**K A R A R**

Sincan Belediyesi Zabıta ve Ruhsat Denetim Müdürlüğü Ruhsat ve Kabahatler Talimatnamesi değişikliği ile ilgili Hukuk ve Tarifeler Komisyonunun 04.07.2025 tarih ve 19 sayılı raporu.

(Belediye meclisimizin 01.07.2025 tarihinde yapmış olduğu birleşimde görüşülerek komisyonumuza havale edilen, Zabıta Müdürlüğü ve Ruhsat Denetim Müdürlüğünün Ruhsat ve Kabahatler Talimatnamesi değişikliği ile ilgili dosya incelendi.

Komisyonumuzca yapılan görüşmeler neticesinde;

Zabıta Müdürlüğü ve Ruhsat Denetim Müdürlüğünün Ruhsat ve Kabahatler Talimatnamesi değişikliği aşağıdaki belirtildiği şekliyle komisyonumuzca uygun görülmüştür.

Meclisimizin görüşlerine arz ederiz.) Okundu.

Konu üzerindeki görüşmelerden sonra, komisyon raporu oylamaya sunuldu, yapılan işaretle oylama sonucunda, Sincan Belediyesi Zabıta ve Ruhsat Denetim Müdürlüğü Ruhsat ve Kabahatler Talimatnamesi değişikliği ile ilgili Hukuk ve Tarifeler Komisyonu raporunun kabulüne oybirliğiyle 07.07.2025 tarihli toplantıda karar verildi.

Bekir YILDIZ Kaan Yusuf YURTERİ Murat ESER

Meclis Başkan V. Katip Katip

**T.C.**

**SİNCAN BELEDİYE BAŞKANLIĞI**

**ZABITA VE RUHSAT DENETİM MÜDÜRLÜĞÜ RUHSAT VE KABAHATLER TALİMATNAMESİ**

**BİRİNCİ BÖLÜM**

**Amaç, Kapsam, Dayanak**

**Amaç**

**MADDE 1**- Belediye sınırları içerisinde beldenin düzenini, belde halkının huzurunu ve sağlığını sağlayıp korumak amacıyla kanun, tüzük ve yönetmeliklerde, belediye zabıtasınca yerine getirileceği görevleri yapmak ve yetkileri kullanmak.

**Kapsam**

**MADDE 2-** Sincan Belediyesi Zabıta ve Ruhsat Denetim Müdürlüğü Ruhsat ve Kabahatler Talimatnamesi ve diğer yetkili organlarca alınan karar, tembih ve yasakların karşılığında uygulanabilecek hükümler ile Sincan Belediyesi sınır ve mücavir alanlarında 5393, 5216 ve yetki veren diğer kanunlarla Sincan Belediyesi görev ve yetkileri içerisindeki alanları ve bu alanlar içerisindeki işyerleri ile tüm ilçe halkını kapsar.

**Dayanak**

**MADDE 3**- Bu Zabıta ve Ruhsat Denetim Müdürlüğü Ruhsat ve Kabahatler Talimatnamesi, 03.07.2005 tarihli 5393 Sayılı Belediye Kanununun 15. ve 51 inci maddesi, 10.08.2005 tarih ve 25902 sayılı Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik, 11.04.2007 tarih ve 26490 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren Belediye Zabıta Yönetmeliği, 2559 Sayılı Polis Vazife ve Selahiyet Kanunu ve Belediyeye yetki veren diğer kanun ve yönetmelik hükümlerine dayanılarak hazırlanmıştır.

**İdari Yaptırım Cezası ve Uygulaması**

**MADDE 4-** Bu Zabıta ve Ruhsat Denetim Müdürlüğü Ruhsat ve Kabahatler Talimatnamesi, Belediye yasası ile diğer yasaların Belediyeye verdiği görevleri yerine getirmek ve “2559 Sayılı Polis Vazife ve Selahiyet Kanunu”, “1608 sayılı Belediye Ceza Kanunun 1’inci maddesi (değişik 08.02.2008-5728 / 66 Mad.) gereğince, bu yönetmeliğe aykırı harekette bulunanlar ve suç teşkil eden her fiilin Yönetmelikte yer alan maddeleri ayrı ayrı belirtilerek tanzim edilen tutanakta gösterilir. Belediye Encümenince Kabahatler Kanunun 32. maddesi hükmüne göre idari para cezası ve yasaklanan faaliyetin menine karar verilir.”Hükmü gereğince hazırlanmıştır.

**MADDE 5-** İşyerlerine ruhsat verme aşamasında,10.08.2005 tarih ve 25902 sayılı Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik hükümleri uygulanacak, Yönetmelikte belirtilmeyip de bu Yönetmelikte belirtilen şartlar yerine getirilmeden İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı verilmeyecektir.

**İKİNCİ BÖLÜM**

**MADDE 6- GENEL HÜKÜMLER**

1. İşyeri açma ve çalışma ruhsatı alınmadan işyeri açılamaz ve çalıştırılamaz.
2. Tüm işyerleri; işyeri açma ve çalışma ruhsatlarının verilmesi esaslarını belirleyen yönetmelik hükümlerine uygun olacak ve bu şartlar sürekli muhafaza edilecektir.
3. Ruhsata tabi işyerlerinde ruhsat harici başka bir faaliyet göstermek, teşhir ve satış yapmak yasaktır. Ruhsat harici faaliyetin giderilmediği taktirde süreli faaliyetten men edilir.
4. Yapılan denetimlerde, işletmenin bir yıl içerisinde işlemiş olduğu aynı kabahat fiilini üç kez ihlal etmesi durumunda, işyeri 1 ila 15 gün arasında geçici süre ile faaliyetten men edilir.
5. İşyerlerine ait isim ve unvan levhaları asılacaktır.
6. Ticari unvan levhalarına Türkçe isim yazılacaktır.
7. Ticari ve benzeri unvan levhaları işyerlerinin üzerine caddeye ve sokaklara paralel ve bitişik olarak asılacaktır. İlgili kanun ve yönetmeliklerde belirtilen standartlara uyulacaktır.
8. Her ne şekilde olursa olsun, işyerlerini önlerini, kaldırımları, yol, cadde, sokak, meydan, bulvar üzerlerine herhangi bir şey koyarak kısa sürelide olsa işgal etmek yasaktır.
9. İşyerleri ve müesseseler teftiş defteri alarak tasdik ettirecek ve istenildiğinde görevlilere ibraz edecektir
10. Gıda ve Halk ile doğrudan teması olan işyerlerinde çalışan kişilere kişi başı hijyen eğitimi belgesi, sağlık raporu alınacak ve periyodik kontrolleri (vizesi) yaptırılacaktır.
11. Gıda ve doğrudan halkla temas halinde olan işyerlerinde çalışan kişiler iş kollarına göre belirlenen renkte iş gömleği giyecek, yırtık ve kirli olmayacaktır. (Kişi başı iş gömleği giyilecektir.)
12. İşyerlerinde ecza dolabı olacak içerisinde yeteri miktarda ilk yardım malzemesi bulundurulacaktır
13. 13.İşyerlerinde yeterli miktarda yangın söndürme cihazı bulundurulacak, periyodik bakımı yaptırılacak tüplere bağlı kartlara kontrol zamanları kaydettirilecektir.
14. İşyerlerinde yeterli büyüklükte ve sayıda ağzı kapalı çöp bidonu bulundurulacaktır.
15. 15.İşyerlerinde genel temizliğe riayet edilecek, kullanılan tüm malzemelerde temizlik şartlarına uyulacaktır
16. Ulusal bayram günlerinde çalışmaları belediyelerce izne bağlı işyerleri Tatil Günlerinde Çalışma Ruhsatı almadan faaliyet gösteremez, Tatil Günlerinde Çalışma Ruhsatı Harcının mükellefiyet dönemi, çalışma izninin kullanılacağı takvim yılıdır. Yıl içinde mükellefiyete girilmesi veya işin terk edilmesi hallerinde mükellefiyet, çalışılan süreye inhisar eder. Mükellefiyete girilen veya mükellefiyetten çıkılan ay kesirleri tam ay sayılır.
17. Tatil Günlerinde Çalışma Ruhsatı Harcı, makbuz karşılığında peşin olarak alınır. Harcı ödenmemiş ruhsatlar geçerli değildir.
18. İşyerlerinde tarife, ruhsat, vergi levhası, ustalık belgesi vb. gibi belgeler görünür bir yere asılacak, istenilen evraklar görevlilere yanlış beyanda bulunulmadan ibraz edilecektir.
19. İş kollarına göre onaylı fiyat tarifesi olacak, Fiyat tarifesinde belirtilen miktardan fazla ücret talep edilmeyecektir.
20. Satışa sunulan ve teşhir edilen tüm emtialar üzerine müşterilerin görebileceği, ürün özellikleri okunabilir ve anlaşılır şekilde, belirlenen standartlarda fiyat etiketi konulacaktır.
21. İşyerlerine Valiliğin ve Belediye Encümeninin belirlediği saatler dışında faaliyette bulunmak yasaktır.
22. Tartı aleti kullanılması gereken işyerlerinde mevzuata ve standartlara uygun terazi kullanılacaktır. Damgasız, bozuk, eksik terazi kullanılmayacaktır.
23. Satılan maddelerin ağırlıklarını etkileyecek, müşteriyi zarara uğratacak kap ve malzemelerle tartı yapmak yasaktır.
24. Ölçü ve tartı aletlerinden menfaat sağlamak amacıyla her ne şekilde olursa olsun eksik gramajla darası alınmadan ve hileli tartı ile satış yapmak yasaktır.
25. Müşteriye saygılı davranmayıp, kaba ve kötü muamelede bulunmak yasaktır.
26. İçkili yer bölgesi haricinde içkili yer açılamaz. İçki içilmeye mahsus iş yerleri haricinde iş yerlerinde alkollü içki içmek ve içirmek yasaktır.
27. İşyerleri ve konutlarda haşaratla ilgili her türlü önlem alınacaktır.
28. Belediyenin duyuru, afiş ve benzeri yayınları halkın en iyi görebileceği şekilde işyerlerinin duvar, camekân vb. yerlerine asılacaktır.
29. Satışa sunulan her malın satılması zorunlu olup satışından kaçınılması veya stokçuluk yaparak suni darlık oluşturulması yasaktır.
30. Her ne şekilde olursa olsun müşteri celp etmek için çığırtkanlık yapmak ve müzik yayını yaparak çevreyi rahatsız etmek yasaktır.
31. Satılan ürünlerin bozuk, defolu veya müşteri memnuniyetsizliğinden dolayı kanuni süreler içerisinde değiştirilecek veya iade alınacaktır.
32. Tüm işyerleri ve konutlar, binaların görüntüsünü ve estetiğini bozacak şekilde imara aykırı çıkıntı, tente, siperlik vb. yapmaları yasaktır.
33. İşyerleri, kat maliklerinden izin almadan, bina sakinlerinin görüş alanını kısıtlayacak, rahatsız edecek ve zarar verecek şekilde unvan levhası vb. asamaz.
34. Her türlü duvar ilanları, levhalar, reklâmla içerikli yazılar, ışıklı ışıksız, sabit ve hareketli yazılar düzgün imlalı ve güzel hatlı yazılacaktır.
35. Her ne şekilde olursa olsun cadde, sokak, meydan, kaldırım ve işyerleri önlerine, ağaçlara, direklere reklâm tabelası, bildord, totem tanıtıcı levhalar koymak ve asmak yasaktır.
36. İşyerlerinin önlerine görüntü ve çevre kirliği oluşturacak şekilde reklâm amacıyla kâğıt ve karton etiketler asmak ve yapıştırmak yasaktır.
37. Belediyeden ve yetkili kurumlardan izin almadan el ilanı, afiş, pankart vb. yapıştırmak, dağıtmak ve çevreye atmak yasaktır.
38. Gıda maddelerini, haşarat, ilaçları, dezenfekte, temizlik malzemeleri vb. zehirli maddeleri ile bir arada bulundurmak ve satmak yasak olup, ayrı yerlerde veya raflarda muhafaza edilecektir.
39. Gıda atığı ile diğer atıkların birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekânlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmelidir.
40. Depo ve satış yerlerinde hammadde, mamuller, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde en az 15 cm yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilecektir.
41. Depolarda, imalathanelerde, satış yerlerinde, taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik olacak amacına uygun olarak kullanılacaktır.
42. Gıda üretim ve satışı yapılan işyerlerinde akvaryum canlısı dışında, hayvan bulundurmak ve beslemek yasaktır.
43. Gıda maddeleri ve içeceklerin nitelikleri bozulacak şekilde doğrudan güneş ışığına, nem vb. ortamlara maruz kalacak şekilde satışa sunulması, teşhir edilmesi veya depolanması yasaktır.
44. Son kullanma tarihi, tavsiye edilen tüketim, tarihi olmayan veya son tüketim tarihi üzerine sonradan eklenmiş, gözle görülür derece fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozukluğa uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış, kirlenmiş, çürümüş, kokmuş, kurtlanmış, bozulmuş, küflenmiş veya bozulmaya yüz tutmuş her türlü gıda maddelerini bulundurmak veya satmak yasaktır.
45. Yıkanmadan, pişirilmeden, soyulmadan tüketilen gıda maddelerini açıkta satmak yasaktır.
46. Her türlü yiyecek ve içecek maddelerine halkın sağlığını tehdit edecek görüntüsünü değiştirecek katkı maddesi karıştırmak yasaktır.
47. Yiyecek, içecek ve her türlü gıda maddelerini niteliği yetkili kurumlarca belirlenen araç ve gereç dışında değişik vasıtayla ve hijyenik olmayan ortamda taşımak, bulundurmak ve satmak yasaktır.
48. Merdiven altı olarak tabir edilen sağlığa elverişsiz ortamlarda imalat yapmak, pişirmek, gıda hazırlamak, tezgâh ve malzemeleri bulundurmak ve depolamak yasaktır.
49. Gıda maddeleri hariç, satışa sunulan ürünler üzerine defolu, bozuk olduğunu belirtir ibare konulacaktır.
50. Ambalajsız, menşei belli olamayan açıkta deterjan, çamaşır suyu, mekanik temizleme tozu vb. satmak yasaktır.
51. Yenilen, içilen, imal edilen işyerlerinde tek kullanımlık kaplar ve malzemelerin tekrar kullanılması yasaktır.
52. Yeme içme ve eğlenmeye mahsus yerlerde müessesenin unvanı, ismi, cilt ve sahife numarasını, düzenleme tarihi, masa numarasını, şahıs adedini ve tüketilen maddelerin isim ve menü fiyat listesini gösteren müşterilerin görebileceği yerlere asılacaktır çift nüsha adisyonlar düzenlenecektir.
53. Yüzde usulü tatbik edilen lokanta, kebapçı, gazino, bar, pavyon, pastane, kokteyl salonu, aile gazinoları, çay bahçeleri vb. işyerlerinin adisyon düzenlenmesi ve istenildiğinde yetkililere ibrazı zorunludur.
54. Ambalajlama, Gıda üretim ve satış yerlerinin, özellik arz eden bölümlerinde eldiven, bone ve maske giyilecektir.
55. Konaklamaya mahsus işyerleri dışında kalan diğer işyerlerini yatakhane ve mesken olarak kullanmak yasaktır
56. Halkın toplu olarak bulunduğu, fiziksel özellik ve nitelik taşıyan işyerlerinde yeteri kadar ışıklandırma, ısıtma, soğutma ve havalandırma tertibatı bulundurulacaktır.
57. İtfaiye Yönetmeliği hükümlerine göre yangın çıkış yeri bulunması gereken yerlerde, yangın çıkışları ışıklı tabela ile gösterilecektir, çıkışlar boş ve her daim kullanılabilir durumda olacak, yangın çıkış kapıları kilitlenmeyecektir.
58. Lüzumu gerektiren işyerlerinde sağlık şartlarına uygun ve yeteri kadar lavabo, soyunma dolabı ve tuvalet bulundurulacaktır.
59. Umuma ait ve işyerlerinde bulunan tuvalet ve lavabolarda temizlik şartlarına uyulacak, tıkalı ve bozuk olan tuvalet, bas ve pisuarları tamir ettirilecek, el kurulamak için kâğıt havlu, peçete veya kurutma makinası ile sabun vb. bulundurulacaktır.
60. 59.Temizlemek, dikmek, yıkamak, tamir yapmak vb. işlemler yapılmak üzere verilen eşyanın yırtılmasına, renk değiştirmesine, çekmesine, daralmasına, kısalmasına, kırılmasına ve kullanılmaz hale gelmesinden işyeri sorumludur.
61. İşyerlerine teslim edilen giysi, eşya vb. malzemeler için teslim etme evraklarının üzerine teslim alma ve teslim etme tarihi açıkça belirtilecek ve zamanında teslim edilecektir.
62. Yapılan iş ve işyerinin niteliğine göre soğuk ve sıcak su tertibatlı şehir şebeke suyu kullanılacaktır. (Özellik arz eden Oto Yıkama, Büz İmal Yeri, Halı Yıkama, vs. gibi yerler hariç)
63. Bandrollü ve bandrolsüz kitap, kaset, CD, VCD, DVD vb. materyalleri işyerleri önlerinde, Pazar, panayır, meydanlar, kaldırım, cadde, sokak yol, köprü gibi umuma ait yerlerde satılamaz.
64. Her ne şekilde olursa olsun seyyar satıcılık yapmak yasaktır.
65. Bina ve işyerlerinde bacalar temizletilecek, kırık ve bozuk bacalar tamir ettirilecektir.
66. Çalışmaları esnasında hava kirliliği oluşturan işyerleri bacalarına filtre taktıracaklardır. Periyodik bakımları yaptırılacaktır.
67. Binaların, iş merkezlerinin, pasajların mimarı projesinde garaj, sığınak, depo, yangın merdiveni, koridor gibi ortak kullanım alanı olarak belirlenen yerlere malzeme vb. konularak işgal edilemez, amacı dışında kullanılamaz.
68. Apartman, pasaj ve iş merkezlerinde, asansörlerin, yürüyen merdivenlerin ve otomatların çalışır durumda bulundurulmasından yönetici veya mal sahipleri sorumludur.
69. Binaya ait kullanım alanlarında kırılan, bozulan, deforme olan kiremit, çatı, oluklar, merdiven, su, elektrik, doğalgaz, telefon vb. tesisatların tamir ve tadilatı yaptırılacaktır.
70. Bina ve işyerlerinin iç tesisatından kaynaklanan temiz ve pis su giderlerinde meydana gelen arızalar yaptırılacaktır.
71. Temiz olmayan dere ve çaylara karışan lağım suları ile sebze- meyve bahçeleri sulanamaz ve değişik amaçlar için kullanılamaz.
72. İşyerleri ve binaların önlerinde, cadde, sokak, kaldırım, bulvar ve umuma ait yer ve çeşmelerde her ne şekilde olursa olsun halı, kilim, yün, araba, vb. yıkanamaz.
73. Mahalle aralarına ve boş arazilere göçebe şeklinde çadır vb. kurarak görüntü kirliliği oluşturmak yasaktır.
74. Merkezi sistem olan bina ve işyerlerinde kat maliklerinden izin almadan ve görsel kirliliğe sebep olacak şekilde çanak anten, televizyon anteni vb. uygun olamayan yerlere takılamaz.
75. Doğalgaz hizmeti gelen bina ve işyerlerinde soba vb. yakılamaz.
76. Çöp Konteyneri olmayan yerlerde belirlenen saatler dışında çöp çıkartılamaz ve görevlilerce gösterilen yerler dışına çöp konulamaz.
77. Cadde, sokak ve meydanlara bakan balkonlara görüntü kirliliği oluşturacak şekilde çamaşır vb. şeyler asmak ve sermek yasaktır.
78. Binaların balkon ve pencerelerinden halı-kilim vb. eşyalar silkelemek, su dökmek, çöp atmak yasaktır.
79. Şehir içerisinde bulunan kuyu ve sarnıçların üzerleri gerekli güvenlik önlemleri alınarak kapatılacaktır.
80. Yetkili kurumlardan ve Belediyeden İzin almadan kuyu açılamaz, kuyu suyu ticareti yapılamaz, kaynağı ve niteliği belirsiz halk çeşmelerinden su kullanılamaz, her ne şekilde olursa olsun sular kirletilemez.
81. Belediye tarafından müsaade edilen yerler dışına cenaze gömmek yasaktır.
82. Belediyece ve diğer kamu kuruluşlarınca yapılmış olan kamu tesislerine, sokak lambalarına, trafik işaret ve levhalarına, bina numaralarına, yangın musluklarına, bordür taşlarına, ızgara kapaklarına, ağaçlara vb. umuma ait yerlere zarar vermek, kesmek, sökmek ve yerlerini değiştirmek yasaktır.
83. Bina ve işyerlerinin önleri ve bahçelerinde bulunan ağaçları zorunlu olmadıkça kesmek veya zarar vermek yasaktır.
84. Belediyeden müsaade alınarak cadde, sokak, bulvar ve mahalle aralarında yapılan çalışma sırasında gündüzleri kaza önleyici ikaz işareti, geceleri ise ışıklı işaret ve tehlikeyi önleyici tedbirler alınacaktır.
85. Belediye tarafından yapılan çalışma alanlarına araç vs. park ederek çalışmaya engel olmak yasaktır.
86. Mülkiyet sahipleri arsa ve arazilerinin çevresini şehrin estetiğini bozmayacak şekilde tel örgü, tahta perde, sac vb. ile muhafaza altına alacaktır.
87. Çevre ve görüntü kirliliği oluşturan ve her türlü suç ortamının oluşmasına neden olan, tehlikeli, virane ve metruk yapılar sahipleri tarafından onarılacak veya yıkılacaktır. Ayrıca önlem alınmayan yerler belediye tarafından gereği yapılarak masrafları ilgilisinden tahsili yapılacaktır.
88. Cadde, sokak, bulvar kenarlarına ve meydanlara her ne şekilde olursa olsun şehir estetiğini bozan kömürlük, baraka, tente, garaj vb. yapılar yapmak yasaktır.
89. İşyeri ve konutların önlerinde, Cadde, sokak, kaldırım ve yollarda her ne şekilde olursa olsun gürültülü bir şekilde çalışmak, odun kırmak, motorlu testere ile odun kesmek yasaktır.
90. Her ne şekilde olursa olsun zemine zarar vermek suretiyle sürükleyerek malzeme ve eşya taşımak yasaktır.
91. Belediye ve ilgili kurumlardan izin almadan kazı yapmak, zemini, asfaltı kırmak, bozmak, tahrip etmek ve kesmek yasaktır.
92. İşyerleri ve binaların kırık dökük olan dış cephelerinin tamiri, tadilatı, boyası, badanası ve çevre düzenlemesi sorumluları tarafından yapılacaktır.
93. Yeşil alan, park ve bahçelerde çiçekleri koparmak, ağaçları, fidanları kesmek, her türlü malzeme ve tesislere zarar vermek yasaktır.
94. Belediyemize ait yeşil alan, park ve bahçelerde başkalarını rahatsız edecek şekilde radyo, pikap, teyp gibi müzik aletleri çalmak ve yüksek sesle şarkı söylemek, nara atmak vb. tutum ve davranışlarla halkın huzur ve sükûnunu bozmak yasaktır.
95. Belediyemize ait yeşil alan, park ve bahçeleri amacı dışında kullanmak yasaktır.
96. Yukarıda sayılmayan ancak yeşil alan, park ve bahçelerin görünümünü, düzenini, estetiğini, temizliğini ve halkın istifade etmesini kısıtlayan her türlü davranışlar yasaktır.
97. Yeşil alanlarda, parklarda, umuma ait yerlerde hayvan otlatmak, hayvan dövüştürmek, avlanmak, çamaşır yıkamak, temizlenmek, içki içmek, ateş yakmak, motorlu motorsuz taşıt araçları ile girilmesi ve tahrip edilmesi yasaktır.
98. Belediyeye ait havuzlara girmek, hayvan sokmak, yabancı madde atmak, çeşme, musluk vb. malzemeleri kırarak zarar vermek, havuz suyu ve belediyeye ait park suyu ile araç vs. yıkamak yasaktır.
99. Anıtları kirletmek, çizmek, kırmak, bozmak yasaktır.
100. Taşıtların durmak, duraklamak ya da park etmek suretiyle yollara, yaya kaldırımlarına, Pazar giriş ve çıkışlarına, park yasağı olan yerlere araç park etmesi yasaktır.
101. Şehir içinde seyreden taşıt araçlarının hava kirliliğine sebep olacak şekilde kirli duman çıkarması yasaktır.
102. Kullanılmaz hale gelen her türlü taşıtların kaldırım, cadde, sokak, meydan, arsa, bahçe vb. yerlere görüntü kirliliği oluşturacak şekilde bırakılması yasaktır.
103. İşyerlerinde ve konutlarda kullanılan her tür ses yükseltici sistem ile makine, motor, hamur karıştırma makinesi, soğutucu motor, mikser vb. cihazların çevresel gürültü oluşturmayacak şekilde yalıtımı ve izolasyonu yapılacaktır.
104. Bina ve konutların içerisinde ve çevresinde insanları rahatsız edecek şekilde yüksek sesli müzik dinlemek, bağırmak ve her ne şekilde olursa olsun gürültü yapmak yasaktır.
105. Fabrika, imalathane, atölye, işyeri, eğlence yeri vb. işletmeler için gerekli görüldüğü takdirde Çevresel Gürültü Seviyesi Değerlendirme Raporu hazırlatılacaktır.
106. Çok hassas kullanımların (konutlar, eğitim, kültür alanı ve yapıları, sağlık tesisleri, otel ve dinlenme tesisleri, parklar, meydanlar vb.) bitişiğinde, alt ve üstündeki alanlarda konser, miting, tören, festival, düğün, klip çekimi vb. gibi açık hava faaliyetlerinin ilgili kurumlardan izin alınmaksızın gerçekleştirilmesi yasaktır.
107. 106- Şehir içerisinde gürültü kirliliği oluşturacak şekilde araçların ekzosunu açtırmak suretiyle yüksek ses çıkarmak yasaktır.
108. Araçların maksat dışı korna çalması ve çevresel gürültüye sebebiyet vermesi yasaktır.
109. Araçların, binaların ve işyerlerinin üzerlerine izin alınmadan çevre ve görüntü kirliliği oluşturacak şekilde, göze hoş görünmeyen, görgü, adap ve ahlaka aykırı yazı, reklam, duyuru, poster, etiket ve her türlü ilan asmak, yapıştırmak, reklam amaçlı yazı yazmak yasaktır.
110. Su taşıyan Su Tankerlerinin üzerine **İÇME SUYU”, “İÇİLEMEZ”, “KULLANMA SUYU”** ibaresi yazılacaktır.
111. Her ne sebeple olursa olsun çöp, hafriyat ve ağır tonajlı araçların belediyenin müsaade etmediği güzergâhı kullanması yasaktır.
112. Şehir içerisinde demir tekerlekli araç ve at arabası kullanmak yasaktır.
113. Her ne şekilde olursa olsun yükleme, taşıma, boşaltma temizliğine riayet edilecektir.
114. Her ne amaçla olursa olsun evini çöp eve dönüştürmek, çöp biriktirmek, depolamak yasaktır.
115. Şehir içerisinde ve trafiği tehlikeye sokacak şekilde her türlü araçlar ile kağıt, hurda toplamak, biriktirmek ve ticari faaliyette bulunmak yasaktır.
116. Hurdacılar sitesi ve kendi iş kolu siteleri dışında çevre, görüntü ve gürültü kirliliğine sebep olan iş kollarının (hurdacılar, mermerciler, tamirciler, demirciler, mobilya imal yerleri vb.) şehir içerisinde ticari faaliyet göstermeleri yasaktır.
117. Belediye sınırları içerisinde ahır yapmak, konutların müştemilatını ahır gibi kullanarak büyükbaş ve küçükbaş hayvan beslemek yasaktır.
118. Her türlü hayvan gübrelerini ve atıklarını açığa atarak çevreyi rahatsız etmek yasaktır.
119. Yerleşim yerleri içerisinde kanatlı kümes hayvanı, büyükbaş, küçükbaş v.b hayvan geçirmek, dolaştırmak ve otlatmak yasaktır.
120. Hayvanlara eziyet etmek, dövmek, oynatmak, dövüştürmek ve teşhir etmek, yasaklı ırk beslemek yasaktır.
121. Vahşi hayvanları izinsiz şehir içine sokmak yasaktır.
122. Belediyeden müsaadesiz kedi, köpek ve her türlü kümes hayvanı beslemek yasaktır.
123. Konut ve işyerlerinde beslenen kedi, köpek vs. gibi evcil hayvanların başkalarının sağlığını tehlikeye atmaması ve gürültü yaparak çevre sakinlerini rahatsız etmemesi konusunda hayvan sahipleri tarafından gerekli önlemler alınacaktır.
124. Kedi, köpek gibi evcil hayvanların süresi içinde aşıları yaptırılacak, izin belgesiz, tasmasız, tasma kayışsız, ağızlıksız ve tedbir almadan dolaştırmak yasaktır.
125. Kedi, köpek vb. hayvanlar halka açık yerlerde dolaştırılırken hayvanların yaptıkları dışkılar sahipleri tarafından toplanacak ve temizlenecektir.
126. Sâri (bulaşıcı) hastalık meydana gelmesini önlemek maksadıyla itlaf (yok) edilecek hayvanlara mâni olunamaz ve saklanamaz.
127. Şehir içerisinde ilgili kurumdan herhangi bir izin alınmadan veya yasal mesafe kurallarına uymaksızın arıcılık yapmak yasaktır.
128. Her türlü hayvan ölüsünü açıkta bırakmak ve umuma ait yerlere gömmek yasaktır.
129. Her ne şekilde olursa olsun hastalıktan veya sebebi belli olmayan hayvan ölümleri belediyenin yetkili birimlerine bildirilecektir.
130. Kaçak olarak hayvan satımı ve kesimi yasaktır.
131. 130.Belediyenin izin verdiği yerler dışında cadde, sokak, bulvar, park, bahçe ve umuma ait yerlerde kurbanlık hayvan satmak ve kesmek yasaktır.
132. Menşei ve veteriner raporu olmayan hayvanları kesmek ve satmak yasaktır.
133. Kurban olma özelliği taşımayan, hasta ve yaşını doldurmamış hayvanları satmak ve kesmek yasaktır.
134. Cadde, meydan ve sokaklarda at ve merkep gibi hayvanlarla yük taşımak yasaktır.
135. Her ne şekilde olursa olsun sokak ve caddelere su vb şeyler dökmek, buzlanmaya sebep vermek yasaktır.
136. Kasti olarak vasıtalarla insanlara ve araçlara kirli su sıçratarak zarar vermek ve kirlenmeye sebep olmak yasaktır.
137. Umumi yerlere yiyecek, içecek maddelerinin ambalajlarını ve sigara izmaritlerini açığa atmak, sümkürmek, tükürmek, işemek, vb gibi halkı tiksindirecek eylemlerde bulunmak yasaktır.
138. Cadde, sokak ve boş alanlarda ateş yakmak, duman çıkartmak yasaktır.
139. Her ne şekilde olursa olsun çöplerin dağıtılması, karıştırılması ve buralardan atık toplanması yasaktır.
140. İşyeri ve konut önlerinde bu yerlerin sahipleri ya da işleticileri tarafından soğuk havalarda buz tutmasını önleyici tedbirler alınacaktır.
141. Karlı havalarda konutların ve işyerlerinin önlerinde biriken karlar bu yerlerin sahipleri tarafından temizlenecektir.
142. Konutlar, işyeri ve inşaatlarda kullanılan suları, lağım sularını, kirli ve atık suları ana kanala bağlamayıp açığa akıtmak suretiyle çevreye rahatsızlık vermek, kırık ve arızalı olan kanalları yaptırmadan kullanmak yasaktır.
143. Fabrika, atölye, vb. işyerlerinde asitli ve zararlı sıvı atıkları arıtma tesisi yaptırmadan kanala vermek ve açığa akıtmak yasaktır.
144. Her türlü atık suyun deşarjında ilgili kurumlardan izin alınacaktır.
145. Kullanılmış kızartmalık yağ üreten lokanta, yemek fabrikaları, otel, motel, yemekhaneler, turistik vb. tesisler bu yağların toplanması için lisanslı geri kazanın tesisleri veya toplayıcıları ile yıllık sözleşme yapacaklar ücretsiz olarak geri kazanımcıya verecekler kanala ve açığa akıtmayacaklardır.
146. Gürültü ve hava kirliliğine sebebiyet veren işyerleri emisyon izni alacaklardır.
147. İnsanlara panik ve korku verecek şekilde patlayıcı, parlayıcı, barut ve barutlu madde atarak çevreyi rahatsız etmek ve bu maddeleri yetkili kurumlardan izin almadan satmak ve kullanmak yasaktır.
148. İşyerleri ve konutların teras, balkon, bahçe vb. yerlerinde, Belediyenin ve ilgili kurumların yasakladığı açık alanlarda yemek pişirmek, ekmek yapmak, mangal vb. yakarak duman ve koku yaymak yasaktır.
149. Ömrünü tamamlamış araç lastikleri açık alanda biriktirilmeyecek, lastik dağıtımını ve satışını yapan işletmelere veya yetkili taşıyıcılara teslim edilecektir.
150. Kullanılmış eşya satış yerlerinde, satışa sunulan eşyaları dezenfekte etmeden satmak, eski ve yeni eşyayı bir arada bulundurmak yasaktır.
151. İçme suyu kaplarında koruma bantsız, mühürsüz, markasız, üretim ve tüketim tarihi olmayan suların satışı yasaktır.
152. Sahipleri tarafından cadde ve sokaklara uzanan ağaç dalları kesilecek, budanacak ve gerekli tedbirler alınacaktır.
153. İşyerlerinin içini ve önünü, konutların bahçesini ve önlerini toz çıkartarak süpürmek yasaktır.
154. Belediye tarafından kamulaştırılmış gecekondu, arsa, bina vb. yapılar ile Belediyeye ait boş alanları ya da arsaları her ne amaçla olursa olsun izinsiz işgal etmek ve kullanmak yasaktır.
155. Her türlü müzik aletleri ve ürünleri çizik, kırık ve bozuk şekilde satılamaz.
156. Dilencilik yapmak ve yaptırmak yasaktır.
157. Sigara paketini açarak tek tek sigara satmak yasaktır
158. Kumar ve kumar amaçlı tombala diye tabir edilen oyunları oynamak ve oynatmak yasaktır.
159. Görevli Memura karşı gelmek, vazife yapmasına engel olmak, çalışmasını güçleştirmek, hakaret ve küfür etmek yasaktır.
160. Damacana su satışı yapan işyerlerinin, damacana sularını işyeri dışarısına koyması yasaktır.
161. Her türlü ekmek, pide, unlu mamuller vb. işyerlerinde kullanılması gereken yakıtlar haricinde hava kirliliği oluşturacak tahta, sunta, inşaat atığı, kimyasal madde vb. duman çıkaran maddeler yakmak yasaktır.
162. İşyerlerinde çalıştırılacak kişilerin Kanun ve Yönetmeliklere aykırı iş ve işlemlerinden işyeri yetkilileri sorumludur.
163. Cep telefonu ve aksesuarları satışı, ikinci el eşya alım satımı ve kamera sistemi kurulması istenilen işyerlerine tüm faaliyeti görüntüleyecek şekilde kamera kayıt sisteminin kurulması (Bu sistem aracılığıyla elde edilen kayıtlar aktif olarak otuz gün süre ile saklanır ayrıca kayıtlar yetkili makamlar haricindeki kişi ve kuruluşlara verilemez.)
164. Adresi ve işleticisi aynı olan ve birden fazla faaliyet konusu bulunan işyerlerine, ana faaliyet dalı esas alınarak tek ruhsat düzenlenir. Tali faaliyet konuları ruhsatta ayrıca belirtilir.
165. Aynı adreste bulunsa bile ana faaliyet konusu veya işletmecisi farklı olan işyerlerine ayrı ayrı ruhsat düzenlenir.
166. İşyerlerinin depo olarak kullandıkları yerler, işyeri açma ve çalışma ruhsatında gösterilir.
167. Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinde, genel kadın olarak tescil edilenler çalıştırılamaz.
168. Umuma Açık İstirahat ve eğlence yerinin sahibinin tüzel kişi olması durumunda işyerini idare etmek üzere bir mesul müdür görevlendirilir. Gerçek kişilerde işyerine mesul müdür görevlendirebilir. Görevlendirilen mesul müdür yetkili idareye bildirilir.
169. Kanunî istisnalar saklı kalmak üzere; eğlence, oyun, içki ve benzeri amaçlı umuma açık yerlerde on sekiz yaşından küçükler çalıştırılamaz.
170. Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinde çalıştırılacak kişilerin adı, soyadı, Türkiye Cumhuriyeti kimlik numarası, adlî sicil ve bulaşıcı hastalığı bulunmadığına dair beyanlarının yetkili idareye verilmesi.
171. Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinde çalıştırılacak kişilerin, bulaşıcı hastalığı bulunmadığına dair resmî sağlık kurumundan alınacak sağlık raporu, bu kişiler işe başlamadan önce temin edilir ve bu kişiler çalıştığı sürece altı ayda bir yenilenerek işyerinde hazır bulundurulur. Bu raporlar ruhsat verme aşamasında yetkili idare tarafından istenmez; ancak, yapılacak denetimlerde bu raporların görevlilere gösterilmesi gerekir.
172. Sahneye münhasır olarak sanatını icra edecek sanatçılar için yukarıdaki bilgi ve belgeler istenmez.
173. Müşteri ile beraber yiyip içerek müşterinin eğlenmesini sağlayan konsomatrisler sadece pavyon ruhsatlı yerlerde çalışabilir.
174. Yabancıların umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinde çalışmaları yabancılarla ilgili mevzuat hükümlerine tabidir.

**MADDE 7- PAZARLAR**

1. Pazar yerlerinde adına tahsisli satış yeri bulunmaksızın satış yapılamaz.
2. Üretici veya köylü pazarında üretici haricinde esnaflar satış yapamaz, bunlara tezgâh açtırılmaz. Pazarcı esnafı idarece istenilen tüm belgeleri (nüfus cüzdanı örneği, vergi kaydı, oda kaydı, ikametgâh ilmühaberi, fotoğraf vb.) zamanında teslim etmek zorundadır.
3. Pazar satış yerlerinde çalıştırılacak kişilerin, Kanun ve bu Yönetmeliklere aykırı iş ve işlemlerinden tahsis sahipleri sorumludur.
4. Pazar yerlerinde esnafların kendi aralarında devir, kiralama veya geçici kullandırma işlemleri yapılamaz. Pazar satış yeri devri yazılı başvuru sonucu Zabıta Müdürlüğünün teklifi üzerine Belediye Encümenince yapılır. Bu hükme uymayanların yeri Belediye Encümenince iptal edilir.
5. Pazar satış yerlerinde adına tahsis edilen esnaf bizzat kendisi bulunacaktır. Pazarcı esnafı tezgâh açamayacağı günü mazeretiyle birlikte Zabıta Müdürlüğüne bildirecektir. Üç (3) hafta üst üste veya yıl içerisinde toplamda sekiz (8) defa satış yerinde mazeretsiz olarak bulunmayan veya tezgâh açmayan tahsis sahibinin tahsisi iptal edilecektir.
6. Pazar yerlerinde satış yerleri dışında ya da buralardaki geçiş yollarında mal teşhir edilemez veya satılamaz ve tahsis edilen tezgâh sınırı aşılamaz.
7. Pazar yerlerinde satış yerleri dışında ya da buralardaki geçiş yollarında mal veya boş kap bulundurulamaz.
8. Pazar yerlerinde çevreyi rahatsız edecek şekilde veya bağırarak satış yapılamaz.
9. Pazar yerlerinde alıcı veya tüketiciye karşı sözlü veya fiili kötü muamelede bulunulamaz, müşteriye karşı kaba ve rahatsız edici şekilde davranılamaz.
10. Pazar yerlerinde atık malzemelerin Belediyece belirlenen şekilde ve alanlarda toplanılması zorunludur.
11. Pazar yerlerinde satış yerlerinin temiz tutulması zorunludur.
12. Pazar satış yerlerinde izin alınmaksızın değişiklik yapılamaz, bu yerlere ilave yapılamaz.
13. Pazarlarda aynı kap veya ambalaj içine değişik kalitede veya üzerinde yazılı olan miktardan az mal konulamaz.
14. Pazarlarda elektronik tartı kullanılması ve tartı aletlerinin tüketiciler tarafından satın aldıkları malın ağırlıklarını görebileceği bir şekilde satış yerinin uygun bir yerinde bulundurulması zorunludur. Ölçü ve tartı aletleri hileli bir şekilde kullanılamaz.
15. Pazarlarda hileli olarak karışık veya standartlara aykırı mal satılamaz.
16. Pazar yerlerinde Mallara ilişkin künye numarası ile Bakanlıkça belirlenen diğer bilgileri içeren barkotlu etiketin ya da bunun yerine kullanılan künye belgesinin malların üzerinde veya kap ya da ambalajların herkes tarafından kolaylıkla görülebilecek bir yerinde bulundurulması zorunludur.
17. Pazar yerlerinde Mallara ilişkin barkotlu etiket veya bunun yerine kullanılan künye belgesinde bilerek değişiklik yapılamaz, bunların tahrif veya taklit edilemez ya da bunlarda üçüncü şahısları yanıltıcı ifadelere yer verilemez.
18. Pazar yerlerinde Hal Kayıt Sistemine bildirilmemiş mallar satılamaz.
19. Pazar yerlerinde mal getirilmesine ilişkin Pazar Yerleri Hakkında Yönetmelikte yer alan usul ve esaslara aykırı hareket edilemez. Belediye Encümenince belirlenen pazar yerlerinde satışına izin verilen mallar haricinde mal satışa sunulamaz.
20. Üretici veya köylü pazarlarında üreticilerin kendi ürettikleri ürünler haricinde hiçbir mal satışa sunulamaz.
21. Pazar yerleri Belediye Encümenince belirlenen saatler arasında açılır ve kapanır. Pazar esnafının belirlenen gün ve saatten önce pazar yerine mal indirmesi yasaktır. Bu saatler haricinde mal getirilemez, yükleme ve boşaltma yapılamaz. Pazar esnafı belirlenen gün içerisinde en geç saat 10.00’a kadar tezgâhlarını kurup hazır hale getirecek ve akşam pazarların kapanış saatinden bir saat öncesi tezgâh toplama işlemi başlayacaktır.
22. Pazar yerlerinde saat 10.00’ dan sonra araç bulundurulamaz, akşam pazarların kapanış saatinden bir saat öncesine kadar araç giriş ve çıkışı yapılamaz. Pazarcı esnafı araçlarını Belediyece belirlenen yerlere park etmek zorundadır.
23. Pazar satış yerlerinde satışa sunulan her bir mal çeşidi için mala ilişkin bilgilerin yer aldığı Yönetmelikle belirlenen etiketler pazar sona erene kadar tezgahlarda bulundurulmak zorundadır.
24. Pazar satış yerlerinde kullanılan fiyat etiketlerinde, tüketicileri yanıltacak ifadelere yer verilemez. Etiketler, mürekkepli veya tükenmez kalem ile doldurulur ve etiketlerde kazıntı ve karalama yapılamaz. Etiketlerde, satış birimi olarak kilogram, adet, bağ, paket veya kutu ibareleri kullanılır. Satış birimi kullanılırken küsurata ve buçuklu ifadelere, yarım kilo fiyatı ve argo ifadelere yer verilmez.
25. Pazar satış yerlerinde satış yeri numarasını gösterir tanıtıcı levha bulundurulması zorunludur.
26. Pazar yerlerinde faaliyet gösteren pazarcı ve üreticiler ile yanlarında çalışan veya yardımcı personelleri Belediyeden tanıtıcı yaka kartı almak ve bu kartı görünür bir şekilde yakalarına takmak zorundadırlar.
27. Pazar yerlerinde faaliyet gösteren pazarcı ve üreticiler ile yanlarında çalışan veya yardımcı personelleri Belediyece belirlenen kıyafet veya iş gömleklerini giymek zorundadırlar. Bu kıyafetler yıpranmış, eski ve kirli olmayacaktır.
28. Pazar satış yerlerinde bulunan esnaf ve çalışanların kılık kıyafetleri düzgün, el yüz temizliği, saç sakal tıraşı uygun ve tırnakları kısa olacaktır.
29. Pazar yerlerinde satışa sunulan mallar, reklam veya pazarcılara ilişkin bilgi mahiyetinde olanlar hariç yazılı ve basılı kağıtlardan (gazete, dergi vb.) imal edilmemiş kese kağıtlarına ya da doğada çözünebilen veya bezden imal edilmiş olan poşetlere konularak satılmak zorundadır. Hijyenik olmayan, koku yapan geri dönüşüm malzemesi atık plastikten yapılmış siyah ve benzeri renkli poşet kullanmak yasaktır.
30. Pazar satış yerlerinde pazarcı esnafının yardımcı eleman olarak bulundurdukları kişilerin Kanun, Yönetmelik ve Talimatname hükümlerine aykırı iş ve işlemlerinden tahsis sahipleri sorumlu olup kendi hataları gibi görülerek işlem yapılacaktır.
31. Pazar esnafının fahiş fiyatla satış yapması veya satıştan imtina etmesi yasaktır. Bu hükme uymayanların bütün pazarlarda bulunan tahsisleri iptal edilir.
32. Pazar esnafından bir kısmının veya tamamının müşterek karar alarak toplu halde pazarın kurulduğu günde tezgâh açmaması veya tezgâh açanlara karşı baskı ve şiddet uygulayıp tehdit edenlerin bütün pazarlarda bulunan tahsisleri iptal edilir.
33. Pazar satış yerlerinde ıslak, çamurlu ve dış yaprakları temizlenmemiş sebze ve meyve satışı yapmak yasaktır.
34. Pazar satış yerlerinde yıkanmadan, kabukları soyulmadan ve pişirilmeden yenen her türlü gıda maddesinin açıkta satılması yasaktır.
35. Pazar yerlerinde marul, kıvırcık, pazı, taze soğan, pırasa, ıspanak, lahana ve turp gibi yeşil yapraklı sebzelerin dış yapraklarının temizlenmeden ve kökleri kesilmeden satışa sunulması yasaktır.
36. Pazar satış yerlerinde satışa sunulan sebze meyvelerin ve her türlü gıda maddesinin olduğundan farklı görünmesini sağlayacak bir madde ile silinmesi veya ilaç kullanılması yasaktır.
37. Pazar yerlerinde üzerinde üretim izni olmayan, sonradan paketlenmiş gıda maddeleri satılması yasaktır.
38. Pazar satış yerlerinin işgaliye bedellerinin zamanında ödenmesi zorunludur. Belediyenin uyarısına rağmen işgaliye bedellerini ödemeyen pazarcı esnafının tahsisleri iptal edilir.
39. Pazar yerlerinde ateş yakmak ve duman çıkarmak yasaktır.
40. Pazar yerlerinde canlı kümes hayvanı satmak yasaktır.
41. Pazar yerlerinde bozulmuş, çürümüş, kurtlanmış, ezik mal satılamaz.
42. Pazar yerlerinde şebeke suyu kullanılacak, kaçak su kullanılmayacaktır.
43. Pazar yerlerinde menşei belli olmayan et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, unlu mamuller, şeker ve şeker ürünleri açıkta satılamaz.
44. Pazar satış yerlerinde tezgâhların üzerine Belediyece belirlenen renkte ve şekilde branda serilecektir.
45. Pazar yerlerinde kullanılan tente, şemsiye gibi çadırlar belli yükseklikte, sağlam ve sabit olarak takılacak, zemini bozmayacak ve tahrip etmeyecek, gelip geçişi güçleştirmeyecek, alışveriş yapan vatandaşlara zarar vermemesi için gerekli tedbirler alınacaktır.
46. Pazar yerlerinde gıda ürünleri satışı yapan esnaflar ve yanlarında çalışan personelleri Hijyen Eğimi Yönetmeliği kapsamında eğitime katılacak ve eğitim belgelerini Zabıta Müdürlüğüne ibraz edeceklerdir.
47. Pazar yerlerinde 16 yaşından küçük çocuk çalıştırılamaz.
48. Pazar yerlerinde pazarcı esnafının Kanun, Tüzük, Yönetmelik, Belediye Meclisi ve Belediye Encümeni kararları ile diğer ilgili mevzuat hükümlerine aykırı hareket etmesi yasaktır.
49. Pazar yerlerinde Zabıta personellerine ve belediye çalışanlarına karşı sözlü veya fiili kötü muamelede bulunulamaz, rahatsız edici davranışlarda bulunulamaz, saygısızlık yapılamaz ve kaba davranılamaz. Bu hükme uymayan pazarcı esnafının ve destek veren diğer esnafların da pazar yerleri Zabıta Müdürlüğünün teklifi üzerine Başkanlık Makamı Oluru ile, ilgili pazarcı esnafları hakkında geçici süreyle faaliyetten men cezası verilir veya pazar satış yeri tahsisi iptal edilir.
50. Pazar yerlerinde pazarın huzur ve sükûnunu bozucu davranışlarda bulunulması, esnafların kendi aralarında kavga etmesi yasaktır. Bu hükme uyulmaması halinde Zabıta Müdürlüğünün teklifi üzerine Başkanlık Makamı Oluru ile, ilgili pazarcı esnafları hakkında geçici süreyle faaliyetten men cezası verilir veya pazar satış yeri tahsisi iptal edilir.
51. Pazar yerlerinde meydana gelen ancak ilgili Talimatnamede hüküm bulunmayan hallerde Zabıta Müdürlüğü personelince tanzim edilecek Durum Tespit İdari Yaptırım Tutanağında belirtilen hükümler doğrultusunda Zabıta Müdürlüğünün teklifi üzerine Başkanlık Makamı Oluru ile, ilgili pazarcı esnafları hakkında geçici süreyle faaliyetten men cezası verilir veya pazar satış yeri tahsisi iptal edilir.

**MADDE 8- İŞYERLERİNDE ARANACAK GENEL ŞARTLAR**

**1-** 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, dükkân, 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)**  Madencilik faaliyetleri sırasında patlayıcı madde kullanılan yerlerde 27/11/1973 tarihli ve 7/7551 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe konulan Parlayıcı, Patlayıcı, Tehlikeli ve Zararlı Maddelerle Çalışılan İşyerlerinde ve İşlerde Alınacak Tedbirler Hakkında Tüzük, 14/8/1987 tarihli ve 87/12028 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe konulan Tekel Dışı Bırakılan Patlayıcı Maddelerle Av Malzemesi ve Benzerlerinin Üretimi, İthali, Taşınması, Saklanması, Depolanması, Satışı, Kullanılması, Yok Edilmesi, Denetlenmesi Usul ve Esaslarına İlişkin Tüzük ve 26/12/2003 tarihli ve 25328 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Patlayıcı Ortamların Tehlikelerinden Çalışanların Korunması Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun tedbirlerin alınması,

**g)** Karayolu kenarındaki işyerleri için karayolu trafik güvenliğinin sağlanmış ve geçiş yolu izin belgesinin alınmış olması,

**h)** 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,

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

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

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

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

**m)** Ekmek fırınlarının bu amaca tahsisli ayrık nizamda müstakil binalarda açılmış olması (Ancak, alışveriş merkezleri içinde bulunan 1000 m2ve üstü alana sahip hipermarket, süpermarket, grosmarket ve mega market gibi adlarla açılan işyerleri bünyesinde yer alan fırınlarda ayrık nizamda müstakil bina şartı aranmaz.)

**n)** Yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sıvıların depolanması amacıyla kullanılan tesis ve düzeneklerde, işyeri açma ve çalışma ruhsatında kayıtlı hacimden fazla ve başka kategoriden sıvı depolanmaması, bu tesis ve düzeneklerde gerçekleştirilecek tadilatların ruhsata işlenmeden faaliyete geçirilmemesi.

**o)** Sıvılaştırılmış petrol gazı tüp dağıtım merkezleri ve perakende satış yerleri ile bunların varsa tüp depolamak için kullandığı yerlerde işyerlerine giren ve çıkanların tespiti amacıyla gerekli kamera kayıt sisteminin kurulması (Bu sistem aracılığıyla elde edilen kayıtlar otuz gün süre ile saklanır ve kayıtlar yetkili makamlar haricindeki kişi ve kuruluşlara verilemez.).

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. Kültür ve turizm koruma ve gelişim bölgeleri ile turizm alan ve merkezlerinde Çevresel Etki Değerlendirmesi olumlu kararı veya Çevresel Etki Değerlendirmesi gerekli değildir kararı verilen ve 2634 sayılı Turizmi Teşvik Kanunu kapsamında yer alan yatırımlar için işyeri açma ve çalışma ruhsatı, yetkili idareler tarafından başka bir işleme gerek kalmaksızın onbeş gün içinde verilir.

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

Fabrika, şantiye, nakliye filosu ve benzeri işletmelerin ticari amaç dışında kendi faaliyetlerinin gerekli kıldığı yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sıvıların depolanması veya kendi araçlarına yakıt ikmali yapılması amacıyla kullanılan düzenekler, özel mevzuatındaki hükümler saklı kalmak kaydıyla, bu Yönetmelik ekindeki depolama hacimleri esas alınarak gayrisıhhî müessese olarak ruhsatlandırılır.

Maden üretim faaliyetleri ile bu faaliyetlere dayalı olarak üretim yapılan geçici tesislerle ilgili bu Yönetmeliğin uygulanmasında 4/6/1985 tarihli ve 3213 sayılı Maden Kanunu’nun 7’nci maddesinde yer alan hususlar öncelikle dikkate alınır.

Birden fazla işyerinin bir arada bulunduğu iş hanı, çarşı ve benzeri işyerlerinde yangına karşı gerekli önlemlerin alındığını gösteren itfaiye raporu bu binaların yönetimi tarafından alınır ve yapıda değişiklik olmadığı sürece buralardaki işyerleri için ayrıca münferit itfaiye raporu aranmaz. Yangın tedbirlerini etkileyecek şekilde yapıda değişiklik yapılması durumunda yalnızca yapısında değişiklik yapılan işyerinin sahibinden münferit itfaiye raporu istenir.

**MADDE 9 - 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.

**11-**İşyerinde faaliyete göre oluşan buhar, koku, duman ve benzeri kirleticileri tahliye edecek baca sistemi kurulacaktır. Davlumbaz ile baca tertibatına bağlanacak veya farklı sistemlerde kurulabilecektir. (Elektrostatik, karbon, sulu sistem vb.)

**MADDE 10- 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 tezgâh 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.

**7**. Açıkta et ve et mamulleri bulundurulamaz.

**8**. Satılan etler, yağlı kâğıtlara sarılıp tartıldıktan sonra müşteriye verilecektir.

**9**. Kıyma ve etler müşterinin gözü önünde hazırlanacaktır.

**10**.Et üretim tesislerinde hazırlanmış, paketlenmiş, üzerinde üretim ve tüketim tarihleri bulunan hazır kıyma haricinde açıkta kıyma bulundurmak yasaktır.

**11**.Kıyma içerisine katkı maddeleri (ekmek, soğan, sarımsak, baharat, ciğer, baş eti vs.) karıştırarak satış yapmak yasaktır.

**12**.Kesilmiş kümes hayvanlarının iç organları çıkarılmış ve temizlenmiş olacaktır.

**13**.Kasap, tavuk ve sakatat satış yerlerinde zemin ve zeminden en az 2m yüksekliğe kadar fayans, mermer vs. su geçirmez bir madde ile kaplı olacak, üst kısımlar yağlı boya ile boyanacaktır.

**14**.Et ve et mamullerinin rengini değişik gösterecek şekilde renkli ışıklandırma yapılmayacaktır.

**15**.Et ve et mamulleri satan işyerlerinde tezgâhlar paslanmaz malzeme, fayans veya mermer döşenmiş olacak, etlerin parçalandığı, işlendiği ve temas ettiği her türlü yüzey, malzemeler ve kıyma makineleri kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir olacaktır.

**16**.Renk ve koku veren katkı maddeleri ile birlikte etler çekilip kıyma yapılmışsa, bu maddelerin tesiri gidene kadar makine temizlenmeden yeni kıyma çekilemez.

**17**.Her türlü etlerin satışa hazırlandığı ve satışa arz edildiği kısımlar şeffaf ve müşteriler tarafından görülecek şekilde camekânlı teşhir dolapları bulundurulacaktır.

**18**.Kırmızı, beyaz, et ve et ürünleri reyonlar halinde ayrı bölümde satılacaktır.

**19**.Et ve et ürünleri üzerinde satış fiyatı ve cinsini belirtir etiketler etlerin üzerine yapışık şekilde olmayacak, plastik veya paslanmaz maddeden olacaktır,

**20**.Bozulmuş veya bozulmaya yüz tutmuş, menşei belli olmayan, muayenesiz ve damgasız et ve et ürünlerini işyerinde bulundurmak ve satmak yasaktır.

**21**. Et ve et ürünleri satan iş yerlerinde başlık ve eldiven giyilecektir.

**22**. Kasaplarda ve et satış reyonlarında çalışan personelin kasaplık sertifikası olacaktır.

**23**. Sakatat ürünlerinin satıldığı işyerlerinde sakatat hazırlama bölmesinde suyu bol akan bir havuz bulunacak, şebeke suyu kullanılacaktır.

**24**. Temizlenmemiş sakatatın satışı yasaktır.

**25**. Sakatat satış yerlerinde et kıyma makinesi bulundurulamaz.

**26**. Bozulmuş ve bozulmaya yüz tutmuş, parazitli sakatatların rasgele atılması, sokak kedi ve köpeklerine yedirilmesi yasaktır.

**27**. Et nakline ait araçlarda etten başka malzeme taşımak yasaktır.

**28**. Bu tür işyerlerinde şehir şebekesine bağlı soğuk ve sıcak su tesisatı, şebeke suyu olmayan yerlerde içilebilir nitelikte depo tertibatlı yeterli su bulunacaktır.

**29**. Balık satan işyerlerinde, balık satışı diğer iş kollarından ayrı bağımsız bir bölümde yapılacaktır.

**30**. Balık satış amaçlı işyeri, marketler ve pazarlarda balık ve her türlü su ürünleri yarım kapalı, kapalı soğutuculu çelik tezgâhlarda satışa sunulacaktır.

**32**. Belediyenin ve yetkili kurumların belirlediği zamanlar dışında balık ve su ürünleri satışı yapmak yasaktır.

**33**. Satışa sunulan Balık ve su ürünlerinin cinsini ve buz hane balığı olduğunu gösterir etiket konulacaktır.

**34**. Balık tartılan kaplar ve diğer malzemeler temiz olacaktır.

**35**. Balık temizleme işlemi, balık atıklarının zemine yapışmayacak mermer, paslanmaz maden masalarda yapılacaktır.

**36**. Balık satış yerlerinde şebeke suyu kullanılacaktır.

**37**. Balık satış işyerlerinin zemini ve zeminden 2 metre yüksekliğe kadar duvarları su geçirmez maddeden yapılacak, dükkânın içinde uygun bir yerde ucu gidere bağlı sifonlu ızgara bulunacaktır.

**38**.Balık satış yerleri ve pazarlarda cadde, sokak, kaldırım ve pazar içerisine su akmasını önleyecek tedbirler alınacaktır.

**39**. Her türlü balık ve su ürünleri atıkları, ağzı daima kapalı, kolay yıkanabilir kaplarda toplanacaktır.

**40**. Balık ve su ürünleri satan işyerlerinde, başka gıda maddesi satmak yasaktır.

**41**. Pazarlarda, balık ve su ürünleri satan işyerlerinde kokmuş, kokmaya yüz tutmuş ve kulakları boyanmış balıkları bulundurmak ve satmak yasaktır.

**42**. Balık satışı yapanlar su geçirmez önlük ve çizme giyeceklerdir.

**43**. Satışa sunulan balık ve su ürünleri müşterinin görebileceği şekilde hazırlanacaktır.

**44**. Seyyar balık satışı yasaktır.

**45**. Balıkçılar, sattıkları balıkları alıcılara sağlam ve temiz kâğıtlara sarıp naylon poşet içinde verecektir.

**46**. Satışa sunulan balıkların üzerini kirli malzemeler ile örtmek yasaktır.

**MADDE 11- 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 m2 den büyük işyerlerinde danışma birimi bulunacaktır.

**2**- Tüm tezgâh 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 tezgâh 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 mega marketlerde giriş ve çıkış olmak üzere iki kapı, çocuk emzirme yeri 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.

**10-**Kantinlerde kullanılan sıvı yağlar defaten kullanılmayacaktır.

**11-**Büyük marketlerde müşteri yığılmasını önleyecek şekilde yeterli adette kasa bulunacaktır.

**12-**Belediyenin gösterdiği yerler ve ölçüler dışında büfe kurmak ve faaliyet göstermek yasaktır.

**13-** Pişirilmeden yenen sebze ve meyveler ayrı ayrı bölümlere konulacaktır. Sebze ve meyveler temizlenmeden satışa sunulmayacaktır.

**MADDE 12- YEMEK ÜRETİMİ, 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. Duvarlar temiz ve boyalı 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.

**3-** Müşterilerin oturması amacıyla işyeri uygun ise masa, sandalye, tabure vs. koyulabilir.

**4-** Yemeği pakette satan yerlerde sulu yemek çıkartılamaz.

**5-**Kafeterya; çay, kahve vb. içeceklerle bazı yiyeceklerin satıldığı, müşterilerin kendi kendilerine servis yaptıkları lokanta olup ustalık belgesine tabidir.

**6-**Kafe; içecek ve hafif yiyeceklerin satıldığı, bazılarında kapı önlerinde oturacak yerlerin bulunduğu ayaküstü yiyecek yerleridir.

**7-**Ocak kısmında bacaya bağlı davlumbaz olmalıdır.

**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**- Sıcak ve soğuk su tertibatı bulunacaktır.

**5**- Aracın yemek hazırlama ve satış yeri hijyenik olacaktır.

**f) Su ürünleri seyyar satış araçları**

Su ürünlerinin perakende satışını yapacak seyyar satış araçlarında aşağıdaki şartlar aranır:

**1-** Araç kendinden hareket edebilir veya çekilebilir karavan tipi, kapalı kasalı olacaktır.

**2**- Tezgahlar paslanmaz olacaktır.

**3**- Camekanlı ve soğutuculu satış ve sergi dolabı bulunacaktır.

**4**- Soğutuculu ürün ve buz muhafaza dolabı bulunacaktır.

**5**- Kapasiteye uygun su deposu ve lavabo bulunacaktır.

**6**- Sıcak ve soğuk su tertibatlı musluklar ile el dezenfeksiyon sistemi bulunacaktır.

**7**- Kesim ve dilimleme ekipmanları paslanmaz olacaktır.

**8**- Parazit kontrol lambası bulunacaktır.

**9**- Elektrik ve aydınlatma sistemi için jeneratör bulunacaktır.

**10**- Dışarıdan elektrik çekebilme donanımı bulunacaktır.

**11**- Atık su toplama deposu bulunacaktır.

**g) Genel hususlar**

**1-** Bu tür işyerlerinde masaların üzerinde temiz örtüler olacak, kirli, yırtık ve eskimiş kullanılmayacaktır.

**2**- Çalışanlar için salon ve imalathaneden ayrı bir yerde yeterince soyunma odası ve dolabı bulundurulacaktır.

**3**- Bu tür işyerlerinde bulunan wc, lavabo, dinlenme, soyunma odaları ve dolapları, duş yerleri, mutfak, salon ve imalathanelere direkt açılmayacak bir bölme ile ayrılacaktır. Wc ve lavabolara giriş çıkışlarda steril malzeme ile dezenfekte yapılacaktır.

**4**- Satışa ve servise sunulacak olan sıcak yiyecek ve içeceklerin soğumaması için ısıtma tertibatı bulundurulacaktır.

**5**- Soğuk olarak tüketilmesi gereken yiyecek ve içecekler için buzdolabı vb. gerekli tertibat bulundurulacaktır.

**6**- Bu tür işyerlerinde üstü açık yemek ve gıda maddesi bulundurmak yasaktır.

**7**- Kırık, çatlak, yıpranmış, tabak, bardak, fincan, kaşık, çatal, vb. gibi malzemeler kullanılmayacaktır.

**8**- Bu tür işyerlerinde çalışan işçilerin elleri temiz, tırnakları uzun olmayacak kılık kıyafet, saç sakal temizliğine özen gösterilecektir.

**9**- Bulaşık kaplarını yıkamak için sıcak ve soğuk su tertibatı ve yıkanan kaplar içinde dinlendirme yerleri bulundurulacaktır.

**10**- Sirke, tuzluk, biberlik ve benzerlerinin süzgeçli ve delikli bir kapakla örtülü olacak, elle alınmak üzere açıkta tuz, biber bulundurulmayacaktır.

**11**- Servis masalarında müşterinin görebileceği şekilde menü ve fiyat listesi bulundurulacaktır.

**12**- Mutfak, imalathaneler ve yiyecek depolarının dışarıya açılan kapı ve pencerelerinde sinek telleri bulanacak, her tür haşarata karşı gerekli tedbirler alınacak, havalandırma tertibatı olacaktır.

**13**- Bu tür işyerlerinde gerekli olması halinde tartı aleti bulundurulacak ve kullanılacaktır.

**14**- Mutfağın uygun bir yerinde saklanması gereken yiyecek ve içecek maddelerinin depo edileceği, tabak, çatal, kaşık, bıçak ve bardaklar ile ekmekler için ayrı ayrı muntazam dolaplar bulundurulacaktır.

**15**- Döner ocağının etteki yanmayı önlemesi için et ile alev arasında en az 20 cm mesafe olacak, döner ocağının radyon telleri patlak, kırık ve paslı olmayacaktır.

**16**- Bu tür işyerlerinde bozulmuş, bozulmaya yüz tutmuş, kokmuş, kokuşmuş yemekler ile satışa sunulmak üzere hazırlanmış ürünleri bulundurmak ve satmak yasaktır.

**17**- Bu tür imalathanelerde, hammaddelerin depo edildiği yer, hazırlama, hamur yapılması, silindirden geçirme, fırınlama gibi üretim süreçleri ve büro kısmı ayrı ayrı bölümlerde olacak hijyenik ortamlarda üretim yapılacaktır.

**MADDE 13- 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.

**8-**Kat yüksekliği en az 3 metre, kullanım alanı en az 70 m2 olmalıdır.

**9-**Cephe aldığı yol kotunun altına açılamaz.

**10-**Ocak kısmında bacaya bağlı davlumbaz olmalıdır.

**11-**Kahvehane içerisinde salondan ayrı odalar veya bölme, bölüm vb. bulunmamalıdır. Depo var ise salonla irtibatı tamamen kesilmelidir.

**12-**Kahvehanenin herhangi bir meskene komşu olan duvarı ve tavanı var ise gerektiği durumlarda ses izolasyonu yaptırılacaktır.

**13-**Gerekli olması durumunda ses ölçüm raporu aldırılacaktır.

**d) Oyun yeri**

Bilgi ve maharet artırıcı, beden veya zekâ 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.

**9-** Oyun salonlarına 18 yaşından küçüklerin girmesi yasaktır.

**10-** Oyun salonlarında kirli, yıpranmış ve arızalı oyun aletleri bulundurulamaz.

**11-**Kat yüksekliği en az 3 metre, kullanım alanı en az 70 m2 olmalıdır.

**12-**Cephe aldığı yol kotunun altına açılamaz.

**13-**Gerekli olması durumunda ses ölçüm raporu aldırılacaktır.

**e) Çay ocağı**

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

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

**f) İnternet salonu**

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

**2**- Masalar ve sırt sırta gelen sandalyeler 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 ve elektronik oyun alet ve makineleri bulunamaz.

**9**- İşyerlerinde sürekli güncellenen filtre programı kullanılması zorunludur.

**10-** İnternet salonlarında her türlü televizyon yayını yasaktır.

**11-** İnternet salonu için ruhsat başvurusu yapacak kişilerde Milli Eğitim Bakanlığı onaylı bilgisayar işletmeni sertifikasına sahip olmak veya bitirdiği okulun ders müfredatında en az iki dönem bilgisayarla ilgili ders aldığını belgelemek şartı aranır; sorumlu müdür görevlendirilen hallerde ise bu şart, işyeri sahibi veya sorumlu müdürden birisi için aranır. Bu diploma ve belgelerin yurt dışından alınmış olması halinde bunların ilgili mevzuata göre denkliğinin kabul edilmiş olması şarttır.

**12-** İnternet salonları zemin altı katlarda faaliyet gösteremez.

**13-** Masalar en az 72x52 cm ölçülerinde olacak ve masa ile sandalye sırtı arasında en az 55 cm boşluk bulundurulacaktır.

**14-** Pencereler, dışarıdan içerisinin görünmesini sürekli olarak engellemeyen perde, jaluzi vb. malzemeler ile kapatılacaktır.

**15-** Duvarlarda, bilgisayar donanım birimlerinde (monitör, klavye, fare, yazıcı, tarayıcı, fare altlıkları vb.) ve bilgisayar yazılım birimlerinde (masaüstü ekran koruyucusu, masaüstü ekran arka planı vb.) ilgili mevzuatça yasaklanmış olan içeriklere sahip görseller, optik oyunlar, hologramlar (lazer fotoğraflar), sloganlar ve yazılar bulunamaz.

**16-** İnternet salonlarında, ana faaliyet dışında başka bir faaliyette bulunulması yasaktır.

**17-** İnternet salonlarında, kullanıcılar arası paravan, kabin veya ayırıcı gibi unsurlar bulundurulamaz ve özel oda türü uygulamalar yapılamaz.

**18-** İnternet salonlarında 12 yaşından küçükler, ancak yanlarında veli veya vasileriyle işyerlerine girebilirler.

**19-** İnternet salonlarında 15 yaşından küçükler yanlarında veli veya vasileri olmadan saat 20.00’den sonra işyerlerine alınmazlar.

**20-** İnternet salonlarında tüm bilgisayarların bağlı olduğu bir ana bilgisayar bulunacaktır.

**21-** İnternet salonlarında bütün bilgisayarlara bağlı en az bir adet yazıcı ve bir adet tarayıcı olacaktır.

**22-** İnternet salonlarında bulunan bilgisayarların hepsinde internet bağlantısı bulunacaktır.

**23-** İnternet salonlarında her bilgisayarda kulaklık bulundurulacaktır.

**24-** İnternet salonlarında müşterileri rahatsız edecek şekilde müzik çalmak yasaktır.

**25-** İnternet salonlarında ana girişi ve bilgisayarların bulunduğu bölümleri gösteren kamera sistemi bulunacaktır.

**26-** İnternet salonlarında lisanssız ve bandrolsüz her türlü film, bilgisayar yazılımı, bilgisayar ortamında tutulan veri ve bilgisayar oyunlarına ait CD VB. ekipmanların korsan olarak kopyalanması, kiralanması veya satılması yasaktır.

**27-**Kat yüksekliği en az 3 metre, kullanım alanı en az 70 m2 olmalıdır.

**28-**Cephe aldığı yol kotunun altına açılamaz.

**29-**İnternet salonlarının herhangi bir meskene komşu olan duvarı ve tavanı var ise gerektiği durumlarda ses izolasyonu yaptırılacaktır.

**30-**Gerekli olması durumunda ses ölçüm raporu aldırılacaktır.

**MADDE 14 - 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.

**MADDE 15 - UN FABRİKALARI – EKMEK VE SİMİT FIRINLARI- EKMEK SATIŞ YERLERİ- UNLU MAMÜLLER SATIŞ VE İMAL YERLERİ**

**1**. Unlar elenmeden hamur haline getirilemez.

**2**.İmalatta kullanılan hamur, ekmek ve diğer ürünlerin içine yabancı madde karışmaması için gerekli önlemler alınacaktır.

**3**. Fırınların bacalarına filtre takılacak ve belli aralıklarla baca ve filtreler temizletilecektir.

**4**. Fırınlarda ekmek çeşitlerin imalinde sanayi ve kaya tuzu kullanmak yasaktır.

**5**. İşçiler işbaşında özel ve temiz iş elbisesi, takke veya bone giyeceklerdir. Hamurkârlar çalışırken ayrıca bir önlük takacaklardır.

**6**. Bu tür işyerlerinin üretim yerlerinde duvarlar zeminden en az 2m yüksekliğe kadar mermer, fayans gibi su geçirmez bir madde ile kaplanacak, üst kısımlar boyanacaktır,

**7**. Bu tür işyerlerinin zemininin her tarafı kolayca yıkanabilecek su geçirmez bir maddeden yapılacak ve buralarda gidere bağlı ızgara ve sifon bulunacaktır,

**8**. Fırınlarda, ekmek ve unlu mamuller üretim yerlerinde düşük randımanlı un kullanılmayacaktır.

**9**. Bu tür imal yerlerinde kürek altı ve tozlanma için kullanılan un veya emsali, kepek gibi kalın unlar kullanılacaktır.

**10**. Çıkarılan ekmek ve unlu mamul çeşitlerinin gramaj eksikliği veya sağlığa zararlı oldukları tespit edildiğinde mamullere el konulur. Gerekli işlemler yapıldıktan sonra sağlığa zararlı olan ürünler imha edilir, eksik gramajlı ürünler aşevlerine veya güçsüzler yurduna verilir.

**11**. Bu tür işyerlerinin her tarafı senede en az bir defa badana ve boya yapılacaktır.

**12**. Bu tür işyerlerinde büyük ve küçük her cinsten hayvan bulundurmak yasaktır.

**13**. Fırınlarda ve unlu mamuller imal yerlerinde çalışan işçiler için, üretim yapılan yerlerden bağımsız olarak sağlık koşullarına uygun dinlenme yerleri, WC, lavabo ve duş bulundurulacaktır.

**14**.Un çuvalları ekmek yapılan yerden bağımsız ayrı bir bölümde olacak yerle temas etmeyecek şekilde en az 15. Cm ızgara üzerine konulacak ve duvara yaslanmayacaktır.

**15**. Fırınlarda ve unlu mamuller imal yerlerinde havalandırma tertibatı bulundurulacaktır.

**16.** Fırınlarda ve unlu mamuller imal yerlerinde kullanılan hamur tekneleri paslanmaz çelikten yapılmış olacak ve sürekli temiz tutulacak, artık hamurlar tekne içinde bulundurulmayacak ve kullanılmayacaktır.

**17**. Ekmek, unlu mamuller vb. imalatında kullanılan araç ve gereçler daima temiz bir şekilde bulundurulacak, araçlar başka malzeme taşımada kullanılmayacaktır.

**18**. Bu yerlerde yapılan imalathanelerde maya yerine mayadan başka insan sağlığını tehdit edecek katkı maddesi kullanmak yasaktır.

**19**. Simit, ekmek fırınları ve unlu mamuller satış yerleri, sattıkları ürünlerin fiyat ve gramajını gösteren bir levhayı görünür bir yere asacaklardır.

**20**. Ekmeklere hamur halinde iken üzerlerine bıçakla derin bir çizgi açılacaktır. (Ekmekler piştikten altı saat sonra %3 fire hakkı tanınır)

**21**.Taze ve bayat ekmekler ile her türlü unlu mamuller ayrı ayrı yerlerde bulundurulacak, üzerine taze ve bayat olduğunu gösterir ibare konulacaktır.

**22**. İmal edilen ekmek, simit ve unlu mamullerin imalatında, fiziki görünümü bozuk olan ürünlerin (yanık, basık, pişmemiş vb.) imalatı ve satışı yasaktır.

**23**. Hamur halindeki ekmeklerin konulduğu pasaların ve pasalara ait bezler daima temiz olacaktır.

**24**. Kapalı ve hijyenik ortamda ekmek satışı yapılacaktır.

**25**. Fırınlarda ve ekmek satılan yerlerde terazi bulundurulacaktır.

**26**. Simit, Ekmek bayileri ve ekmek satış yerlerinde ekmek ve benzeri maddelerden başka şeyler satmak yasaktır.

**27**. Binek otolarla, üstü açık ve hijyenik olmayan araçlarla ekmek, un ve unlu mamullerin taşınması yasaktır.

**28**. Bu tür işyerlerinde ürünler, tüketiciye özel kağıt, poşet ve benzeri ambalaj malzemelerine sarılarak verilecektir.

**29**. Fırınların ve un depolarının havalandırmaları, pencereleri ince tel örgü ile kapatılacaktır.

**30**. Bu tür işyerlerinde satışa sunulan ürünler kapalı dolaplarda ve vitrinli tezgâhlarda.

**MADDE 16 - 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.

**MADDE 17 - TİYATRO, SİNEMA, DÜĞÜN SALONU, SİRK, LUNAPARK, GÖSTERİ MERKEZİ VE DİĞER PARKLAR**

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.

**5-**Sinemalarda makinist bulunacaktır.

**6-** Sinema, tiyatro vb. gibi yerlerde, ilan edilen saatte gösteriye başlanılması zorunludur.

**7-** Sinemalarda her seans arasında salon usulünce boşaltılarak onbeş dakika süre ile havalandırma yapılacak ve salonun temizliği yapılacaktır.

**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.

**13-** Düğün salonu yetkilisi ile düğün sahibi arasında herhangi bir sözleşme yoksa düğün sahibi salon içerisinde fotoğraf ve kamera çekimi yapabilir, fotoğraf ve kamera çekimi için sözleşme yapmaya zorlanamaz.

**14-**Düğün salonu sorumluluğunda veya sözleşmede belirtilmiş olan, çekilen ve kaydedilen cd, kaset vb. fotoğrafların bozuk, silinmiş, yırtılmış, ses ve görüntü kaydı alınmamış olması durumundan işyeri sorumludur.

**e) Sirkler ve lunaparklar**

**1**- Sirkler ve lunaparklardaki konstrüksiyon, ekipman ve makinelerin kontrolü ve bakımı ayda iki defadan az olmamak üzere düzenli olarak en az bir makine veya elektrik mühendisi ile birlikte en az bir makine veya elektrik teknisyeni tarafından yapılır. Düzenli kontrol ve bakımlar, bu maddede belirtilenlerin gözetimi altında yetkili teknik servisler tarafından da yapılabilir. Bakımların yetkili teknik servisler tarafından yapılmış olması, bu maddede belirtilen yetkili kişilerin sorumluluğunu ortadan kaldırmaz.

**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**- Yarısı kadınlar, yarısı erkekler için olmak üzere her 50 kişi için en az birer adet modern tuvalet ve aynalı lavabo bulunacaktır. Buralar günlük olarak temizlenecektir. Bu yapılarda engellilerin erişiminin sağlanmasına yönelik tedbirler alınarak en az 1 kadın, 1 erkek olmak üzere engellilerin kullanımına ve erişilebilirlik standardına uygun tuvalet ayrılacaktır. Bu işletmelerin alışveriş merkezi, otel ve benzeri kompleks yapıda başka işletmeler bünyesinde faaliyet göstermesi halinde, kompleks yapının bu nitelikleri haiz tuvaletleri yeterlidir.

**6**- Zemin toz kaldırmayacak uygun malzeme ile kaplanacaktır.

**7**- Bilgi ve zekâ 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.

**f)** **Açık ve kapalı alanlarda bulunan oyun, eğlence, su, spor ve macera parkları ile teleferikler**

**1-** Parkurlar ve parklardaki konstrüksiyon, ekipman ve makinelerin kontrolü ve bakımı ayda iki defadan az olmamak üzere düzenli olarak en az bir makine veya elektrik mühendisi ile birlikte en az bir makine veya elektrik teknisyeni tarafından yapılır. Düzenli kontrol ve bakımlar, maddede belirtilenlerin gözetimi altında yetkili teknik servisler tarafından da yapılabilir. Bakımların yetkili teknik servisler tarafından yapılmış olması bu maddede belirtilen yetkili kişilerin sorumluluğunu ortadan kaldırmaz.

**2-** Bilgi artırıcı ve zekâ geliştirici, yetenek ve maharete dayanan oyunlar dışında kumar ve benzeri şans oyunları oynatılamaz.

**3-** Yarısı kadınlar, yarısı erkekler için olmak üzere her 50 kişi için en az birer adet modern tuvalet ve aynalı lavabo bulunacaktır. Buralar günlük olarak temizlenecektir. Bu yapılarda engellilerin erişiminin sağlanmasına yönelik tedbirler alınarak en az 1 kadın, 1 erkek olmak üzere engellilerin kullanımına ve erişilebilirlik standardına uygun tuvalet ayrılacaktır. Bu işletmelerin alışveriş merkezi, otel ve benzeri kompleks yapıda başka işletmeler bünyesinde faaliyet göstermesi halinde kompleks yapının bu nitelikleri haiz tuvaletleri yeterlidir.

**4-** Parkur ve parklarda bulunan iş yeri niteliğindeki yerler benzer iş yerlerinde aranan şartları taşıyacaktır.

**5-** Teleferik sistemine ait olan alt ve üst istasyonlar ile alt sistemlerin tanzimi, bakımı, onarımı, kontrolü ve denetimi Kablolu Taşıma Tesisatı Yönetmeliği hükümleri kapsamında yerine getirilir.

**MADDE 18 - 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, şifonyer, 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, şifonyer, 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.

**MADDE 19 - GÜZELLİK SALONLARI**

Güzellik salonları için ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

**1**-Salonun zemini düz, pürüzsüz, dezenfeksiyona uygun ve kolayca temizlenebilir özellikte döşenmiş olacaktır. Birim ve bölümler faaliyet alanlarının özelliğine göre beton, alçıpen, sunta lam ve benzeri malzemelerle yapılmış bölmeler ile birbirinden ayrılacak, tüm birimlerde havalandırma ve aydınlatma yeterli olacak şekilde sağlanacaktır.

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

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

**4**-İçerisinde işlemlerin gerçekleştirileceği cilt (yüz ve boyun) bakım birimi, epilasyon/depilasyon birimi, vücut bakım birimi, el ve ayak bakım birimi, bronzlaştırma birimi ile makyaj biriminden en az birinin bulunması zorunlu olmakla birlikte isteğe bağlı olarak kuaför birimi de bulundurulabilecektir. İçerisine yatak konulacak birim 6 m²’den küçük olmayacak ve birimlerin özelliğine göre mekânlar, müstakil ya da ortak mekân halinde düzenlenecektir.

**5**-Kişilerin kullanımına uygun şekilde döşenmiş, kişinin karşılandığı ve yapılacak uygulama ve işlemlere kadar beklediği, içerisinde sekretarya bölümünün yer aldığı en az 15 m² büyüklüğünde bir bekleme salonu; kişilerin kullanım alanlarından izole edilmiş ve atıklar için kapalı bir konteynır veya kabinin bulunduğu bir atık toplama birimi; uygulanacak işlemlerde kullanılan malzemelerin sterilizasyonunu sağlamak için kimyasal dezenfektanlar veya ısılı sterilizatörler veya UV sterilizatörlerin bulunduğu bir sterilizasyon birimi bulunacaktır.

**6**-Çalışan personelin ustalık veya kalfalık belgeleri, güzellik salonunun çalışma izniyle ilgili belgeler ve ilgili esnaf odasından onaylı ücret tarifesi bekleme salonunun görünür bir yerine asılacaktır. Ayrıca her birimin girişinde birimin adının yazılı olduğu bir tabela bulunacaktır.

**7**- Devamlı akar şekilde sıcak su tertibatı ve ihtiyacı karşılayacak sayıda duş bulunacaktır.

**8**- Bay ve bayanlar için sıcak suyu akan, aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya peçeteli ayrı tuvaletler bulunacaktır.

**9**- Görevli personel, hizmetlerine uygun önlük veya üniforma giyecektir.

**10**- Güzellik salonunda, faaliyet gösterilen süre boyunca, güzellik uzmanı olan bir sorumlu müdür bulunacaktır. Sorumlu müdür, 5/6/1986 tarihli ve 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu kapsamında ilgili alanda ustalık belgesine veya bu konuda ön lisans veya lisans diplomasına veya mesleki ya da teknik ortaöğretim kurumlarının ilgili alanlarından mezun olduğunu gösterir diplomaya veya en az dördüncü seviye kurs bitirme belgesine veya en az dördüncü seviye mesleki yeterlilik belgesine ya da yurtdışındaki eğitim kurumlarından alınmış ve ilgili mevzuata göre denkliği kabul edilmiş belgeye sahip kişi olacaktır. Sorumlu müdür, sadece bir salonda sorumlu müdürlük görevini üstlenebilecek ve sorumlu müdürlük yaptığı kuruluşta aynı zamanda mesleğini icra edebilecektir. Sorumlu müdür hem idari hem de uygulanan işlemlerden uygulayıcılarla birlikte sorumlu olacaktır. Sorumlu müdürün görev ve sorumlulukları şunlardır:

**10.1**- Açılış ve faaliyetler ile ilgili her türlü izin işlemlerini yürütmek.

**10.2**- İşleyişte tanımlanmış alt yapı ve hizmet kalite standartlarının korunması ve sürdürülmesini sağlamak.

**10.3**- Güzellik salonunun faaliyetlerinde, fiziki alt yapı, personel, cihaz ve malzemelerinde meydana gelen tüm değişiklikleri zamanında ruhsatlandırmaya yetkili makama bildirmek.

**10.4**- Güzellik salonunda, çalışma saatleri içerisinde hizmetlerin düzenli ve sürekli olarak yürütülmesini sağlamak, bu amaçla gerekli iç denetimleri yapmak.

**10.5**- Güzellik salonu adına ilgili belgeleri onaylamak.

**10.6**- Güzellik salonunda yapılacak denetimler sırasında yetkililere gerekli bilgi ve belgeleri vermek ve denetime yardımcı olmak.

**10.7**- Uygulanan işlemler sırasında oluşan tıbbî atıkların usulüne uygun şekilde imha edilmesini sağlamak.

**10.8-** Güzellik salonunda bulunan cihaz ve malzemelerin sterilizasyonunun yapılmasını sağlamak.

**10.9**- Çalışan personelin bulaşıcı hastalıklar yönünden periyodik muayenelerini yaptırmak.

**11 *–***Güzellik salonlarında yer alan tüy alma uygulamalarına yönelik 600-1200 nanometre dalga aralığındaki yoğun atımlı ışık (IPL) ve sadece epilasyon endikasyonuyla üretilmiş 20j/cm2 enerji sınırını geçmeyen seri atışlı diode lazer ekipmanı ile bu ekipmanın cihaz tanımı ve spesifikasyonları, tasarım ve imalat bilgileri gibi teknik dokümantasyonuna ilişkin bilgileri yıllık olarak her yılın Aralık ayı sonu itibarıyla; yeni cihaz alınması durumunda ise yirmi iş günü içinde, sorumlu müdür tarafından yetkili idareye ve valiliğe (il sağlık müdürlüğü) bildirilir. Güzellik salonları, yetkili idarelerce her yıl Şubat ve Ağustos aylarında ve uygun görülecek diğer zamanlarda denetlenir. Güzellik salonlarında yetkili idarelerce yapılacak denetimlerde il sağlık müdürlüğü temsilcisi de yer alır. Denetimler sonucu bu Yönetmeliğe aykırılıkların tespiti hâlinde ek 3 üncü maddeye göre işlem tesis edilir.

**11.1-** Cihazların denetimlerinde;

**11.1.1-** Sorumlu müdürün cihazların yalnızca tüy alma uygulamaları amacına yönelik üretildiğine ve belirtilen nanometre aralığı ile enerji sınırlarına uygun olarak kullanıldığına ilişkin yazılı beyanı alınır.

**11.1.2-** Yoğun atımlı ışık (IPL) cihazının nanometre aralığı ile seri atışlı diode lazer cihazının enerji sınırı tespiti için spektrofotometre ve lazer güç ölçümü kapsamlarında Türk Akreditasyon Kurumu tarafından akredite edilmiş A Tipi muayene kuruluşlarından alınmış, dalga boyuna ve enerji sınırına ilişkin muayene raporları kontrol edilir. Bu raporlar, her yıl ve ayrıca her cihaz alımında veya cihaz başlığı değişiminde yenilenir. Muayene programının çerçevesi ve ilgili diğer hususlar Türk Akreditasyon Kurumunun görüşü alınarak Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığınca çıkarılacak tebliğ ile belirlenir.

**11.1.3-** Cihazların, Makina Emniyeti Yönetmeliği (2006/42/AT-2006/42/EC), Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği (2014/30/AB-2014/30/EU) ve Belirli Gerilim Sınırları İçin Tasarlanan Elektrikli Ekipman ile İlgili Yönetmelik (2014/35/AB-2014/35/EU) hükümleri ile TS EN 60204-1 Makinalarda Güvenlik - Makinaların Elektrik Donanımı - Bölüm 1: Genel Kurallar ve TS EN ISO 12100 Makinalarda Güvenlik - Tasarım İçin Genel Prensipler - Risk Değerlendirilmesi ve Risk Azaltılması standartlarına uygunluğuna ilişkin CE belgesi olması; 2/6/2021 tarihli ve 31499 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Tıbbi Cihaz Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi gereğince kabul edilen ortak spesifikasyonların yürürlüğe giriş tarihinden itibaren piyasaya arz edilecek olan cihazların ise Tıbbi Cihaz Yönetmeliği hükümlerine uygunluğuna ilişkin ilgili belgeleri haiz olması ve CE işareti taşıması zorunludur. Cihazın tüy alma uygulamalarına yönelik epilasyon amacıyla üretilip üretilmediği bu belgelerden de ayrıca kontrol edilir.

**12**- Güzellik uzmanları, yetkili oldukları uygulamalardan ve bu uygulamalar sonucu oluşabilecek komplikasyonlardan sorumlu müdür ile birlikte sorumludur.

**13**- Güzellik uzmanının yapabileceği işlemler şunlardır:

4758-1

**13.1**- Cilt (yüz ve boyun) bakım biriminde:

**a**. Kozmetik preparatlarla ve cihazlarla yapılan her türlü cilt temizliği uygulaması.

**b**. Cildin her türlü bakımlarının yapılması.

**c**. Cilde çeşitli ürünlerin yedirilmesi suretiyle yapılan iontoforez uygulamaları.

**d**. Birimde gerçekleştirilen işlemlerin gerektirdiği masaj uygulamaları.

**e**. Makyaj uygulamaları.

**f**. Kozmetik amaçlı çizimle yapılan kaş şekillendirmeleri.

**g**. Protez kirpik ile ilgili uygulamalar.

**h**. Cilt tipine uygun ürün önerilmesi.

**ı**. Myo lifting ve pasif jimnastik uygulaması.

**j**. Vakum uygulamaları.

**k**. Refleksofizyolojik uygulamalar.

**l**. Sıcak ve soğuk uygulamalar.

**13.2**- Epilasyon/depilasyon biriminde:

**a.** Tüy alma uygulamalarına yönelik 600-1200 nanometre dalga aralığındaki yoğun atımlı ışık (IPL) ve sadece epilasyon endikasyonuyla üretilmiş 20j/cm2 enerji sınırını geçmeyen seri atışlı diode lazer ekipmanı ile yapılacak epilasyon ve depilasyon işlemleri (Epilasyon işlemini gerçekleştirecek güzellik uzmanlarının, kullanacağı epilasyon cihazıyla ilgili bu Yönetmeliğin ek 2’nci maddesinde yer alan belgelerden veya Mesleki Yeterlilik Kurumundan alınan mesleki yeterlilik belgesinden birisine sahip olması zorunludur.).

**b**. Ağda uygulaması.

**13.3**- El ve ayak bakım biriminde:

**a**. Kozmetik preparatlar ve cihazlarla el ve ayak cildinin her türlü bakımının yapılması.

**b**. Manikür ve pedikür işlemleri.

**c**. Protez tırnak uygulamaları.

**d**. Tırnak süsleme.

**13.4**- Vücut bakım biriminde:

**a**. Vücutta çeşitli cihazlarla yapılan selülit giderici uygulamalar.

**b**. El ve alet ile lenf drenaj uygulaması.

**c**. Lifting uygulaması.

**d**. Elektrik akım sistemleri ile bakım.

**e**. Oksijen ve ozon ile bakım.

**f**. Vakum ve basınçla bakım.

**g**. Isı veren cihazlarla bakım.

**h**. SPA bakımları.

**ı**. Birimde gerçekleştirilen işlemlerin gerektirdiği masaj uygulamaları.

**13.5**- Bronzlaştırma biriminde: Bronzlaştırıcı solaryum uygulamaları.

**13.6**- Makyaj biriminde:

**a**. Artistik ve plastik makyaj uygulaması.

**b**. İleri makyaj uygulamaları.

**c**. Kaş ve kirpik şekillendirme.

**d**. Protez kirpik uygulaması.

**e.** Kalıcı makyaj işlemleri.

**14-** Birimlerde bulundurulması gerekli asgari araç, gereç ve ekipmanlar şunlardır:

**14.1**- Cilt (yüz ve boyun) bakım biriminde:

**a**. Cilt bakım cihazı (Frimatör veya yüksek frekans veya vakum sprey veya  iontoforez veya galvenik veya faradik akım ile kas stimülasyonu veya ultrason veya soft laser veya infraruj).

**b**. Vapozon (buhar/ozon cihazı).

**c**. Işıklı büyüteç.

**d**. Güzellik uzmanının kullanacağı maske ve önlük.

**e**. Uygulama yatağı/koltuğu ve uygulayıcı taburesi.

**f**. Kozmetik uygulamalarda kullanılan ürünler.

**g**. Ürün ve malzeme dolabı.

**h**. Lifting cihazları (Galvanik veya faradik akım uygulayan cihazlar ve/veya soft laser, infraruj, ultrason ve/veya vibrasyon cihazları ve/veya vakum cihazları).

**ı**. Cilt bakım uygulamalarına yönelik çeşitli el aparatları (Maske kabı, maske fırçası, tek kullanımlık spatula, el aynası, pamuk, sünger, cilt temizleme bezleri, saç için bant veya bone, havlu ve benzeri).

**14.2**- Epilasyon/depilasyon biriminde:

**a**. Epilasyon cihazı (Termoliz Sistem ve Elektroliz Sistemleri kapsayan Blend Sistem).

**b**. Işıklı büyüteç.

**c**. Uygulama yatağı/koltuğu ve uygulayıcı taburesi.

**d**. Soyunma dolabı.

**e**. Yüzeysel cilt dezenfektanları.

**f**. Epilasyon ve depilasyon uygulamalarına yönelik sarf malzemeleri.

**g**. Kozmetik ürünler.

**h**. Depilasyon cihazları.

**ı**. Epilasyon/depilasyon uygulamalarına yönelik çeşitli el aparatları (Cımbız, makas, eldiven, maske ve benzeri).

**14.3**- El ve ayak bakım biriminde:

**a**. Uygulama yatağı/koltuğu ve uygulayıcı taburesi.

**b**. Pamuk, sünger veya cilt temizleme bezleri.

**c**. El ayak bakımı için kullanılan ürünler.

**d**. Manikür ve pedikür uygulamalarına yönelik çeşitli el aparatları.

**14.4**- Vücut bakım biriminde:

**a**. Elektro stimulasyon cihazı (Değişik akımlarla kas stimülasyonu yapan cihazlar ve pasif jimnastik cihazları).

**b**. Pressoterapi cihazı.

**c**. Derin ısı cihazı.

**d**. Ultrason cihazı.

**e**. Vakum cihazı.

**f**. İnfraruj cihazı.

**g**. Termostimulasyon cihazı.

**h**. Masaj cihazı (Vibrasyonlu cihazlar veya elektrikle çalışan vuruş yapan cihazlar veya manuel kullanılan ekipmanlar ve cihazlar).

**ı**. Lifting cihazı (Galvanik veya faradik akım uygulayan cihazlar veya soft laser, infraruj, ultrason veya vibrasyon cihazları veya vakum cihazları).

**j**. Lifting ürünleri.

**k**. Sauna çeşitleri veya buhar odaları veya basınçlı duşlar.

**l**. Yüzeysel ısı veren cihaz ve ekipmanlar.

**m**. Hidroterapi küveti ve ekipmanları.

**n**. Buhar veya ozon veya aromaterapi yapan cihaz ve ekipmanlar.

**o**. Vücut bakımı için kullanılan ürünler (Çeşitli yosunlar veya killer veya çamurlar veya parafin ve türevleri veya vücut bakım maskeleri veya bitkisel bakım ürünleri veya aromaterapi veya gemoterapi ürünleri).

**p**. Uygulama yatağı/koltuğu ve uygulayıcı taburesi.

**r**. Soyunma dolabı.

**s**. Uzunluk ve çevre ölçer.

**t**. Tartı aleti.

**u**. Duş kabini.

**14.5**. Bronzlaştırma biriminde:

**a**. Solaryum cihazları.

**b**. Kişisel koruyucu gözlükler.

**c**. Cihazların temizliği için dezenfektanlar.

**d**. Soyunma dolabı.

**14.6**- Makyaj birimi:

**a**. Renkli kozmetikler.

**b**. Aplikatörler.

**c**. Takma kirpik.

**d**. Çizim kalemi.

**e**. Sterilizasyon için sıvı malzeme.

**f**. Makyaj uygulamalarına yönelik çeşitli el aparatları (Ayna, fırça, makas, cımbız, eldiven, maske ve benzeri).

**15**- Güzellik salonlarında yapılacak işlemlerde güzellik uzmanının sorumluluğu altında çalışacak personel 3308 sayılı Kanun kapsamında ilgili alanda kalfalık belgesine veya Milli Eğitim Bakanlığının ilgili mevzuatına göre açılmış okullar, kurumlar ya da kurslardan alınmış diploma veya kurs bitirme belgesine yahut meslek odalarından dalında alınan kalfalık belgesine veyahut yurtdışındaki eğitim kurumlarından alınmış ve ilgili mevzuata göre denkliği kabul edilmiş belgeye sahip olacaktır.

**16**- Güzellik salonlarında yasak olan faaliyetler aşağıda belirtilmiştir.

**16.1**- Güzellik salonlarının tanıtıcı reklam, tabela ve basılı belgelerinde güzellik merkezini çağrıştıracak ifadeler kullanılamaz ve açıkça “güzellik salonu” ifadesi kullanılır.

**16.2**- Güzellik salonlarında, kullanılan makine veya ürün ile ilgili kanıtlanmış etkilerinin dışında etki vadeden, tüketiciyi yanıltıcı reklâm faaliyetinde bulunulamaz.

**16.3**- Güzellik salonlarında lazer veya IPL ile akne, cilt yenileme, vasküler damar tedavisi, pigmentli lezyon tedavisi ve benzeri hiçbir tıbbi işlem yapılamaz ve bunlara ilişkin hiçbir surette reklam ve diğer tür tanıtım faaliyetlerinde bulunulamaz.

**16.4**- Güzellik salonunda tıp fakültesi mezunu olan biri çalışsa bile mezoterapi, akupunktur, lipoelektro gibi her türlü invaziv girişimler ile tabip yetkisinde olan tıbbi işlemler yapılamaz. Beşeri tıbbi ürün tavsiye edilemez ve hastalıkların tedavisine ilişkin tavsiyelerde bulunamaz.

**16.5**- Güzellik salonlarında deriye veya deri altına enjeksiyonla müdahalede bulunmayı gerektiren işlemler yapılamaz.

**16.6**- Solaryum biriminde, bronzlaştırıcı solaryum uygulamaları dışındaki işlemler uygulanamaz.

**16.7**- Güzellik salonlarında, cilt bakım birimi ile vücut bakım biriminde gerçekleştirilen işlemlerin gerektirdiği masaj uygulamaları hariç masaj yapılamaz.

**16.8**- Güzellik salonlarında cildin bakımı ve desteklenmesine yönelik yüzeysel olarak % 30’luk oranın üzerinde alfa hidroksi asitler ve türevlerinin kullanımı suretiyle kimyasal ve bitkisel peeling uygulamaları ile cildin bakımı ve desteklenmesine yönelik mekanik peeling  uygulamaları yapılamaz.

**16.9**- Güzellik salonlarında yetkili kurumlar tarafından üretim izni verilen veya bu kurumlardan alınan izinle ithal edilmiş olan ürünler dışında ürün bulundurulamaz, kullanılamaz veya satılamaz.

**MADDE 20 - MASAJ SALONLARI**

Masaj salonları için ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

**1**- Salonun zemini düz, pürüzsüz, dezenfeksiyona uygun ve kolayca temizlenebilir özellikte döşenmiş olacaktır. Birim ve bölümler faaliyet alanlarının özelliğine göre beton, alçıpan, suntalam ve benzeri malzemelerle yapılmış bölmeler ile birbirinden ayrılacak, tüm birimlerde yeterli havalandırma ve aydınlatma sağlanacaktır.

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

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

**4**- Kişilerin kullanımına uygun şekilde döşenmiş, kişinin karşılandığı ve yapılacak uygulama ve işlemlere kadar beklediği, içinde sekreterya bölümünün yer aldığı en az 15 m² büyüklüğünde bir bekleme salonu; içinde masaj yapılacak 6 m2 den küçük olmamak üzere hazırlanmış masaj masası bulunan uygulama odası; kıyafetlerin değiştirilebileceği soyunma odası; masajdan sonra dinlenmek için kullanılmak üzere dinlenme odası; sadece personelin kullanımı ve ihtiyaçlarının karşılanması için ayrılmış personel odası; kişilerin kullanım alanlarından izole edilmiş ve atıklar için kapalı bir konteynır veya kabinin bulunduğu bir atık toplama birimi; uygulanacak işlemlerde kullanılan malzemelerin sterilizasyonunu sağlamak için bir sterilizasyon birimi bulunacaktır.

**5**- Masaj salonunda; uygulanacak masaj tekniğine uygun masaj masası, destek minderleri, tabure, masaj uygulamalarında kullanılacak tekstil ürünleri, terlik, masaj kremi, masaj yağı, pudra, losyon gibi diğer tür ürünler bulunacaktır.

**6**- Çalışan personelin ustalık veya kalfalık belgeleri, masaj salonunun çalışma izniyle ilgili belgeler ve ilgili esnaf odasından onaylı ücret tarifesi bekleme salonunun görünür bir yerine asılacaktır. Ayrıca her birimin girişinde birimin adının yazılı olduğu bir tabela bulunacaktır.

**7**- Uygulama odalarının her birinde devamlı akar şekilde sıcak su tertibatı, duş kabini, tuvalet ve saç kurutma makinesi bulunacaktır.

**8**- Bay ve bayanlar için sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu ve peçeteli ayrı tuvaletler bulunacaktır.

**9**- Görevli personel, hizmetlerine uygun beyaz önlük veya üniforma giyecektir.

**10**- Masaj salonunda bir sorumlu müdür bulunacaktır. Sorumlu müdür; Milli Eğitim Bakanlığının ilgili mevzuatına göre açılmış okullar, kurumlar veya kurslardan 520 saatlik genel masaj eğitimi sonunda alınmış diploma ile birlikte 3308 sayılı Kanun kapsamında ilgili alanda ustalık belgesine veya bu konuda ön lisans veya lisans diplomasına ya da yurtdışındaki eğitim kurumlarından alınmış ve ilgili mevzuata göre denkliği kabul edilmiş belgeye sahip olacaktır. Sorumlu müdür, sadece bir salonda sorumlu müdürlük görevini üstlenebilecek ve sorumlu müdürlük yaptığı kuruluşta aynı zamanda mesleğini de icra edebilecektir. Sorumlu müdür hem idari hem de uygulanan işlemlerden uygulayıcılarla birlikte sorumlu olacaktır. Sorumlu müdürün görev ve sorumlulukları şunlardır:

**10.1**- Açılış ve faaliyetler ile ilgili her türlü izin işlemlerini yürütmek.

**10.2**- İşleyişte tanımlanmış alt yapı ve hizmet kalite standartlarının korunması ve sürdürülmesini sağlamak.

**10.3**- Masaj salonunun faaliyetlerinde, fiziki alt yapı, personel, cihaz ve malzemelerde meydana gelen tüm değişiklikleri zamanında, ruhsatlandırmaya yetkili makama bildirmek.

**10.4**- Masaj salonunda, çalışma saatleri içerisinde hizmetlerin düzenli ve sürekli olarak yürütülmesini sağlamak, bu amaçla gerekli iç denetimleri yapmak.

**10.5**- Masaj salonu adına ilgili belgeleri onaylamak.

**10.6**- Masaj salonunda yapılacak denetimler sırasında yetkililere gerekli bilgi ve belgeleri vermek ve denetime yardımcı olmak.

**10.7**- Uygulanan işlemler sırasında oluşan tıbbî atıkların usulüne uygun şekilde imha edilmesini sağlamak.

**10.8**- Masaj salonunda bulunan cihaz ve malzemelerin sterilizasyonunun yapılmasını sağlamak.

**10.9**- Çalışan personelin bulaşıcı hastalıklar yönünden periyodik muayenelerini yaptırmak.

**11**- Sorumlu müdür, salonda gerçekleştirilen uygulamalar sonucu oluşabilecek komplikasyonlardan sorumludur.

**12**- Masaj salonlarında, tedavi amaçlı masaj teknikleri uygulanamayacaktır. Sorumlu müdürün sorumluluğunda masaj tekniklerini uygulayacak personel ilgili alanda 3308 sayılı Kanunun 16’ncı maddesine göre alınmış kalfalık belgesine veya Milli Eğitim Bakanlığının ilgili mevzuatına göre açılmış okullar, kurumlar veya kurslardan 520 saatlik genel masaj eğitimi sonunda alınmış diploma veya kurs bitirme belgesine yahut yurtdışındaki eğitim kurumlarından alınmış ve ilgili mevzuata göre denkliği kabul edilmiş belgeye sahip olacaktır.

**13**- Masaj salonlarında yasak olan faaliyetler aşağıda belirtilmiştir.

**13.1**- Kullanılan makine veya ürün ile ilgili kanıtlanmış etkilerinin dışında etki vaat eden, tüketiciyi yanıltıcı reklam faaliyetinde bulunulamaz.

**13.2**- Yetkili kurumlar tarafından üretim izni verilen veya bu kurumlardan alınan izinle ithal edilmiş olan ürünler dışında ürün bulundurulamaz, kullanılamaz veya satılamaz.

**13.3**- Tıp fakültesi mezunu olan biri çalışsa bile mezoterapi, akupunktur, lipoelektro gibi her türlü invazif girişimler ile tabip yetkisinde olan tıbbi işlemler yapılamaz. Beşeri tıbbi ürün tavsiye edilemez ve hastalıkların tedavisine ilişkin tavsiyelerde bulunamaz.

**13.4**- Deriye veya deri altına enjeksiyonla müdahalede bulunmayı gerektiren işlemler yapılamaz.

**13.5**- Onsekiz yaş altındakiler çalıştırılamaz ve bu yaşın altında bulunan kişilere hizmet verilemez.

**MADDE 21 - 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 m3 olacaktır. Sauna odasının etrafı fırınlanmış gürgen ağacı ile kaplı olacak ve kademeli oturma yerleri bulunacaktır.

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

**4**- İç sıcaklığı gösteren termometreler bulundurulacaktır.

**5**- İhtiyacı karşılayacak kadar tuvalet, pisuvar olacak, tuvalet ve duşa kabinler fayans, kalebodur veya mermer kaplı olacaktır.

**6**-Hamam ve saunalarda yeteri kadar terlik, bone bulundurulacak bunlar her kullanımdan sonra temizlenecek ve dezenfekte edilecektir.

7- Kullanılmış sular ızgaralı sifonlar ile kanala bağlanacaktır.

**8**- Bu tür işyerlerinde zeminler ve duvarlar su geçirmez mermer, fayans vb. malzemelerden olacak dökük, kırık deforme ve yıpranmış olmayacaktır.

**9**- Bu tür işyerlerinde sıcak ve soğuk içecek servisi yapılan yerlerin bulunması halinde ayrıca ruhsatlandırılacaktır.

**10**- Bu yerlerde hiçbir şekilde böcek ve haşarat olmaması için gerekli tedbirler alınacaktır.

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

**MADDE 22 - 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.

**10**-Kullanılan malzemeler eksik olmayacak, temiz ve sağlam olacak.

**11**-Jiletli ustura kullanılıyor ise jilet değiştirme işlemi müşterinin gözü önünde yapılacak ve her müşteri için ayrı ayrı jilet kullanılacaktır.

**12**-Kullanılan malzemeyi koymak için bir takım dolabı veya yeterli miktarda çekmeceler bulunacaktır.

**13**- Kullanılan havlular, önlükler vb. malzemeler her bir müşteri için ayrı ayrı yıkanmış, temiz, yırtık ve yıpranmamış olacaktır.

**14**- Her tıraştan sonra kullanılan aletlerin dezenfeksiyon işlemi için sterilizasyon cihazı bulundurulacak ve kullanılacaktır.

**15**- Havlu ve önlükler işyeri önünde kurutulmayacaktır.

**16**- Bekleme yerindeki koltuklar iyi malzemeden olacak, yırtık ve eski olmayacaktır.

**MADDE 23 - ÇAMAŞIR, HALI YIKAMA YERLERİ VE KURU TEMİZLEMECİLER**

**1**. Çamaşırhanelerde kirli ve temiz çamaşırlar için ayrı ayrı bölümler olacaktır.

**2**. Bu gibi işyerlerinin zeminleri ve duvarları yıkanabilir, tavan kısmı izalosyon olacak şekilde su, buhar, koku ve gürültü geçirmez maddelerden yapılarak gerekli tedbirler alınacaktır.

**3**. Bu tür işyerlerinde atık sular işyeri içerisinde birikinti yapmayacak şekilde kapalı atık su kanallarına akması sağlanacaktır.

**4**. Çamaşır yıkama yerlerinin her tarafı yeterince gündüz ışığı ile aydınlatılması sağlanacaktır.

**5**. Bu gibi işyerlerinde yıkama ve temizleme esnasında meydana gelecek buharlaşma ve kokuların havalandırma sistemleri ile giderilmesi sağlanacaktır.

**6**. Çamaşır ve kuru temizleme yerlerinde ütü odaları yıkama kısmından ayrı olacaktır.

**7**. Çamaşırlar yıkama ve temizleme öncesi sterilize edildikten sonra hijyenik şekilde yıkanması, temizlenmesi sağlanacak ve muhafaza edilecektir.

**8**. Çalışan personelin soyunma, dinlenme odaları temiz ve hijyenik olacaktır.

**9**. Bu gibi işyerlerinde yıkanan halı, çamaşır ve benzeri malzemelerin dışarıda yıkanması ve kurutulması yasaktır.

**MADDE 24 - TÜPGAZ, YANICI, PATLAYICI, PARLAYICI MADDE SATAN, DEPOLAYAN, İMAL EDEN İŞYERLERİ**

**1**. Bu tür işyerleri kargır olacak ve tavanı ateşe dayanıklı maddeden yapılacaktır.

**2**. Bu işyerlerinin yangın söndürme tertibatı itfaiye yönetmeliği hükümlerine göre olacaktır.

3.Yanıcı ve patlayıcı madde imalatı ve ticareti yapılan yerlerin merdiven altlarında, koridorlarında, giriş-çıkış yerlerinde konutlarda ve diğer işyerlerinde bulundurmak yasaktır.

**4**. Yanıcı ve patlayıcı madde imal eden ve bulunduran uyarıcı levha bulundurulacaktır.

**5**. Yanıcı ve patlayıcı maddelerin depolama ve perakende satış yerlerine yıldırımlık (paratoner) konulacaktır.

**6**. İçerisinde katı, sıvı, yanıcı, patlayıcı ve parlayıcı maddeler bulunan kapların dışındaki koruma kabına “Tehlikeli Madde” “Dikkatli Taşı” ibaresi yazılacaktır.

**7**. Her ne şekilde olursa olsun LPG İstasyonlarından, benzinliklerden ve tankerlerden ev ve sanayi tipi tüplere dolumu ve satışı yapmak yasaktır.

**8**.Cadde, sokak, bulvar ve meskenlere yakın yerlere dolu ve boş tüp yüklü araçları park etmek yasaktır.

**9**. Tüp satış yeri ve bayilerinde tüpten tüpe dolum yapmak yasaktır.

**10**. Tüp satış bayilerinde tartı aleti bulundurulacaktır.

**11**. Tüp Dolum toleransları 2 kg’lık tüplerde Artı Eksi 150 gr.10-12 kg’lık Tüplerde Artı Eksi 300 gr.,20 Kg ve daha fazla ağırlıktaki tüplerde artı eksi 500 gram olacaktır.

**12**. TSE standardı damgası bulunmayan, özelliğini kaybetmiş, deforme olmuş, korsan tüp satışı yapmak ve işyerinde bulundurmak yasaktır.

**13**. Tüp satışı yapan işyerleri, tüpleri, eğitimli kişilerce müşterinin ev ve işyerlerine taşıyacaklar, cihazlara bağlayacak ve kontrolünü yapacaklardır.

**14**. Tüp satış yerlerinde içme suyu ve gıda maddesi satışı yapmak ve bulundurmak yasaktır.

**15**. Tüp satış yerleri haricinde irtibat büroları ve tüp malzemeleri satış işyerlerinde tüp bulundurmak ve satmak yasaktır.

**16**. Tüp Satış Bayileri haricinde bina ve bahçelerinde depolama maksadıyla boş ve dolu tüp bulundurmak yasaktır.

**MADDE 25 - ODUN, KERESTE, KÖMÜR VE MANGAL KÖMÜRÜ SATIŞ YERLERİ**

**1**. Yetkili kurumların belirlediği fiyat tarifesi üzerinden fahiş fiyat ile satış yapmak yasaktır.

**2**. Odun ardiyelerinde öbekler halinde kırılmış odun bulundurulamaz.

**3**. Odunlar müşterinin talebi doğrultusunda görebileceği ve anlaşıla bileceği şekilde kırılacak ve tartılacaktır.

**4**. Açıkta odun bulundurulması ve her ne şekilde olursa olsun ıslatılması ve ıslak satılması şekilde yasaktır.

**5**. Odunlar müşterinin talep ettiği odun cinsinden verilecek, karıştırılarak başka cins odun verilmeyecektir.

**6**. Odun tartı kaplarının üzerine darası silinmeyecek şekilde yazılacaktır.

**7**. Keresteler, odunlar ve kömür torbaları, yıkılıp kaymayacak şekilde muntazam biçimde istif edilecek ve gerekli tedbirler alınacaktır.

**8**. Odun, kereste, kömür satış yerleri ve depoları yangından korunma tertibatı almış olacaklardır.

**9**. Satışa sunulan mallara ait cins ve ebatlarının satış fiyatını gösterir levhalar müşterilerin görebileceği yerlere asılacaktır.

**10**. Kömür torbalarının üzerinde logo, unvan, firma ismi olmadan satış yapmak yasaktır.

**11**. Kömür torbaları yırtık, patlak, ağzı açılmış ve özelliğini kaybetmiş olmayacaktır.

**MADDE 26 - TAŞ, KUM, KİREÇ OCAKLARI, BETON, BİRİKET, BÜZ, TUĞLA, KİREMİT, KARO, MERMER İMAL VE SATIŞ YERLERİ**

**1**. Bu tür işyerlerinin halkın sağlığına ve dinlenmesine zarar verecek, şehrin estetiğini bozacak şekilde konut alanları içinde ve ilgili birimlerin uygun gördüğü yerler dışında satış ve imal yapması yasaktır.

**2**. Bu tür işyerleri imal ettikleri ve satışa sundukları malzemeleri düzgün şekilde istif edeceklerdir.

**3**. Bu tür işyerlerinin etrafı ve yükleme, boşaltma alanlarının çevresi uygun bir malzeme ile çevrilmiş olacaktır.

**4**. Bu tür işyerleri tozların çevreyi kirletmemesi ve rahatsız etmemesi için imalatta kullanılacak malzemeler ıslatılacak ve gerekli önlemler alınacaktır.

**5**. Beton mikserlerine yüklenmesi gereken yükten fazla yükleme yapmak yasaktır.

**6**. Beton mikserlerinin sevkiyatı sırasında betonun yollara dökmek yasak olup, dökülmemesi için gerekli tedbirler alacaktır.

**7**. Mikser araçları içerisinde kalan beton vb. malzemelerin gelişigüzel çevreye boşaltılması yasaktır.

**8**. İmal yerlerinde emisyon raporu ve deşarj izni almadan faaliyet göstermek yasaktır.

**9**. Emisyon ölçüm raporları işin durumuna ve süresine göre yenilenecektir.

**10**. İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili bütün önlemler işyerleri tarafından alınacaktır.

**11**. Çalışan işçilerin dinlenme, soyunma odaları, dolapları, wc, duş yerleri, yemekhane bölümünden bağımsız bir yerde hijyenik bir ortamda olacaktır.

**12**. Taş Ocakları, dinamit ve patlayıcı maddeler ile patlatma yapmadan önce gerekli emniyet tedbirlerini alacaklardır.

**13**. Bu tür iş yerleri her türlü atıklarını görüntü ve çevre kirliliği oluşturmayacak şekilde depolayacak ve ilgili kurumların belirlediği döküm sahasına dökümü yapılacaktır.

**14**. Satış yerlerinde görüntü kirliliği oluşturacak şekilde aşırı derecede malzeme yığarak depolamak yasaktır.

**MADDE 27 - İNŞAAT, TAMİR VE TADİLAT YAPANLAR.**

**1**. İnşaatların sezon itibariyle çalışma saatleri kışın sabah 08.00 akşam en geç 19.00, yazın sabah 08.00 akşam en geç 21.00’ den sonra faaliyet göstermeleri yasaktır. Zorunluluk halinde Zabıta Müdürlüğünden izin alacaklardır.

**2**. İnşaatların Hafta Tatilinde (Pazar) ve Resmi Tatillerde Hafta Tatili Ruhsatı almadan ve kışın sabah saat 10:00 akşam en geç 17:00, yazın sabah 10:00 akşam 19:00’ dan sonra faaliyet göstermeleri yasaktır.

**3**. İnşaatların yapımı ve yıkımı sırasında etrafı tahta perde vs. ile çevrilecek ve gerekli güvenlik tedbirleri alınacaktır.

**4**. İnşaat ve tadilat yapanlar iş kazalarını önleyici ikaz levhalarını asacaklardır.

**5**. İnşaat ve tadilat yapanların inşaat atıklarını ve malzemelerini, binanın ortak kullanım alanlarına, sığınaklarına, bahçelerine, kaldırımlara, yollara, boş arsalara vb. yerlere koyarak işgal etmeleri ve tehlikeye sebebiyet vermeleri yasaktır.

**6**.İnşaat, tadilat ve tamirat yaparken kamyon ve iş makineleri ile inşaata giriş-çıkışta kaldırım ve yolları kirletmek ve kamu malına zarar vermek yasaktır.

**7**.İnşaatlar, ruhsatında belirtilen teknik bilgileri, isim ve unvanını gösterir levha asacaklardır.

**8**.Toprak, kum, cüruf, moloz vb. taşıyan araçların, branda ve çadır çekmeden taşıma yapması yasaktır.

**9**. İstiap haddinden fazla yük yüklemek, cadde ve sokakları kirletmek, döküm alanına döküm yapmamak yasaktır.

**10**.Hafriyat taşıyan araçlar yetkili kurumların belirlediği renklerde boyatılacak ve üzerine **“KATI ATIK TAŞIMA ARACI”** ibaresi yazılacaktır.

**MADDE 28 - KAPALI/AÇIK OTOPARKLAR VE OTO YIKAMA YERLERİ**

1. **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.

**b) 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 m3 hacme sahip olacaktır.

3- İşyeri kapı numarası alınmış olacaktır.

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

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

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

7- Kat irtifakı veya kat mülkiyetini haiz ya da 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.

**b) Oto yıkama**

1- Oto yıkama yerlerinin zemini mozaik veya beton olacaktır. Oto yıkama yerlerinin duvarları, direkleri su geçirmez malzeme ile kaplanacak tavan ve tabanları yalıtımlı olacaktır.

2- Yıkama yerleri su ve atıklar için gider sistemleri ile kanallara akıtılacaktır.

3-Bu tür işyerleri herkesin gelip geçişine ve trafiğe engel olacak şekilde yol, cadde, kaldırım üzerine araç koymayacak ve yıkama yapmayacaklardır.

4-Oto yıkama yerleri, Araç vs. yıkama esnasında çıkabilecek tanzikli su ve yüksek ses çıkartan motorlu aletlerin çevreyi rahatsız etmeyecek şekilde tedbirler alınacaktır.

5- Oto yıkama yerlerinde yeteri kadar su tankı bulunacak araç yıkamak için su ihtiyacını dışardan veya kuyudan temin edecek, oto yıkamak için kesinlikle şebeke suyu kullanılmayacaktır.

6- Bu tür işyerleri teslim alınan araçlarda doğabilecek zarar ve ziyandan sorumludur.

**MADDE 29 - TAŞINMAZ TİCARETİ YAPILAN İŞ YERLERİ**

Taşınmaz ticaretinde ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

1- Faaliyet alanı, ilgili mevzuatı uyarınca bağımsız bölüm niteliğine sahip olacaktır.

2- Faaliyet alanı, en az yirmi metrekare olacaktır. Ancak birden fazla tacir veya esnaf ve sanatkârın faaliyet gösterdiği iş yerinde faaliyet alanı her bir tacir veya esnaf ve sanatkâr için beş metrekare artırılarak hesaplanacaktır.

3- İçinde idari büro ve kabul yeri ile dosyalama işleminin fiziksel olarak yapılması durumunda arşiv bölümü bulunacaktır.

4- İkamet amacıyla kullanılmayacaktır.

5- Taşınmaz ticaretinden başka ticari faaliyette bulunulmayacaktır.

6- Faaliyet sınıfı için aranması gereken genel şartlar ile bu bölümün ilgili maddelerindeki özel şartlar, işyeri açma ve çalışma ruhsatı verilmeden önce yerinde kontrol edilecektir.

**MADDE 30 - VALE HİZMETİNİ TALİ OLARAK VEREN İŞYERLERİ İLE ASLİ OLARAK VEREN İŞLETMELER**

Vale hizmetini tali olarak veren işyerleri ile asli olarak veren işletmelerde ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

1- Vale hizmeti veren sıhhi işyerleri ile umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinde bu hizmet ana faaliyet konusuna tali faaliyet olarak işlenir. Ruhsatına vale hizmetini işletmeyen işyerleri bu hizmeti veremez.

2- Vale hizmeti alan müşterilerin sahip olduğu haklar müşterilerin göreceği şekilde ilan edilir.

3- Vale hizmet bedeli müşterinin görebileceği şekilde tabelada belirtilir.

4- Araç içerisinde kıymetli eşya bırakılmamasına ilişkin uyarı yazısı bulundurulur.

5- Kendi parseli içerisinde otoparkı olan işyerleri, ücretsiz otopark alanlarına müşteriyi yönlendirmek için yönlendirme işaretleri kullanır.

6- Vale noktalarında; vale hizmeti almanın zorunlu olmadığını belirtir levha herkesin göreceği şekilde asılır.

7- Vale hizmeti sunulan alanlarda vale görevlilerine değişik hava şartları için gerekli ekipmanlar sağlanır.

8- Araç teslim fişi bastırılıp vale görevlisine teslim edilir.

9- Vale/Garaj Sigorta poliçesi ve üçüncü şahıs mali mesuliyet sigorta poliçesi yaptırılır.

**MADDE 31 - ÖZEL SPOR TESİSLERİ**

1- Gerçek veya özel hukuk tüzel kişileri tarafından spor çalışmaları yapmak, bedensel ve zihinsel yetenekleri geliştirmek, spor ve oyun ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla açılan özel spor tesislerinde (salon, stüdyo, akademi gibi açık, yarı açık ve kapalı yerleri) ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

1.1- Kadın ve erkek sporcuların farklı günlerde ve saatlerde spor yaptığı tesislerde kullanım alanı 8 m²’den az olmamak üzere bir adet soyunma odası, bir adet duş alma kabini ve bir adet tuvalet; kadın ve erkek sporcuların aynı gün ve saatlerde spor yaptığı tesislerde ise aynı özelliklerde en az iki adet soyunma odası, iki adet duş alma kabini ve iki adet tuvalet bulunacak, duş alma kabinleri ve tuvaletler soyunma odalarının içinde olacaktır.

1.2- Tesiste sporcu sayısına yetecek kadar soyunma dolabı ve askılık bulunacaktır.

1.3- Kullanım alanı 15 m²’den az olmamak üzere en az bir adet dinlenme veya bekleme salonu bulunacaktır.

1.4- Spor çalışmasının yapıldığı yer sporcu sayısına göre yeterli olacaktır.

1.5- Tesislerde kapalı yerlerin ortam ısısı kış aylarında 18 °C derecenin altında, yaz aylarında 24 °C derecenin üstünde olmayacaktır.

1.6- Tesis zeminleri yapılan spor dallarının özelliklerine göre kapalı alanlarda tahta, parke, kauçuk, PVC ve benzeri malzemelerle; açık veya yarı açık alanlarda çim, asfalt, beton, tartan ve benzeri malzemelerle veya ilgili federasyon başkanlıkları tarafından belirlenen standartlara göre kaplanmış olacaktır.

1.7- Çalışma sırasında fiziki darbeleri önleyici tedbirleri sağlamak için çalışma alanında tehlike arz eden keskin kenarların sivri uçları darbeyi hafifletici yumuşak malzemelerle kaplanmış olacaktır.

1.8- Tesislerde spor çalışmalarını engelleyecek direk, sütun, hendek, çukur, toprak yığını, ağaç ve benzeri engeller bulunmayacaktır.

1.9- Tesislerin genelinde çalışır durumda aydınlatma ve havalandırma sistemi bulunacaktır.

1.10- Tesisin bütün üniteleri genel sağlığa uygun şartları taşıyacaktır.

1.11- Tesiste yapılacak faaliyetler esnasında gürültü, kirlilik gibi nedenlerle çevrenin rahatsız edilmemesine yönelik her türlü tedbir alınacaktır.

1.12- Tesisler, engellilerin kullanımını ve ihtiyaçlarını karşılayabilecek standartta olacaktır.

1.13- Tesislerin bulunduğu binalarda meyhane, bar, kahvehane, kıraathane, elektronik oyun merkezi, internet salonu ile açıkta alkollü içki satılan iş yerlerinin bulunması halinde tesislerinin girişleri ve çıkışları bağımsız ve kullanım alanları ayrı olacaktır.

1.14- İlgili spor federasyonu tarafından spor dalının fiziksel efor gerektirmediği yönünde karar alınmış olması halinde sadece bu spor dallarında faaliyet gösterecek tesislerde duş alma kabini ve soyunma odası bulunması şartı aranmayacaktır.

**MADDE 32 - KUYUM TİCARETİ YAPILAN İŞ YERLERİ**

**1-** Kuyum alımı, satımı ve onarımı yapılan iş yerlerinde ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

**1.1-** Kültür ve Turizm Bakanlığınca belirlenen tarihi ve kültürel niteliği haiz çarşılar hariç olmak üzere, ilgili mevzuatı gereğince bağımsız bölüm niteliğine sahip olacaktır.

**1.2-** Kuyum ticaretinden başka ticari faaliyette bulunulmayacaktır.

**1.3-** Çelik kasa, vitrin, banko kasa, kırılmaz vitrin camı ve alarm sistemi bulunacaktır.

**1.4-** İş yeri girişleri ve çıkışları ile iş yerinin içini ve işlem yapan kişilerin yüzünü net gösterecek şekilde ve sorumlu kuruluşlarca tespit edilecek sayıda ve standartta kamera kayıt sistemi kurulacaktır. Kamera kayıt sistemi aracılığıyla elde edilen kayıtlar doksan gün süre ile saklanır ve kayıtlar yetkili makamlar haricindeki kişi ve kuruluşlara verilemez.

**1.5-** 1.3 ve 1.4 fıkralarında yer alan sistemlerin çalışır vaziyette tutulması işletmecinin sorumluluğunda olup bakımları ve onarımları işletmeci tarafından her yıl düzenli olarak yaptırılacaktır.

**1.6-** Açılacağı yer itibarıyla genel güvenlik ve asayiş durumu yönünden yetkili kolluk kuvvetinin görüşü alınmış olacaktır. Yetkili kolluk kuvveti, açılacak yerin genel güvenlik ve asayişin korunması açısından kolaylıkla kontrol edilebilecek bir yerde ve konumda olup olmadığını dikkate alarak, iş yeri hakkındaki görüşünü mülki idare amiri vasıtasıyla yedi gün içinde bildirir.

**2-** Faaliyet sınıfı için aranması gereken genel şartlar ile bu bölümdeki ilave şartlar, işyeri açma ve çalışma ruhsatı verilmeden önce yerinde kontrol edilecektir.

**MADDE 33 - İKİNCİ EL MOTORLU KARA TAŞITI TİCARETİ YAPILAN İŞ YERLERİ**

**1-** Öncelikle faaliyet konusuyla ilgili toplu iş yerlerinde açılması esastır.

**2-** Tapu kütüğünde dükkân, mağaza, ofis ve büro gibi iş yeri niteliğini haiz bağımsız bölüm olacaktır.

**3-** Ana gayrimenkulün kayıtlı bulunduğu tapu kütüğünde, mesken olarak gösterilen bağımsız bölüm bulunmayacaktır.

**4-** Açık ve kapalı faaliyet alanı büyüklüğü, en az altmış metrekaresi teşhir alanı olmak kaydıyla seksen metrekareden az olmayacaktır.

**5-** Kapalı teşhir alanında sıvılaştırılmış petrol gazı ve sıvılaştırılmış veya sıkıştırılmış doğalgaz kullanan araç bulundurulmayacaktır.

**6-** Giriş ve çıkış kapısı kolay tahliyeye imkan verecek nitelikte olacaktır.

**7-** Çevreye, altyapıya ve trafiğe getirdiği yük ile can ve mal güvenliği riskine ilişkin Valilik görüşü alınacaktır.

**8-** Aynı iş yerinde en fazla iki tacir veya esnaf ve sanatkâr ikinci el motorlu kara taşıtı ticaretiyle iştigal edecektir. Bu durumda, iş yerinin açık ve kapalı faaliyet alanı büyüklüğü, en az yüz yirmi metrekaresi teşhir alanı olmak kaydıyla yüz altmış metrekareden az olmayacaktır.

**9-** İş yerinde ikinci el motorlu kara taşıtı ticaretinden başka ticari faaliyette bulunulmayacaktır. Bu hüküm, ikinci el motorlu kara taşıtı ticareti yapılan iş yerlerine ilişkin diğer şartların karşılanması kaydıyla, işyeri açma ve çalışma ruhsatındaki ana faaliyet konusu ilk tescil motorlu kara taşıtı ticareti olan işletmelere uygulanmaz.

**10-** Mali sorumluluk sigortası yaptırılacaktır.

**11-** İdari büro ve kabul yeri ile taşıt teşhir alanı aynı adreste olacak ve iş yerinin bulunduğu ana gayrimenkulün ortak kullanım alanları taşıt teşhir alanı olarak kullanılmayacaktır.

**12-** Açık ve kapalı faaliyet alanı dışında yol, kaldırım ve benzeri yerlerde motorlu kara taşıtı teşhir edilmeyecektir.

**13-** Faaliyet sınıfı için aranması gereken genel şartlar ile bu alt bölümün ilgili alt maddelerindeki özel şartlar, işyeri açma ve çalışma ruhsatı verilmeden önce yerinde kontrol edilecektir.

**MADDE 34 - MOTORLU KARA TAŞITI KİRALAMA İŞLETMELERİ**

**1-**İdari büro ile taşıtların bekletildiği yerin aynı yerde olması halinde faaliyet konusuyla uyumlu olacak şekilde 8.14.1, 8.14.2, 8.14.3, 8.14.5, 8.14.6, 8.14.7, 8.14.10, 8.14.12 ve 8.14.13 alt maddelerindeki hükümlere tabidir. Ancak idari büro ile taşıtların bekletildiği yerin farklı yerlerde olması halinde bu şartlar yalnızca taşıtların bekletildiği yer için aranır.

**2-** Taşıtların bekletildiği yer, taşıt başına on metrekareden az olamaz.

**3-** İş yerinde taşıt kiralama faaliyetinden başka ticari faaliyette bulunulmayacaktır.

**MADDE 35 - KORUNMASI GEREKENLER VE YASAKLAR**

**1-**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.

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

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

**ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

**Yönetmelikte hüküm bulunmayan haller**

**MADDE 36 –** **(1)** Bu Zabıta ve Ruhsat Denetim Müdürlüğü Ruhsat ve Kabahatler Talimatnamesinde hüküm bulunmayan hallerde;

**a)** 5393 sayılı Belediye Kanunu,

**b)** 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu,

**c)** 2559 sayılı Polis Vazife ve Salahiyet Kanunu,

**d)** 3572 sayılı İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulüne Dair Kanun,

**e)** 10.08.2005 tarih ve 25902 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik,

**f)** 11.04.2007 tarih ve 26490 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren Belediye Zabıta Yönetmelik hükümleri uygulanır.

**MADDE 37-** Bu Talimatname kapsamına girmesine rağmen adı ve nitelikleri belirtilmeyen işyerinin açılması halinde, benzeri işyerleri için öngörülen esaslara göre işlem yapılır.

**MADDE 38-** Talimatnamenin; “Genel Hükümleri”, “Asgari Ortak Şartları” ve “İşyerinde Aranacak Genel Şartlar” tüm işyerleri için geçerlidir.

**SON HÜKÜMLER**

**MADDE 39** – 05.05.2010 tarihinde yayımlanan Sincan Belediyesi Zabıta Yönetmeliği yenisinin yayımı tarihinden itibaren yürürlükten kaldırılmıştır.

İşyerleri kriterleri hakkında alınan önceki meclis kararları yürürlükten kaldırılmıştır.

**MADDE 40-** Bu Yönetmelik, Belediye Meclisince kabul edilip, yayımlandıktan sonra yürürlüğe girer.

**MADDE 41-** Bu Yönetmelik hükümlerini Sincan Belediye Başkanı yürütür.

**Bu Talimatname Sincan Belediye Meclisinin 07/07/2025 Tarih ve 107 Sayılı Kararı ile onaylanarak yürürlüğe girmiştir.**