip içmesine, yatıp kalkmasına, taranıp temizlenmesine, eğlenmesine mahsus lokanta, birahane, gazino, kahvehane, kiraathane, meyhane, han, otel, hamam, sinema, tiyatro, bar, dansing vb. yerleri işletenler buralarda yenilecek ve içilecek şeylerle yapılacak işlerin hizmet ve giriş ücretine ait tarifelerini asgari 35x55 ebadındaki levhalara iri ve okunaklı harflerle yazıp esnaf odasına tasdik

ettirdikten sonra herkesin görüp okuyabileceği yerlere asacakları gibi kuruluşça tasdikli küçük basılmış örneklerini de masalar üzerinde bulunduracaklardır.İstek halinde de fatura ve adisyon vereceklerdir. Berberlerde tarifelerini aynı şekilde yazılmış 20x30 ebadındaki levhalara asacaklardır.

c- Ölçüler:

1- Ölçülerin, ölçüler nizamnamesindeki biçimleri ile nitelikleri taşıması ve eksik olmaması şarttır. Bu ölçülerin temiz tutulmaları zorunludur. Dükkan, mağaza ve benzeri satış yerlerinde yasada yazılı olan ölçülerden başkasının veya ilk ve yıllık muayenesi yapılmamış, damgalanmamış ve doğru olmayan aletleri bulundurmak yasaktır.

2- Tartılacak şeylerin ağırlıklarını etkileyecek,alıcıyı kabın bedelinden fazla bir zarara sokacak derecede kalın, kaba kağıtlara veya bunlardan yapılmış keselere veya her neden yapılmış olursa olsun kutu vesaire kabilinden kaplara koyarak tartmak yasaktır. Alıcı isterse satılan şeyi büsbütün kapaksız, kapsız olarak yada bunların darasını çıkartarak tarttırabilecektir.

3- Kapalı kutu, paket, konserve vs. şeklinde satılan sanayii mamulleri ve gıda mamullerini kolaylıkla görünür yerlerinde satılan malın cinsi kilo veya litre ile satılan özellikle ise brüt ve net kg.ları, litreleri, metre ile satılıyorsa kaç metre olduğu, paket içinde adet olarak bulunuyorsa (Kibrit vs. gibi)kaç adet olduğu yazılacaktır. Bu şartları taşımayan paket konserve ve her cins gıda sanayii mamullerin satışı yasaktır. Yukarıdaki özellikleri taşıması gerekmeyen yani birim, miktar ve ağırlık gibi ölçü birimlerinin aranmadığı durumlarda bu özellikler aranmaz. (Dolma kalem, kalem tıraş gibi)

MADDE 31- HURDA EŞYA VE MALZEME DEPOLARI

a- Hurda eşya ve malzeme depo edilecek yerler, halkın sağlığını korumak, rahatını ve dinlenmesini bozmamak bakımından Belediye İmar Müdürlüğü ve Zabıta Amirliğinin uygun gördüğü yerlerde açılır.

b- Hurda eşya ve malzeme depo edilecek yerin başka işyeri ile bağlantısı olmayacak ve etrafı Belediyenin göstereceği şekil ve yükseklikte bir duvarla çevrilmiş olacaktır.

c- Taşıt araçlarının kolayca girip çıkmalarını sağlayacak büyüklükte demir saç veya demir parmaklıklı bir kapısı olacaktır.

d- Duvarlar uygun görülecek bir renkte badanalı, kapıda aynı renkte yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

e- Yükleme ve boşaltma işlemi depo içinde yapılacaktır.

f- Yükleme ve boşaltma anında meydana gelecek tozlara engel olmak üzere mevsime göre hurdalar sulanmak suretiyle ıslatılacaktır.

g- Yükleme ve boşaltmalar ancak açma ve kapama saatleri içinde yapılacaktır.

h- İçerisinde fen ve sağlık şartlarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı olacaktır.

i- Düzgün bir yazıhanesi ile ecza dolabı ve işçilerin soyunup giyinmelerine ait ayrı bir yer ve sağlık koşullarına uygun wc ve lavabo bulunacaktır.

j- Bu işyerinde iş güvenliği koşulları aranır. Ayrıca İtfaiye Yönetmeliğine göre yangın söndürme cihazları bulundurulması zorunludur.

MADDE 32- ODUN DEPOLARI

a- Odun depoları 50 m³ odundan fazla odun depo edilen yerlerdir. Bu yerler konut alanları dışında Belediyece uygun görülecek yerlerde olacaktır.

b- Bu depo yerinin etrafı işin özelliğine göre Belediyece uygun görülecek yükseklikte taş,briket veya tuğla gibi bir duvarla çevrili olacak ve uygun görülecek bir renkte badana yapılacaktır.

c- Kapısı yükleme ve boşaltma işleminin düzenli bir şekilde ve bu işlemin içeride yapılabilmesi için yeterli büyüklükte demir saç veya demir parmaklıklı ve duvarların renginde yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

d- Depo içerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı bulundurulacaktır.

e- Odunlar depo içerisinde yıkılıp kaymayacak şekilde istif edilecektir.

f- Müşterilerin oturup beklemelerine ait bir yazıhanesi, işçilerin soyunup giyinmelerine ait ayrı bir yeri ve sağlık koşullarına uygun bir wc ve lavabosu bulunacaktır.

g- İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun şekilde yangından korunma tertibatı bulunacaktır.

MADDE 33- KÖMÜR DEPOLARI

a- Kömür depoları 100 m³ ten fazla meşe ve her türlü maden kömürü depo edilen yerdir.

b- Kömür depoları, bu konuda mütehasıs dairelerin mütalaasız alınmak suretiyle konut alanları dışında Belediye İmar Müdürlüğü ve Zabıta Amirliğince uygun görülecek yerlerde açılabilir.

c- Satışlara ait malların cins, kg, ton olarak fiyatlarını gösteren tasdikli bir tabela müşterilerin görebileceği bir yere asılacaktır.

d- Kömür depoları, depolama kuralları ve İtfaiye Yönetmeliğindeki hükümlere uymaya, fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı bulundurmaya ayrıca yazıhane ve sağlık koşullarına uygun wc ve lavabo bulunacaktır. İşçilerinde soyunup giyinmeleri için ayrı bir yeri olacaktır.

MADDE 34- ODUN VE KÖMÜR SATIŞ YERLERİ

a- Şehir içindeki mahalle aralarında açılmış oduncu ve kömürcü dükkanları kargir olacaktır. Ahşap binaların bu amaçla kullanılması yasaktır.

b- Bu dükkanlarda en çok 50 m³ odun ve kömür bulundurulabilir.

- c- Odun ve kömürlerin buldukları yerlerde ateş yakılması yasaktır.
- d- Bu yerlerde odunlar kesilmiş takoz veya kesilmemiş halde satılır.
- e- Bu yerlerde satışa arz edilen odun ve kömürlerin cinsini ve fiyatını gösterir fiyat tarifeleri bulunacaktır. Bu tarifeler herkes tarafından kolayca görülebilecek ve okunabilecek yerlere asılacaktır.
- f- Odun ve kömürler mutlaka müşterilerin gözü önünde tartılacak, odun ve kömürlerin tartılması işinde kullanılan kapların darasının kaç kg. ağırlıkta olduğu üzerine bir levha ile asılacaktır.
- g- Bu yerlerde İtfaiye Yönetmeliğinin hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı bulunacaktır.
- h- Kömürler tartıya hazırlanırken doldurmada görülen taşlar ayıklanacak, bunlar hiç bir surette müşteriye verilmeyecektir.

MADDE 35– ETİKETLER

- a- Umumun satışına arz edilen veya satılmak üzere veya örnek olarak buldurulan tüm maddelerin üzerine satış fiyatını gösterir etiket konulacaktır.
- b- Manavlar ve pazarcı esnafı, satmak üzere buldukları ve satışa arz ettikleri yaş sebze ve meyvelerin alış fiyatlarını (Rüsum kağıdını) istenildiğinde tahsildara veya Zabıta Memurlarına vermek zorundadırlar.
- c- Manavlar dükkanlarında satılan yaş meyve ve sebze faturalarını tanzim tarihinden itibaren 1 ay, pazarcı esnaf faturalarını tanzim tarihinden itibaren 1 hafta müddetle saklayacaklardır.

MADDE 36– BRİKET VE BÜZ İMAL YERLERİ

- a- Halkın sağlığına ve dinlenmesine zarar vermemek, şehrin güzelliğini bozmamak ve şehir trafiğine engel olmamak bakımından konut alanları dışında, Belediye İmar Müdürlüğü ve Zabıta Amirliğince uygun görülecek bir yerde açılır.
- b- Briket ve büz imal v.b. depo yerinin etrafı, Belediyenin göstereceği şekil ve yükseklikte taş, briket veya tuğla bir duvarla çevrili olacaktır.
- c- Kapılar, taşıt araçlarının kolayca girip çıkabileceği büyüklükte demir saç veya demir parmaklıklı olacaktır.
- d- Duvarlar, uygun bir renkte badana yapılacak, kapılarda badananın renginde yağlı boya olacaktır.
- e- İçerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu veya elektrik tesisatı bulunacaktır.
- f- Depo edilecek cüruf yeri, briket ve büz imal yeri ve imal edilmiş briket ve büzlerin düzgün şekilde yığılması için ayrı ayrı bölümleri olacaktır.
- g- Yükleme ve boşaltma duvarla çevrilmiş yer içerisinde yapılacaktır.

h- Tozların gelip geçenleri rahatsız etmemesi için mevsimine göre cüruf tınazları sık sık sulanarak ıslatılacaktır.

i- Bu yerlerde düzenli bir yazıhane işçilerin soyunup giyinmelerine ait ayrı bir yer ve sağlık koşullarına uygun ecza dolabı, wc ve lavabo bulunacaktır.

j- Bu gibi işyerlerinde ayrıca iş güvenliği ve Hıfzısıhha Kanunu öngördüğü koşullar aranır.

MADDE 37- KAHVEHANELER

a- Lüks Kahvehaneler:

1- Salonun zemini marley veya benzeri bir malzeme ile kaplı olacak uygun bir yerde bir vestiyer ile bir telefon bulunacaktır.

2- Salonun duvarları en az 125 cm. yüksekliğe kadar lambri kumaş hakiki suni deri ve benzeri bir malzeme ile kaplanacak üst tarafı tavana kadar yağlı boya olacaktır.

3- Işıklandırma iyi cins güzel aplik ve avizelerle yapılacak veya gizli ışıklandırma olacaktır. Salon veya antrede flüoresan lambalar kullanılmış ve bunlar görülmeyecek şekilde güzel görünüşlü bir dekorasyon ile gizlenmiş olacaktır. Yapılan ışıklandırma salonun büyüklüğüne göre yeter adette olacaktır.

4- Isıtma merkez teshin sureti ile sağlanmamışsa salonu ısıtmaya yeterli kömür veya gaz sobası ile yapılacaktır.

5- Havalandırma salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörlerle sağlanacaktır.

6- Sıcak havalarda serinlenmeyi sağlamak üzere yeterli adette sesiz çalışan vantilatör bulunacaktır. Bu vantilatörlerin yerleri çalışma anında müşteriyi rahatsız etmeyecek şekilde saptanacaktır.

7- Masalar üzerinde iyi cins doğrama üzerleri hakiki ve suni veya formika ile kaplanmış olacaktır. Üzerlerinde iyi cins ram, porselen veya seramik tablalar bulunacaktır. İskemleler iyi malzemeden yapılmış, rahat oturuşlu olacak, üzerleri kumaş hakiki veya suni deri ile kaplı bulunacaktır. İskemlelerin ayaklarına sürtme anında ses çıkartmaması için plastik veya benzeri malzemeler takılmış olacaktır.

8- Salonun pencerelerine iyi cins kuma perdeler takılacak salon içi dışarıdan görülüyorsa ayrıca iyi cins tül perdeler ve salonun sokağa bakan yüzü dükkan vitrini şeklinde bunun tamamı tül veya jaluzi perdelerle kapatılacaktır.

9- Salonun uygun bir yerinde yeteri kadar oyun kağıtları ve bununla ilgili malzemelerin ve çuha örtülerin saklanabilmesi için yeter büyüklükte düzenli bir dolap bulunacaktır. Salonun ayrı bir yerinde bir büro var ise bu malzemeler odada da saklanabilir.

10- Salonda gürültü çıkaran oyun veya oyun aletleri var ise diğer salona gürültü gitmeyecek bir surette ayrı bir salonda oynatılacaktır.

11- Salonda tamamen ayrı olarak duvarları 150 cm. yüksekliğe kadar fayans ile kaplı üst tarafı (tavan dahil) yağlı boya ile boyanmış bir ocak bölümü olacaktır bu bölümde:

- a) Pişirme; Havagazi, ipragaz veya benzeri ocaklar ile sağlanacaktır.
- b) Ocağın üzerinde yeterli büyüklükte bir davlumbaz bulunacaktır.
- c) Sürekli sıcak su sağlayan tesisatı fayans veya mermerle üzeri kaplı bir tezgah bulunacaktır.
- d) Kahve, çay ve meşrubat takımları iyi cins maddeden yapılmış olacak ve bunların saklamasını sağlayacak kolay açılır kapanır bir dolabı veya ayrıca yeteri büyüklükte bir buzdolabı bulunacaktır.
- e) Yeter büyüklükte kapaklı bir çöp kutusu bulunacaktır.

12- Servis için iyi cins madeni tepsiler kullanılacak askı tepsilerle servis yapılmayacaktır.

13- Salondan tamamen ayrı bir yerde bir tuvalet ile yeteri kadar pisuar ve aynalı bir lavabo bulunacaktır. Lavaboda her an iyi cins sabun ve kağıt peçeteler bulunacaktır.

14- Salonun tuvalete ayrılan bölümünde binanın iç bölümleri nedeniyle pisuar konulması olanak dışı ise bir tuvalet olabilir.

b- 1. Sınıf Kahvehaneler:

1- Kahvehane salon ve ocak olmak üzere iki bölümden oluşacaktır.

2- Kahvehanenin tamamının zemini en az mozaik olacak salonun uygun yerinde askılıklar bulunacaktır.

3- Salonun duvarları 125 cm. yüksekliğe kadar lambri, kumaş hakiki veya suni v.b. ile kaplı bulunacak ve üst tarafı tavana kadar yağlı boya olacaktır.

4- Işıklandırmanın salona yeter adette olmak ve dekorasyona uygun bulunmak kaydı ile çeşitli şekillerde yapılması uygundur. Ancak kordona bağlı çıplak ampuller kullanılamaz.

5- Isıtma: kalorifer yoksa borular bacaya bağlı ve salonu ısıtabilecek yeterlilikte iyi cins gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır.

6- Havalandırma: Salonun büyüklüğüne yeter adet ve büyüklükte aspiratörlerle sağlanmış olacaktır.

7- Salonda ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri müşteriye rahatsız etmeyecek şekilde düzenlenecektir.

8- Zeminde ucu lağıma bağlı yeter adet ve büyüklükte ızgaralı sifonlar bulunacak ve en az bir tuvaleti ve yeteri kadar pisuarı olacaktır.

- 9- Masalar tek tip iyi cins doğrama, üzerleri formika, kesme cam veya benzeri ile kaplı olacak, iskemleler masalara uygun ve rahat oturulu olacak, masa aralıkları rahat oturup kalkmaya ve rahat geçişi sağlayacak şekilde düzenlenmiş olacaktır. Masalar üzerinde iyi cins küllükler olacak ve gerektiğinde kullanılmak üzere yeteri kadar çuha örtüler bulunacaktır.
- 10- Pencerelere ve salonun sokağa bakan yüzü vitrin camı ile kaplı ise buraya iyi cins tül perdeler ayrıca güneşlik perde veya jaluzi takılacaktır.
- 11- Ocak, salondan ayrı veya salondan düzenli şekilde ayrılmış bir yerde ihtiyacı karşılayacak büyüklükte yapılmış olacak, ocağın bulunduğu bölüm ile evye arkasına isabet eden yerlerin duvarları zeminden en az 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans veya mermerle kaplı bulunacaktır. Ocak üzerinde ihtiyaca yeter büyüklükte bir davlumbaz bulunacaktır.
- 12- Tezgahların üzeri fayans, mermer veya formika ile kaplı, evye; fayans, mermer veya paslanmaz çelik olacaktır.
- 13- Ocak bölümünde kahve, çay ve benzeri meşrubat takımlarının saklanacağı camekanlı dolaplar olacak; kahve, çay ve şeker ağzı kapalı kutu veya kavanozlarda saklanacak, ağzı kapaklı bir çöp kutusu bulunacak ve işçilerin çalıştığı bölümdeki zeminde tahtadan yapılmış bir ızgara ile ucu lağıma bağlı ızgaralı bir sifon bulunacaktır.
- 14- Kahve, çay ve var ise nargile takımları iyi cinsten, çay tepsileri ve kaşıklar paslanmaz maddeden yapılmış olacak, kahve içinde askılı tepsi kullanılmayacaktır.
- 15- Kahvehanede de bilardo oynatılacak ise ayrı bir salon veya salondan bölünmüş düzenli bir oyun salonu yapılacak ve oyun aletleri düzenli dolaplarda saklanacaktır. Oyun kağıtları temiz ve fazla yıpranmamış olacak fazla kirli görülen oyun kağıtları imha edilecektir.
- 16- Hizmetliler tek tip kıyafette olacak, ocakçılar iş gömleği giyecek ve beyaz önlük takacaklardır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır.

c- 2. Sınıf Kahvehaneler:

- 1- Kahvehane salon ve ocak olmak üzere iki bölümden oluşacaktır. Kahvehanenin tamamının en az mozaik olacak, salonun uygun yerinde askılıklar bulunacaktır.
- 2- Duvarlar tavana kadar en az plastik boya ile boyanmış olacaktır.
- 3- Işıklandırma salona yeter nitelikte olacak kordonlara bağlı çıplak ampuller kullanılmayacaktır.
- 4- Isıtma kalorifer yoksa boruları bacaya bağlı ve salonu ısıtabilecek yeterlilikte iyi cins gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır.

- 5- Havalandırma salonun büyüklüğüne yeter adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 6- Salonda ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri müşteriye rahatsız etmeyecek şekilde ayarlanmış olacaktır.
- 7- Zeminde ucu pis su mecrasına bağlı ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte ızgaralı sifonlar bulunacak ve en az lavabolu bir tuvaleti olacaktır.
- 8- Masalar tek tip cins doğrama üzerleri formika ve kesme cam ile kaplı olacaktır. İskemleler masalara uygun ve rahat oturulu olacak ve masa aralıkları rahat oturup kalkmayı ve rahat bir geçişi sağlayacak şekilde düzenlenmiş olacaktır. Masalar üzerinde tablalar olacak ve gerektiğinde kullanılmak üzere yeteri kadar çuha örtüler bulunacaktır.
- 9- Pencerele ve salonun sokağa bakan yüzü vitrin camı ile kaplı ise buralara tül perdeler konulacak veya jaluzi takılacaktır.
- 10- Ocak; salondan ayrı veya salondan düzgün şekilde ayrılmış bir yerde ihtiyacı karşılayacak büyüklükte yapılmış olacak. Bulunduğu bölüm ile evye arkasına isabet eden yerin duvarlar zeminden en az 150 cm. yüksekliğe kadar su geçmez bir madde ile kaplı bulunacaktır. Ocak üstünde ihtiyaç yeter büyüklükte bir davlumbaz olacaktır.
- 11- Tezgahların üzeri su geçmez bir madde ile kaplı ve tercihen fayans, mermer veya paslanmaz çelikten olacaktır.
- 12- Ocak bölümünde kahve, çay ve sair meşrubat takımlarının saklanacağı camekanlık dolaplar olacak. Kahve, çay ve şeker ağız kapalı düzgün kutusu bulunacak ve işçilerin çalıştığı bölümdeki zeminde tahtadan yapılmış bir ızgara ve zeminde ucu lağıma bağlı ızgaralı sifon bulunacaktır.
- 13- Kahve, çay ve nargile takımları iyi cinsten çay tepsileri ve kaşıkları paslanmaz maddeden yapılmış olacaktır.
- 14- Kahvehanede bilardo oynatılacak ise ayrı bir salon veya salondan bölünmüş düzgün bir yer ayrılacak ve oyun aletleri düzgün dolaplarda saklanacaktır.
- 15- Hizmetliler tek tip kıyafette olacak, ocakçılar ise iş gömleği ve beyaz önlük takacaklardır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır.

d- 3.Sınıf Kahvehaneler:

- 1- Bu kahvehaneler kargir ve zeminleri karo siman, mozaik gibi bir madde ile döşeli olacak ve zeminin uygun bir yerinde ucu lağıma bağlı sifonlu ve ızgaralı bir delik bulunacaktır.
- 2- Her tarafı bol gündüz ışığı ile aydınlatılmış olacak ve hava tazelemesine ait yeteri kadar tertibat bulunacaktır.
- 3- Masalar, iskemleler her an temiz olacak ve masaların üzerleri mermer, cam veya örtülerle örtülmüş olacaktır.

- 4- Kahve, çay pişirilen yerlerin zemini her an yıkanabilecek şekilde su geçmez bir maddeden yapılmış bulunacak ve tezgahın üzeri mermer veya galvanizli sac ile kaplı olacaktır.
- 5- Kirli bardak, tabak ve fincanlar şehir suyu veya şehir suyu olmayan yerlerde temiz bir su deposuna bağlı su ile yıkanacak . Bütün yıkandı suları lağıma gidecek şekilde akıtılacaktır.
- 6- Kirli, yağlı bardaklar, tabak ve fincanların önce sıcak, sodalı ve sabunlu sularla temizlendikten sonra temiz sulardan geçirilmesi zorunludur.
- 7- Yıkanmış bardak, tabak, fincan v.s. kaplar her tarafı kapalı camekanlara konacaktır.
- 8- Çatal, kırık bardak, tabak ve fincan v.s. malzemeler kullanılmayacaktır.
- 9- Çay ve kahveleri karbonatlı su ile pişirmek yasaktır.
- 10- Kahvehanelerde alçak sandalye ve masa kullanmak yasaktır.
- 11- Oyun kağıtları temiz ve fazla yıpranmamış olacaktır. Kirli görülen kağıtlar imha edilecektir. Ayrıca kirli masa, sandalye ve masa örtüsü kullanılmayacaktır.
- 12- En az bir adet lavabolu tuvaleti olacaktır.

e- Ganyan Bayileri:

- 1- Bu tür işyeri açmak isteyenler ilgili şans oyunu bayilik belgesini ilgili idareden almış olacak.
- 2- Çay ocağı niteliğinde bir çay ocağı ve salonu olacak.
- 3- Yeterli havalandırma tertibatı olacak.
- 4- Bir tuvaleti ve lavabosu bulunacak.
- 5- Yer döşemesi ve 1,5 m. kenar duvarları kolay yıkanabilir malzeme ile kaplı olacak.
- 6- Bu yerlerde çay ocaklarından istenilen alçak türden sehpa ve bunlara uygun oturaklar bulunacak.
- 7- At yarışı seyredilecek salon kısmında en az 1 adet televizyon bulunacak.
- 8- Yeterli seviyede vestiyer bulunacak.
- 9- Çay ocağının üzerinde baca bağlantılı davlumbaz bulunacak.
- 10- Sadece gişe hizmeti niteliğinde olan yerlerden büfelerden istenilen özellikler aranır.
- 11- Çay ocağında çalışan personelin iş kıyafeti ve sağlık karnesi olacak.

12- Büfe ruhsatı bulunan işyerlerinden talepleri doğrultusunda tali faaliyet olarak ganyan bayii, spor toto-loto bayii vs. ruhsat almak istedikleri taktirde ilgili şans oyunu tali bayilik belgesini ibraz ettikleri takdirde mevcut işyeri ruhsatları üzerine tali faaliyet konusu işlenir ve onaylanır.

f- Çay Bahçeleri:

1- Bahçedeki masa ve sandalyeler ile bahçe müstemilatı açık hava gazinoları, ocak bölümü ise 1. sınıf kahvehaneler niteliğinde olacaktır.

2- Çay bahçesinde çatlak, kırık tabak, kirli bardak ve fincan gibi malzemeler kullanılması yasaktır.

MADDE 38- KERESTE DEPOLARI

1. Kereste depoları 100 m³'den fazla kereste depo edilen yerlerdir.

2. Kereste depoları kagir olacak, kapı ve pencereleri demir çerçeveli ve demir kepenkli olacaktır.

3. Kereste depoları, konut alanları dışında Belediye İmar Müdürlüğüne uygun görülen yerlerde açılabilir.

4. Çatı kargir veya demir olacaktır. Çatı örtüsü yanmaz maddelerden yapılmış bulunacaktır. Çatı altı döşemesi (son kat tavanı) betonarme olacak.

5. Kereste depolarında beton duvarları bir tuğla genişliğinden aşağıya olmayacaktır.

6. İçerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun şehir suyu ve elektrik tesisatı bulundurulacaktır.

7. Bu yerlerde keresteler yıkılıp kaymayacak şekilde istif edilmek üzere gerekli tesisat yapılacaktır.

8. Yükleme ve boşaltmalar depo içinde yapılacaktır. Yollara ve tretuvarlara hiçbir surette kereste yığılmayacaktır.

9. Bu yerlerde İtfaiye Yönetmeliğine uygun yangından korunma tertibatı bulunacaktır.

10. Satışı yapılan mallara ait malların cins ve ebatları müşterilerin görebileceği ve yazıhanenin en yakın bir yerinde bulundurulacaktır.

MADDE 39- DÜKKANLARIN ÖNÜNDE GEZMEK VE MÜŞTERİ ÇAĞIRMAK

a- Her türlü ticaret ve sanat erbabıyla esnafın müşteri çağırma üzere dükkanlarının önlerinde gezinmeleri, bağırması ve gerek dükkan önünden ve gerekse içeriden işaretle veya bir takım sözlerle davet etmeleri yasaktır.

b- Pazar yerlerinde her satıcı bulunduğu yeri temiz tutmaya ve civarındaki sokakları kirletmemeye, kendisine gösterilmiş olan yerden fazlasını işgal etmemeye, yerini ancak pazarın devam ettiği sürece tutmaya, bağırıp çağırılmaya ve her hususta temizliğine son derece uymak zorundadır. Müşteriler de yerleri kirletmeyecektir. Her türlü sağlık koşullarına uymak zorundadırlar.

MADDE 40- SAĞLIK KARNESİ VE TEFTİŞ DEFTERLERİ

a- Halkın yiyip içmesi, temizlenmesi, yatıp kalkması ve eğlenmesiyle ilgili tüm ticarethane ve müesseselerde çalışan veya çalıştırılan kimselerin sağlık muayenesi yaptırılarak sağlık karnesi almaları zorunludur. Sağlık muayenelerinin 1593/126. maddesi uyarınca her üç ayda bir tekrarlanarak karneye işletilmesi zorunludur. Doğrudan doğruya gıda maddesi imal ve satışında çalışan kimselerin senede 1 defa portör muayenesi yaptırıp sağlık karnesine kaydettirmeleri zorunludur. Sağlık karnesiz ve muayeneler gününü geçirmiş işçiyi çalıştıran ticarethane ve müessese sahibine veya vekiline ceza yazılır.

b- Belediye açma iznine tabi ticarethane ve müesseseler teftiş defterleri almaya, bulundurmaya ve Belediye Zabıta Amirliğinde tasdik ettirip denetime gelen ilgililere göstermeye ve açma izin belgesini ticarethanenin görünür bir yerine asmaya zorunludurlar.

c- İşyerlerinde zaruri ihtiyaç maddelerini toptan satan yerler, sattığı maddelerin fiyatlarını, yerlerini ve satış fiyatını ayrıntıları hakkında istenilen bilgileri vermeye zorunludurlar.

MADDE 41- TAVUKÇU DÜKKANLARI

Tavuk eti satışı üç tip müessesede yapılmaktadır:

a- Birinci Tip Tavukçular:

1- Bu tip dükkanların üç bölümü vardır:

a- Canlı tavuk kafeslerinin bulunduğu yer,

b- Tavuk kesim yeri,

c- Teşhir ve satış yeri,

Canlı tavuk kafesleri ile kesim yerlerinin, kokularının satış yerine ve dışarıya çıkmaması için duvar ve kapıları mazbut olmalı ve kapalı bulundurulmalıdır.

Teşhir ve satış yeri en önde sokak veya caddeye bakan kısımda kesim yeri bir kapıyla ayrılmış olarak bu bölümün arkasında, canlı tavukların bulunduğu bölüm ise yine kapıyla ayrılmış olarak en arkada olacaktır. Her üç bölmede de havalandırma ve aydınlatma yeterli düzeyde olacaktır.

2- Kesim ve tüyleri yolma yeri en az 5 m² ve 2,5 m. yüksekliğinde olacaktır. Zemin ve 2,5 m'ye kadar duvarları fayans, karo fayans, karo mozaik veya açık krem cini veya karo simon olacaktır. Tavan açık renk yağlıboya olacaktır.

3- Temiz akarsuyu, lavabosu, sifonlu tertibatı kanala veya fosseptiğe bağlı akıntı yeri olacaktır.

4- Yolunan tüyleri koymak üzere en az 1 metre derinlikte 50 cm. çapında silindirik kapaklı veya madeni veya plastik bidonlar bulunacaktır.

2. Canlı hayvanların bulunduğu bölümün zemini beton, karo simon veya karo mozaik, duvarları yağlı boya olacaktır. Kafesler temiz ve yağlı boyalı olacak ve her hayvan türü için ayrı kafes bulunacaktır.
3. Teşhir ve satış bölümünde duvarlar 1,5 m'ye kadar fayans, üst tarafı açık renk yağlıboya, tavan ahşap olmayacak, zemin beton, mozaik veya karo simon olacaktır.
4. Kesilmiş tavukları koymak üzere kapasiteye göre soğutma tertibatı, vitrin buzdolabı veya depo bulunacaktır.
5. Tezgah mermer veya paslanmaz çelikle kaplı olacaktır.
6. İçinde tavuk kesim yeri bulunan tavukçu dükkanlarında satılmak üzere başka bir gıda maddesi bulundurulamaz.

b- İkinci Tip Tavukçular:

Bu tip tavukçu dükkanlarında kesilmiş, muayene ve damgası yapılmış tavuklar satılır. Kafes ve kesim bölmeleri yoktur. Teknik yapı olarak birinci tip tavukçu dükkanlarının teşhir ve satış bölmesi şartlarına tabidir. Bu tip dükkanlarda av hayvanları, tavşan ve yumurta satışı yapılabilir.

c- Üçüncü Tip Tavukçular:

Asıl uğraşları dışında tavukçu reyonu açan kasap, bakkal, süper market gibi müesseselerdir. Yeterli soğuk tertibatlı, vitrinli dolap ve deposu olması gerekir.

d- Tavukçu Dükkanlarının Uyacağı Sağlık Koşulları:

Kesim yeri bulunan tavukçu dükkanlarının şehir dışına nakline kadar uyulması gereken sağlık koşulları şunlardır:

1. Her tip tavukçu dükkanı kuşat almada aranan asgari şartları yerine getirmek zorundadır.
2. Tavukçu dükkanlarında temizlik esas olduğundan temizlikle ilgili tesisatın her zaman çalışır durumda olması gerekir.
3. Hayvanların kan, ayak ve atılacak kısımları kapaklı madeni veya plastik kaplarda toplanacak, bu kaplar ve kesim yeri her zaman temiz tutulacak, tüy ve diğer artıklar her gün kaldırılacaktır.
4. Canlı hayvanların bulunduğu yerdeki kafesler boyalı ve daima temiz tutulacak, altlıklar, su ve yem kapları sık sık yıkanacak, kafeslerde tavuklar sıkışık olmayacaktır.
5. Tavuk, kaz, ördek, hindi ve benzeri kanatlı hayvan türleri ayrı ayrı kafeslerde bulundurulacaktır. Kafesler dışında hayvan bulundurulamaz.

6. Kesilmiş olarak teşhir edilen veya satılan hayvanların ayakları hanef mafsalıdan kesilmiş olacaktır.
7. Tavuk ve benzeri kesilmiş hayvanları her ne surette olursa olsun üfleyerek şişirmek yasaktır.
8. Av kuşları dışında tavuk, hindi, kaz ve ördeğin bağırsakları çıkarılmış, taşlık içleri temizlenmiş olacaktır.
9. Tavuk satış yerlerinde çalışanlar temiz iş gömleği, kesiciler; tulum, çizme ve kan önlüğü, bakıcılar tulum çizme giyeceklerdir.
10. Her üç bölümde çalışan personel ayrı şahıslar olacak ve sağlık karneleri bulunacaktır.
11. Tavuklarda ölüm vakası olduğunda dükkan sahibinin Belediye Veterinerliğine haber vermesi ve ölüm sebebini teşhis ettirmesi zorunludur.
12. Tavukların geldikleri bölgelerde bulaşıcı hastalık olmadığına dair Veteriner çıkış belgesi (sağlık raporu) alınacak, dükkan sahipleri tarafından Belediye Veterinerliğine veya kontrol ekiplerine ibraz edilecektir.
13. Pazarlarda veya sokaklarda kesilmiş kümes hayvanlarının satılması yasaktır.
14. Kesilmiş tavukların muayene ve damgalanma işlemi Belediye Veterinerliğince yürütülür. Muayene edilen kesilmiş tavuklar Veteriner Hekimliğinin uygun gördüğü şekilde damga veya etiketle işaretlenir. Muayene ve damga işlemi Veteriner veya Sağlık Memurunun kontrolü altında yürütülür.
15. Bozulmuş, bozulmaya yüz tutmuş tavukların dükkanda bulundurulması, satışa arz edilmesi yasaktır.
16. Belediye Veteriner Hekimliğinin muayene edilip damgalanmamış tavukların dükkan veya depoda bulundurulması, satışa arz edilmesi yasaktır.
17. Sadece satış yeri bulunan veya reyon halinde tavuk satışı yapan müesseseler bu şartlara uymak zorundadır.

e- Canlı Cıvciv Satış Yeri:

1. Bu satış yerleri Belediyeden izin almaya mecburdurlar.
2. Kuluçka ve ana makinelerinin bulunduğu üretim bölümü teşhir ve satış yerine duvar ve kapı ile ayrılmış olacaktır.
3. Zemin ve duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliği beton, karo simon, karo mozaik, fayans gibi kolay yıkanabilen bir maddeden olacaktır.
4. Teşhir ve satış yerinde cıvcivleri koyacak ısıtma, havalandırma ve aydınlatma tertibatlı camlı dolaplar bulunacaktır.

5. Pislikleri koymak üzere kapaklı, yeteri miktarda çöp bidonu olacaktır.
6. Bu dükkanlarda yumurtadan başka gıda maddesi satılamaz.
7. Üretim bölümü bulunmayan dükkanlar teşhir ve satış yeri şartlarına uymak zorundadır.

f- Canlı Cıvciv Satış Yerlerinin Uyacağı Sağlık Koşulları:

Kanatlı hayvanların salgın hastalıklarını önlemek için cıvciv satan dükkanların aşağıdaki şartlara uyması gerekir:

1. Kuşat almada aranan asgari şartları taşımak zorundadırlar.
2. Ana makineleri kafes ve camekanlar daima temiz bulundurulacak, her yeni kullanıştan önce dezenfekte edilecektir.
3. Satılan cıvcivlere yalancı veba aşısı (burun göz damlası) yapılmış olduğuna dair Veteriner raporu olacak.İstek üzerine gösterilmek üzere satış yerinde hazır bulundurulacaktır. Aşısız cıvcivlerin satışı yasaktır.
4. Satılan cıvcivler havalandırma deliği açılmış mukavva veya plastik kutularda alıcıya teslim edilir.

g- Tavukçu dükkanları ve tavuk kesim yerleri:23.06.1978 tarih ve 22775 sayılı gazete yayımlanan kasaplık kanatlı hayvanların kesim yerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarını gösterir Yönetmelik ile tavuk üreme çiftliklerine ait 07.07.1978 tarih ve 5006 sayılı sağlık bakanlığının genelgesine göre ruhsatlandırma işlemi yapılır.

MADDE 42- ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER

a- Bu Yönetmelikte adı geçmeyen işyerleri açılmak istendiğinde benzer işyerlerinin ona uyan özellikleri aranır. Tereddüt olduğunda bu işyerlerinin özelliği Belediye Encümenince tespit edilir.

b- Pasajlarda, iş hanlarında ve iş merkezlerinde dışarıdan bağımsız giriş kapısı ve havalandırması bulunan ve pasaj içerisinde kapısı ve camı açılmayan işyerleri hariç lokanta, köfte salonu, kebabçı, pizza-hamburger, lahmacun salonu, alkollü içki içilen yerler ile her türlü imalathanelerin açılması yasaktır.

Ancak iş merkezleri, iş hanları ve pasajlarda açılmak istenen lokanta, kebab salonu, köfte salonu, kafeterya ve benzeri işyerlerinde teras katına kadar çıkacak baca sistemi ile yeterli miktarda emiş gücüne bağlı havalandırma sistemi kurulması durumunda; ruhsat heyetinin olumlu rapor vermesi halinde bina içerisine koku yönünden rahatsızlık verebileceği durumlarda binada bulunan işletmelerden muvafakatname (benzeri işletmelerden muvafakat alınmaz) alınarak açma izni verilir.

c- Bakkal ve manav dükkanlarında tost, döner, sandviç gibi maddeleri satışı yasaktır.

d- Pastane, kahvehane gibi halkın oturarak dinleneceği yerlerde yeteri kadar tuvalet bulunması zorunludur.

e- Kahvehane, gazino, pastane ve emsali gibi kalabalık kitlelerin toplandığı yerlerde kat yüksekliği 3,5 m'den aşağı olamaz. Diğer işyerlerinde ise kat yüksekliği 2,2 m'den aşağı olamaz. Müktesep hak olarak işyerinde faaliyetine sürdüren şahısların bu gibi işyerlerini başkalarına devir etmesi halinde (3,5 m'den az olamaz) aynı hüküm geçerlidir.

Kahvehane, gazino, pastane, kafeterya, hamburger ve pizza salonları gibi kalabalık kitlelerin toplandığı yerlerde kat yüksekliği 3,5 m'den aşağı olamaz. Diğer yerlerde ise kat yüksekliği 2,2 m'den az olamaz.

Kahvehane, gazino, pastane, kafeterya, içkili lokanta, içkili yerler ile hamburger ve pizza salonları gibi kalabalık kitlelerin galeri katlarının olduğu işyerlerinde 1m² lik alan için 3,5 m³ hava hacmi gereklidir.

Şartları yeterli olmayan işletmeler teknolojik gelişmeden yararlanarak yeterli havalandırmayı yapanlara başkanlık onayı ile ruhsat verilebilir.

Kahvehane, tiyatro, sinema, bilgisayar oyun salonları, düğün salonları, pastane, hamburger ve pizza salonları gibi işletmeler ile dernek ve oda lokallerinin açılacak olduğu yerlerde tavan ile taban arası yüksekliğinin 1 m² alana 3,5 m³ hava tekabül edecek şekilde teknolojik gelişmelerden yararlanarak insan sağlığı açısından yeterli havalandırma sistemini tesis etmiş olduğunu Belediyemiz İmar Müdürlüğünden alınacak rapor ile tespit edilmesi halinde bu tür işletmelere ruhsat heyetince açma ruhsatı verilir. Bodrum katlarda açılacak bu tür işyerlerinde ayrıca yangın çıkışı olacaktır.

f- Lokanta, kahvehane, kebabçı, imalathane gibi kitlelerin toplu bulunduğu yerlerde yeterli havalandırma ve aydınlatma yapılmışsa gündüz ışığı görme şartı aranmaz.

g- Çay ocaklarında yüksek sandalye ve masa kullanmak yasaktır.

h- **Reyonlar:**

1- Balıkçı ve sakatatçı dışında yenilecek ve içilecek şeylerin satıldığı birden fazla işyeri bir müessese içinde ayrı reyonlar halinde ve ayrı tezgahların idaresinde, her bir reyon Zabıta Yönetmeliğinin ön gördüğü şartlara haiz kaydıyla açılabilir. İşyerinde büyüme yapılmadan sonradan açılan reyonların Yönetmeliğe uygun olması halinde ayrıca ruhsata bağlanması istenmez. Bu Yönetmelikten önce diğer işyerleriyle birlikte bir müessese içinde verilmiş sakatatçı küşatları 6 (altı) ay içinde iptal edilir.

2- Birinci fıkrada belirtilen işyerleri dışındaki işyerlerinden herhangi birinin birbirleriyle veya birinci fıkrada belirtilen işyerleri için reyon olabileceği Belediye Encümenince belirtilir.

i- Açma izne tabi olup ta bu Yönetmelikte adı geçmeyen işyerleri ve reyonların açılışı için gerekli fenni ve sıhhi şartlarını Belediye Encümeni tespit eder.

j- İzni alınan reyonlarda diğer bir gıda maddesi bulundurulamaz.

k- Faaliyet itibarıyla herhangi bir özellik arz etmeyen şirket bürolarda tek bir bağımsız bölüm içerisindeki ayrı ayrı girişleri bulunan ve girişleri haricinde birbirleriyle bağlantısı bulunmayan odalarda faaliyetlerini sürdüren birden fazla şirkete ayrı ayrı ruhsat verilebilir.

Meyhane, kahvehane, kıraathane, bar, elektronik oyun merkezleri gibi umuma açık yerler ile açık alkollü içki satılan yerlerin okul bina ve tesislerinden, Camilerden, İlk ve Ortaöğretim öğrencilerinin devam ettiği dersane ve özel eğitim kurumlarından en az 100 m. uzaklıkta bulunması zorunludur.

Müktesep hak olarak bu gibi yerlerde ruhsatlı olarak faaliyetlerini devam ettiren kişiler bu işyerlerini bir başkasına devir etmeleri halinde 3,5 m. yükseklik şartı ile okul bina ve tesislerden, camilerden, ilk ve orta öğretim öğrencilerinin devam ettiği dersane ve özel okul, bina ve tesislerinin, camilerin, özel öğretim kurumlarının ve dersanelerin bahçe duvarlarından, bahçe duvarı yok ise binanın köşe duvarından başlamak üzere ilgili işyerinin giriş kapısına kadar, işyeri pasaj içerisinde ve katlı binaların üst katlarında ise binanın giriş kapısına kadar olan mesafe ölçü olarak esas alınır.

Daha önce ruhsat almış bulunan ve yüksekliği 3,5 m'den az olan bu tür işletmelerin eş veya çocuklarına yada yasal mirasçılara devir halinde işletme hakkı korunur. İşyerini bir defaya mahsus olmak üzere bir başkasına satması veya kuruluşun işletme hakları korunur. Belirtilen hakların bir defa kullanılmasından sonra kazanılmış hakları sona erer.

1- İş hanlarında, pasajlarda, iş merkezlerinde vs. diğer binalarda bulunan birden çok bağımsız bölümde aynı katın tamamında, binanın veya iş hanının tamamında veya bitişik iki veya daha fazla bağımsız bölümde dersane, kurs, şirket vs. işyeri açmak isteyenlere toplam metrekare üzerinden tek bir ruhsat verilir.

MADDE 43- UN FABRİKALARI – EKMEK FIRINLARI – EKMEK SATIŞ YERLERİ

a- Un Fabrikaları:

- 1- Un fabrikaları her tarafı yeterli şekilde aydınlatılacaktır ve kafi derecede hava temizleme tertibatını kapamış olacaktır.
- 2- Un fabrikalarında hububatın temizleme, öğütme, eleme ve doldurmaları sırasında çıkacak tozun önüne geçecek tertibat yapılacak, bütün çöp ve benzeri fazlalıklar hususi kaplar içinde toplanacaktır.
- 3- İşçiler için un fabrikası ile doğrudan doğruya alakası olmayan ve sağlık koşullarına uygun bulunan soyunma, oturma, yatma, kalkma ve yıkanma yerleri ile wc ve lavabo bulunacaktır.
- 4- Çeşni kalitesiyle yapılacak ekmek francala, bunlara benzer maddelerde kullanılacak unların fiziki ve kimyevi nitelikleri gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

b- Ekmek Fırınları:

A- Yeniden Yapılacak Fırınlara Vasıfları:

1. Kargir olarak inşa olunacaktır.

2. Bir vardiyada (8 saatte) en az 1500 kg. ekmek çıkartabilecek kapasitede bulunacaktır.
3. Unların elemesi ve hamur yapılması makineyle olacaktır. Fabrikasyon kurulan fırınlarda unların ambara boşaltılması da makineyle olacaktır.
4. Ekmeğin yapılmasına mahsus başka işlemlerin hepsi birbirinden ayrı yerlerde yapılacak ve bu yerler bol ışık ve hava alabilecek surette inşa edilmiş bulunacaktır.
5. Zeminin her tarafı her vakit kolayca yıkanabilecek şekilde su geçmez bir maddeden kargir olarak yapılacaktır ve buralarda lağım mecrasına bağlı ızgara ve sifonlu delikler bulunacaktır.
6. Her tarafı bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde yeteri kadar ve yeterli genişlikte pencereler olacak ve bu pencerelerin dış kısımları ince tellerle kaplanmış bulunacaktır. Pencerelerin üst tarafına veya diğer uygun yerlerine hava temizlemeye mahsus tertibat yapılacaktır.
7. Her tarafı senede iki defa badana edilecektir.
8. Fırının içinde ikamet etmek, büyük ve küçük her ne cinsten olursa olsun hayvan bulundurmak yasaktır. İşçiler için fırınla doğrudan doğruya alakası olmayacak surette ayrıca oturacak, yatacak yerler ve sağlık koşullarına uygun w.c, lavabo ve duş yapılacaktır.
9. Fırının ekmek taşıma işlerinde el arabası ve hayvan kullanılmaz. Fırının yakıt deposu ekmeğin imal edildiği yerden ayrı olacak ve gerekli emniyet tedbirleri alınacaktır.
10. Sinek, hamamböceği, fare ve benzeri haşaratın bulunmamasına dikkat edilecek bunun için gerekli mücadele yapılacaktır. Çöpler kapalı madeni veya plastik kaplar içine konulacak, fırın içinde şehir suyu bulunacaktır.
11. Her ne fırını olursa olsun kapasitesiyle orantılı kullanışlı ve sağlık koşullarına uyan bir tezgahı bulunacak. Ekmek konulan ve satış yapılan yerlerin dışarıya bakan tarafları camekanla örtülü olacaktır. Un çuvalları hava akımına karşı bir yerde ve ızgara üzerine konulacak. Çuvallar yerlere veya hamur satırları yanına konulmayacaktır.
12. Harman yeri zeminden yarım metre yüksek ve her tarafı gezinti yeri ile çevrilmiş bir havuz şeklinde olacak ve içerisi cilalı ve deliksiz bir madde ile döşenmiş bulunacaktır. Harman yapan işçiler buraya girmeyip etrafındaki gezinti yerlerinde dolaşarak kürekle iş görecektir.
13. Hamur teknesi meşe veya kestane gibi sert ağaçlardan veya paslanmaz çelikten (Krom'dan) yapılmış olacak ve unlar bu teknelere özel kaplar veya paslanmaz kaplara boşaltılacaktır.
14. Hamur halinde ekmek konulan tahtalar veya pasa denilen çukur kenarlı tahtalar ve pasa bezleri hamurluğunun uygun bir yerinde daima temiz ve beyaz bir örtü ile örtülü bulunacak. Ekmek taşımaya ait olan malzemeler fırında temiz ve yüksekçe bir yerde bulundurulacaktır. Ekmek küreği, gelberi, çatal, ateş küreği v.s. kabilinden olan alet ve malzeme temiz, özel bir yerde bulundurulacaktır.
15. İşçiler işbaşında özel ve temiz iş elbisesi ve takkesi giyeceklerdir. Hamurkarlar çalışırken ayrıca bir önlük takılacaktır.

16. Hamur teknesine verilen unlar kesinlikle elenmiş olacaktır.
17. Mevcut ve yapılacak yeni fırınların bacalarına filtre takılması zorunludur.
18. Yukarıda açıklanan vasıflardan herhangi birinin kaybedildiği tespit edilirse en geç 10 gün zarfında eksiklerinin giderilmesi yazı ile ikaz edilecektir. Verilen süre zarfında noksanlar giderilmediği takdirde işyeri açma ruhsatının iptali cihetine gidilecektir.
19. Bu işyerleri çevresinde, kirlenmeye ve kontaminasyona yol açabilecek işyerleri ile hayvan barınakları bulunamaz.
20. Fırınlar ayrıık nizamda müstakil binalarda kurulur ve binanın tamamı sadece fırın ve müştemilatına tahsis edilir.
21. Çalışanların ortamdaki etkilenmemesi ve üretim faaliyetlerine kolaylık ve havalandırmanın daha iyi sağlanması için fırının taban ile tavan arası yüksekliği en az 4 m. olmak zorunludur.
22. Fırın veya fabrikaların bütün ünitelerin toplamı asgari Büyükşehir Belediyelerinde 400 m², büyük şehir olmayan merkez ilçelerde 300 m² olmak zorundadır.
23. Ekmek ve unlu mamuller üreten işyerlerinde aşağıda belirtilen işlem için yeterli alana sahip bölmeler bulundurulur.
24. **Un Depolama Ünitesi:** Bu bölümün tamamı kuru, havadar ve temiz olmalıdır. Unlar çuvallı olarak ızgaralarda veya paslanmaz çelikten mamul hijyenik silolarda depolanmalıdır. Tuz, maya, şeker ile çeşni ve katkı maddeleri ayrı bir yerde ambalajlanmış ve özellikleri bozulmayacak şekilde muhafaza edilecektir. Un çuvallarının yerlere ve hamur makinelerinin yanına konulması yasaktır.
25. **Fermantasyon Ünitesi:** Sıcaklık ve rutubeti ayarlanabilir nitelikte, duvar ve tabanı kolayca temizlenebilir, paslanmaz materyal, fayans, mermer ve benzeri malzemeden yapılmış olmalıdır. Bu bölüm hamur tekneleri ve pasa arabalarının kolayca hareket edebileceği genişlikte olmalıdır.
26. **Ekmek Pişirme Ünitesi:** Direkt veya en direkt ısıtma sistemli olabilir. Ancak direkt ısıtmalı sistemde mazot, fuel-oil, petrokok, yanık yağ, emdirilmiş talaş ve benzeri yakıtların kullanımı yasaktır. Bu sistemde is, kül ve benzeri yakıt artıklarının ve diğer atık olmak üzere 2 adet baca sistemi bulunmalıdır. En direkt ısıtmalı fırınlar rutubet ve sıcaklık ayarı yapabilmelidir.
27. Mamüllendirme, ambalajlama ve depolama işlemleri paslanmaz materyal, mermer veya sert ahşaptan yapılmış, yerden en az 50 cm. yükseklikteki raflarda yapılmalıdır.
28. Mamul, satış bölümünde mamulün satışa arz edildiği tezgah, kolay temizlenebilen mermer, fayans, paslanmaz materyal veya benzeri malzemeden yapılacaktır. Satış bölümü tercihen tesisin ön cephesinde olmalı diğer bölümlerden bir bölme ile ayrılarak müstakil hale getirilmelidir.
29. İşyerinde bulunması gereken alet, ekipman ve bunların özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

- a- **Un Eleği:** Otomatik çalışan, un içindeki gözle görülebilen bütün yabancı maddeleri ayırabilen, her kullanımdan sonra kolayca temizlenebilen bir yapıya sahip ve un deposu ile irtibatlı olmalıdır.
- b- **Yoğurucular:** Hamuru istenilen sürede ve etkin olarak yoğurabilecek en az iki hızda çalışabilecek kapasitede ve hamurla temas eden kısımları yıkamaya ve dezenfeksiyona elverişli paslanmaz materyalden yapılmış olmalıdır. Hamur yoğurucudan tamamen ve kolayca alınabilmelidir.
- c- **Hamur kesme, tartma ve şekil verme ekipmanı:** Değişik büyüklükte hamur işlemeye uygun paslanmaz materyalden yapılmış ve kolay temizlenebilir olmalıdır.
- d- Hamur işleme masaları, hamur tekneleri, pasa arabaları gibi hamurun işlenmiş fermantasyonu şekil verilmesi ve benzeri işlemler sırasında kullanılan ekipman sert ağaç mermer veya paslanmaz materyalden yapılmış ve içinde hamur ve benzeri parçacıkların kalabileceği delik, çatlak, pürüz bulunmayan ve kolay temizlenebilir nitelikte olmalıdır.
- e- Ağırılık hacim, sıcaklık ve benzeri ölçü aletlerinin kontrol ve ayarları yapılmış ve bunlar daima çalışır durumda bulunmalıdır.
- f- Yukarıda belirtilen ekipmana ilave olarak, kolayca yıkanıp dezenfekte edilebilir nitelikte çeşitli karıştırıcılar, bıçaklar, pasa arabaları ve taşıyıcılar, maya ve tuz çözeltisi hazırlama kapları, ekmek taşıma kasaları ve üretimin gerektirdiği diğer araçlar bulunmalıdır.

B- Tüm Fırınlarnın Uyacakları Koşullar:

- a- Her fırın üretmiş olduğu ekmeği noksansız olarak pişirip çıkarmaya zorunludur. Belediyece kabul edecek bir sebebi olmaksızın çalıştırılmayan fırınların kendilerine çalışmaları için verilecek 2 günlük bir müddetten sonra tekrar çalışmadıkları takdirde ilgili yasalara uyularak kapatılır ve açma izni iptal edilir. Ayrıca mahallin en büyük Mülkiye Amirine tasvibi ile bu işyerlerini Belediye re'sen veya bir vasıta ile işletebilir.(2.12.1960 gün ve 150 no'lu kanun ek madde 1.)
- b- Her fırın ancak kendine mahsus ekmeği çıkarabilir ve ancak o ekmeğe mahsus olan unu bulundurabilir. Yüksek kapasitedeki modern fırınların başka cins ve tür ekmek çıkarmaları ve bu ekmeklere mahsus olan unları bulundurabilmeleri için Belediyeden izin olmadıkça şehir dahilinde satılamaz.
- c- Fırıncı fenni maya veya sağlığa zararlı olmayan maya kullanabilir.
- d- Perakende ekmek satışı yapan fırınlar, sattıkları ekmeğin fiyat ve gramajını gösteren bir levhayı görünür bir yere asmak zorundadırlar.
- e- Her cins ve çeşit ekmeğin imalinde maya yerine mayadan başka zararsızda olsa herhangi bir madde kullanılması yasaktır.

C- Ekmek Yapımında Uyulacak Koşullar:

- a- Ekmeklerin hangi fırın malı olduğu ilk görüşte bilinmesi için fırın adını gösteren etiketler kullanılacaktır. Bu etiketler ekmek francalalar hamur halinde iken hamurda bir çukurluk hasıl edecek şekilde yapıştırılır. Etiketsiz ekmek çıkarılması ve satılması yasaktır.
- b- Ekmekler hamur halinde iken üzerlerine bıçak vurularak derin bir çizgi açılacaktır.
- c- Taze ve bayat ekmekler ve francalalar ayrı ayrı yerlere konacak ve üzerlerinde taze ve bayat olduklarını gösterir levhalar bulundurulacaktır. Pişirilmesinin üzerinden 24 saat geçen ekmek ve francalalar bayat sayılır. Bunların fiyatı o günkü ekmek narhını geçmemek üzere satanla alan arasında kararlaştırılır.
- d- Tava içerisinde pişirilecek ekmeklerin altına sürülecek olan yağların gıda ve yenmeye elverişli olması zorunludur. Kullanılacak olan tavaların cinsi Belediyece tayin edilir. Kürek altı ve tozlama için ekmek yapılan un veya emsali kepek gibi kalın unlar kullanılacaktır.
- e- Ekmek ve francalaların gramaj ve şekilleri Belediye Encümenince tespit edildiği şekilde olacaktır. Aykırı hareket edenler cezalandırılır.
- f- Ekmekler sıcaktan rutubet ve tartı konularında yapılacak kontrollerde gıda maddeleri tüzüğü uygulanır.
- g- Çıkarılan ekmek ve francalaların içinde sağlığa zararlı oldukları doktor veya laboratuvar raporuyla tespit edilenler imha edilir.
- h- Ekmek francala, simit, pide ve çavdar ekmeği içinde hamura karışmamış olan un topakları, böcek, tahta parçası ve bu gibi her türlü yabancı maddelerle ekmek ve francalalarda büyük boşluklar bulunmayacağı gibi hamurun yoğrulmasına ve mayalandırılmasına dikkat edilmesinden dolayı yeterince kabarmamış küçük kıtada kalmış haşlak, yanık, basık ve elastikiyetten mahrum ekmek ve francalalarda çıkarılmayacak, tekne kazıntısı ve hamur artığı gibi şeylerle ekmek v.s yapılmayacaktır.
- i- Ekmek francala, çavdar ekmeği, simit, pide ve peksimetdeki rutubet oranı gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.
- j- Bir fırında ekmeklerin encümen kararına ve gıda maddeleri tüzüğüne aykırı olarak noksan gramajlı, etiketsiz, elenmemiş undan hamur imal edilmesi veya içinde zararlı yabancı maddeler bulunması halinde cezai işlem yapılırken, fırın işvereni ile beraber suça neden olan işçi veya işçilerde tespit edilerek onlar hakkında cezai işlem yapılır.
- k- Çavdar ekmeğinde, paspal, razmol ve ince kepek bulunmayacaktır. Bu ekmekler halis çavdar unundan diğer ekmekler gibi fenni ve sağlık koşullarına uygun olarak yapılacaktır.
- l- Susamlı ve susamsız simitlerin ve pidelerin yapılışı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
- m- Simit, pide, çavdar ekmeği, sandviç vs. yapan yerlerde fırınların tabi oldukları niteliklerle temizlik şartlarına uygun olacaktır.

n- Fırınlarda ekmek imalinde sanayi ve kaya tuzu kullanılması yasaktır.

o- Hamur halindeki ekmeklerin konulduğu pasaların ve pasalara ait bezlerin daima temiz olması zorunludur.

D- Ekmek Satılan Yerler:

Ekmekler, fırınların ekmek satış bölümlerinde, ekmek bayilerinde, bakkal dükkanlarının açma izni verilen örneği ekli ekmek dolaplarında satılır. Başka yerlerde ekmek satışı yasaktır.

1- Ekmek Bayileri:

a- Ekmek bayileri ekmek ve benzeri maddelerden başka bir şey satamazlar.

b- Ekmek bayiiinin zemini yıkanabilir su geçirmez bir madde ile (mozaik, beton, şap vs.) ve benzeri maddelerden ve ebadı asgari 4m² olacak önü vitrinli bulunacaktır.

c- Vitrin kaplı olacak, içten ve dıştan açık renkte yağlı boya ile boyanacaktır.

d- Ekmek konacak vitrin zeminden en az yarım metre yükseklikte bulunacak ve bunların altı çinko veya paslanmaz çelikten olacak, kapısı daima kapalı bulundurulacaktır.

e- Ekmek bayiiinde çalışan ve evlere ekmek götüren işçiler daima krem renginde ve temiz bir gömlek giyeceklerdir.

2- Ekmek Satış Depoları:

a- Bu dolaplar iki metre yükseklikte, yarım metre derinlik, bir metre eninde olacak, bir metre yükseklikten sonra üst kısım cam, alt kısmı tahta kapaklı olacak, her iki kısımda uygun aralıklarla yapılmış raflar bulunacak ve açık renk yağlı boya ile boyanacaktır.

b- Muntazam kapalı, içerleri birer sıra ekmek konulacak şekilde raflı, gayet temiz olmak suretiyle, sağlık koşullarını taşıması kaydıyla seyyar ekmek bayiliği yapılabilir. Bu bayiler her üç ayda bir sağlık muayenesine tabi tutulur.

3- Ekmek ve Francalaların Taşınması:

Ekmek ve francalalar, içi tamamen çinko veya paslanmaz çelik ile döşenmiş ve toz girmeyecek şekilde yapılmış ,her tarafı kapalı ve arka tarafından kapaklı kamyonet ve özel şekilde sandıklar içinde veya teker teker raflara konmuş olarak araçlarda taşınır. Sandıkların dış kısmı açık renk yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

Kamyonet ve arabaların geceleri bırakıldıkları yerlerde içlerine hiçbir şey girmeyecek şekilde kapakları kapalı bulundurulacak ve içleri yalnız bu işe ait bezlerle sık sık silinip temiz tutulacaktır. Çuvalla ve küfeler içinde ekmek taşınması yasaktır.

MADDE 44- KASAPLAR

Kasap dükkanlarının uyacağı fen ve sağlık koşulları şunlardır:

a- Fenni Koşullar:

- 1- Kasap dükkanları yeteri derecede hava temizleme tertibatı ile donatılacak ve her tarafı yeteri derecede aydınlık olacaktır. Et ve et mamullerinin rengini değişik gösterecek renkli ışıklandırma yasaktır.
- 2- Zemin ve zeminden 2 metre yüksekliğe kadar duvarlar her zaman yıkanabilecek şekilde mermer, fayans, mozaik, karo mozaik gibi su geçirmez bir madde ile kaplı, üst kısımlar badana ve yağlı boyalı olacaktır.
- 3- Bir musluk ve lavabo ile zeminden uygun bir yerinde doğrudan doğruya lağıma, lağım tesisatı olmayan yerlerde fosseptiklere bağlı demir ızgaralı bir sifon bulunacaktır.
- 4- Tezgahlar çinko, fayans veya mermer döşenmiş olacaktır. Ağaç kütükler ve kıyma makineleri çalışma haricinde bir kafesle daima örtülü olacaktır.
- 5- Artık ve çöpleri koymak üzere ağzı kapalı madeni veya plastik çöp bidonları konacaktır.
- 6- Etlerin saklanması için kapasiteye göre soğutma tertibatlı dolaplar, tezgahlar veya soğuk hava deposu bulunacaktır.
- 7- Tezgahların ön kısmı, müşterinin arkayı görebilmesi için camlı olacaktır.
- 8- Kasap dükkanlarında Belediye'den izin almak kaydıyla temizlenmiş kümes hayvanı, çiftlik üretimi ve diğer her türlü av hayvanı reyonu açılabilir. Belediyeden izin almak kaydıyla kasap dükkanlarında ayrı bir bölüm açılmak suretiyle sakatat satılabilir. Kasap dükkanlarında pastırma, sucuk, salam, sosis vs. et mamulleri reyonu açılabilir.
- 9- Hıfzısıhha Kanunu 1293 sayılı Hayvan Sağlık Zabıtası Kanunu ve 1580 sayılı Belediyeler Kanununun ilgili hükümlerine uymamakta ısrar eden kasapların çalışma izinleri iptal edilir.
- 10- 1 ocak 6 mayıs tarihleri arası kuzu mevsimi olması nedeniyle kasaplar kelle ve ayak hariç kuzunun aksamını satabilirler.

b- Sağlık Koşulları:

- 1- Etler buzdolabında veya soğuk hava depolarında büyük parçalar halinde ve birbirinden ayrı olarak paslanmaz çengellerde asılı bulundurulacaktır. Açıkta et bulundurulması yasaktır. Etlerin dolaba nakli veya boşaltılması sırasında veya müşteriye et vermek üzere dolaptan çıkarılan etler işlem sonunda bekletilmezsiniz dolap ve depoya konulur.
- 2- Etlerin üzerinde süs için renkli kağıtlar ve plastik maddeler yapıştırılması yasaktır.
- 3- Satış sırasında artacak küçük parça halindeki etler 2 kg. dan fazla olmayacak ve tezgah üzerinde bulundurulmayacaktır.

4- Etlerin üzerinde, hayvanın tür ve cinsini, etin alış ve satış fiyatını gösterir etiketler bulunacak ve dükkanın kolayca görülebilecek bir yerine fiyat listesi asılacaktır. Etiketler plastik veya paslanmaz maddeden yapılmış olacaktır. Kağıt etiketler etler üzerine bırakılamaz.

5- Satılan etler yağlı kağıtlara veya naylona sarılarak tartıldıktan sonra muntazam paket yapılarak müşteriye verilecektir.

6- Büyük parçalar halinde dükkandan herhangi bir yere et nakletmek gerektiğinde çinko kaplı, üzeri örtülü, temiz kap veya araçlar kullanılacaktır.

7- Kıyma müşterinin gözü önünde yapılacaktır. Ancak Veteriner Hekim istihdam eden kasaplar hazır kıyma bulundurabilir. Veteriner Hekimin bu göreve bakması, meslek odasının tasdik edilecek ve bu belgeler dükkanın görülebilecek yerinde asılacaktır.

Enerji kısıntısı nedeniyle elektrik kesilmesi söz konusu olduğunda kıyma makineleri her zaman çalıştırılmadığından kısıtlama firesine göre Belediye Veteriner Hekimliğince tespit edilecek miktarda hazır kıyma bulundurabilir. Ancak bu hazır kıymanın soğukta saklanması ve 5 kg.dan fazla olmaması gerekir.

8- Bozulmuş veya bozulmaya yüz tutmuş etlerin dükkanda bulundurulması ve satılması yasaktır.

9- Dükkanda çalışanların hepsinin sağlık karneleri noksansız olacak, uzun ve temiz iş gömleği giyeceklerdir.

10- Tezgah, kütük ve kıyma makinesi sık sık sodalı ve sabunlu su ile temizlenip dükkan her gün yıkanacaktır. Renk ve koku veren katı maddeleri ile birlikte etler çekilip kıyma yapılmışsa bu maddelerin tesiri gidene kadar makine temizlenmeden yeni kıyma çekilemez.

11- Her ne surette olursa olsun seyyar et satışı yasaktır.

12- Et kesimi, dağıtımı ve damgalanması Belediye Veteriner Hekimliği yetkisindedir. (Belediye bu yetkiyi Et ve Balık Kurumu gibi kuruluşları geçici olarak verebilir.) Kasap dükkanlarında yetkili kurum veya Belediye Veteriner Hekimliği damgasını taşımayan et bulundurmamak yasaktır. Damgasız etler kaçak olarak kabul edilir.

Bu gibi damgasız etler tek but dahi olsa bir bütün gövde olarak cezai işlem görür. Gövdenin her tarafı damgalanmadığından parçalanmış etlerin her parçasında damga görülmeyebilir. Bu gibi durumlarda kontrol ekipleri dükkandaki diğer etlerde damga aramak, rüsum makbuzları ve gövdeden alınıp alınmadığını tespit ederler.

13- Kasaplar 1234 sayılı Hayvan Sağlık Zabıtası Kanunu, 1593 sayılı Hıfzısıhha Kanunu ve 1580 sayılı Belediye Kanunu ilgili hükümlerine uymak zorundadırlar.

14- Et ve mamulleri reyonu izni almış bulunan dükkan ve süper marketler depo ve reyonlarında bulunduracakları et ve et mamulleri bakımından kasapların tabi olduğu hükümlere tabidirler.

- 15- Et ve balık kurumunun paketlenmiş etlerini satacak dükkanlar et ve balık kurumu ile protokol yapacak ve üye olma şartı aranmayacaktır.
- 16- Belediye mezbahası ve ruhsatlı kombinalar haricindeki yerlerde her türlü kasaplık hayvan kesilmesi yasaktır.
- 17- Kırmızı et ve et ürünleri üretim tesisleri 19.08.1978 tarih ve 22675 sayılı resmi gazetede yayımlanan kırmızı et ve et ürünleri üretim tesislerinin kuruluş, açılış ve çalışma ve denetleme usul ve esaslarına dair Yönetmelik hükümlerine göre ruhsatlandırma yapılır.
- 18- 5 kg. geçmemek ve buzdolabında saklamak koşulu ile hazır kıyma bulundurulabilir.
- 19- Kasap dükkanlarında katkı maddeleri (ekmek, soğan, sarımsak, baharat) ile kıyma çekilmesi yasaktır.
- 20- Kesilmiş kümes hayvanlarının iç organları çıkarılmış ve temizlenmiş olacaktır.
- 21- Canlı ağırlığı 15 kg. dan aşağı kuzu kesimi ve satışı yasaktır. (Kuzu başına işlem yapılır)

MADDE 45- İŞYERİ AÇMA VE RUHSAT ESASLARI

1580 Sayılı Belediye yasasının 15. maddesinin 3. ve 13. bendinde sayılan yerlerle diğer ilgili yasalarca açma iznine tabi tutulan yerlere aşağıda tespit edilen esaslara göre AÇMA İZİNİ verilir ve sınıf tayin edilir.

a- Baş vurma ve baş vurma sırasında istenilen belgeler:

1- Açma izni isteme, Belediye Başkanlığına Zabıta Amirliğince hazırlanmış bir form ile yapılır. Bu formda açılmak istenen işyerinin ne olduğunu açık adresi ile birlikte yazılır. Forma açılacak işyerinin türüne, mal sahibi tarafından muvafakat edildiğine dair noterden tasdikli muvafakatname veya aynı hususlarda noterden tasdikli imzalı kira sözleşmesi iliştilir. İşyeri açmak isteyen mal sahibi ise kendi beyanına itibar olunur. Mülk sahipleri tarafından verilen muvafakatnameleri, muvafakatnamenin düzenleniş tarihinden itibaren bir yıl içerisinde o işyeri için Belediyeden açma izni alınması bir yıllık süre sonunda geçersiz sayılırlar. Bizzat müracaat edenlerin dışındakilerden noter tasdikli imza sirküleri istenecektir.

2- Açma izni verilirken, baş vuran kişi kiracı durumunda ise, muvafakatname veren şahsın bizzat mal sahibi veya yetkili vekili olması, mülk müşterek ve iştirak halindeki mülkiyet durumunda ise mal sahiplerinin tamamı veya tamamının vekili olması şarttır. Ruhsat verilirken (muvafakatname veren şahsın mal sahibi olmadığı veya müşterek ve iştirak halinde mülkiyet durumunda mal sahipleri adına hareket etmeyi yetkili kılacak vekaletin sağlanmadığı sonunda anlaşıldığı taktirde açma ruhsatı geri alınarak iptal edilir.) ibaresi açma ruhsatı teskeresine kayıt edilir. Açma izin belgesi verildikten sonra bu madde hükümlerine uymadığı anlaşılırsa açma izin belgesi iptal edilir.

3- Açma izni verilirken baş vuran kişi mal sahibi ise ve işyeri açılacak bina müşterek ve iştirak halinde mülkiyet durumunda ise bütün mal sahiplerinin veya yetkili vekillerinin muvafakatı olmaksızın o işyeri için başvuru sahibine açma izin belgesi verilmez. Açma ruhsatı verilirken (İşletmek istediği işyerini mal sahibi olduğunu dilekçesinde beyan eden şahsın mal sahibi olmadığı veya müşterek ve iştirak halinde

mülkiyet durumunda mal sahibinin adına hareket etmekte yetkili olmadığı sonradan anlaşıldığı takdirde açma ruhsatı geri alınarak iptal edilir.) ibaresi ruhsat teskeresine yazılır. Açma izin belgesi verildikten sonra bu madde hükümlerine uyulmadığı anlaşılırsa açma izin belgesi iptal edilir. Gayri sıhhi işyerleri ile ilgili başvurularda sıhhi müesseseler için aranan belgeler istenir.

4- Resmi daireler benzeri kuruluşlar tarafından kiraya verilen işyerleri için bu dairelerden verilecek yazılı belgelerden noter tasdiki aranmaz.

5- 634 sayılı yasanın kapsamına giren işyerlerinde söz konusu yasanın amir hükümleri uygulanır.

6- 3194 sayılı İmar Kanununun 30. maddesine göre yapı kullanma izin kağıdı ibraz etmesi istenir.

1. Açılmasında ustalık belgesi gerektiren iş kollarında işyeri açmak isteyenlerden 3308 sayılı çıraklık ve meslek eğitimi kanununun 30. maddesine istinaden ustalık belgesi istenir.

b. 507 sayılı esnaf ve sanatkarlar kanununun 119. maddesine istinaden esnaf sicil kaydı istenir.

c. 634 sayılı kat mülkiyeti kanununa istinaden işyeri açacakların mülk sahiplerinden tapu fotokopisini, eski binalardan irat kaydı, kiracılardan ise noter tasdikli kira kontratı ibraz etmeleri istenir.

d. Açılacak olan işyerini kendi adına işlettiğini belgelemesi için vergi usul kanunu gereğince vergi dairesinden almış olduğu vergi levhasını ibraz etmesi istenir.

e. Ekmek ve benzeri unlu mamuller işleten işyerlerini açmak isteyenler 9 Temmuz 1998 gün ve 23397 sayılı resmi gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren gıda üretim ve satış yerleri hakkındaki Yönetmelikte değişiklik yapılmasına dair Yönetmelik hükümlerini yerine getirmek zorundadır.

b- Özel inşaat harcı gerektiren fırın, sinema, tiyatro, otel, hamam, sıhhi banyo, un fabrikası için İmar Müdürlüğünden alınacak yapı kullanma izin belgesi ile müracaat edilerek açma izni istenilir.

c- Ünite:

İzin işleri Belediye Başkanlığına bağlı Zabıta Amirliğince yürütülür. Belediye Başkanı ruhsat işlerinin yürütülmesi için kendi bölgeleriyle sınırlı olmak üzere Belediye şubelerine yetki verebilir.

d- Açılacak işyeri bu Yönetmeliğe göre incelenerek uygun bulunduğu takdirde (işyeri izin belgesinin yapı ruhsatı sahiplerine, 6785 sayılı İmar Yasasının uygulanmasında müktesep hak bahşetmeyeceği ve yasanın uygulamasında açma izin belgesinin geri alınacağı) açma ruhsatına kayıt edilmek suretiyle izne bağlanır.

e- **Açma izni incelemesi yapacak heyet:**

Belediye Başkanlığından onay alınmak şartıyla ruhsat ve sınıf tayin amirliği tarafından yeteri kadar ruhsat ve sınıf tayin heyeti kurulur. Bu heyetlerde sağlık işlerini temsilen bir doktor veya bir sağlık teknisyeni, Fen İşleri Amirliğini temsilen bir fen elemanı, Zabıta Amirliğini temsilen bir Zabıta elemanı, ilgili konularda bir Veteriner veya Veteriner sağlık memuru ve İtfaiye Amirliğini temsilen bir İtfaiye elemanı bulunur. Heyet başkanı Zabıta Amiridir. Heyetlere iştirak etmediği zamanlar heyet başkanı kendi

Amirliğinden görevlendireceği kişidir. Ruhsat heyeti aynı zamanda sınıf tayini görevini de sürdürür. Geçici ruhsatların daimi ruhsata geçirmesi işlemi Zabıta Amirliğinde yapılır.

f- İşyerinin devri, ortak alınması veya ortaklığın ayrılması:

Açma izni bir işyerine ortak alınması veya mevcut ortaklardan birinin ayrılması söz konusu olduğu hallerde 96 ya (a) maddesindeki esaslar doğrultusunda, bu hususu bildiren ve noterden tasdikli vekaletname veya kira kontratı ibrazı dosyasına ilişikten sonra Zabıta Amirliğince yeni açma izin belgesi verilir.

g- Aynı işyeri için birden fazla kimseler ayrı ayrı açma izni isterse taraflara bu yer üzerinde hak sahibi bulduklarını ispata yarayan belgelerin ibrazı lüzumu bildirilir ve durum mütalaası ile birlikte Zabıta Amirliği tarafından encüme intikal ettirilir. Encümence taraflardan hak sahibi olduğu kanaatine varılan lehine açma izin belgesi verilmesine karar verilir. Bu suretle anlaşmazlığın halli mümkün olmazsa ihtilaf yargı organlarından kesin olarak halledilmedikçe taraflardan hiç birine açma izin belgesi verilmeyeceği tebliğ olunur.

k- Adına açma izni bulunan bir işyerinin işletmecisi veya ortağının ölümü durumunda varisler veya varislerden biri meslek değiştirmemek kaydı ile kalan diğer işleticilere ortak girmesi veya işyerini bizzat işletmek istemesi halinde diğer varislerin bu kişiye noter kanalıyla muvafakat vermesi yeterli olup mülk sahibinden yeniden bir muvafakatname şartı aranmaz.

i- Halka açık dinlenme ve eğlence yerleri:

2569 sayılı Polis Vazife ve Salahiyet yasasının 1. maddesinde sayılan otel, gazino, kahvehane, içkili yerler, bar, tiyatro, sinema, hamam, sıhhi banyo, yüzme havuzu ve plaj gibi halka açık dinlenme ve eğlence yerlerine mülkiye amirinin izninden sonra açma izni verilir.

j- Gayri Sıhhi Müesseseler:

1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Yasası kapsamında bulunan gayri sıhhi müesseseler de Belediyenin açma iznine tabidir.

1- Bunlardan Belediye Yasasının 15. maddesinin 3. fıkrası kapsamına giren işyerleri için Zabıta heyetlerince bu Yönetmelik hükümlerine göre inceleme yapılarak durum vilayete bildirilir. Vilayetten gayrisıhhi müessese ruhsatı verildikten sonra Belediyece Yönetmelik hükümlerine zabıta ruhsatı verilir.

2- 1580 Sayılı yasanın 15. maddesinin 3. fıkrası kapsamı dışında kalan işyerleri için vilayetten izin alındıktan sonra Zabıta Amirliğine sahibi muvafakatı ve harcı alınarak kuşat ruhsatı verilir.

k- Yerinde yapılacak incelemeye hazır dosyalar başvurma sırasına göre bir gün önce inceleme memurunca hazırlanıp iki nüshalı bir listeye bağlı olarak Zabıta Amirine sunulur. Kendisine sunulan dosyaların başvurma sırası içinde başvurma tarihi ile yerinde inceleme tarihi arası 15 iş gününü geçmez.

Açma heyeti ilgili şartlar yönünden yeri inceleyerek sağlığa uygunluğunu ve yerin sağlamlığını tespit ettiğinde açma raporunu düzenleyip imza ederek ilgiliye sonucu bildirir ve incelemeden azami 15 gün içinde açma iznini almak üzere iş sahibine daireye başvurması gereği bildirir.

Yapılan inceleme sonunda Yönetmeliğin aradığı şartlardan bir veya bir kaçının eksik olduğu ve dolayısıyla bu haliyle yerin açılması yasalara aykırı bulunduğu taktirde bu noksanlar açıkça madde açıklaması suretiyle ilgiliye yerinde tebliğ edilir. Şerhini havi nüsha dosyasına konularak, noksanları ikmal ettiğinde azami 15 gün içinde daireye başvurma gereği hatırlatılır. İş sahibi noksanları ikmal ettiğini beyan etmek üzere Belediyeye başvurduğunda işyerine ikinci defa gidilir. Bu gidişte ve sonraki gidişlerde harcanarak yol masrafları dikkate alınarak Belediye Meclisince önceden tespit edilecek ücret, makbuz mukabilinde Belediye veznesine yatırılır ve makbuz Zabıta Amirliğine ibraz edilir.

Açma heyeti başkanı veya üyelerinden herhangi biri heyetçe verilen karara muhalefetini bildirdiği takdirde veya Zabıta Amirliğince görülecek lüzum üzerine durum heyet üyelerinin bağlı bulunduğu Müdürlerden teşekkül edecek heyet tarafından işyerine tekrar incelemeye gidilerek karara bağlanır.

l- İş hanları dahil yapıların her katında, işyerlerinin ve meskenlerin kapıları aynı çıkış kapısına açılıyorsa içkili olarak işyeri çalıştırmak isteyenler kat maliklerinin muvafakatı ve Emniyetin müsaadesinden sonra açma izni alabilir.

m- Açma İzni Almadan Çalıştırma:

Açma iznine tabi bir işyerinin izin almadan çalıştırılması yasaktır. İşyerinin izin belgesiz çalıştığı Zabıtaca tespit edildiğinde durum bir tutanakla belgelenir. Aynı tutanakla iş sahibinin gerekli belgelerle beraber Zabıta Amirliğine en geç (7) gün içerisinde başvurması duyurulur. Bu süre içinde başvurulmaması halinde Zabıta Amirliği faaliyetten men için durumu Encümene bildirir. Karar çıktıktan sonra zabıtaca infaz edilir.

İş sahibinin gerekli belgelerle Zabıta Amirliğine başvurması halinde heyetçe gerekli inceleme yapılarak çalıştırılmasında sakınca olmadığı kanısı ile rapor düzenlendiğinde 1580 sayılı Yasanın 113. maddesi uyarınca cezalı açma izni harcı tahsil edilmek suretiyle bu yere açma izin belgesi verilir.

İş sahibinin onaydan çıkan izin belgesini tebliğ tarihinden itibaren 15 gün içinde almakla gecikmesi veya yapılan incelemede nitelikleri işletmeye elverişli olmaması halinde faaliyetlerinin durdurulması heyet raporu ile karara bağlanır ve karar sonucu Zabıta Amirliğince hemen yerine getirilir.

n- Sınıf Tayin İşleri:

Sınıf tayinini gerektiren hallerde aynı zamanda açma izni isteminde de bulunmuş ise bu Yönetmeliğin açma izni işlerine ait hükümleri uyarınca işlem yapılarak Kuşat ve Sınıf Tayin Heyeti aracılığı ile yerinde inceleme yapılır.

Bir işyerinin evvelce açma izni mevcut olup sınıf yükseltilmesi isminde bulunduğu taktirde başvuruca istediği sınıfın koşullarını gösterir form verildikten sonra yerinde sınıf incelemesi yapılır. Düzenlenecek rapor dosyası ile birlikte Encümene gönderilerek Encümence sınıf tayini yapılır.

o- İşleticiye işyeri izin belgesi verildikten sonra Zabıta Amirliğince durum ilgili derneğe bildirilir.

p- Yenilecek ve İçilecek Şeyleri Yapanlar ve Satanlar:

Çalışılan yerin her tarafında, yapıcılarının ve satıcıların, üstlerinde ve başlarında, ellerinde yapılan ve satılan şeyler ve bunlara mahsus kaplarda kullanılan her türlü aletlerde ve araçlarda her yerde ve her şeyde

temizlik, alışverişin her kısmında doğruluk ve halka iyi muamele etmek şarttır. Bu koşullara aykırı harekette bulunmak yasaktır.

r- Yenilecek ve içilecek şeyler yapanlarla satanlar, işyerlerinde gerek bu maddelerin hazırlanmasında ve yapılmasında gerekse bunlara ait kaplarda işçilerin ve müşterilerin temizlenmelerinde şehir suyu kullanmaları şarttır.

s- Kasaplar ve balıkçılar gibi yağlı, kokulu şeylerde temas eden esnafın kirli elleri ile para alıp vermeleri yasaktır.

t- Gıda maddeleri ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımda tahlil için numune alınması gerektiğinde, umumi Hıfzısıhha Yasası ve Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri uygulanır.

MADDE 46- BALIKÇILAR

a- Balıkçı dükkanlarının uyacakları fenni koşullar :

1- Balıkçı dükkanlarını meskenlerle veya başka dükkanlarla hiçbir ilgisi olmayacaktır. Zemini ve zeminden 2 mt. yüksekliğe kadar duvarları daima yıkanabilir şekilde su geçmez bir maddeden yapılmış olacak ve dükkan içinde, zeminin uygun bir yerinde ucu lağıma bağlı ızgara ve sifonlu bir delik bulunacaktır.

2- Dükkanın sokak yüzünde suları dışarıya akmaması için gerekli tertibat alınacaktır.

3- Balıkçılar beton, mermer, fayans ve üzeri çinko döşemiş raflar ve masalar üzerinde bulundurulacaktır. Bu masa veya raflar sık sık yıkanarak, suları sabit bir boru ile doğrudan doğruya lağıma akıtılacaktır.

4- Balıkçı dükkanlarında temiz akarsu tertibatı ve lavabo bulundurulması zorunludur.

5- Her türlü artıklar ve çöpler ağzı daima kapalı tutulan kolay yıkanabilir kaplarda toplanacaktır.

6- Balıkçı dükkanlarında kapasiteye göre soğutma tertibatı dolap veya depo bulundurulacak, balıklar bu depo veya dolapta saklanacaktır.

7- Semt balıkçıları yaz aylarında aynı anda balık satmamak suretiyle yaş sebze ve meyve satışı yapabilirler. Balıkthane içerisindeki balıkçılar yaz aylarında yaş sebze ve meyve satışı yapamazlar. Balıkçı ruhsatı verilmeyen bölgelerdeki manavlar balık sezonunda balık satışı yapamazlar.

a- Balıkçı Dükkanlarının Uyacakları Sağlık Koşulları:

1- Balıkçı dükkanları kuşat almada aranan asgari fen ve sağlık koşullarını yok edemez ve olumsuz yönde etkileyemez.

2- Balık temizleme işlemi tahta veya mermer masalarda yapılır.

- 3- Vatoz, köpekbalığı, kelen gibi balıkların küçük parçalar halinde bulundurulması, istiridyelerin kabuksuz satılması yasaktır. Midyeler kabuksuz olarak paslanmaz kaplarda ve temiz su içinde saklanabilir.
- 4- Balık satanlar su geçmez birer önlük takacaklardır.
- 5- Satılan balıklar önce temiz ambalaj kağıtlarına sarılacak sonra naylon torbalara konularak alıcıya teslim edilecektir.
- 6- Dükkada bozulmuş, kokmuş, kokmaya yüz tutmuş ve kulakları boyanmış balık satmak yasaktır.
- 7- Balıkçı dükkanlarında satılan balıkların fiyatını gösterir etiket bulunacaktır.
- 8- Balıkların kesilip hazırlandığı, yıkandığı tezgah, kap gibi malzemeler daima temiz tutulacaktır.
- 9- Balıkçı dükkanlarında su ürünlerinden başka gıda maddesi satılamaz.
- 10- Belediye Veteriner Hekimliğinin günlük muayeneye tabi tutulup satış müsaade raporu alınmayan balıkların satılması yasaktır.
- 11- Belediyenin gösterdiği yerlerin dışında seyyar balık satmak yasaktır.

b- Aşağıdaki Koşullar Yerine Getirildiğinde Semt Pazarlarında Balık Satılabilir:

- 1- Belediye Veteriner Hekimliğince muayene edilip rapor verilen balıklar, su ve kanları etrafı kirletmemesi için gerekli tedbirler alındıktan sonra çinko kaplı tezgahlar ve kaplar içinde satılabilir.
- 2- Balık artıkları yanlarında bulundurulacak kapaklı, madeni veya plastik kaplara konacak, dışarı atılmayacaktır.
- 3- Balık kapları su geçmez olacaktır.
- 4- Balık ve artıkların bulunduğu kaplar her zaman temiz tutularak kokması önlenecektir.
- 5- Balıkçılar su geçirmez önlük takacaklardır.
- 6- Satılan balıklar temiz ambalaj kağıdına sarılacak, sonra naylon torba içerisinde müşteriye teslim edilecektir.

c- Balıkların Taşınması Aşağıdaki Koşullara Göre Yapılır:

- 1- Balıklar çıkış yerinden itibaren içleri tamamen çinko kaplı, araları tecrit edici bir madde ile dolu, çift kenarlı sandıklar içinde, buzla istif edilmiş oldukları halde balıkçı dükkanlarına kadar taşınacaktır.
- 2- Diğer illerden şehrimize getirilecek balıklar için çıkış yerindeki resmi makamlardan balıkların cins ve miktarlarını çıkış, yer ve gününü belirten Veteriner Sağlık Raporu, Veteriner bulunmuyorsa Belediye veya köy muhtarlığından menşe şahadetnamesi alınması ve bu belgelerin kontrole yetkili elemanlara gösterilmesi zorunludur.

MADDE 47- SÜT MAMULLERİ

a- Tereyağları:

Pastörize tereyağı, (kahvaltılık tereyağı) mutfak tereyağı, eritilmiş tereyağı. (sade yağ)

- 1- Tereyağı satım yerleri: Ahır, ahu, gübrelilik, çöplük ve koku çıkaran imalathane vs. yerlere yakın olmayacaktır.
- 2- Tereyağı yapım yerlerinde en az aşağıdaki bölümler bulunacaktır. Büro, hammadde(süt ve krema) kabul yeri, kirli kapların temizleme yeri, santrüfiş yayık ve malksör yeri, paketleme ve depolama yeri bulunacaktır.
- 3- Yağ yapım yerlerinin zeminleri ve 1,5 m. ye kadar duvarları mozaik, şaplı beton, fayans, karo fayans vs. su geçirmez ve kolay temizlenir bir madde ile kaplı, kapı pencere ve diğer kısımlar yağlı boya olacaktır.
- 4- Yağ yapılırken işçiler yapım işleminin hiçbir döneminde elleri ile yağlara ve diğer maddelere dokunamaz. Bu işlem tamamen uygun aletlerle yapılacaktır.
- 5- Yağ yapımı için kullanılan kap ve aletleri binanın zemini ve duvarları işin bitiminden sonra soda veya klorlu maddeler katılmış sularla yıkanarak durulacaktır.
- 6- Pastörize tereyağı pastörize edilmiş kremadan, tekniğe uygun olarak elde edilmiş %0,27'den az asit ihtiva eden tereyağı olup özel ambalajlarda 5 derecenin altında bulundurmak zorunludur.
- 7- Mutfak tereyağları%0,63'den az asitli eritilmiş tereyağları olup pastörize edilmiş veya edilmemiş tuzlu veya tuzsuz satılabilir. Bunlara mutfak tuzundan başka koruyucu madde karıştırılmaz. Tuz, tuzlu yağda %2, tuzsuz yağda %02'den çok tuz bulunamaz.
- 8- Eritilerek suyundan ve diğer süt öğelerinden ayrılan yağa sade yağ denilir. Bunun asitlik derecesi %0,36'yı geçmemektedir.
- 9- Pastörize tereyağlarının ambalajı üzerine yapımcı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası yapıldığı sütün adı, içindeki yağ miktarı ile katkı maddeleri gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası yeşil renkte yazılacaktır.
- 10- Pastörize edilmemiş tuzlu ve tuzsuz mutfak tereyağı veya sade yağların kapları ve ambalajları üzerinde yapımcı firmanın adı ve adresi varsa, tescil edilmiş markası, tuzlu olup olmadığı veya eritilmiş tereyağı olduğu net miktarı ay ve yıl olarak, yapım tarihi ve numarası yapıldığı sütün adı varsa içindeki katkı maddeleri ile miktarları kırmızı renkte yazılacaktır. Pastörize edilmiş mutfak tereyağlarının ambalajı en az 500 gramlık olacak ve üzerinde çiğ yenemeyeceği açıkça görülecek biçimde yazılacaktır. Ambalajsızlarda bu husus etiketinde belirtilecektir. Etiket yeşil renkte yapılacaktır. Pastörize edilmemiş tereyağlarının kahvaltılık tereyağı olarak satışı yasaktır.
- 11- Perakende satışa verilen tereyağlarının 10 derecenin altında 2 aydan daha uzun saklanacak tereyağlarının 15 derecenin altında bulundurulması zorunludur.

12- Muayene için 200 gram numune alınır. Paket yağlarda 1 paket alınır.(125 gramdan az olmayacak)
Bu numuneler 5 derecenin altında 24 saat için desterli kapların içinde laboratuara gönderilir.

13- Tereyağı yapım yerleri Veterinerler Odasınca onaylanmış bir Veteriner Hekim İstihdamı zorunludur.

14- İşletmede çalışan tüm personelin sağlık karnesi bulunması zorunludur.

15- İşçiler beyaz, uzun, iş gömleği ve başlık giyeceklerdir.

b- Krema ve Kaymaklar:

1- Krema ve kaymak yapılan yerlerde şu bölmeler olacaktır:

a- Sütlerin kabul ve pişirme yerleri,

b- Kaymağın yapıldığı ve ambalajlandığı yer,

c- Kirli kapların temizlendiği yer (lavabolu, akıntı kanalı),

d- Depo,

2- Süt pişirme yerinde ısı, odun veya duman çıkaran başka bir yakıtla sağlanıyorsa dumanı iyi çekebilecek bacanın ve yeterli havalandırma tertibatının bulunması, zeminde akıntı kanalı bulunması zorunludur.

3- Sütler pişirme kazanlarına süzülmeden konulmayacaktır.

4- Krema ve kaymakların içerisine, süt yağından başka yağ veya herhangi bir madde katılamaz.

5- Kaymak yapılacak sütler en az 100 derecede yarım saat pişirildikten sonra kaymak tavalarına dökülecektir.

6- Pişirme anında süt özel bir paleti tertibat ile karıştırılacak, bu iş insan tarafından doğrudan doğruya yapılmayacaktır.

7- Kaymak tavaları kalaylı veya emaye olacak, bakırı çıkmış tavalardan kullanılmayacaktır.

8- Krema ve kaymakların 10 derecenin altında saklanması zorunludur. Krema ve kaymak kaplarının üstü temiz plastik kapakla örtülü olacaktır.

9- Pastörize kremaların ambalajlarda satılması, süt yağı oranının belirtilmesi zorunludur.

10- İmalathanede çalışan personel temiz, uygun iş elbisesi başlık giyecekler, sağlık karneleri bulunacaktır.

c- Yoğurt ve Ayran:

- 1- Yoğurt yapma yerlerinde aşağıdaki bölmeler bulunacaktır:
 - a- Sütlerin toplanma, süzme, pişirme yeri,
 - b- Yoğurt mayalama yeri,
 - c- Kirli kapların ve diğer aletlerin temizlenme yeri,
 - d- Depo,
- 2- Süt pişirme yerinde ısı, odun veya diğer duman çıkaran yakıtla sağlanıyorsa, dumanları iyi çeken baca ve yeteri havalandırma tertibatı olacaktır.
- 3- Süt mayalama yeri oda veya küçük hücreler halinde olabilir.
- 4- Mayalama odalarının tavanları, tahtadan olmalı ve tavanda havalandırma için pencere veya tertibat olmalıdır.
- 5- İmalathanenin zemini ve 1,5 m. yüksekliğe kadar duvarları beton, mozaik, karo mozaik, fayans olacaktır. İmalathanede şehir suyu tesisatı, lavabo, zemininde akıntı kanalı bulunacaktır.
- 6- Sütler süzülerek toplama kaplarına alınacaktır. Pişirme esnasında özel paletli bir tertibatla karıştırılacaktır. İnsan tarafından doğrudan doğruya karıştırılması yasaktır.
- 7- Sütler en az 90 derecede yarım saat pişirildikten sonra mayalama sühnetinde mayalanacaktır.
- 8- Sütün içine, yapısında bulunan doğal maddelerden başka bir madde katılamaz. Ancak Sağlık Bakanlığınca izni verilmiş tat ve koku veren maddeler katılabilir. Aromalı yoğurt yapılabilir ve bu durum etikette belirtilir.
- 9- Karışık sütlü yoğurtlarda, 100 gramda 3 gram yağ, varsa tam yağlı 1,5 gram yağ var sayarım yağlı, daha az yağ varsa yağsız yoğurt olarak satışa çıkarılır.
- 10- Yoğurtlar niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek cam, karton, paslanmaz çelik, porselen, emaye ve plastik kaplarda yapılıp satılacaktır. Plastik kaplar yoğurt kapları olarak ancak bir kez kullanılabilir. Toprak çömleklerde ve alüminyum kaplarda yoğurt satışı yasaktır.
- 11- Yoğurt kaplarının üzerine yoğurdun yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, yapımçı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi, açıkça yazılı bir etiket yapıştırılması yada yoğurdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi, ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarının yazılması zorunludur.
- 12- Yoğurtların muayenesi için 500 gramdan az olmamak üzere ikişer numune alınıp sterli şişe veya orijinal ambalajlarda 10 derecenin altında laboratuara gönderilir.
- 13- Yoğurt imalathaneleri Veteriner Hekimleri Odasınınca onaylanmış Veteriner istihdamına zorunludur.

14- Bu işyerlerinde çalışan işçiler iş elbisesi, başlık giyecekler, sağlık karneleri bulunacaktır.

d- Peynir Yapım Yerleri:

1- Peynir yapım yerlerinde en az aşağıdaki bölümler bulunacaktır:

a- Süt kabul yeri (Burada su ısıtma ve süt kazanı bulunur. Kapların temizliği yapılabilir.),

b- Peynir işleme yeri,

c- Olgunlaştırma yeri: Beyaz peynir, kaşar vs. 60 gün 40-10 derecede olgunlaştırılır.

d- Depo ve ambalajlama yeri,

2- Bu yerlerin zeminleri ve 1,5 m. yüksekliğe kadar duvarları su geçirmeyecek kolay temizlenecek bir maddeyle kaplı olacaktır.

3- İşletmede akarsu tesisatı lavabo akıntı kanalı bulunacaktır.

4- Peynir yapılmadan evvel sütler 100 derece de yarım saat kaynatılır.

5- Araç ve gereçler %3 sodalı sıcak su ile yıkanıp durulanacak, tüm imalathane temiz tutulacaktır.

6- Peynir imalathanelerinin Veteriner Hekimler Odasınınca onaylanmış veteriner hekim istihdamına zorunludur.

7- İşyeri personeli işin özelliğine uygun iş elbisesi giyecek ve sağlık karnesi alacaklardır.

8- Süt ürünlerine Gıda Maddeleri tüzüğü dışında katkı maddeleri katmak yasaktır.

MADDE 48- YANICI VE PATLAYICI MADDELER TİCARETİ YAPAN YERLER

Barut, barutlu maddeler vb. yanıcı ve patlayıcı oyuncak malzemesi satan yerler, sıvı haldeki yanıcı ve patlayıcı maddeler:

a- Barut, barutlu maddeler ve benzeri yanıcı ve patlayıcı oyuncak malzemesi satan yerlerin uyacakları koşullar:

1- Barut ve barutlu maddeleri satanlar Belediyeden izin alacaklardır.

2- Bu dükkanların muhakkak kargir olması, tavanın ateşe dayanıklı maddeden yapılmış olması zorunludur.

3- Bu dükkanlarda İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı alınacaktır.

4- Bu dükkanlarda Belediyeden alınmış izin belgesinde yazılı miktardan fazla barut veya barutlu madde bulundurmamak yasaktır.

b- Sıvı haldeki yanıcı ve patlayıcı maddeler:

Bu kısım hükümleri sıvı halindeki tüm yanıcı ve patlayıcı maddeler ile bunların karışımından oluşmuş olup 15 derecede sulp veya merhem halinde bulunmayıp sıvı halinde bulunan cisimlerin saklandığı veya depo edildiği yerlerde uygulanır. Bu hükümler aynı zamanda kara taşıt araçları ile taşınmalarında da geçerlidir. Bu kısım hükümlerinin geçerli olmadığı yerler şunlardır:

1- Alev noktası 21 derecede veya daha fazla olup sıvı içindeki sulp cisimlerin miktarı sıklete %30'dan fazla olan karışımlardır.

2- Alev noktası 140 dereceden fazla olan tüm yanıcı ve patlayıcı sıvılar,

3- Alev noktası 21 dereceden fazla olup su ile her orantıda karışan yanıcı ve patlayıcı sıvılar,

c- İstiap hacmi 5 litreden fazla olup içinde en son defa bu Yönetmeliğin hükümlerine uyan yanıcı ve patlayıcı sıvılar konmuş, olup ve gerek taşınma hususunda gerek depo edilmek üzere kullanılan tüm boş kaplarda bu Yönetmelik hükümlerine uyulacaktır.

d- Bu Yönetmelik hükümlerine bağlı sıvılar iki guruba ayrılmıştır:

1- Su ile karıştırılmayan veya yalnız belirli bir ölçüde karıştırılan ve patlayıcı sıvılarla bunların her nevi karışımları olan sıvılar. Bu gurup sıvılar tehlike derecelerine göre 3 sınıfa ayrılırlar:

a- Birinci sınıf: Alev noktası 21 dereceden aşağı olanlar,

b- İkinci sınıf: Alev noktası 21-65 derece arasında bulunanlar,

c- Üçüncü sınıf: Alev noktası 65-140 derece arasında bulunanlar.

2- Alev dereceleri 21 dereceden aşağı olup su ile her orantıda karıştırılan yanıcı ve patlayıcı sıvılarla bunların karışımları olan sıvılar.

e- Alev noktası tayini: Alev noktası diye sıvıların 760 mm cıva sütununa eşit barometre tazyikinde alevlenebilir. Buhar, neşrettiği hararet derecesine denir. Alev noktası Abel-Pensky usulüyle ölçülür.

f- Tehlike sınıflarının ispatlı mecburiyeti: Alevlenebilen maddeleri depo edenler, satanlar kullandıkları sıvının alev noktası su ile ne dereceye kadar karıştırıldıkları hakkında fabrikanın tereddüt halinde yetkili bir kimsenin yazılı bir belgeyi göstermeye zorunludurlar. Böyle bir belge gösterilmediği takdirde kullanılan sıvılar 1. ci gurubun birinci sınıfında sayılır. (a) sınıfından ve bu sınıf hükümlerine tabi tutulur.

g- Bu Yönetmeliğin uygulanması:

1- Yanıcı ve patlayıcı sıvıların saklanmasına veya depo edilmesine ait yerlerle bunların boş kapların konulduğu yerler ve sıvıların taşınmasında kullanılan taşıt araçları aşağıdaki koşullara uygun ve fenni son gelişmesine göre yapılmış olacaktır.

2- Böyle yerler ve araçlar yeni bir hüküm çıkıncaya kadar bu hükümlerle buna ait Belediyece çıkartılacak olan yasak ve tembihlere uyacaklardır.

h- Depo saklama ve taşıma hususunda kullanılan kaplar:

1- İstiap hacminin nasıl hesap edileceği kaptaki sıvının miktarı, kap kısmen dahi dolu olsa, kabın hakiki istiap hacmine göre hesap edilir. Boş kaplar sıvı miktarının tespitinde hesaba katılmaz.

2- Kaplara ne kadar sıvı konulacağı: Kaplar tamamıyla doldurulmayacak, hiç olmazsa % 5 miktarında boş yer bırakılacaktır.

3- Depo: Saklama ve taşıma hususunda kullanılacak kapların özel nitelikleri; yanıcı ve patlayıcı sıvıların depoda saklamak ve taşımak için kullanılan kaplar, sızıntı yapmayacak ve tanker hariç olmak üzere hava sızdırmayacak şekilde kapatılmış olacaktır. 1. grubun (Pat.Mad.Yön.84. mad. C fik. 1. Böl.) 1. sınıfındaki sıvıların yanabilir bir maddeden yapılmış kap içinde bulundurmamak yasaktır.

4- Sabit ve taşınmadan kullanılan kaplara yazılacak yazılar: Sabit kapların okunacak yerlerine ve yeraltındaki depolarda ise tulumba tesisatının bulunduğu yere sabit mürekkeple sıvının ismine ait olduğu grup ve sınıfı ile miktarı yazılacaktır.

5- İçinde 1.ci grubun (Pat.Mad.Yön. 84. mad. E fik. 1. böl.) sınıfındaki sıvılar saklanan veya depo edilen kapları üzerinde okunacak büyüklükte ve sabit mürekkeple (Ateş tehlikesi) ibaresi bulunacaktır.

6- İçinde yanıcı ve patlayıcı sıvılar bulunan cam ve toprak kapların dışına konan koruma kabına ayrıca (Dikkatli Taşı) ibaresi konacaktır.

i- Depo ve tank yerlerinde yanıcı ve patlayıcı sıvıların boru kapların geçici olarak saklanması: Geçici olarak da olsa 5.000 litreden fazla yanıcı ve patlayıcı sıvıların yer üstündeki yerlerde saklandığı her yer depo yeri kabul edilir. Böyle bir yerde depo yapılması ancak Belediyenin izni ile olur. Esas itibarıyla yanıcı ve patlayıcı sıvıların ancak tanklar içinde saklanması uygun olduğu gibi yerlerde ya boşaltılmak veya başka bir yere taşınmak üzere geçici olarak konacak sıvı kapları variller veya tank arabaları ancak gözetim altında tutulmak üzere alakalı memur tayin edeceği bir yerde ve yalnız izin verilen ölçüde saklanabilecektir.

j- Kullanılmış boş kaplar: Yanmayan bir maddeden yapılmış olan boş kaplar ancak doldurma delikleri sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olmak kaydı ile bir yerde saklanacaktır. İçinde 1.ci grubun (Pat.Mad.Yön. C fik. 2. böl.) 2. grubuna mensup sıvılar konmuş ve yanabilir bir maddeden ancak depo yerinin sınırı dışında saklanabilecektir. Saklanabilecek varillerin adedi 50 taneyi geçtiği takdirde Belediyeden ayrıca izin alınacaktır.

k- Tank araçlarının saklanması: Tank araçlarının daimi surette saklanacakları yerin depo yerlerinde yapılacak bir bina veya etrafı duvarlarla çevrilmiş boş bir arsa olması zorunludur. Komşu binalardan en az 500 m. uzak olmak kaydı ve şartı ile serbest bir yerde de saklanabilir.

l- Tulumba ile satış yerleri: Tulumba dışarıdan herhangi bir kimsenin kullanılmasına engel olacak şekilde göz altında bulunmadığı veya tulumba kolunun kendiliğinden kilitlenmesi gibi otomatik tertibatı

kapsamadığı taktirde bu yerler sürekli kilit altında bulundurulacaktır. Alınıp verilirken dökülmesi ihtimal dahilinde olan sıvıların lağım mecraları ile bodrum katlarında veya kuyulara akması temin edilecektir.

m- Açık ateş ve petrol lamba kullanılması yasağı ve yangın söndürme cihazı:

1- Gerek 1. grubun (Pat.Md.Yön. 84. mad. C fik. 1. böl.) gerekse 2. grubun (Pat.Mad.Yön.84 mad. C fik. 2. grup) içinde geçen yanıcı ve patlayıcı maddeler saklanan yerlerde açık ateş veya petrol lamba vs. bulundurmamak, sigara içmek veya yakıcı maddeler bulundurmamak yasaktır.

Bu yasağın silinmez bir yazı ile yazılıp ve herkes tarafından görülebilecek bir yere asılmış levhalarla ilan edilecektir. Suni ışık kullanıldığı taktirde ışık kaynağının açılmayacak şekilde yapılmış bir pencere arkasına koymak ve yanma veya patlamaya karşı emniyet altına alınmış elektrik ışığı kullanmak zorunludur. Işıklandırma ait olan bu hüküm perakende olarak petrol satan dükkanlar için geçerli değildir. Benzin satış yerleri civarında açık ateşle çalışmak zorunluluğu halinde bu iş devam ettiği müddet içerisinde benzin alıp satmak yasaktır. Depoya benzin verildiği zaman alevli lambalar söndürülecektir.

2- Gerekli görülen yangın söndürme tertibatı İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak alınacaktır.

n- 1. grubun (Pat.Mad.Yön. 84. Mad. C fik. 1. Böl.)1.sınıfı içerisinde bulunan sıvıların saklanmasına ait koşullar:

1- Merdiven altlarında koridor geçitleri ile giriş ve çıkış yerlerinde bu sıvıları bulundurmamak yasaktır.

2- Aşağıdaki yazılı yerlerde yine yazılı miktarlarda sıvıların bulunmasına müsaade edilmiştir.

a- Konut olarak kullanılan oda ve daireler ile bu dairelerden yangına dayanıklı bir malzemedan yapılmış duvar ve kapı gibi bölme ile ayrılmış olan yerlerde, kahve veya gazinolarda 2 litre bulundurulabilir.

b- İmalathanelerde perakende satış yerlerinde 20 litre bulunabilir. Ancak imalathanenin şekil ve cinsi 20 litreden fazla sıvının bulunmasını gerektirirse bu kayıt geçerli olmaz.(Bu konunun taktiri Belediyeye aittir)

c- İmalathanelerle perakende satış yerlerinde sürekli kullanılmayan depo ve ambarlarında 150 litreye kadar bulunabilir.

d- Sadece yanıcı ve patlayıcı sıvıların saklanması için yapılar üzerinde sürekli ikamet edilen veya insanların devamlı surette toplanmasına ait bir yer bulunmayan depolarda 200 litre bulundurulabilir.

e- Yangına dayanır malzemedan yapılmış bina kısımları ile çevrilmemiş avlular ve etrafı duvarlarla ayrılmış en az iki tarafından inşaat yapılmamış arsalarda ve kırılmaz kaplar içinde ve yer üstünde olmak üzere 1000 litreye kadar ve her tarafı bir metre toprak içinde olmak kaydı ile toprak altı tanklarında 5000 litreye kadar sıvı saklanmasına izin verilebilir. Tanklar dışarıdan doldurulur ve boşaltılırsa ikametgah bodrumu olmak kaydı ile bodrumlarda da gömülebilir.

3- Tank veya diğer büyük kaplarda sıvıları almak ancak tulumba aracılığı ile yapılabilecek ve bunları doldurmak ise ancak kapalı boru tesisatı ile olacaktır.

4- 2 litreden fazla olan sıvılar kırılmaz ve yanmaz kaplar içinde 1000 litreden fazla ise demir sacdan yapılmış variller veya tanklar içinde saklanabilir.

5- Kibrit karbon sıvısı yukarıda yazılı miktarlar (100 litreyi geçmemek kaydı ile) ancak beşte biri kadar bulundurulabilir.

6- Saklanacak sıvının miktarı 150 litreden ve (bu sıvı kibrit karbon ise 1 litreden) az olduğu takdirde Belediyenin izni ile saklanabilir.

7- Aşağıdaki miktarlar Belediye ilgili dairelerinden alınmak suretiyle Belediyece izin verilir.

a- Yerüstü depolarında 1000 litre ve daha fazla miktarlar için, yer altı depolarında 5000 litre ve daha fazla miktarlar için,

b- Tulumbalı satış yerleri ile tüm depoların ikametgahlardan tesisi yasaktır. Bu yerlerin yapılması İmar yapısı hükümlerine tabidir.

c- 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. Md.C fik. 1. Böl.) 2. sınıfında bulunan sıvılar ile 2. gurubunda (Pat.Mad.Yön. 84 Md. C fik. 2. böl.) bulunan sıvılara ait hükümler:

1. Sıvıları merdiven veya koridor gibi herkesin geçmesine yarayan yerlerde saklamak yasaktır.

2. Aşağıdaki yazılı yerlerde ve miktarlarda sıvıların saklanmasına izin verilir.

3. İkametgah edilen yerlerde: Bu gibi yerlere aralarında yanmaz bir duvar olmaksızın bitişiği olan yerlerde ve kahve, gazino gibi yerlerde 35 litreye kadar.

4. İmalathanelerle, perakende satış yapan bakkal dükkanlarında 100 litre ve kırılmaz kap içinde olmak kaydı ile 1000 litreye kadar (imalathanenin şekli ve cinsi bu miktarlardan fazla sıvıların bulunmasına gerek gösterildiği takdirde Belediyenin uygun göreceği miktarda artırılabilir.)

ç- İmalathanelerle, perakende satış yerlerinin daimi kullanılmayan depo ve ambarlarını 400 litreye kadar (eğer sıvılar saç variller içinde bulunduruluyorlarsa bu kapların üzeri ölçü ve doldurma cihazları tespit edilmişse ve bu kaplarda her vakit içine girilmeyen bodrum katında olacak olursa depo edilecek sıvının miktarı 3000 litreye kadar artırılabilir.)

d- Sadece bu gibi maddelerin saklamak ve yapılp üzerinde daima ikamet edilen veya insanların devamlı toplanmasına ait hiçbir daire bulunmayan yerlerde 5000 litreye kadar böyle bir yerde ve yer altı depolarının her tarafı en az bir metre topraklarla doldurulmuş olmak kaydı ile 15000 litreye kadar,

e- 3.000 litreden fazla sıvı alan depoların tesisinden evvel Belediye ilgili dairelerinin izniyle Belediyeden izin alınacaktır.

o- 15.000 litreden fazla miktarlardaki depolar için ayrıca izin almak zorunludur.

p- 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. Md. C fik. 1. Böl.) 3. sınıfına mensup sıvılara ait hükümler. 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84 md. C fik. 1. Böl.) 3. sınıfına mensup sıvıların muhafaza depo ve taşınmaları yalnız

Pat.Mad.Yön. 84. md. O fık. (2) bendi C ve D bölümlerinin esas hükümlerine tabidir.Bu sıvıların diğer sınıf ve guruplara mensup sıvılarla birlikte saklanması fıkrası hükümlerine tabidir.

r- Muhtelif gurup ve tehlike sınıflarına mensup sıvıların birlikte saklanmasıyla muhtelif şahıslara ait sıvıların birlikte muhafaza ve depo edilmesi: Muhtelif gurup ve tehlike sınıflarına mensup sıvılar aynı bir depo yerinde muhafaza edilmeleri halinde 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. Md. 1. fık. C bend) 1. sınıfına mensup sıvıların tabi oldukları koşullarla bağlı olurlar. Muhafaza edilebilecek en çok miktara gelince 1. gurubun (Pat.Mad.Yön. 84. C fık. 1. böl.) 1. sınıfına mensup sıvılar en çok miktardan eksik olan her litre için 2 litre, 2. sınıfına mensup sıvıya 2 litre, 2. guruba (84.mad. C fık.2.böl.) ait sıvı veya 200 litre 3. sınıfa mensup sıvı zam edilebilir. Yalnız 2. guruba mensup sıvılarla 1. gurubun 2. ve 3. sınıfına mensup sıvılar depo edildiği takdirde depo edilebilecek en çok miktarlar 2. sınıfa veya (n) fıkrasının (e) bendinin 7. bölümündeki miktarlara göre olacaktır. Ancak 2. sınıfa mensup sıvı zam edilebilir.

w- Muayene ve tecrübeler: Tank tesisatıyla arabalar 1. gurubun 1. sınıfına mensup sıvılar için yapılmış buldukları takdirde Belediye ilgili dairelerince muayene ve tecrübe edildikten sonra işe başlamalarına Belediyece izin verilir.

x- Verilmiş izinlerin yürürlük süreleri:

1. Depo yeri için verilen izin tesisatta ehemmiyetli değişiklikler oluncaya kadar veya işletmede yapılacak değişiklikten dolayı tehlike derecesi artmayıncaya kadar yürürlüktedir. İzin alındıktan sonra altı ay işe başlanmayacak olursa izin geçersiz sayılır.

2. İzin alınmış bir deponun sahibi değişecek olursa yeni sahibi Belediyeye müracaatla yeni bir açma izin almaya zorunludur.

y- Resmi daire teşekkül ve kurumlarla Askeri birliklerdeki akar yakıt depo ve tesisleri için bu Yönetmelik uygulanmaz.

z- Sıvı halindeki yanıcı ve patlayıcı maddeler kıymetini düşürecek şekilde ve halkı aldatmak amacıyla her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılması, bunlara su katılması ve belli olan kapalı kaplarında noksan olarak satılması yasaktır.

MADDE 49- PASTAHANELER VE PASTA SATIŞ YERLERİ

a- Lüks Pastaneler:

1- Pastanenin uygun bir yerinde bir vestiyer olacaktır .

2- Satış yeri dahil salonun bütün duvarları boya ile boyanmış veya dekoratif bir malzeme ile kaplanmış olacaktır. Duvarların alt kısımları lambri veya benzeri malzeme ile dekore edilecek varsa kalorifer radyatörleri dekoratif şekilde gözlenecek, duvarlarla salonun değişik yerleri dekoratif panolarla süslenmiş olacaktır.

3- Salonun zemini, parke, karo simon, iyi cins mermer veya plastik ile kaplanacak varsa salonun koridor ve merdivenlerine yol halıları konulacak veya bu işlerde kullanılan diğer malzeme ile kaplanacaktır.

- 4- Salonun tavanı lüks malzeme ile süslenmiş olacak veya yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- 5- Işıklandırma, iyi cins zarif avizelerle yapılacak veya gizli ışıklandırma olacaktır.
- 6- Isıtma, merkezi ısıtma sistemi ile yapılacaktır. Gerekirse kaloriferden ayrı olarak salonun uygun bir yerinde güzel dekore edilmiş bir şömine yapılabilir.
- 7- Havalandırma, salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanmış olacaktır. Pastanenin satış yeri salondan tamamen bölünmüş bir şekilde ise, bu yer içinde yeter adette aspiratörler bulunacaktır.
- 8- Salonun uygun yerlerine çalışması halinde müşterileri rahatsız etmeyecek, ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler konulacaktır.
- 9- Salonun pencerelerine iyi cins perdeler takılmış olacak ve salonun sokaktan görülmesi halinde tül perde konulacaktır.
- 10- Satış yeri salondan tamamen ayrı veya muntazam olarak güzel görünümlü bir dekorla ayrılmış olacak ve bu kısımda iyi ve şık malzeme ile yapılmış vitrinli tezgahlar, vitrinli buzdolabı, meşrubat deposu ve dondurma makine veya tezgahı bulunacaktır. Bu bölümde ayrıca yeteri kadar ağız kapalı, güzel görünümlü çöp kutuları bulunacaktır. Bu bölüm için Belediyeden ayrıca açma izin belgesi alınacaktır.
- 11- Masalar iyi cins doğramadan veya iyi cins madeni malzemeden yapılmış bulunacak ve örtü kullanılmadığı takdirde, masa üzerleri her zaman silinebilecek bir madde ile şık bir surette kaplanmış olacaktır. Örtü kullanılması halinde, bu örtüler beyaz ve açık renkli iyi cins keten veya benzerinden yapılmış, her zaman temiz ve ütülü olacaktır. Masalar üzerinde iyi cins cam, porselen veya seramik tablolar bulunacaktır. Sandalyeler masalarla aynı nitelikte olacak ve üzerleri iyi cins kumaş ile kaplı olacaktır.
- 12- Çatal, bıçak ve kaşıklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış ve tek tip olacaktır. Tabaklar iyi cins porselenden yapılmış ve bardaklar iyi nitelikte olacak, kalın kenarlı bardaklar kullanılmayacaktır. Ayrıca komple servis için iyi cins çay, kahve, kakao ve süt fincan ve takımlar bulunacaktır.
- 13- Pastanenin salondan ayrı bir yerinde kadın ve erkeklere ait yeteri kadar tuvalet bulunacaktır. Erkekler bölümünde en az bir pisuar bulunacaktır.
- 14- Lüks pastanelerin yan yerde veya başka bir yerde mutlaka bir imalathanesi bulunacak ve ayrıca açma izin belgesi alınacaktır. Bu imalathanede:
 - a- Hammaddelerin depolama yeri;
 - b- Hazırlama ve pişirme yeri;
 - c- Bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümü kapsayacaktır. Bu bölümler birbirinden tamamen ayrı bölümler halinde olabileceği gibi uygun şekilde düzenlenmiş olmak kaydı ile yarım bölümlerle de ayrılabilir.

15- İmalathanenin zemini en az mozaik hazırlama ve pişirme yeri ile bulaşık yıkama yeri duvarları yağlı boya olacak, zeminde yeteri kadar ucu lağıma bağlı ızgaralı sifonlar bulunacaktır.

16- İmalathanede yeteri kadar elektrik veya havagazı ocağı (likit gaz ve benzeri de olabilir) ve aynı nitelikte bir fırın olacak, sürekli sıcak su akıtabilen tesisat bulunacak, ayrıca ihtiyaca yeter büyüklükte üzerleri mermer veya fayans kaplı tezgahlar bulunacaktır.

17- Bulaşık yıkama yerinin yıkama küveti, sabit emaye mermer veya paslanmaz çelik olacak ayrıca kurulama yerleri olacak ve imalathanenin uygun bir yerinde takımların temiz olarak saklanacağı raf ve dolaplar bulunacaktır.

18- İmalathane, pastane ile bağlantılı ise buranın uygun bir yeri çay, kahve v.s. pişirilmesi için ayrılmış olacak, burada yeter büyüklükte (havagazı, elektrik likit gaz veya benzeri) bir ocak bulunacak, çay ve kahve takımlarının saklanacağı dolapta muntazam raflar bulunacaktır. İmalathane pastane ile bağlantısız olduğu takdirde yukarıdaki fıkra sayılan hususlar ile bir bulaşık yıkama yeri pastanenin salondan ayrı bir yerde yapılmış olacaktır.

19- Hammaddelerin depolama yerlerinde gerekli maddeler yeteri nitelikte ağzı kapalı kutu ve depolarda saklanacaktır.

20- İmalathanede yeter adet ve büyüklükte aspiratörler bulunacak ve bu yerin dışarıya açılan pencere ve kapılarında sinek telleri bulunacaktır. Yeteri kadar ağzı kapalı çöp kutuları olacaktır.

21- İmalathanede çalışan işçilerin beyaz önlük giymesi, hazırlama ve pişirme yerlerinde çalışanların başlarında kep bulunması, pastanede çalışan diğer garson ve hizmetlilerin tek tip kıyafet giymeleri zorunludur.

22- İmalathanede çalışan işçiler için ayrı bir tuvalet ve yeteri kadar soyunma dolabı bulunacaktır.

b- 1. Sınıf Pastaneler:

1. Pastanelerin uygun bir yerinde bir vestiyer bulunacaktır.

2. **Salon:** Pasta satış yerinden güzel görünümlü bir dekorla ayrılmış olacak, salonun zemini en az mozaik veya diğer yer döşemeleri ile kaplanmış, duvarları tavana kadar yağlı boya ve benzeri ile boyanmış olacaktır.

3. **Işıklandırma:** Salonun durumuna uygun nitelikte olacak, çıplak ampuller kullanılmayacak ve gözü rahatsız etmeyecek bir şekilde düzenlenmiş olacaktır.

4. **Isıtma:** Soba ile yapılıyorsa bunların salonun büyüklüğüne uygun, yeterli büyüklükte olmasına ve güzel görünümlü bulunmasına dikkat edilecektir.

5. **Havalandırma:** Salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanmış olacaktır.

6. Salonda çalışması halinde müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde, yeterince ihtiyaca göre adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler konulacaktır.

7. Salonun pencerelerine iyi cins perdeler takılmış olacak ve salon için sokaktan görünmesi halinde tül perde konulacaktır.

8. Masalar iyi cins doğrama veya aynı nitelikte madeni olacak, üzerleri her zaman silinebilir nitelikte bulunacak, iskemleler iyi nitelikte ve rahat oturulacak, masalar üzerinde iyi cins tablolar bulunacaktır.

9. Çatal, kaşık ve bıçaklar, iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış, tabaklar ve bardaklar, iyi cins olacak, ayrıca komple çay, kahve, kakao takımları bulunacaktır. Kalın kenarlı bardaklar kullanılmayacaktır.

10. Pasta satış yerinde yeteri kadar vitrinli buzdolabı, meşrubat deposu ve dondurma tezgahı bulunacaktır. Ayrıca yeter adette ağız kapalı çöp kutuları olacaktır. Bu sınıf pastanelerde imalathane bulundurulması zorunlu olmadığından aşağıdaki koşulların mutlak sağlanması gereklidir:

Pastanenin salondan ayrı, servis hazırlık yeri olarak yapılmış bir bölümü olacak ve burada bir fayans küvet, üst tarafı uygun bir yüksekliğe kadar fayans kaplı, üzeri mermer veya fayans kaplı bir hazırlama tezgahı, çay ve kahve vs. takımlarının saklanacağı raf ve dolaplar, yeteri büyüklükte bir ocak (havagazı, elektrik, likit v.b.) bulunacaktır.

11. Bu sınıf pastanelerde en az bir lavabolu tuvalet bulunacaktır.

c- 2. Sınıf Pastaneler:

1- Salonun uygun bir yerinde bir vestiyer bulunacaktır.

2- Salonun zemini en az mozaik ve duvarları en az plastik boya ile boyanmış olacaktır.

3- Işıklandırma; yeter nitelikte ve göze rahatsız etmeyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır. Çıplak ampuller kullanılmayacaktır.

4- Isıtma; Soba ile yapılıyorsa bunun yeterli nitelikte olmasına dikkat edilecektir.

5- Havalandırma yeter adette aspiratörle sağlanacaktır.

6- Pencerelere kumaş ve tül perdeler takılacaktır.

7- Masalar iyi cins doğrama olacak, masaların üzeri mermer kesme cam veya formika kaplı, iskemleler iyi nitelikte rahat oturulacak, masalar üzerinde tablolar bulunacaktır.

8- Çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış tek tip olacak, tabak ve bardaklar iyi cins olacaktır.

9- Satış yerinde bir vitrinli buzdolabı, vitrinli bir tezgah, meşrubat deposu ve dondurma tezgahı, yeterli çöp kutusu bulunacaktır.

10- Bu sınıf pastanelerin imalathanesi ve servis hazırlık yeri hakkında bu maddenin b.(10)fıkrası hükümlerine uyulacaktır.

11- Garson ve diğer hizmetliler temiz ve tek tip kıyafet giymiş olacaktır.

d- 3. Sınıf Pastane ve Şekerci Dükkanları:

1- Önlerinde sabit, toz girmeyecek camekanlarda veya ağızı sürekli kapalı bulunan kavanozlarda yada benzeri hususi kaplarda teşhir ve saklanmış olacaktır.

2- İçinde oturularak pasta veya benzeri gıda maddesi yenen yerler ayrıca 2. sınıf pastanelerin bağlı oldukları koşullara uyacaklardır.

3- Her sınıf pastanelerde imalathane koşulları uygun olduğu takdirde tavuk suyu, çorba, pilav, göğüs, ve kızartma makinelerinde çevirme tavuk ve sahanda yumurta verilebilir. Bu bölümler için ayrıca açma izin belgesi verilir.

e- Pasta Satış Yerleri:

1- Pasta satış yerlerinde bu yerlerin dekor ve mefruşatının durumu sattıkları veya imal ettikleri maddelerin niteliği dikkate alınarak pastaneler gibi sınıf tayini yapılır.

2- Pasta satış yerlerinde satış yerinin hizmetini aksatmamak, bu bölümden belirli bir şekilde ayrılmak ve en geç dört masayı geçmemek kaydı ile bir oturma yeri yapılabilir. Bu yerdeki masa ve iskelelerin ve burada kullanılan diğer takımların niteliklerinin pasta satış yerinin sınıfına uygun olması zorunludur. Burası için ayrıca açma izin belgesi verilir.

f- Pasta, Çörek, Şeker ve Şekerleme Tahin Helvası İmalathaneleri:

1- Bina kargır ve müstakil olacak. Bir başka mesken imalathane ve satış yeri gibi benzeri yerlerle ortak kullanılan yeri olmayacaktır. Hammaddelerin depo edileceği yer, pasta ve çöreği hazırlama pişirme ve kapların yıkama yeri ile işçilerin soyunma, yıkanma ve dinlenme yerleri, ayrı yerleri kapsayacaktır.

2- İmalathanenin her tarafında yeterli derecede aydınlatma ve havalandırma tertibatı olacak, kapı ve pencereleri dışarıdan ince bir telle örtülü bulunacaktır.

3- İçinde akarsu tertibatı olacaktır.

4- İşçilerin çalışılan yerde oturmaları ve yatmaları yasaktır. İşçilere ait sağlık koşullarına uygun wc, el ve yüz yıkama yerleri imalathaneden ayrı olacaktır.

5- Ocakların dumanları içeriye ve dışarıya zarar vermeyecek şekilde düzenli bacalardan çıkarılacaktır.

f- Çikolata ve Bisküvi İmalathaneleri:

- 1- Çikolata ve bisküvi imalathaneleri, konut yerleri ile ve başka amaçla kullanılan dükkanlarla doğrudan doğruya bağımlı olmayan bağımsız binalarda yapılmış olacaktır.
- 2- Zeminleri tamamen su geçirmez maddeden, duvar ve tavanları kargır olacak ve her tarafı gündüz ışığı ile aydınlatılacaktır. Pencerelerin dış kısımları tamamen ince telle örtülecektir.
- 3- Bisküvi imalathaneleri için, imalathane büro kısmından ayrı olarak hammaddelerin depo edileceği yer, hammaddeleri hazırlama, hamur yapılma, silindirden geçirilme, damgalama ve fırınlama, çikolata imalathaneleri için, kakao kavurma, değirmenleme, kalıplama yerleri ve buzluğu, ambalajlama ve mamul maddelerin depo edilme yerleri ayrı ayrı olacaktır.
- 4- İmalathane ile doğrudan doğruya bağlantısı olmayacak bir yerde, işçiler için soyunup giyinme ve el yüz yıkama yerleri ile wc yapılacak ve içinde sağlık koşullarına uygun içme suyu bulunacaktır.
- 5- Bisküvi ve çikolata yapan ve ambalajlayan işçiler daima temiz tutulan özel bir iş gömleği ve takkesi giyeceklerdir.
- 6- Başka imalathanelerden ayrı hazırlanmış bir halde yapılmış maddeler sağlayarak, çikolata ve bisküvi yapmak yasaktır. Yapılan çikolata ve bisküviler gıda maddeleri nizamnamesinin gösterdiği koşullara uygun olacaktır. Ambalajların üzerinde fabrikanın yeri, adı ve bu mamullerde kullanılmış olan maddeler açıkça yazılmış olacaktır.

MADDE 50- TEMİZLİK KOŞULLARI

- 1- Yenecek veya kullanılacak herhangi bir maddeyi içine sarmak veya koymak için kullanılan her türlü kağıtlarla, kese kağıtlarının satıcılar tarafından parmakla ve ağızla ıslatılmak suretiyle tutulması veya üflenerek açılması ve basılı veya kullanılmış kağıtlardan yapılmış kese kağıdı ve paket kağıdı kullanılması yasaktır. (Bazı kuruluşlar tarafından özel olarak basılan kese kağıdı ve diğer kağıtlar hariç)
- 2- Şeker, şekerleme ve pasta gibi pişmeden, yıkanmadan ve soyulmadan yenecek gıda maddeleri satanlar, bunları temiz araçlarla alıp kağıtlara veya kutulara koyacaklar ve elle dokunulmayacaktır.

MADDE 51- OTELLER, PANSİYONLAR VE BEKAR ODALARI

GENEL HÜKÜMLER:

1. 3572 Sayılı Yasanın ilgili maddeleri dışında bu yerlerin akarsuyu binanın en üstünde asgari 24 saatlik su ihtiyacını karşılayacak kapasitede depolardan tevzi edilen tertibatını yapmış olmaları
2. Bu yerler başka iş yerleri ve ikametgahlarla doğrudan doğruya irtibatlı olmayacaktır.
3. Bu yerlerin kullanılmış suları lağım mecrasına, lağım mecrası bulunmayan yerlerde Fen İşleri Müdürlüğünün uygun göreceği şekilde yapılacak fosseptik çukurlara akıtılacaktır.
4. Binanın her kısmı açık, badanalı ve boyalı olacaktır. Hiçbir kısmında delik deşik olmayacak. Sıhhi ve fenni şekilde fare ve haşere mücadelesi yapılacaktır.

5. Bu yerlerde umumi temizlik, sıhhi ve fenni usullerle yapılacak, bu yerlerde lüzumu kadar çöp kabı, izmarit kutuları, temizlik malzemesi bulundurulacaktır.
6. Bu yerlerde çalışanlar, fiili çalışan müessese sahipleri dahil işe başlamadan önce sıhhi muayene cüzdanlarını alacaklardır.
7. Bu yerleri işletenler, müşteriler ve burada çalışanlar arasında hasta olanları zaman geçirmeden en yakın sağlık kuruluşuna bildireceklerdir.
8. Bu yerlerde Polis, Zabıta, İtfaiye ve Hastanelerin telefon numaralarının yazılı olduğu levhayı görebilecek yerlere asacaklardır.
9. Bu yerlerde teftiş defterleri bulundurulacaktır.
10. Bütün personele ait sağlık muayene cüzdanları ve işyeri sahibinin nüfus cüzdan sureti ile ikametgah kağıdı işyerinde bulundurulacaktır.
11. Binanın tamamını ve odaların yatak adetini ebatlı olarak gösteren bir plan yapılacak, bu plan ruhsat komisyonunca tasdik edilerek ruhsatla birlikte Müdür odasında asılı bulunacaktır. Ayrıca kat planları ait oldukları katlarda görülür yerde asılı olacaktır.
12. Ruhsat ve tasdikli plan dışında odalara ve koridorlara yatak serilmeyecek ve karyola konulmayacaktır.
13. Bu yerlerde telefon ve talimatnamede gösterilen yangın söndürme cihaz ve malzemeleri bulunduracaktır.
14. 30 kişiye kadar insan yatan umuma mahsus binalarda merkezi ısıtma tesisini yaptırması mecburi olmakla beraber bu yerlerin ısıtılması en iyi vasıtalarla olacaktır. 30 kişiden fazla insan yatan umuma mahsus binalar merkezi sistemle ısıtılacaktır.
15. Otel, han ve pansiyonlarda karyola ve somyalar sağlam olacak, üzerlerine serilen yatak takımları temiz olacaktır.
16. Bu gibi yerlerde tarife dışında fazla yatak bulundurulması yasaktır.

A- Lüks Oteller:

- 1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.
- 2- Isıtma merkezi teshin veya modern sıcak ve soğuk hava tesisatı ile sağlanmış olacak, sürekli sıcak suyu bulunacaktır.
- 3- Havalandırma odaları ve her bölüme geçecek surette modern cihazlarla sağlanacaktır.

4- Giriş holü :

- a- Yeter büyüklükte olacak, zemini mermer, parke, fayans v.b. maddelerle döşeli olacaktır.
- b- Duvarlar en az 150 cm yüksekliğe kadar tamamen mermer, somaki veya bunların taklidi mücella taşlarla veya deri vb. maddelerle veya lambri ile kaplı olacak. Üst kısmı tavana kadar yağlı boya olacaktır.
- c- Uygun bir yerle müfrez bankolu müracaat memurluğu yeri telefon santrali ve yeter büyüklükte vestiyer bulunacaktır. Müracaat Memurluğunda; Tren, uçak ve otobüslerin hareket tarifeleri, memleketin turistik yerlerini tanıtan broşürlerle, bir şehir planı ve holden ayrıca memleketin kıymete haiz eşyalarını ihtiva eden şık vitrinler bulunacaktır. Vestiyer duvarları kapitone, lambri veya benzeri lüks malzemeyle kaplı olacak, iyi cins askılar ihtiva edecektir.
- d- Işıklandırma, zamanın teknik icatlarına göre abajurlar veya kristal avize ve apliklerle veya gizli ışık tertibatıyla direkt ve en direk şekilde sağlanacaktır
- e- Holde şık malzemeyle yapılmış bir veya birkaç telefon bölmesi olacak. Burada otel santraline bağlı olmayan direkt hatlı bir telefon cihazı ve bir telefon rehberi bulunacaktır.
- f- Holün uygun yerlerinde iyi malzemeyle yapılmış bekleme koltukları ve sehpa olacak yerde güzel görünümlü kreşuarlar, duvarlarda saat, termometre ve barometre bulunacaktır .

5- Dinlenme Salonları:

- a- Otelin biri zemin katında olmak üzere en az iki salonu bulunacaktır.
- b- Bu salonların zemini; minelyum, parke, kauçuk, vb. lüks malzeme ile döşeli, duvarlar yağlı boya ile boyanmış ve seramik ferforje panoları vb. malzeme ile lüks bir şekilde süslenmiş olacaktır.
- c- Işık; gözü yormayacak bir şekilde kristal avize ve aplikler, abajurlar veya gizli ışık tertibatı ile direk veya en direkt şekilde olacaktır.
- d- Mobilya; zamanın gereklerine uygun en iyi cins malzemedan yapılmış olacak, salona iyi cins halı ve yolluklarla döşenmiş olacaktır. Masa ve sehpaları iyi cins cam porselen veya seramik tablalar bulunacaktır.
- e- Pencereelerde iyi cins kumaş veya tül perdeler bulunacaktır.
- f- Büyük salonda salonun dekoruna uygun yeter büyüklükte bir amerikan bar bulunacak.Bar tabureleri salonun mobilyasına uygun ve barın tezgahı sudan etkilenmeyecek bir madde ile kaplı olacaktır. Bu bölüm için emniyet izninden sonra ayrıca Belediyeden açma izin belgesi alınacaktır.
- g- Zemin kattaki salonda gerektiğinde bir hafif müzik orkestrasını alabilecek bir orkestra yeri ve bir televizyon bulunacaktır.

- 6- Merdivenler, otelin müşterilerinin kullandığı merdivenlerin kenarına isabet eden duvar kısmı merdivene uygun bir malzeme ile dekore edilecektir. Merdivenler üzerinde iyi cins yol halıları bulunacak, merdiven sahanlıklarında zarif küllükler bulunacaktır.

7- Otel, zemin hariç 3 kattan fazla ise mutlaka asansör bulunacak ve asansör adedi otelin istiahi oranında arttırılacaktır.

8- Koridorlar, zemin minelyum, kauçuk ve benzeri malzeme ile kaplı, duvarlar yağlı boya, pencerelere sessiz aspiratörler konulacaktır. Pencerelere iyi cins kumaş veya tül perdeler takılmış olacaktır. Koridorların uygun yerlerine termometre, barometre, duvar saati ve zarif tablalar konulacaktır.

9- Kat servisleri, katlarda odalara servisi kolaylaştırmak için servis odaları tahsis edilmiş olacaktır.

10- Odalar:

a- Otel odalarının %10'u daire, %50'si banyolu oda, %40'ı da duşlu oda şeklinde düzenlenmiş olacaktır.

b- Odaların zemini, lüks ve ses geçirmez malzeme ile kaplı, duvarları yağlı boya veya plastik boya ile boyanmış olacak, yere iyi cins halılar serilmiş olacak, pencerelerde jaluzi veya tül kumaş perdeler bulunacaktır. Her 5m² ye bir yatak konacaktır.

c- Odalarda ışıklandırma; gözü yormayacak bir şekilde düzenlenmiş olacak, komedin üzerinde abajurlu lamba veya yatak başına gelen duvar kısmında bir okuma lambası bulunacak, santral ile bağlantılı bir telefonu ve hizmetli çağırma için ışıkla uyan işareti veren düğmeler bulunacaktır.

d- Odalarda tercihen gömme gardıroplar bulunacak, bunlar elbise asılacak kısmı ile sifonyer (çamaşır konulacak kısmı) ihtiva edecektir. Ayrıca bavu masası, tuvalet, markiz, yeteri kadar koltuk ve sehpa konulmuş olacaktır. Odaların uygun bir yerinde birer boy aynası bulunacaktır.

e- Yatak şiltleri en iyi cinsten yaylı veya kauçuk yatak, takımları en iyi cinsten keten veya benzeri, yorganlar en az yarım kuş tüyü, yastıklardan biri kuş tüyü olmak üzere iki adet olacak, ayrıca iyi cins battaniyeler bulunacaktır. Karyolalar iyi cins doğrama cilalı veya lake ve benzeri olacaktır.

11- Daireler; yatak odası, oturma odası ve banyo olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Oturma odası, mefruşat bakımından yukarıdaki maddedeki koşullara uygun olacaktır. Bu masada bir masa lambası bulunacak ve odada ayrıca bir radyo veya birkaç kanaldan yayın yapan hoparlör tertibatı bulunacaktır.

12- Dairelerin banyoları ile diğer odaların banyoları gömme, duvarları 2 metre yüksekliğe kadar tamamen fayans kaplı olacaktır.

13- Her katta yeteri kadar alaturka ve alafranga lavabolu tuvaletler bulunacak bunların duvarları 170 cm. yükseklikte fayans kaplı olacaktır.

14- Lokanta ve mutfak lüks otellerin ayrıca açma izni alınmış lüks lokantalar niteliğinde bir lokantası ve aynı nitelikte bir mutfağı bulunacaktır.

15- Çeşitli Esaslar:

a- Otelin 1. sınıf niteliğinde ayrıca açma izni alınmış kadın ve erkek berber salonları ve bir manikürçüsü olacak, sağlık ve fen koşullarına uygun bir çamaşırhanesi ve ütü yeri bulunacaktır.

- b- Otelin bütün katlarında İtfaiye Yönetmeliğine uygun yangın söndürme cihazı bulunacaktır.
- c- Hizmetlilerin ve lüzumlu malzemelerin girmesi için ayrı bir servis kapısı bulunacak, otel önünde yeteri büyüklükte bir otopark olacaktır.

B- A Sınıfı Oteller:

1. Binanın yapı kullanma izni olacaktır.
2. Isıtma: Kalorifer ile sağlanacaktır. Radyatörler gizli olacak sürekli olarak sıcak su bulunacaktır.
3. Giriş holü: Yeter büyüklükte olacak zemini mermer veya benzeri mücella taşlarla döşenmiş, duvarları yağlı boya olacak, ışıklandırma sade avizeler, apliklerle veya gizli ışıkla sağlanacaktır.
4. Holün girişe yakın bir yerinde holden ayrılmış bir müracaat yeri vestiyer, telefon santrali ve kabinesi olacak, vestiyer iyi cins malzeme ile yapılmış lambri veya deri kaplı olacaktır.
5. Holde deri veya plastik kaplı koltuklar ve sehpa olacak, sehpa üzerinde cam porselen, seramik veya iyi cins madeni tablalar, duvarda saat, termometre ve barometre bulunacaktır.
6. Otelin müşteri istiafı ile orantılı en az bir istirahat salonu olacaktır. Bu salonun zemini, minelyum veya benzeri malzeme ile kaplı, duvarları yağlı boya olacaktır. Pencerelerinde iyi cins perdeler bulunacak, salonda havalandırmayı sağlayacak adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörler bulunacaktır. Salonda iyi cins koltuklar ve sehpa bulunacak ve zemine yeter büyüklükte bir halı serili olacaktır. Sehpa üstlerinde hol sehpa üzerindeki tablalar niteliğinde tablalar ve ayrıca bir salon radyosu ve televizyon bulunacaktır.
7. Merdivenler en az iyi cins mozaik olacak ve buralarda halı yolluklar bulunacaktır. Koridorlar minelyum ve benzeri gürültü yapmayan maddelerle kaplı olacak, ayrıca halı yolluklar bulunacak ve merdiven ile koridor duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile boyanmış olacaktır. Koridor pencerelerinde iyi cins perdeler, yerde güzel görünüşlü kreşuvarlar ve tablalar bulunacaktır.
8. Otel zemin hariç dört veya daha fazla katlı ise yeter büyüklükte bir asansörü bulunacaktır.
9. Katlarda banyosuz ve duşsuz her on yatağa bir hesabı ile umumi gömme küvetli veya duşlu bir banyo ile lavabolu alaturka bir tuvalet bulunacak, banyo duvarları 170 cm. yüksekliğe kadar fayans veya mermer kaplı olacak, mutlaka yeter kuturda bir havalandırma irtibatı bulunacaktır. Banyoda ayrıca bir alafranga tuvalet bulunacaktır.
10. Otelde bulunan odaların % 20'si emaye gömme banyolu olacak, banyo kısımları yukarıdaki maddede yazılı koşullara uygun olacaktır.
11. Odaların duvarları tavana kadar yağlı veya plastik boyalı zemin minelyum veya benzeri ile kaplı olacak, pencereler havalandırmaya müsait olacak, iyi cins kumaş ve tül perdeleri bulunacak, karyolalar iyi nitelikte olacak, kenarlarında iyi cins halılar bulunacak, gardrop, komedin, bavul masası, maroken plastik veya benzeri kaplı koltuklar, sehpa ve bunların üzerinde iyi cins tablalar bulunacaktır. Her 5 m² ye bir yatak konulacaktır.

12. Karyolalarda en az 20 cm. kalınlığında iyi cins fitilli şilte (döşek) bulunacak, üzerlerinde iyi cins nevresim, battaniye ve iki yastık bulunacaktır.

13. Odalarda birer hizmetli çağırma düğmesi, santrale bağlı bir telefon, bir komedin ve komedin üzerinde bir gece lambası bulunacaktır.

14. Otel odalarının %10'u duşlu olacaktır. Bu odaların müştemilat nitelikleri diğer odalarla aynı olacak ve dış kısımları 170cm. yüksekliğe kadar fayans olacak, odada ve duş yerinde ayrıca fayans bir lavabo bulunacaktır.

15. Otelde İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme cihazı ile fen ve sağlık koşullarına uygun nitelikte çamaşırhane ve ütü yeri bulunacaktır.

16. Lokantası var ise açma izni bulunacaktır ve 1. sınıf lokanta niteliklerini kapsayacaktır. Lokantası yoksa hazır yiyecekler veren bir büfe ve bir kahve ocağı bulunacaktır. Bu bölüm için de ayrıca açma izni olacaktır.

C- B Sınıfı Oteller:

1- Otelin yapı kullanma izni olacaktır.

2- Isıtma merkezi teshin sistemi ile sağlanacak ve sürekli sıcak su bulunacaktır.

3- Girişte uygun genişlikte bir hol bulunacak, buranın zemini mermer veya mozaik, duvarları düzenli yağlı boya olacaktır holde ayrılmış bir müracaat yeri, iyi malzeme ile yapılmış yeter büyüklükte bir vestiyer ve müşterilerin kısa süreli istirahatlerine ait yeter adette koltuklar ve sigara sehpaları duvarda bir saat, termometre ve barometre bulunacaktır. Müracaat yerinde tren, uçak ve otobüslerin hareket saatlerini gösterir tarifeler turistik tarifeler turistik broşürler ve bir şehir planı bulunacaktır. Uygun bir yerde bütün odalarla bağlantılı bir telefon santrali bulunacaktır.

4- Otelin oda sayısı ile orantılı genişlikte bir dinlenme salonu olacaktır. Bu salonun zemini halı veya plastik maddelerle kaplanacak, duvarlar yağlı boya olacak, pencerelerde iyi cins kumaş veya tül perdeler ve yeteri kadar sessiz çalışan aspiratörler ve yeter adette iyi cins koltuk ve sehpa bulunacaktır. Salonun ışıklandırması gözü rahatsız etmeyecek tarzda düzenlenmiş olacak, sehpalarda iyi cins tablolar bir radyo ve televizyon olacaktır.

5- Koridor ve merdiven duvarları 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacak, merdiven ve koridorlarda halı, plastik ve benzeri yolluklar bulunacaktır. Koridor pencereleri havalandırılmaya müsait bir şekilde olacak bunlarda kumaş veya tül perdeler bulunacaktır.

6- Katlarda; balkonsuz ve duşsuz odalar için her 10 yatağa bir hesabı ile bir banyo ve alaturka tuvaletler bulunacak, tuvalet içinde bir fayans lavabo ile müştemilatı helaların fayans yüksekliği 150 cm. olacaktır.

7- Otelde bulunan odalardan her 10 adedinden biri küvetli, banyolu veya duşlu olacaktır. Banyolarda duş yerlerinin duvarları 170 cm. yüksekliğe kadar fayans kaplı olacak, banyo ve duş yerlerinde pencere veya başka havalandırma tertibatı bulunacak, banyolarda, alafranga tuvalet, lavabo ve müştemilatı

bulunacak, duşlu odalarda bu yerde ve diğer odalarda uygun bir yerde müştemilatı ile birlikte bir fayans isabet edecektir. Her yatağa 5 m² alan isabet edecektir.

8- Oda duvarları 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya veya bu yapılmamış ise tamamı en az plastik boya olacaktır. Pencereleer hava temizlemeğe müsait olacak ve bunlarda iyi cins tül ve kumaş perdeler bulunacak, karyolalar iyi cins olacak, üzerlerinde en az 20 cm. kalınlıkta fitilli şilteler ve nevresimli battaniyeler bulunacaktır. Yatak takımları iyi cins olacak, yerde iyi cins halılar bir bavul masası bir gardırop, bir komedin koltuk veya rahat oturuşlu iskemle gece lambası ve bir telefon bulunacaktır.

9- Odalarda en çok iki yatak olacak, hizmetli çağırma düğmeleri bulunacaktır.

10- Otelde lokanta var ise bu lokantanın açma izni bulunacak. 1. sınıf lokanta niteliklerini taşıyacak, lokanta yoksa hazır yiyecekler veren bir büfesi ve bir çay ocağı bulunacaktır.

11- Otelin İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme cihazları ve en az bir elektrik süpürgesi olacaktır.

12- Hizmetliler otelin özel üniformasını taşıyan tek tip elbise giyecek, otelde sürekli kalan hizmetliler için ayrı yatacak yerler ve müştemilatı bulunacaktır.

D- 1. Sınıf Oteller:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Isıtma kalorifer ile sağlanmamışsa borulu, iyi cins sobalar ile sağlanacaktır.

3- Giriş holü; Koridor ve oda duvarları en az plastik boya, zemin mozaik olacak. Koridor ve merdivenlerde plastik veya halıfleks benzeri yolluklar bulunacak, dinlenme salonu, koridor ve merdiven duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

4- Giriş holünde bir müracaat yeri, ihtiyaca yeter bir vestiyer ve bir telefon olacak, yeter adette yarım koltuk veya iskemleler ile masa ve üzerlerinde sigara tablaları bulunacaktır. Duvarda bir saat ve bir termometre olacaktır.

5- Dinlenme salonunun zemini plastik veya benzeri malzeme ile kaplı olacak, yeter büyüklükte bir halısı, iyi cins maroken veya plastik kaplı koltukları, sehpaları ile bir radyosu ve televizyonu bulunacak ve sehpalarda iyi cins tablalar bulunacaktır. Yeter adette ve büyüklükte sessiz aspiratör olacaktır.

6- Her katta 10 yatağa bir hesabı ile lavabolu tuvaletler bulunacak ve ayrıca her katta bir banyo bulunacaktır. Banyolar emaye küvetli ve duşlu olacak, otomat veya termosifonla ısıtılacaktır. Otelde kalorifer yoksa banyo mutlaka termosifonlu olacaktır.

7- Odaların ebadı müsait olduğu takdirde en çok üç yatak konulabilecek, otelin yatak adedi ile orantılı olarak tek ve iki yataklı odaları da bulunacaktır. Her yatağa 5 m² isabet edecektir.

8- Karyolalar iyi cins madeni, şilteler uygun kalınlıkta fitilli, yatak takımları iyi cins olacak, çarşafı kolay çıkabilen yorganlar veya nevresimli battaniyeler bulunacaktır. Otelde kalorifer yoksa istenildiğinde

verilmek üzere yeteri kadar yedek battaniyeler bulunacaktır. Oda zemininde karyola adedince küçük halılar, gardırop, komedin, gece lambası, bavul masası, yarım koltuk veya iyi cins hazeran sandalye ve hizmetli çağırma düğmesi bulunacak, gardıropta yeter adette elbise askısı ve bir elbise fırçası bulunacaktır. Her odada müştemilatı ile bir lavabo mutlaka bulunacaktır.

- 9- Otelde bir kahve ocağı bulunacaktır. (ayrıca açma izni bulunacaktır)
- 10- Otelin her katında İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı bulunacaktır.
- 11- Otelin gerekli malzemelerinin saklanabileceği bir depo yeri olacaktır.

E- 2. Sınıf Oteller:

- 1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.
- 2- Isıtma; borulu gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır.
- 3- Bütün duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile üst tarafı ise badana olacaktır.
- 4- Antrede bir müracaat yeri, bir telefon ve vestiyer ile yeteri kadar iskemle ve sehpa bulunacaktır. Duvarda bir saat ve bir termometre bulunacaktır. Pencereerde düzenli tül veya kumaş perdeler bulunacaktır.
- 5- Her katta bir banyo ve her 10 yatağa bir tuvalet ve her 5 yatağa bir lavabo bulunacaktır. Banyolar termosifonlu olacaktır.
- 6- Odaların ebadı müsait olduğu takdirde en çok 4 yatak konulabilecektir. Karyolalar iyi cins madeni şiltelerden uygun kalınlıkta fitilli olacak, yatak, yastık, yogan ve çarşafklar iyi cins patiskadan yapılmış olacak. Gerektiğinde kullanılmak üzere yeteri kadar yedek battaniyeler bulunacaktır. Her yatağa 5 m² isabet edecektir.
- 7- Odalarda gardırop, komedin, yatak adetine göre hazeran sandalye, elbise askısı ve elbise fırçası bulunacaktır. Pencereer havalandırmaya müsait olacaktır.
- 8- Otelde yeter büyüklükte bir dinlenme salonu olacak. Bu salonun duvarları en az 150cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacak, yeteri kadar koltuk ve sandalye ve sehpa ile bu sehpaer üzerinde tablalar ve bir radyosu olacaktır. Yeter büyüklükte en az sessiz bir aspiratörü bulunacaktır.
- 9- Otelin her katında İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun yangın söndürme tertibatı bulunacaktır.
- 10- Otelin gerekli malzemelerinin saklanabileceği bir deposu olacaktır.
- 11- Yeteri kadar düzgün ve temiz kıyafetli hizmetlisi bulunacaktır.
- 12- Ayrıca açma izni bulunan bir çay ocağı bulunacaktır.

F- 3. Sınıf Oteller:

- 1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.
- 2- Bütün katların zeminleri ve döşemeleri kargir olacak, evvelce ahşap olarak yapılmış olanlar mutlaka muşambalanmış bulunacaktır.
- 3- Her yatağa en az 5 m² bir yüzey isabet edecektir. Bu hesaba göre her odanın alabileceği yatak adedi saptanacak ve bu adet, oda kapısının dışına bir levha ile asılacaktır. Odalarda bu adetten fazla karyola bulundurmak yasaktır.
- 4- İçinde oturulacak veya yatılacak bütün odaların ve salonların bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde yeter büyüklükte pencereleri olacaktır. Odaların özel havalandırma tertibatı olacak veya pencerelerin üst camları açılır kapanır tarzında bulunacaktır.
- 5- Her katta 5 yatağa bir lavabo ve 10 yatağa bir tuvalet olacak ve odalarda yeteri kadar elbise asmaya ait tertibat bulunacaktır.
- 6- Bütün süprüntüler ağız kapalı madeni veya plastik kaplarda toplanacaktır.
- 7- Otelde akarsu tertibatı bulunacaktır,
- 8- İçinde mutfak, yemek salonu, çamaşırhane, büfe, amerikan bar, kahve ocağı v.s. bulunan otellerin bu kısımları Yönetmeliğin bu gibi yerlere ait koşullarına uygun, bunlar için ayrı ayrı açma izni olacaktır.
- 9- Otelde müşterilerin fazla eşyasını koymağa ait bir depo bulunacaktır.
- 10- Oda döşemeleri daima temiz, duvarlar her an boyalı, badanalı ve lekесiz olacaktır. Karyolaların somyaları temiz ve düzenli olacak, yatak takımları, havlu ve benzeri eşyalar her müşteri değıştikten sonra ve aynı müşteri içinde sık sık yıkattırılıp ütülenerек değıştirilecektir. Haşaratın üremesine meydan verilmemek için sık sık dezenfekte edilecektir.
- 11- Bu yerlerin içinde, bahçe veya avlularında hayvan beslemek, odalarda, koridorlarda ve avlularda her ne şekilde olursa olsun yemek pişirme yasaktır..
- 12- Her sınıf otel, han, pansiyon ve bekar odalarda Belediyece tasdikli ve yeterli kadar tarife bulundurulacak ve bunlar müşterilerin görebilecekleri yerlere asılacaktır.
- 13- Bu oteller İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun şekilde yangın söndürme tertibat alınacaktır..

G- Öğrenci Evleri:

- 1- Öğrenci evi açılacak binanın yapı kullanması olacak.M Lejantı (ticaret belgesi) olan yerlerde bu gibi yapılar yapılmak istendiğinde otel olarak yapı kullanma alması şartı aranır. Ticaret bölgesi dışında kalan konut alanlarında öğrenci evi açılmak istenildiğinde Belediye Meclisinin iznine tabidir.

- 2- Birden fazla katı olan binalarda yangın merdiveni ve katlarda yangın tertibatı aranır. Eski binalarda öğrenci evi açacak olanlar yangın merdiveni yaptırmak zorundadır.
- 3- Isıtma kalorifer sistemi ile yapılmış olacaktır.
- 4- Bina içerisinde uygun bir yerde dinlenme salonu ve sadece kalan öğrencilere hizmet vermek üzere bir yemekhanesi, çay ocağı teşkilatı bulunacaktır.
- 5- Öğrenci evlerinde yatakhaneler kız ve erkek öğrenciler için ayrı binalarda veya aynı binanın ayrı bloklarında girişleri farklı olmak şartıyla açılması esastır.
- 6- Giriş holü, koridor ve oda duvarları en az plastik boya, zemin mozaik, seramik, mermer olacak, koridor ve merdivenlerde plastik veya halıflex benzeri yolluklar bulunacak. Dinlenme salonu, koridor ve merdiven duvarları en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- 7- Dinlenme salonunun zemini kolay yıkanabilir malzemedan kaplı olacak, yeter büyüklükte bir halısı, koltukları, televizyon ve sehpaları bulunacaktır.
- 8- Giriş holünde bir müracaat yeri, ihtiyaca yeter bir vestiyer ve bir telefon olacak, yeter adette yarım koltuk ve iskemleler veya sehpaları bulunacaktır.
- 9- Her katta 10 yatağa düşecek şekilde lavabolu tuvalet bulunacak ve ayrıca her katta bir banyo bulunacaktır. Banyolar emaye küvetli ve duşlu olacak, otomat veya termosifonla yaz kış 24 saat sıcak su sağlayacak sistem bulunacaktır. Öğrenci evinin uygun bir yerinde çamaşırhane bulunacak, yoksa katlardaki banyolarda yeterli miktarda çamaşır makinesi bulunacaktır.
- 10- Odaların ebadı müsait olduğu takdirde en çok üç yatak konulabilecek, otelin yatak adedi ile orantılı olarak tek ve iki yataklı odalarda bulunacaktır. Her yatağa 5m² isabet edecektir.
- 11- Karyolalar iyi cins madeni veya ahşap, şilteler uygun kalınlıkta olacak, çarşafı kolay çıkarılabilen yorganlar veya nevresimli battaniyeler bulunacaktır.
- 12- Öğrencilerin gerekli malzemelerinin saklanabileceği bir depo yeri olacaktır.

H- Bekar odaları :

- 1- Bekar odaları en az 3. sınıf otellerin niteliğinde olacaktır.
- 2- Bodrum katlarda ve yeraltındaki diğer yerlerde insan yatırılması yasaktır. Zemini, duvar ve tavanlar su ve nem geçirmeyen maddelerden olacak, en az 12 m² ve havalandırma tertibatı ve dikey bacaları bulunmak kaydı ile bu gibi yerlerde ancak gündüz çalışılmasına izin verilecektir.

I- Pansiyonlar:

1. Pansiyon uzun süreli kalacak şahıs veya ailelere oturma, yatma, pişirme, yeme ve temizlenme imkanlarını verebilecek şekilde, sıhhi tesisleri bulunan ve bu tesisleri şahıs veya ailelerin kullanmalarına tahsis edilen bina, daire ve odalara denilir.

2. Her odasında veya müstakil bölümünde banyo, tuvalet ve lavabo bulunmayan pansiyonlarda her katta akar suyu bulunan, en az 10 yatağa kadın ve erkeklere mahsus 2 adet düşecek şekilde wc lavabo ve banyo bulunacaktır. Bunların nitelikleri 3.sınıf otel niteliğinde olacaktır.
3. Bu yerlerde, içinde bütan gazı veya havagazı ile çalışan ihtiyacı karşılayabilecek büyüklükte pişirme ocakları bulunan mutfak ile bulaşık yıkama tesisat ve tertibatı bulunacaktır. Bu yerlerin tabanı ve tabandan 1,5 metre yüksekliğe kadar olan kısımları mermer, fayans, mozaik ve benzeri madde ile döşenmiş, diğer kısımları badana edilmiş veya yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
4. Bu yerlerde çamaşır makinesi ve çamaşır kurulama yerleri bulunacaktır.
5. Tabilot sistemi ile pansiyonerlerin ihtiyacını karşılayan pansiyonlarda ayrıca sağlık ve teknik şartlara haiz bir mutfak ile bulaşıkhaneye bulundurulacaktır.
6. Dinlenme salonu yatak sayısının %50'si oranında oturma yerini ihtiva edecektir. (Bu yer tek olabildiği gibi müteaddit salonlara da ayırabilir)
7. Odalarda ihtiyacı karşılayacak sayıda askılık veya aynalı gardolap bulunacaktır.
8. Her odada termometre, zil veya telefon bulunacak, ayrıca fiyat tarifesi ve yangın talimatı asılı olacaktır.
9. Yatak odaları tek yataklılarda 5 m², çift yataklılarda 8 m², 3 yataklılarda 15 m² olacaktır. 3 yataktan fazla olan odalarda şahıs başına 4 m² ilave edilerek hesaplanacak. Her odanın cephesinde pencere bulunacaktır.
10. Karyolar boyalı ve nikelajlı, somyalar sağlam ve muntazam, yatak ve yastık kılıfları, yorgan veya nevresimler açık renkte olacak, her müşteri değiştiğinde bu tür malzemeler değişecektir.
11. Odaların pencerelerinde bir kalın, bir ince tül v.b. perde bulundurulacaktır.
12. Her katta yangın söndürme cihazı bulundurulacaktır.

MADDE 52- İSPİRTOSUZ İÇKİLERLE BOZA VE ŞİRA SATILAN YERLER

- a- Bu dükkanların sokak üzerinde olan tarafları bir camekanla örtülecek ve camekan içinde bulundurulacak, buldukları masanın üstü mermer veya çinko olacaktır.
- b- Dükkanların zeminleri su geçmez bir madde ile döşenmiş olacaktır.
- c- Dükkanların uygun yerlerinde hava temizleme tertibatı olacak ve her tarafı aydınlatılmış olacaktır.
- d- İçilecek maddelerin konulduğu ve satıldığı kaplar her tarafı iyice kapalı, mermer veya camdan olacak ayrıca içinde bulunan içkiden kimyevi olarak etkilenmeyecek madeni maddelerden yapılmış olacak ve içlerinden alınacak maddelere hiçbir surette el değdirilmeyecek ve ellerindeki suların damlamasına olanak bırakmayacak şekilde musluktan veya maksada uygun diğer tertibatı kapsayacaktır.

e- Bardaklarla diğer kaplar ve araçlar şehir suyu ile süratli akıtılarak temizlenecektir. Bu suretle iyice temizlenmeyen ve yağlı olan bardaklar sıcak, sodalı veya sabunlu sularla temizlendikten sonra bu su akımlarından geçirilecektir. Kovalar içine daldırılıp çıkartmak veya içine el koymak suretiyle bardak temizlemek yasaktır.

f- Bütün yıkandı suları bir ucu lağımda olan akarlara akıtılacaktır. Bu suların birikmesine meydan vermek yasaktır.

g- Temizlenmiş bardaklar ve diğer kaplar toz ve sinek girmeyecek surette yapılmış raflarda bulundurulacaktır.

h- Müşterilerin oturdukları sandalyeler, masalar 3. sınıf kahvehanelerde aranılan şartlara uygun olacaktır.

i- Dükkanların içinde sinek ve benzeri zararlıların bulunmasına meydan verilmeyecektir.

j- İçilecek maddeleri boyamak, içlerine suni maddeler katmak ve kullanmak yasaktır.

k- Fiziki ve kimyevi nitelikleri değişmiş veya pisenmiş içeceklerin dükkanlarda bulunması ve satılması yasaktır.

1. Bu yerlerde çalışan işçiler iş elbisesi giyeceklerdir ve sağlık karnesi bulunduracaklar.

MADDE 53- KÖFTECİ TAVUK BAR VE PAKETTE DÖNER SATIŞ YERLERİ

a- Bu tür işyerlerinin kullanım alanı 20 m²'den büyük olamaz.

b- Bu işyerlerinin içerisinde en azla 5 adet masa bulunur veya duvara monte edilmiş yüksek tabure üzerinde aperiatif yeme içme için yapılmış yeri bulunur. Masalar ve aperiatif yeme yeri için ayrıca izin alınması gerekmektedir.

c- Bu tür işyerlerinde hijyenik şartlara haiz malzeme hazırlama tezgahı bulunur ve bu tezgah kolay yıkanabilir sert malzemedan yapılmış olacaktır.

d- Uygun bir yerde el yıkama lavabosu bulunur. Lavabonun suyu şehir şebekesine bağlı olacak ve akarı kanalizasyona bağlı olacak.

a- İşyerinin zemini ve 1,5 m'ye kenar yükseklikleri kolay yıkanabilir madde ile kaplı olacak.

b- Bu işyerinde çiğ tavuk ve et satışı yapılamaz ve teşhir edilemez. Pişirmeye hazırlanacak malzemeler hijyenik şartlara haiz şekilde soğutucu içerisinde muhafaza edilecek.

c- Bu tür işyerlerinde pişirme tezgahı üzerinde baca bağlantılı davlumbaz bulunacak. Bacası olmayan yerlerde ön cephe dışından uygun bir yerden teras katına kadar baca yapılacaktır.

d- Daha önce açılan bu tür işyerleri aynı koşulları sağlamakla mükelleftir.

- e- Çalışan personelin iş önlüğü ve sağlık karnesi olacak .
- f- Her türlü atık ve süprüntüler için ağzı kapaklı çöp bidonu olacak.
- g- Bu tür işyerleri ilgili esnaf odalarına kayıtlı bulunacak ve ilgili odadan satışa arz etmiş olduğu ürünlerin fiyat tarifesini alacaktır.
- h- Tavuk çevirme makinesinin havalandırması sokağa verilmeyecek ve dış etkenlerden korunması için işyerinin kullanım alanı içerisinde kapalı yerde muhafaza edilecektir.
- i- Yalnız çiğ tavuk satanlara, yanında hijyenik şartları sağlamak koşuluyla ve Zabitanın uygun göreceği bu tür işyerlerine sadece camekan içerisinde tavuk kızartmasına izin verilir.

MADDE 54- SAUNALAR VE HAMAMLAR

a- Genel Esaslar:

- 1- Tarihi vasfı olan hamamlarda tamir ve tadilat bu binaların korunması ile ilgili resmi makamların izinleriyle yapılabilir.
- 2- Her sınıf hamamların her tarafının duvarları her sene badana ve yağlı boya yapılacak hiçbir tarafında haşarat bulunmayacaktır.
- 3- Her sınıf hamamlarda çalışanların saç, sakal ve tırnakları kesilmiş ve temizlenmiş olacak, bulaşıcı ve müşterileri iğrendirici hastalıkları taşımayacaklar. Bu işte çalışmaya uygun olduklarına dair sağlık raporunu alacaklar ve muayyen müddetlerde sağlık muayenesinden geçeceklerdir.
- 4- Her sınıf hamamlarda kullanılan takımlar ve örtüler mutlaka her müşteri için değiştirilecek ve kullanılmış olanları yıkayıp kurutulduktan sonra ütülenecektir. Kirli, yıpranmış, yırtılmış takımlar, cildi tahriş edici sabunlar kullanmak, Sağlık Bakanlığı'nın izni olmayan pudraların müşteriye verilmesi ve temizlenmesi için ustura bulundurulması yasaktır.

Kese, lif, sünger gibi yıkanmaya mahsus eşyanın kullanılmasından evvel kokuyu ve mikrobu önleyici maddelerle temizlenmiş olması zorunludur.

b- Saunalar:

Saunaların iç teçhizatı lüks hamamlar niteliğinde olup, ayrıca aşağıdaki koşullar da aranacaktır:

- 1- Saunalar en az 10 adet soyunma kabini bulunacak şekilde olacaktır.
- 2- Yıkama yerlerinden başka en az iki adet soğuk ve sıcak duş yeri olacaktır.
- 3- Sauna odası en az 9 m² yüzeyinde olacaktır.
- 4- Sauna odasının etrafında fırınlanmış gürgen ağacı ile kaplı kademeli oturma yerleri bulunacaktır.

5- Soğuk ve sıcak duş yerlerine yakın, sürekli akımı olan en az 1x1,5 m. ebadında soğuk su havuzu bulunacaktır. Bu bölüme yakın ayrıca bir masaj odası veya salonu olacaktır.

6- Saunaya gelen müşterilerden, sauna yetkilileri sıhhatini soracak, bunlar içerisinde kalp, böbrek yetmezliği, hipertansiyonu bulunanlarla tüberküloz geçirmiş olanlar saunaya alınmayacaklardır.

Şüpheli görülenler ancak doktor raporu getirdikten sonra saunaya alınırlar ve madde hükmü müşterileri önceden uyarma bakımından büyük puntolarla yazılarak girerken görülebilecek bir yerde asılı bulundurulacaktır.

7- Saunalar, temizlik, zindelik amacı ile kullanılabilmesi gibi fizik tedavi amacı ile de kullanılabilir. Yalnız temizlik ve zindelik amacı ile kullanılanlar için yukarıdaki koşullar yeterli sayılacak ve açma izin belgesine (Fizik tedavi amacı ile kullanılamaz) kaydı yazılacaktır.

8- Fizik tedavi amacı ile kullanılanlarda bir fizik tedavi uzmanı ve fizik tedavi araç ve gereçleri bulunacak, Sağlık Bakanlığında bir izin belgesi alınacaktır. Bu gibi yerlerin açma izin belgesine (fizik tedavi amacı ile kullanılamaz) kaydı yazılmayacaktır.

c- Lüks Hamamlar:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Bu hamamlar en az üç bölümden oluşacaktır:

a- Bekleme ve dinlenme salonu,

b- Soyunma ve giyinme yerleri,

c- Yıkama yerleri,

3- Binaya aralarında uygun bir aralık bulunan iki kapıdan girilecek, kapılar hava akımına engel olacak şekilde inşa edilmiş olacaktır. Girişte, yeter büyüklükte bir antre ve onu takiben bekleme ve dinlenme salonu bulunacaktır.

Bekleme ve dinlenme salonunun duvarları zeminden en az 150 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya, zemin mermer veya beyaz mozaik ve üzerleri yolluklarla kaplı olacaktır. Bu salonun uygun yerlerinde aynalar, rahat oturmuş maroken veya benzeri malzeme ile kaplı koltuklar, sigara sehpaları ve iyi cins tablalar ve kreşuvarlar bulunacaktır.

Beklenme salonu için ayrı bir bölümde bir tuvalet ve müstemilatı bulunacaktır. Bilet satışı yapan hizmetli de dahil olmak üzere antre ve bekleme salonundaki bütün hizmetliler beyaz, temiz ve ütülü gömlek giyeceklerdir.

4- Soyunma ve giyinme yerleri ile yıkama yerleri iki bölümlü, birbirinden ayrı kabineler halinde olacaktır. Soyunma ve giyinme bölümü en az 2,5 m² olacak ve bu yerin zemini mermer veya mozaik, duvarlar rutubete dayanıklı bir boya ile boyanmış olacaktır. Bu yerde 70x170 ebadında üzerinde ince

şilteler ve her müşteride değiştirilen açık renk, temiz kolalı ve ütülü bulunan bir divan bulunacaktır. Ayrıca bir sigara sehpa ve tablası duvarda bir askılık ve ayna olacaktır.

Yıkama bölümü en az 2 m² zemini soyunma bölümü ile aynı nitelikte, duvarları zeminden itibaren en az 200 cm. yüksekliğe kadar mermer veya fayans kaplı, üst tarafı tavan dahil rutubete dayanıklı bir boya ile boyanmış olacaktır. Müşterilere iyi cins havlu verilecektir. Her kabinenin doğrudan doğruya içeri açılan havalandırma penceresi bulunacak, bu kabineler terlemenin önüne geçilmesi için emme tertibatı ile donatılmış olacaktır. Musluklar krom olacaktır.

5- Lüks hamamlarda bulunan kabinelerin yarısı mermer kurlmalı ve duşlu, diğer yarısı gömme küvetli ve duşlu olacaktır.

6- Kabine mevcuduna yeter adette alaturka ve alafanga wc ve müstemilatı bulunacaktır.

7- Isıtma, merkezi teshin sistemi ile sağlanmış olacaktır. Havalandırma ve ışıklandırma ihtiyaca yeter ölçüde sağlanacaktır.

8- Fen ve Sağlık Koşullarını kapsayan bir çay ocağı olacak ve bu bölüm için ayrıca açma izni alınacaktır.

d- 1. Sınıf Hamamlar:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Bu hamamlar en az üç bölümden oluşacaktır:

a- Bekleme ve dinlenme salonu,

b- Soyunma ve giyinme yerleri,

c- Yıkama yerleri,

3- Bekleme ve dinlenme salonu; hamamın müşteri istiyabına uygun büyüklükte zemini mermer veya beyaz mozaik, duvarları zeminden itibaren en az 150 cm yüksekliğe kadar fayans veya açık renk yağlı boya veya kabarmayan badana olacaktır.

Bu bölümde yeteri kadar koltuk, sandalye, sigara sehpaları, kreşuvarlar, vestiyer, kapalı çöp kutuları ve aynalar bulunacaktır. Havalandırma için yeteri kadar aspiratör bulunacaktır.

4- Soyunma ve giyinme yerleri; bir kişilik veya birden fazla (en çok 5 kişilik) olmak üzere iki kısımdan ibaret olacak ve havalandırma tertibatı bulunacaktır.

Bir kişilik kabinelerin diğerleri ile bağlantısı olmayacaktır. Bu yerler en az 2,5 m² yüzeyde, duvarları tamamen yağlı boya olacak ve içinde kolay temizlenir, ince muşamba şilteli tahta şezlong bulunacaktır.

Şezlongların genişliği en az 45 cm, boyu 170 cm. olacaktır. Burada ayrıca bir sehpa ve üzerinde sigara tablası, güzel görünümlü elbise askısı, maroken veya plastik kaplı sandalye ve koltuklar bulunacaktır.

Bir kişilikten fazla olan soyunma yerlerinde mutlaka her şahıs için birer anahtarlı normal ölçüde dolap bulunacaktır. Soyunma yerinde kolay taşınır, temizlenir, üzeri muşamba veya maroken kaplı divanlar bulunacaktır. Bu divanların üzerine her gün ve değişen temiz örtüler konulacak, duvarda aynalar ve yerde kreşuvarlar bulunacaktır.

5- Yıkanma yerleri: mutlak alaturka ve alafranga olmak üzere iki kısımdan ibaret olacak ve havalandırma tertibatı bulunacaktır.

Alaturka hamam kısmı basık olmayacak, mutlaka havalandırma tertibatı bulunacak ve bu tertibat her an faal bir durumda olacaktır. Kurna yerinin genişliği en az 2 m² olacaktır. Kurnaların yarısını diğerleri ile irtibatlı olmayan hususi yerdeki kurnalar teşkil edecek ve bunlarda en çok iki kişi yıkanabilecektir. Kurnalar, zemini ve duvarların 2 m. yüksekliğe kadar olan kısmı tamamen mermer veya fayans olacaktır. Kapı yerlerine müteharrik plastik perdeler asılacaktır. Kullanılmış sular kapalı kanallarla pis su mecrasına akıtılacaktır.

6- Hamamın ısıtılması, merkezi teshin sistemi ile ve aydınlatılması fenni koşullara uygun bulunacaktır.

7- Bu sınıf hamamların fen ve sağlık niteliklerini kapsayan bir çamaşırhanesi, bir ütü hanesi bulunacak, havlular kesin olarak müşteriye ait yerde kurutulmayacaktır.

8- Yeteri kadar alaturka ve alafranga tuvaletlerle, temizlenme kabinleri ve pisuarlar bulunacaktır.

9- Fen ve sağlık koşullarına uygun ve ayrıca açma izni alınmış bir çay ocağı bulunacaktır.

e- 2. Sınıf Hamamlar:

1- Binanın yapı kullanma izni olacaktır.

2- Bu hamamlar en az üç bölümden oluşacaktır.

a- Bekleme ve dinlenme salonu,

b- Soyunma ve giyinme yerleri,

c- Yıkanma yerleri,

3- Bekleme ve Dinlenme Salonu: Hamamın müşteri istiafına uygun büyüklükte, zemini mermer veya mozaik, duvarları zeminden 150 cm. yüksekliğe kadar mozaik veya yağlı boya ile boyanmış olacaktır. Bu yerde yeter adette sandalye, sehpa, sigara tablaları, kreşuvarlar, aynalar ve kapaklı çöp kutuları bulunacaktır. Duvarlarda elbise askıları ve havalandırma için yeter adette aspiratör bulunacaktır.

4- Soyunma ve giyinme yerleri, 1 kişilik, 3 kişilik ve umumi olmak üzere üç bölümden oluşacak ve havalandırma tesisatı bulunacaktır.

Bir kişilik kabinelerin genişliği en az 1,5 m² duvarları 150cm. yüksekliğinde yağlı boya olacaktır. Şezlong ve divanlar kolay taşınır ve temizlenir ince muşamba kaplı, şilteli ve üzerlerinde her müşteride değiştirilecek örtüler bulundurulacaktır. Divanların genişliği en az 45 cm, boyu 170 cm. olacaktır. Bu yerde ayrıca bir sehpa, bir sigara tablası, duvarlarda bir ayna olacaktır. Ayrıca bir elbise askısı bulunacaktır. Bu yerler hamam müşteri adedinin ¼ ünü istiap edebilecek adette olacaktır. Bu yerde müşterilere iyi cins ve temiz havlu verilecektir.

En az üç kişilik soyunma yeri bulunması zorunludur. Bu durumda bir kişilik soyunma yeri gibi tefriş edilecektir. Umumi yerde soyunanlar için her şahıs başına bir anahtarlı dolap bulunacak. Yeri kolay taşınır ve temizlenir, üzeri muşamba veya benzeri bir malzeme ile kaplanmış divanlardan müteşekkil olacaktır. Bu yerin duvarlarında aynalar, yerde breşuvarlar bulunacaktır.

5- Yıkama yeri basık olmayacak, bu yerde mutlaka havalandırma tertibatı bulunacak ve bu tertibat her an faal bir durumda olacaktır.

Kurna yerinin genişliği 2 m² olacak ve kurnalar mermer ve en az ¼ ü diğerleri ile irtibat olmayan yerlerde teşkil edilmiş olacak ve bunlarda ancak bir kişi yıkacaktır.

Zemin tamamen mermer, duvarlar 2 m. yüksekliğe kadar mermer veya fayans ile kaplı olacaktır. Kullanılmış sular kapalı kanallarla pis su mecrasına akıtılacaktır. Yeteri kadar tuvalet ve temizlenme kabinleri bulunacaktır.

6- Hamamın ısıtılması merkezi teshin sistemi ile olacak, aydınlatılması ihtiyaca yeter nitelikte olacaktır.

7- Fen ve sağlık koşullarına uygun ve ayrıca açma izni olan bir çay ocağı bulunacaktır.

f- 3. Sınıf Hamamlar:

1- Binanın yapı kullanma izni bulunacaktır.

2- Bu hamamlar en az 3 bölümden oluşacaktır:

a- Bekleme yeri ,

b- Yıkama yeri ,

c- Soyunma ve giyinme yerleri,

3- Bekleme yeri; hamamın müşteri istiapına uygun büyüklükte olacak. Zemini mozaik veya şaplı beton duvarları zeminden itibaren 150 cm. yükseklikte yağlı boya olacaktır. Bu yerde yeteri kadar temizlenmesi kolay kanepeler ve en az bir ayna ile duvarda elbise askıları bulunacaktır.

4- 3 kişilik, 5 kişilik ve umumi soyunma yerleri olacaktır. 3 ve 5 kişilik soyunma yerleri bulundurulması ihtiyaridir. Umumi soyunma ve giyinme yerlerinde o kısmın müşteri adedini alabilecek adette kanepeler ve yeter büyüklükte kilitle dolaplar bulunacak. Bu kısımdaki müşterilere yıkamış ve ütülenmiş havlular verilecektir. 3 ve 5 kişilik yerler var ise onlarda umumi kısmın koşullarına uygun olacaktır.

5- Yeteri kadar wc pisuar ve temizleme kabinesi bulunacaktır.

6- Yıkanma yeri; basık olmayacak ve bu yerde mutlaka havalandırma tertibatı bulunacak, bu tertibat her an faal bir durumda olacaktır.

Hamamda kurna adedi her şahsın yıkanma sathı 2 m² olarak tespit edilecektir. Hamamın zemini tamamen mermer ve duvarları 2 m. yüksekliğe kadar mermer veya fayans kaplı olacak, kullanılmış sular kapalı kanallarla pis su mecrasına akıtılacaktır.

7- Isıtma; kalorifer yok ise iyi cins borulu gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır. Çay ocağı var ise bu bölüm için ayrıca açma izin belgesi alınacaktır.

MADDE 55- ZABITA MEMURUNA MUKAVEMET

Belediye Zabıta Memurlarına görevleri esnasında karışmak veya görevlerini güçleştirecek hal ve harekette bulunmak ve kendilerine karşı gelmek yasaktır.

MADDE 56- KULLANILMIŞ EŞYA SATANLAR

a- Kullanılmış eşya alım ve satımı ancak bu amaçla olan dükkanlarda yapılabilir. Başka yerlerde veya gezici olarak kullanılmış eşya almak ve satmak yasaktır.

b- Kullanılmış eşya alınıp satılmadan önce dükkan sahibi tarafından dezenfekte yapılması şarttır.

c- Kullanılmış ve kullanılmamış eşyayı birlikte satan dükkanlar bunlara ait kısımları birbirinden bir bölme ile iyice ayırmış bulunacaktır.

MADDE 57- AHIR VE AĞILLAR

a- Belediyeden izin almadan Belediye sınırları içinde ahır ve ağıl yaptırmak yasaktır. Belediyenin izin verdiği bölgelerde yaptırılacak ahırlarda aranacak koşullar şunlardır:

1- Ahırlar kargir ve asgari sağlık şartlarına uygun olacaktır.

2- Ahırlar ayrı bir yerde yapılacak ve başkalarının oturdukları binalara bitişik olmayacaktır.

3- İnek ahırlarının yanında domuz ahırları bulunamaz.

4- Domuz ahırının bulunduğu bölge, en uç noktasından itibaren çepeçevre meskenlerden en az 500 m. uzaklıkta bulunacaktır.

5- Şahsi ihtiyaç veya hizmet için kendilerine ait evlerde en çok bir çift inek ve yavruları, bir çift tek tırnaklı ve tayları veya 4 adet koyun ve keçi ile yavrularını beslemek isteyenler Belediyeden izin almak zorundadır.

- 6- Beygir ahırını her hayvanın cinsine ve boyuna göre ve her beygir için 1,5 m. ve 2 m. genişliğinde ve 3 ila 4 m. uzunluğunda olacaktır. İnek ahırlarında ve her hayvan için 1,5 mt. genişlik ve en az 3 m. uzunluk hesap edilecek ve hayvanın arasında serbestçe dolaşabilmek için 1-1,5 m. genişliğinde bir yol bulunacaktır.
- 7- Bölgenin gereklerinden dolayı ahırların taban alanı en az derecede yapılması gerektiğinden yeteri miktarda havayı alabilmesi için yüksekliğin o oranda artırılması gerekir. (yükseklik en az 3 m.)
- 8- Ahır ve ağılların hayvanlar için gerekli sağlık şartlarına uygun olacaktır.
- 9- Zemin betondan veya araları çimento ile birleştirilmek şartı ile parkeden veya düz taştan olacaktır. Betondan yapıldığı takdirde hayvanların kaymaması için üzerinde derince çizgiler yapılacaktır.
- 10- Zeminde hayvanların arka tarafına gelen yerde en çok 10cm. derinliğinde bir oluk bulunacak, idrar, gübre ve yıkama suları buradan akıp bir yer altı mecrası ile ızgaralı delikli olan lağım kanalı veya fosseptik çukura gidecektir.
- 11- Duvarlar dayanıklı hava ve rutubeti geçirmez bir yapıda olacaktır.
- 12- Ahır duvarlarının iç köşeleri kolaylıkla temizlenen bir cinsten olacaktır.
- 13- Duvarlar 1,75m. yüksekliğe kadar çimento ve benzeri madde ile sıvalı üst tarafları harçla sıvalı veya kireçle badanalı olacaktır.
- 14- Ahır kapıları yeteri kadar geniş ve yüksek olacaktır.
- 15- Pencere hayvanlara zarar vermemek için tavana yakın açılacak. Yüksekliğinden ziyade eni geniş olacak ve 3 hayvana bir adet veya taban alanının ½ oranında pencere olacaktır.
- 16- Pencere sineklere karşı tel kafeslerle örtülecektir.
- 17- Yemlikler hayvanların boylarına uygun sağlığa zarar vermeyecek şekilde yapılacaktır.
- 18- Yemlikler daima temiz tutulacak her yem verildiği zaman temiz olmasına dikkat edilecektir.
- 19- Ahırda su bulundurulacak .Sabah-akşam ahır, avlu ve süt sağım yerleri yıkanıp temizlenecektir.
- 20- Hayvanlara yapılacak yataklıklar samandan ve ottan olacaktır.
- 21- Hayvanların yem, saman vs. gibi yiyecekleri ahırların dışındaki avlularda ayrılmış özel yerlerde saklanacaktır. Bu yerler ahırdan bir duvarla ayrılmış bulunacaktır.
- 22- Arabalar komşuları rahatsız etmeyecek uygun bir yere konulacaktır.
- 23- Bir ahıra hangi cins hayvan için izin alınmış ise ancak o cins hayvanın bulundurulması şarttır. Orada başka cinsten hiçbir hayvan bulundurulmaz. Ancak Belediyeden izin alınmak şartı ile kapasite sınırları içinde değişik hayvan beslenebilir.

24- Ahırlar yüksek bir yerde inşa edilecektir.Buna olanak bulunmadığı takdirde dışarının zemininden biraz yüksek olmak kaydı ile kuru bir yer seçilecektir.

b- Gübreler:

1- Ahır içinde tuvalet ve gübrelik bulunmayacaktır.

2- Gübrelik ve gübreler, su kuyularına ve her türlü su mecralarına hiçbir surette zarar vermeyecek şekilde ve bu gibi yerlerde Belediyece lüzum gösterilecek uzaklıkta bulunacak ve sızıntı olmaması için gerekli olan her türlü tertibat alınmış olacaktır. Gübre çukurları 2x2, 5x2 m. ebadında, betondan ve üzeri kapalı olacaktır.

3- Gübreliklere yığılan gübreler her mevsimde haftada 3 defa kaldırılmış olacaktır. Kalabalık yerlerde özel ihtiyaçlar ve hizmetler için evlerin avlu ve bahçelerinde inek ve beygir besleyenler gübreleri her gün mutlaka kaldıracaklardır. Gübrelerin kaldırılışından sonra yerleri temizlenecek ve kokusu giderilecektir.

4- Her ahır eşit aralıklarla senede en az 3 defa badana edilecek ve temiz yemlik, sağım yerleri gibi bölmeler dezenfekte maddeleri ile temizlenecektir.Sütler kokuyu pek çabuk aldığından dolayı inek ahırları içinde kokulu maddeler kullanılmayacaktır.

5- Ahırlarda barındırılan hayvanların salgın ve bulaşıcı hastalıklara karşı periyodik muayene ve aşılamaları yaptırılacak, salgın hastalık çıktığından hayvanlar bir yere alınarak ahır yetkili Veteriner sağlık memuru veya Belediye Veteriner Hekimliği yetkili elemanları nezaretinde dezenfekte edilecektir.

c- Koyun ve Keçi Beslenen yerler:

1- Şehir içinde koyun ve keçi besleyenler bunlar için özel bir yer yaptırmak zorundadırlar. Beygir ve inek ahırlarında koyun ve keçi beslenmesi yasaktır.

2- Koyun ve keçi ahırları fen ve sağlık koşulların uygun olacaktır.

3- Ahırlar meskenlerle bitişik olmayacaktır.

d- Ahırların/ahuların denetimi:

1- Veterinerlerle Belediye Zabıta Memurlarının ve çevre sağlığı yetkililerinin ahır ve ağılları her zaman denetlemeye hak ve yetkileri bulunduğundan, ahır sahip ve mesulleri bu hususta kendilerine her an kolaylık göstermek zorundadırlar.

2- Şehir içerisinde Belediyece izin verilmeyen bölgelerde ahır ve ahular yıktırılır.

3- Şehir içerisinde Belediyece izin verilen bölgelerde eskiden yapılmış bulunan ahır ve ahulardan yukarıda sayılan niteliklere uymayanlar tespit edildiğinde bu noksanlıkların giderilmesi için sahibine yazılı tebligatla belirli bir süre tanınır. Bunu kabul etmeyen veya ahırdaki noksanlıkları gidermemekte ısrar edenlerin ahırları yıktırılır.

MADDE 58- LEVHALAR

Bilumum müessese dükkan ve mağaza sahip veya işletmeleri ad ve yazı ile iş yaptıklarını gösterir, düzgün yazı ve imzalı bir levhayı müessese, dükkan ve mağazasının cephesine yapışık olarak koymaya mecburdur. Bu levhalar caddeye amut olarak asılması yasaktır. İki tarafı camlı ve elektrikle tenvir edilmiş veya ziyadar yazılarla yapılmış levha ve reklamlar caddeye amut olarak konulabilir. Yalnız bunlar zeminden 3,5 metre yükseklikte bulunacak ve yaya kaldırımına tecavüz etmeyecektir. Bu gibi levha ve reklamların geceleri yakılmaları mecburidir. Ticari tanıtımı öngören tabelaların, levhaların, bill-boardların, bez afişlerin, duvar yazılarının, el ilanlarının, ışıklı veya ışiksız diğer her türlü reklam yapmak isteyenler aşağıda belirtilen esaslara uymak zorundadırlar:

A- Reklam Alanı ve Yerleri:

Akçaabat Belediyesi sınırları ve mücavir alanları içerisinde ticari amaçla reklam malzemesi kullanılabilcek reklam alanı ve yerleri şunlardır:

- 1- Sabit reklam asma panoları: Bill-boardlar, Akçaabat Belediyesinin belirlediği yer ve ölçülerde kullanılan düzenli, sabit açık hava panolarıdır.
- 2- Bina dış cepheleri: Bina, yol, meydan ve diğer ortak kamu kullanım alanlarına açılan tüm dış cephelerdir.
- 3- Bina sağır duvarları: Binanın penceresiz ve açılışsız duvarlarıdır.
- 4- Boş alan ve arsalar: İnşaat alanı, açık depo ve ardiye, açık alan ve imalathane biçimlerde kullanılan yada tümüyle boş tutulan alanı ve arsalarıdır.
- 5- Ortak kamu kullanım alanları: Yollar, meydanlar, yeşil alanlar, yaya ve taşıt, alt ve üst geçitleri, pazar yerleri, açık oto parklar ve benzeri alanlardır.
- 6- Belediye otobüs üzerleri ve otobüs kapalı durakları: Şehir içi yolcu taşımacılığı yapan otobüslerin dış ve iç yüzeyi ve bu otobüslere ait kapalı duraklardır.
- 7- Bez pankart yerleri: Akçaabat Belediyesince belirlenen noktalar.
- 8- El ilanları: Çeşitli yollarla dağıtılan tüm el ilanları
- 9- Orta refüj aydınlatma direkleri.
- 10- Uçak ve balonla yapılan reklam ve ilanlar.

Yukarıda belirtilen reklam türlerinin haricinde olan ve Akçaabat Belediyesi sınırları ve mücavir alan sınırları içerisinde yapılacak ilan ve reklamlar Belediyenin iznine tabidir.

B- Ticari Tanıtım Tabelaları:

Akçaabat Belediyesi sınır ve mücavir alanları içerisinde yer alan ticari amaçlı işyerlerinin adları, işaretlerini ve duyurularını içeren tabelalar “Ticari Tanıtım Tabelaları” olarak adlandırılır.

Ticari tanıtım tabelaları şunlardır:

1- Tek Tanıtım Tabelaları: Bir binanın yol, meydan ve diğer ortak kullanım alanların açılan tüm dış cephelerinde yer alan dükkanlar yada bina tek bir işyerine ait ise bu işyerinin tanıtımını yapmak için kullanılan ışsız veya ışıklı tabelalardır.

2- Toplu Ticari Tanıtım Tabelaları: Bir binada dükkan dışında birden çok ticari amaçlı ticari işyerinin bulunması halinde, bu işyerinin adlarını ve işaretlerini tanıtmak amacıyla kullanılan ticari tabelalardır.

3- Kaldırım ve Yol Üstü Ticari Tanıtım Tabelaları: Kaldırım ve yol üstlerinde yada buralardaki elektrik direklerine yer alan ve ticari amaçlı işyerlerinin adlarını, işaretlerini ve duyurularını içeren ışsız veya ışıklı ticari tabelalardır.

C- Sabit Reklam Asma Panolarının Uygulama Esasları:

Akçaabat Belediyesi, sınır ve mücavir alanları içerisinde yer alan Sabit Reklam Asma Panolarının boyutlarını, yerlerini ve kullanım biçimlerini aşağıdaki esaslara göre belirler:

1- Sabit Reklam Asma Panoları, düzenlenmiş yeşil alanların içine ve önüne, tarihi eser ve yapıların, heykel ve sanat eserlerinin, kamu kuruluşlarına ait binaların, kültür sanat işlevi yapıların önüne gelmeyecek ve bunları kapatmayacak biçimde yerleştirilir. Kavşaklara yerleştirilecek Sabit Reklam Asma Panoları görüş üçgenini kapatamaz.

2- Sabit Reklam Asma Panolarının üzerindeki ticari duyuruların bozulması, yırtılması ve duruyu süresinin dolması neticesinde işlevini yitirmesi yada boş kalması halinde yüzleri beyaz kağıtla örtülecektir. Bu husus Pano kiracısı tarafından yerine getirilecektir. Getirilmediği takdirde Akçaabat Belediyesince yapılarak, bedeli kiracıdan tahsil edilecek.

D- Tek Ticari Tanıtım Tabelaları Uygulama Esasları:

Bir binanın yol, meydan ve diğer ortak kamu kullanım alanlarına açılan tüm dış cephelerde yer alan dükkanların kullanacakları ışsız veya ışıklı tek ticari tanıtım tabelaları dükkan cephe alanlarının %15'inden fazlasını kaplayamaz. Tanıtım tabelası dışında vitrin camına içeriden veya dışarıdan yapıştırılan her hangi bir yazı, resim ve işaret bu %15'lik oranın içinde sayılır.

Yılbaşı, bayram gibi özel günler ve arifelerinde dükkan ve bir binanın tümünü kullanan işyerleri süresi 15 günü geçmemek kaydıyla yukarıda belirtilen %15 sınırlarının dışında ışıklı veya ışsız özel süslemeler ve tanıtım yapabilirler. Bina dış yüzeylerine dikey, yatay ve çıkma şeklinde tabela asılamaz. Sadece binayı veya iş hanının tanıtıcı tabela bina yüzeyine dikey veya yatay olarak asabilir. Pano yazım alanı en fazla 70 cm. eninde olmalıdır.

Tanıtım panosu bina yüzeyine askılı olarak takılmak isteniyorsa Belediyenin oluru alınarak 30 cm. merdiven payı ve 70 cm. yazı alanı kalmak kaydıyla dikey asılabilir. Askılı panolar bina yüzeyinden en fazla 1m. dışa çıkabilir.

Sinema, Tiyatro, Spor sahaları, diğer eğlence yerleri içinde ve dışında bulunan üçüncü şahıslara ait her türlü reklam ve tanıtım amacı taşıyan afiş, yazı vs. sergi türü reklamlar Belediyenin iznine tabidir

E- Toplu Ticari Tanıtım Tabelaları Uygulama Esasları:

Birden çok ticari amaçlı işyerinin bulunduğu binaların yol, meydan ve diğer ortak kullanım alanlarına açılan dış cephe, binada yer alan dükkan dışındaki işyerleri tarafından reklam alanı olarak kullanılmaz. Yalnızca bina dış cephesine bakan pencerelere tanıtıcı unvan veya isim yazılabilir. Ayrıca bu binadaki ticari amaçlı işyerleri tanıtımlarını toplu ticari tanıtım tabelaları vasıtası ile yaparlar. Toplu ticari tanıtım tabelaları bina giriş holü dış cephesinde yer alır ve binadaki işyerlerinin kat sırasına göre düzenlenir. İş merkezi veya bina girişindeki duruma göre toplu ticari tanıtım tabelalarının ölçüleri büyütülebilir.

F- Bina Sağır Duvarlarının Reklam Alanı Olarak Kullanılma Esasları:

Bina sağır duvarlarının bina sahipleri reklam alanı olarak düzenlemek ve kiraya vermekte serbesttirler. Reklam alanı olarak kullanacak sağır duvarlarda uygulanacak reklam, reklam sahibinin adı ve amblemini taşıyan ve plastik sanat eseri değeri taşıyan bir duvar resmini içerir. Ad ve amblem duvar resminin ancak %15'ni kapsayabilir. Bu işlem Belediyenin izni alındıktan ve ilan-reklam vergisi ödendikten sonra yapılabilir.

Bina sahipleri sağır duvarlarını reklam alanı olarak kullandırmadıkları takdirde veya kompozisyon süresi bitince görüntü kirliliğine meydan vermeyecek bir biçimde düzenlemekle ve süresi biten reklamı silmekle veya sildirmekle yükümlüdür. Bu yükümlülüklerini yerine getirmezlerse düzenleme Akçaabat Belediyesi tarafından yapılır ve masraflar bina sahiplerinden tahsil edilir. Bu tür reklamların Belediyemizce takibi ve tahsilatı yapılır.

G- Anayol Kenarlarına Konulacak Reklam Panolarında Uyulacak Şartlar:

Şehir giriş ve çıkışlarında tahsis edilecek ve yol kenarlarına konulacak ilan-reklam panoları sürücülerin dikkatini dağıtmayacak biçimde düzenlenecek, bunun aksine resimli ve benzeri reklamlar kullanılmayacaktır. Müsaade edilen reklamlarla ilgili vergi Belediyemizce takip ve tahsil edilir.

H- Paravana Üzerine Yazılacak Reklamlar:

Görüntü kirliliğine yol açan yerler ile inşaatlar için açılan hafriyat alanlarının çevreleyen emniyet tedbirleri yönünden ve asgari 2 m. yüksekliğinde olan paravana sistemi ile kapatılır. Paravana üzerine reklam almak, bunu takip ve tahsilatın yapmak yetkisi o inşaat ruhsat veren Belediyeye aittir. İlan reklam vergisi Belediyeye tahsil edilir.

İ- Çatı Reklamlarında Uygulanacak Esaslar:

Bina çatılarına o binada faaliyette bulunsun yada bulunmasın hiçbir kimse kuruluş ve kurum tarafından bina yüksekliğini arttıracak biçimde reklam konamaz. Ancak reklam koyacak binanın yüksekliğini bitişindeki binalardan daha alçak ise yan binaların yüksekliğini aşmamak kaydıyla Belediyenin olur alınarak yapılabilir. Bu tür reklamlardan dolayı tahakkuk eden verginin tahsili ve takibi Belediye tarafından yapılır.

J- Yeşil Alanlar, Pazar Yerleri ve Açık Otoparklar:

Yeşil alanlar, pazar yerleri ve açık otoparklar çevre duvarlarında ve içlerinde bunların projelerinde gösterilen yerlerin dışında, Sabit Reklam Asma Panoları tesis edilerek afiş ve pankart asılarak reklam yapılamaz. Ancak Akçaabat Belediyesi Encümenince belirlenen Sabit Reklam Panoları ve Bill-Boardlar bu kapsam dışındadır.

K- Yaya ve Taşıt Üst Geçitleri ve Köprüler:

Yaya ve taşıt üst geçitlerinin, köprülerin hiçbir yüzü ve ayakları reklam alanı olarak kullanılamaz. Ancak anlaşmalı olarak çit yapım ve isim koyma hakkı elde etmiş ticari firmaların sadece ad ve amblemleri, korkuluk ve cephe alanının %10'unu geçmemek şartıyla buralara konulabilir.

L- Yaya Alt Geçitleri:

Yaya alt geçitlerinin yan duvarları, duvar yüzeyinin %40'ndan fazlasını kapsamamak koşuluyla reklam alanı olarak kullanılabilir. Taşıt alt geçitlerinin yan duvarları reklam alanı olarak kullanılamaz.

M- Kaldırım ve Yol Üstleri:

Kaldırım ve yol üstlerine ticari tanıtım tabelası, bayrak ve flama direği konulamaz. Bir kimsenin kendi arsası dahi olsa binaya bitişik veya bahçesi içerisine tabela, bayrak ve flama direği dikemez, binalardan çıkıntı şeklinde yapılan markizler reklam alanı olarak kullanılamaz ve reklam asılmaz.

Ancak yerleri ve boyutları, Akçaabat Belediyesi Başkanlığınca uygun görülmek şartıyla P.T.T. Sağlık Kurumları, Turizm Danışma Büroları vs. Resmi Kurumlara ait tabela ve bayrak direkleri uygun görülen yerlere dikilebilir.

N- Bez Pankart Yerleri:

Belediyece belirlenen cadde ve sokakların haricinde hiçbir yere izinsiz olarak bez pankart asılamaz. Reklam amaçlı bütün bez vs. pankartlar ücrete tabidir. Siyasi partiler ile Dernekler, Vakıflar vs. diğer Kamu Kurum ve Kuruluşları Belediyeden izin almak kaydıyla cadde ve sokakları bez vs. pankart asabilirler.

O- El İlanları:

Basılan bütün el ilanlarının dağıtım izni ve bu ilanlardan dolayı tahakkuk eden ilan-reklam vergisi Belediye tarafından tahsil ve takip edilir.

I- Uçak ve Balonla Yapılan İlanlar:

Bu tür reklamlar ve duyurular Belediyenin iznine tabidir. İlan-reklam vergisinin tahsili ve takibi Belediyemizce yapılır.

R- Otobüs ve Otobüs Duraklarının Reklam Alanı Olarak Kullanma Esasları:

- 1- Belediyemize ait otobüslerin yanları ve arkasına Belediyenin müsaade edeceği ölçülerde reklam alanı olarak kullanılabilir. Özel toplu ticari taşıma yapan taksi, minibüs ve otobüsler üzerine reklam alınması Belediye Başkanlığının iznine tabidir.
- 2- Otobüs kapalı duraklarının otobüs geliş yönünün tersindeki yan ve dış yüzü arka iç yüzü reklam alanı olarak kullanılabilir.

MADDE 59- HAFTA TATİLİ

- 1- Hafta tatili kanunu mucibince hafta tatilinden müstesna olan müesseseler Belediye Kanununa mahsus maddesi hükümleri gereğince Belediyeden izin almaya mecburdurlar.
- 2- Kanunun istisna ettiği müesseselerden olup ta hafta tatilinden istifade için Belediyeden izin almadan müesseselerini açanlar hakkında Belediye Kanununun ilgili maddesi hükümleri tatbik edilir.

MADDE 60- BELEDİYE MALLARI

1. Belediyelerce hizmet için yapılan sokak lambaları, levha, bina numaraları, tesis ve yangın musluğu işaretlerini bozmak, kırmak, kirletmek ve yerlerini değiştirmek yasaktır.
2. Cadde ve sokak kenarlarına konulan bordür taşlarını, ızgara kapaklarını kırmak ve sökmek yasaktır.
3. Yeşil alanları, parklar ve çocuk bahçelerinde ağaçları, fidanları, çiçekleri koparmak, kesmek, sökmek ve varsa meyvelerini izinsiz toplamak yasaktır.
4. Yeşil alanlar parklar ve çocuk bahçelerinde;
 - a- Hayvan otlatmak, dövüştürmek, avlanmak,
 - b- Çamaşır yıkamak, temizlenmek,
 - c- İçki içmek,
 - d- Motorlu ve motorsuz taşıt araçları ile girmek yasaktır.
5. Demir tekerlekli araçların, tornet, kozak, paten vs. şeyleri şehir içinde kullanılmaları yasaktır.
- 6- Cadde ve tretuvarlarda odun veya kömür kırmak yasaktır.

MADDE 61- İNTERNET KAFELER

- 1- Bu tür işletmelerin açılması istenilen yerin “işyeri yapı kullanma izni “olacak.
- 2- İşyerine dışarıdan bakıldığı zaman içerisi görülebilecek bir vaziyette olacaktır. Bu tür işyerlerinde her ne surette olursa olsun renkli cam veya işyerinin dışarıdan görünümünü engelleyecek her hangi bir madde camlara asılmayacak, ayrıca işletmenin içerisinde perde veya başka bir madde ile ayrılmış özel bölmeler bulunmayacaktır.
- 3- Yer zemini su geçirmez ve toz barınmaz malzeme ile kaplı olacak.
- 4- Yeterince hava almayan ve az gün ışığı gören yerlerde havalandırma klima ile yapılacaktır.
- 5- Isıtma kalorifer tesisatı elektrikli ısıtıcı veya katalitik soba ile yapılacaktır.
- 6- Işıklandırma sadece flüoresans ile yapılacaktır.
- 7- Elektrik kesintisine karşı tüm sistemi en az 1 saat besleyecek kesintisiz güç kaynağı olacaktır.
- 8- Bu işyerlerinde işletmeci tarafından İmar Müdürlüğünden onaylı iç tefriş planı çizdirilecektir. İç tefriş planında İnternet bağlantılı bilgisayar masaları ile yiyecek ve içeceklerin tüketildiği bölümün masaları işletmenin toplam m² alanına eşit oranda paylaşılacak dağıtım ayrı ayrı bölümler halinde olmayacaktır. İç tefriş planı işyerinin görünecek bir yerine asılacaktır. Bu tür iş yerlerinde sigara içilmeyecek ve uygun bir yere uyarıcı yazı asılacaktır.
- 9- Bütün bilgisayarlar programlı ve lisanslı olacaktır.
- 10- İşyeri dışına masa sandalye vs. konulmayacaktır.
- 11- İşyerinde hafif türde yiyecek verilmesi durumunda bay ve bayanları ait en az birer wc ve lavaboları bulunacak, wc'ler tavana kadar fayans kaplı olacaktır. Ayrıca hafif türde yiyeceğin verilmediği işletmelerde wc aranması Zabıta tetkikinden sonra istenecektir. Yiyecek hazırlama bölümü salondan tamamen ayrı olacak, yerler ve duvarlar yerden tavana kadar seramik, mermer vb. malzeme ile kaplı, ızgaralı ve sifonlu olacaktır.
- 12- Ocağın bulunduğu bölümde hava sirkülasyonunu sağlayacak fanlı bacaya bağlı davlumbaz bulunacaktır.
- 13- Yiyecek ve içecek bölümünde çalışan personelin periyodik sağlık muayeneleri yapılacaktır.
- 14- İnternet cafe işletmelerinde hiçbir şekilde müzik yayını yapılmayacaktır.
- 15- Bu işyerlerinde yükseklik en az 2,70 cm. olacaktır. Aranan yükseklik şartı çok katlı işyerleri ile galeri katlı işyerlerinin her tarafında en az 2.70 cm. olmak şartıyla 17.5 m³ hava hacmi tekabül eden alanı 1 bilgisayar masası veya oturma masası yerleştirilecektir.
- 16- İşyerinde yeteri kadar yangın söndürme cihazı bulunacak.

17- İnternet Cafelerde;

a- İnternet bağlantılı bilgisayarlar dışında herhangi bir elektronik alet ve makinelerini bulunduran, oyun oynanmasına müsaade edilen işletmelerden ilk ve orta öğretim ve eğitim bina ve tesisleri ile cami, ilk ve orta öğretim öğrencilerinin devam ettiği kurs, dersane ve özel eğitim kurumları bunlara ait yurt, bina ve tesislerine 100 m. mesafe içerisinde olamazlar.

b- İnternet bağlantılı uluslar arası bilgi iletişim ağına erişim imkanı sağlayan ancak içerideki bilgisayarlarla oyun oynanmasına müsaade edilmeyen İnternet cafelerden (a) bendinde sayılan kurumlardan 100 metre uzaklık şartı aranmayacaktır. Ancak bu işletmelerde aynı siteleri ve (c) bendindeki hususlarda ilgili sitelere erişim yapılmayacağı ve yasak olduğuna dair uyarı levhaları asılacak aksi uygulamalardan işletmeci sorumlu olacak ve işletme ruhsatı iptal edilecektir.

c- Ayrıca bu tür işletmelerde işlenmesi muhtemel olan ve içinde suç unsuru bulunan faaliyetler:

1- Kumar siteleri, bahisler ve pornografik yayın içerikli sitelere erişim kesinlikle sağlanmayacak.

2- Devletin ülkesi ve milleti ile bölünmez bütünlüğünü zedeleyici ve anayasal düzeni yıkmaya yönelik kurulan sitelere erişim kesinlikle sağlanmayacak,

3- Lisanssız ve bandrolsüz her türlü film, bilgisayar yazılımı, bilgisayar ortamında tutulan veri ve

bilgisayar oyunlarına ait CD ve benzeri ekipmanların yasa dışı olarak kopyalanması, kiralınması veya kopyalanarak satılması kesinlikle yasaktır.

2- İnternet vasıtasıyla diğer bilgisayarlara veya bilgisayar ağlarına kasten zarar verilmesi kesinlikle yasaktır.

3- Bodrum katlarda yükseklik 3 m. giriş kapısından ayrı olarak yangın çıkışı olacak, havalandırma klima veya fan sistemi ile yapılacaktır.

MADDE 62- MARKET VE SÜPERMARKETLER

1- Bu işyerlerinin ruhsatı tüzel kişiye ait ise sorumlu bir yetkili kişi bulundurulacaktır. Ruhsat özel kişilere ait olduğunda, işyerinde kendi bulunmadığı takdirde yetkili bir kişi bulundurmaya zorundadır.

2- Bu iş yerinin ön cephesi sabit cameranlı olacaktır.

3- İşyerinin birden fazla kat adedi varsa her katın arasında 1,5 m. genişliğinde merdiven olacak.

4- Satış alanı marketler için en az 100 m² süper marketler için en az 200 m² satış alanı kargir binalarda olması koşuluyla açılabilir.

5- Bu işyerleri 7 bölümden oluşacaktır.

a- **Satış bölümü:** Ambalajlı kuru gıda, süt ve süt mamulleri, temizlik malzemeleri, sebze ve meyve, züccaciye ve konfeksiyon v.s. gibi reyonlardan oluşur.

b- **Hazırlama bölümü:** Bu bölümde duvarlar 2 m'ye kadar fayans, mermer v.b. ile kaplı, tezgahlar mermer döşenmiş olacaktır. Et hazırlama kısmı diğer hazırlama kısmından duvarla bölünerek ayrılacaktır.

c- **Depolar:** Yeteri kadar ham ve mamul depoları bulunacak. Bu depoların duvarları tavana kadar fayans kaplı olacak, depoların ayrı bir servis kapısı bulunacak ve buralar devamlı temiz tutulacaktır.

d- **Soğuk hava depoları:** Soğuk hava depoları fayans kaplı ve temiz olacak. Et ve et ürünleri ile diğer gıda maddelerinin odaları ayrı olacak, birbirlerini etkilemeyecek veya kokusu sinecek gıda maddeleri aynı yere konulmayacaktır.

e- **Personel servis yeri:** Bu yerlerde çalışan işçiler için duvarları badanalı, soyunma, giyinme, yemek odası ile wc ve lavabo bulunacaktır.

f- **Tuvalet ve lavabolar:** Bu bölümde müşteriler için yeterli sayıda wc ve lavabo bulunacaktır.

g- **İmalat Bölümü:** İmalat kısmı varsa ve ne tür imalat yapıyorsa imalat ruhsatı için bu Yönetmelikte aranan şartlar ayrıca bu bölümler için istenilecektir.

6- Bu yerlerde duvarların ve tezgahlar dışında kalan kısımları 2 m'ye kadar fayans, mermer v.b. kolay yıkanabilir, düz ve cilalı bir madde ile kaplanacak, geri kalan kısım tavana kadar yağlı boya ile boyalı, tavan badana olacaktır.

7- Bu yerlerde kanal sistemli havalandırma tertibatı bulunacak, bacası binanın çatı seviyesinin üstüne kadar uzatılacaktır.

8- Reyonlarda birer kişinin çalışması gereken hallerde bir işçi bir reyonda çalışacaktır. Bütün besin maddeleri ambalajlanmış olarak teşhir edildiği ve satıldığı yerlerde bu hüküm aranmaz.

9- Bu işyerlerinde telefon bulunacaktır.

10- Bu işyerlerinde pişmemiş deniz ürünlerinin satılması halinde soğutma depolarında muhafaza ve teşhir edilecek ve bu kısım diğer kısımlardan tavana kadar bölümlere ayrılmış olacaktır.

11- Birden katlı market ve süper marketlerin bir katı lokanta veya kafeterya olarak kullanmak üzere ayrıldığında bu yerlerdeki lokanta ve kafeteryalarda bu Yönetmeliğin belirttiği vasıflar aranır.

12- Tek katlı market ve süper marketlerde lokanta ve kafeterya açılıp işletilmek istendiğinde bu kısımlar işyerinin satış alanından tamamıyla ayrılarak müstakil bir duruma getirecektir. Bu bölümler ruhsata ayrıca şerh edilecektir.

13- Hazır kıyma ve parça et satışı yapan market ve süper marketler, bu Yönetmelikte kasaplar ile ilgili 44. maddede geçen özel hükümlere tabidir. Kasap reyonu için Akçaabat (Trabzon) bölgesi Veteriner Hekimleri Odasından işyeri çalışma belgesi mevcut olacaktır.

14- Çalışan personel açık renkte temiz iş gömleği giyecek ve kılık kıyafeti ile eli ve yüzü temiz olacaktır.

15- 3 ve daha yukarı katlı işyerlerinde yangın merdiveni bulunacak, her katta yeterli miktarda yangın söndürme cihazı bulunacak, yangın merdiveni kapıları iş saatlerinde kilitli bulunmayacaktır.

16- Bu işyerlerinin temizliği sürekli yapıp her yer devamlı temiz tutulacaktır.

MADDE 63- DÜĞÜN SALONLARI:Düğün salonları bu yönetmeliğin 41.maddesindeki genel esaslar hükümleri ile aşağıdaki şartlara tabidirler:

- 1- Giriş kapısından ayrı olarak yangın çıkış kapısı olacaktır. 3 ve daha yukarı katlarda açılacak yerlerde yangın merdiveni bulunacaktır. Ayrıca en az dört adet yangın söndürme cihazı bulunacaktır.
- 2- Salondan ayrı uygun bir yerde bay ve bayanlar için ayrı ayrı tuvalet ve yeteri kadar pisuar bulunacaktır.
- 3- Girişte vestiyer, boy aynası ve telefon olacaktır.
- 4- Tuvaletlerin duvarları tavana kadar seramik ve fayans gibi malzeme ile kaplı olacaktır.
- 5- Aydınlatma yeteri kadar olacaktır.
- 6- Salonun ısıtması kalorifer, kat kaloriferi, klima ve benzeri ısıtma sistemi ile olacak, yangına neden olabilecek soba ve benzeri ısıtma sistemleri kullanılmayacak, yer zemini mermer veya benzeri malzeme ile kaplı olacaktır.
- 7- Havalandırma klima veya kapalı fan sistemi ile yapılacaktır.
- 8- İşyerinin tavan ile taban arası yüksekliği en az 3,5 m. olacaktır.
- 9- Salonda orkestra ve müstemilatı bulunacaktır.
- 10- Salonun uygun bir yerinde büfe açılabilir.
- 11- Gelin ve damat için soyunup giyinmeye elverişli ayrı ayrı odalar bulunacaktır.
- 12- Salonun dışında işçilerin ihtiyaçları için oda bulunacaktır.
- 13- Salonun kişi başına alan 1 m² olmalıdır.
- 14- Nikahın kıyılacağı masanın ebatları asgari 3m x 70 cm olmalıdır. Daha önceden ruhsatlı olan işyerleri nikah masalarını bir ay içerisinde uygun hale getirecektir.

MADDE 64- DAİMİ VE GEÇİCİ PAZAR YERLERİ

1- Semt sakinlerine, yaş, kuru, meyve ve sebze, günlük ihtiyaç maddeleri ile giyim ve ev eşyası gibi birçok ihtiyaçlarının evlerine yakın ve dışarıya nispeten daha ucuz olarak temin etmeleri imkanı vermek amacı ile bu maddeleri satan esnafın toplanarak, haftanın bir veya her gününde devamlı olarak her gün satış yapmaları için Belediyece evvelden tespit edilmiş yerlere Pazar yeri denir.

2- Belediye hudutları içerisinde kurulan Pazar yerleri daimi ve geçici olmak üzere iki türdür.

a- Daimi pazarlar her gün kurulan pazarlardır.

b- Geçici pazarlar haftanın bir gününde kurulan pazarlardır.

3- Daimi ve geçici pazarlar yeniden kurulurken veya başka yere taşınırken kurulacakları veya taşınacakları yerlerin vaziyetleri, Belediye başkanlığınca idari, inzibati, sıhhi, içtimai, iktisadi, İtfaiye, turistik, şahsi mülkiyet ve şehir İmar durumları bakımından incelenecektir.

Belediye Başkanlığı bu incelemeleri yaparken ayrıca ulaşım koordinasyon merkezi ve İlçe Emniyet (Trafik) Müdürlüğü ile de temasa geçip, trafik konusunun incelenmesini temin edeceklerdir.

4- Üçüncü maddede bahsi geçen inceleme sonunda, yukarıda sıra ile sayılan yönlerden herhangi bir sakınca bulunmadığı anlaşıldıktan ve pazara katılacak pazarcı esnafı da temin edildikten sonra, en çok 6 ay müddetle tecrübe mahiyetinde kurulup, bu tecrübe devresi sonunda her bakımdan olumlu sonuç verdiği anlaşıldığı taktirde tescili bilahare Belediye Meclisince yapılmak üzere pazarın faaliyeti için Zabıta Amirliği tarafından Belediye Başkanlığı'na teklif yapılacak, pazarın kurulacağı veya taşınacağı yeri gösterir üç nüsha basit kroki yaptırılacak ve Amirlikçe tasdik edilerek teklif yazısına ekli olarak gönderilecektir. Bu teklif Başkanlık Makamınca onaylandıktan sonra Pazar yeri çalışmaya başlayacaktır.

5- Dördüncü fıkrada bahsi geçen 6 aylık tecrübe sonrasında olumlu sonuç verilen pazarların tescili yapılmak üzere ilgili amirlik tarafından Belediye Başkanlığına teklif yapılacak ve bu teklif Belediye Başkanının olurundan sonra Belediye Meclisinin onanmasına sunulacaktır.

6- 6 aylık tecrübe neticesinde olumlu sonuç vermeyen ve olumsuzluklar meydana getiren pazarlar yine başkanlık makamının onayı ile kaldırılır.

7- Tescil edilmiş olup ta zamanla çeşitli zararlar meydana getiren ve kaldırılmasına kati zaruret hasıl olan Pazar yerleri ancak Belediye Meclisince verilecek kararla kaldırılır.

8- Pazar hakkında yapılacak şikayetler, Belediye Başkanlığınca yerinde yaptırılacak incelemeden sonra haklı oldukları taktirde:

a- Başkanlık talimatı doğrultusunda Zabıta Amirliğince alınarak idari, inzibati, sıhhi, sağlık tedbirlerle şikayeti gidereceklerdir.

b- Şikayet (a) bendinde belirtilen tedbirlerle önlenemediği ve pazarın başka yere taşınması kati zaruret hasıl olduğu taktirde ilgili Amirlik Pazar kurmaya uygun 3. fıkrada belirtilen niteliklere sahip yere taşınmasında Başkanlık Makamına teklif yapacaktır.

9- Pazar yerlerinde nizam ve intizam Belediye Başkanlığına bağlı Belediye Zabıtasınca temin edilecektir.

10- Pazar yerleri Belediye Zabıtası, sağlık ekipleri gibi ilgili yetkililer tarafından sık sık ve devamlı olarak kontrol edilecektir.

11- Belediye emir ve yasaklarını ihlal etmeyi alışkanlık haline getiren, özellikle aşağıda yazılı suçları işleyenlerin izinleri iptal edilerek pazarlardaki faaliyetlerine son verilir.

a- Kendilerine tahsis edilen yerlerin bir kısmını veya tamamını başkasına kiralayan veya devredenler,

b- Bir yıl içinde 5 defa fatura ibraz edemeyenler,

c- Bir yıl içinde 3 defa fahiş fiyatla satış yaptığı tespit edilenler,

d- Bir yıl içinde birden fazla hileli satış yaptığı tespit edilenler,

12- Pazarcıların Belediye Meclis kararında başkanlık onayında Pazar yeri olarak gösterilen yerlerin sınırlarını aşmaları yasaktır.

13- Daimi ve geçici Pazar yerlerinde faaliyette bulunacak her çeşit esnafın Belediye Başkanlığınca tespit edilen semt pazarcı kartını, ayrıca her üç ayda bir Zabıta Amirliğinde kartlarını vize yapmaları zorunludur.

14- Pazarcıların Pazar yerini ve çevresini temiz tutmaya, hususi çöp kabı kullanmaya, pazarın devam ettiği müddetçe sağlık karnesi ve semt pazarcı kartlarını yanlarında taşımaya ve ilgililere her isteyişte göstermeye ve iş elbisesi giymek zorundadırlar.

15- Pazarıcı esnafı yerden aynı yükseklikte olan bir çeşit satış tezgahları kullanmaya ve tezgahların sağ başına isim ve soyadlarını, sicil no'sunu ve yaptığı işi belirten 25x40 cm. ölçüsünde kırmızı üzerine beyaz renkle yazılmış bir çeşit tabelaları asmaya zorunludurlar.

16- Pazarıcı esnafı ölçüler kanunu gereğince damgalanmış ölçü aleti kullanmaya zorunludurlar. El terazisi kullanmak yasaktır.

17- Pazarcıların rahatsızlık verecek derecede bağırıp çağırmaları, mesken, apartman ve dükkan gibi taşınmaz malların kapılarının önlerini geçilmez bir şekilde kapamaları, duvarlara çivi çakmak, asfaltı yaracak şekilde delmek, pencere demirlerine ip bağlamak gibi zarar verici hareketlerde bulunmaları ve her türlü yıkım yapmaları yasaktır.

18- Pazar yerlerinin ortası, halkın ve lüzumu halinde ambulans ve itfaiye araçlarının serbestçe geçmesine uygun bir şekilde açık bulundurulacak ve bu geçit yerleri geçici bir surette araba ve işporta ile satış yapanlar tarafından hiçbir şekilde işgal edilmeyecektir. İşgal edenler hakkında cezai hükümler tatbik olunacaktır.

19- Pazarlar sabah 7'den itibaren faaliyete geçecekler ve faaliyet akşam ortalık kararına kadar devam edecektir. Pazarın kurulmasından bir gün evvel Pazar yerlerini işgal etmek ve pazarın kurulduğu günün akşam ortalık karardıktan sonra burada kalarak satışa devam etmek yasaktır.

20- Yıkanmadan, kabukları soyulmadan ve pişirilmeden yenecek her türlü besin maddeleri açıkta satılmayacaktır.

- 21- Kavun, karpuz ve narenciye sergileri kurulması gayesiyle Belediye Başkanlığından müsaade almak zorunludur. Müsaadeler münhasıran mevsimlik olarak geçerli olup müsaade belgesinde yazılı olanlar dışında satış yapılmaz.
- 22- Geçici Pazar yerlerinde kendi yetiştirdiği sebze ve meyveyi getirip satanlar, müstahsil olduklarına dair ziraat memurluğu, yoksa ihtiyar heyetinden fotoğraflı müstahsil belgesi almaya ve bu belgeyi daima yanlarında bulundurmaya zorunludurlar.
- 23- Pazar yerinin ortasındaki yol daima vatandaşların rahatça dolaşacağı şekilde düzenlenecektir.
- 24- Islak, çamurlu ve dış yaprakları temizlenmemiş sebze satışı yasaktır.
- 25- Pazar esnafı en geç saat 10 'na kadar tezgahını kurup etiketlerini koymak zorundadırlar.
- 26- Pazar yerlerine gelen mallar bir gün önceden hazırlanacaktır ancak kesinlikle satış yapılmayacak.
- 27- Tezgah üzerinde bulunan etiketlerini Pazar sona erinceye kadar tezgahta bulundurulması zorunludur.
- 28- Etiket üzerinde yazılı fiyattan fazlasına satış yapmak yasaktır.
- 29- Marul, limon, kıvırcık gibi çeşitli boylara ayrılan mallara ayrı ayrı etiket konulması zorunludur.
- 30- Sergi ve reyon önlerine dolu veya boş kasa konulması yasaktır.
- 31- Pazar esnafının oturarak veya ibreli terazi kullanması zorunlu olup, eksik ve kırık kilo kullanması yasaktır.
- 32- Pazar esnafı marul, kıvırcık, pazı, taze soğan gibi malları ıslatarak satamaz bu sebzelerin çamurlu dış yapraklarının temizlenmesi zorunludur.
- 33- Pazar içerisinde ateş yakmak ve her ne şekilde olursa olsun Pazar yerini tahrip etmek yasaktır.

MADDE 65- BAKKAL DÜKKANLARI

- 1- Dükkanların başka dükkan ve meskenlerle direkt giriş çıkış irtibatı olmayacak, tercihen bu dükkanlar kargir binalar olacaktır.
- 2- Dükkanların sokak tarafındaki kısmı camekanla kaplanacak ve açık pencereleri dışarıdan ince telle örtü örtülecektir.
- 3- Zemini su geçirmez bir maddeden olacaktır.
- 4- Dükkanın hiçbir tarafında delik deşik bulunmayacaktır.
- 5- Her tarafı yeterli ışık ile aydınlatılmış olacak ve hava temizleme tertibatı bulunacaktır.

- 6- Pişirilmeden, yıkanmadan, soyulmadan, yenilecek bütün gıda maddeleri ayrı ayrı camcanlı bölümlerde bulundurulacak. Kuşat ruhsatı alındıktan sonra fiyat ve niteliklerini gösterir biter etiket bulundurulacaktır.
- 7- Açıkta satılması mümkün olan her türlü gıda maddelerinin karıştırılarak satılması yasaktır.
- 8- Tereyağı, kuyrukyacı, içyağı, margarin yağı ve zeytin yağlarının açıkta satılması yasaktır. Bunlar ancak bu yağları hazırlayan fabrika alanı içindeki cins ve miktarını gösterir orijinal etiketli olan kendi özel kapalı kaplarında satılacaktır.
- 9- Bakkal dükkanlarında fare, sinek, böcek ve benzeri zararlıların bulunmaması için her türlü tertibat alınmış olacaktır.
- 10- Bu dükkanlarda çalışanlar temiz iş elbisesi giyeceklerdir.
- 11- Kavrulmuş kahveyi motorlu değirmende öğütmek ve buna ait ayrıca bir yer tahsis edilmek ve bu Yönetmeliğin kurukahve satıcıları hakkındaki hükmüne riayet edilmek ve açma izni alınmak suretiyle bakkal dükkanlarında kahve satılabilir.
- 12- Bakkal dükkanlarında ayrı bir köşe teşkil etmek ve satacakları bütün maddeleri toz ve kirden korunabilmesi için uygun ambalajlarda ve tahsisi edilen porselen, emaye, cam gibi kaplar içinde bulundurmak ve buzdolabın içerisinde muhafaza etmek suretiyle mezecilik yapılabilir.
- 13- Müstakil reyonlar teşkil etmek suretiyle bakkal dükkanlarında züccaciye, tuhafiyeye, kırtasiye ve bu yasalarda satışına mani bulunmayan sağlığa zararlı olmayan imali ruhsata tabi bulunmayan parfümeriye ait eşya satılabilir.
- 14- Büfe, bakkal ve benzeri yerlerde alkollü içki içmek ve içirmek yasaktır.
- 15- Satışa sunulan her malın satılması zorunlu olup, satışından kaçınılması veya stokçuluğunun yapılması yasaktır.
- 16- Yıkanmadan yenilen gıda maddelerinin açıkta satılması yasaktır.

MADDE 66- SAKATAT SATANLAR

- a- Sakatat satılarak dükkanlarda zemin ve duvarların zeminden itibaren 2 m. yüksekliğe kadar mermer, fayans ve karo fayans gibi su geçirmez maddelerle kaplı olacaktır.
- b- Dükkanlarda bir musluk lavabo ve lağıma bağı demir ızgaralı sifon olması zorunludur.
- c- Tezgah dükkanlarında aydınlatma ve havalandırma tertibatı yeterli derecede olacaktır.
- d- Sakatatçı dükkanlarında et kıyma makinesi bulundurulamaz.
- e- Satış yerine irtibatlı olmak üzere dükkanın arka kısmında sakatat hazırlama bölümü olacaktır. Bu bölgede betondan yapılmış bir masa ve yanında bol akarsu olan bir havuz bulunacaktır.

f- Sakatatçılar 1580 sayılı Belediyeler Kanununun 1593 sayılı Hıfzısıhha Kanunu ve 1293 sayılı Hayvan Sağlık Zabıtası Kanunu ve Talimatnamesinin ilgili hükümlerine uymak zorundadır. Uymamakta ısrar edenlerin çalışma izinleri iptal edilir.

g- Sakatatçı dükkanlarında aydınlatma ve havalandırma tertibatı yeterli derecede olacaktır.

h- Sakatatçı dükkanları küşat almada aranan asgari fenni şartları yok edemez, olumsuz yönde değiştiremez.

i- Sakatatçı dükkanlarında gerek hazırlama gerekse satış bölgesi ile burada kullanılan alet, edevat, tezgahlar, kaplar sık sık sodalı su ve bol akarsu ile yıkanacaktır.

j- Seyyar sakatat satışı yasaktır.

k- Sakatatı üfleyerek şişirmek yasaktır.

l- Kokmuş, kokuşmaya yüz tutmuş, parazitli sakatatı dükkanda bulundurmak, satışa arz etmek yasaktır.

m- Bozulmuş, parazitli sakatatın rasgele atılması, sokak kedi ve köpeklerine yedirilmesi hastalıkların yayılmasına sebep olduğundan, bu gibi sakatatın kapalı çöp bidonlarında saklanması ve çöp arabalarına verilmesi zorunludur.

n- Mezbahadan satış yerine ciğer, beyin, işkembe gibi sakatat nakli için içi muntazam bir surette galvanizli saca kaplı, yeterli havalandırma tertibatı bulunan, motorlu veya motorsuz araçlar kullanılır. Bu araçlarla başka maddeler sevk etmek veya açıkta sakatat taşımak yasaktır.

o- Diğer il ve ilçelerden ilçemize getirilen sakatat çinko kaplı, yeteri kadar buz ihtiva eden, kapalı sandıklarda getirilecektir. Buz miktarı sakatatın ağırlığının en az üç misli olacaktır. Frigorifik veya termos tertibatı araçlarda buz gerekemeyebilir veya miktarı azaltılır. Sakatatın çıktığı yer Veterinerliğinden sevk raporu almak ve ilgili kontrol elemanlarının isteği üzerine ibraz etmek zorunludur.

Variş yerinde ve Belediye Veterinerliğince muayeneden sonra sevk raporuna uygun olan sakatatın satışına izin verilir.

MADDE 67- SIVI YAKIT VE L.P.G. SATIŞ YERİ VE DEPOLARINDA ALINACAK YANGIN ÖNLEMLERİ :

a- **Kum Varili:** Boşalan 200 litrelik madeni yağ varillerinden birinin içine ağzına kadar ince kum doldurularak giriş ve çıkış yerlerine yakın uygun bir yere konulacaktır. Yangın veya patlama anında ateş üzerine kumlar küreklerle bol miktarda serpilerek dökülecektir.

b- **Kum Tenekesi:** Tercihen kurşunlu tenekelerden en az 8 tane ve içinde ağzına kadar dolu kuru ve ince kum bulundurulacak ve yangın anında ateş üzerine derhal dökülecektir.

c- **Örtü:**Amyant yani aspesten 4 m² yapılacağı gibi aynı maddeden yapılmış levhalardan da yararlanılabilir. Bu madde bulunmadığı takdirde aynı ölçüde yelken bezi veya yeteri kadar boş çuval ise islatılarak ateşin üzerine örtülmek üzere atılır. Akaryakıt alevlerine hiçbir surette su atılmaması gereklidir.

d- **Yangın Söndürme Cihazı:** Bu cihazlar karbondioksitle doldurulmuş olmalıdır. Bu cihazların tabancalı olanları ara sıra muayene edilmek olanağını verdiği için bunlardan kullanılması daha uygundur. Cihazın üzerine doldurma tarihleri yazılmış olacaktır.

e- **Kürek:**Uzun saplı olmak üzere en az iki adet olacak ve kum kaplarına yakın bir yerde bulunacaktır.

f- **Balta veya kazma:**En az birer adet bulundurulacaktır.

g- **Amyant Eldiven:**Kızgın veya yanar halde bulunan kap veya eşyaları tutabilmek veya ateş yüzeyinden uzaklaştırabilmek için bir çift bulundurulacaktır.

h- Satış yerlerinin havalandırma delikleri bulunacak ve bilhassa kafes kapı ve pencereler yapılacak, sıcak havalarda camları açık bırakılacak.

i- Yukarıdaki fıkralarda belirtilen yangın söndürme araçları dışında ayrıca İtfaiye Yönetmeliği hükümlerinde belirtilen araç ve gereçlere gerek gösterildiği takdirde bu hükümlere de uygulanacaktır.

j- Bu gibi işyerlerinde fuel-oil satılan, fuel-oil ile çalışan ve fuel-oil depo edilen yerler ve bu gibi yerlerde emniyet tertibatı ile ilgili, madde: 97 (1) fıkrası ekinde belirtilen cihaz ve malzemelerin bulundurulması zorunludur.

MADDE 68- LİKİT PETROL GAZI (L.P.G.)

a- Tanımı: Likit petrol gazı (L.P.G.) hem petrolün tesviyesinden elde edilen ve sonradan basınç altında sıvılaştırılan bütan, propan, propilen, butilen gibi gazlar ve bunların karışımından oluşan bir yakıttır.

b- Likit petrol gazları üretim ve imal yerinde organik kükürt veya benzeri maddelerle özel şekilde kokulandırılmış olacaktır.

c- Likit petrol gazı içersinde ve tüplerinde su bulunmayacak

Ayrıca sıvılaştırılmış petrol gazlarını tüplere doldurma işlemi belirtilen koşullara uygun depolama tankları olan tüm özelliklere uyan dolun tesislerinde ve tartı yoluyla yapılacaktır. Tüpten tüpe dolun yapılamaz.

d- Likit petrol gazlarının depolanmasında tevziin de ve tüketilmesinde kullanılan tüpler Türk Standartları Enstitüsünde tespit edilen normal ve koşullara uygun olacaktır.

İthal malı olan tüplere ise imal edildiği memleketin norm ve koşulları aranacaktır.İthalatçı, yapıcı veya satıcı istendiğinde bu standarda uygunluk belgesi vermek veya göstermek zorunluluğundadır. Bu bölgede satış konusu malın:

1- Bölümde belirtilen özellikleri taşıdığını,

2- Bölümdeki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğu, belirtmesi gerekir.

3- Bu standarda göre yapılacak tüp üzerine, Türkçe işaretlerin yanı sıra gerektiğinde ihraç edilecekleri memleketin anlayacağı dilde karşılıkları da yazılabilir.

e- Tüplerin periyodik kontrolleri:

1- Tüplerin yapılış tarihlerinden 5 yıl sonra muayene edilmelidir. Bu muayeneye ek olarak tüplerde kullanılmasından dolayı ezik, çöküntü, derin iz gibi belirtiler görüldüğünde bu tüpler kullanılmamalıdır. Tüp gövdelerinin kaynak dikişleri başlık ve ayaklar dışında tamir edilerek yeniden kullanılmaları kesinlikle yasaktır. Muayeneler sonucu kullanılması sakıncalı görülen tüpler sakıncaları giderilene kadar kullanılamaz.

2- Kaynak dikişlerinde yapılacak tamirlerden sonra tüpler basınç testinden geçirilmelidir.

3- Tüpler yapılış tarihlerinden 10 yıl sonra deneylerin tümü uygulanarak yeniden muayene edilir. Bu muayenede 1 yıl içerisinde aynı imalatçı tarafından yapılmış aynı tip ve hacimdeki tüpler bir parti sayılır.

4- Denetleme görevi, denetlenen malın dokunma, bakma gibi duygusal incelemesi yapılmak, ölçme yolu ile muayene edilmek ve gerektiğinde deneyler yapılmak veya yaptırılmak suretiyle yerine getirilir.

5- Tüplerin çok kullanılmasından dolayı haiz olduğu norm ve koşullardan, standartlarından kaybedebileceği nazara alınarak en çok 5 yılda bir defa kontrolden ve su tazyiki deneyinden geçirilmesi norm ve standart ölçülerini muhafaza ettiğinin tarihli bir etiket halinde tüp üzerinde gösterilmesi ve satış fiyatlarının yazılması zorunludur.

MADDE 69- LİKİT PETROL GAZI SATIŞ YERLERİNİN UYACAĞI HÜKÜMLER

a- Satış yerlerinde satılan ocak, fırın, cihaz ve malzemelerden ayrı bir bölümde muhafaza edilmek kaydıyla en çok 16 dolu ve ev tipi tüp bulundurulabilir. Bu satış yerlerinde sanayi tipi tüp bulundurulması yasaktır. Aynı satış yerinde piknik tipi ve ocaklı küçük tüplerin bulundurulması halinde her iki küçük tüp için bir ev tüpü noksan olarak bulundurulur.

b- Şehir içerisindeki her iki cins tüp satış yerinde kalorifer hariç, ısıtma tesisat ve aracı kullanılması yasaktır. Kalorifer bulunması halinde tüpler radyatörlerin yeteri kadar uzağında bulundurulacaktır. Her iki cins tüp satış yerleri, eğlence yerleri, pasajlar, iş hanları otel ve pansiyonlar, yanıcı ve patlayıcı maddeler ile karpit ve benzeri maddelerin depo veya satış yerlerinde, altında veya bitişiğinde açılmaz. Bu yerlerde likit petrol gazı kullanan işyeri en çok iki dolu tüp bulundurulabilir.

c- Şehir içerisindeki likit petrol gazı satış yerleri ikinci sınıf gayri sıhhi müesseselerden olup satış yerinin açılması için il makamından izin almak zorundadırlar.

d- Tüp satışı yapan tüm müesseseler, satışını yaptıkları tüpleri ev veya işyerlerine taşıma ve yetkili personelleri vasıtasıyla tüplerin cihazlara bağlanmasını sağlamaktan sorumludur.

e- Sıvılaştırılmış petrol gazlarını tüplere doldurma ve tüplerden diğer tüplere aktarma işlemi yalnızca dolun tesisi özellik ve koşullarına sahip olan yerlerde yapılabilir. Bunun dışında hiçbir yerde tüpten tüpe doldurma işlemi yapılamaz.

f- Bayiler bir eve iki dolu tüpten başka tüp satışı yapamaz. Ancak bu tüp gazla çalışan banyo kazanı, ocak gibi sarf yerleri bulunması halinde birer asıl ve hepsine birden olmak üzere bir tek yedek tüp verebilirler.

g- İşyerlerinde sanayi tipi olmak üzere en çok iki dolu tüp bulundurulabilir. İşinin gereği fazla tüp bulundurmak zorunluluğunda olan işyerleri Belediyenin iznini almaya ve tespit edilecek uymak zorunda oldukları koşulları yerine getirmeye zorunludurlar. Bu tip işyerleri tüp alışlarında Belediyenin verdiği izin belgesini tüp satış yerine ibraz ederek Yönetmelikte belirtilen miktarlardan fazla miktar tüplerini alabilirler.

h- Likit petrol gazı üreten şirketler veya baş bayileri satışa arz ettikleri gaz tüplerinin bakımı, kullanılması, evlerde ve işyerinde ocak, fırın gibi cihazlara bağlanması ile teknik hususları her kademedeki satıcılarına ve yanlarında çalıştırdıkları hizmetlilere öğretmeye zorunludurlar. Bu nitelikte personeli bulunmayan satış yerinin çalışmasına izin verilmez. Bu tür belgeli personel yaptıkları işle ilgili bir işaret taşımaya zorunludurlar.

i- Oksijen gazları üretim ve satışı ile ilgili müesseseler bu madde hükümlerine tabidirler.

MADDE 70- LOKANTALAR

a- Lüks Lokantaların Uyacakları Koşullar:

1- Giriş kapısı lokantanın girişi ile orantılı bir nitelikte olacak ve kapıdan sonra yeteri büyüklükte bir antre bulunacak, salona antreden ikinci bir kapı ile girilecektir.

2- Antrede lokantanın büyüklüğüne uygun iyi cins ve şık malzeme ile yapılmış bankolu vestiyer ve bir boy aynası bulunacaktır. Vestiyerde ucu sivri demir çengeller kullanılmayacak ve vestiyerin alt kısmında baston ve şemsiyelerin düzgün giydirilmiş olması ve hizmete hazır bulunması gereklidir. Antrenin uygun bir yerinde bir telefon kabini bulunacaktır.

3- Antre ve salonun bütün duvarları yağlı boya veya benzeri ile boyanmış olacaktır. Kalorifer radyatörleri şık malzeme ile gizlenmiş olacak, duvarlarla salonun muhtelif yerleri seramik veya benzeri panolarla süslenmiş olacaktır.

4- Antre ve salonun zemini plastik, ahşap v.b. malzeme ile kaplanacak antrede ayrıca bir yol halısı bulunacaktır.

5- Antre ve salon tavanı lüks malzeme ile süslenecek veya yağlı boya ve benzeri ile boyanmış olacaktır.

6- Işıklandırma, iyi cins zarif aplik veya avizelerle sağlanacak veya gizli ışıklandırma olacaktır.

7- Isıtma, merkezi ısıtma sistemi ile yapılacaktır.

- 8- Havalandırma, salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörler olacaktır.
- 9- İhtiyaca cevap verecek adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri çalışma halinde müşterileri rahatsız etmeyecek bir şekilde ayarlanmış olacaktır.
- 10- Salona konulacak yemek masaları süslü ve dekora uygun olacak ve masalar arasındaki aralıklar müşterilerin rahatını bozmayacak şekilde ayarlanacak, masa ölçüleri en az dört kişilik servise yeter büyüklükte olacaktır. İskemlelerde aynı surette dekora uygun ve iyi cins kumaş deri veya benzeri ile kaplı olacaktır.
- 11- Lokantada içki servisi için ihtiyaca yeter adette ve masalarla iskemlelerin dekoruna uygun tekerlekli servis masaları bulunacaktır.
- 12- Masalar üzerine en iyi cins beyaz keten veya benzeri örtü ve peçeteler bulunacak ve bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır. En iyi cins keten olmak şartı ile salonun dekoruna uygun surette renkli masa örtüleri ve peçeteler kullanılabilir.
- 13- Masalar üzerinde kristal veya kristal taklidi iyi cins seramik veya porselen tablalar olacaktır.
- 14- Tabaklar tek tip veya iyi cins porselenden, çatal, kaşık veya bıçaklarda iyi cins maddeden olacaktır. Her türlü içki için ayrı ayrı iyi cins bardak bulunacaktır.
- 15- Salonun pencerelerinde iyi cins kumaş perdeler takılmış olacaktır. Pencerelerin yola mesafeleri yakın olup dışarıdan lokanta içinin görülmesine müsait bulunduğu takdirde pencerelere ayrıca iyi cins tül perde veya jaluzi konulacaktır.
- 16- Lokantanın salonunda tamamen ayrı uygun bir yerinde kadın ve erkeklere ait olmak üzere ayrı aynalı ve lavabolu birer tuvalet bulunacak. Ve bu tuvaletlerin duvarlarından zeminden en az 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans kaplı ve üst tarafı yağlı boya olacaktır. Erkekler kısmında yerin büyüklüğüne göre bir veya iki adet pisuar bulunacaktır. Her iki tuvalette iyi cins sabun, temiz havlu ve peçeteler ile bunların kullanılmasını takiben konulmaları için plastik veya madeni kutular bulunacaktır. Bu peçeteler bir defadan fazla kullanılmayacaktır.
- 17- Lokantada ayrıca bir oturma ve dinlenme salonu ayrılmış ise, bunun dekorasyon, döşeme ve diğer nitelikleri yukarıdaki hükümlere uygun bulunacak ve istenilirse bu kısımdan ayrıca şık bir amerikan bar yapılabilir.
- 18- **Lokantanın Mutfağı:** Hazırlama yeri, pişirme yeri ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden ibaret olacaktır. Bu yerler birbirleriyle bağlantılı, tamamen müstakil bölümler biçiminde olacağı gibi amaca uygun yan bölmelerle de ayrılabilir.
- 19- Mutfakın bu üç bölümünden başka mutfaka yakın bir yerde lokantanın yiyecek maddelerinin saklanması ve depo edileceği yeteri büyüklükte bir ofisi bulunacaktır. Burada mevcut maddeler muntazam raf ve dolaplarda ağızları kutu ve torbalar içinde saklanacaktır.

Mutfakın zemini en az mozaik kaplı olacak ve her üç bölümde ızgara sifonlar bulunacak, depo yeri hariç mutfakın her üç bölümünün duvarları en az 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans kaplı olacaktır. Ocak; duvara

bitişik veya yakın ise bu kısmın duvarı muntazam surette ateş tuğlası veya benzeri sığağa dayanıklı bir madde ile kaplanacak.

20- Mutfağın dışarıya açılan pencere ve kapılarında sinek telleri bulunacak ve yeteri adet ve büyüklükte aspiratörler takılmış olacaktır.

21- Pişirme yerinde tercihen havagazı v.s. gazların biri ile çalışabilen yeteri büyüklükte ocaklar bulunacak, şayet pişirme kuzine ile yapılıyorsa bunun yakıt maddesi mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacak, mutfakta bırakılmayacaktır. Ocakların üstünde yeteri büyüklükte baca ve irtibatlı davlumbazlar bulunacaktır.

22- Hazırlama yerinde sebzelerin soyulması ve etlerin parçalanması için ayrı tezgahlar bulunacak ve sebzelerin yıkanması için emaye veya paslanmaz çelikten sifonu bulunan küvetler bulunacaktır.

23- Pişirme yerinde ayrıca kahve pişirmek için yeteri büyüklükte bir ocak bulunacak ve bunun yanında kapaklı bir takım dolabı yerleştirilmiş olacaktır.

24- Pişirme ve bulaşık yıkama yerlerinde daima akar sıcak su bulunacak ve bulaşık kaplar, sıcak su ile sabit emaye, mermer veya paslanmaz çelik küvetler içinde yıkanacaktır.

25- Mutfağın ayrı bir yerinde tabak, çatal, kaşık, bıçak ve bardakların temiz bir şekilde saklanmasına sağlayacak yeteri büyüklükte bir veya birden fazla dolap olacak ve ayrıca bir ekmek dolabı bulunacaktır.

26- Mutfakta bulunan tüm kaplar daima kalaylı olacak, çatal ve kalayı dökülmüş kaplar kullanılmayacaktır.

27- Mutfakta soğuk yemeklerle, soğukta saklanması gerekli diğer yiyecekler için yeteri büyüklükte bir buzdolabı ile pişmiş etlerin saklanması için ayrı bir buzdolabı bulunacaktır.

28- Mutfağın her üç kısmında yeter miktarda kapaklı madeni veya plastik çöp kaplar bulunacaktır.

29- Lokantalarda içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.

30- Lokanta müşterileriyle alakası bulunmayan bir yerde hizmetliler için ayrıca bir soyunma yeri ve lavabolu bir tuvaleti bulunacaktır.

31- Mutfak ile salon arasında servisi kolaylaştırmak için bir servis kapısı bulunacaktır.

32- Mutfakta çalışan hizmetlilerin beyaz önlükleri ve başlarında beyaz kepleri bulunacak, garsonlar ile komiler temiz, itinalı, tek tip giydirilmiş olacaktır.

b- A- Sınıfı Lokantalar:

1- Giriş kapısı lokantanın girişi ile orantılı bir nitelikte olacaktır.

2- Salonun uygun bir yerinde bir vestiyer, bir boy aynası ve bir telefon bulunacaktır. Vestiyerde ucu sivri demir çengelli askılar kullanılmayacak ve burada iyi giyinmiş bir hizmetli hizmete hazır bulunacaktır.

- 3- Varsa antre dahil salonun bütün duvarları yağlı boya veya benzeri boya ile boyanmış olacaktır.
- 4- Varsa antre zemini en az mozaik, salon zemin en az plastik madde veya benzeri ile kaplı olacaktır.
- 5- Işıklandırma direkt veya en direkt ışıkla yeteri kadar sağlanmış olacaktır.
- 6- Isıtma; merkezi teshin sistemi ile yapılmadığı takdirde iyi cins ihtiyaca yeter büyüklük ve adette borulu sobalarla sağlanacaktır.
- 7- Havalandırma; salonun ihtiyacı karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri çalışma halinde müşterileri rahatsız etmeyecek bir tarzda ayarlanmış olacaktır.
- 8- Masalar iyi cins ve en az dört kişilik bir servise yeter büyüklükte olacak, iskemleler masalarla aynı nitelikte bulunacak, iyi cins hakiki veya suni deri ile kaplı olacaktır.
- 9- Masalar üzerinde iyi cins keten veya benzeri peçeteler bulunacaktır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır. Kağıt peçete kullanılabilir. Masalarda iyi cins cam seramik veya porselen tablalar bulunacaktır.
- 10- Tabaklar tek tip ve iyi cins porselenden, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış olacak ve bardaklarda iyi cins olacaktır.
- 11- Salonun pencerelerinde iyi cins kumaş perdeler takılmış olacak ve salonun içi dışarıdan görülmeye müsait ise, pencereleri ayrıca tül perde veya jaluzi katılacaktır.
- 12- Lokantanın salondan tamamen ayrı uygun bir yerinde kadın ve erkeklere ait ayrı, aynalı ve lavabolu birer tuvalet bulunacak, tuvaletin duvarları zeminden an az 1,5 m. yükseklikte fayans veya mermer kaplı olacaktır. Erkekler kısmında yerin büyüklüğüne göre en az bir pisuar bulunacaktır. Her iki tuvalette el sabunu kağıt peçeteler ve kullanılmış peçetelerin atılacağı plastik kaplar bulunacaktır.
- 13- Bu sınıf lokantaların mutfakları, lüks lokantaların mutfak niteliklerine ait 18 ile 28. fıkralarına uygun olacaktır.
- 14- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 15- Mutfak ile salon arasında bir servis kapısı bulunacaktır.
- 16- Hizmetliler için ayrı bir soyunma yeri ve lavabolu tuvalet bulunacaktır.
- 17- Mutfakta çalışan hizmetliler beyaz önlük ve başlarına beyaz kepler giyeceklerdir. Garsonlar ile komiler temiz, itinalı ve tek tip giymiş olacaktır.

c- 1. Sınıf Lokantalar:

- 1- Zemin mozaik, duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yağlı boya veya tamamı plastik veya benzeri boya ile boyanmış olacaktır.
- 2- Lokantanın uygun bir yerinde temiz malzeme ile yapılmış bir vestiyer ile bir boy aynası bulunacaktır. Vestiyerde ucu sivri çengelli askılar bulunmayacaktır.
- 3- Işıklandırma flüoresans ampuller kullanılmış ise bunlar görülmeyecek surette ince süsle de saklanmış olacaktır.
- 4- Isıtma; merkezi teshin sistemi ile sağlanmamış ise, en iyi cins ve salonu ısıtacak yeterlikte bir veya birkaç soba ile sağlanmış olacaktır.
- 5- Havalandırma salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 6- İhtiyaca cevap verecek adet ve büyüklükte sessiz çalışan vantilatörler bulunacaktır. Vantilatörlerin yerleri çalışma halinde müşteriye rahatsızlık vermeyecek bir şekilde ayarlanmış olacaktır.
- 7- Masa ve sandalyeler iyi cins malzemeden yapılmış ve rahat oturulu olacaktır.
- 8- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve peçeteler bulunacaktır. Bunlar her zaman temiz ve ütülü olacaktır. Masalar üzerinde cam, seramik veya madeni tablalar bulunacaktır. Kağıt peçete kullanılacaktır.
- 9- Kül tablaları tek tip ve iyi cins porselenden, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins paslanmaz maddeden yapılmış ve bardaklarda iyi cins olacaktır.
- 10- Salonun pencerelerine iyi cins perdeler takılacak salon içi dışarıdan görülmeye müsait ise, ayrıca iyi cins tül perdeler ve salonun sokağa bakan yüzü dükkan vitrini şeklinde olduğu takdirde tül veya jaluzi perde takılacaktır.
- 11- Salondan ayrı uygun bir yerde yeteri kadar erkek ve kadınlar için ayrı tuvalet, pisuar ve lavabo bulunacaktır. Tuvaletlerin duvarları 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans veya mermer kaplı olacaktır.
- 12- Mutfak salondan ayrı zemini mozaik ve duvarları 1,5 m yüksekliğe kadar fayans kaplı ve üst tarafı yağlı boya veya plastik boya olacaktır. Zeminde ızgaralı sifonlar bulunacaktır.
- 13- Mutfak; Hazırlama, pişirme veya bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bu bölümler uygun bir yüksekliğe kadar ve birbirlerine rahat bir geçiş sağlayacak surette yarım bölmelerle ayrılacaktır.
- 14- Mutfağın dışarıya açılan kapı ve pencerelerinde sinek telleri bulunacak ve ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte aspiratörler olacaktır.
- 15- Ocaklar üzerinde ihtiyaca yeter büyüklükte baca ve irtibatlı davlumbazlar bulunacaktır. Ocak, odun veya kömür ile ısıtılıyor ise, bunlar mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacak, mutfakta bırakılmayacaktır.

- 16- Hazırlama yerinde sebzelerin soyulması ve etlerin parçalanması için ayrı tezgahlar olacak ve sebzelerin yıkanması için emaye, mermer veya çinko küvetler bulunacaktır.
- 17- Pişirme yerinde ayrıca üzeri fayans veya mermerle kaplı masa veya tezgahlar bulunacaktır.
- 18- Bulaşık yıkama yeri ile pişirme yerinde daima sıcak su sağlayacak tesisat bulunacaktır. Bulaşık kaplar sabit emaye veya mermer küvetler içinde yıkanacak ve ayrıca kapları kurutmak için gerekli yerler tesis edilmiş olacaktır. Mutfağın her üç bölümünde ihtiyaca yeter adette kapaklı çöp kapları bulunacaktır.
- 19- Mutfağın uygun bir yerinde saklanması gereken yiyecek maddelerinin depo edileceği bir yerle, tabak, çatal, kaşık ve bıçakların bardakların konulacağı muntazam bir dolap ve raflar ile ayrıca bir ekmek dolabı ile ihtiyaca yeter büyüklükte bir buzdolabı bulunacaktır.
- 20- Mutfakta bulunan tüm kaplar daima kalaylı olacak, çatal ve kalayı dökülmüş kaplar kullanılmayacaktır.
- 21- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 22- Mutfak ile salon arasında bir servis kapısı veya penceresi bulunacaktır.
- 23- Lokanta müşterileri ile alakası bulunmayan bir yerde hizmetliler için ayrıca bir soyunma yeri ve lavabolu tuvalet bulunacaktır. Mutfakta çalışan hizmetlilerin beyaz önlükleri ve başlarında beyaz kepleri bulunacak, garsonlar temiz, itinalı ve tek tip elbise giymiş olacaktır.

d- 2. Sınıf Lokantalar:

- 1- Zemin; en az mozaik, duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır. Yağlı boya kısmından yukarıya iyi cins badana olacaktır. Salonun uygun yerinde bir vestiyer veya askılıklar bulunacaktır.
- 2- **Işıklandırma:** Çıplak ampuller kullanılmayacaktır. Glop veya flüoresans lambalar kullanılabilir.
- 3- **Isıtma;** Merkezi teshin suretiyle sağlanmamışsa iyi cins ve salonu ısıtacak yeterlikte bir veya birkaç soba ile yapılacaktır.
- 4- **Havalandırma;** Salonun ihtiyacını karşılayacak adet ve büyüklükte sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 5- Salonda yeteri kadar vantilatör bulunacak, bunların yerleri müşteriyi rahatsız etmeyecek şekilde ayarlanmış olacaktır.
- 6- Masalar iyi cins olacak, iskemleler formika veya rahat oturuşu sağlayacak surette başka bir malzeme ile yapılmış olacaktır.
- 7- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve aynı cinsten temiz peçeteler bulunacak, masalar üzerinde sarı madeni tablalar kullanılmayacaktır. Masalar formika ise ayrıca masa örtüsü aranmayacak.

- 8- Tabaklar ve bardaklar iyi cins olacak, çatal, kaşık ve bıçaklar paslanmaz maddeden yapılmış olacaktır.
- 9- Vitrin veya pencerelere iyi cins tül perde veya jalüzü takılmış olacaktır.
- 10- Salondan ayrı uygun bir yerde yeteri kadar tuvalet ve lavabo bulunacak, el kurulamak için temiz havlu veya kağıt peçeteler bulundurulacaktır.
- 11- Mutfak salondan ayrı, zemini mozaik ve duvarları 1,5 m. yüksekliğe kadar fayans mermer veya benzeri ile kaplı olacak, üst tarafı yağlı boya, plastik boya veya badana olacaktır. Zeminde ızgaralı sifonlar bulunacaktır.
- 12- Ocaklar üzerine yeter büyüklükte baca ile irtibatlı davlumbazlar olacak. Yakacak maddesi odun veya kömür ise bunlar mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacaktır.
- 13- Mutfakta; yemeklerin hazırlanması için yeter büyüklükte üzeri yıkanabilir maddeden yapılmış bir tezgah ile fayans, emaye, mermer veya çinko bulaşık yıkama küveti bulunacak, ayrıca kurulama yeri ile daima sıcak su sağlayan tesisat bulunacaktır. Bulaşıkların yıkandığı yer pişirme ve hazırlama ile tam veya yarım bölme ile ayrılmış olacaktır.
- 14- Mutfakta yeter adette ağzı kapalı çöp kapları bulunacaktır.
- 15- Mutfakta veya olanak bulunmadığı takdirde salonun uygun bir yerinde yeter büyüklükte bir buzdolabı ile yemek takımları ve ekmeğin konulacağı birer dolap bulunacaktır.
- 16- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 17- Mutfak ile salon arasında bir servis kapısı veya servis penceresi bulunacaktır.
- 18- Salondan ayrı bir yerde hizmetliler için soyunma yeri ve lavabolu tuvalet bulunacaktır.
- 19- Mutfakta çalışan hizmetlilerin beyaz önlükleri ve başlarında kepleri bulunacak, garsonlar aynı renk pantolon ve beyaz ceket giyeceklerdir.

e- **3. Sınıf Lokantalar:**

- 1- a- Yemek pişirmeye b- Yenilmeye c- Kapları yıkamaya, mahsus olmak üzere birbirinden ayrı en az üç bölümden oluşacak ve yemek pişirme ve yenilme bölümlerinin zemini yıkanabilecek şekilde su geçirmez bir madde ile döşeli bulunacak. Bir ucu kanala bağlı ızgaralı ve sifonlu delikler olacaktır. Bu dükkanlardan halen mevcut olanların ancak muşamba ve benzeri ile döşemek suretiyle yalnız yemek yenecek bölümünün zeminlerinin ahşap olmasına izin verilir. Kapların yıkanacağı yerle yemek pişirmeye ait olan bölümün duvarları zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yıkanabilir şekilde olacaktır.
- 2- Her taraf bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde yeteri kadar hava temizleme tertibatı bulunacak ve dışarıdan ince tulle kapalı pencereler bulunacaktır. Lokantanın hiçbir yerinde koku duyulmasına meydan verilmeyecektir.

- 3- Lokantaların ön tarafı bir camekanla kapalı olacaktır. Yenilecek maddelerin açıkta buldurulması ve açıkta pişirilmesi yasaktır.
- 4- Yemek pişirilen yerden dükkanın içine veya sokağa duman ve koku çıkarılması yasaktır. Ona göre baca tertibatı yapılacaktır.
- 5- Kalaysız tencere ve benzeri kaplar ile kırık ve çatlak kap, bardak, fincan, kaşık, çatal ve lekeli kirli, kokulu örtü, havlu ve benzeri şeyleri bulundurmak yasaktır.
- 6- Salondan ayrı uygun bir yerde yeteri kadar tuvalet ve lavabo bulunacak, el kurulamak için temiz havlu veya kağıt peçeteler bulundurulacaktır.
- 7- Bulaşık kapları yıkamak için sıcak su tertibatı ve yıkanan kapları içinde dinlendirme yeri bulunacaktır.
- 8- Mutfak ve bulaşikhane dışında olmak kaydıyla bir tuvalet bulunacaktır.
- 9- Lokantada içki verilmesi halinde verilen içkinin türüne göre bütün araç ve gereçler bulunacaktır.
- 10- Karışık, bozuk veya bozulmaya yüz tutmuş iptidai maddeleri yemeklerde kullanmak ve bozulmaya başlamış yemekleri dükkanlarda bulundurmak yasaktır.
- 11- Listede etli yemeklerin hangi cins hayvana ait etle yapıldığı gösterilecektir.
- 12- Birahane, gazino vb. gibi yerlerde tarifelerin küçültülmüş örneklerinin masa üzerinde bulundurulması yasaktır.

f- Kebapçılar:

- 1- Kebapçılarda çorba hariç sulu yemek yapılamaz.
- 2- Lokantalar ile resmi ve hususi yemekhaneler 2 günlük ihtiyaçlarından fazla hazır kıyma ve ufak parçalar halinde et bulunduramazlar.
- 3- Mezbahaların çalışmadığı durumlarda Belediye Veteriner Hekimliği bu müddeti uzatıp durumu kontrol ekiplerine bildirir.
- 4- Soğuk hava deposu müsaitse gövde et bulundurabilirler.
- 5- Hamburger ve pizzacılar bu Yönetmelikteki lokanta ve kebabçılarda aranan vasıflara tabidir.

g- Kafeteryalar:

Halkın pratik olarak yiyip içmesine, dinlenmek için oturmasına mahsus müesseseler olup aşağıdaki hükümlere tabidir:

a- Yiyecek Maddeleri: Sandviç, hamburger, pasta, tavuk göğsü, krem şokola, muhallebi, keşkül ve her nevi tatlılar, soğuk etler, sahanda yumurta, omlet, çeşitli salatalar, cips, patates kızartmadan ibarettir.

b- Bina müştemilatı: Salon, vestiyer, personel servisi, mutfak, ofis, kiler, yiyecek hazırlama yeri, bulaşıkxhane, el yıkama yerleri ve tuvalet, ısıtma, soğutma yerlerini ihtiva edecektir.

c- Salon: Lüks sınıflarda en az 60, birinci sınıflarda en az 40, ikinci sınıflarda en az 25 m² şahıs başına tahsis edilen yer 1,5 m², şahıs başına düşecek hava asgari 4 m³ aşağı olmayacak ve salonun havasını saatte asgari 4 defa değiştirebilecek aspiratör veya havalandırma tertibatı bulunacaktır. Salon zemini lastik döşeli, yapıştırma parke, mermer, trevertin, mozaik, marley ve en iyi cins veya emsali madde ile döşeli, duvarları zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar kapitone, formika, cilalı kaplama veya emsali madde ile lambri kaplanmış olacaktır.

d- Vestiyer: Lüks sınıflarda ebadı en az salın alanının %5'i nispetinde olmak üzere giriş ve çıkışa mani olmayacak şekilde bankolu, 1. sınıflarda salondaki mevcut iskemle adedi kadar askısı veya bu miktarda bankolu vestiyer, 2. sınıflarda salon mevcut iskemle adedinin yarısından az olmamak üzere salonun girişinde ve muhtelif yerlerinde iyi cins askılıklar bulunacaktır.

e- Personel Servisi: Personelin elbiselerini koyabilecekleri dolapları bulanan bir oda ile buralarda duş, wc, lavabo ve gardırop bulunacaktır.

f- Mutfak: Lüks sınıflarda salon alanının 2/5 nispetinden az olmamak üzere bu nispetin %40'ı yiyecek hazırlama ve lüzumunda pişirme yerine %40'ı bulaşıkxhane, ofis, kiler, yemek hazırlama ve buzdolaplarından müştekil müştemilat tahsis edilecektir. Bu yerlerde fenni şekilde ısıtılan ocak kısmı, ocağın üzerinde baca ile irtibatlı uygun genişlikte bir davlumbaz ve mutfağın havasını saatte asgari 4 defa değiştirebilecek aspiratör veya emsali havalandırma cihazı bulunacaktır. Zemini seramik veya emsali madde ile döşenmiş olacak, duvarları lüks sınıflarda 2 m.'ye kadar fayans veya emsali madde ile kaplanmış demir ve tahta kısımları ve tezgah altları yağlı boya ile boyanmış olacaktır. Tabanda bir ucu mecraya kadar, bulunmayan yerlerde Fen İşleri Müdürlüğünün uygun göreceği şekilde yapılacak olan fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

g- Bulaşıkxhane: Kirli kapların toplanacağı fayans veya emsali madde ile döşeli bir tezgah, fayans ve emsali maddelerden mamul iki adet bulaşık yıkama seviyesi, mevcut musluklarda fenni şekilde temin edilmiş, sıcak ve soğuk akarsu tertibatı, yıkanmış ve kurulanmış kapların muhafazasına mahsus raflar bulunacaktır. Tabanda bir ucu mecraya, bulunmayan yerlerde fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

h- Ofis: Kiler yiyecek hazırlama yeri; fayans veya emsali madde ile döşeli tezgah, servis takımlarının muhafazası için kapaklı dolap, el yıkama lavabosu, akar soğuk-sıcak su tertibatı, erzak vesaire maddelerin muhafazası için zemin seramik döşeli, duvarları yağlı boyalı kiler vazifesini görecek kapaklı tezgah altı dolapları bulunacaktır. Tabanda bir ucu mecraya, bulunmayan yerlerde fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

i- El Yıkama Yerleri ve Tuvalet: Kadınlar için el yıkama ve wc olmak üzere iki ayrı bölümü, erkekler için el yıkama ve w.c veya pisuar olmak üzere iki ayrı bölüm ihtiva edecektir. Bu mahallerin zeminleri lüks sınıflarda seramik, duvarı tavana kadar fayans, tavanları yağlı boya olacak, el yıkama lavabolarına soğuk ve sıcak akarsu tertibatı, kapasitesine uygun sayıda lavaboların münasip yerlerinde kağıt

havlu peçeteler bulundurulacaktır. Birinci ve ikinci sınıfta ise zemin seramik, duvarları 2 m.'ye kadar fayans, el yıkama lavabolarında el kurulamaya mahsus iyi cins kağıt peçete bulundurulacaktır. Bu yerlerde tabanda bir ucu mecraya, bulunmayan yerlerde, fosseptik çukuruna bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacaktır.

j- Isıtma ve soğutma: Lüks sınıflarda müşterilerle ilgili olan yerler merkezi tesis sistemi ile ısıtılacaktır. Filtreli cebri havalandırma tesisatı ile kafi miktarda serinletme cihazı bulunacaktır. 1. sınıflarda ilgili olan yerler merkezi teshin sistemi veya borulu gaz sobalarıyla ısıtılacak, cebri havalandırma tesisatı ile kafi miktarda serinletme cihazı bulunacaktır. 2. sınıflarda ise müşterilerle ilgili bulunan yerler gaz, mazot veya kömür sobalarıyla ısıtılacak, kafi miktarda aspiratör ve vantilatör bulunacaktır.

MADDE 71- 6085 SAYILI TRAFİK YASASI KAPSAMINA GİREN TESİSLER

Genel Esaslar:

- a- 6085 sayılı Trafik Yasasının 16. maddesi kapsamına giren işyerlerine İl Trafik Komisyonu kararı alınmadan önce bu Komisyonca Belediye Zabıta Amirliğinin görüşleri alınacaktır.
- b- İşyerinin kapasitesine göre işçi soyunma odaları ve elbise dolabı, duş, wc, lavabo, ecza dolabı ve kapalı çöp kutuları bulunacaktır.
- c- Kapalı yerlerde gereği kadar suni havalandırma vantilatör veya aspiratör ile sağlanacaktır.
- d- Bu gibi tesislerde değişiklik isteminde bulunulduğunda, İl Trafik Komisyonunun kararı istenecektir.

MADDE 72- KONSERVEÇİLER

a- Hareretle Takım Usulü Tatbik Eden Kuruluşlar:

Sebze konservesi yapan imalathaneler aşağıdaki nitelikleri taşırlar:

- 1- Bu yerler tamamen müstakil ve kargir binalarda olacaktır. Bu imalathanelerde birbirinden kargir veya cam duvarlarla ayrılmış aşağıdaki bölümler bulunacaktır:
 - a- İptidai maddeleri ayıklama hazırlama bölümü,
 - b- Pişirme ve kutulara koyma bölümü,
 - c- Teşhir ve satış bölümü,
 - d- Etiketleme ve depolama bölümü,
 - e- Kutu yapma bölümü,
 - f- Hammadde stok depoları.

- 2- İmalathanelerin zemini tamamen ve duvarları zeminden en az 2 m. yüksekliğe kadar su geçmez, daima yıkanabilir bir madde ile döşenmiş olacak ve zeminin gereken yerlerinde ucu kanala bağlı sifonlu ve izgaralı delikler bulunacak ve hiçbir tarafta su birikintisi bulunmayacaktır.
- 3- İmalathanelerde, bol aydınlık temin etmek için yeteri kadar ince telle kaplı pencere ve elektrik ampülü ile yeterli havalandırma tertibatı bulunacaktır.
- 4- İmalathanelerde çalışanlar, iş elbisesi, takke ve önlük giyecekler ve elbise değiştirmek, temizlenmek için özel bölümler ve sağlık koşullarına uygun wc bulunacaktır.
- 5- İmalathanelerin muhtelif yerlerinde yeteri kadar akarsu muslukları ve lavabo bulunacaktır. Şehir suyu bulunmayan bölgelerdeki imalathanelerin en az bir tonluk temiz su deposu bulunacaktır.
- 6- Ocaklardan çıkan dumanların içeriye ve dışarıya rahatsızlık vermemesi için gerekli tertibat alınacaktır.
- 7- Konservesi yapılacak maddelerin, ayıklanıp temizlenmesine ait masaların üzeri mermer, çini, fayans, karo simon ve karo mozaikle döşenmiş olacak, artık maddeler kapaklı, kolay temizlenir kutulara konulacaktır.
- 8- İmalathanede çalışanların sağlık karnesi almaları zorunludur.
- 9- Sebze ve meyve konserveleri yapılan imalathanelerde aynı zamanda et ve balık konserveleri yapmak yasaktır. Aynı çatı altında sebze ve meyve konservesi ile et ve balık konservesi yapan bölümler var ise, bunların aralarında geçit olmayan tamamen ayrı bölümler olması, kapılarının ve servis yollarının ayrı bulunması her iki bölümde çalışan elemanların ayrı ayrı şahıslar olması zorunludur.
- 10- Başka şehirlerden gelen sebze, meyve, et ve balık konserveleri de bu şartlara uyacaktır.

b- Kimyevi Maddelerle Konserve Yapılan Kuruluşlar:

- 1- Mutfak tuzundan başka kimyevi madde kullanarak konserve yapmak yasaktır. Bazı kuru meyve ve pestilleri şeffaf göstermek veya dayanıklılığını artırmak için kullanılan (Bsilgitede Soude) %1.125'i geçmeyecektir.
- 2- Konserve imalathanelerinde her türlü çöp artıkları kapaklı madeni veya plastik kutulara konacak, imalathanenin her tarafı, makineler, tezgahlar, aletler ve kaplar daima temiz tutulacaktır.
- 3- Konserve imalathanelerinde çalışan işçiler iş gömleği, gerektiğinde eldiven ve maske kullanacaklar ve sağlık karneleri bulunacaktır.
- 4- Her türlü süt konservelerini kutuları üzerinde fabrikanın ve bulunduğu şehrin ismini süt miktarını, sütün yağlı yağsız, şekerli-şekersiz olduğunu ve imal tarihini belirten etiket bulunması zorunludur.
- 5- Etiket olmayan veya içindeki maddenin bozukluğuna delalet edecek en küçük çukurlar, delik veya kabarıklığı bulunan, maddenin hava ile temasını önleyen ambalajı delinmiş, yırtılmış, bulunan konserveleri satmak yasaktır. Bu gibi konservelerden satış yeri sorumluları mesuldür. Konservelerdeki ve et

mamullerindeki her türlü imalat hatası ve bu hatalardan doğan bozukluklardan imalat yeri sorumluları mesuldür.

MADDE 73- SUCUK – PASTIRMA – KAVURMA – SALAM - SOSİS İMALATHANELERİ

a- Genel Prensipler:

1- Sucuk, pastırma, emsali gıda maddeleri imalathaneleri aşağıdaki şartlara uymak zorundadır: İmalathaneler şu kısımlardan teşekkül eder:

a- Et muhafaza yeri veya soğuk hava deposu,

b- Etlerin parçalandığı, kemiklerden ayrıldığı veya kıyıldığı yer,

c- İmalat yeri,

d- Baharat, bağırsak ve tuz vs. deposu,

e- Kurutma yeri,

f- Paketleme ve etiketleme yeri,

g- Mamul madde deposu.

2- Et, sakatat ve bağırsak muhafaza yerleri deponun 10 C⁰ mamul madde deposunun 10 C⁰ ' yi geçmeyecek şekilde yapılması gerekir.

3- Bu bölümler birbirinden muntazam kapılarla ayrılmış ve duvarı yerden 2 m yüksekliğe kadar fayans, karo fayans, karo simon gibi kolay temizlenebilen maddeden yapılmış, üst kısımlar temiz, badana veya yağlı boyalı olacaktır. Zemin mozaik, karo simon v.b. olacaktır.

4- İmal yerinde yeterli havalandırma ve aydınlatma tertibatı olacaktır. Tahta kısımlar yağlı boyalı olacaktır.

5- Baharatlar ayrı ayrı kapalı kutularda saklanır. Kutu üstünde baharatın ismini belirtir etiketler olacaktır.

6- İmalathaneler ve depolar her türlü haşerelerin girmesine ve üremesine mani olacak şekilde yapılacaktır.

7- İmalathanede, şehir şebeke suyu bulunacak ve gerektiğinde kullanılmak üzere 24 saatlik ihtiyaca yetecek kadar su deposu bulunacaktır.

8- Pis suların akması için zemin su geçirmez bir maddeden düzgün, kanalizasyon veya fosseptik çukurlara bağlı menfezler bulunacaktır.

- 9- İşçi sayısına göre soyunma ve giyinme yeri, wc lavabo ve duş bulunacaktır. Duş ve wc'ler imalathane dışında fayansla kaplı ve temiz olacaktır.
- 10- Etlerin bir yerden bir yere nakli lastik tekerlekli taşıma araçlarıyla veya sepet ve tepsilerle yapılır. Bu malzemeler paslanmaz maddeden olacak, üst üste konulduğunda alttaki malzemeyi kirletmeyecek yapıda olacaktır.
- 11- Küçük veya parçalama masaları sert tahtadan veya kütükten olacaktır.
- 12- Kullanılan aletler paslanmaz veya kolay temizlenen cinsten olacaktır.
- 13- İmalathanede parçalanmamış etler çengellere, parçalanmış etler banko üzerine, kıyma evye kaplara konacaktır.
- 14- Çöp ve artıklar için kapaklı plastik veya madeni kutular bulunacaktır.
- 15- İşçilere lastik bot veya çizme, temiz iş gömleği ile pantolon, ayrıca başlık giydirilecektir.
- 16- İşçi ve işverenin Kanuni süre içinde, her 3 ayda bir sağlık kontrolleri yapıp karneye işlenecektir.
- 17- İşçiler her gün temizlik kontrolüne tabi tutulacak, hastalıklı olanlar tedavi edilene kadar imalatta çalıştırılmayacaktır.
- 18- Alet ve malzemeler % 3-4 soda ve sabunlu sıcak sularla, deterjanlarla yıkayıp temiz su ile durularak kurutulur. Temizlik için gerekli buhar su hortumu, fırça ve temizleme maddesi daima el altında olacaktır.
- 19- İmalatta kullanılan araç, gereç ve teçhizat imalathane dışına çıkarılamaz.
- 20- İmal yerinde yatmak ve sigara içmek yasaktır.
- 21- Sucuk, pastırma, salam, sosis, gibi maddeleri imal eden kuruluşlar. Veteriner Hekimleri Odasınca görevlendirilen bir Veteriner Hekim istihdamına zorunludur.
- 22- Et konserve mamulleri üreten kuruluşlar, ürünlerini bandrol veya etiketlemek zorundadırlar. Sucuk ve salamlarda bandrol, pastırmalarda etiket kullanacaklardır. Pastırma etiketleri kalın kartona yazılmış olacak ve her bir pastırma parçasına ipe bağlanmış bulunacaktır.

Bu bandrol ve etiketlerde kuruluşun adı, varsa tescilli markası, hangi tür hayvan etinden yapılmış olduğu belirtilecektir. Gerek ilçemizde gerekse başka illerde imal edilen et konserve mamulleri herhangi bir resmi laboratuardan alınacak Serolojik ve Bakteriyojik muayene raporu ile birlikte Belediye Veteriner Hekimliğinin götürülecek, burada bandrol ve etiketlere damgalandıktan sonra satışa arz edilecektir. Sığır ve manda eti kullanan sucuk ve salam imalathaneleri domuz eti kullanamaz.

- 23- Domuz eti kullanan salam ve sosisli imalathaneleri bandrol ve etiketlerde saf domuz etinden yapılmıştır veya domuz ve sığır eti karışımından yapılmıştır gibi bilgileri koymaya zorunludur.

b- Sucuk İmal Yerleri:

- a- Elektrikle işleyen kıyma makinesi,
- b- Otomatik hava tazyikli doldurma makinesi,
- c- Elektrikle veya mekanik işleyen karıştırma makinesi,
- d- Yeteri kadar fayans, mozaik veya çinko kaplı masalar,
- e- Çelik, krom, galvanize ve emaye kaplı hamur dinlendirme teknesi,
- f- 50 kg. dan az et işleyen imalathanelerde lastik eldiven kullanmak suretiyle paslanmaz ve kolay temizlenebilen teknelerde elle karıştırma ameliyesi yapılabilir.
- g- Sucuklara nitrat katılabilir. Ancak bunun miktarı boya muhafaza ve antioksidan maddeler Yönetmeliğinde belirtilen miktardan fazla olamaz.(%0,008). Sucuklara katılacak kırmızı biber, karabiber, kimyon, zencefil, tarçın, karanfil vs. baharat, tüzük şartlarına uygun olacak. Tuz, şeker, sarımsak gibi maddeler belli oranlarda katılacaktır.
- h- Sucuklara nişasta ve 11 çemen otu katılamaz.
- i- Sucuklar iki türlü kurutulur :
- j- Açık hava kurutması:Kurutma yeri, kafes telleri ile çevrili, üstü ve kuzey yönü kapalı olacaktır.
- k- Oda kurutması: Azami 20 derece, suyunetli, otomatik, termostatlı, zemin ve duvarları kolay temizlenebilir bir maddeyle kaplı, hava sirkülasyonu vantilatörlerle temin edilmiş odalar olacaktır.
- l- Sucuklarda yalnız et kullanılacaktır. Ciğer, işkembe ve benzeri sakatat kullanmak yasaktır.
- m- Sucuk, salam, sosis ve pastırma imalathaneleri, görevi meslek odasınca onaylanmış sorumlu Veteriner Hekim istihdamına zorunludur.

c- Pastırma İmal Yerleri:

Pastırma imal yerleri, genel prensipler bölümünde aranan şartlar yanında aşağıdaki özel şartlara da uymak zorunluluğundadır:

- 1- Kullanılacak etler, gıda maddeleri tüzüğü'nün 170. maddesine uygun olacaktır.
- 2- Pastırma imalathanelerinde yıkama, tuzlama, çemenleme için galvanizli, paslanmaz çelikten veya plastik bidon tekneler bulunacaktır.
- 3- İmalathane, sucuk imalathanesinin fenni ve sıhhi şartlarını taşıyacaktır. Ancak burada kıyma, karıştırma ve doldurma makinelerinin bulundurulması zorunluluğu yoktur.

4- Pastırma yapımında kullanılacak etler gıda maddeleri tüzüğü'nün 137. maddesi gereğince mezbahada kesilmiş ve kontrolü yapılmış etler olacaktır.

5- Pastırma imalathanelerinde tuzlama ve pres, pres makineleriyle yapılır.

6- Kurutma yeri için sucuk kurutma yerlerinin şartları aranır.

7- Satışa çıkana kadar muhafaza edildikleri yerlerde ısı artı 10 dereceyi geçmeyecektir.

d- Kavurma İmal Yerleri:

1- İmalathanede kullanılacak masa, küvet, evye, mesair aletler paslanmaz, kolay yıkanabilir, etin özelliklerini bozmayacak maddelerden yapılmış olacaktır.

2- Kazanlar, bakır ve kalaylı olacaktır. Bıçak ve satırlar, et taşıma tepsi ve araçları paslanmaz çelikten, kromdan, galvanizli veya emayeden olacaktır.

3- Ambalaj tenekeleri, kaynar sodalı ve sabunlu suyla temizlenerek, tüzük şartlarına uygun olacaktır.

4- İmalathane zemini, duvarlar 2 m.'ye kadar fayans ve mozaik gibi maddeden olacaktır. Pencere tel kafesli olacaktır.

5- Satışa arz edilene kadar kavurma tenekeleri ızgaralar üzerinde, -10 derece ısıda ve rutubetsiz depolarda saklanacaktır.

6- Kavurma tenekeleri üzerinde konserve bölümünde belirtilen nitelikte etiket bulunacaktır.

e- Sosis ve Salam İmalathaneleri:

1- Bu imalathanelerde bulunacak araçlar:

a- Kıyma makinesi,

b- Kuter (çok ince kıyan makine),

c- Otomatik doldurucu,

d- Karıştırıcı,

e- Çinko, mermer, fayans vs. ile kaplı tezgah ve masalar,

f- Tekerlekli sosis arabaları,

g- Füme fırını,

h- Sıcak su buharı dışı veya sıcak su kazanı,

i- Salam kaynatma kazanları.

2- Mamullerin saklanacağı soğuk hava deposu veya buzdolabı bulunması zorunludur. (Depo –10 derecenin altında)

3- Salamura ve balık konserve imalathaneleri de 72. madde hükümlerine tabidir.

MADDE 74- MEZECİLER VE MEZEYE AİT MADDELERİ SATANLAR

a- Haşlamalar, sütlüler ve kurutulmuşlar, salamuralar, konserveler ve undan mamul mezelikler, her tür reçeller, her tür peynirler ve her tür içkiler.

b- Dil, beyin, tüm zeytinyağlı dolmalar ve benzerleri.

c- Zeytin, peynir, turşular, her türlü balık, et ve sebze mamulleri, tozlu mezeler, her tür meyvelerden imal edilmiş reçeller, sarmalar, her türlü peynir ve her tür ağır ve hafif içkiler.

d- Sucuk, pastırma, sosis, salam, jambon hazırlanmış domuz külbastı ve pirzolası (pişmiş), sarma, tereyağı, limon ve benzeri mezelik maddeleri satanlar bakkal dükkanlarının niteliklerinde olacaklar kolayca bozulabilecek gıda maddelerini buzdolaplarında muhafaza edilecektir.

MADDE 75- BERBERLER

a- Genel Esaslar:

Her sınıf berber dükkanlarında; başka bir sanat yapmak veya lavanta kolonya ve pudra gibi tuvalete ait eşyadan bir şey satmak yasak olduğu gibi başka işlerin yapıldığı dükkanlarda da berberlik yapılması yasaktır.

Her sınıf berberlerde kullanılan havlular ve önlükler her zaman temiz olacak ve bir defa kullanıldıktan sonra yıkanıp ütülenmeden tekrar kullanılmayacaktır. Pudralar her müşteriye ayrı bir pamuk parçası ile sürülecek ve bir defa kullanılan atılacaktır.

Her sınıf berber dükkanlarında ehliyet almadan berberlik veya kalfalık yapmak yasaktır. Her berber veya kalfa ustalık belgelerini müşterilerin görebilecekleri bir yere asmak zorunluluğundadır. Kuaförlerde bu hükme tabidirler.

b- 1.Sınıf Berberler:

1- Zemini mozaik, karo siman, mermer veya minelyum lavaboların bulunduğu duvar kısmı uygun bir yüksekliğe kadar fayans kaplı olacaktır.

2- Isıtma, kalorifer ile yapılmıyorsa, borulu iyi cins sobalarla sağlanacaktır.

3- Havalandırma, yeter adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörlerle sağlanacaktır.

4- Yeteri kadar aspiratör bulunacak ve bunların yerleri müşteriye rahatsız etmeyecek şekilde tespit edilmiş olacaktır.

5- Mobilya aksamı, tek tip olacak ve çalışma masaları iyi cins doğrama ve üzerleri formika, mermer veya camla kaplı bulunacaktır. Her masada araç ve gereçlerin saklanacağı çekmece ve bir dolap bulunacaktır. Koltuklar iyi cins olacaktır.

6- Lavabolar, fayans ve yeteri büyüklükte olacak ve bunların sürekli sıcak ve soğuk su tertibatı bulunacaktır.

7- Pamuk, lizol ve benzeri sağlık malzemeleri kapaklı iyi cins kaplarla saklanacak, usturalar, gerekli makine ve makaslar en iyi cinsten olacak ve özellikle usturalar ciltte tahriş yapacak şekilde eskimiş olmayacak, yeteri kadar elektrikli saç kesim makinesi bulunacaktır.

8- Sabun, krem, pudra ve kolonya gibi maddeler iyi nitelikte olacak, kılları düşmüş tıraş fırçaları kullanılacaktır.

9- Salonun uygun bir yerinde müşterilerin beklemlerine ait bir yer ayrılmış olacak ve bu yerde yeteri kadar koltuk veya rahat oturulu iskemlelerle en az bir sehpa bulunacaktır.

10- Çalışanların beyaz iş gömlekleri olacak ve bunlar her zaman temiz ve ütülü bulunacaktır.

11- Çalışanların iş gömlekleriyle elbiselerinin asılacağı ayrı bir dolap veya salondan görülmeyecek bir vestiyeri olacaktır.

12- Salonun uygun bir yerinde ayrıca bir vestiyer bulunacaktır.

13- Ağız kapalı bir çöp kutusu ve bir kıl fırçası bulunacaktır.

14- Salonun pencere veya vitrininde iyi cins tül veya jaluzi perde bulunacaktır.

c- 2. Sınıf Berberler :

1- Zemini mozaik, duvarlar yağlı boya ve lavaboların bulunduğu yerler uygun bir yüksekliğe kadar fayans kaplı olacaktır.

2- Isıtma iyi cins borulu sobalarla sağlanacaktır.

3- Havalandırma sessiz aspiratörle sağlanacaktır.

4- Mobilya aksamı, tek tip çalışma masaları iyi cins doğrama olacak, beyaz ve açık renk boyanmış olacak, üzerlerinde yeter kalınlıkta düzgün kesilmiş camlar bulunacak, koltuklar iyi cins madeni nikelaj olacaktır. Yeter adette sandalye ve yeter adette elbise askılıkları bulunacaktır.

5- Çalışanlar beyaz gömlek giyecekler, müşteriye takılacak, tıraş önlükleri temiz ve iyi cins olacak ve her müşteride değiştirilecektir .

6- Sabun, krem, pudra, kolonya, tıraş fırçası ve usturalar iyi nitelikte olacak, kılı dökülmüş fırçalar kullanılacaktır. Ağız kapalı bir kavanoz içinde yeteri kadar lizon bulunacak, ve her tıraşta aletler lizona batırılacaktır.

7- Salonun pencere veya vitrininde iyi cins tül veya jaluzi perde bulunacaktır.

8- Ağız kapalı bir çöp kutusu ve bir yer kıl fırçası bulunacaktır.

d- **3. Sınıf Berberler:**

a- Bu dükkanların, zemini su geçirmez bir madde ile döşeli olacak, ahşap olanların ki ise muşambalanacaktır. Duvarları bir metre yüksekliğe kadar aynı şekilde döşeli veya yağlı boya ile boyalı bulunacaktır. Sokağa bakan yüzleri camekanlı olacaktır. Gerek bu camekan ve gerek kapının yarı kısımları 1,5 m. yüksekliğe kadar buzlanmış veya şık bir tül ile örtülmek suretiyle içerisinin dışarıdan görülmemesi sağlanacaktır.

b- Masaların üzeri mermer veya beyaz muşamba ile döşenmiş olacaktır. Koltuklar kanepeler her an kolayca temizlenebilir şekilde maroken veya benzerlerinden biri ile döşeli bulunacaktır.

c- Şehir suyu bulunacaktır. Saç ve sakal kırpıntıları ile her türlü süprüntüler ağız kapalı madeni veya plastik bir kaptan toplanacaktır. Yerlere dökülen kıllar toplamak için kıl fırçaları bulunacaktır.

d- Berberlerle çalışırken uzun beyaz bir gömlek giyecekler ve her çalışmadan sonra ellerini sabunla yıkayacaklardır.

e- Bütün tıraş ve tuvalet araçları ve malzemeleri her an kapalı tutulan kaplar içerisinde bulundurulacaktır.

f- Ustura, makas makine gibi araçlar tıraştan sonra lizonlu su ile yıkanacaktır.

g- Tıraş olurken müşterilerin koltukta başlarını dayadıkları yer her müşteri için ayrı ve temiz kağıt veya deri başlıkla örtülecektir.

MADDE 76- ÇAMAŞIRHANELER

a- Çamaşırhanelerin her tarafının zemini veya zeminden 2 m. yüksekliğe kadar duvarları her an yıkanabilir şekilde su geçirmez maddelerle olacaktır. Bütün sular hiç birikinti yapmadan üzeri kaplı kanallarla ızgaralı ve sifonlu delikler vasıtasıyla lağıma akıtılacaktır.

b- Çamaşırhanelerin her tarafı bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak ve meydana gelen buhar vesaireler aspiratörler vasıtasıyla yok edilecektir.

c- Her çamaşırhanenin biri kirli çamaşır kabulüne diğeri temiz çamaşır teslimine ait ayrı ayrı odası bulunacaktır.

d- Bulaşıcı hastaların çamaşırlarını dezenfeksiyon merkezinde temizlemeden çamaşırhaneye kabul etmek yasaktır.

Kanlı, balgamlı vs. uzvi mahsulat ile kirlenmiş çamaşırlar %4 krozilol sodik havuzlarında en az 6 saat bırakıldıktan sonra kaynatılıp yıkanacaktır.

e- Ütü dairesi yıkama kısmından ayrı bulunacaktır.

Kirli çamaşırların müesseseye nakli için %4 krozilol sodik mahlulü ile ısıtılmış özel torbalara konulacaktır.

MADDE 77- HALLER

a- Borsaya tabi maddeler dışındaki her türlü et, yağ, balık, tuzlu balık, peynir, zeytinyağı, likit yağlar, sebze, meyve ve turşu gibi saklanması ve satılması sağlık ve Veteriner kontrolü gerektiren yiyecek maddelerinin müzayedeli müzayedesiz toptan alış ve satılmaları, bu işlere mahsus hal yapıldıktan sonra oradan başka yerde yapılamaz.

b- Hallerde umumi temizlik şartlarına ve Belediyenin Yönetmelik ve düzenlemelerine aykırı harekette bulunmak yasaktır.

MADDE 78- BOZA-ŞIRA VE BENZERİ GİBİ İSPİRTOSUZ İÇKİLERLE SİRKE VE TURŞU YAPILAN YERLER

a- Bu yerler; konut veya diğer dükkanlarla bağlantılı olmayacak, zeminleri ve duvarları 2m. yüksekliğe kadar yıkanabilir şekilde su geçirmez maddelerle döşenmiş olacak, ucu lağıma bağlı ızgaralı, delikli taşlar bulunacaktır.

b- Yeteri kadar ışıklandırma ve havalandırma tertibatı bulunacak, pencereleri dışarıdan ince telle örtülmüş bulunacaktır.

c- Bu yerlerde şehir suyu bulunacaktır.

d- İhtimar fiçileri ve diğer kaplar zeminden yüksekçe bir yerde bulundurulacak ve bunlar işleri biter bitmez iyice temizlenecektir.

e- Bütün çöp ve artıklar ağzı kapalı madeni veya plastik kutularda toplanacaktır.

f- Turşu, boza ve benzerlerinin yapılmalarında sirke, tuz veya şekerden başka suni maddeler kullanmak ve bunları boyamak asitlerle sirke veya turşu yapmak, limontuzu kullanmak yasaktır.

MADDE 79- TURŞU SATIŞ YERLERİ

a- Turşu yapılan yerlerde şişelere veya kavanozlara konulmuş turşuları doğrudan doğruya ve yalnız bu kaplar içinde satan dükkanlar bakkal dükkanları hakkındaki hükümlere uyulacaktır.

b- Fiçiler içinde perakende olarak kilo ile satışı yapan dükkanların yapım yerleri için, yukarıda sayılan maddelere uygun olacaktır.

c- Turşu ve turşu suları, buldukları kaplardan sürekli temiz tutulan özel maşa ve paslanmaz maddeden yapılmış kepeçlerle alınacaktır.

d- Satıcıların birer temiz gömlek ve önlük giymeleri ve kendilerinin de tam bir temizlik içinde bulunmaları zorunludur.

e- Bu yerlerde çalışanların sağlık karnesi almaları zorunludur.

f- Seyyar turşuculuk yasaktır.

MADDE 80- KUAFÖRLER

Genel Esaslar:

a- Her sınıf kuaför dükkanlarında; başka bir sanat yapmak veya lavanta kolonya ve pudra gibi tuvalete ait eşyadan bir şey satmak yasak olduğu gibi başka işlerin yapıldığı dükkanlarda da kuaförlük yapılması yasaktır.

b- Her sınıf kuaförlerde kullanılan havlular ve önlükler her an temiz olacak ve bir defa kullanıldıktan sonra yıkanıp ütülenmeden tekrar kullanılmayacaktır. Pudralar her müşteriye ayrı bir pamuk parçası ile sürülecek ve bir defa kullanılan atılacaktır.

c- Her sınıf kuaför dükkanlarında ehliyet almadan kuaförlük veya kalfalık yapmak yasaktır. Her kuaför veya kalfa ustalık belgelerini müşterilerin görebilecekleri bir yere asmak zorunluluğundadır.

d- Lüks Kuaförler:

1- İşyeri bekleme salonu ile çalışma bölümlerinden oluşacak, bekleme salonunda veya başka uygun bir yerde şık ve temiz malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.

2- İşyerinin bütün bölümlerinin zemini parke, marley veya benzeri plastik madde ile kaplı olacak, bekleme salonunda ayrıca uygun ölçüde bir halı bulunacaktır.

3- Duvarlar salonun durumuna uygun bir yüksekliğe kadar lambri kaplanacak veya güzel görünümlü bir şekilde dekore edilmiş olacak, üst taraf tavan dahil yağlı boya olacaktır.

4- Isıtma; merkezi teshin sistemi ile veya iyi cins borulu sobalarla sağlanacaktır.

5- Havalandırma; bekleme ve çalışma salonlarını kapsayacak şekilde ve yeter adette sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.

6- Bekleme ve çalışma salonlarında ihtiyaca yeter adette sessiz çalışma aspiratörler bulunacak ve bunların yerleri müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde tespit edilecektir.

7- Bekleme ve çalışma salonlarında bulunan koltuklar en iyi cins malzemeden yapılmış, rahat oturuşlu olacak ve üzerleri hakiki veya suni deri veya kumaş ile kaplı bulunacaktır. Bekleme salonunda ayrıca sehpa olacak ve bunların üzerinde iyi cins tablalar bulunacak ve bu sehpaların ayrıca gazete ve mecmua konulabilecek yerleri olacaktır.

8- Çalışma salonunun hazırlama ve tarama, saç yıkama ve boyama, kurutma ile manikür ve pedikür hizmetleri için tercihen bir birinden ayrı bölümleri olacaktır. Bu olanak dışı ise boyama ile pedikür bölümleri mutlaka diğer bölümlerden görülmeyecek şekilde ayrı olacaktır. Bu ayrı bölümdeki manikür ve pedikür yeri için ayrı açma izni alınacaktır.

9- Hazırlama ve tarama yerindeki çalışma masaları leke, formika veya benzeri malzeme ile yapılmış olacak, gerektiğinde bu masaların üzerlerine kesme camlar konulacaktır. Her koltuğun karşısına isabet eden kısımda iyi cins aynalar ve çalışma masalarının da gerekli araç ve gereçlerin konulacağı çekmeceler bulunacaktır.

10- Saç yıkama ve boyama yerinde yeteri kadar fayans lavabolar bulunacak, boyama işinin gerektirdiği araç veya benzeri maddeler ile kaplı olacak, lavabo arkaları ile çalışma sırasında ıslanabilmesi mümkün yerler yeter bir yükseklikte fayans kaplı bulunacaktır. Saç yıkamak için sürekli sıcak su akıtan tesisat bulunacak. Boya malzemesi ağzı kapaklı bir dolapta saklanacak, boyama ve yıkama anında müşterilerin giyinmesi için naylon önlük ve gömlekler bulunacaktır.

11- Kurutma yerinde en iyi cinsten otomatik, en az 4 adet saç kurutma makinesi bulunacaktır.

12- Manikür masası ve pedikür sehpası diğer çalışma masaları niteliğinde olacak, bu hizmetleri için gerekli malzeme bulunacak ve pedikür için emaye veya benzeri nitelikte leğenler bulunacaktır.

13- En az bir adet fayans kaplı, lavabolu tuvalet bulunacaktır.

14- Pencerelerde, salon içerisinin görülmemesini sağlayacak surette tül veya jaluzi perdeler bulunacaktır.

15- Çalışanların tek tip ve temiz iş gömlekleri olacaktır ve birer soyunma dolabı bulunacaktır.

e- 1. Sınıf Kuaförler:

1- Salonun uygun yerinde iyi cins malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.

2- Salonun zemini minelyum veya benzeri maddeler ile kaplı olacak duvarlar salonun durumuna uygun bir yüksekliğe kadar lambri kaplanacak. Üst tarafları yağlı boya ile boyanmış olacaktır.

3- Isıtma; kalorifer ile yapılmıyorsa iyi cins borulu sobalarla sağlanacaktır.

4- Havalandırma; yeteri kadar sessiz çalışan aspiratörlerle sağlanacaktır.

5- Salonda ihtiyaca yeter adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörler bulunacak ve bunların yerleri müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde tespit edilmiş olacaktır.

6- Salonun uygun bir yeri bekleme yeri olarak ayrılmış olacak ve burası ile salonun çalışma bölümlerindeki koltuklar iyi malzeme ile yapılmış olacaktır.

7- Çalışma yerinin saç yıkama ve boyama kısmı ile pedikür kısmı ile mutlaka diğer yerlerden görülmeyecek surette tam ve yarım bölmeleri ile görünüşlü bir şekilde ayrılmış olacaktır. Saç yıkama yerinde fayans kaplı bir lavabo bulunacaktır. Manikür, pedikür bölümlerinin ayrıca açma izni bulunacaktır.

8- Saçların hazırlandığı ve tarandığı yerlerde bulunan çalışma masaları, yıkama ve boyama yerlerindeki tezgahların manikür ve pedikür sehpa ve masaları ile bunlarla ilgili sair teçhizat ve

malzemenin nitelikleri lüks kuaförlerin uyacakları bu madde 8,9 ve 11.fikraları hükümlerine uygun olacaktır.

- 9- En az 4 adet iyi cins kurutma makinesi bulunacaktır.
- 10- Pencerelerde iyi nitelikli tül veya jaluzi perdeler bulunacaktır.
- 11- Çalışanların kıyafeti tek tip, temiz olacak ve soyunma dolapları bulunacaktır.
- 12- Fayans kaplı, lavabolu bir tuvaleti bulunacaktır.

c. 2 Sınıf Kuaförler:

- 1- Zemin mozaik, duvarları 1,5 m. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır.
- 2- Isıtma borulu sobalarla sağlanacaktır.
- 3- Havalandırma, yeteri kadar aspiratörlerle sağlanacaktır.Ayrıca en az bir adet vantilatör bulunacaktır.
- 4- Salonun uygun bir yeri beklemeğe ayrılmış olacak. Burada yeter adette koltuklar, iskemleler ve sehpa bulunacaktır.
- 5- Pencerelerde veya vitrin camında içerisinin dışarıdan görülmesine engel olacak nitelikte perdeler bulunacaktır.
- 6- Çalışma koltukları, nikelajlı, üzerleri pandezot veya plastik kaplı olacak.Çalışma masaları beyaz veya açık renk boyanmış olacak, üzerlerine düzgün kesilmiş camlar konulacak ve her koltuk için yeter büyüklükte bir ayna bulunacaktır.
- 7- Saç yıkama için lastikle sifona bağlı, nikelajlı seyyar leğen bulunacaktır.
- 8- En az 2 adet saç kurutma makinesi bulunacaktır.
- 9- Kullanılacak malzemeyi koymak için bir takım dolabı veya yeter adette çekmeceler bulunacaktır.
- 10- Pedikür ve manikür yapılıyorsa, bunun için gerekli malzeme bulunacak, pedikür yeri mutlaka perde ile ayrılmış olacak ve ayrıca açma izni bulunacaktır.
- 11- Sürekli sıcak suyu sağlayan tesisatı bulunacaktır.
- 12- Fayans kaplı, lavabolu bir tuvaleti bulunacaktır

MADDE 81- MEMBA SULARI VE MEŞRUBAT İMALATHANELERİ

a- Gazoz ve asitli meşrubat yapan yerlere Sağlık Bakanlığında ve il Makamından alınacak resmi belgelere göre açma izni verilir. Gazoz ve asitli meşrubat yapmak için doldurma, yıkama ve kapsülleme tam otomatik cihazla yapılır ve firmanın markasını havi orijinal şişelere doldurulması zorunludur.

b- Kaynak, memba içme ve kullanma suları: Bu suların kaynak yeri, doldurulması, kapsülleşmesi, depolanması ve satışı, Sağlık Bakanlığının Kaynak Suları Yönetmeliği Hükümlerine tabidir.

c- Açıkça küp, testi v.s. kaplar içinde su satılması yasaktır.

MADDE 82- SEBZE BAHÇELERİ MANAVLAR

a- Sebze Bahçeleri:

Her ne surette olursa olsun lağım suları ile bahçe sulamak ve gübre olarak insan dışkısı kullanmak yasaktır. Bu suretle kirletilmiş sebzeler imha edilecek içinden ve yakınından açıkta lağım geçen yerlerin bahçe olarak kullanılması yasaktır. Sebze bahçelerindeki kuyu ve havuzların her zaman temiz tutulması zorunludur.

b- Manavlar:

- 1- Dükkanlar kargir olarak zeminleri ve duvarları, rafların dışında kalan kısımlar 1,5 m. yüksekliğe kadar daima yıkanabilecek surette su geçirmez bir madde ile kaplanmış olacak ve zeminin uygun yerine ucu lağıma bağlı sifonlu ızgara delik bulunacaktır.
- 2- Sebze ve meyveler kolayca yıkanabilir şekilde yapılmış, masa veya raflarda bulundurulacaktır. İçinde sebze ve meyve bulunan kaplar zeminden yüksekçe bir yere konacaktır. Yerlerde sebze ve meyve bulundurmamak yasaktır.
- 3- Pişirilmeden yenen sebze ve meyveler ayrı ayrı raflara konacaktır.
- 4- Sebzelerin ısıtılması ve bunun için dükkanlarda varil ve benzeri kaplar bulundurulması yasaktır.
- 5- Her sebze ve meyvenin üzerinde cinsi, alış ve satış fiyatını gösterir birer etiket bulunacaktır.
- 6- Pırasaların yeşil kısmı beyazın bittiği yerden 12 cm' yi geçmeyecektir. Sapları bu surette kesilmemiş pırasalarla topraklı çamurlu veya ıslak sebzelerin kökleri ve yaprakları atılmamış lahanaların satılması yasaktır.
- 7- Bu dükkanlarda şehir suyu bulunması zorunludur.
- 8- Her türlü çöpler, sebze ve meyve artıkları, ağzı kapalı madeni veya plastik kutularda toplanacaktır.

MADDE 83- KURUYEMİŞLER

- a- Zeminleri her an yıkanabilecek şekilde olacaktır. Soyulmadan, pişirilmeden ve yıkanmadan yenilen yemişlerin üzeri camla örtülmüş hücrelerde toz ve sinek girmeyecek yerde bulunacaktır.
- b- Tüm yemişlerin üzerinde cinsi ve fiyatını gösterir birer etiket bulundurulacaktır.
- c- Çürümüş, bozuk veya kurtlu yemişleri satmak ve dükkanda bulundurmamak yasaktır.

- d- Perakende olarak kuru yemiş veya kuru kahve satılan dükkanlarda bu dükkanların kendi ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde ayrıca açma izni almak kaydıyla kavurma yapılabilir.
- e- Toptan kuruyemiş veya kuru kahve satan işyerleri ile imalathaneler aşağıdaki koşullara uyacaklardır.
- 1- Bina kargir olacak, duvarlar zemin ve tavan, yanmaz bir madde ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.
- 2- İmalathanede kullanılan ısıtma, kavurmanın şekil ve niteliğine göre İtfaiye Müdürlüğüne tespit edilecek yangın tedbirleri alınmış olacaktır.

MADDE 84- KURU KAHVECİLER

- a- Dükkanların içi kahve kavanozları, kepeçler, teraziler ve camekanlar temiz olacaktır.
- b- İçine yabancı madde karıştırılarak kavrulmuş, öğütülmüş veya dövülmüş kahve satılamaz.
- c- Üstü açık kaplarda kahve ve çay bulundurmak yasaktır.
- d- Kahvenin kavrulduktan sonra tavlınması için üzerine serpilecek suların içilebilir ve temiz olması zorunludur. Kahve çekildikten sonra ağırlığını artırmak için su ile rutubetlendirilmesi yasaktır.
- e- Kurukahveci usta ve hizmetlilerin, beyaz önlük veya açık renk gömlek giymeleri zorunludur.
- f- Kahve konulan kase kağıtları yeni ve ince olacaktır. Kaba kağıtların kullanılması yasaktır.
- g- Kuru kahveci dükkanlarında kahve, çay, şeker ile bardak, tabak ve fincan gibi şeylerde satılabilir.

MADDE 85- KOKTEYL SALONLARI

- a- Girişte salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir antre bulunacak ve antreden salona ikinci bir kapı ile geçilecektir. Vestiyerde ucu engelli demir askılıklar kullanılmayacaktır.
- b- Salon zemini parke, marley v.b. ile kaplı olacak, duvarlar 125 cm. yüksekliğe kadar lambri, ve üst tarafı yağlı boya olacaktır.
- c- Işıklandırma ya gizli olacak veya salonun mefruşatına uygun güzel görünüşlü aplik ve avizelerle sağlanmış olacaktır. Aplik kullanılmamış olması halinde tavan güzel bir surette dekore edilmiş olacaktır.
- d- Isıtma merkezi teshin sistemi ve iyi cins sobalarla sağlanacaktır.
- e- Havalandırma yeteri adet ve büyüklükte sessiz çalışan aspiratörler bulunacaktır.
- f- Salon büyüklüğüne yeter adette sessiz çalışan vantilatörler bulunacak ve bunların yerleri müşterileri rahatsız etmeyecek şekilde olacaktır.

g- Salonun masa, sandalye, koltuk ve kanepeleri iyi cins malzeme ile şık bir surette yapılmış olacak. Sandalye, koltuk ve kanepeler tercihen kumaş kaplı olacaktır. Salonda masa yerine veya masa ile birlikte üzerleri formika sehpa kullanılacaktır.

h- Salonun uygun bir yerinde güzel görünüşlü bir amerikan bar, bir radyolu kasetçalar, yeter büyüklükte bir pisti ve orkestra var ise bunun için uygun ve güzel dekore edilmiş bir yer bulunacaktır.

i- Salondan ayrı bir yerde kadın ve erkeklere ait lavabolu tuvaletler olacaktır. Erkeklere ait tuvalet bölümünde yerin büyüklüğüne uygun bir pisuar bulunacaktır.

j- Salondan ayrı bir yerde 1. sınıf kahvehanelerin ocak niteliklerine uygun bir ocak bulunacak ve bu ocakta bulunan evye ve tezgahlar aynı zamanda kokteyl salonlarının gerektirdiği takımların rahatlıkla yıkanmasını sağlayacak ebat da olacaktır. Salonda kullanılan tüm takımlar kaplı, düzenli dolaplarda saklanacak, yeteri büyüklükte bir buzdolabı bulunacak ve yiyecek maddeleri kapalı kutu ve kavanozlarda saklanacaktır.

k- Hizmetliler tercihen smokin veya koyu renk tek tip kıyafet giyeceklerdir.

MADDE 86- PAVYONLAR

a- Girişte salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir antre ve burada şık malzeme ile yapılmış bir vestiyer ve müşterilere tahsis edilmiş bir telefon bulunacaktır.

b- Salon, lüks malzeme ile dekore edilmiş olacak. Mobilya, mefruşat en iyi cins malzemeden yapılmış bulunacak, koltuk ve iskemleler iyi cins kumaş, deri, suni deri veya benzeri ile kaplanmış olacaktır. Salonda en az üç kişilik bir orkestranın sığabileceği bir yer bulunacak ve ihtiyaca yeter büyüklükte bir pisti olacaktır.

c- Işıklandırma: gizli ve salonun dekoruna uygun olacaktır.

d- Isıtma merkezi teshin suretiyle sağlanacaktır.

e- Havalandırma sessiz çalışan yeteri kadar aspiratörlerle veya başka modern bir usulle sağlanmış olacaktır.

f- Erkek ve kadınlara ait yerin büyüklüğü ile orantılı yeteri kadar lavabolu tuvaletler bulunacaktır. Erkekler bölümünde yerin durumuna göre pisuar olacaktır.

g- Pavyonlarda yemek veriliyorsa mutfakları en az lüks lokanta mutfaklarının koşullarına uyacaktır.

h- Sanatçıların hazırlanmaları için ayrı odalar ve bu odalarda işin gerektirdiği malzeme ile diğer ayrıntılar bulunacak. Ayrıca duş ile, kadın ve erkekler için ayrı ayrı aynalı, lavabolu tuvaletler bulunacaktır.

i- Pavyonda hizmet edenlerin kıyafetleri temiz ve tek tip olacaktır.

MADDE 87- GAZİNOLAR, DANSİNGLER, DİSKOTEKLER

a- Lüks Gazinolar, Dansingler, Diskotekler:

1- Giriş kapısını takiben salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir antre bulunacak ve bu antrede lüks malzeme ile yapılmış arka tarafı lambri kaplı, bankolu bir vestiyer ve vestiyerde bir boy aynası ile antrenin uygun bir yerinde lüks malzeme ile yapılmış bir telefon kabinesi bulunacaktır. Vestiyerde düzgün giydirilmiş hizmetliler her an hizmete hazır bulundurulacaktır.

2- Antreden salona ikinci bir kapıyla geçilecek, tercihen iki kapılı olacaktır.

3- Antrede ve salon duvarları uygun bir yüksekliğe kadar lambri, kumaş veya benzeri bir malzeme ile kaplanacak, üst tarafı tavan dahil yağlı boya olacak veya salonun dekoruna uygun bir surette süslenecektir. Antre ve salonun zemini ahşap parke, marley plastik veya iyi nitelikli malzeme ile kaplanmış olacaktır.

4- Işıklandırma salonun özelliğine göre direkt veya en direkt şekilde sağlanmış olacaktır.

5- Isıtma kalorifer veya benzeri modern sıcak hava tesisatı ile sağlanacak, kalorifer mevcut ise uygun bir dekorla gizlenmiş olacaktır.

6- Havalandırma sessiz çalışan ihtiyaca yeter adette aspiratörlerle veya benzeri modern tesisle sağlanacaktır.

7- Salonun uygun bir yerinde orkestra yeri ve önünde yeter genişlikte zemini ayak tutmayan malzemedan yapılmış bir dans pisti bulunacak ve yine uygun bir yerde lüks malzeme ile yapılmış bir amerikan bar bulunacaktır.

Salonda oyuncuların gösteri yapmaları halinde bunun için ya salonun her yerinden görülebilir uygun bir yerine bir sahne yapılmış olacak veya sahne yapılmamış ise pist olarak kullanılan yer salonun her yerinden görülebilecek şekilde düzenlenecektir.

8- Salondan ayrı bir yerde tercihen sahne ile doğrudan doğruya irtibatlı kadın ve erkek artistler için ayrı soyunma ve makyaj odaları, kadın ve erkekler için ayrı duş yerleri ve ayrı tuvaletler bulunacaktır. Duşlarda sürekli sıcak su bulunacaktır. Soyunma ve makyaj odalarında yeteri kadar aynalar, makyaj masaları ayrıca birer boy aynası ve en az sıcak suyu bulunan birer lavabo bulunacaktır.

9- Salondaki masalar iyi nitelikte ve dekora uygun olacak, iskemleler masalarda aynı nitelikte rahat oturmuş, maroken veya benzeri iyi cins malzeme ile kaplı olacak, masa araları rahat bir geçişi sağlayacak surette düzenlenmiş olacaktır.

Masalar üzerinde en iyi kalitede beyaz veya salonun dekoruna uygun renkte kolalı keten veya benzeri peçeler bulunacak, yemek takımları tek tip ve en iyi cins porselen, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins içki takımları iyi nitelikte olacaktır.

10- Gazinonun uygun bir yerinde ve tercihen antreye yakın bir yerde kadın ve erkeklere ait aynalı lavabolu yeteri kadar wc bulunacak, erkekler bölümünde ayrıca yeteri kadar pisuar olacaktır.

Her iki tuvalette iyi cins el sabunu bulunacak ve bu peçeteler birer defadan fazla kullanılmayacaktır.

11- Gazinonun mutfak ve müştemilatı salona koku girmeyecek surette salondan ayrılmış ve ihtiyaca yeter büyüklükte olacak.Mutfak kısmı lüks lokantaların mutfak koşullarına uygun şekilde düzenlenmiş olacaktır.

12- Gazinonun salondan ayrı bir yerinde hizmetliler için bir soyunma yeri bulunacaktır.

b- 1. Sınıf Gazinolar, Dansingler ve Diskotekler:

1- Girişte salonun büyüklüğü ile orantılı bir antre bulunacak, antre ve salon zemini en az mozaik, duvarlar en az 125 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır. Antrede temiz malzeme ile yapılmış bankolu bir vestiyer bulunacak ve uygun bir yerinde müşterilerin konuşmalarına tahsis edilmiş bir telefon bulunacaktır.

2- Işıklandırma salonun dekoruna uygun şekilde direkt veya en direkt bir şekilde sağlanacaktır.

3- Isıtma merkezi teshin suretiyle veya salonun ısıtmaya yeteri bir veya birkaç adet borulu sobalarla sağlanacaktır.

4- Havalandırma sessiz çalışan ihtiyaca yeter adette aspiratörlerle sağlanacaktır.

5- Masalar iyi cins iskemleler suni deri veya benzeri malzeme ile kaplı veya rahat oturuşlu formikadan yapılmış olacak masa aralıkları rahat bir geçişi sağlayacak şekilde düzenlenmiş olacaktır.

6- Yemek takımları tek tip ve iyi cins porselen, çatal, kaşık ve bıçaklar paslanmaz maddeden su ve içki takımları iyi cins olacaktır.

7- Salonun pencerelerine iyi cins kumaştan perdeler takılacaktır.

8- Gazinonun uygun bir yerinde bir orkestra yeri ve salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir dans pisti yapılmış olacaktır. Gazinoda gösteri yapılıyorsa sunum için salonun hol tarafından görülebilir bir yer ayrılmış olacaktır. Bu taktirde sanatçıların soyunmaları makyaj ve benzeri hazırlıkları içinde gerekli bölümleri kapsar bir yer bulunacaktır.

9- Gazinonun uygun bir yerinde bir amerikan bar tesis edilebilir. Bu taktirde barın, tezgah kısmı ıslak bezle silinebilir bir madde ile kaplanmış olacaktır.

10- Gazinonun uygun bir yerinde ve tercihen antreye yakın bir yerde kadın ve erkeklere ait aynalı lavabolar ve yeteri kadar tuvalet bulunacak, erkeklere ait tuvalette ayrıca yeteri kadar pisuar olacaktır.

11- Gazinonun mutfak ve müştemilatı salona koku girmeyecek surette salonun ayrı bir yerine yapılmış olacak ve 1. sınıf lokantaların mutfak koşullarını kapsayacaktır.

12- Gazinonun salondan ayrı uygun bir yerinde hizmetliler için bir soyunma yeri yapılmış olacaktır.

c- 2. Sınıf Gazinolar, Dansingler ve Diskotekler:

- 1- Girişte salonun büyüklüğü ile orantılı antre bulunacak, antre ve salon zemini en az mozaik, duvarları en az 125 cm. yüksekliğe kadar yağlı boya olacaktır. Antrede temiz malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.
- 2- Işıklandırma salonun dekoruna uygun direkt veya en direkt surette sağlanmış olacaktır.
- 3- Isıtma merkezi teshin suretiyle sağlanmışsa, salonu ısıtmaya yeterli bir veya birkaç borulu gaz veya kömür sobaları ile sağlanmış olacaktır.
- 4- Havalandırma, sessiz çalışan yeteri kadar aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 5- Masalar iyi cins sandalyeler hazeran veya benzeri malzemedan olacak, masa aralıkları rahat bir geçişi sağlayacak şekilde düzenlenecektir.
- 6- Yemek takımları iyi cins porselen, çatal veya bıçaklar paslanmaz maddeden su ve içki takımları iyi cins bardaklardan olacaktır.
- 7- Salonun pencereleri iyi cins kumaş veya jaluzi perdeler takılmış olacaktır.
- 8- Gazinoda bir orkestra yeri dans pisti olacak ve ayrıca bir pikap ve teyp bulunacaktır.
- 9- Erkek ve kadınlar için ayrı ayrı yeteri kadar aynalı lavabo tuvalet ve erkeklere ait yerde yeteri kadar pisuar bulunacaktır.
- 10- Gazinonun mutfak ve müştemilatı salondan ayrı bir yerde yapılmış olacak ve 2. sınıf lokantaların mutfak koşullarını kapsayacaktır.
- 11- Gazinonun salondan ayrı uygun bir yerinde hizmetliler için uygun bir soyunma yeri olacaktır.
- 12- Yukarıda sınıflar saptanan gazinoların bahçe kısımları bulunduğu taktirde burada her üç sınıf için bahçenin büyüklüğüne uygun bir dans pisti ve gösteriler için müştemilatı ile birlikte bir sahnesi bulunacak. Buradaki masa ve iskemleler hava koşullarından zarar görmeyecek cinsten kapalı kısımları niteliklerine uygun olacaktır. Gazinoların bu kısımlarındaki servise kapalı kısımlarındaki servise kapalı kısımlarındaki koşullara aynen uygulanacaktır.

d- Açık Hava Gazinoları Dansingler ve Diskotekler:

- 1- Açık hava gazinoları bahçe mutfak ve servis bölümleri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bahçe tarafı düzgün şekilde tahta parmaklık ve benzeri malzeme ile çevrilmiş olacak, girişte ve masa grupları arasında düzenli yollar bulacak, bahçe içi ağaç ve çiçeklerle süslenmiş olacaktır.
- 2- Gazinolar orkestra var ise yeterli büyüklükte düzenli bir pist ve orkestra yeri yapılmış olacaktır. Gazinoda gösteriler yapılıyorsa bunun için kadın ve erkek sanatçılara ait soyunma yerleri ile gerekli müştemilatı ve en az bir lavabosu bulunacaktır.
- 3- Masa ve iskemleler iyi cins doğrama veya madeni iskemle bulunduğu takdirde üzerleri plastik şilteli olacaktır.

- 4- Gazinonun mutfağı en az 2. sınıf lokantaların mutfak koşullarına uygun olacak, mutfakla bahçe arasında bir servis bölümü ile işçiler için bir soyunma yeri bulunacaktır.
- 5- Bahçenin uygun bir yerinde kadın ve erkeklere ait olmak üzere lavabolu tuvaletler bulunacak ve erkekler kısmına yeteri kadar pisuar konulacaktır.
- 6- Tüm kapalı ve açık hava gazinoları ve pavyonların açılma izni verilirken istiap haddi en çok 4 m² alana bir masa dört sandalye hesabı ile tespit edilir ve açılma izin belgesine yazılır.
- 7- İçinde yenilecek, içilecek maddeler bulundurulacak veya pişirilecek olan her türlü kapların içine konulan maddelere hiçbir surette zarar vermeyecek maddelerden yapılmış olmaları zorunludur.

MADDE 88- SİNEMALAR:

a- Kapalı sınıf sinemaların uyacakları genel koşullar:

- 1- Her sınıf sinemaların işleticisi tarafından tayin edilmiş ve Belediyeye bildirmiş bir sorumlu Müdürü bulunacaktır.
- 2- Sinemaların istibar, salon, balkon varsa loca adetine göre saptanır.
- 3- İlk sıranın perdeye olan uzaklığı en az 7 metre, her koltuk 50 cm² koltukların arka arkaya yet direğine olan mesafesi (öndeki kadar) 90 cm ve sahneye paralel olan yollar 1 m. ve sahneye dik olan yollar 125 cm. olarak nazara alınır, koltukların arkaları tamamen kapalı olacaktır.
- 4- Salon ve balkon için ayrı ayrı koltuk, 2 kadın 2 erkek olmak üzere 4 adet tuvalet, en az birer lavabo ve erkekler kısmına en az 4 adet pisuar konulması şarttır. Bekleme salonunun ve balkonun tuvaletler ile doğrudan doğruya irtibatı yoksa bu bölümde en az bir kadın ve bir erkek tuvaleti aranacaktır.
- 5- Sinema binası: Birinci, hususi ve balkon olarak üçe ayrılacak ve üç bölümden her birinin en az 90 cm. genişliğinde dışarıya doğru açılan en az iki çıkış kapısı olacaktır.
- 6- Balkonsuz veya birden fazla balkonlu sinema inşası yapılabilir. Bu takdirde sinemaların her sınıfı hakkındaki hükümler buna göre nazara alınarak uygulanır.
- 7- Işıklandırma, serbest olup sinemanın dekoruna ve sınıfına uygun olacak, salon ve balkonlardaki ara yollar ile çıkış kapıları kırmızı uyarma ışık tertibatı ile belirtilecektir. Şehir elektriği kesildiğinde, aydınlatmayı sağlamak üzere ve hemen devreye girebilecek bir jeneratör bulunacaktır.
- 8- Isıtma: İhtiyaca yeter büyüklükte kalorifer veya benzeri modern tesisat ile sağlanmış olacak. Isı derecesini ölçmek için her bölüme termometreler konulacaktır.
- 9- Havalandırma: Modern usullerle ihtiyaca yeter surette sağlanmış olacak.1.sınıf sinemalarda mutlaka her zaman çalışır durumda modern soğutma tesisatı bulunacaktır.
- 10- Sinemaların uygun yerlerinde yeteri kadar yangın söndürme tertibatı, yangın musluk ve hortumları bulunacak ayrıca yangınla ilgili diğer hususlarda İtfaiye Yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır.

- 11- Her sınıf sinemalarda sinemanın projesi tasdik edilirken oturma yerlerini, miktarını, adetini ve koltuk numaralarını gösteren bir proje yapılır. Esas proje ile bu ayrı yazıda tasdik ettirilir. Bu plan çoğaltılarak bilet satılan yerin bilet alınırken görülebilecek bir yerinde devamlı olarak asılı bulundurulur. Sıra ve koltuk numaraları okunacak şekilde yazılacaktır.
- 12- Makine dairesi: Projesine uygun, tamamen kargir olacak.Makinist herhangi bir tehlike anında burayı terk edebilmesi için ikinci bir kapısı bulunacaktır.
- 13- Herhangi bir yangın anında alevlerin tehlikesini azaltmak için makine dairesi kapı ve pencerelerinin dış tarafına 50 cm. genişliğinde sağlam saçı bir markiz bulunacaktır.
- 14- Makinistin çıkmasına yarayan kapı ve koridorlar daima serbest bulunacaktır.
- 15- Makine dairesindeki baca ve pencereler bu bölümün havalandırmasına yeter nitelikte olacaktır.
- 16- Makine dairesinde ancak o gün gösterilecek filmler bulunabilecek ve bu filmlerden makine üzerinde bulunanlardan başkası, makineden yeteri kadar uzak bir yerde ve en az 1 m. yükseklikte saç dolaplar içinde saklanacaktır.
- 17- Film dolap ve sandıkları kesin olarak saçı yapılan ve her film kutusu için ayrı ayrı bölmeleri bulunacaktır. Makine dairesindeki film şeritleri bir makara içinde bulunacak ve bu makara ağızları ancak filmin geçebileceği kadar dar bir yarıktan ibaret olacaktır.
- 18- Film yapıştırılmada kullanılan maddeden makine dairesinde en çok 30 gram bulundurulabilir.
- 19- Film sarma makinesi sinema makinesinden en az 1,5 m. uzakta bulunacaktır.
- 20- Makine dairesinde film oynatılması için gerekli olan maddelerden başka hiçbir şey bulundurulamaz.
- 21- Sinema makineleri fabrikasyon standartlar dışında olamaz ve bu niteliği kaybeden makineler kullanılmaz.
- 22- Sinema makinesini idare edecek şahısların bu işle elverişli olduklarına dair Belediye tarafından verilmiş bir ehliyetleri bulunması zorunludur.
- 23- Sinema oynadığı müddetçe makinist hiçbir yere ayrılamaz.
- 24- Makine dairesine makinist dahil hiç kimse yanmış sigara ve pipo ile giremez, çakmak ve kibrit yakamaz. Bundan makinist sorumludur.
- 25- Makine dairesinde makinist ve yardımcısından başka hiç kimse bulunamaz.
- 26- Her sınıf sinemalarda dinlenme ve sigara salonları dışında sigara ve pipo içmek yasaktır. Salonun muhtelif yerlerine sigara içmenin yasak olduğunu gösteren okunaklı levhalar asılması zorunludur. Yasağa uymayanların sinema sorumluları tarafından en yakın Belediye Zabıtasına bildirilmesi zorunludur.

27- Her sınıf sinema, salon ve balkonlarında geçitlere hiçbir surette iskemle konulamaz ve ayakta durulamaz.

28- Sinema, tiyatro ve benzeri yerler ilan ettikleri saatlerde gösteriye başlamak zorundadırlar.

b- 1. Sınıf Sinemaların Uyacakları Koşullar:

1- Giriş Holü: Zemini mermer, iyi nitelikte mozaik v.b. yıkanabilir malzeme ile yapılmış olacak, duvarların tamamı veya uygun yüksekliğe kadar olan kısmı mermer, betebe lambri veya benzeri maddeler ile kaplanmış olacaktır. Duvarların yukarıda sayılan maddelerle kısmen kaplanması halinde üst tarafı ve tavan, yağlı veya plastik boya olacaktır.

2- Giriş holünde, sinemanın istiyabına uygun nitelikte iki adetten aşağı olmamak üzere gişeler olacak ve bu gişelerin önünde güzel görünüşlü sabit korkuluklar bulunacaktır.

3- Duvarlarda güzel görünüşlü sabit afiş yerleri bulunacaktır.

4- Bekleme salonları: Sinemanın istiyabına uygun büyüklükte olacaktır. Bu yerin zemini ve duvarları en az giriş holü niteliğinde bulunacaktır. Tavan salonun dekoruna uygun surette süslenmiş olacaktır.

5- Salonda yeter adette iyi nitelikte koltuk, iskemle ve sehpa bulunacak. Ayrıca açma izni bulunan bir büfe olacaktır.

6- Müşterilerin kullanmasına mahsus kabinli bir telefon bulunacaktır.

7- Sigara salonları: Sigara salonlarının zemini mermer, plastik maddeler veya parke kaplı olacak, duvarları sinemanın genel dekoruna uygun olacak. Duvarlar herhangi bir malzeme ile tamamen veya kısmen kaplanmışsa kaplanan kısım dışında kalan yerleri ve tavan en az yağlı boya olacak veya şık bir surette süslenecektir. Radyatörler zarif bir surette gizlenmiş olacaktır.

8- Bu salonda ayrıca açma izni olan bir büfe, rahat oturmuş ve iyi malzeme ile yapılmış kanepeler, koltuk ile sehpa bulunacak, sehpa üzerinde tablolar ve ayrıca ayaklı küllükler ve yerlerde kreşuvarlar bulunacaktır.

9- Sigara salonunun pencerelerinde sigara dumanlarının balkon ve salona girmesine mani olacak büyüklük ve nitelikte sessiz aspiratörler veya aynı işi görür başka bir tesisat bulunacaktır.

10- Salon ve balkon: Salon ve balkon zemini plastik ve benzeri ses geçirmeyen maddelerle kaplanacak, duvarlar akustiği en iyi şekilde sağlayacak bir tarzda dekore edilmiş olacaktır.

11- Giriş ve çıkış kapıları ile sigara salonuna açılan kapılar, ses geçirmeyecek bir surette yapılmış olacak, bu kapılar açıldığı zaman dışarıdan ışık gelmemesini sağlamak üzere dışarıdan veya içeriden kadife ve benzeri perdeler konulacaktır.

12- Salon ve balkonda bulunan bilimum koltuklar yaylı veya kauçuk üzerleri ve arkaları maroken veya benzeri iyi cins malzeme ile kaplı olacak ve ayrıca kol yerleri bulunacaktır.

- 13- Loca mevcut ise iyi malzeme ile ve şık bir şekilde süslenmiş olacaktır. Loca koltukları salon koltukları ile aynı nitelikte bulunacak ve ayrıca askılığı bulunacaktır.
- 14- Sahne: Sinemaskop filmler göstermeye uygun şekilde ve büyüklükte yapılmış olacak, sahnede iyi cins kadife veya benzeri otomatik açılıp kapanan perdesi bulunacaktır.
- 15- Makine dairesi: Film hazırlama yeri ve makinelerin bulunduğu yer olmak üzere iki bölümden oluşacaktır. Her iki bölümün zemini mozaik ve duvarlar yanmaz madde ile muhafazalı olacaktır.
- 16- Makine dairesinde bir ecza dolabı ile Müdüriyetle bağlantılı bir telefon bulunacaktır.
- 17- Sinema makinesi çift olacaktır.

c- 2. Sınıf Sinemalar:

- 1- Giriş Holü. Zemini mozaik.Üst tarafı tavan dahil en az yağlı veya plastik boya olacaktır.
- 2- En az iki gişe bulunacak ve bunların adedi sinemanın istiyabına göre artırılacaktır. Gişeler önünde sıraya girmeyi sağlayan nitelikte sabit korkuluklar bulunacaktır.
- 3- Duvarlarda güzel görünüşlü sabit afiş yerleri bulunacaktır.
- 4- Bekleme Salonu: Sinemanın istiyabına uygun büyüklükte olacak, zemini mozaik duvarları ve tavan en az yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- 5- Salonda yeteri kadar oturulacak yerler bulunacak ve ayrıca açma izni olan bir büfe olacaktır.
- 6- Sigara Salonu:Salon ve balkon için ayrı ayrı yeter büyüklükte sigara salonları bulunacak ve bu salonların zemini mozaik, duvarları, tavan dahil en az yağlı boya olacaktır.
- 7- Sigara salonundan ayrı, açma izni olan büfe bulunacak, oturma yerleri kreşuvarlar ve küllükler olacaktır.
- 8- Bu yerlerde sigara dumanlarının salona girmesine engel olacak tesisat yapılacaktır.
- 9- Salon ve Balkon: Salon ve balkon zemini plastik v.b. ses geçirmeyen maddelerle kaplanacak, duvarlar güzel bir şekilde ve akustiği sağlayacak surette dekore edilmiş olacaktır.
- 10- Giriş ve çıkış kapıları dışarıdan sese ve ışık gelmeyecek bir şekilde yapılmış olacaktır.
- 11- Koltuklar iyi cins malzeme ile kaplı olacak ve ayrıca kol yerleri bulunacaktır.
- 12- Loca mevcut ise bu kısımlar salon ve balkon niteliklerine uygun olacak, ayrıca askılığı bulunacaktır.
- 13- Sahne: Sinemaskop filmler göstermeğe uygun şekilde ve büyüklükte yapılmış olacak, otomatik açılır kapanır perdesi bulunacaktır.

14- Makine Dairesi: Film hazırlama ve makine dairesi olmak üzere iki bölümden oluşacak, zemini mozaik ve duvarları yanmaz madde ile muhafazalı olacaktır. Makine dairesinde bir ecza dolabı ile Müdüriyetle bağlantılı bir telefon bulunacaktır.

15- Sinema makinesi çift olacaktır.

d- Açık Hava Sinemaları:

Açık hava sinemalarının uyacakları koşullar:

1- İstek üzerine açık hava sinemaları yapılacak yer hakkında Belediyece olumlu bir karar verildikten sonra projesi ve sinema yapılması isteğinde bulunan şahıs yerin sahibi değilse, yerin açık hava sineması tesisi maksadıyla kullanılacağını gösterir kira sözleşmesi veya noterden tasdikli muvafakat belgesini iliştiyerek inşaat ruhsatı isteminde bulunur.

2- Sinema projesinin incelenmesi:

a- Sinema yapılacak yerin etrafı duvarla örölmüş olacaktır.

b- Giriş ve çıkış kapılarının adet ve yerlerini, perdenin büyüklüğü ve niteliğini, sinemada konser ve benzeri gösteriler de yapılacak ise bu işler için gerekli sahne ile diğer ayrıntılarını,

c- İlk sıranın perdeye olan uzaklığı koltuk veya sandalyelerin yek direğine olan mesafeleri ile yolların genişlikleri hakkında kapalı sinemalara ait 88. maddenin 3. fıkrası esaslarına göre sinemanın istiabı,

d- Sinemanın istiabı ile orantılı yeteri kadar kadın ve erkekler için tuvalet ve pisuar adedi,

e- Kargir bir makine dairesi ile bir Müdüriyet odası, bir bekçi yeri ve sabit korkulukları olan yeteri kadar gişe yerinin nazara alınıp alınmadığı incelenerek,gerekirse ona göre projede gerekli düzeltmeler yapılır.

3- Projesi uygun olarak inşa edildiği İmar Müdürlüğüne saptanan sinema için açma izni isteğinde bulunulur. Bu istek üzerine sinemanın projesine uygunluğu bir defada ruhsat heyetince kontrol edilerek sonuç bir rapora bağlanır. Rapor olumlu bulunduğu takdirde açma izni verilir.

f- Açma izni için yapılan başvurmada projenin bir nüshası dosyasına konmak üzere başvurma dilekçesine eklenir ve bu projenin diğer nüshası da sinema Müdürlüğünde bulundurulur. Bu suretle açma izni verilen bu sinemanın gelecek yıllarda çalıştırılması isteminde dosyadaki projeye göre kuşat heyetinde inceleme yapılır. İnceleme neticesinde çalışmasının uygun göröldüğüne dair bir belge verilir. İşleticinin değişmesi halinde, yeni açma izni, seyirci adedi saptanarak gelecek yıllarda da bu projenin tatbiki sağlanır.

4- Açık hava sinemalarında jeneratör bulundurulması zorunludur.

5- Açık hava sinemalarının makine dairesinde yangına karşı sürekli tertibat İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine göre alınır.Gerekli sağlık malzemesi bulunan bir ecza dolabı bulundurulması zorunludur.

6- Acık hava sinemalarını ve benzeri yerlerin sühnet derecesi 15 dereceden aşağı düştüğü takdirde müşteri kabul etmeleri yasaktır.

MADDE 89- TİYATROLAR VE BENZERİ YERLER

a- Tiyatrolar:

Binanın gerek yarı olarak tiyatro için inşa edilmiş olması, gerekse bir binanın muayyen bölümünün bu maksatla inşa edilmiş olması halinde mutlaka tiyatro olarak tasdikli projesine uygunluğu saptanacaktır.

b- Tiyatroların Düzenlenen Projelerinde:

1- Antre, fuaye, salon ve balkon sahne ile müştemilatı, kadın ve erkek sanatçıların yeter adet ve büyüklükte soyunup giyinmeye elverişli makyaj odaları, duş, kadın ve erkekler için ayrı ayrı olmak üzere yeter adette tuvalet, seyircilere ait kadın ve erkek tuvaletlerin mevcudiyeti nazara alınacak, salon ve balkonlarda koltukların yerleri ölçüleri ile birlikte gösterilecek ve bu ölçüler salonda ilk sıranın sahneye olan uzaklığı 3 m. ve her koltuk yüzeyi 50x50 cm, koltukların iki aralık arası uzaklığı 90cm., koltuk arkaları tamamen kaplı, sahneye paralel yollar 1m. sahneye dik olan yollar 125 cm. olarak saptanmış olacaktır.

2- Tiyatronun ısıtılması mutlaka merkezi teshin sistemi ile olacak, klima ve benzeri ısıtma, soğutma ve havalandırma tesisleri bulunacaktır.

3- Aydınlatma zarif avize ve apliklerle yapılacak veya dekora uygun şekilde 07'lik ışıklandırma olacaktır.

4- Tiyatronun bütün bölümleri şık ve modern bir şekilde dekore edilmiş olacaktır.

5- Tiyatronun antre veya fuaye, sigara salonlarının zemini iyi cins mermer, plastik döşeme veya benzeri malzeme ile kaplanacak, salon zemini mutlaka ses çıkarmayan şık bir malzeme ile kaplı olacak, antre ve fuayenin uygun bir yerinde dekora uygun ve koltuk adeti ile orantılı şık bir malzeme ile yapılmış bir vestiyer bulunacaktır.

6- Sahne; perdeli, otomatik açılıp kapanır iyi cins kumaştan yapılmış olacak. Çıkış kapılarında aynı nitelikte tercihen otomatik perdeler bulunacak, çıkış kapılarında kırmızı uyarma lambaları olacaktır. Koltuk üstleri iyi cins kumaş veya en iyi nitelikte hakiki ve suni deri ile kaplı olacak, loca mevcut ise buradaki koltuklarda aynı nitelikte olacaktır. Locaların ayrıca askılıkları bulunacaktır.

7- Fuaye ve sigara salonlarında iyi cins kreşuvarlar ve ayaklı zarif küllükler bulunacaktır.

8- Fuayede veya varsa diğer salonlardan birinde şık malzeme ile yapılmış ayrı açma izni olan bir büfe bulunacaktır.

9- Tiyatrolarda yangın söndürme tertibatı İtfaiye Yönetmeliğine uygun şekilde olacaktır.

10- Oda tiyatroları da tasdikli projesine göre yapılmış ve sıra aralıkları 80 cm. olmak kaydı ile yukarıdaki hükümlere uygun olacaktır.

11- Hem tiyatro, hem sinema olarak kullanılan yerler sinema sayılır ve sinemalar hakkındaki hükümlere uyacaklardır.

c- Kukla Karagöz ve Benzeri Yerler:

Kukla, karagöz ve benzer oyunların yapılacağı yerler emniyet ve sağlık koşullarını kapsayacak ve Belediyenin tetkiki ile açma iznine tabi olacaktır.

MADDE 90- TURİZM MÜESSESELERİ

Bu Yönetmelikte sayılan işlerinde 6/4355 sayılı Bakanlar Kurulu kararıyla kabul edilen “Turizm Müesseselerine Ait Nitelikler Yönetmeliği” gerektiğinde (Turizm Müessesesi İşletme Belgesi) veya (Özel Müessese Belgesi) almış ve alacak olanlar hakkında bu Yönetmelik göz önüne alınarak sınıf tayin heyetince inceleme yapılır ve yerin niteliklerinin Yönetmeliğe uyduğu sınıf ve açma izni verilir.

Bir müessese Turistik niteliğini kaybettiğinden Merkez Turizm Komitesinin bu yoldaki kararı üzerine sınıf tayin heyetince yeniden inceleme yapılarak bu Yönetmeliğe ve işyerinin son durumuna göre uyduğu sınıf verilir.

MADDE 91- SİRKLER-LUNAPARKLAR-BAYRAM YERLERİ

Sirk ve lunapark gibi yerlerin açılması için Belediyeden açma izni almak şarttır. Bu gibi yerlerde sağlık ve can emniyeti yönünden gerekli tedbirlerin alınması ve tertibatın yapılması gereklidir.

- a- Şehir şebekesine bağlı suyu olacaktır.
- b- Bayan ve baylar için ayrı ayrı yeter sayıda tuvalet ve aynalı lavabo olacaktır.
- c- Bay tuvaletinde yeteri sayıda pisuar bulunacaktır.
- d- Zemini toz kaldırmayacak uygun malzeme ile kaplanacaktır.
- e- Kabinli telefonu bulunacaktır.
- f- Kumar ve benzeri şans oyunları oynatılmayacaktır.
- g- Sirklerde oturma yerleri uygun nitelikte olacaktır.
- h- Mütemmim kısımlar benzer işyerleri şartlarına haiz olacaktır.
- i- Her türlü can ve mal emniyeti için gerekli tedbirler sağlanacaktır.

Bayram yerlerinin tayini Belediyeye aittir. Buralarda kurulacak olan salıncak ve benzeri gibi şeylerin Belediyeden görüş alınarak Fen ve Sağlık koşullarına uygun olduğu anlaşıldıktan sonra kullanılmasına izin verilir.

MADDE 92- GEZİCİ SATICILAR

- a- Gezici satıcılık Belediyece gösterilen yerlerde ancak bu Yönetmelik ile gezici olarak yapılması ve satılması yasal olan şeyleri satmak suretiyle yapılır.
- b- Gezici esnaf, Pazar yerlerinden başka hiçbir yerde durarak satış yapamayacak ve Pazar yerlerinde dahi işgaliye izin aldıkları yerin dışına çıkmayacaklardır. Gezici esnafın büyük caddelerde, meydanlarda, istasyon ve terminal giriş ve çıkış yerlerinde, park ve bahçe kapıları önünde okullar ve hastahaneler önlerinde ve otobüs gibi geniş taşıt araçları içinde satış yapmaları yasaktır. Ancak işyeri, çarşı, karayolu tarafının yoğun olduğu yerler dışında, mahallelerde Belediyeden müsaade alarak satış yapar.
- c- Yıkanmadan, pişirilmeden ve soyulmadan yenecek gıda maddelerinin, sinek toplanmasına, etrafı kirlletmesine ve suları akmaya uygun olan her türlü maddeler, her tarafı camekanlı veya toz, çöp ve sinek girmeyecek şekilde bir madde ile örtülü ve daima kapalı arabalar içinde satılacaklardır. Buna aykırı harekette bulunulması yasaktır. Açıkta satılan bu gibi maddeler doktor raporu ile imha edilecektir.
- d- Bazı gıda maddelerinin gezici esnaf tarafından satışı için Yönetmeliğin başka yerlerine konulmuş olan hükümlere de uyulması zorunludur.
- e- Gezici satıcıların cadde ve sokakları her ne suretle olursa olsun kirlletmeleri yasaktır.
- f- Satış sebebiyle oluşacak her türlü döküntü, kırıntı ve benzeri şeyler gezici satıcının yanında bulunduracağı kapalı kaplarda biriktirilecektir.
- g- Yenilecek ve içilecek şeyleri satan gezici esnaf, gerek şahsi temizlik ve sağlık muayenesi veya kullandıkları malzeme, araç ve gereç vs. bakımlardan aynı şeyleri satan dükkan ve satıcılar hakkındaki hükümlere de uyulacaktır.
- h- Birkaç maddeyi birden satanlar bunların birbirine zarar vermeyecek türden olmaları koşuluna dikkat edecekler ve bunun için önceden Belediyenin iznini alacaklardır.
- i- Gezici satıcıların, sokakta bağırmaları ve satış amacıyla herkesi rahatsız edecek şekilde yüksek ses çıkarmaları, düdük öttürerek çalgı, radyo ve teyp çalarak gazel ve şarkı söyleyerek ve her ne suretle olursa olsun gürültü ederek satış yapmaları yasaktır.
- j- Ayakkabı boyacıları ancak buldukları bölgenin Belediye Zabıtasınca trafiğe hiçbir surette zarar vermeyecek şekilde, kendilerine gösterilecek olan yerlerde çalışabileceklerdir.
- k- Simit, çörek ve benzeri gıda maddeleri satan gezici esnafın uyacakları koşullar:
- 1- Satıcıların el ve yüzleri tıraş olmuş ve yıkanmış olacaktır.
 - 2- Üzerleri gayet temiz ve mavi renkte, önu ilikli gömlek şeklinde ceket veya tulum giyeceklerdir.
 - 3- Simit, çörek ve benzerlerinin koyulacak kapların, üstten açılır, camlı, kapaklı, ön ve yanları camlı ve her şahsın taşıyabileceği büyüklükte müstakil şekilde ve ahşap kısmı düzgün açık renk boyalı olacaktır.
 - 4- Simit, çörek ve benzeri gıda maddeleri satan fırınların lastik tekerlekli el arabaları da yukarıdaki koşullara uygun olacaktır.

- 5- Şehir içinde gezerek sebze ve meyve satacak esnaf, Belediyeden hüviyet varakası olarak icrai sanat eder.
- 6- Malların üzerinde 3489 sayılı yasaya uygun etiket ve fatura bulunması kaydıyla, bilumum cadde ve meydanlarla, parklar ve istasyonlar önlerinde bulunmamak, durmamak, halkı rahatsız etmemek, trafiği aksatmamak, kayıt ve şartı ile şehrin diğer mahalle aralarında üç veya dört lastik tekerlekli bisiklet tipi kendileri tarafından kullanılan küçük el arabalarında satış yapabilirler.
- 7- Bu hükümlere riayet etmeyen gezici satıcılar Belediye Zabıtasınca ticaretten men edilecekleri gibi ayrıca Belediye cezasına da çarptırılacaklardır.
- 8- Gezici satıcılar tarafından yoğurt satışında uyulacak koşullar:
- a- Sağlık cüzdanı almak
- b- Gezici satıcı izni almak
- c- Beyaz veya mavi renkte iş gömleği giymek.
- d- Satışa arz edeceği maddeleri taşıyacak lastik tekerlekli bisiklet tipi el arabasının şekil ve ölçülerinin Fen İşleri Müdürlüğüne saptanacak nitelikte olmak, en çok bir kilogramlık ve üzerinde tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız süttten yapıldığını, ağırlığını ve yapıldığı yerin adresini belirtir, etiketli ve sağlık koşullarına uygun, ağzı kapalı kaplarda olmak kaydı ile Belediyece izin verilebilir. Bunun dışında gezici esnaf tarafından yoğurt satışı yasaktır.

MADDE 93- HAYVAN SATMAK, KESMEK VE DAMGALAMAK

- a- Kasaplık hayvanların, hayvan borsası veya Belediye denetimindeki hayvan pazarları dışında yol ve meydanlarda satılması yasaktır.
- b- Hayvanlar, borsa ve pazara, sahiplerinin ad ve adreslerini, çıktıkları il, ilçe ve köyü, hayvanlarda salgın hastalık bulunmadığını gösterir Veteriner raporu veya sağlık şahadetnamesi ile getirilir. Hayvan borsa ve pazarları Belediye Veterinerliği ve Zabıta Amirliği tarafından devamlı kontrol edilir.
- c- Et ve balık kurumu, beraberindeki hayvan borsasında daha ziyade kasaplık hayvan alışverişi yapılmakta, toptancı ve büyük sermayeli kasaplar dışında, adaklık, kurbanlık ve damızlık hayvan almak isteyenler borsadan hayvan alamadıkları takdirde, bu ihtiyacı karşılamak üzere Belediye uygun göreceği yerlerde hayvan pazarları açar.
- d- Kasaplık hayvanlar yalnız Belediye Mezbahalarında kesilir. Belediye teknik imkanları olan kuruluşlara, Et ve Balık Kurumu gibi özel anlaşmalarla bu görevi yaptırabilir. Şehir içinde açık veya kapalı bir yerde kasaplık hayvan kesmek Belediye Veterinerliğince damgalanmamış et ve sakatatı satmak, lokanta gibi dükkanlarla, resmi ve hususi kuruluşların tabldotlarında bu gibi etleri kullanmak, başkalarına yedirmek, bu maksatla şehir içinde bulundurmamak, bir yerden başka bir yere götürmek veya dışarıdan Belediye sınırları içine sokmak yasaktır.

e- Kurban bayramı arife gününden başlamak üzere bayram süresince kesilecek kurbanlıklar ile adaklar dışında kalan kesimler için bir gün önceden Belediyeye başvurulur.

f- Canlı ağırlığı 16 kg. dan aşağı olan kuzuları kesmek yasaktır.

g- Kesilmek üzere mezbahaya sevk edilen hayvanların çıkış yerleri sahiplerinin ad ve adreslerini, hayvanların tür ve adetlerini, sağlık durumlarını gösterir Veteriner sağlık raporu ile götürülmeleri zorunludur.

h- Belediye sınırları içinde kesilen veya Belediye sınırları içinde mezbahaya getirilen etlerin ve organların Belediye Veteriner Hekimliğinin muayene edilip, damgalanması gerekir. Diğer il ve ilçelerin mezbahalarında kesilip damgalandıktan sonra Belediyemiz Veterinerine yeniden muayene edilmeden ve damgalanmadan satışa arz edilen et ve organlar kaçak olarak kabul edilir, cezalı rüsum alınarak sahibine verilir. Belediye hudutları dışında kesilip, damgasız olarak Belediyenin mezbahasına getirilen etlerin “mecburi kesime tabi tutulduğu” bir Veteriner raporu ile belgelenirse etler damgalanarak sahibine verilir.

Böyle bir bilgi getirilmediği takdirde etler laboratuvar muayenesine tabi tutulup cezalı rüsum alınarak sahibine verilir. Belediye hudutları dışında mezbaha dışı kesilip damgasız olarak ilçemize getirilen ve Belediye Veterineri muayene ve damga edilmeksizin satışa arz edilen etler kaçak kabul edilir.

Bu etlerin laboratuvar muayenesi sonunda yenilebilir durumda olduğu tespit edilirse, 5237 sayılı yasada belirtilen para cezası alınarak et sahibine satmak üzere teslim edilir. Özellikle ilgili ücret et sahibinden alınır. Diğer il ve ilçe mezbahalarında kesilip mezbuh olarak ilçemize getirilen hayvanların sahibinin, isim ve adresi ile tür ve miktarını bildirir Veteriner raporuyla getirilmesi zorunludur.

i- Belediye hudutları içinde kesilen veya Belediye sınırları içine kesilmiş olarak getirilen kanatlı kümes hayvanları Belediye Veterinerine muayene edilip, damgalanır. Belediye Veterinerine muayene ve damga yaptırılmayan kanatlılar kaçak olarak kabul edilerek cezai işlem görür. Bu kümes hayvanlarının, geliş yerlerini, sahiplerinin ad ve adreslerini, adetlerini bildirir Veteriner raporu veya menşe şahadetnamesi ile muayeneye getirilmesi gerekir.

j- Belediye Veterineri, muayeneye getirilen kasaplık hayvanlarla kanatlı kümes hayvanlarına tatbik edeceği damganın şeklini, yapıldığı maddeyi, tatbik tarzını tespit ederek bunu kontrol ediplerine bildirir. Damgasız etlerin satışı yasaktır.

k- Gerek kasaplık, gerekse kümes hayvanlarının muayene ve damgalanmaları mutlak surette Veteriner nezaretinde yapılır.

l- Hayvani gıda maddelerinin kontrol ve denetimi Veteriner veya Veteriner Sağlık Memurlarınca yürütülür. Bu konuda Sağlık, Tarım, Veteriner, Gelir ve Zabıta Amirlikleri koordinasyon içinde çalışırlar.

m- Belediye Veterineri bünyesinde kaçak et takip ekipleri ise mezbaha dışı kaçak kesimlerin takibi ile görevlidir. Ayrıca gıda kontrolü ile de görevlendirildiklerinde mutlaka bir Veteriner veya sağlık memurunun ekibe katılması gerekir.

n- Şehir içinde etler ve sakatatlar sağlık koşullarına uygun ve bu amaçla yapılmış olan araçlarla taşınacaktır .Bu araçların her tarafı kapalı ve içleri düzenli bir surette galvanize sac veya çinko ile

örtülmüş olacaktır. İçeriye hava akımı vermek için ince telle kapalı hava delikleri bulunacaktır. Frigorifik ve termos tertibatlı araçlarla et taşıma sırasında soğutma ve havalandırma tertibatı çalışır durumda olacaktır. Etler bu araçların içinde gövde veya parçalar halinde asılı bulundurulacaktır. Arabanın zeminine et ve sakatat bırakılması yasaktır. Çengellerin yetersiz olduğu zamanlarda, paslanmaz çinko ızgaralı sehpa ve raflar kullanılabilir. Başka türlü et taşınması ve kasap dükkanlarından alınacak büyük ve küçük parça etlerin açıkta götürülmesi yasaktır. Dışarıdan kesilmiş olarak şehre getirilen ve Hayvan Sağlık Zabıtası Yönetmeliği hükümlerine bağlı bulunan etlerin taşınması da bu maddeye tabidir.

o- Soğuk hava depolarında damgasız et alınması yasaktır.

Mesai saatleri dışında ilçemize getirilen veya kaçak olarak yakalanan etler Belediye Mezbahası soğuk hava depolarında ilk mesai gününe kadar muhafaza edilir. Depo ücreti et sahibinden alınarak gerekli işlem yapılır.

MADDE 94- AVLANMAK

Şehir içinde her neden olursa olsun ses çıkaran veya çıkarmayan tüfeklerle veya sapan v.b. aletlerle veya elle taş atarak avlanmak yasaktır. Ceza sorumluluğu çağına gelmemiş olan küçük çocukların bu gibi hareketlerine mani olmayan veli veya vasileri cezalandırır.

MADDE 95- HAYVAN ÖLÜLERİNE AİT HÜKÜMLER

Belediye hayvan mezarlığı yapılıncaya kadar hayvan ölüleri hakkında aşağıda gösterildiği gibi hareket edilecektir.

a- Büyük ve küçük her türlü hayvan ölülerini her nerede olursa olsun açıkta bırakmak, umuma mahsus yerlere atmak veya gömmek yasaktır.

b- Ahır ve ağıl hayvanlarının ölüleri, sahipleri tarafından kokuşmaya meydan verilmeden şehir dışında hayvanlar tarafından eşilip çıkarılmayacak surette gömülecektir. Bunların gıda maddelerini veya insanlara mahsus eşyayı nakle veya insan taşımaya mahsus araçlarla götürülmeleri yasaktır.

c- Kedi, köpek gibi hayvanlarla kümes hayvanlarının ölüleri, kokuşmadan sahipleri tarafından çıkarılacak ve koku neşretmeyecek tarzda gömülecek veya bu iş ile görevli Belediye aracına teslim edilecektir.

d- Bulaşıcı hastalıklar sonucunda ve şüpheli olarak ölen hayvanlar için Hayvan Sağlık Zabıta hükümlerine göre işlem yapılır.

e- Belediye Veteriner Hekimliği ekipleri tarafından öldürülen veya kendiliğinden ölen ter türlü hayvan, Belediye Temizlik İşleri Amirliğinin özel olarak tahsis ettiği bir araçla alınıp Belediyece hayvan mezarlığına gömülür veya yakılır. Bu işlemler süresinde çevre sağlığı için gerekli önlemler yerine getirilir.

f- Belediye hudutları içerisinde bulunan başıboş hayvanlar, Belediye Veteriner Hekimliğince kontrole alınır. 15 gün içinde sahibi çıkmayan hayvanlar, aynı hekimlik içerisinde kurulacak açık artırma satış komisyonu tarafından satılarak bedeli Belediyeye irad kaydedilir. Sahibi çıkan hayvanlar için mal sahibinden ikametgah ilmühaberi ile hayvanların kendisine ait olduğunu belgeleyen bir resmi vesika istenir.

Günlük bakım ve beslenme gideri Gelir Müdürlüğünün vereceği rayiç üzerinden alınıp hayvanlar sahibine verilir.

MADDE 96- HAYVAN BESLEYENLERİN UYACAKLARI KOŞULLAR

- a- Ahır ve ağıl hayvanları bulundurmaya izin verilenler, bunları sokağa ve şehrin içerisindeki arsalara ve meydanlara bırakamazlar. Buralarda otlatamazlar.
- b- Yollarda ve meydanlarda hayvan oynatmak, dövüştürmek, teşhir etmek ve dövmek yasaktır.
- c- Belediye sınırları içinde konut sahalarındaki evlerde ve apartmanlarda herhangi bir yerinde tavuk ve diğer kümes hayvanları beslenmesi için kümes yapılamaz ve her ne suretle olursa olsun kümes hayvanı ve güvercin beslenemez.
- d- Taban alanı 20 m² yi geçen kümesler tavuk üretme çiftliği kabul edilir.
- e- Belediye sınırları içerisinde, konut sahalarının en az 1000 m. uzağında Sağlık teşkilatı, Belediye Sağlık Teşkilatı ve Veteriner Teşkilatınca uygun görülecek bölgede, tavuk üretme çiftlikleri tesisine müsaade edilir.
- f- Belediye sınırları içinde süs, bekçi veya av maksadı ile beslenen her nevi köpekler Belediyeye kayıt ettirilerek marka almaları zorunludur.
- g- Kayıt edilip marka alınan köpeklerin süreleri içinde aşıya tabi tutulması zorunludur.
- h- Her ne surette olursa olsun Belediye sınırları içinde başıboş köpek gezdirmek veya kendi haline terk etmek yasaktır.
- i- Cadde, sokak, meydan ve genel taşıt araçlarında, halka açık yerlerde markasız, ağızlıksız ve tasmasız, sahibinin elinde bulunmaksızın köpek gezdirmek yasaktır. Tasma, kayışı veya zinciri etrafındakilere zarar vermeyecek kadar kısa olacaktır.
- j- Sahipsiz başıboş kedi ve köpekler, kayıtsız ve şartsız Belediyenin ilgili teşkilatı ile toplattırılır.
- k- Kuduz köpek veya diğer hayvanlar tarafından ısırıldığı saptanan kedi ve köpekler Belediyeye kayıtlı olsun veya olmasın derhal Belediyenin bu işle ilgili teşkilatı tarafından kontrol altına alınır.
- l- Başıboş ve sahibinin yedeğinde olmayan köpekler, sahipsiz addedilerek hayvan barınma yerine konur.
- m- Belediyece verilmiş tasma bulunan ve serbest dolaştığı görülen köpekler Veteriner Hekimliğine teslim edilir ve kaydına göre sahibine haber verilir. Aşılı ise sahibi cezalandırılır.

MADDE 97- FUEL – OİL

a- Fuel-oil petrol mahsullerinin geniş bir kısmını içerisinde alan, maden kömürü ve kömür katranının terkiibinden de elde edilebilen bir yakıttır. Rafineride üretilen muhtelif cins fuel-oil'lerin kalınlığı ve inceliklerini ifade etmek üzere viskozitesinin (akıcılığının) beyan edilmesi gereklidir.

b- Özellikleri:

1- Isıtmaya ihtiyaç göstermeden yakılması mümkün olan ince fuel-oil'lerin viskozitesi 50-70 saniye (REDVVOUD),

2- Isıtma tertibatıyla donatılan bürülörlere yakılan kalın fuel-oil'lerin viskozitesi 150-1500 saniye,

3- Isıtma tertibatıyla donatılan bürülörlere yakılan kagir fuel-oil'in viskozitesi en çok 3500 saniyedir bulundurulacak miktarlar aşağıda gösterilmiştir.

c- Her türlü fuel-oil'in satıldığı yerler, fuel-oil ile çalışan yerler, fuel-oil depo edilen yerlerde bulundurulacak miktarlar aşağıda gösterilmiştir:

1- Fuel-oil satılan yerler: 600 litreye kadar fuel-oil varil içinde, 600-3000 litreye kadar fuel-oil kargir depo içinde,

2- 3000-36.000 litreye kadar fuel-oil yer altı ve yerüstü tanklarında, yerüstü tanklar binalardan en az 50 m. uzaklıktaki mesafeye konulabilir.

3- Fuel-oil kullanılan yerler, evler dahil 600 litreye kadar fuel-oli varil içinde, 1500 litreye kadar fuel-oil, ocak ve kazanlarının bulunduğu mahalde besleyici saç depoda, 1500-3000 litreye kadar fuel-oil kargir oda içinde sızıntısız saç veya varillerde,

4- 3000-36.000 litreye kadar fuel-oil yer altı veya yerüstü tanklarında, yerüstü tankları binalardan en az 50 m. uzaklıkta mesafeye konulabilir.

5- Fuel-oil depo edilen yerler: 36.000 litreden yukarı fuel-oil, yer altı ve yerüstü tanklarında depolanabilir. Sınai tesis depoları da bu hükme tabidir. Yerüstü tanklar kargir oda içerisinde bina zeminine konulabilir. Yerüstü tanklar binalardan en az 50 m. mesafeye konulabilir.

d- Fuel-oil tanklarının özellikleri:

1- Yerüstü tanklar: Bu tanklar çelik saçtan imal edilirler ve tank çevresinin 1/3'ne isnat edecek şekilde ateşe dayanıklı, ayaklar üzerine oturtulurlar. Saç kalınlığı 5.000 litreye kadar 4mm. 12.000 litreye kadar 5mm. ve daha yukarısı için 6mm. yüksekte olacaktır. Havalandırma borusu tanktan 3 m. yüksekçe ve bina dışına veya pencerelerden en az 1 m. yüksekçe çıkarılacaktır. Yerüstü tanklarının etrafında 1 m. yükseklikte duvar bulunması zorunludur. Tanklar 48 saat su ile dolu olarak tecrübeye tabi tutulurlar.

2- Yer altı tankları: Bu tanklar çelik saçtan imal edilerek, toprak seviyesinden en az 60 cm. daha aşağıya gömülecektir. Eğer üst yüzeye 10 cm. lik bir beton dökülürse toprak kalınlığı en az 30 cm. olacaktır.

yerüstü tankları												
binalardan en az 5 m. mesafeye konulabilir.												
600 litreye kadar varil içinde 1500 litreye kadar ocak ve kazanların bulunduğu mahalde kaç. Depo.da (besleyici)	1	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-
1500-3000 litreye kadar kargir oda içinde sızıntısız saç veya varillerde	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-
3000-36000 litreye kadar yer altı ve yerüstü tanklarında (yerüstü tanklar binalardan en az 5 metre mesafeye konulabilir.)	1	-	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-

36000 litreden yukarı yer altı ve yerüstü tankları da sınai depolar da bu hükme tabidir. (Yerüstü tanklar en az 5 m. mesafeye konulabilir.)	1	-	3	101	-	-	-	-	-	-	-
---	---	---	---	-----	---	---	---	---	---	---	---

f- Yakılması için ısıtılması gereken fuel-oil'lerin ısıtılması ancak elektrik, sıcak su, buhar veya sıcak yağ ile yapılır.

MADDE 98- 2. KISIM SINAİ MÜESSESELERİNİN GENEL ESASLARI:

a- Yeniden yapılacak sınai müesseseler 1593 sayılı Hıfzısıhha Kanununa göre tespit olunan gayri sıhhi müesseseler cetvelindeki durumlarına göre evvela kurulacakları yeri, Belediyeye incelettirerek müessesenin orada faaliyette bulunmasının bir sakıncası bulunmadığı anlaşıldıktan sonra Belediyeye gösterilecek şekilde ve sağlık koşullarına uygun olarak inşa edileceklerdir.

b- Bu Yönetmeliğin yürürlüğe girişinden önce kurulmuş olan her türlü sınai müesseseler aşağıdaki koşullara göre yeniden düzenlenecektir:

1- Müesseseler, gerek tesislerinden ve gerekse faaliyetlerinden dolayı içinde çalışanlarla, civarında bulunanlara zarar vermeyecek şekilde sağlık tertibatını yaptıracaklardır.

2- Bu müesseseler faaliyetleri nedeniyle çıkan duman ve gazların, içeride ve dışarıda sıhhi mahzurlara meydan vermemesi için gerekli fenni tedbirleri yerine getirmek zorundadır.

3- Müessesenin faaliyetinden ötürü çıkacak her türlü gürültülerin etrafı rahatsız etmemesi için yukarıdaki fıkra hükmüne göre hareket edilecek, konut alanlarına yakın olan fabrikalar, iş saatlerini haber vermek için veya sair maksatla düdük öttürmeyi veya zil çalmayı gerektirecek hallerde mümkün olduğu kadar kısa zaman sürelerine sığdıracaklardır.

4- Tozlar, kokular ve dumanlarda (b) fıkrasının 1 ve 2 numaralı bölümlerdeki hükümlerine tabidir.

5- Müessese yeterli ışıklandırma ile aydınlatılmış olacak ve tesirli hava tazeleme tertibatı ile donatılmış bulunacaktır. Gerekli görülen yerlerinde ayrıca aspiratörler bulundurulacaktır.

6- Bu müesseselerden Belediyece gerek gösterilenlerde zemin ve duvar, su geçirmez maddelerle döşenmiş veya sıvanmış olacaktır.

7- Bu müesseselerin bazıları, işinin türüne göre bu Yönetmeliğin hükümlerindeki imalathaneler için istenmiş olan koşullara da uyacaklardır ve Belediyece gerek gösterilenlerin de zemin ve duvar su geçmez maddelerle döşenmiş veya sıvanmış olacaktır.

8- Bu koşullara uymayan müesseselerin çalışmalarına izin verilmeyecektir.

c- Yeniden yapılacak ve evvelce kurulmuş olan bu gibi müesseselerin çalışmalarında uyacakları koşullar:

1- Her türlü atıklar, döküntü ve süprüntüler, ağzı kapalı madeni ve plastik kutularda biriktirilecektir ve Belediyenin göstereceği şekilde imha edilecektir. Kirli sular, kapalı kaplarda umumi mecra bulunmadığı takdirde fosseptik çukuruna verilecek, zararlı atıklar tasfiye tesisleri kurularak, imalathane, fabrika ve benzeri yerler faaliyetleri sonucu meydana gelen ve çevreye bırakılan, dökülen imalat artıkları ve zararlı maddeleri bizzat kendileri Belediyenin göstereceği yerde yok etmek ve uzaklaştırmak zorundadırlar. Kaldırılmadıkları ve uzaklaştırılmadıkları takdirde Belediyece tespit edilecek miktar üzerinden gerekli ücreti ödemek şartı ile bu hizmet Belediyece yerine getirilir.

2- Sinek ve her türlü haşaratla, farelerin toplanmasına müsait müesseseler, pencere ve kapılarına gereken her türlü koruma tertibatı alınacak, hiçbir müessesede fare ve haşarat bulunmayacak.

3- İşçiler için sağlık koşullarına uygun, wcve şehir içme suyuna bağlı lavabo bulundurulacaktır.

4- İşçiler çalışırken iş elbisesi giyecektir. Fazla kirletici işlerde ayrıca yedek bir önlük bulunacaktır. Su içinde çalışmak gerektiğinde lastik çizme giyilecektir.

5- Müessese sahipleri araç gereç vesayir her zaman temiz bulundurmaya ve Yönetmelik hükümlerini yerine getirmeye zorunludur.

6- Bu iş yerinde iş güvenliği aranacaktır.

3.KISIM SINAİ MÜESSESELERİN UYACAKLARI VASIF VE KOŞULLAR

MADDE 99- TABAKHANELER-BARSAKHANELER-NALBANTLAR

a- Tabakhaneler:

1- Tabakhane binasının zemini su geçirmez ve daima yıkanabilir bir maddeden yapılmış olacak ve kirli suların akmasına ait ızgaralı, sifonlu ve kapalı mecraları bulunacak ve hiçbir yerinde su birikintisi olmayacaktır.

2- Tabakhaneenin her tarafında havalandırma tertibatı bulunacaktır.

3- Tabakhane yeteri kadar aydınlatılmış olacaktır.

- 4- Tabakhaneinin bulunduğu yerde şehir suyu bulunacaktır.
- 5- İşçiler iş elbisesi ile su geçirmez önlük giyeceklerdir.
- 6- İşçiler için soyunup giyinme, yemek yeme yerleri ile yıkanmak için yeteri kadar musluk ve lavabo bulundurulacaktır.
- 7- İşçilere ait sağlık koşullarına uygun w.c ve lavabo bulundurulacaktır.
- 8- Her türlü artıklar, kırıntılar, döküntüler, ağızları kapalı madeni veya plastik kaplarda toplanacak, kokmalarına meydan vermeden sağlık koşullarına uygun şekilde imha edileceklerdir.
- 9- Tabakhane tabaklanmak üzere getirilecek her türlü deri, menşe şahadetnamesi ve sağlık raporu ibraz edilmedikçe tabakhanece kabulü yapılmayacaktır.
- 10- İşçilerin temizliğine dikkat edilecek ve sağlık karneleri bulundurulacaktır.
- 11- İmalathanelerin diğer bölümlerinden ayrı temiz bir yazıhanesi olacak ve buraya gelen hammaddelere ait Veteriner sağlık raporu veya menşe şahadetnameler dosyalanacaktır.

b- Barsak haneler:

- a- Barsak haneler ve tabakhanelerde aranan fenni ve sıhhi koşullara uymak zorundadırlar.
- b- Baş, bacak, barsak ve işkembe gibi şeyler, kuruluş yerleri ve sağlık koşulları Belediyece saptanarak izin belgesi verilmiş olan kuruluşlarda işlenebilir.

c- Nalbantlar:

- 1- Nalbant dükkanı açmak isteyenler Belediyeden izin almak zorundadırlar.
- 2- Yeni açılacak nalbant dükkanları biri atölye ve diğeri hayvan nallamaya ait bölüm olmak üzere en az iki bölümden oluşacaktır.
- 3- Nalbant dükkanları her zaman temiz bulunacak, eski mihlar dükkan içerisinde rasgele yerlere atılmayacaktır.
- 4- Nalbant dükkanlarında şehir şebekesine bağlı su bulunacak ve dükkan sık sık yıkanacaktır.
- 5- Tırnak kırıntıları ile her türlü süprüntü, ağzı kapalı madeni veya plastik kaplara konacaktır. Dükkanlarda koku olmayacaktır.
- 6- Halen çalışmakta olan dükkanlar yukarıdaki madde hükümlerine uyacaklardır.

MADDE 100- 71. MADDENİN (a) FIKRASINDA BELİRTİLEN TESİSLER VE BUNLARIN TANIMLARI

a- Akaryakıt ve Tehlikeli Madde Depoları:

Akaryakıt ve tehlikeli maddeler nakleden araçlarla taşımak üzere, akaryakıt ve tehlikeli madde temin eden ve bu maksatla akaryakıt ve tehlikeli madde depolanan yerlerdir. Karayolları üzerinde seyreden araçlara akaryakıt temin eden, satan veya satacak şekilde teçhiz edilmiş olan depolar akaryakıt istasyonu olarak kabul edilir.

b- Akaryakıt İstasyonu:

Karayolları üzerinde seyreden araçlara akaryakıt temin eden, satan veya satacak şekilde teçhiz edilmiş olan yerlerdir.

c- Servis İstasyonu:

Araçların normal bakımını yapabilmek için kurulmuş tesislerdir.

d- Umumi Garajlar:

Araçların belli bir süre ile kayıtlı olmaksızın bırakıldığı, emniyetlerinin temin olunduğu, umuma mahsus üstü açık veya kapalı yerlerdir. Garajlar ve katlı garajlar gibi.

e- Otobüs ve Otomobil Terminali:

Belirli güzergahları üzerinde yolcu taşımaya yapanların bu taşıma işinde kullandıkları araçlarını barındırdıkları ve müşterilerinin istirahat ve ihtiyaçlarını sağladıkları kısmen veya tamamen üstü kapalı yerlerdir.

f- Yolcu İndirme ve Bindirme Yerleri :

Şehirler arası veya şehir içi belli güzergahlarda yolcu taşıyan otobüs, küçük otobüs veya otomobillerin yol kenarında indirip bindirmek için durduğu işaretli yerlerdir.

g- Genel Taşıt Parkı:

Yol kenarında veya yakınında araçların asgari manevraları için gerekli olan ölçülere göre inşa edilmiş araçların belli bir süre durabilecekleri üstü kapalı veya açık yerlerdir. Taksi otomobili ve ticari minibüs gibi taşıtların bekleme yerleri, taksi durakları v.b. yerler taşıt parkı kabul edilir.

h- Taşıt Kiralama Yerleri:

Bir bedel karşılığında belli bir süre ve mesafe için başkalarının kullanımına arz edilen araçların bulunduğu yerlerdir

i- Araç Tamir ve Sökme Yerleri:

Araçların tamir edildiği, bazı kısımlarının yenilendiği veya tamir için sökülerek bekletildiği yerlerdir.

j- Şoför veya Sürücü Okul ve Kursları:

Motorlu veya motorsuz araçların kullanma kurallarını teorik veya pratik olarak öğreten okul veya kurslardır.

k- Nakliyat Ambarı veya Depoları:

Karayolları araçları ile taşınacak malların depolandığı yükleme ve boşaltma yapılacak malların bekletildiği üstü açık veya kapalı yerlerdir.

i- Telefonlu Taksi Yazıhaneleri:

Halkın taşıt ihtiyacını karşılamak üzere yol kenarında veya yakınında bulunan bir alanda taksi otomobillerin asgari manevraları için gerekli ölçülere göre inşa edilmiş ve düzenlenmiş araçların belli bir süre durabilecekleri, üstü kapalı veya açık yerlerdir.

m- Taşıt Alım ve Satım Yerleri:

Bir bedel karşılığında araçların alım ve satım ticareti yapılan yerlerdir. (Galeriler)

MADDE 101- 100. MADDEDE TANIMLARI YAPILAN TESİSLERDE ARANACAK VASIF VE ŞARTLAR

a- Genel Taşıt Parkı:

- 1- Genel taşıt parkları kapasitelerine göre gerekli park yerlerini ihtiva edecektir.
- 2- Genel taşıt parklarının kavşaklara mesafesi en az 20 m., otobüs veya dolmuş duraklarına mesafesi en az 10 m. olacaktır.

b- Taşıt Kiralama Yerleri:

Taşıt kiralama yerlerinin kavşaklara olan mesafesi en az 50 m. olacaktır.

c- Araç Sökme ve Tamir Yerleri:

Araç tamir ve sökme yerlerinde giriş ve çıkış yolları, yol ve trafik emniyetini aksatmayacak şekilde düzenlenecektir.

d- Nakliyat Ambar ve Depoları:

- 1- Ambar ve depolar, karayoluna ve birbirlerine kendi sahaları içindeki servis yolları ile bağlanacaktır.
- 2- Bu tesislerde kapasitelerine göre gerekli park yeri ile yükleme ve boşaltma yerleri ayrılacaktır.

e- Telefonlu Taksi Yazıhaneleri:

- 1- Telefonlu taksi yazıhaneleri yapılması için İmar Müdürlüğü ve Zabıt Amirliği ile İl Trafik Komisyonlarından gerekli iznin alınması zorunludur.
- 2- Taksi yazıhaneleri araba başına 20 m²'den az olmamak üzere en az 10 araba park edebilecek depo alanına sahip olacaktır.
- 3- İşletici en az 10 arabanın yazıhanesine bağlı olduğunu belgeleri ile ibraz edecektir.
- 4- İşletme yazıhanesi en az 12 m² alanında olup wc ve lavabo, kapalı plastik veya madeni çöp kabı, ayrıca ecza dolabı da bulunduracaktır. Park alanlarının tabanları giren ve çıkan arabaların etrafı kirletmemeleri için beton veya asfalt gibi malzeme ile kaplı bulunacak, yol kısmındaki meyil, yoldan tesislere doğru en az %2 eğimli olacak ve sular toplama rögarlarına verilecektir.
- 5- İşyeri sahibince hazırlanacak iş alan krokisinde yazıhane, park alanı ve bu alanda park edecek arabaların park yerleri varsa geçici gölgelikler gösterilecek, ayrıca gölgeliği kesitle krokiye eklenecektir. Krokide gösterilmiş olan yerlerde İl Trafik Komisyonunun gösterdiği bekleme yerlerinin dışında park yapanların bu davranışları saptandığında açma izin belgeleri iptal edilecektir.
- 6- Açılmak istenen telefonlu taksi durağının yazıhane ve depo yerlerinin ayrı ayrı olması veya depo yerinin apartmanın içinde bulunması halinde İmar Müdürlüğü'nün kullanım amacına uygun tasdikli mimari projenin bulundurulması zorunludur.
- 7- Yukarıdaki şartlara uymayıp da Belediyeye ait olan yol, meydan, yeşil saha gibi yerleri işgal suretiyle daha önce müsaade almış bulunan taksi duraklarının durumu yeniden gözden geçirilerek, eski halleri ve durumları değiştirilmek suretiyle muhafaza edilmelerinde Belediye Gelir Müdürlüğü, Fen İşleri Müdürlüğü, Zabıta Amirliğince sakınca görülmeyen durumlarda, yeniden İl Trafik Komisyon kararına bağlamak koşulu ile açma izinler yıllık olarak yenilenir. Bu taktirde işgallerinin karşılığı olarak her yıl Gelir Müdürlüğü'nün uygun göreceği ve Belediye Encümeninin karara bağlayacağı bir bedeli, çağırma zilleri için elektrik direklerini kullanırlarsa (Elektrik, Gaz, Otobüs İdaresince sakınca görülmeyen durumlarda) saptanacak bir bedeli hizmet karşılığı olarak ödeyeceklerdir. Durak yerleri giderleri, kendilerince ödenecek levhalarla açık olarak belirlenecektir.

Durumları her yıl kontrol edilerek açma izinleri yenilenecek, izin şartlarında değişiklik yaptıkları, başka yerlere park ettikleri, fazla araba bulundurdukları saptandığında izinleri bir daha yenilenmemek üzere iptal edilecektir.

e- Taşıt Alım ve Satım Yerleri (Galeriler):

- 1- Taşıt alım ve satım yerlerine ait yerler, İmarca tasdikli binanın bünyesi içerisinde dükkan olarak tasdikli kısımlarında bulunacağı gibi açıkta alım ve satımda kullanılacak parselin bu gaye için kullanılabilmesine dair İmar Müdürlüğünden gerekli izin alınması zorunludur.
- 2- Araç alım ve satım yerleri asgari 4 araç bulundurabilecek kapasitede olacaktır.
- 3- Araçların giriş ve çıkışlarını temin eden kapılar hiçbir surette yaya kaldırımına açılmaz bu kapılar dükkan veya parsel içine açılacak ya da yanları ray üzerinde yan tarafa sürme veya yukarıya sürmeli olacaktır.

4- Bu yerlere giriş ve çıkış için tretuvar taşı Belediye Fen İşleri Müdürlüğüne müracaatla hususi bordur taşı ile değiştirilecektir. Ancak kavşak sistemi içinde hususi bordur taşı kullanılmayacaktır. Tespit edilen giriş ve çıkış saatlerinde, portatif üçgen kapıyı temin eden ahşap veya benzeri malzemeden yapılmış üçgen rampalar kullanılacaktır. Bunlar taşıtların giriş ve çıkışlarından sonra mutlaka kaldırılacaktır. Dönek kavşaklarda giriş kapısı, kavşak teminin başlangıcı olan yerden 25 m.'den yakın olanlar normal dörtlü ve (T) kavşaklar ise giriş kapısı 10 m.'den yakın olan kavşak sisteminde kabul edilirler.

5- Araç giriş ve çıkışları gündüz saat 14.00-16.00 gece saat 21.00'den itibaren ertesi günü saat 06.00'ya kadar yapılacaktır. Bu saatler tesis sahiplerince 50x30 standardında saç levha üzerine yazılıp İlçe Emniyet Trafik Şubesinde soğuk damga ile mühürlentirildikten sonra işyerine ait giriş kapısının görülen bir yerine asılacaktır.

6- Açık oto alım ve satım yerlerinde yukarıda belirtilen şartlarla beraber telefonlu taşıt yazıhanelerindeki geçerli şartlar aranır.

7- Taşıt teşhir yerlerinde fabrikadan çıkışı yapılmış, hiç kullanılmamış ve kayıt tescili yapılmamış araçlar, yurt dışından kesin iptali yapılan araçlardan cinsi, modeli ve tipi aynı olan taşıtlardan en fazla 1 adet bulunacak, bunların modeli, markası değişik tipleri dışında olanlar aynı zamanda bulundurulabilir.

8- Araç teşhir yerleri açmak isteyenler, müracaat dilekçelerine teşhir edecekleri araçların fabrikasının bayilik ve acentelik belgesini ekleyeceklerdir. Ancak yurt dışından ithal müsaadesi ile araç getirenler bayilik ve ithal müsaadesini ekleyeceklerdir.

MADDE 102- KEMİK AYIKLAMA ve DEPO YERLERİ

a- Bu yerler, konut alanları dışında ve Belediye İmar Müdürlüğü ile Zabıta Amirliğince uygun görülen yerlerde açılabilir.

b- Bina, müstakil, kargir ve dışarıya koku çıkarmayacak şekilde yapılmış, yeterli ışıklandırma ile aydınlatılmış, kargir ve demir parmaklıklı sinek geçirmez tel kafeslerle örtülü bulunacaktır.

c- Binanın zemini beton, mozaik veya mermer gibi kolay yıkanabilir madde ile kaplanmış olacak, kirli suların akması için birkaç yerinde ucu mecraya bağlı sifonlu delikler bulunacaktır.

d- Duvarlar zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar su geçirmez ve kolaylıkla yıkanabilir mozaik, fayans veya mermer kaplı olacak, duvarların üst kısmı yağlı boya ve tavanı badanalı olacaktır.

e- Bina içerisinde kat veya katlarda zemin ve duvarlar c ve d fıkralarında gösterildiği şekilde olmak üzere deri veya bağırsak temizleme ve kemik ayıklama yeri ile depo yeri olmak üzere birbirlerinden ayrı ve mazbut kapıları olan bölümler bulunacaktır.

f- Fen ve Sağlık koşullarına uygun wc ve elektrik tesisatı olacak, sürekli akan şehir şebekesine bağlı suyu olan lavabosu bulunacaktır.

g- Çalışanların adedine uygun şekilde, sağlık koşullarına uygun soyunma, temizlenme yerleri ile duş kabinleri bulunacaktır.

- h- Temizleme ve kurutma yerlerinde yeteri kadar hava temizleme aspiratörü bulunacak.
- i- Bina içerisinde ve bahçesinde kedi, köpek ve kümes hayvanı bulundurmamak veya beslemek yasaktır.
- j- Çalışan işçilerin, su geçirmeyen lastik önlükleri, eldiven ve çizmeleri bulunacaktır.
- k- İşçilerin temizliğine dikkat edilecek ve sağlık karneleri bulunacaktır.
- l- Her türlü artıklar ve çöpler ağzı kapalı madeni veya plastik kutularda toplanacak, çalışma saati dışında içerisinde birikintiler bırakılmayacaktır.
- m- İmalathanelerin diğer bölümlerinden ayrı, temiz ve düzenli bir yazıhanesi ve ecza dolabı olacaktır.

MADDE 103- YÜN, PAMUK, PAÇAVRA TARAMA VE BALYALAMA YERLERİ

- a- Bu gibi yerler, müstakil binalarda, kargir olmak kaydı ile kurulabileceği gibi diğer kat ve katlarda pencere ve kapılarla hiçbir surette bağlantısı olmayan müstakil zemin ve bodrum katlarında kurulabilir.
- b- Bu yerlerde biri kirli, diğeri dezenfekte edilmiş maddelere ait olmak üzere birbirinden ayrı iki bölüm bulunacak ve her iki bölümün zeminleri beton veya mozaik olacak. Duvarları 2 m. yüksekliğe kadar her an yıkanabilecek bir madde ile kaplanmış olacak, duvarların diğer kısımları yağlı boya ve tavan badanalı olacaktır. Zeminde ucu lağımaya bağlı sifonlu delikler bulunacaktır.
- c- İçerisinde fen ve sağlık koşullarına uygun, şehir suyuna bağlı lavabosu ve elektrik tesisatı bulunacak
- d- Pencere kapaklı ve sinek geçirmez tel kafesli olacaktır.
- e- Toplanan paçavra ve benzerleri kolayca yıkanabilir, dezenfekte edilebilir, kapalı kaplar ve özel araçlarla taşınacaktır. Bunların açıkta veya genel taşıt araçları ile taşınması yasaktır.
- f- Paçavra depolarında ,birbirlerine yakın depolar için müşterek olmak üzere, formül odası olacak, tephirhane memurunun nezaretinde kirli paçavralar dezenfekte edilecektir. Dezenfekte edilen paçavralar tephirhane memurunun nezaretinde balyalanacak ve Belediyenin resmi mührü ile mühürlenecektir. Mühürlü olan bu balyalar açılmadıkça dezenfeksiyona tabi değildir.
- g- Dezenfekte edilmemiş paçavraları işlemek, balya yapmak ve başka bir yere nakletmek satmak ve uzun müddet depo yerinde bekletmek yasaktır.
- h- Dizme, taraklama ve depo yerleri birbirinden ayrı bölümlerde olacaktır. Balyalar bir sundurmada saklanabilir.
- i- Tarak makinesi ile aspire edilen tozlar özel bir tertibatlı, sulu bir havuzdan geçirilerek dışarı bir boru ile verilecektir. Doğrudan doğruya tozu dışarı verme, boru veya baca ne kadar yüksek olursa olsun yasaktır.

j- Bu yerlerde çalışan işçiler, iş elbisesi, takke, eldiven giyecekler. Gerekğinde toz maskesi veya gözlük kullanacaklardır. Paçavra vs.yi maşalarla tutacaklar, normal müddetler içinde sağlık muayenesi olacaktır ve doktor tarafından tifo aşısı yapılmasına gerek görüldüğünde müessese sahip ve sorumluları bunu temin edeceklerdir. Çalışılan yerlerde hiçbir şey yenilip içilmeyecektir.

k- Bu yerlerde İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine uygun şekilde, yangın korunmasına ait gerekli tertibatın yaptırılması zorunludur.

l- İşçiler için soyunup giyinme odaları, sağlık koşullarına uygun temizlenme yeri ve wc ile lavabo bulunacaktır.

MADDE 104- FİLM DEPOLARI VE FİMLERİN SAKLANMASI

a- Her şahıs, müessese ve şirket Belediye sınırları içinde gerek pozitif, gerek negatif, yeni veya kullanılmış ve yahut parça halinde terk edilmiş nitroselüloz maddesinden mamul filmleri depo etmek, kullanmak, göstermek veya yeniden yapmak için bu Yönetmeliğin hükümlerine uyarak Belediyeden izin almak zorundadırlar.

b- Film ticareti yapacak olan kimseler veya şirketler önce bulunduracakları filmlerin kilogram olarak miktarını gösterir bir dilekçe ile Belediyeye başvuracaklardır.

c- a. Fıkrasında yazılı film yapmak deyimiyle amaç, filmi çoğaltmak, yıkamak, devolope etmek, kurutmak, delmek ve perfore etmek demektir.

d- Film depoları esas itibariyle iki sınıfa ayrılır:

1- 100 kilografa kadar film bulundurulan depolar,

2- 100 kilogramdan çok film bulunduran depolar.

e- 100 kilografa kadar film bulundurmaya izin verilen depolar aşağıdaki fenni koşullara uygun olacaklardır:

1- Filmlerin bulundurulduğu odanın duvarı, tavan ve döşemesi kargir ve betondan yapılmış olacaktır.

2- Odada en az 0,30 çapında bir havalandırma bacası bulundurulacaktır.

3- Odada en az 0,5 m² yüzeyinde, ince camlı bir pencere olacak ve pencere binanın aydınlık ve koridor kısmına açılmayıp serbest havaya açılacaktır.

4- Odanın kapısı en az 3 mm.lik dayanıklı sacdan yapılmış ve duman sızdırmamak için iyi işlenmiş ve kenarları çuha veya lastikle çevrilmiş olacak ayrıca dışarıya açılır nitelikte olup, kendiliğinden kapanması için kuvvetli bir yayla teçhiz edilecektir.

5- Filmler bu oda içinde açıkta bulundurulmayıp 3 cm. kalınlığında beyaz meşe, karaağaç gibi sert bir ağaçtan yapılmış ve içi çinko ile kaplanmış depolarda saklanacaktır. Depolar havalandırılacak ve Belediyenin göstereceği şekilde bir bacaya bağlanacaktır. Depoların kapıları duman sızdırmayacak şekilde

işlenmiş, kenarları çuha veya lastikli ve kendinden kapanacak tertibatı kapsayacak. Dışarısı sellon gibi ateşe dayanıklı bir boya ile boyalı olacaktır.

6- Filmler aşağıda nitelikleri gösterilmiş olan kasalarda da saklanabilir.Bu kasalar:

a- 2 mm kalınlığında demir saçtan yapılacak, içerisi 1cm. kalınlığında asbest ile kaplanacak ve onun içi de tekrar 1 mm, kalınlığında saçla örtülecektir.

b- Kasalar; demir köşebentlerle tahkim edilecek, kapaklar kendiliğinden kapanabilecek tertibatı kapsayacak, havalandırılmak için, depolarda olduğu gibi bacaya bağlı bulunacaktır.

7- Dolap ve kasaların büyüklüğü 100 kilogramdan fazla film almayacak şekilde imal edilecektir.

8- Dolap kasaların bulunduğu odanın; lamba, kömür ve gaz sobası gibi araçlarla ısıtılması ve açık alevli lamba kullanılması yasaktır.

9- Odalarda mutlak surette yalnız köpük veren en az 10 litrelik kimyevi yangın söndürme cihazı bulunacaktır.

10- Bu odalarda daimi surette oturmak ve çalışmak veya filmden başka madde muhafaza etmek yasaktır.

f- 100 kilogramdan fazla olan filmler ancak Belediyenin depolarında saklanabilir. Başka yerlerde saklanması yasaktır.

g- Belediyenin tesis edeceği film depolarının fenni nitelikleri ile idari şekilleri:

1- Her odanın kapısı 3 mm. kalınlığında saçtan ve demir çerçeve içinde, tek kanatlı, dışarıya doğru açılır, duman sızdırmayacak şekilde kenarları çuha veya lastikle çevrilmiş olacak ve kendiliğinden kapanmasını temin için kuvvetli yaylarla mücehhez olacaktır. Odalar da bu kapılardan ve havalandırma bacasından başka hiçbir delik bulunmayacaktır.

2- Her odada bir baca bulunacak, bu baca çatıdan 2 m. yüksekliğe kadar uzanacak, bacanın çatıdan sonraki kısmı 1,5 mm.lik demir saçtan yapılacaktır.

3- Odalardaki elektrik tesisatı, elektrik geçirmeyecek şekilde olacak. Ampuller demir tel kafes içinde olacak, lamba anahtarları odanın dışında ve kapı yanında olacaktır.

4- Odalarda elektrik prizi bulunmayacaktır.

5- Filmler bu odalarda madeni bir kap içine konacak şekilde ve bölmeli raflar içinde saklanacaktır.

6- Burada depo edilecek film miktarı en çok 3000 kg. ağırlığındadır.

7- Odalar hiçbir surette ısıtılmayacaktır.

8- Odalara yalnız çuha ve keçe terlikle girilecektir.

- 9- Odalarda gereğinden fazla durmak ve çalışmak yasaktır.
- 10- Depo mıntıkasında ve hatta büroda sigara içmek yasaktır.
- 11- Fenni gerek görüldüğü taktirde paratoner tesisatı yapılacaktır.
- 12- Bir adet telefon bulunacaktır.
- h- Filmlerin devolope, kurutma, muayene ve tamir edildiği yerlerin fenni nitelikleri:
1. Filmlerin muayene, tamir ve kurutma işleri kargir odalar içinde yapılacak, bu odaların kapıları demir saçtan yapılmış olup, dışarıya doğru açılır ve kendiliğinden kapanır şekilde teçhiz edilmiş olmaları zorunludur.
 2. Bu odaların çıkış yeri doğrudan doğruya koridora açılacak, yazıhane vs. herkesin oturduğu diğer odalara açılmayacaktır.
 3. Bu muayene ve tamir odalarında 8 bobinden fazla film bulunmayacaktır.
 4. Bu odalarda sigara içmek yasaktır. Odaların eşyası ve diğer her türlü teçhizatı yanmaz maddelerden yapılmış olacaktır.
 5. Küçük film parçalarının atılması için kapakları kendiliğinden kapanır, demir kutular bulundurulacak ve bu kutular her gün temizlenecektir. Bu kutulara kağıt gibi başka maddeler atılmayacaktır.
 6. Elektrik tesisatı elektrik geçirmeyecek şekilde yapılacak ve serbest süspansiyon bulunmayacaktır.
 7. Bu odalar ancak kaloriferle ısıtılacaktır.
 8. Bu odalarda 1 kg. dan fazla film yapıştırmaya ait madde bulundurulmayacaktır.
- j- Film teşhir odaları:Bu odalar sinemaların tabi olduğu fenni koşullara uyacak ve en çok 12 kişinin oturmasına ait olup, yere monte edilmiş sandalye bulundurulacaktır.
- k- Gerek tamir ve gerekse teşhir odalarında yalnız köpük neşreden en az 10 litrelik kimyevi yangın söndürme cihazı bulundurulacaktır.
- l- Film teşhir yerinde çalışacak ve depolara girecek personelin sinema operatörlüğü ehliyeti bulunması zorunludur.
- m- Bu Yönetmelikte sayılan yerlerden başka ne surette olursa olsun film bulundurulması yasaktır.
- n- Film stüdyolarında bulunması zaruri görülen filmlerin, Belediye film depolarına ait olan hükümlere uygun yerlerde saklanması kaydı ile 500 kg'a kadar çıkarılmasına Belediyece izin verilecektir.
- o- Sinemalarda ehliyetsiz makinistlik yapmak yasaktır.

- p- Sinemalarda çift makinist bulundurulması zorunludur.
- q- Sinema ve tiyatro gibi yerlerde ilan edilen saatte gösterime başlaması zorunludur.

MADDE 105- HAMALLAR

- 1- Belediye sınırları içinde çalışan hamallar Belediyeye kayıtlı olup marka alacaklardır. Markasız hamallık yapmak yasaktır. Bünyesinde hamal çalıştırılıp özel Yönetmelikleri olan TCDD, AŞOT, THY ve Toptancı hal gibi kuruluşlar kayıt ve marka verme işlemlerini kendileri, diğer genel yerlerde hizmet gören hamalların kayıt ve marka işlemlerini Zabıta Amirliği yürütür.
- 2- Hamallar mevsimine göre, tercihen koyu kahverengi veya mor renkte ve kışın aynı renkte kalın kumaşlardan yapılmış ceket, pantolon veya tulum giyeceklerdir. Kirli, sökkük, yırtık, elbiseler ile hamallık yapmak yasaktır.
- 3- Hamallıkta, gedik ve kıdem esası yoktur. Belediye veya (1) bent de adı geçen kurumlarca hamalbaşı olarak görevlendirilen kişilerin dışında hiç kimse hamal çalıştıramaz.
- 4- Hamalların çevreye zarar verici ve etrafı rahatsız edici şekilde hareket etmeleri, müşteri kapmak için koşuşmaları, bağırmaları ve gruplar halinde toplanarak veya taşıdıkları yüklerle araba ve yaya trafiğine mani olmaları yasaktır.
- 5- Hamalların fiyat tarifesinden fazla ücret almaları ve istemeleri yasaktır. Bu yasağa uymayan hamalların marka ve hamallık kayıtları iptal edilip çalışmaktan men edilirler.
- 6- (1) bent de adı geçen kurumlarda hizmet gören hamallar kendi Yönetmelikleri ile birlikte bu Yönetmelik hükümlerine de tabidirler.

MADDE 106- MEZARLIKLARLA İLGİLİ HÜKÜMLER

- a- Mezarlık olarak kullanılacak yerler Belediye tarafından tayin ve ilan edilecektir. Bunlardan başka yerlere ölü gömülmesi yasaktır.
- b- Mezarlıklarda, Belediye Mezarlıklar Amirliği Yönetmeliğinin ve bu Yönetmeliğin genel yerlerle ilgili, halka açık yerler hükümler bölümünde yapılması yasaklanan hususlara aykırı hareket etmek yasaktır.
- c- Mezarlıklar Amirliğine bağlı mezarlıklarda çalışan taşıyıcı ve mezarcı esnafının adı geçen Amirlik Yönetmeliğinde yazılı yükümlülükleri dışında ruhsatsız mezar, üst teçhizatı ve lahit yapmaları yasaktır. Bu yasağa uymayanlar cezalandırılır. Tekrarında çalışma izin belgeleri iptal edilir.
- d- Ölüler Belediye tarafından yaptırılan cenaze yıkama yerlerinde veya hastanelerde yıkanabilir.
- e- Ölüler şehir içinde ancak Belediyenin cenaze taşıma araçları ile götürülür. Cenaze işleri ile ilgili özel kuruluşlar Akçaabat Belediye Başkanlığı veya Mezarlıklar Amirliğine başvurarak gerekli izni aldıktan sonra işyerleri Belediye Mezarlıklar Amirliğinin ve diğer ilgili ünitelerinin denetimi altında olmak kaydıyla faaliyet gösterirler. Ancak Hıfzısıhha Kanununda gösterilen bulaşıcı hastalıklardan vefat edenlerin cenazelerinin nakil ve tüm diğer işlemleri Belediyece yapılır.

MADDE 107- MAĞAZA, DÜKKAN VE MÜESSESELERİN AÇILMA VE KAPANMA SAATLERİ

Hafta tatili kanununun istisna ettiği zaruri ihtiyaç maddeleri alan, satan ve kullanan müesseseler hariç olmak üzere, İş Kanununa aykırı bulunmak üzere diğer bütün mağaza, dükkan ve müesseselerin mayıs iptidasından ekim sonuna kadar olan yaz mevsiminde sabahları saat 7.00'de açılarak akşamları saat 21.00'de kapanmaları ve yine kanun iptidasından nisan sonuna kadar olan kış mevsiminde de, sabahları saat 7.30'da açılıp saat 19.30'da kapanmaları mecburidir. Hilafında hareket yasaktır. Bunlardan yalnız şekerci, pastacı, sebze ile bakkaliye eşyası satan dükkanlar münhasıran bütün ve müşkülât satıcılarının ve berberlerle gazete, su ve gazoz gibi madde satanların akşamları kapanma saatleri serbesttir.

MADDE 108- KUM VE ÇAKIL DEPOLARI

- 1- Mesken ve yerleşim alanı dışında olacak,
- 2- İmar Müdürlüğünden olumlu rapor alınacak,
- 3- Çalışan operatörlerin operatör belgesi sahibi olacak,
- 4- Bir yazıhanesi olacak ve yazıhanede yangın söndürücü bulunacak,
- 5- Çalışanlar için bir lavabo, wc ve duş yeri olacak,
- 6- Deponun etrafı duvarla veya tahta ile çevrili olacak,
- 7- Çevrilen yerin boya badanası olacak,
- 8- Yükleme ve boşaltma, deponun içinde olacak.(9 Mart 1989 tarih ve 20103 sayılı resmi gazete)

MADDE 109- GIDA VE GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEMELERİ ÜRETEN İŞ YERLERİ

1- İş Yerlerinin Taşınması Gereken Genel Teknik ve Hijyenik Özellikler:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimini yapan iş yerlerinde aşağıdaki özellikler aranır:

- a- Üretimde kullanılan ve gıda ile temas eden tüm alet, ekipman ve yeniden kullanılabilen kaplar/konteynırlar sağlığa uygun malzemeden, kolay ve iyi temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak özellikte olmalıdır. Bunlar, daima temiz bulundurulmalı ve uygun olanlar gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Üretim teknolojisi gereği kullanılan malzeme, alet ve ekipman ısı, buhar, asit, alkali, tuz gibi maddelere dayanıklı olmalıdır.
- b- Bina, tesisat, malzeme, alet ve ekipmanın onarım, boya, badana ve periyodik bakımları aksatılmadan yapılmalıdır.
- c- İş yeri, zararlı canlılar ile çevresel kirleticilerin girmesini önleyecek biçimde tesis edilmelidir.

d- Zemin, iş yerinin özelliğine göre su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, çatlak oluşturmeyen, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte ve suyun birikmemesi için kanallara doğru yeterli bir eğimde olmalıdır.

e- Duvarlar, yapılan işin özelliğine göre su geçirmeyen, yıkanabilir, zararlı canlıların yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte olmalıdır. Duvar-zemin bağlantısının yuvarlatılmış yapıda olması gerekir.

f- Pencere ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde yapılmalı, ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir ve sürekli bakımları yapılabilir özellikte tel, plastik veya uygun bir malzeme ile kaplanmalıdır. Pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.

g- Kapılar, pürüzsüz ve su geçirmeyen yüzeylere sahip, duruma göre kendiliğinden kapanır, zararlı canlıların girişini engelleyecek şekilde olmalıdır.

h- Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yabancı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalıdır.

i- Tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve ham maddelerin doğrudan yada dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilmeli ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.

j- Kullanımı zorunlu durumlar dışında, işlenmemiş tahta gibi temizliği ve dezenfeksiyonu güç malzemeler kullanılmamalıdır.

k- İşyeri gerekli asgari teknik donanıma sahip olmalı ve tekniğine göre ilgili bölümlerinde basınç, sıcaklık, akış göstergeleri bulunmalı ve gerektiğinde kaydetme işlemi yapılmalı ve kayıtlar saklanmalıdır.

2- İş Yerinde Kullanılacak Su, Buz ve Buhar:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi yapılan iş yerinde kullanılan su, buz ve buharda aşağıdaki özellikler aranır:

a- Üretiminde kullanılan su, içilebilir nitelikte olmalıdır. Suyun sürekli ve yeterli sağlanması, depolanması, basınç ve sıcaklığının kontrolü için uygun tesisat bulunmalıdır.

b- Ürünle temas edecek şekilde kullanılan buz, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.

c- Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerle doğrudan temas eden yüzeylerde kullanılan buhar, içilebilir nitelikteki sudan elde edilmelidir.

d- Buhar üretimi, soğutma ve yangın söndürme gibi işlerde kullanılan, gıdalarla temas etmemesi gereken su tamamen ayrı hatlarda taşınmalı, bu hatlar belirlenmiş standartlara göre değişik renklerle belirtmeli ve içme suyu taşıyan sisteme geri dönüş yapmamalıdır.

3- Sıvı Atık Hatları ve Katı Atıkların Depolanması ve Uzaklaştırılması:

İş yerine ait sıvı atık sistemi korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilecek şekilde düzenlenmeli ve sıvı atık miktarını kaldırabilecek biçimde olmalıdır. İşyeri sahibi/sorumlu yöneticisi, yapılan üretim için arıtma tesisi ve deşarj izni gerekiyorsa Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliğine göre gereğini yapmalıdır.

İş yerinin özelliğine göre, katı atıkların iş yerinden uzaklaştırılincaya kadar toplanacağı, uygun şekilde yapılmış, yıkama ve dezenfeksiyona uygun, kapalı bir katı atık depolama yeri olmalıdır. Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı, üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve kesinlikle gıda maddeleri üretimiyle ilgili işlerde kullanılmamalıdır. Katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliğine uygun bir şekilde yapılmalıdır.

4- Sosyal Tesis ve Tuvaletler:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi yapılan iş yerinde giyinme, soyunma, dinlenme odaları, tuvaletler ve varsa yemekhanelerde aşağıdaki özellikler aranır:

a- İşyerindeki sosyal tesis, duş ve tuvaletler gıda üretim alanlarından ayrı olmalıdır. Tuvaletler gıda üretim yerlerine doğrudan doğruya açılmamalıdır.

b- İş yerinde personel için giyinme, soyunma, dinlenme odaları ve tuvalet bulunmalı, tuvaletler atık maddelerin hijyen kurallarına uygun bir biçimde uzaklaştırılacağı şekilde tasarlanmalı ve bu alanlarda hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalıdır.

c- Gerekli görülen yerlerde, sıcak ve soğuk su sağlayan fotoselli, pedallı ve elle kullanılmayan muslukların bulunduğu lavabolar takılmalıdır. Sıvı sabun, kurutma cihazı veya kağıt havlu bulunmalı, gerektiğinde el ve ayakların dezenfekte edilmesine yönelik önlemler alınmalıdır.

d- Yemekhane varsa, hijyen kurallarına uygun olmalıdır.

e- Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde uygun yapılmış fosseptiklere bağlanmalıdır.

5- Aydınlatma ve Havalandırma:

Üretim yeri işin özelliğine uygun yoğunlukta aydınlatılmış olmalıdır. Aydınlatma tabi renkleri değiştirmeyecek özellikte yapılmalı ve aydınlatma cihazlarında muhafaza bulunmalıdır.

İşlem ihtiyacına göre sıcaklığın kontrolü, nem kontrolü, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalıdır. Havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düzenek bulunmalıdır. Izgaralar temizlenmek için kolayca sökülebilir nitelikte olmalıdır.

6- İşyeri Çevresi:

İşyeri çevresinde her türlü kirliliğe ve kötü kokuya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri ve zararlı canlıların yerleşmesine uygun ortamlar olmamalıdır.

7- Ham Madde Kabul Yerleri:

İşyerinin özelliğine göre ham madde kabul yerlerinde, ham maddenin tozlanmasını, kirlenmesini ve bozulmasını engelleyecek koruma tedbirleri alınmalıdır.

8- Depolama:

Hammadde, mamul madde, katkı ve diğer yardımcı maddeler, alet ve ekipmanlar, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile temizlik madde ve malzeme depoları birbirinden ayrı olmalı ve bu Yönetmelikte yer alan işyerinin taşınması gereken genel özellikler kısmındaki ilgili hükümlere uygun olmalıdır. Ürünler bulaşmanın ve bozulmanın önleneyeceği koşullarda ayrı ayrı ve paket yüksekliğinde zeminle ve duvarla temas etmeyecek şekilde depolanmalıdır.

9- Laboratuvar:

Laboratuvarlar üretim bölümlerine doğrudan açılmamalıdır. Ancak gerekli hallerde üretime yön verecek analizler için üretim yerinin bir bölümünde test üniteleri yer alabilir.

10- Yakıt Depoları:

Yakıt depoları, uygun yerlerde, üretim yerine doğrudan açılmayan ve kendi mevzuatına uygun olmalıdır.

11- Temizlik ve Dezenfeksiyon:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üretimi yapılan işyeri temizlik ve dezenfeksiyon koşulları:

a- Gıda işletmecisi, sorumlu yöneticisi tarafından hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmelidir. Hijyen kontrol programları işyerinin ilgili bölümlerine asılarak veya dosyada bulundurulurken yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri kaydedilmelidir.

b- Gıda işletmelerinde, yetkili merci tarafından kullanımına izin verilmiş uygun deterjan, kimyasal ve dezenfektanlar veya bunların etken ham maddeleri kullanılmalıdır.

c- Su, deterjan ve dezenfektan veya bunların çözeltileri aracılığı ile işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesini ve bulaşmayı engelleyecek önlemler alınmalıdır.

d- Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya işletmenin veya ürünün özelliğine göre hazırlanmış temizleme prosedürüne göre gıdaların işlendiği ortamdaki zemin, işleme ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Zeminde kullanılan temizlik materyali ile alet ve ekipmanda kullanılan temizlik materyali tanımlanmalı ve ayırt edici olmalıdır.

e- Malzeme, alet ve ekipman temizliğinden sonra kurutulması gerekenler en kısa zamanda kurutulmalıdır. Temizlikte kullanılan malzemeler yıpranmış ve kirli olmamalıdır.

f- İşyeri personelinden bir kişi işletme temizliğinden sorumlu olarak görevlendirilmelidir.

g- Risk analizine göre mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı iş yerinin mikrobiyolojik yönden temiz olup olmadığı kontrol edilmelidir.

h- Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı işyerinin üretim yeri girişinde, içinde dezenfektan bulunan paspas bulunmalıdır.Uygun bir yöntem ile söz konusu işlem gerçekleştirilmelidir.

12- Evcil Hayvanlar:

Güvenlikle ilgili bölümlerin dışında, işyerinde kesinlikle hayvan bulundurulmamalıdır. Hayvan bulunan güvenlik üretim ve depolama tesislerinden ayrı olmalıdır.

13- Personel Eğitimi:

Gıda işletmecisi veya sorumlu yöneticisi, üretim hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması ve kişisel hijyen konusunda sürekli eğitim sağlamalıdır.

14- Sağlık Kontrolü:

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretiminde çalışacak personel sağlık raporu almadan çalıştırılmaz. Çalışanların periyodik sağlık kontrolleri, ilgili mevzuatına göre yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan gıda işletmecisi veya sorumlu yönetici sorumludur.

15- Personel Hijyeni ve Davranışları:

Gıdaların üretildiği alanda çalışan herkesin, kişisel temizliğine yüksek derecede özen göstermesi gerekir. Tırnaklar kısa kesilmiş olmalı, eller sürekli temiz tutulmalı, açıkta yara olmamalıdır. Çalışırken başlık, maske, bone, eldiven ve ayak giysileri gibi uygun koruyucu giysiler gerektiğinde giyilmelidir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olmalı ve temiz tutulmalıdır.

Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapşırarak, öksürmek gibi davranışların yapılmaması gerekir. Kişisel eşyalar ve giysiler gıdaların işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim esnasında hiçbir takı takılmamalıdır.

Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı veya bulaşmış yara, deri enfeksiyonları, ağrılar ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin, gıdaları işlemesine veya gıdaların işlendiği alana girmesine izin verilmez. Bu şekilde etkilenen ve gıda işinde çalışan gıda ile teması olma ihtimali olan herkes hastalığını veya belirtilerini eğer mümkünse onun sebeplerini gıda işi yapan işletmeciye bildirecektir.

16- Ziyaretçiler:

Gıda üretim alanında, ziyaretçilerin gıdaları kontamine etmesini önleyici tedbirlerin alınması gerekir. Bu amaçla ziyaretçilere verilmek üzere koruyucu giysiler bulundurulmalıdır.

17- Taşıma:

a- Yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir.

b- Araç ve konteynır içindeki kaplar, bulaşmaya sebep olabileceği için gıdadan başka herhangi bir şeyin taşınmasında kullanılamaz.

c- Gıda ile birlikte başka herhangi bir şeyin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılacaktır.

d- Sıvı, granül ve toz haldeki dökme gıdalar, gıdaların taşınmasında kullanılan kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde “yalnızca gıda maddesi için” ibaresi bulunmalıdır.

e- Araçlar ve konteynırlar gıdalardan başka bir şeyin veya farklı gıdaların taşınmasında kullanılmaları durumunda, bulaşmayı önlemek için yüklemeler arasında iyice temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.

f- Gıdalar araç veya konteynırların içerisinde bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalıdır.

g- Gıdaların taşınması için kullanılan araçlar gerektiğinde, gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza edebilecek ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkan verecek nitelikte olmalıdır.

18- Gıdaların Ambalajlanması ve Paketlenmesi

Gıdaların ambalajlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler:

a- Bulaşma, kirlilik kaynağı olmamalı ve ambalaj malzemeleri, bulaşma riskine maruz kalmayacak şekilde depolanmalı ve kullanılacağı zamana kadar koruyucu örtüleri açılmamalıdır.

b- Ambalajlama ve paketleme işlemleri, ürünlere bulaşmayı önleyecek şekilde yürütülmelidir.

c- Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için işletme uygun tesise sahip olmalıdır.

d- Ambalajlama ve paketleme malzemeleri, bu işlemlerin yapılacağı oda veya alanlara hijyen kurallarına uygun olarak getirilmelidir.

e- Gıda ambalajlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Ambalajlama bölümünde belirtilen kriterlere uygun olmalıdır.(7 ağustos 2004 gün ve 25566 sayılı resmi gazetede yayınlanmıştır.)

MADDE 110- PAKETTE KEBAP VE YEMEK SATIŞ YERLERİ

1- Yemek pişirme ve kapları yıkama yerleri olmak üzere birbirinden ayrı en az iki bölümden meydana gelecektir.

2- Yemek pişirme bölümünün zemini, yıkanabilecek şekilde su geçirmez bir madde ile kaplı olacak, burada lağıma bağlı ızgaralı ve sifonlu delikler olacaktır.

- 3- Kapların yıkanacağı yer ile yemek pişirilen yerin duvarları zeminden 1,5 m. yüksekliğe kadar yıkanabilir şekilde olacaktır.
- 4- Hava temizleme tertibatı olacaktır.
- 5- Ocak üzerinde bacaya bağlı davlumbaz olacaktır.
- 6- Bulaşık kapları yıkamak için akar sıcak su tertibatı ve yıkanan kaplar içinde dinlendirme yeri olacaktır.
- 7- Yemek takımlarının saklanacağı temiz raf veya dolap olacaktır.
- 8- Her türlü artık ve süprüntüler için ağzı kapaklı plastik veya madeni çöp kapları olacaktır.
- 9- İşçiler için soyunma odası ve elbise dolabı olacaktır. (9.3.1989 tarih ve 20103 sayılı resmi gazete)

MADDE 111- GEZİCİ PİLİÇ VE KÖFTE SATIŞ YERLERİ

Gezici satıcılık iş kolu altında faaliyette bulunan sıhhi müesseselerin sattıkları ürünleri muhafaza etmek için merkez depoları ve satış yapmak için özel ızgara kasalı araçları bulunacaktır. Gezici satış aracı için aranacak nitelikler:

- 1- Et veya tavuğun pişirilmesini sağlamak üzere özel ızgara kasası bulunacaktır.
- 2- Kasa %100 paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
- 3- Yeterli büyüklükte buzdolabı bulunacaktır.
- 4- Araçta jeneratör bulunması zorunludur.
- 5- Normlara uygun 200 litreden fazla çift tank gaz tesisatı olmalıdır.
- 6- Sıcak ve soğuk su tertibatı olmalıdır.
- 7- Araç ortamı hijyenik ve sağlığa uygun olmalıdır. (20.8.2003 tarih ve 25205 sayılı resmi gazete)

MADDE 112- Bu Yönetmelikle diğer Yönetmelikler arasında uyumsuzluk çıkan durumlarda vatandaşın lehine olan hüküm uygulanır.

YÜRÜTME YETKİSİ

*Bundan evvel yayınlanmış olan Belediye Zabıta Yönetmeliği ile Sağlık Zabıta Yönetmeliği hükümleri bu Yönetmeliğin yürürlüğe girmesinden sonra yürürlükten kalkar.

*Bu Yönetmelik Akçaabat Belediye Başkanlığınca uygulanır ve yürütülür.

*Bu Yönetmelik mahalli gazetede yayınlandığı tarihten itibaren yürürlüğe girer.

İÇİNDEKİLER

MADDE NO	MADDE ADI	SAYFA
	GİRİŞ VE ESASLAR	1
MADDE 1	AMAÇ	1
MADDE 2	KAPSAM	1
MADDE 3	TARİFLER	1
MADDE 4	CEZALAR	1
MADDE 5	GENEL ESASLAR	1
MADDE 6	KONTROL EKİPLERİ	2
MADDE 7	GENEL ESASLAR VE TARİF	3
MADDE 8	GELİP GEÇMEYİ ENGELLEME	5
MADDE 9	KAMU MALLARI	5
MADDE 10	KANALİZASYONLAR	5
MADDE 11	BİNA EMNİYETİ	5
MADDE 12	İLAN YAPIŞTIRMAK	5
MADDE 13	LEVHALAR	6
MADDE 14	LEVHA EBATLARI	6
MADDE 15	REKLAMLAR	6
MADDE 16	EŞYA TAŞIMA	6
MADDE 17	KALDIRIMDA YÜK TAŞIMA	6
MADDE 18	HARFİYAT TAŞIYAN ARAÇLAR	6

MADDE 19	ARAÇLARLA VATANDAŞA RAHATSIZLIK VERME	6
MADDE 20	İZİNSİZ HARFİYAT TAŞINMASI	6
MADDE 21	İŞ MAKİNELERİNİN TAŞINMASI	6
MADDE 22	ŞEHİR İÇERSİNDEN HAYVAN NAKLİ	6
MADDE 23	YÜKLEME VE BOŞALTMA YAPMA	6
MADDE 24	YÜKLEME VE BOŞALTMADAKİ KURALLAR	6
MADDE 25	YIKILACAK BİNALAR VE YENİ İNŞAATLAR	7
MADDE 26	PİS SU KANALLARI	9
MADDE 27	PİS SU KANALLARINA VERİLECEK SULAR	9
MADDE 28	EV VE İŞYERİ ATIKLARI	9
MADDE 29	SÜT VE SÜTTEN YAPILAN GIDA MADDELERİ	9
MADDE 30	ÜCRET TARİFELERİ	14
MADDE 31	HURDA EŞYA VE MALZEME DEPOLARI	14
MADDE 32	ODUN DEPOLARI	15
MADDE 33	KÖMÜR DEPOLARI	15
MADDE 34	ODUN VE KÖMÜR SATIŞ YERLERİ	16
MADDE 35	ETİKETLER	16
MADDE 36	BRİKET VE BÜZ İMAL YERLERİ	16
MADDE 37	KAHVEHANELER	17
MADDE 38	KERESTE DEPOLARI	21
MADDE 39	DÜKKANLARIN ÖNÜNDE GEZMEK VE MÜSTERİ ÇAĞIRMAK	22
MADDE 40	SAĞLIK KARNESİ VE TEFTİŞ DEFTERLERİ	22
MADDE 41	TAVUKÇU DÜKKANLARI	22
MADDE 42	ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER	25
MADDE 43	UN FABRİKALARI-EKMEK FIRINLARI-EKMEK SATIŞ YERLERİ	27
MADDE 44	KASAPLAR	32
MADDE 45	İŞYERİ AÇMA VE RUHSAT ESASLARI	35
MADDE 46	BALIKÇILAR	39
MADDE 47	SÜT MAMULLERİ	41
MADDE 48	YANICI VE PATLAYICI MADDE TİCARETİ YAPAN YERLER	44

MADDE 49	PASTANELER VE PASTA SATIŞ YERLERİ	49
MADDE 50	TEMİZLİK KOŞULLARI	53
MADDE 51	OTELLER, PANSİYONLAR VE BEKAR ODALARI	54
MADDE 52	İSPİRTOSUZ İÇKİLERLE BOZA VE ŞİRA SATILAN YERLER	63
MADDE 53	KÖFTECİ TAVUK BAR VE PAKETTE DÖNER SATIŞ YERLERİ	64
MADDE 54	SAUNALAR VE HAMAMLAR	65
MADDE 55	ZABITA MEMURUNA MUKAVEMET	69
MADDE 56	KULLANILMIŞ EŞYA SATANLAR	69
MADDE 57	AHIR VE AĞILLAR	70
MADDE 58	LEVHALAR	72
MADDE 59	HAFTA TATİLİ	76
MADDE 60	BELEDİYE MALLARI	76
MADDE 61	İNTERNET KAFELER	76
MADDE 62	MARKET VE SÜPERMARKETLER	78
MADDE 63	DÜĞÜN SALONLARI	80
MADDE 64	DAİMİ VE GEÇİCİ PAZAR YERLERİ	80
MADDE 65	BAKKAL DÜKKANLARI	83
MADDE 66	SAKATAT SATANLAR	84
MADDE 67	SIVI YAKIT L.P.G. SATIŞ YERİ VE DEPOLARINDA ALINACAK YANGIN ÖNLEMLERİ	85
MADDE 68	LİKİT PETROL (L.P.G.)	86
MADDE 69	LİKİT PETROL GAZI SATIŞ YERLERİNİN UYACAĞI HÜKÜMLER	87
MADDE 70	LOKANTALAR	88
MADDE 71	6085 SAYILI TRAFİK YASASI KAPSAMINA GİREN TESİSLER	96
MADDE 72	KONSERVECİLER	96
MADDE 73	SUCUK-PASTIRMA-KAVURMA-SALAM-SOSİS İMALATHANELERİ	98
MADDE 74	MEZCİLER VE MEZEYE AİT MADDELERİ SATANLAR	101
MADDE 75	BERBERLER	101
MADDE 76	ÇAMAŞIRHANELER	103

MADDE 77	HALLER	104
MADDE 78	BOZA-ŞIRA VE BENZERİ GİBİ İSPİRTOSUZ SİRKE VE TURŞU	
	YAPILAN YERLER	104
MADDE 79	TURŞU SATIŞ YERLERİ	104
MADDE 80	KUAFÖRLER	104
MADDE 81	MEMBA SULARI VE MEŞRUBAT İMALATHANELERİ	107
MADDE 82	SEBZE BAHÇELERİ MANAVLAR	107
MADDE 83	KURUYEMİŞÇİLER	108
MADDE 84	KURU KAHVECİLER	108
MADDE 85	KOKTEYL SALONLARI	109
MADDE 86	PAVYONLAR	109
MADDE 87	GAZİNOLAR, DANSİNGLER, DİSKOTEKLER	110
MADDE 88	SİNEMALAR	113
MADDE 89	TİYATROLAR VE BENZERİ YERLER	118
MADDE 90	TURİZM MÜESSESELERİ	119
MADDE 91	SİRKLER-LUNAPARKLAR-BAYRAM YERLERİ	119
MADDE 92	GEZİCİ SATICILAR	119
MADDE 93	HAYVAN SATMAK, KESMEK, DAMGALAMAK	121
MADDE 94	AVLANMAK	123
MADDE 95	HAYVAN ÖLÜLERİNE AİT HÜKÜMLER	123
MADDE 96	HAYVAN BESLEYENLERİN UYACAKLARI KOŞULLAR	124
MADDE 97	FUEL-OİL	124
MADDE 98	II. SINIF SİNAİ MÜESSESELERİ	126
MADDE 99	TABAKHANELER-BARSAKHANELER-NALBANTLAR	128
MADDE 100	71. MADDE (a) FIKRASINDA BELİRTİLEN TESİSLER VE BUNLARIN TANIMLARI	129
MADDE 101	100. MADDEDE TANIMLARI YAPILAN TESİSLERDE ARANACAK VASIF VE ŞARTLAR	130
MADDE 102	KEMİK AYIKLAMA VE DEPO YERLERİ	132

MADDE 103	YÜN PAMUK PAÇAVRA TARAMA VE BALLYALAMA YERLERİ	133
MADDE 104	FİLM DEPOLARI (FİMLERİN SAKLANMASI)	134
MADDE 105	HAMALLAR	136
MADDE 106	MEZARLIKLARLA İLGİLİ HÜKÜMLER	137
MADDE 107	MAĞAZA, DÜKKAN VE MÜESSESELERİN AÇILMA VE KAPANMA SAATLERİ	137
MADDE 108	KUM VE ÇAKIL DEPOLARI	137
MADDE 109	GIDA VE GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEMELERİ ÜRETEN İŞ YERLERİ	138
MADDE 110	PAKETTE KEBAP VE YEMEK SATIŞ YERLERİ	143
MADDE 111	GEZİCİ PİLİÇ, KÖFTE VB. SATIŞ YERLERİ	143
MADDE 112	YÖNETMELİKLERDEKİ UYUŞMAZLIKLAR	144