Yönetmelik

Karar Sayısı : 2005/9207

Ekli "İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik"in yürürlüğe konulması; 24/4/1930 tarihli ve 1593 sayılı, 4/7/1934 tarihli ve 2559 sayılı, 14/6/1989 tarihli ve 3572 sayılı, 10/7/2004 tarihli ve 5216 sayılı, 22/2/2005 tarihli ve 5302 sayılı ve 3/7/2005 tarihli ve 5393 sayılı kanunlara göre, Bakanlar Kurulu'nca 14/7/2005 tarihinde kararlaştırılmıştır.

Ahmet Necdet SEZER

CUMHURBAŞKANI

Recep Tayyip ERDOĞAN

Başbakan

A. GÜL	A. ŞENER	M. A. ŞAHİN	B. ATALAY
Dışişleri Bak. ve Başb. Yrd.	Devlet Bak. ve Başb. Yrd.	Devlet Bak. ve Başb. Yrd.	Devlet Bakanı
A. BABACAN	M. AYDIN	N. ÇUBUKÇU	K. TÜZMEN
Devlet Bakanı	Devlet Bakanı	Devlet Bakanı	Devlet Bakanı
C. ÇİÇEK	M. V.GÖNÜL	A.AKSU	K. UNAKITAN
Adalet Bakanı	Milli Savunma Bakanı	İçişleri Bakanı	Maliye Bakanı
H. ÇELİK	F. N.ÖZAK	R.AKDAĞ	B. YILDIRIM
Milli Eğitim Bakanı	Bayındırlık ve İskan Bakanı	Sağlık Bakanı	Ulaştırma Bakanı

M. M. EKER	M. BAŞESGİOĞLU	A. COŞKUN
Tarım ve Köyişleri Bakanı	Çalışma ve Sos. Güv. Bakanı	Sanayi ve Ticaret Bakanı
M.H.GÜLER	A. KOÇ	O. PEPE
Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanı	Kültür ve Turizm Bakanı	Çevre ve Orman Bakanı

İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik

BİRİNCİ KISIM
Genel Hükümler
BİRİNCİ BÖLÜM
Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

Madde 1- Bu Yönetmeliğin amacı, işyeri açma ve çalışma ruhsatlarının verilmesinde uygulanacak esas ve usulleri düzenlemektir.

Kapsam

Madde 2- Bu Yönetmelik, sıhhî ve gayrisıhhî işyerleri ile umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinin ruhsatlandırılması ve denetlenmesine dair iş ve işlemleri kapsar.

Dayanak

Madde 3- Bu Yönetmelik, 24/4/1930 tarihli ve 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu, 4/7/1934 tarihli 2559 sayılı Polis Vazife ve Selahiyet Kanunu, 14/6/1989 tarihli ve 3572 sayılı İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına Dair Kanun

Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulüne Dair Kanun, 12/4/2000 tarihli ve 4562 sayılı Organize Sanayi Bölgeleri Kanunu, 10/7/2004 tarihli ve 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu, 22/2/2005 tarihli ve 5302 sayılı İl Özel İdaresi Kanunu, 3/7/2005 tarihli ve 5393 sayılı Belediye Kanununa dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4- Bu Yönetmelikte geçen deyimlerden;

a) Yetkili idare: Belediye sınırları ve mücavir alanlar dışı ile kanunlarda münhasıran il özel idaresine yetki verilen hususlarda il özel idaresini; büyükşehir belediyesi sınırları ve mücavir alanlar içinde büyükşehir belediyesinin yetkili olduğu konularda büyükşehir belediyesini, bunların dışında kalan hususlarda büyükşehir ilçe veya ilk kademe belediyesini; belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde belediyeyi ve organize sanayi bölgesi sınırları içinde organize sanayi bölgesi tüzel kişiliğini,

b) Gayrisıhhî müessese: Faaliyeti sırasında çevresinde bulunanlara biyolojik, kimyasal, fiziksel, ruhsal ve sosyal yönden az veya çok zarar veren veya vermesi muhtemel olan ya da doğal kaynakların kirlenmesine sebep olabilecek müesseseleri,

c) Birinci sınıf gayrisıhhî müessese: Meskenlerden ve insanların ikametine mahsus diğer yerlerden mutlaka uzakta bulundurulması gereken işyerlerini,

d) İkinci sınıf gayrisıhhî müessese: Müessesenin faaliyeti gerektirdiği takdirde meskenlerden ve insanların ikametine mahsus diğer yerlerden, inceleme kurulunca teklif edilip yetkili idare tarafından uygun görülecek bir mesafede faaliyette bulunması gereken işyerlerini,

e) Üçüncü sınıf gayrisıhhî müessese: Meskenlerin ve insanların ikametine mahsus diğer yerlerin yakınında kurulabilmekle birlikte sıhhî yönden denetim altında bulundurulması gereken işyerlerini,

f) Sıhhî müessese: Gayrisıhhî müesseseler dışında kalan her türlü işyerini,

g) Umuma açık istirahat ve eğlence yeri: Kişilerin tek tek veya toplu olarak eğlenmesi, dinlenmesi veya konaklaması için açılan otel, motel, pansiyon, kamping ve benzeri konaklama yerleri; gazino, pavyon, meyhane, bar, birahane, içkili lokanta, taverna ve benzeri içkili yerler; sinema, kahvehane ve kıraathaneler; kumar ve kazanç kastı olmamak şartıyla adı ne olursa olsun bilgi ve maharet artırıcı veya zeka geliştirici nitelikteki elektronik oyun alet ve makinelerinin, video ve televizyon oyunlarının içerisinde bulunduğu elektronik oyun yerleri; internet kafeler, lunaparklar, sirkler ve benzeri yerleri,

h) İçkili yer bölgesi: Belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde belediye meclisi, bu sınırlar dışında il genel meclisi tarafından valilik veya kaymakamlığın görüşü alınarak tespit edilen ve içerisinde şarap ve bira dahil her türlü alkollü içeceğin verilebileceği işyerlerinin açılabileceği bölgeyi,

ı) Doğal kaynaklar: Hava, su, toprak ve doğada bulunan cansız varlıkları,

j) Çevre sağlığı: İnsan sağlığının çevredeki fizikî, kimyevî, biyolojik, sosyal ve psiko-sosyal faktörlerle tespit edilen yaşam kalitesini,

k) İnceleme kurulu: Birinci sınıf gayrisıhhî müesseseler için yer seçimi ve tesis kurma, deneme ve açılma izni amacıyla inceleme yapan; ikinci ve üçüncü sınıf gayrisıhhî müesseseler için açılma iznine esas beyanname bilgilerini denetleyip inceleyen kurulu,

l) Yer seçimi ve tesis kurma izni: Birinci sınıf gayrisıhhî müesseselerde tesisin yapılmasından önce söz konusu yerde kurulup kurulamayacağı konusunda ve kurulacak yer, proje ve belgelerin uygun görülmesi durumunda müessesenin kurulması için yetkili idarece verilen izni,

m) Deneme izni: Gayrisıhhî müesseselerde onaylı projelerine göre yapılan müessesenin, planlanan şekilde çalışıp çalışmadığının ve doğal kaynakların kirlenmesini önlemek için alınan tedbirlerin yeterli olup olmadığının tespiti için yetkili idarenin izni ve denetimi altında belirli bir süre deneme mahiyetindeki faaliyetlere verilen geçici izni,

n) İşyeri açma ve çalışma ruhsatı: Yetkili idareler tarafından bu Yönetmelik kapsamındaki işyerlerinin açılıp faaliyet göstermesi için verilen izni,

o) Mahallin en büyük mülkî idare amiri: İllerde valiyi, büyükşehir belediyesi hudutları içinde kalanlar dahil ilçelerde kaymakamı,

p) Kolluk: Polis ve jandarma teşkilatını,

r) Konaklama yeri: Otel, motel, pansiyon ve kampingler gibi, asıl fonksiyonları müşterilerin geceleme ihtiyaçlarını sağlamak olan yerleri,

s) Organize sanayi bölgesi: 12/4/2000 tarihli ve 4562 sayılı Organize Sanayi Bölgeleri Kanununa göre kurulan özel hukuk tüzel kişisini,

ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM
Ortak hükümler

İşyerlerinde aranacak genel şartlar

Madde 5- İşyeri açma ve çalışma ruhsatı verilen işyerleri aşağıda belirtilen şartları taşımak zorundadır:

a) İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili olarak mevzuatta öngörülen tedbirlerin alınmış olması,

b) 634 sayılı Kat Mülkiyeti Kanunu kapsamına giren gayrimenkullerin, tapu kütüğünde mesken olarak gösterilen bağımsız bölümlerinde sinema, tiyatro, kahvehane, gazino, pavyon, bar, kulüp, dans salonu ve benzeri eğlence ve toplantı yerleri; fırın, lokanta, pastane, süthane gibi gıda ve beslenme yerleri; imalathane, boyahane, basımevi, dükkan, galeri ve çarşı gibi işyerlerinin açılması hususunda kat maliklerinin oy birliği ile karar alması,

Tapuda iş yeri olarak görünen yerlerde, umuma açık istirahat ve eğlence yeri açılması durumunda yönetim planında aksine bir hüküm yoksa, kat maliklerinin oy çokluğu ile aldığı kararın bulunması,

c) Özel yapı şeklini gerektiren sinema, tiyatro, düğün salonu, otel, hamam, sauna; ekmek fırını ile akaryakıt, sıvılaştırılmış petrol gazı, sıvılaştırılmış doğal gaz ve sıkıştırılmış doğal gaz istasyonu için yapı kullanma izin belgesinin alınmış olması,

d) Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinde genel asayiş ve güvenlik yönünden yetkili kolluk kuvvetinin görüşünün alınmış olması,

e) Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinin, patlayıcı, parlayıcı, yanıcı ve benzeri tehlikeli maddeler üretilen, satılan, kullanılan, depolanan yerler ile gaz dolum tesislerine mevzuatın öngördüğü uzaklıkta bulunması,

f) Karayolu kenarındaki işyerleri için karayolu trafik güvenliğinin sağlanmış olması,

g) Umuma açık istirahat ve eğlence yerleri; patlayıcı, parlayıcı ve yanıcı maddelerin üretildiği, satıldığı ve depolandığı işyerleri; otuz kişiden fazla çalışanın bulunduğu her türlü işyerleri, ana giriş kapıları dışında cadde ve sokağa doğrudan bağlantısı olmayan ve birden fazla işyerinin bir arada bulunduğu iş hanı, çarşı ve benzeri işyerlerinde yangına karşı gerekli önlemlerinin alındığını gösteren itfaiye raporunun alınması, diğer işyerlerinde ise yangına karşı gerekli tedbirlerin alınmış olması,

h) Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinden meyhane, bar, kahvehane, kıraathane, elektronik oyun merkezi ile açıkta alkollü içki satılan işyerlerinin okul, yurt, mabet bina ve tesislerine mevzuatın öngördüğü uzaklıkta bulunması,

ı) Sınaî, tıbbî ve radyoaktif atık üreten işyerlerinde bu atıkların toplanması, taşınması, depolanması, işlenmesi ve bertarafı konusunda gerekli tedbirlerin ve izinlerin alınmış olması,

j) Engellilerin işyerine giriş ve çıkışları için gereken kolaylaştırıcı tedbirlerin alınmış olması,

k) Yabancı uyrukluların işyeri açması ve çalıştırması konusunda, yabancılarla ilgili mevzuat hükümlerine uyulması.

Yetkili idareler, işyeri açma ve çalışma ruhsatının verilmesinden sonra yapacakları denetimlerde bu hususların yerine getirilip getirilmediğini kontrol eder.

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

Umuma açık istirahat ve eğlence yerleri için bu hususlar işyeri açma ve çalışma ruhsatı verilmeden önce yerinde kontrol edilir.

İşyeri açılması

Madde 6- Yetkili idarelerden usulüne uygun olarak işyeri açma ve çalışma ruhsatı alınmadan işyeri açılamaz ve çalıştırılamaz.

İşyeri ruhsatları yetkili idarelerin en üst amiri veya görevlendireceği yetkili tarafından bu Yönetmelikte öngörülen sürede imzalanır; ruhsat için ayrıca, meclis veya encümen tarafından bir karar alınmaz. Ruhsat, Örnek 5'te yer alan bilgileri içerecek şekilde düzenlenir.

İşyeri açmak isteyen gerçek veya tüzel kişiler, işyerlerini bu Yönetmeliğe uygun olarak tanzim ettikten sonra Örnek 1 ve 2'de yer alan durumlarına uygun formu doldurarak yetkili idareye başvurur.

Bu Yönetmeliğe göre yapılacak her türlü ruhsat başvurusunda, müracaat sahibine başvuruyu kabul eden görevlinin adı, soyadı ve unvanı ile başvurunun yapıldığı tarih ve saati gösteren Örnek 6'da yer alan alındı belgesi verilir. Ayrıca, başvuru ve beyan formu ile ekli evrakın verilmesi sırasında başvuruyu kabul eden görevli tarafından yapılacak ön incelemede tespit edilen noksanlıklar, müracaat sahibine verilen alındı belgesinde gösterilir. Bu Yönetmelikte belirtilen ruhsatlandırmaya ilişkin süreler eksik belgelerin yetkili idareye verilmesi ile başlar.

16/12/2003 tarihli ve 25318 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Çevresel Etki Değerlendirmesi Yönetmeliği ekindeki listede yer alan işletmelerle, birinci sınıf gayrisıhhî müessese grubunda yer alan işletmelerin aynı olması durumunda, yetkili idareler ruhsat verirken Çevresel Etki Değerlendirme (ÇED) dosyasında yer alan belgelere göre işlem yapar.

Bildirim

Madde 7- Yetkili idareler tarafından verilen işyeri açma ve çalışma ruhsatlarının örnekleri aylık olarak sigorta il müdürlüğüne ve ilgili ise ticaret siciline gönderilir.

Umuma açık istirahat ve eğlence yerleri için düzenlenen işyeri açma ve çalışma ruhsatlarının bir örneği en geç yedi gün içinde yetkili idare tarafından kolluğa gönderilir.

İşletmecinin değişmesi ve işyerinin nakli

Madde 8- Ruhsatta belirtilen faaliyet konusu ve adresin değişmemesi kaydıyla işyerinin devredilmesi halinde, devralan kişinin başvurusu üzerine dosyadaki bilgi ve belgeler esas alınmak suretiyle yeni işletmeci adına tekrar ruhsat düzenlenir.

İşyerine yeni ortak alınması veya ortaklardan birinin ayrılması durumunda yeni ruhsat düzenlenmez.

İşyerinin başka bir adrese nakledilmesi halinde yeniden ruhsatlandırılması esastır.

Mahalle, cadde, sokak ve benzeri yerlerin isim veya numaralarının değişmesi nedeniyle aynı işyeri için yeni ruhsat düzenlenmez. Ruhsatta yer alan bilgiler güncellenir.

İşyeri sahibinin ölümü halinde, yeni ruhsat düzenlenmeksizin kanunî mirasçıları adına eski ruhsatın intibakı yapılır.

Ruhsatın yenilenmesi veya intibakı gereken hallerde yetkili idareye en geç üç ay içinde müracaat edilmesi zorunludur. Bu süre mirasçılar için altı ay olarak uygulanır. Süresi içinde müracaat yapılmadığının yetkili idarelerce tespiti durumunda tespit tarihinden itibaren onbeş günlük süre verilir. Bu süre sonunda ruhsat yenilenmediği veya intibak yaptırılmadığı hallerde ruhsat iptal edilir.

Yönetmelikte yer almayan işyerleri

Madde 9- Bu Yönetmelik kapsamına girmesine rağmen adı ve nitelikleri belirtilmeyen sıhhî bir işyerinin açılması halinde, benzeri işyerleri için öngörülen esaslara göre işlem yapılır.

Gayrisıhhî müesseseler için Sağlık Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Çevre ve Orman Bakanlığı ile Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinin görüşü alınarak İçişleri Bakanlığı tarafından yeni sınıf tayini yapılır.

Birden fazla faaliyet konusu bulunan işyerleri

Madde 10- Adresi ve işleticisi aynı olan ve birden fazla faaliyet konusu bulunan işyerlerine, ana faaliyet dalı esas alınarak tek ruhsat düzenlenir. Talî faaliyet konuları ruhsatta ayrıca belirtilir.

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

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

Ruhsatın işyerinde bulundurulması

Madde 11- İşyeri açma ve çalışma ruhsatı, işyerinde herkesin görebileceği şekilde asılır.

İKİNCİ KISIM
Sıhhî İşyerleri
BİRİNCİ BÖLÜM
Ruhsatların Düzenlenmesi ve Kesinleşmesi

Ruhsatın düzenlenmesi

Madde 12- Sıhhî işyeri açmak isteyen gerçek ve tüzel kişiler, işyerlerini bu Yönetmeliğe uygun olarak tanzim ettikten sonra Örnek 1'de yer alan başvuru ve beyan formuyla yetkili idareye müracaat eder. Başvurunun Yönetmelikte öngörülen kriterlere uygun olduğunun tespiti halinde başkaca bir işleme gerek kalmaksızın işyeri açma ve çalışma ruhsatı düzenlenerek ilgiliye aynı gün içinde verilir.

Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinin ruhsatlandırılmasında bu Yönetmeliğin dördüncü kısmında belirtilen süreler geçerlidir.

İşyeri açma ve çalışma ruhsatı müracaatı sırasında bu Yönetmelikte belirtilen bilgi ve belgeler dışında başka herhangi bir belge istenemez ve başvuru formundaki beyana göre ruhsat işlemleri sonuçlandırılır.

İlgilinin beyanına göre tanzim edilen ruhsat müktesep hak doğurmaz.

İşyeri açma ve çalışma ruhsatının kesinleşmesi

Madde 13- İşyeri açma ve çalışma ruhsatı verilen işyerleri, yetkili idareler tarafından ruhsatın verildiği tarihten itibaren en geç bir ay içinde kontrol edilir. İşyerinin bu süre içinde kontrol edilmemesi halinde ruhsat kesinleşir. Kontrol görevini yerine getirmeyen yetkili idare görevlileri hakkında kanunî işlem yapılır.

İşyeri açma ve çalışma ruhsatının verilmesinden sonra yapılacak denetimlerde mevzuata uygun olmayan unsurların ve noksanlıkların tespiti halinde, işyerine bu noksanlık ve hatalarını gidermesi için bir defaya mahsus olmak üzere onbeş günlük süre verilir.

Verilen süre içinde tespit edilen noksanlık ve aykırılıklar giderilmediği takdirde, ruhsat iptal edilerek işyeri kapatılır. Ayrıca ilgililerin yalan, yanlış ve yanıltıcı beyanı varsa haklarında kanunî işlem yapılır.

İKİNCİ BÖLÜM
Aranacak Şartlar

Aranacak şartlar

Madde 14- Sıhhî işyerlerinin ruhsatlandırılması sırasında bu Yönetmelikte belirtilen genel şartların yanı sıra sınıflarına ve özelliklerine göre Ek 1'de belirtilen şartlar aranır.

ÜÇÜNCÜ KISIM
Gayrisıhhî Müesseseler
BİRİNCİ BÖLÜM
Kurullar

İnceleme kurulları

Madde 15- İl özel idarelerinde birinci sınıf gayrisıhhî müesseseleri inceleme kurulu, beş kişiden az olmamak üzere valinin veya görevlendireceği yetkilinin başkanlığında çevre, sağlık, hukuk, imar ve tarım birimleri görevlileri, sanayi ve ticaret il müdürlüğü temsilcisi, ilgili meslek odalarının temsilcileri ile tesisin özelliğine göre gerektiğinde vali tarafından belirlenecek diğer kuruluş temsilcilerinden oluşur.

İkinci ve üçüncü sınıf gayrisıhhî müesseseler inceleme kurulu, vali tarafından belirlenecek görevlinin başkanlığında birinci fıkrada belirtilenlerin katılımıyla biri başkan olmak üzere en az üç kişiden oluşturulur.

Büyükşehir belediyelerinde birinci sınıf gayrisıhhî müesseseleri inceleme kurulu, beş kişiden az olmamak üzere büyükşehir belediye başkanı veya görevlendireceği yetkilinin başkanlığında çevre, sağlık, hukuk, imar ve küşat birimleri görevlileri, sanayi ve ticaret il müdürlüğü temsilcisi, ilgili meslek odalarının temsilcileri ile tesisin özelliğine göre belediye başkanı tarafından belirlenecek diğer kuruluş temsilcilerinden oluşur.

İl belediyelerinde birinci sınıf gayrisıhhî müesseseleri inceleme kurulu, üçüncü fıkrada belirtilen esasa göre oluşturulur.

İkinci ve üçüncü sınıf gayrisıhhî müessese ruhsatı veren belediyelerde söz konusu kurullar, üçüncü fıkrada belirtilen esaslara göre ilgili birim amirleri veya temsilcilerinin katılımıyla en fazla beş kişiden oluşur.

Kurulların oluşturulması sırasında yeterli teknik ve uzman elemana sahip olmayan belediyeler, kurulların oluşturulması için valilik veya kaymakamlıktan eleman görevlendirilmesini talep edebilir.

Organize sanayi bölgelerinde inceleme kurulu oluşturulmaz. Tesisin özelliğine göre, ilave olarak bırakılacak sağlık koruma bandı, organize sanayi bölgesi yönetim kurulu kararı ile tespit edilir.

İKİNCİ BÖLÜM
Başvuru ve Açılma Ruhsatı

Sağlık koruma bandı

Madde 16- Sanayi bölgesi, organize sanayi bölgesi ve endüstri bölgeleri ile bu bölgeler dışında kurulacak birinci sınıf gayrisıhhî müesseselerin etrafında, sağlık koruma bandı konulması mecburîdir. Sağlık koruma bandı mülkiyet sınırları dışında belirlenemez ve bu alan içinde mesken veya insan ikametine mahsus yapılaşmaya izin verilmez.

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

Sağlık koruma bandı, inceleme kurulları tarafından tesislerin çevre ve toplum sağlığına yapacağı zararlı etkiler ve kirletici unsurlar dikkate alınarak belirlenir. Sağlık koruma bandı, sanayi bölgesi sınırı esas alınarak tespit edilir. ÇED raporu düzenlenmesi gereken tesislerde bu rapordaki mesafeler esas alınır.

Başvuru

Madde 17- Gayrisıhhî müessese açmak isteyen gerçek veya tüzel kişiler Örnek 2'de yer alan başvuru formunu doldurarak yetkili idareye başvurur.

Yer seçimi ve tesis kurma izni

Madde 18- Birinci sınıf gayrisıhhî müesseseleri inceleme kurulu, ilgilinin başvurusundan itibaren en geç yedi gün içinde tesisin kurulacağı yeri mahallinde inceleyerek, Örnek-3'teki yer seçimi raporu formunu düzenler ve görüşünü bildirir. Yer seçimi inceleme kurulunun raporu, ilgili birimin teklifi üzerine yetkili idarenin en üst amiri veya görevlendireceği yetkili tarafından üç gün içinde değerlendirilerek yer seçimi ve tesis kurma izni kararı verilir.

ÇED raporu düzenlenmesi gereken tesisler için düzenlenen ÇED olumlu belgesi ve raporu, yer seçimi ve tesis kurma raporu yerine geçer.

Yer seçimi ve tesis kurma izni, tesisin imara uygun olması şartıyla verildiği tarihten itibaren beş yıl süreyle geçerlidir. Bu süre sonunda açılma izni alınmadığı takdirde, ilgilinin başvurusu üzerine yer seçimi ve tesis kurma izni iki yıl daha uzatılır.

Organize sanayi bölgesi, endüstri bölgesi, sanayi bölgesi ve sanayi sitesi sınırı dışında kalan her türlü akaryakıt ile sıvılaştırılmış petrol gazı, sıvılaştırılmış doğal gaz ve sıkıştırılmış doğal gaz istasyonlarının açılması için yapılan başvurular, inceleme kurulu tarafından yedi gün içinde incelenerek sonucu yetkili idareye sunulur. İnceleme kurulunun raporu, yetkili idarenin en üst amiri veya görevlendireceği yetkili tarafından üç gün içerisinde değerlendirilerek karara bağlanır.

Yer seçimi ve tesis kurma izni muafiyeti

Madde 19- İkinci ve üçüncü sınıf gayrisıhhî müesseseler için yer seçimi ve tesis kurma izni aranmaz.

Deneme izni

Madde 20- Projesine uygun olarak inşa edilmiş birinci sınıf gayrisıhhî müesseselere yetkili idarenin gerekli görmesi veya işyeri sahibinin müracaatı halinde, inceleme kurulunun önerisi üzerine yetkili idarenin en üst amiri veya görevlendireceği yetkili tarafından süresi bir yılı geçmemek üzere deneme izni verilebilir. Tesisin özelliğine göre inceleme kurulunun kararıyla bu süre iki yıla kadar uzatılabilir.

Deneme izni, bu süreçte açılma ve çalışma ruhsatı yerine geçer.

Açılma ruhsatı

Madde 21- Yer seçimi ve tesis kurma izni verilmiş veya deneme izni sonunda çalışmasında sakınca bulunmadığı anlaşılan birinci sınıf gayrisıhhî müesseselerin çalışabilmesi için müracaatı takip eden yedi gün içinde yetkili idarenin inceleme kurulu tarafından yerinde inceleme yapılır. Deşarj ve emisyon izin belgesi veya analizi, mevzuat hükümlerine uygun olan yerler için diğer tüm bilgi ve belgeler de dikkate alınmak suretiyle, Örnek 4'teki açılma izni raporu düzenlenir

ve yetkili idareye sunulur. Yetkili idarenin en üst amiri veya görevlendireceği yetkili tarafından üç gün içerisinde işyeri açma ruhsatı düzenlenir.

Birinci sınıf gayrisıhhî müessese başvuru ve beyan formunda yer alan bilgiler esas alınarak bir ay içinde yapılan denetimlerde, beyan edilen hususlara aykırı bir durumun tespiti halinde ilgililer hakkında gerekli kanunî işlem yapılır. Aykırılık ve noksanlıklar toplum ve çevre sağlığı açısından bir zarar doğurmuyorsa, tedbirlerin alınması ve noksanlıkların giderilmesi için bir yılı geçmemek üzere süre verilir. Verilen süre içinde aykırılık ve noksanlıklarını gidermeyen işletmelerin faaliyeti söz konusu aykırılık ve noksanlıklar giderilinceye kadar durdurulur.

İkinci ve üçüncü sınıf gayrisıhhî müesseselerin açılması için yetkili idareye yapılacak başvuru üzerine, inceleme kurulu en geç yedi gün içinde yerinde inceleme yaparak raporunu düzenler. Yetkili idarenin en üst amiri veya görevlendireceği kişi inceleme kurulunun raporunu değerlendirerek en geç üç gün içinde işyeri açma ve çalışma ruhsatı verilip verilmeyeceğine karar verir. İşyeri açma ve çalışma ruhsatının verilmesine karar verildiği takdirde aynı gün içinde ruhsat düzenlenir.

İnceleme kurulunun raporu üzerine işyeri açma ve çalışma ruhsatının verilmemesine karar verilmesi durumunda, nedeni başvuru sahibine yazılı olarak aynı gün içinde bildirilir.

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

Yer seçimi ve tesis kurma izni ile ruhsat için gerekli belgeler

Madde 22- Birinci sınıf gayrisıhhî müesseseler için aşağıdaki belgeler istenir:

a) Yer seçimi ve tesis kurma için gerekli belgeler;

1) Başvuru formu,

2) Sanayi bölgeleri, organize sanayi bölgeleri ve endüstri bölgeleri içindekiler hariç işletmenin kurulacağı yeri gösteren plan örneği,

3) İlgili inceleme kurulu tarafından hazırlanacak yer seçimi ve tesis kurma raporu,

4) Çevre kirlenmesini önlemek amacıyla alınacak tedbirlere ait kirleticilerin nitelik ve niceliğine göre hazırlanmış proje ve açıklama raporları veya yatırım sürecinin hızlandırılması amacı ile yetkili makamca uygun görülen durumlarda, bir yıl içerisinde üretim sürecinin gerektirdiği atık limitlerini sağlayacak projenin ve raporların hazırlatılmasına ilişkin müteşebbisçe verilen taahhütname,

5) Şehir şebeke suyu bulunmayan yerlerde içme ve kullanma suyunun hangi kaynaktan sağlandığı ile suyun bakteriyolojik ve kimyasal analiz raporu.

b) Ruhsat için gerekli belgeler;

1) Başvuru formu,

2) Sağlık koruma bandının işaretlendiği vaziyet planı örneği,

3) Yangın ve patlamalar için gerekli önlemlerin alındığına dair itfaiye raporu,

4) Sorumlu müdür sözleşmesi,

5) Emisyon izni veya analiz raporu,

6) Deşarj izni veya analiz raporu,

7) Kurul tarafından hazırlanacak açılma raporu.

(a) ve (b) bentlerinde istenilen belgelerden ÇED kapsamında hazırlanarak ilgili idareye verilenler ruhsatlandırma sürecinde yeniden istenmez.

Tesise diğer kuruluşlarca izin verilmesi durumu

Madde 23- Gayrısıhhî müesseselere, diğer kamu kurum ve kuruluşları tarafından özel mevzuatına göre verilen izinler, tescil ve benzeri işlemler, bu Yönetmelik hükümlerine göre izin ve ruhsat alma mükellefiyetini ortadan kaldırmaz.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
Denetim ve Diğer Hükümler

Denetim

Madde 24- Gayrısıhhî müesseseler, çevre ve toplum sağlığı açısından yetkili idareler tarafından denetlenir. Yetkili idarenin en üst amiri veya görevlendireceği kişi gerekli tedbirleri almak veya aldırmakla sorumludur.

Sorumlu müdür tayini

Madde 25- Birinci sınıf gayrısıhhî müesseselerde, işletmenin faaliyet alanında mesleki yeterliliğe sahip bir sorumlu müdür çalıştırılması zorunludur.

Gayrısıhhî müesseselerin sanayi bölgelerinde kurulması

Madde 26- Bir gayrısıhhî müessesenin, öncelikle kendi türündeki işyerlerine mahsus sanayi bölgesinde kurulması esastır.

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

Tesislerde yapılacak değişiklik ve ilave

Madde 27- Gayrısıhhî müesseselerde yetkili idarenin izni olmadan kirlilik yükünü artıracak herhangi bir değişiklik ve ilâve yapılamaz.

Ruhsat değişikliği gerektiren haller

Madde 28- Gayrısıhhî müesseselerde işletmenin faaliyet alanının değişmesi durumunda yeniden ruhsat alınması zorunludur.

Gayrısıhhî müesseselerin sahibinin değişmesi durumunda, dosyadaki mevcut bilgi ve belgeler esas alınmak suretiyle yeni malik adına ruhsat düzenlenir.

Gayrısıhhî müesseselerin yeniden sınıflandırılması veya tesiste yapılan bir değişiklik neticesinde bir alt sınıfa geçen tesislerin yeniden ruhsat alması gerekmez. Ancak gayrısıhhî müesseselerin yeniden sınıflandırılmasında yapılan değişiklik neticesinde üst sınıfa geçmiş olan tesislerin bir yıl içinde yeni sınıfa göre açılma ruhsatı alması zorunludur.

DÖRDÜNCÜ KISIM
Umuma Açık İstirahat ve Eğlence Yerleri

BİRİNCİ BÖLÜM
İçkili Yer Bölgesi

İçkili yer bölgesinin tespiti

Madde 29- İçkili yer bölgesi, mülkî idare amirinin genel güvenlik ve asayiş durumu hakkındaki görüşü doğrultusunda belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde belediye meclisi, bu sınırlar dışında il genel meclisi tarafından tespit edilir.

İçkili yer bölgesi haricinde içkili yer açılamaz.

İçkili yer bölgesi olarak tespit edilemeyecek yerler

Madde 30- İçkili yer bölgesi;

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

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

c) Otogar ve otobüs terminallerinde,

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

tespit edilemez.

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

Karar ve krokinin hazırlanması

Madde 31- Tespit edilen içkili yer bölgesi, belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde belediye meclisi, bu sınırlar dışında il genel meclisi tarafından karar şeklinde tutanağa geçirilir ve karara adres bilgilerinin bulunduğu tasdiklenmiş ölçekli kroki eklenir.

İKİNCİ BÖLÜM

Umuma Açık İstirahat ve Eğlence Yerinin Açılması

Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinin açılması

Madde 32- Umuma açık istirahat ve eğlence yeri açmak ve işletmek isteyen gerçek ve tüzel kişiler Örnek-1'de yer alan başvuru ve beyan formu ile yetkili idareye başvurur.

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

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

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

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

Meyhane, kahvehane, kıraathane, bar, elektronik oyun merkezleri gibi umuma açık yerler ile açık alkollü içki satılan yerlerin, resmî ve özel okul binalarından ve ilk ve orta öğretim öğrencilerinin barındığı öğrenci yurtları ile anaokullarından, kapıdan kapıya en az yüz metre uzaklıkta bulunması zorunludur. Özel eğitime muhtaç bireylerin devam ettikleri öğretim kurumları ile okullar dışındaki diğer özel öğretim kurumları için bu zorunluluk aranmaz. Ancak söz konusu özel öğretim kurumlarıyla yukarıda belirtilen türdeki işyerleri aynı binada bulunamaz.

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

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

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

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

Açılış ve kapanış saatleri

Madde 33- Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinin açılış ve kapanış saatleri belediye sınırları içinde belediye encümeni, bu yerler dışında il encümeni tarafından tespit edilir.

İskele, istasyon, hava meydanı, terminal, garaj, benzin istasyonu ve benzeri yerler ile kara, deniz ve hava ulaşım merkezleri ile fuar, panayır, sergi ve pazar kurulması gibi zorunluluk arz eden yer ve zamanlarda, sabahçı kahvesi ve benzeri

diğer tesislere, bağlı olduğu kolluk kuvvetinin görüşü alınmak suretiyle yetkili idare tarafından geçici veya sürekli izin verilebilir.

Mesafe ölçümü

Madde 34- Meyhane, kahvehane, kıraathane, bar, elektronik oyun merkezleri gibi umuma açık yerler ile açık alkollü içki satılan yerlerin açılmasına izin verilirken mesafe ölçümünde, bina ve tesislerin varsa bahçe kapıları, yoksa bina kapıları; kapıların birden fazla olması durumunda en yakını esas alınır. Yüz metre uzaklığın ölçümünde, mevcut cadde ve sokaklar üzerinden yaya yolu kullanılarak, yaya kurallarına göre gidilebilecek en kısa mesafe dikkate alınır.

Bu tür yerlerin açılmasına izin verilirken, o yerin en az yüz metre civarında okul bulunup bulunmadığının yanı sıra bu işyerlerinin özel eğitime muhtaç bireylerin devam ettikleri öğretim kurumları ve okullar dışındaki diğer özel öğretim kurumları ile aynı binada olup olmadığı ve içkili yer bölgesinde bulunup bulunmadığı yetkili idarelerce tespit edilir.

Mes'ul müdür

Madde 35- Umuma açık istirahat ve eğlence yerinin sahibinin tüzel kişi olması durumunda, işyerini idare etmek üzere bir mes'ul müdür görevlendirilir. Gerçek kişiler de işyerine mes'ul müdür görevlendirebilir. Görevlendirilen mes'ul müdür yetkili idareye bildirilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Umuma Açık İstirahat ve Eğlence Yerlerinde Çalıştırılacak Kişiler

Çalıştırılacak kişilerde aranacak şartlar

Madde 36- Kanunî istisnalar saklı kalmak üzere; eğlence, oyun, içki ve benzeri amaçlı umuma açık yerlerde onsekizyaşından küçükler çalıştırılamaz.

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

a) Nüfus cüzdanı örneği,

b) Adlî sicil belgesi,

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

Çalışmanın devamı halinde sağlık raporu her altı ayda bir yenilenir.

Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinde, genel kadın olarak tescil edilenler çalıştırılamaz.

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

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

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

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli Hükümler

Kolluk denetimi

Madde 37- Kolluk, umuma açık istirahat ve eğlence yerlerini genel güvenlik ve asayiş yönünden denetler. Denetimler sırasında tespit edilen mevzuata aykırı hususlar, yetkili idarelere gereği yapılmak üzere bildirilir.

Canlı müzik yayını

Madde 38- Lokantalara, içkili yerlere ve meskûn mahal dışında bulunan çay bahçelerine, halkın huzur ve sükûnu ile kamu istirahatı açısından sakınca bulunmaması kaydıyla yapılacak ölçüm ve kontrolü müteakip, yetkili idarelerin en üst amiri veya görevlendireceği kişinin kararıyla canlı müzik izni verilir. Canlı müzik izni ruhsata işlenmez. Ancak görevliler sorduğu zaman gösterilebilecek şekilde işyerinde bulundurulur.

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

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

Geçici süreyle faaliyetten men ve idarî para cezası

Madde 39- 2559 sayılı Kanunun 8 inci maddesinde sayılan hususların tespiti halinde belirtilen işyerleri otuz günü geçmemek üzere, mahallin en büyük mülki idare amiri tarafından geçici süreyle faaliyetten men edilir. Faaliyetten men'e ilişkin onay uygulanmak üzere yetkili idareye bildirilir. Yetkili idare en geç üç işgünü içinde faaliyetten men'e ilişkin kararı işyerini mühürlemek suretiyle uygulayarak buna ilişkin tutanağın bir suretini ilgili mülkî makama gönderir.

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

Faaliyetten men kararının uygulanması

Madde 40- Geçici süreyle faaliyetten men kararı aşağıdaki esaslar çerçevesinde yerine getirilir:

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

b) Kapatma işleminde işyeri sahibi ve/veya kanunî temsilcisi hazır bulundurulur.

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

d) Kapatma işleminde yangın, su baskını, hırsızlık gibi durumları önleyici tedbirler alınır.

e) İşyerinin pencere ve kapıları kapatılmak suretiyle dışarıyla teması kesilir.

f) İşyerinin dışa açılan bütün kapıları mühürlenir.

g) Kapatma tutanağında kapatma nedeni, tarihi ve saati belirtilir ve hazır bulunanlar tarafından imzalanır.

h) İşyeri sahibi veya kanunî temsilcisinin imzadan kaçınması halinde, bu durum tutanakta belirtilir.

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

Süresinden önce açılma

Madde 41- Geçici süreyle faaliyetten men işlemine karşı açılan davanın idare aleyhine sonuçlanması halinde umuma açık istirahat ve eğlence yeri bir tutanakla açılarak işyeri sahibi veya kanunî temsilcisine teslim edilir.

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

İşletme izninin iptali

Madde 42- 2559 sayılı Polis Vazife ve Selahiyet Kanununun 8 inci maddesinde belirtilen fiiller sebebiyle bir yıl içinde üç defa faaliyetten men edilen işyerlerinde, bu fiiller tekrar işlendiği takdirde, işyeri açma ve çalışma ruhsatı mahallin en büyük mülkî idare amirinin bildirimi üzerine yetkili idareler tarafından beş işgünü içinde iptal edilir.

2634 sayılı Turizmi Teşvik Kanununa göre verilen belgelerin, Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından iptali halinde iptal işlemine ilişkin karar en geç yedi gün içinde yetkili idareye bildirilir.

Kimlik bildirme

Madde 43- Otel, motel, kamp ve benzeri her türlü konaklama yeri işleticisi, bu yerlerde yatacak olan Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı veya yabancı uyruklu kişilerin kimlik ve geliş-gidiş kayıtlarını ücretli veya ücretsiz, gündüz veya gece

kalmalarına bakılmaksızın örneğine ve usulüne uygun şekilde, günü gününe tutmak ve kolluk denetimine hazır bulundurmak zorundadır.

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

Kolluğa bildirilerek çalıştırılanlar için, işletici veya mes'ul müdür tarafından bir kimlik belgesi verilir ve bu belge her istendiğinde kolluğa gösterilir.

Korunması gerekenler ve yasaklar

Madde 44- Kendisini idare edemeyecek derecede sarhoş olanlara içki verilmesi, 2634 sayılı Turizmi Teşvik Kanununun 19 uncu maddesi hükümleri saklı kalmak üzere, onsekiz yaşından küçüklerin yanlarında ebeveynleri, veli veya vasileri olsa bile bar, pavyon, gazino, meyhane gibi içkili yerler ile kıraathane ve oyun oynatılan benzeri yerlere alınması ve onsekiz yaşından küçüklere her çeşit alkollü içki verilmesi ile nargilelik tütün mamulleri sunulması yasaktır.

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

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

BEŞİNCİ KISIM
Geçici ve Son Hükümler

Uygulamaya ilişkin esaslar

Madde 45- Bu Yönetmelikte yer alan hükümlerin uygulanmasına ilişkin olarak yetkili idareler tarafından istenecek görüşler İçişleri Bakanlığınca verilir.

Yürürlükten kaldırılan yönetmelik

Madde 46- 19/10/1999 tarihli ve 99/13681 sayılı Bakanlar Kurulu Kararıyla yürürlüğe konulan Açılması İzne Bağlı Yerlere Uygulanacak İşlemler Hakkında Yönetmelik yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1- Bu Yönetmelik yürürlüğe girmeden önce mevzuatına uygun olarak ruhsatlandırılmış bulunan işyerleri yeniden ruhsatlandırılmaz.

Bu Yönetmelik yürürlüğe girmeden önce yapılmış bulunan işyeri açma ve çalışma ruhsat başvuruları bu Yönetmelik hükümlerine göre sonuçlandırılır.

Yürürlük

Madde 47- Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 48- Bu Yönetmelik hükümlerini Bakanlar Kurulu yürütür.

Örnek 1

SIHHÎ İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI BAŞVURU/BEYAN FORMU

…..…… İL ÖZEL İDARESİNE

…… BELEDİYE BAŞKANLIĞINA

1- Adı-Soyadı :……

2- İşyerinin unvanı :……

3- Faaliyet konusu :……

4- İşyerinin adresi :……

Tel. no : …… e-posta:……

5- Pafta ve parsel no :……

6- Mülkiyet durumu Kira □ (Kira sözleşmesi) Malik □(Tapu sureti)

7- İşyerinin kullanım alanı :…… m^2

8- Kayıtlı olduğu vergi dairesi adı ve vergi no: ……..

9- T.C. kimlik numarası :…….

10- Ustalık belge no :……(Ticaret siciline kayıtlı olanlardan istenmez)

11- İşyerinin bulunduğu yer: Yerleşim yeri □ Sanayi bölgesi □ Endüstri bölgesi □

Sanayi sitesi □ Diğer □ …….

12- Çalışacak personel sayısı : ……

13- İstenen ruhsatın türü : Sıhhî müessese □ Umuma açık istirahat ve eğlence yeri □

14- Esnaf ve sanatkar ise sicil tasdiknamesi ile oda kayıt belgesi Var □ Yok □

15- Kat Mülkiyeti Kanununa tabi ise alınması gereken izin Var □ Yok □

16- Özel yapı şeklini gerektiren işyeri ise gerekli izin Var □ Yok □

17- Karayolu trafik güvenliği gerektiren işyeri ise gerekli izin Var □ Yok □

18- İtfaiye raporu gerektiren işyeri ise itfaiye raporu Var □ Yok □

19- Umuma açık istirahat ve eğlence yeri ise mesafe krokisi Var □ Yok □

20- Özürlü ve engellilerin giriş ve çıkışını kolaylaştıracak tedbirler Var □ Yok □

Açmak istediğim işyeriyle ilgili olarak yukarıdaki bilgilerin doğruluğunu beyan eder, işyerime açma ve çalışma ruhsatı verilmesini arz ederim.

Adı ve Soyadı İmza Kaşe Tarih

Gerçeğe aykırı beyanda bulunulması halinde beyan sahipleri hakkında ilgili mevzuat hükümleri ve Türk Ceza Kanununa göre işlem yapılır.

14, 15, 16, 17,18 ve 19 sıra no'lu belgelerin bu beyana tabi işyerleri için forma eklenmesi zorunludur.

Örnek 2

GAYRİSIHHÎ MÜESSESE AÇMA RUHSATI BAŞVURU/BEYAN FORMU

…… İL ÖZEL İDARESİNE

…… BELEDİYE BAŞKANLIĞINA

1- Tesisin adı veya unvanı :……

2- Tesisin sahibi :……

3- Faaliyet konusu :……

4- Tesisin adresi :……

Tel. no : …… e-posta:……

5- Pafta ve parsel no :……

6- Mülkiyet durumu Kira □ (Kira sözleşmesi) Malik □ (Tapu sureti)

7- İşyerinin kullanım alanı : Açık alan…… m^2 Kapalı alan…… m^2

8- Kayıtlı olduğu vergi dairesi adı ve vergi no: …….

9- T.C. kimlik numarası :…….

10- Ustalık belge no :……(Ticaret siciline kayıtlı olanlardan istenmez)

11- Sınıfı : Birinci sınıf □ İkinci sınıf □ Üçüncü sınıf □

12- Tesisin bulunduğu yer : Endüstri bölgesi□ Organize sanayi bölgesi□ Sanayi bölgesi□

Sanayi sitesi □ Yerleşim yeri □ Diğer:……

13- ÇED Yönetmeliği kapsamında olan tesisler için ÇED olumlu belgesi veya ÇED gerekli değildir belgesi var mı? Evet □ Hayır□

14- Karayolu trafik güvenliği gerektiren işyerleri için izin* Var □ Yok □

15- İtfaiye raporu gereken işyerleri için rapor* Var □ Yok □

16- Emisyon iznine tabi ise belgesi veya analiz raporu * Var □ Yok □

17- Deşarj iznine tabi ise belgesi veya analiz raporu* Var □ Yok □

18- Tehlikeli atıklarla ilgili lisansa tabi ise belgesi* Var □ Yok □

19- Umumi Hıfzıssıhha Kanununa göre işyeri tabibi, diğer

sağlık personeli ve sağlık ünitesi gerekliyse* Var □ Yok □

20- Sosyal tesislerin durumu (tuvalet, lavabo,

banyo/duş, pisuar, mutfak, diğer) * Var □ Yok □

Açmak istediğim işyeriyle ilgili olarak yukarıdaki bilgilerin doğruluğunu beyan eder, işyerime açma ve çalışma ruhsatı verilmesini arz ederim.

Adı ve Soyadı İmza Kaşe Tarih

Gerçeğe aykırı beyanda bulunulması halinde beyan sahipleri hakkında ilgili mevzuat hükümleri ve Türk Ceza Kanununa göre işlem yapılır.

*İkinci sınıf gayrisıhhî müesseseler ve tabi ise üçüncü sınıf gayrisıhhî müesseselerden istenir.

Örnek 3

BİRİNCİ SINIF GAYRİSIHHÎ MÜESSESELERE AİT YER SEÇİMİ VE TESİS KURMA RAPORU FORMU

1- Tesisin adı veya unvanı :……

2- Tesisin sahibi :……

3- Faaliyet konusu :……

4- Tesisin adresi :……

Tel. no : …… e-posta:……

5- Pafta ve parsel no :……

6- Mülkiyet durumu Kira □ Malik □

7- İşyerinin kullanım alanı : Açık alan…… m² Kapalı alan…… m²

8- Tesisin bulunduğu yer : Endüstri bölgesi□ Organize sanayi bölgesi□ Sanayi bölgesi□

Sanayi sitesi □ Yerleşim yeri □Diğer……

9- Karayolu trafik güvenliği açısından izin gerektiriyor mu? Evet □ Hayır □

10- İçme ve kullanma su kaynağı bulunup bulunmadığı, varsa mesafesi……..

11- Termal ve mineral su kaynağı bulunup bulunmadığı, varsa mesafesi……..

12- Yüzeysel su kaynağı bulunup bulunmadığı, varsa mesafesi……..

13- Yer altı su seviyesi durumu……

14- En yakın meskûn mahalle mesafesi……

15- Hakim rüzgar durumu……

16- Civarındaki yerleşim yerlerine göre arazinin seviyesi…….

17- Tesisin kurulacağı yerin ve çevresinin halen ne amaçla kullanıldığı…….

18- Sağlık koruma bandı mesafesi……

İnceleme kurulunun görüşü

Tesisin kurulması uygundur/uygun değildir. (Uygun değilse gerekçesi)

Başkan Üye Üye Üye Üye

Örnek 4

BİRİNCİ SINIF GAYRİSIHHÎ MÜESSESELERE AİT AÇILMA İZNİ RAPORU FORMU

1- Tesisin adı veya unvanı :……

2- Tesisin sahibi :……

3- Faaliyet konusu :……

4- Tesisin adresi :……

Tel. no :…… e-posta:……

5- Pafta ve parsel no :……

6- Mülkiyet durumu Kira □ (Kira sözleşmesi) Malik □ (Tapu sureti)

7- İşyerinin kullanım alanı : Açık alan…… m² Kapalı alan…… m²

8- Tesisin bulunduğu yer: Endüstri bölgesi □ Organize sanayi bölgesi □ Sanayi bölgesi□

Sanayi sitesi □ Yerleşim yeri □Diğer……

9- ÇED Yönetmeliği kapsamında olan tesisler için ÇED Olumlu

Belgesi veya ÇED Gerekli Değildir Belgesi var mı? Evet □ Hayır □

10- Karayolu trafik güvenliği açısından uygun mu? Evet □ Hayır □

11- İtfaiye raporu gereken işyerleri için rapor Var □ Yok □

12- Emisyon iznine tabi ise belgesi veya analiz raporu Var □ Yok □

13- Deşarj iznine tabi ise belgesi veya analiz raporu Var □ Yok □

14- Tehlikeli atıklarla ilgili lisansa tabi ise belgesi Var □ Yok □

15- Umumi Hıfzıssıhha Kanununa göre işyeri tabibi, diğer sağlık personeli ve sağlık ünitesi gerekliyse Var □ Yok □

16- Sosyal tesislerin durumu uygun mu? (tuvalet, lavabo, banyo/duş, pisuar, mutfak, diğer) Evet □ Hayır □

17- Sağlık koruma bandı mesafesi uygun mu? Evet □ Hayır □

18- Tesisin çalışmasından kaynaklanacak fiziksel, kimyasal ve biyolojik etkilere karşı çalışanların korunmasına yönelik önlemler alınmış mı? Evet □ Hayır □

İnceleme kurulunun görüşü

1- Deneme izni verilmesi uygundur.

2- Açılma ruhsatı verilmesi uygundur.

3- Açılma ruhsatı verilmesi uygun değildir. (Gerekçe yazılacak)

Başkan Üye Üye Üye Üye

9, 10, 11, 12, 13 ve 14 sıra no'lu belgelerin bu beyana tabi işyerleri için forma eklenmesi zorunludur.

Örnek 5

T.C.

……İL ÖZEL İDARESİ

……BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI

……BELEDİYE BAŞKANLIĞI

İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI

Adı soyadı :

İşyerinin unvanı :

Faaliyet konusu :

İşyerinin adresi :

İşyerinin sınıfı :

Veriliş tarihi :

Adı Soyadı

Unvanı

Mühür ve İmza

Örnek 6

BAŞVURU VE BEYAN FORMU ALINDI BELGESİ

Müracaat sahibinin adı soyadı :

İşyerinin unvanı :

Müracaatın alındığı tarih ve saat :

Kayıt no :

Varsa eksik belge :

1-

2-

3-

Müracaatı kabul eden memurun

Adı soyadı :

Unvanı :

İmza :

EK-1

SIHHÎ MÜESSESELER İÇİN SINIFLARINA VE ÖZELLİKLERİNE GÖRE ARANACAK NİTELİKLER

A- İŞYERLERİNDE ARANACAK ASGARÎ ORTAK ŞARTLAR

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

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

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

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

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

6- Yiyecek ve içecek satılan, depolanan ve servisi yapılan işyerlerinde, yiyeceklerin hazırlandığı bölümlerin tabanları, duvarları ve yiyeceğin temas ettiği yüzeyler seramik, mermer, paslanmaz çelik gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir; tavanlar buğulanmayı, küflenmeyi, pislik birikmesini önleyecek; kapılar, kolay temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir nitelikte olacaktır.

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

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

7- İtfaiye raporu alması gerekmeyen işyerlerinde çalışanların ve müşterilerin güvenliğini sağlamak amacıyla yangına karşı önlemler alınacaktır.

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

9- Umuma açık istirahat, eğlence ve konaklama yerleriyle lokantalarda ve pastanelerde şehir şebekesine bağlı su bulunacak, sigara içilen ve içilmeyen bölümler duvar veya camla ayrılacaktır.

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

B- ET VE BALIK ÜRÜNLERİNİN SATILDIĞI YERLER

Et ve balık ürünlerinin satıldığı yerlerde ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

1- Şehir şebekesine bağlı soğuk ve sıcak su tesisatı, şebeke suyu olmayan yerlerde içilebilir nitelikte depo tertibatlı yeterli su bulunacaktır.

2- Etlerin parçalandığı, işlendiği ve temas ettiği her türlü yüzey, malzeme ve makine kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir olacaktır.

3- Et ve balıkların satışa hazırlandığı kısımlar şeffaf ve müşteriler tarafından görülebilir şekilde düzenlenecektir.

4- Et ve balıkların muhafazası amacıyla işyerinin kapasitesine uygun soğutma tertibatlı dolap ve tezgah ile soğuk hava deposu bulunacaktır.

5- Sakatat ürünlerinin satıldığı işyerlerinde sakatat hazırlama bölmesi ve bol akan suyu olan bir havuz bulunacaktır.

6- Satışa arz sırasında camekanlı teşhir dolapları kullanılacaktır.

C- BAKKAL, MARKET, ŞARKÜTERİ, KURUYEMİŞÇİ, BÜFE, MANAV, KANTİN VE EKMEK BAYİLERİ

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

1- Birden fazla faaliyet konusunun bir arada bulunduğu 500 m^2 den büyük işyerlerinde danışma birimi bulunacaktır.

2- Tüm tezgah ve raflar zeminden en az 15 cm yükseklikte olacaktır.

3- Soğuk meze, et ve süt ürünleri, sakatat ve balık gibi farklı gıda maddeleri için ayrı ayrı veya bölümlere ayrılmış soğutma tertibatlı dolap veya tezgah bulunacaktır.

4- Gıda maddeleri ile diğer maddeler farklı raf ve tezgahlarda satışa sunulacaktır.

5- Ekmekler ve unlu mamuller kapalı dolaplarda ve vitrinli tezgahlarda satışa sunulacaktır.

6- Kuruyemiş ve kuru kahve satılan işyerlerinde kavurma ve ısıtma işlemi yapılacak ise bunun için gereken donanım kurulacaktır.

7- Hipermarket, grosmarket ve megamarketlerde giriş ve çıkış olmak üzere iki kapı ile satış alanının en az yarısı kadar olmak üzere otopark ve yeteri kadar depo alanı bulunacaktır.

8- Manavlarda, sebze ve meyveler için kolayca yıkanabilecek şekilde yapılmış masa ve raflar olacak, iki metre yüksekliğe kadar duvarlar su geçirmez malzeme ile kaplanacaktır.

9- Mutfak uygun olduğu takdirde, kantinlerde tost ve ekmek arası yiyecek maddeleri satılabilir.

D- LOKANTA, AYAKTA YEMEK YENİLEN YERLER, KAFETERYA, YEMEĞİ PAKETTE SATAN YERLER VE BENZERİ İŞYERLERİ

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

a) Birinci sınıf lokantalar

1- Ustalık belgesine sahip en az iki aşçı bulunacaktır.

2- Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bulaşık yıkamak için sıcak ve soğuk su tesisatı bulunacaktır.

3- Girişte yeterli büyüklükte bir antre bulunacaktır.

4- Giriş ve salon dahil bütün duvarları yağlı boya veya benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.

5- Isıtma, soğutma ve havalandırma kalorifer veya klima ile yapılacaktır.

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

7- İçki ve yemek servisi için yeterli sayıda tekerlekli servis masası bulunacaktır.

8- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve peçete bulunacaktır.

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

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

11- Mutfağın dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri bulunacaktır.

12- Garsonlar ve çalışanlar lokantanın belirlediği özel kıyafeti giyecektir.

13- Lokantanın müşteri kapasitesine uygun otoparkı bulunacaktır.

14- Mutfak, müşterilerin doğrudan doğruya görebileceği şekilde dizayn edilecektir.

15- Müşteri kapasitesine yeterli bankolu vestiyer bulunacaktır.

b) İkinci sınıf lokantalar

1- Ustalık belgesi bulunan en az bir aşçı bulunacaktır.

2- Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bulaşık yıkamak için sıcak ve soğuk su tesisatı bulunacaktır.

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

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

5- Masalar üzerinde örtü ve peçete bulunacaktır.

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

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

c) Üçüncü sınıf lokantalar

1- Ustalık belgesi bulunan en az bir aşçı bulunacaktır.

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

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

4- Havalandırma, en azından aspiratörle sağlanacaktır.

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

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

1- Yemek pişirme ve kapları temizleme yeri olmak üzere en az iki bölümden oluşacaktır.

2- Havalandırma en azından aspiratörle sağlanacaktır.

e) Gezici piliç ve köfte satış yerleri

Gezici satıcılık işkolu altında faaliyette bulunan sıhhî müesseselerin, sattıkları ürünleri muhafaza etmek için merkez depoları ve satış yapmak için özel ızgara kasalı araçları bulunacaktır.

Gezici satış aracı için aranacak şartlar şunlardır:

1- Et veya tavuğun pişirilmesini sağlamak üzere özel ızgara kasası bulunacaktır.

2- Kasa paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.

3- Araçta, yeterli büyüklükte buzdolabı ve jeneratör bulunacaktır.

4- Standartlara uygun 200 litreden fazla hacimli çift tanklı gaz tesisatı bulunacaktır.

5- Sıcak ve soğuk su tertibatı bulunacaktır.

6- Aracın yemek hazırlama ve satış yeri hijyenik olacaktır.

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

Kahvehane, kır kahvesi, oyun salonu, internet salonu, çay bahçesi ve çay ocağı ve benzeri işyerlerinde ortak hükümlere ilave olarak, sınıflarına ve türlerine göre aşağıdaki şartlar aranır:

a) Birinci sınıf kahvehaneler, çay bahçesi, kır kahvesi,

1- Sandalye ve masalar iyi cins malzemeden yapılmış olacaktır.

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

3- En az 100 farklı kitabın yer aldığı kütüphane kurulacaktır.

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

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

6- Isıtma, soğutma ve havalandırma kalorifer veya klima ile yapılacaktır.

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

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

9- Ocağın bulunduğu yer duvar veya cam ile salondan ayrı olacak, dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri bulunacaktır.

10- Garsonlar ve çalışanlar, işyeri tarafından belirlenen özel kıyafeti giyecektir.

b) İkinci sınıf kahvehaneler

1- Sandalye ve masalar iyi cins malzemeden yapılmış olacaktır.

2- Biri bölgesel veya yerel olmak üzere en az üç farklı günlük gazete bulunacaktır.

3- En az 50 farklı kitabın yer aldığı kütüphane kurulacaktır.

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

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

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

7- Giriş ve salonun zemini seramik ve mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert malzeme ile kaplı olacaktır.

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

9- Ocağın bulunduğu yer duvar veya cam ile salondan ayrı olacak, dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri bulunacaktır.

10- Garsonlar ve çalışanlar, işyeri tarafından belirlenen özel kıyafeti giyecektir.

c) Üçüncü sınıf kahvehaneler

1- İyi cins malzemeden yapılmış sandalye ve masa bulunacaktır.

2- Biri bölgesel veya yerel olmak üzere en az iki adet günlük gazete bulunacaktır.

3- En az 25 farklı kitabın yer aldığı kütüphane kurulacaktır.

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

5- İşyerinin zemini en az mozaik ve benzeri sert madde ile kaplı olacaktır.

6- Aynalı ve sıvı sabunlu en az bir tuvalet bulunacaktır.

7- Ocağın bulunduğu yer cam ile salondan ayrı olacaktır.

d) Oyun yeri

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

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

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

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

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

5- Gürültü çıkaran oyunlar veya oyun aletleri ayrı bir bölümde bulundurulacaktır.

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

7- Çocuklar ve ebeveynlerin oturabilmeleri için yeterli sayıda koltuk bulundurulacaktır.

8- Gürültünün yayılmasını engellemek üzere ses izolasyonu yapılacaktır.

e) Çay ocağı

Çay ocaklarında, işyerlerinde aranacak ortak asgarî niteliklerden (2), (3), (6) ve (7) numaralı şartlar aranır. Bu işyerlerine masa ve sandalye konulamaz. Mekanı uygunsa tabure konulabilir.

Çay ocaklarında mutfağın uygun olarak düzenlenmesi şartıyla tost ve sandviç verilebilir.

f) İnternet kafe

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

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

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

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

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

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

7- İşyerinde yiyecek ve içecek verilmesi halinde üçüncü sınıf lokantaların tabi olduğu şartlar aranır.

8- İşyerinde mekanik oyun alet ve makineleri bulunamaz.

9- İşyerlerinde filtre programı kullanılması zorunludur.

F- PASTANELER

Pastanelerde ortak hükümlere ilave olarak, sınıflarına göre aşağıdaki şartlar aranır:

a) Birinci sınıf pastaneler

1- Ustalık belgesi bulunan en az iki personel bulunacaktır.

2- Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bulaşık yıkamak için sıcak ve soğuk su tesisatı bulunacaktır.

3- Giriş ve salon dahil bütün duvarları yağlı boya veya benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.

4- Isıtma, soğutma ve havalandırma kalorifer veya klima ile yapılacaktır.

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

6- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve peçete bulunacaktır.

7- Kullanılan masalar üzerinde kristal, seramik veya porselen tablalar olacaktır.

8- Bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya peçeteli ayrı tuvaletler bulunacak, çocuk temizliği yapılmak üzere çocuk odası ve çocuk tuvaleti bulunacaktır.

9- Mutfağın dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri bulunacaktır.

10- Garsonlar ve çalışanlar işyerinin belirlediği özel kıyafeti giyecektir.

11- Müşteri kapasitesine yeterli bankolu vestiyer bulunacaktır.

b) İkinci sınıf pastaneler

1- Ustalık belgesine sahip en az bir personel bulunacaktır.

2- Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bulaşık yıkamak için sıcak ve soğuk su tesisatı bulunacaktır.

3- Zemin, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert madde ile kaplı olacaktır

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

5- Masalar üzerinde örtü ve peçete bulunacaktır.

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

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

c) Üçüncü sınıf pastaneler

1- Ustalık belgesi bulunan en az bir personel bulunacaktır.

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

3- Zemin seramik, mermer veya mozaik gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert madde ile kaplı olacaktır.

4- Havalandırma en azından aspiratörle sağlanacaktır.

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

G- GAZİNO, DANS SALONU, DİSKOTEK, PAVYON, TAVERNA, AÇIK HAVA GAZİNOSU, BAR, KOKTEYL SALONU VE BENZERİ EĞLENCE YERLERİ

Gazino, dans salonu, diskotek, pavyon, taverna, açık hava gazinosu, bar, kokteyl salonu ve benzeri eğlence yerlerinde ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

a) Birinci sınıf gazino, dans salonu, diskotek, pavyon, taverna, açık hava gazinosu, bar, kokteyl salonu

1- Mutfak bulunan gazino, dans salonu, diskotek, pavyon, taverna, açık hava gazinosu, bar, kokteyl salonunda birinci sınıf lokanta mutfaklarında aranan şartlar aranır.

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

3- Isıtma, soğutma ve havalandırma kalorifer veya klima ile yapılacaktır.

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

5- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve peçete bulunacaktır.

6- Kullanılan masalar üzerinde kristal, seramik veya porselen tablalar olacaktır.

7- Bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya peçeteli ayrı tuvaletler bulunacaktır.

8- Mutfağın dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri bulunacaktır.

9- Garsonlar ve çalışanlar işyerinin belirlediği özel kıyafeti giyecektir.

10- Müşteri kapasitesine yeterli bankolu vestiyer bulunacaktır.

11- Girişte boy aynası bulunacaktır.

12- Sanatçıların hazırlık yapmaları için sahne ile irtibatlı sıcak su ve lavabolu soyunma odaları bulunacaktır.

13- Uygun bir yerde amerikan bar bulunacaktır.

14- Orkestra yeri ve dans pisti bulunacaktır.

15- Gazinonun salondan ayrı bir yerinde hizmetliler için bir soyunma yeri bulunacaktır.

b) İkinci sınıf gazino, dans salonu, diskotek, pavyon, taverna, açık hava gazinosu, bar, kokteyl salonu

1- Mutfak bulunan gazino, dans salonu, diskotek, pavyon, taverna, açık hava gazinosu, bar, kokteyl salonunda ikinci sınıf lokanta mutfaklarında aranan şartlar aranır.

2- Zemin, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert madde ile kaplı olacaktır.

3- Masalar üzerinde örtü ve peçete bulunacaktır.

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

5- Girişte salonun büyüklüğüyle orantılı bir antre bulunacaktır.

6- Girişte vestiyer bulunacaktır.

7- Havalandırma klima ile yapılacaktır.

8- Sanatçıların soyunmaları, makyaj ve benzeri hazırlıkları için uygun bir yer bulunacaktır.

9- Orkestra yeri ve dans pisti bulunacaktır.

10- Gazinonun salondan ayrı bir yerinde hizmetliler için bir soyunma yeri bulunacaktır.

H- TİYATRO, SİNEMA, DÜĞÜN SALONLARI, SİRK, LUNAPARKLAR VE GÖSTERİ MERKEZLERİ

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

a) Birinci sınıf tiyatro, sinema ve gösteri merkezi

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

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

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

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

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

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

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

8- Giriş holü;

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

8.2- Giriş ve çıkış kapıları ayrı olacak ve sinemanın kapasitesine göre artırılacaktır.

9- Bekleme salonunda yeteri kadar oturulacak yer bulunacaktır.

10- Salonda bir büfe bulunacaktır.

11- Salon ve balkon;

11.1- Duvarlar ses geçirmez ve akustiği sağlayacak, giriş ve çıkışlar ise ses ve ışık geçirmeyecek şekilde olacaktır.

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

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

b) İkinci sınıf tiyatro, sinema ve gösteri merkezi

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

2- Makine dairesi;

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

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

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

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

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

c) Açık hava sineması

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

2- Sahne, kapalı sinemalardaki esaslara uygun olacaktır.

3- Sahne, bahçenin her tarafından gözükecek şekilde düzenlenecektir.

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

5- Büfe ve çay ocağı bulunacaktır.

6- Yedek jeneratör bulunacaktır.

d) Düğün salonu

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

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

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

4- Girişte bankolu vestiyer ve boy aynası olacaktır.

5- Isıtma kalorifer veya klima sistemiyle olacaktır.

6- Havalandırma klima ile yapılacaktır.

7- Salonda orkestra yeri ile oyun pisti olacaktır.

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

9- Servis odası bulunacaktır.

10- Salonun dışında işçilerin soyunma dolapları bulunacaktır.

11- Zeminler kolay temizlenebilir özellikte olacaktır.

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

e) Sirkler ve lunaparklar

1- Sirk ve lunaparkta bulunan oyun ve eğlence makinelerinin kontrol ve bakımından sorumlu olmak üzere, teknik bilgi ve yeterliğe sahip en az bir mühendis ve bir teknisyen bulunacaktır.

2- Hareket eden makine ve oyun araçlarında emniyet kemeri bulundurulacaktır.

3- Can ve mal emniyeti için gerekli tedbirler alınacaktır.

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

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

6- Zemin toz kaldırmayacak uygun malzeme ile kaplanacaktır.

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

8- Sirklerde oturma yerleri uygun nitelikte olacaktır.

9- Sirk ve lunaparklarda bulunan işyeri niteliğindeki yerler benzer işyerlerinde aranan şartları taşıyacaktır.

I- OTEL VE PANSİYONLAR

Otel ve pansiyonlarda ortak hükümlere ilave olarak, sınıflarına göre aşağıdaki şartlar aranır:

a) Birinci sınıf otel

1- Isıtma, soğutma ve havalandırma, odalar dahil kalorifer veya klima ile yapılacaktır.

2- Bütün odalarda sürekli sıcak su bulunacaktır.

3- Zemin ahşap parke, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir madde ile kaplanacaktır.

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

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

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

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

8- Otel santraline bağlı olmayan kabinli bir telefon bulunacaktır.

9- Bekleme salonlarındaki koltuk, sehpa ve benzeri eşya iyi cins malzemeden yapılmış olacaktır.

10- Bekleme salonunda ve odalarda uydu yayını yapan televizyon sistemi bulunacaktır.

11- Dinlenme salonları;

11.**1**- Biri zemin katında olmak üzere en az iki salonu bulunacaktır.

11.**2**- Işıklandırma kristal avize, aplik veya gizli ışık tertibatı ile sağlanacaktır.

11.**3**- Mobilya iyi cins malzemeden olacaktır.

11.**4**- Pencerelerde iyi cins kumaş ve tül perdeler olacaktır.

11.**5**- Salonlardan birinde orkestra yeri televizyon ve bar bulunacaktır.

11.**6**- Masa ve sehpalarda cam, porselen veya seramik tablalar olacaktır.

12- Otel, zemin hariç üç kattan fazla ise asansör bulunacaktır.

13- Katlarda servis odaları bulunacaktır.

14- Katlarda her 20 odaya en az 1 adet olmak üzere, bay ve bayanlara ait aynalı, fayanslı, lavabolu, sıvı sabunlu ayrı alaturka tuvaletler bulunacaktır.

15- Odalar;

15.**1**- Banyolu ve tuvaletli olacaktır.

15.**2**- Odaların % 20'si daire şeklinde olacaktır.

15.**3**- Işıklandırma gözü yormayacak şekilde olacak, abajurlu okuma lambası, santral ile bağlantılı telefon bulunacaktır.

15.**4**- Tercihen gömme gardırop, şifoniyer, bavul masası, tuvalet, boy aynası, koltuk ve sehpalar bulunacaktır.

15.**5**- Yatak ortopedik, yatak takımları iyi cins keten veya benzeri, yorganlar yarım kuş tüyü, yastıklar biri kuş tüyü olmak üzere iki adet olacak ve iyi cins battaniyeler bulunacaktır

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

15.**7**- Oturma odasında yeteri kadar koltuk ve sehpalardan başka, bir çalışma masası, masa lambası, bir radyo ve televizyon bulunacaktır.

16- Banyolar;

16.**1**- Küvet gömme olacaktır.

16.**2**- Alafranga tuvaletli, aynalı, fayanslı, lavabolu, havalandırma tesisatlı olacaktır.

16.**3**- Duşlu odalarda havalandırma, merkezi sistem veya klima ile sağlanacaktır.

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

18- Birinci sınıf lokanta niteliğinde lokantası ve mutfağı bulunacaktır.

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

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

21- En az 150 cm genişliğinde yangın merdiveni bulunacaktır.

b) İkinci sınıf otel

1- Isıtma odalar dahil kalorifer veya klima ile yapılacaktır.

2- Bütün odalarda sürekli sıcak su bulunacaktır.

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

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

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

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

7- Dinlenme salonu,

7.1- En az bir dinlenme salonu bulunacaktır.

7.2- Mobilya iyi cins malzemeden olacaktır.

7.3- Pencerelerde iyi cins kumaş ve tül perdeler olacaktır.

7.4- Salonda orkestra yeri ve uydu yayını alan televizyon bulunacaktır.

7.5- Masa ve sehpalarda cam, porselen veya seramik tablalar olacaktır.

7.6- Dinlenme salonlarındaki koltuk, sehpa ve benzeri eşya iyi cins malzemeden yapılmış olacaktır.

7.7- Klimalı soğutma sistemi olacaktır.

8- Odalar;

8.1- En az yarısı banyolu ve tuvaletli olacaktır.

8.2- En az % 10'u daire olacaktır.

8.3- Işıklandırma gözü yormayacak şekilde olacak, santrale bağlı telefon olacaktır.

8.4- Gardırop, şifoniyer, ayna, koltuk ve sehpalar bulunacaktır.

8.5-Yatak ortopedik, yatak takımları iyi cins olacaktır.

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

8.7- Dairelerde, yatak odası, banyo ve tuvalet olacaktır.

9- Katlarda yeteri kadar banyo ve tuvalet bulunacaktır.

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

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

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

13- Tuvaleti olmayan odalarda aynalı lavabo bulunacaktır.

14- En az 150 cm genişliğinde yangın merdiveni bulunacaktır.

c) Üçüncü sınıf otel ve pansiyon

1- Isıtma odalar dahil kalorifer veya soba ile yapılacaktır.

2- Zemin en az mozaik gibi malzeme ile kaplanacaktır.

3- Giriş ve salonlarda duvarlar alçı sıva, plastik veya yağlı boya ile kaplı olacaktır.

4- Müracaat yeri ve vestiyer bulunacaktır.

5- Dinlenme salonunda yeterli sayıda masa, sandalye ve televizyon bulunacaktır.

6- Dinlenme salonlarındaki koltuk, sehpa ve benzeri eşya iyi cins malzemeden yapılmış olacaktır.

7- Odalarda;

7.**1**- En az % 20'si banyolu ve tuvaletli olacaktır.

7.2- Gardırop, ayna, sandalye ve sehpa bulunacaktır.

7.**3**- Yatak ortopedik, yatak takımları iyi cins olacaktır.

8- Katlarda her 10 yatağa bir banyo ve tuvalet bulunacaktır.

9- Tuvalet ve banyolar kolay yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte olacaktır.

10- Yemek verilmesi halinde üçüncü sınıf lokanta niteliğinde lokantası ve mutfağı bulunacaktır.

11- Odalarda yatak sayısı her beş metrekareye bir olmak üzere en fazla üç adet olacaktır.

J- HAMAM, SAUNA VE BENZERİ YERLER

Hamam ve saunalar için ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

a) Hamamlar

1- Hamam soyunma, yıkanma ve dinlenme yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır.

2- Çalışanların saç, sakal ve tırnakları kesilmiş ve temizlenmiş olacak, hastalıklarının bulunmadığına ilişkin sağlık raporu bulunacaktır. Bu raporlar altı ayda bir yenilenecektir.

3- Müşteriler için kullanılan havlu ve benzeri takımlar ayrı olacak ve her kullanımdan sonra yıkanacak ve dezenfekte edilecektir.

4- Kese, lif, sünger gibi müşteri temizliğinde kullanılacak malzemeler sıhhî şartları haiz olacak ve her kullanımdan sonra usulünce temizlenecektir.

b) Saunalar

1- En az beş adet soyunma kabini bulunacaktır. Yıkanma yerlerinden başka en az iki adet soğuk ve sıcak duş yeri bulunacaktır.

2- Sauna odası en az 9 m^3 olacaktır. Sauna odasının etrafı fırınlanmış gürgen ağacı ile kaplı olacak ve kademeli oturma yerleri bulunacaktır.

3- Sağlık ve hijyen yönünden saunaya girmesinde sakınca bulunan kişilere yönelik uyarıcı levhalar konulacaktır.

4- İç sıcaklığı gösteren termometreler bulundurulacaktır.

Hamam ve saunalar yetkili idareler tarafından özelliklerine ve sunduğu hizmet durumuna göre birinci sınıf, ikinci sınıf ve üçüncü sınıf olarak sınıflandırılabilir.

K- BERBER ve KUAFÖRLER

Berber ve kuaförlerde ortak hükümlere ilave olarak, sınıflarına göre aşağıdaki şartlar aranır:

a) Birinci sınıf berber ve kuaför salonu

1- Çalışanlar ustalık ve kalfalık belgesine veya çıraklık sözleşmesine sahip olacaktır.

2- Çalışma masaları tek tip, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir mermer veya camdan olacaktır.

3- İşyeri, bekleme salonu ile çalışma bölümlerinden oluşacak, vestiyer ve yeteri kadar misafir koltuğu bulunacaktır.

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

5- Isıtma, soğutma ve havalandırma klima veya kaloriferle olacaktır.

6- Zemin ve duvarları seramik, mermer ve benzeri maddelerle kaplı en az bir adet lavabolu tuvalet bulunacaktır.

7- Çalışanlar işyerince belirlenen elbiseyi giyecektir.

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

9- Her bir müşteri için ayrı ayrı, yıkanmış havlu ve örtü kullanılacaktır.

10- Şehir şebekesine bağlı sıcak ve soğuk su bulunacaktır.

11- Müşterilerin randevuyla kabul edilebileceği sistem kurulacaktır.

12- Pencereler dışarıdan içerinin görünmesini engelleyecek şekilde dizayn edilecektir.

b) İkinci sınıf kuaför ve berber salonu

1- Çalışanlar ustalık ve kalfalık belgesine veya çıraklık sözleşmesine sahip olacaktır.

2- Çalışma masaları tek tip, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir mermer veya camdan olacaktır.

3- Çalışma masalarının bulunduğu duvar kısmı 1,5 metre yüksekliğe kadar fayans veya mermer kaplı olacaktır.

4- Salonun zemini seramik, mermer veya mozaik gibi temizlenebilir, yıkanabilir madde ile kaplı olacaktır.

5- Havalandırma aspiratörle yapılacaktır. Isıtma yeterli seviyede olacaktır.

6- Çalışanlar işyerince belirlenen elbiseyi giyecektir.

7- Her bir müşteri için ayrı ayrı yıkanmış havlu ve örtü kullanılacaktır.

8- Şehir şebekesine bağlı sıcak ve soğuk su bulunacaktır.

9- Pencereler dışarıdan içerinin görünmesini engelleyecek şekilde dizayn edilecektir.

c) Üçüncü sınıf kuaför ve berber salonu

1- Çalışanlar ustalık ve kalfalık belgesine veya çıraklık sözleşmesine sahip olacaktır.

2- Çalışanlar işyerince belirlenen elbiseyi giyecektir.

3- Şehir şebekesine bağlı akar sıcak ve soğuk su tesisatı bulunacak veya musluklu yeterli deposu bulunacaktır.

4- Pencereler dışarıdan içerinin görünmesini engelleyecek şekilde dizayn edilecektir.

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

6- Duvarlar su geçmez madde veya yağlı boya olacaktır.

7- Çalışma masaları mermer veya su geçirmez bir madde ile kaplı olacaktır

8- Isıtma yeterli seviyede olacaktır.

9- Askılık bulunacaktır.

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

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

a) Taksi durağı

1- En az sekiz araba park edebilecek alana sahip olacaktır.

2- İşletme yazıhanesinde bir ecza dolabı bulunacaktır.

3- Park alanın tabanı beton, asfalt gibi etrafın kirlenmesine neden olmayacak bir madde ile kaplanacak ve birikinti sular toplama rögarlarına verilecektir.

4- Yollar üzerinde bulunan duraklar trafiğe mani olmayacak şekilde tespit edilecektir.

5- Telefon ve telsiz sistemi bulunacaktır.

6- Taksi duraklarında şoförlerin isimleri ve fotoğrafları görünür şekilde asılacaktır.

7- Taksilerde şoförle ilgili kimlik bilgileri müşterinin görebileceği şekilde asılacaktır.

8- Çalışanlar, işyerinin belirlediği kıyafeti giyecektir.

b) Kapalı otoparklar

1- Kullanış amacına uygun yapı kullanma izni belgesi olacaktır.

2- Araç giriş ve çıkışları trafiği aksatmayacak şekilde düzenlenecektir.

3- Otoparkta park eden araçların her türlü hasara karşı zorunlu sigortaları yaptırılmış olacaktır.

4- Yıkama yağlama dışında başka bir faaliyet gösterilmeyecektir.

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

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

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

8- Park yerinin zemini beton veya mozaik olacaktır.

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

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

c) Açık otoparklar

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

2- Açık otoparkta yapılacak kontrol kulübesi prefabrike veya kolay taşınabilir bir malzemeden yapılacak olup, en az 9 m^3 hacme sahip olacaktır.

3- İşyeri kapı numarası alınmış olacaktır.

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

5- Açık otoparkın park alanlarının zemini beton veya asfalt olacaktır.

6- Otoparkta park eden araçların her türlü hasara karşı zorunlu sigortaları yaptırılmış olacaktır.

7- Kat irtifakı veya kat mülkiyetini haiz ya da inşaata başlama izni alınan yerlerde açık otopark açılamaz.

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

d) Oto galerileri

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

2- Oto galerileri malî sorumluluk sigortası yaptırmak zorundadır.

EK-2

GAYRİSIHHÎ MÜESSESELER LİSTESİ

A) BİRİNCİ SINIF GAYRİSIHHÎ MÜESSESELER

1- ENERJİ SANAYİİ

1.1- Toplam ısıl gücü 20 megavat (MW) ve üzeri kapasitede olan yakma tesisleri ile termik enerji santralleri,

1.2- Nükleer enerji santralleri.

2- METALURJİ VE MAKİNE SANAYİİ:

2.1- Sıcak haddeleme tesisleri, her türlü demir çelik fabrikaları, metal boru üretim tesisleri, metal kaplama tesisleri,

2.2- 50 ton/yıl ve üzerinde kapasiteye sahip her türlü demir ve demir dışı dökümhaneler ile soğuk haddeleme tesisleri,

2.3- 500 HP ve üzeri motor gücü kullanan her nevi elektromekanik, elektromanyetik madeni eşya imal, işleme, montaj, tamir, emayeleme, plastik ve benzeri maddelerle kaplama yerleri,

2.4- Gemi söküm yerleri ile 20 metre ve daha uzun boylarda gemi iskeleti ve gemi bölümleri imal ve tamir yerleri,

2.5- Kara, hava, demiryolu araçları, içten yanmalı motor ile iş makineleri üretim fabrikaları.

3- MADEN SANAYİİ

3.1- Çimento fabrikaları veya klinker üretim tesisleri ile 5 ton/saat ve üzeri kapasitede olan çimento öğütleme, paketleme ve karıştırma tesisleri,

3.2- Seramik ve porselen fabrikaları,

3.3- Alçı, kireç ve benzeri fabrikaları,

3.4- 5.000 m^3/yıl ve üzeri kapasiteli blok ve parça mermer, dekoratif amaçlı, taşların çıkarılması, işlenmesi ve yıllık 100.000 m^3 ve üzeri kapasiteli mermer kesme işleme ve sayalama tesisleri,

3.5- Kazı ve döküm alanı olarak toplam 25 hektar ve üzerinde açık işletme maden ocakları, kazı ve döküm alanı olarak toplam 150 hektar ve üzeri çalışma alanına sahip kömür çıkarma, yıkama ve eleme tesisleri, 25 hektar ve üzeri alandan ham madde çıkartılan taş ocakları, 100.000 m^3/yıl ve üzeri kapasitedeki taş ocaklarından çıkarılan ham maddelerin her türlü işlemden geçiren tesisler,

3.6- Kapasitesi 75 ton/gün ve üzerinde olan ateşe dayanıklı tuğla, seramik borular, yapı tuğlası, kiremit ve benzeri kaba seramik ürünlerinin üretildiği ve pişirildiği tesisler,

3.7- Asbest ve asbest katkılı ürünleri üretme, işleme ve biçimlendirme tesisleri,

3.8- Çeşitli metotlarla cevher hazırlama veya zenginleştirme tesisleri,

3.9- Kapasitesi 75 ton/gün ve üzerinde olan prefabrik konut malzemeleri, gaz beton ve metal yapı elemanları üretim tesisleri.

4- KİMYA SANAYİİ

4.1-Temel organik kimyasalların üretildiği kimya tesisleri

4.1.1- Alkoller, aldehitler, ketonlar, karboksilli asitler, esterler, asetatlar, eterler, peroksitler, yapay reçineler gibi oksijen içeren hidrokarbonlar,

4.1.2- Sülfürlü, fosforlu, halojenli hidrokarbonlar üretim tesisleri,

4.1.3- Temel plastik hammaddeleri ile kimyasal elyaf (polimeriler, sentetik lif veya selüloz tabanlı lifler) üretim tesisleri,

4.1.4- Sentetik kauçuklar üretim tesisleri,

4.1.5- Sentetik, selülozik veya su bazlı boyalar ve pigmentler üretim tesisleri,

4.1.6-Madeni ve nebati, yüzey koruyucu ve kimyasalları (vernik, cila gibi) üretim tesisleri,

4.1.7- Diğer organik kimyasalların ve karışımlarının üretim yerleri.

4.2-Temel inorganik kimyasalların üretildiği tesisler

4.2.1- Amonyum klorür, potasyum klorat, potasyum karbonat, sodyum karbonat, perborat ve gümüş nitrat gibi kimyasalların üretildiği tesisler,

4.2.2- Amonyak, hidrojen, oksijen, azot, flor gibi gazlar ve bunların bileşiklerin üretim ve dolum tesisleri ile sülfür bileşikleri, karbon oksitler gibi oksitleyici bileşiklerin üretildiği tesisler,

4.2.3- Kromik asit, hidroklorik asit, fosforik asit, nitrik asit, sülfürik asit, oleum ve sülfürlü asit üretim ve depolanma tesisleri,

4.2.4- Amonyum hidroksit, potasyum hidroksit, sodyum hidroksit gibi bazik madde üretim tesisleri,

4.2.5- Diğer inorganik kimyasalların ve karışımlarının üretim yerleri,

4.3- Fosfor, azot veya potasyum tabanlı basit veya bileşik haldeki gübre üretim tesisleri,

4.4-Temel bitkisel sağlık ürünleri, tıbbî müstahzarat ürünleri ile biositlerin fabrikasyon olarak üretildiği tesisler,

4.5- Kimyasal veya biyolojik yöntemlerle ilaç hammaddelerinin üretildiği tesisler,

4.6- Patlayıcı madde üretim tesisleri ve depoları,

4.7- 1 ton/gün ve üzeri kapasiteli sabun üretim tesisleri ile sulfonlama yapılan deterjan fabrikaları,

4.8- Cam ve cam eşya üretim fabrikaları,

4.9- Pleksiglas, poliester imalathaneleri,

4.10- Zirai mücadele ve halk sağlığı mücadele ilaçları üretim tesisleri,

4.11- Deri yakma eksraktları (zırnık) üretim tesisleri,

4.12- Pil, batarya ve akü imal tesisleri,

4.13- Her türlü film ve film banyosunda kullanılan kimyasal maddelerin üretildiği tesisler,

4.14- 50 HP ve üzeri motor gücü kullanan kauçuk ve lastik üretim ve kaplama ve lastik eşya üretim tesisleri, lastik fabrikaları ve kablo fabrikaları,

4.15- İlaç ve ilaç hammaddelerinin bir arada üretildiği tesisler,

4.16- Parlayıcı madde üretim tesisleri,

4.17- 100 HP ve üzeri motor gücü kapasitedeki plastik, plaksiglas, polyester gibi maddelerden eşya, oyuncak, reklam levhaları, izolasyon malzemeleri vb. yapan yerler,

4.18- Selüloz ve selüloit fabrikaları,

4.19- Asfalt ve zift üretme, işleme tesisleri,

4.20- Karpit, asetilen, sentetik benzin üretim ve dolum tesisleri,

4.21- Plastik hammaddesi üretim tesisleri,

4.22- Çocuk bezi ve kadın bağı üretim tesisleri.

5-PETROKİMYA SANAYİİ

5.1- Madeni yağ üretim tesisleri, petrol rafinerileri ve petrokimya tesisleri,

5.2- Havagazı ve kok fabrikaları ile doğal gaz ve kömür gazlaştırma ve sıvılaştırma tesisleri,

5.3- Petrol, doğal gaz ve kimyasalları 10 kilometreden uzun ve 600 mm ve üzeri çaplı borularla taşıma tesisleri,

5.4- Sıvılaştırılmış petrol gazı, sıvılaştırılmış doğal gaz ve sıkıştırılmış doğal gaz dolum tesisleri ile 30 ton ve üzeri kapasitede olan sıvılaştırılmış petrol gazı, sıvılaştırılmış doğal gaz ve sıkıştırılmış doğal gaz ikmal istasyonları ve tüp depolama tesisleri,

5.5- Toplam depolama kapasitesi 500 m^3 ve üzeri olan doğalgaz, petrokimya ve kimyasal ürün depolama tesisleri,

5.6- Akaryakıt dolum ve içerisinde sınıf 1 ve sınıf 2 sıvılarının depolandığı 150 m^3 ve üzeri kapasitede, sınıf 2 ve sınıf 3-A sıvılarının depolandığı 300 m^3 ve üzeri kapasitedeki akaryakıt depolama tesisleri.

6-GIDA MADDELERİ, İÇKİLER, YEMLER VE TARIMSAL ÜRÜNLER SANAYİİ

6.1- Şeker fabrikaları,

6.2- Bitkisel ham yağ veya rafine yağ elde edilen fabrikalar,

6.3- 10 ton/gün ve üzeri kapasiteli süt ve süt ürünleri üretim tesisleri,

6.4- Kırmızı et kombina ve 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahalar ile kanatlı et kombina ve kesimhaneler,

6.5- Su ürünleri, salyangoz, kurbağa vb. işleme yerleri,

6.6- 500 ton/gün ve üzeri yem ve un fabrikaları,

6.7- Maya üretim tesisleri,

6.8- Fermantasyon ile alkollü içki üreten fabrikalar, malt tesisleri,

6.9- Kökeni hayvansal olan maddelerden balık unu, balık yağı, yem, yemlik, preparat vb. üretim tesisleri,

6.10- Endüstriyel nişasta üretim tesisleri,

6.11- Genetik olarak modifiye edilmiş organizmalar ile işlem yapılan yerler.

7-ATIK MADDELERİN DEĞERLENDİRİLMESİ VE ORTADAN KALDIRILMASI İLE İLGİLİ SANAYİ

7.1- Atık yağ ve benzeri geri kazanım tesisleri,

7.2- Rendering tesisleri,

7.3- Tehlikeli ve tıbbî atık yakma tesisleri,

7.4- Katı atık depolama tesisleri,

7.5- Evsel ve endüstriyel katı atıklardan ham ve mamul madde üretim tesisleri,

7.6- Nükleer yakıtların yeniden işlenmesi veya çeşitli metotlarla bertaraf edilmesi ile ilgili tesisler.

8-TEKSTİL SANAYİİ

8.1- Boyama, apreleme, kasarlama ve benzeri işlem yapan dokuma fabrikaları ile 500 HP üzeri motor gücü kullanan konfeksiyon fabrikaları,

8.2- Sentetik elyaf iplik ve halı fabrikaları,

8.3- 100 HP üzeri motor gücü kullanan suni deri kürk ve muşamba imal yerleri,

8.4- 500 HP üzeri motor gücü kullanan işlenmiş deriden eşya imal yerleri.

9-DİĞERLERİ

9.1- Ham deri işleme tesisleri,

9.2- Ağacın kimyasal prosese tabi tutulduğu (kontrplak, ağaç kaplama vb) ve suni tahta üretim tesisleri,

9.3- Her çeşit karton ve mukavva üretim fabrikaları,

9.4- Bir üretim periyodunda 60.000 adet ve üzeri tavuk, 85.000 adet ve üzeri piliç veya eş değeri diğer kanatlılar, 30 kg ve üzeri 3.000 baş ve üzeri domuz besi çiftlikleri ve 900 baş ve üzeri dişi domuz üretim çiftlikleri,

B) İKİNCİ SINIF GAYRİSIHHÎ MÜESSESELER

1-ENERJİ SANAYİİ

1.1- Toplam ısıl gücü 20 MW altında kapasitede olan yakma tesisleri ile termik enerji santralleri,

1.2- Torba yakıt üretim tesisleri,

1.3- Odun kömürü imal yerleri,

1.4- Rüzgar enerji santralleri,

1.5- Jeotermal enerji santralleri ile bu enerjiden 5 MW ve üzerinde kullanan tesisler.

2- METALURJİ VE MAKİNE SANAYİİ

2.1- Kurşun kalay ve benzeri maddelerden tüp, klişe ve harf gibi malzemelerin imal edildiği tesisler,

2.2- 50 Ton/yıl dan düşük kapasiteye sahip her türlü demir ve demir dışı dökümhaneler ile soğuk haddeleme tesisleri,

2.3- 50-500 HP arası motor gücü kullanan her nevi elektro mekanik, elektromanyetik madeni eşya imal, işleme, montaj, tamir, emayeleme, plastik ve diğer maddelerle çeşitli metotlarla kaplama yerleri,

2.4- 20 HP den fazla motor gücü kullanan matbaalar ile baskı tesisleri,

2.5- 50-500 HP arası motor gücü kullanan her nevi fırça, tarak imal yerleri,

2.6- Balata imal yerleri,

2.7- Zımpara fabrikaları,

2.8- 20 metreden daha kısa boylarda gemi iskeleti ve gemi bölümleri imal ve tamir yerleri.

3- MADEN SANAYİİ

3.1- Kireç ocakları,

3.2- Ham tuz üretme işleme yerleri ve her türlü tuz fabrikaları,

3.3- Alçı, kireç, tebeşir, kuvars taşı ve benzeri değirmenleri,

3.4- 5.000 m^3/yıl altında kapasiteli blok ve parça mermer, dekoratif amaçlı taşların çıkarılması, işlenmesi ve yıllık 100.000 m^3 altında kapasiteli mermer kesme işleme ve sayalama tesisleri,

3.5- Kazı ve döküm alanı olarak toplam 25 hektarın altında açık işletme maden ocakları, kazı ve döküm alanı olarak toplam 150 hektarın altında çalışma alanına sahip kömür çıkarma tesisleri, 25 hektar ve üzeri alandan hammadde çıkarılan taş ocakları, 100.000 m^3/yıl altında kapasitedeki taş ocaklarından çıkarılan hammaddenin her türlü işlemden geçirildiği tesisler,

3.6- Kapasitesi 75 ton/günün altında olan ateşe dayanıklı tuğla, seramik borular, yapı tuğlası, kiremit vb. kaba seramik ürünlerinin üretildiği ve pişirildiği tesisler,

3.7- Değirmen taşı ve bileği atölyeleri,

3.8- Volkanik taş işleyerek elde edilen hafif malzeme üretim tesisleri ile kapasitesi 75 ton/günden küçük olan prefabrike konut malzemeleri, gaz beton ve metal yapı elemanları üretim tesisleri,

3.9- Çimento, çakıl kum, cüruf ve benzeri maddelerden motor gücü kullanarak yapı yalıtım döşeme vs. malzemelerin imal tesisleri,

3.10- Mozaik imal yerleri,

3.11- Maden cevheri depolama yerleri,

3.12- Kum ocakları, kum yıkama ve eleme tesisleri,

3.13- Hazır beton tesisleri,

3.14- 5 ton/saatten düşük kapasitedeki çimento öğütme ve paketleme tesisleri,

3.15- Kükürt eleme, öğütme ve paketleme tesisi.

4- KİMYA SANAYİİ

4.1- Tutkal, zamk ve yapıştırıcı madde üretim tesisleri,

4.2- Her çeşit kozmetik ürünleri üretim tesisleri,

4.3- Mürekkep üretme tesisleri,

4.4- 100 HP'den düşük motor gücü kapasitedeki plastik, pleksiglas, polyester gibi maddelerden eşya, oyuncak, reklam levhaları, izolasyon malzemeleri ve benzerlerini yapan yerler,

4.5- Sunî inci, boncuk ve benzerleri üretim yerleri,

4.6- Melamin eşya üretim yerleri,

4.7- Tuz ruhu, çamaşır suyu ve benzeri malzemeyi mamul maddelerden sulandırarak ve ambalajlayarak satışa sunan yerler,

4.8- Çamaşır sodası ve çivit imal yerleri,

4.9- 50 HP'den az motor gücü bulunan lastik kaplama ve lastik eşya üretim tesisleri, kablo fabrikaları,

4.10- Amonyum hidroksit, potasyum hidroksit, sodyum hidroksit gibi bazik madde depolama tesisleri,

4.11- Madeni ve nebati boya, cila, vernik atölyeleri ile dolum ve paketleme yerleri,

4.12- Zirai mücadele ve halk sağlığı mücadele ilaçları depoları ile paketleme ve toptan satış yerleri,

4.13- Sulfonlama yapılmayan deterjan fabrikaları ile 1 ton/günden düşük kapasiteli sabun üretim tesisleri,

4.14- Farmasotik teknolojilerin gerektirdiği fiziksel yöntemlerle mamul ilaç üreten tıbbi müstahzarat laboratuarları,

4.15- 50 HP'den düşük motor gücü bulunan kauçuk ve lastik üretim tesisleri, lastik imalat ve kaplama tesisleri ile kablo fabrikaları,

5- PETROKİMYA SANAYİİ

5.1- 30 ton altında sıvılaştırılmış petrol gazı, sıvılaştırılmış doğal gaz ve sıkıştırılmış doğal gaz ikmal istasyonları ve tüp depolama tesisleri,

5.2- Toplam depolama kapasitesi 500 m^3'ten az doğalgaz, petrokimya ve kimyasal ürün

depolama tesisleri,

5.3- Akaryakıt satış istasyonları ve içerisinde sınıf 1 ve sınıf 2 sıvılarının depolandığı 150 m^3'ten az kapasitede, sınıf 2 ve sınıf 3-A sıvılarının depolandığı 8 m^3-300 m^3 arasındaki kapasitedeki akaryakıt depolama tesisleri,

5.4- Petrol, doğal gaz ve kimyasalları 10 kilometreden uzun ve 600 mm'den küçük çaplı borularla taşıma tesisleri,

5.5- 250 kg-500 kg arasında kapasitedeki perakende sıvılaştırılmış petrol gazı tüp satış yerleri.

6- GIDA MADDELERİ, İÇKİLER, YEMLER VE TARIMSAL ÜRÜNLER SANAYİİ

6.1- 1 ton/gün -10 ton/gün arasında kapasiteli süt ve süt ürünleri üretim tesisleri,

6.2- 500 ton/gün'den az olan yem ve un fabrikaları,

6.3- Kültür mantarı üretim tesisleri,

6.4- Makarna, irmik, gofret, bisküvi fabrikaları,

6.5- Çiğit fabrikaları,

6.6- Çay fabrikaları ve 500 kg/gün ve üzerindeki kapasitedeki çay paketleme tesisleri,

6.7- Mekanik olarak ve sızdırma yolu ile yağ imal yerleri hariç atölye mahiyetindeki yağ imal yerleri ile 25 ton/yıl kapasiteden büyük bitkisel ve hayvansal yağ depolama ve dolum yerleri,

6.8- Glikoz, nişasta (endüstriyel nişasta hariç), dekstrin (kola) ve emsali maddeler üretim tesisleri,

6.9- Meşrubat üretim tesisleri,

6.10- Fruko, eskimo ve dondurmayı fabrikasyon halinde üreten tesisler,

6.11- Günlük olarak 1.000 kg/gün ve üzeri şeker veya şeker şerbetinden şekerli maddeler üreten tesisler,

6.12- Meyve, sebze işleme yerleri ile konserve ve çeltik fabrikaları,

6.13- Meyan kökü, şerbetçiotu vb. bitkilerin işlendiği tesisler,

6.14- Çiklet fabrikaları,

6.15- Günlük üretimi 500 kg/gün ve üzeri ekmek, sade pide ve ekmek çeşitleri üreten yerler,

6.16- Dışarıya servis yaparak günde 500 adet/kişi ve üzerinde yemek üretimi yapan tesisler,

6.17- Hayvansal yağların eritildiği tesisler,

6.18- Buz üretim tesisleri,

6.19- Fabrikasyon olarak çerez üretim tesisleri,

6.20- İçme amaçlı doğal bitkilerin işlendiği ve paketlendiği tesisler,

6.21- 500 kg / günden büyük kapasitedeki bal dolum ve paketleme tesisleri,

6.22- Meyve, sebze, bakliyat ve hububatı olgunlaştırma kurutma, mumlama ve ambalajlama tesisleri,

6.23- Hazır gıdaların ambalajlandığı tesisler,

6.24- Gıda katkı maddesi üreten tesisler,

6.25- Mayonez, ketçap ve salata sosu üretim tesisleri,

6.26 -Her türlü meyve suyu üretme ve paketleme tesisleri,

6.27- 500 kg/gün ve üzerinde fermente gıda (turşu, şalgam, sirke vb.) ürünleri üreten tesisler,

6.28- Yumurtanın konserve edildiği tesisler,

6.29- Fermantasyon ile alkolü içki üreten atölye mahiyetindeki tesisler,

6.30- Dondurulmuş gıda üretim tesisleri,

6.31- Çocuk mamaları ve ek besin üretim tesisleri,

6.32- İçecek tozu üretim tesisleri,

6.33- Toz şekerden küp şeker ve pudra şekeri üretim tesisleri,

6.34- Tahin, helva, pekmez ve çikolata üretim tesisleri,

6.35- Fındık, fıstık, badem, ceviz kırma ve kavurma tesisleri,

6.36- Sakatat işleme tesisleri,

6.37- 75 kg / saat ve büyük kapasitede kavurma kapasitesine sahip kahve ve kuruyemiş hazırlama tesisleri,

6.38- 10 HP ve üzeri motor gücü kullanan balık temizleme (kılçık ayıklama) tesisleri ve soğuk hava depoları,

6.39- 500 kg/gün ve üzerindeki kapasitedeki haşhaş öğütme ve ezme tesisleri,

6.40- Gıda ışınlama yerleri,

6.41- 3 üncü sınıf kırmızı et mezbahaları.

7- ATIK MADDELERİN DEĞERLENDİRİLMESİ VE ORTADAN KALDIRILMASI İLE İLGİLİ SANAYİ

7.1- Kumaş atıkları ve eski kumaşlardan yün imal tesisleri,

7.2- Kullanılmayan et ve hayvan cesetleri yakma tesisleri,

7.3- Katı atık ara transfer istasyonları,

7.4- Kompostlama tesisleri,

7.5- Nüfusu 50.000 ve üzeri olan yerleşim yerlerine ait atık su arıtma tesisleri,

8- TEKSTİL SANAYİİ

8.1- 50-500 HP arasında motor gücü kullanan dokuma ve konfeksiyon tesisleri,

8.2- Çırçır fabrikaları,

8.3- Isıtıcı minder üretim tesisleri,

8.4- Yün, kıl, tiftik, kuş tüyü vb. yıkama ve işleme tesisleri,

8.5- 50-500 HP arasında motor gücü kullanan işlenmiş deriden eşya imal tesisleri,

8.6- 100 HP'den düşük motor gücü kullanan suni deri kürk ve muşamba imal tesisleri.

9-DİĞERLERİ

9.1- Yangın söndürme tüplerine dolum yapılan yerler,

9.2-Mum ve balmumu üretim tesisleri,

9.3- Camdan süs eşyası, ayna vb. madde üreten tesisler,

9.4- Halı ve kilim dokuma ve boyama atölyeleri,

9.5- Linteks, hidrofil pamuk üretim tesisleri,

9.6- 50 HP'den fazla motor gücü kullanan ağaç eşya işleme ve tamir yerleri,

9.7- Tomruk ve kereste depoları,

9.8- Her nevi hurda depoları,

9.9- Steril katgüt üretim tesisleri,

9.10- Herhangi bir işlem yapılmayan ham deri depoları,

9.11- Bağırsak temizleme işleme yerleri ile işlenmiş bağırsaktan eşya üretim tesisleri,

9.12- Bitkisel yemler ve hazır preparatlardan karma yem üretim tesisleri,

9.13- Nakliyat, ticaret, komisyon, ithalat ve ihracat işleri ile ilgili depolar,

9.14- Bir üretim periyodunda 20.000-60.000 adet arası tavuk, 30.000-85.000 adet arası piliç veya eş değeri diğer kanatlı kapasitedeki tavuk veya piliç yetiştirme tesisleri, 30 kg ve üzeri, 1.000-3.000 baş arası domuz besi çiftlikleri ve 300-900 baş arası dişi domuz üretim çiftlikleri, 500 adet ve üzeri büyükbaş ve 1.000 adet ve üzeri kapasitedeki küçükbaş kapasiteli büyükbaş ve küçükbaş besi tesisleri,

9.15- Bitkisel liflerden sicim, halat, hasır vb. üretim tesisleri,

9.16- Oto bakım ve servis istasyonları,

9.17- Düğme, fermuar, şemsiye vb. üretim tesisleri,

9.18- Kibrit fabrikaları,

9.19- Gaz maskesi üretim tesisleri,

9.20- Kurşunkalem fabrikaları,

9.21- Tütün işleme ve sigara fabrikaları,

9.22- Nüfusu 50.000 ve üzerinde olan yerleşim birimlerine ait atık su arıtma tesisleri ile istihdam kapasitesi 20.000 ve üzerinde olan ihtisas ve karma organize sanayi bölgelerine ait atık su arıtma tesisleri.

C) ÜÇÜNCÜ SINIF GAYRİSIHHÎ MÜESSESELER

1- ENERJİ SANAYİİ

Akü tamir yerleri,

2- METALURJİ VE MAKİNE SANAYİİ

2.1- 50 HP'den az motor gücü kullanan veya motor kullanmaksızın iptidai usullerle çalışan her nevi elektromekanik, elektromanyetik yöntemle madeni eşya imal, işleme, montaj ve tamir atölyeleri,

2.2- Harf dökümü yapmayan ve 20 HP'den az motor gücü kullanan matbaalar ve baskı yerleri.

3- MADEN SANAYİİ

3.1- İnşaat malzemeleri depo ve satış yerleri,

3.2- Sırlı, sırsız, çanak, çömlek, küp ve benzeri toprak mamulleri üretim yerleri,

3.3- Çini atölyeleri,

3.4- Çakıl, kum, cüruf, çimento ve benzeri maddelerden motor gücü kullanmaksızın yapı, yalıtım, döşeme vb. malzeme imal yerleri,

4- KİMYA SANAYİİ

4.1- Saf su ve asitli su üretim yerleri,

4.2- Fotoğraf filmi renklendirme ve boyama yerleri,

4.3- Kolonya ve benzeri tuvalet malzemeleri üretim yerleri,

4.4- Zirai mücadele ilaçları, insektisit, rodentisit, mollusisit ve benzeri maddelerin perakende satış yerleri,

4.5- Kuru temizleme yerleri,

4.6- Halk sağlığını koruma amaçlı haşere ile mücadele için kurulan ticari işyerleri.

5-PETROKİMYA SANAYİİ

5.1- 8 m^3 den az kapasitede sınıf 2 ve sınıf 3-A sıvılarının depolandığı motorin satış istasyonları,

5.2- Film halindeki plastikten naylon torba ve benzeri eşya yapan yerler,

5.3- 250 kg'dan düşük kapasitedeki perakende sıvılaştırılmış petrol gazı tüp satış yerleri.

6- GIDA MADDELERİ, İÇKİLER, YEMLER VE TARIMSAL ÜRÜNLER SANAYİİ

6.1- Un ve bulgur değirmenleri,

6.2- Tarhana vb. imal yerleri ,

6.3- Boza üretim yerleri,

6.4- 1 ton / günden düşük kapasiteli süt ve süt ürünleri üretim tesisleri,

6.5- Tuz öğütme yerleri,

6.6- Günlük olarak 1.000 kg'dan az şeker veya şeker şerbetinden şekerli maddeler vs. üreten yerler,

6.7- Tahıl, baharat, bakliyat ve gıda vb. ambalajlama yerleri,

6.8- 75 kg / saat den düşük kapasitede kavurma kapasitesine sahip kahve ve kuruyemiş hazırlama yerleri,

6.9- Karbonat ve kabartma tozu üretim ve ambalajlama yerleri,

6.10- Hamur, yufka, bazlama, simit, poğaça, kadayıf, mantı, pasta, börek ve benzeri unlu mamullerin üretim yerleri,

6.11- Kapasitesi 1 ton / günden az olan dondurma imal yerleri,

6.12- Dondurma külahı üretim yerleri

6.13- 10 HP'den az motor gücü kullanan balık temizleme (kılçık ayıklama) tesisleri ve soğuk hava depoları,

6.14- Süt depolama ve soğutma yerleri,

6.15- Hazır preparatlardan karıştırılarak içecek yapılan yerler,

6.16- Gıda katkı maddesi paketleme yerleri,

6.17- Dışarıya servis yaparak günde 500 adet/kişi den az yemek üretimi yapan yerler,

6.18- Sanayi bölgeleri ile mesken amacıyla kullanılmayan müstakil binalarda kurulan, süper, hiper, gross, mega marketlerin bünyesinde, kendi müşterilerine satış yapmak ve işyerinin bütünlüğünden duvar, bölme, bölüm vb. şekilde ayrılmış bir şekilde üretim yapılan, elektrik enerjisi kullanılarak ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerleri,

6.19- Günlük üretimi 500 kg/gün ve 500/günden az olan ekmek, sade pide ve ekmek çeşitleri üreten yerler,

6.20- Mekanik olarak ve sızdırma yolu ile yağ imal yerleri ile 25 ton/yıl kapasiteden az bitkisel ve hayvansal yağ depolama ve dolum yerleri

6.21- Mısır çerezi üretim tesisleri,

6.22- 500 kg/gün ve altında kapasitedeki bal dolum ve paketleme tesisleri,

6.23-Yumurta paketleme yerleri,

6.24- 500 kg/gün altında kapasitedeki haşhaş öğütme ve ezme tesisi,

6.25- 500 kg/gün altında kapasitedeki fermente gıda (turşu, şalgam, sirke vb.) ürünleri üreten tesisler,

6.26- 500 kg/gün altında kapasitedeki çay paketleme tesisi,

6.27- Et parçalama ve mamul madde üretim tesisi.

7-TEKSTİL SANAYİİ

7.1- Şapka ve keçe imal yerleri,

7.2- 50 HP'den az motor gücü kullanan dokuma ve konfeksiyon atölyeler ile işlenmiş deriden eşya imal eden yerler,

7.3- Bez ve benzeri dokumaya baskı yapılan yerler,

7.4- İşlenmiş veya kurutulmuş deri depoları,

7.5- Mamul süngerden eşya imal yeri.

8-DİĞERLERİ

8.1- Kağıttan çeşitli kırtasiye malzemesinin yapıldığı yerler,

8.2- 25 tondan az odun ve kömür bulunduran veya 5 HP gücünden az muharrik kuvvet kullanan odun ve kömür depoları,

8.3- Halı, elbise ve çamaşır yıkama ve temizleme yerleri,

8.4- 50 HP gücünden az motor gücü kullanan veya motor kullanmaksızın iptidai usullerle çalışılan her nevi ağaç eşya imal, işleme ve tamir yerleri

8.5- Tiftik, hububat, pamuk, yapağı vb. depolar,

8.6- Kuru kemik, boynuz, fildişi gibi hayvani malzemenin mekanik usul ve vasıtalarla işlendiği yerler,

8.7- Peruk ve suni çiçek yapım yeri,

8.8 -Termal su kullanan hamamlar,

8.9- Otomobil yıkama tesisleri,

8.10-Oto lastik tamir atölyeleri,

8.11- Mobilya ve oto döşeme atölyeleri,

8.12- 50 HP'den az motor gücü kullanan ve işlenmiş deriden eşya imal eden yerler,

8.13- Bir üretim periyodunda 500-20.000 adet arası tavuk, 500-30.000 adet arası piliç veya eş değeri diğer kanatlı kapasitedeki tavuk veya piliç yetiştirme tesisleri, 30 kg ve üzeri, 10-1.000 adet arası domuz besi çiftlikleri ve 5-300 baş arası dişi domuz üretim çiftlikleri, 20 - 500 adet arası büyükbaş ve 100-1.000 adet arası kapasitedeki küçükbaş ve büyükbaş besi tesisleri.