

BEYY(BELEDİYE EMİR YASAKLARI UYGULAMA YÖNETMELĞİ İÇİNDEKİLER			
BÖLÜM	MADDE	KONU	SAYFA
1	1-2-3-4	GENEL HÜKÜMLER -Amaç-Kapsam ve Hukuki Dayanak-Tanımlar	1-2
2	5	ORTAK HÜKÜMLER Sosyal Yaşamda Toplum Huzuru Esenlik, Huzur, Sükûn, Düzen, Nizam, İntizam, Sağlık, Emniyet, Temizlik ile İlgili Uyulması Gereken Belediye Emir ve Yasakları	3-7
3	6	ÜÇÜNCÜ BÖLÜM Yiyecek, İçecek Üretilen Ve Satılan İşyerleri ve Çiğ Süt Depolayan ve Satan İşyerleri ile ilgili Emir ve Yasaklar	7-10
4	7	DÖRDÜNCÜ BÖLÜM İşyeri Ruhsatları, İçkili Yerler, İşyerleri İçin Hesap Pusulası Fiyat Tarifeleri İle İlgili Emir Ve Yasaklar	11-15
5	8	BEŞİNCİ BÖLÜM Ekmek ve Somun Yufka Galeta gibi Fırınlarda ve Satış yerlerindeki Unlu Mamuller Üreten İşyerleri ve Fabrikaların Uyması Gereken Emir ve Yasaklar	12-15
6	9	ALTINCI BÖLÜM Lahmacun ve Pide Salonları ve Lokantaların Uyması Gereken Emir ve Yasaklar	15-16
7	10	YEDİNCİ BÖLÜM Turşu, Sirke, Şıra, Boza, Meşrubat ve Memba, İçme ve Kullanma Suları, Doğal Mineralli Sular, Kaynak Suları, Su Satış ve Benzeri İşyerlerinde Uygulanacak Hükümler ve Emir Yasaklar	17-18
8	11	SEKİZİNCİ BÖLÜM Büyükbaş Hayvan Eti İle Küçükbaş Hayvan Eti, Kesim Ve Satışının Yapıldığı Yerlerin Uyacağı Hükümler ile Emir Yasaklar	18-21
9	12	DOKUZUNCU BÖLÜM Sakatatçı Ve İşkembecilerin Satışlarında Ve Vatandaşa Pişirilmiş Şekilde Sakatat Sunumu Yapan Lokanta Ve Çorbacıların Uyması Gereken Kurallar ile Emir ve Yasaklar	21-22
10	13	ONUNCU BÖLÜM Kesilmiş Kümes Hayvanları Ve (Piliç, Tavuk, Hindi, Ördek. Vb.) Eti Satışı Yapan İşyerlerinin Uyması Gereken Kurallar	23-24

		İÇİNDEKİLER	
BÖLÜM	MADDE	KONU	SAYFA
11	14	ON BİRİNCİ BÖLÜM Balıkçı Ve Balık Satış Yerinde Aranacak Şartlar ve Uyulması Gereken Emir ve Yasaklar	24
12	15	ON İKİNCİ BÖLÜM Daimi ve Geçici Semt Pazarları Pazar Yerlerinde Aranacak Şartlar Kurulma Koşulları ve Uyulması Gereken Kurallar ile Emir ve Yasaklar	25-27
13	16	ON ÜÇÜNCÜ BÖLÜM Seyyar /Gezici Satıcılar İle İlgili Hükümler ve Emir Yasaklar	27
14	17	ON DÖRDÜNCÜ BÖLÜM Okul Kantini Ve Ticari Olarak Halka Sunum Yapan Kantin Ve Büfelerin Uyacağı Emir Ve Yasaklar	28-29
15	18	ON BEŞİNCİ BÖLÜM Kişilerin Tek Tek Veya Toplu Olarak Eğlenmesi İçin Açılan Kahvehane, Kır Kahvesi, Lokal, Oyun Salonu, Oyun Yeri, İnternet Salonu, Çay Bahçesi, Çay Ocağı Birinci, İkinci sınıf ,Üçüncü Sınıf kahvehane, kıraathane, Çay bahçesi, Kır Kahvelerinin Uyması Gereken Kurallar ile Emir ve Yasaklar	30
16	19	ON ALTINCI BÖLÜM Pastane, Pasta, Şeker, Şekerleme, Bisküvi, Tahin Helvası ve Benzeri Ürünlerin Satıldığı Yerlerin Uyacağı Emir ve Yasaklar	31

		İÇİNDEKİLER	
BÖLÜM	MADDE	KONU	SAYFA
17	20	ON YEDİNCİ BÖLÜM Kişilerin Tek Tek Veya Toplu Olarak Eğlenmesi İçin Açılan Gazino, Dans Salonu, Diskotek, Pavyon, Taverna, Açık Hava Gazinosu, Meyhane, İçkili Lokanta, Kokteyl Salonu, Tiyatro, Kapalı veya Açık Sinema veya Sirk, Lunapark ve Gösteri Merkezi, Hamam, Sauna, Yüzme Havuzu ve Duşlu Banyolar ve Benzeri Yerler İçin Emir ve Yasaklar	32-34
18	21	ON SEKİZİNCİ BÖLÜM Umuma açık Eğlence Yerlerinden Olan Kır Düğün, Nişan, Merasim ve Kapalı Düğün, Toplantı salonları, Kır Piknik Mesire alanları, Kır Lokantası Kır Bahçeleri, Kır Cafe ve Çay Ocakları, Kendin Pişir Kendin Ye Mesire ve Piknik Alanlarını İşletenlerin Uyacağı Kurallar ve Emir Yasaklar	34-35
19	22	ON DOKUZUNCU BÖLÜM (İnternet Salonları Ve Play (Satation)Steysin Oyun Salonu Ve Oyun (Yerleri İle İlgili Emir Ve Yasaklar)	36
20	23	YİRMİNCİ BÖLÜM Kafeteryaların Uyması Gereken Kurallar	37
BÖLÜM	MADDE	KONU	SAYFA
21	24	YİRMİBİRİNCİ BÖLÜM Kişilerin Tek Tek veya Toplu Olarak Dinlenmesi veya Konaklaması İçin Açılan Otel, Motel, Kamping, Konaklama Yerleri ve Pansiyonlar için Emir Yasaklar	37
22	25	YİRMİ İKİNCİ BÖLÜM Berber, Güzellik Salonları, Bayan ve Erkek Kuaförleri ve Benzeri Yerlerde Uygulanacak Hükümler	38-40

BÖLÜM	MADDE	KONU	SAYFA
23	26	YİRMİ ÜÇÜNCÜ BÖLÜM Hububat, Zahire, Yem, Kuru Sebze, Kuruyemiş, Kahve, Kakao, Çay, Patates, Soğan, Yumurta ve Her Türlü Gıda Maddeleri, LPG, CNG, Odun, Kömür, Kâğıt-Metal- Plastik Hurda, Kum, Çakıl, Çimento, Kimyasal Madde ve Benzeri İşyerleri Depo ve Bayilerinin Uyacağı Emir ve Yasaklar	41-42
24	27	YİRMİ DÖRDÜNCÜ BÖLÜM Trafik, Nakil Araçları, Toplu Taşıma, Genel Taşıt, Taksi, Dolmuş, Hatlı Yolcu Minibüsü, Fabrika ve Okul Servisleri, Araç Sahipleri, Araç Kullanıcı ve Yolcuların, Durak ve Otopark Toplu Taşıma, Genel Taşıt, Taksi, Dolmuş, Hatlı Minibüs, Fabrika, Okul Servisleri, Araç Sahipleri ile Kullanıcı ve Müşterilerin Uyması Gereken Emir ve Yasaklar	43-47
25	28	YİRMİ BEŞİNCİ BÖLÜM Tanıtım ve İlan-Reklâm ile İlgili Uyulması Gereken Emir ve Yasaklar	47-48
26	29	YİRMİ ALTINCI BÖLÜM Ölçü Tartı Aletleriyle İlgili Emir ve Yasaklar	48-49
27	30	YİRMİ YEDİNCİ BÖLÜM Yangından Korunma ve Alınacak Önlemler Yangından korunma önlemleri ve Tedbirler İle İlgili Emir Yasaklar	49
28	31	YİRMİ SEKİZİNCİ BÖLÜM Belediye ve Diğer Kamu Kurum ve Kuruluşlarının Altyapı, Üstyapı ve Her Türlü Çalışmalarında Gerekli Önlemlerin Alınması İle İlgili Emir ve Yasaklar Alt yapı ve üst yapı çalışmalarındaki hükümler	50
29	32	YİRMİ DOKUZUNCU BÖLÜM Çevre Görüntü Kirliliği Ve Temizliği İle İlgili Emir Ve Yasaklar	50-53
30	33	OTUZUNCU BÖLÜM Kullanılmış (İkinci El) Eşya Satan İş Yerleri ile İlgili Emir ve Yasaklar	54

BÖLÜM	MADDE	KONU	SAYFA
31	34	OTUZ BİRİNCİ BÖLÜM İmar, İnşaat Ve Hafriyat Yapı İşleriyle İlgili Emir Ve Yasaklar	54-56
32	35	OTUZ İKİNCİ BÖLÜM Umuma Mahsus Yerler İle Meskûn Mahalde Hayvan Bulundurulması Ve Beslenmesiyle Ve Ahır Hayvanları İle İlgili Hükümler ve Emir Yasaklar	56-57
33	36	OTUZ ÜÇÜNCÜ BÖLÜM Mezarlıklar İle İlgili Hükümler	57
İÇİNDEKİLER			
BÖLÜM	MADDE	KONU	SAYFA
34	37-38-39-40-41	OTUZ DÖRDÜNCÜ BÖLÜM Uyulması Gereken Çeşitli Hükümler	58
35	42	OTUZ BEŞİNCİ BÖLÜM Cezai Hükümler	58-59
36	43	OTUZ ALTINCI BÖLÜM Yürürlük ve Uygulama Uygulamaya ilişkin Hususlar	59
37	44	OTUZ YEDİNCİ BÖLÜM Yönetmelik'teki Hususları Uymayanlara Yapılacak Uygulama	60
38	45-46-47	OTUZ SEKİZİNCİ BÖLÜM Yönetmelikte Bulunmayan İşyerleri	60
39	48	OTUZ DOKUZUNCU BÖLÜM Son Hükümler Yürürlük Tarihi ve Yürütme	
40	49	KIRKINCI BÖLÜM Yürütme	

**T.C.
YEŞİLYURT BELEDİYESİ
MECLİSİ**

Tarihi: 04/10/2016
Sayısı: 20582433-301.05-244
Birleşim: 10 Oturum: 1

Belediye Emir ve Yasakları
Özü: Uygulama Yönetmeliği

KARAR

Belediye Meclisi, Meclis Başkan Vekili Ramazan YAKICI Başkanlığında çoğunlukla toplandı.

Gündemin 11'nci maddesi; Zabıta Müdürlüğü tarafından hazırlanan Belediye Emir ve Yasakları Yönetmeliği 30/09/2016 tarih ve 33991950-301.03-E.596 sayılı Zabıta Müdürlüğü teklifi okunarak gereği görüldü.

Belediyemiz görev ve yetki sahası içerisinde 5393 Sayılı Belediye Kanununun "Belediyenin yetkileri ve imtiyazları" başlıklı 15.maddesinin (b) bendinde Belediye Meclisine "Beldede huzur, sağlık ve esenliğin sağlanması için kanunların belediyeye verdiği yetki çerçevesinde yönetmelik çıkarmak, belediye yasakları koymak ve uygulamak, kanunlarda belirtilen cezaları vermek" yetkisi tanınmıştır. 5393 Sayılı Belediye Kanun 18.maddesinin (m) bendi ve 51 maddesi ile 15.05.1930 tarih ve 1608 sayılı Umuru Belediyeye Mütcellik Ahkâmı Cezaiye hakkında 16 Nisan 1340 tarih 486 numaralı Kanunun bazı maddelerini Muadil kanunun 1.maddesi – (Değişik: 23/1/2008-5728/66 Md.)" Belediye Meclis ve Encümenlerinin kendilerine kanun, nizam ve talimatnamelerin verdiği vazife ve salahiyet dairesinde itihaz ettikleri kararlara muhalif hareket edenlerle belediye kanun, nizam ve talimatnamelerinin men veya emrettiği fiilleri işleyenlere veya yapmayanlara belediye encümenince; 5326 Sayılı Kabahatler Kanununun 32. nci maddesi hükmüne göre idarî yaptırım uygular" hükümleri mevcut olup, şu an Yürürlükte bulunan BZT(Belediye Zabıta Talimatnamesinin) Günün şartlarında yetersiz kaldığından, 5393 Sayılı Belediye Kanununun 18.maddesi (m) bendi gereğince "Eski (BZT)Talimatnamenin yürürlükten kaldırılıp yerine Zabıta Müdürlüğümüzce Tekrardan düzenlenerek Hazırlanan BEYY (Belediye Emir Yasakları Uygulama Yönetmeliğinin) **kabulüne** (Günnur TABEL, Ahmet KELEŞ, İsmail AYDIN, Orhan TANATAŞ ve M. Önder ÖZTÜRKÖĞLU' nun çekimser kaldıkları oylamada) katılanların oyçokluğu ile kabul edildi.



Ramazan YAKICI
Meclis Başkan V.



Kadirhan ESEN
Kâtip



Ümüt D. GILMIŞGÜL
Kâtip

T.C.
YEŞİLYURT BELEDİYESİ
ZABITA MÜDÜRLÜĞÜ
BELEDİYE EMİR VE YASAKLARI UYGULAMA YÖNETMELİĞİ



BİRİNCİ KISIM
Genel Hükümler

BİRİNCİ BÖLÜM
Amaç, Kapsam ve Hukuki Dayanak, Tanımlar

AMAC:

MADDE-1-

Bu yönetmelik; Yeşilyurt Belediyesi sınırları içerisinde 5393 Sayılı Belediye Kanunu'nun "Belediyenin yetkileri ve imtiyazları" başlıklı 15.maddesinin (b) bendinde Belediye Meclisine "Beldede huzur, sağlık ve esenliğin sağlanması için kanunların belediyeye verdiği yetki çerçevesinde **yönetmelik çıkarmak**, belediye yasakları koymak ve uygulamak, kanunlarda belirtilen cezaları vermek" yetkisi tanınmıştır. 5393 Sayılı Belediye Kanun 18.maddesinin (m) bendi ve 51 maddesi ile 15.05.1930 tarih ve 1608 sayılı Umuru Belediyeye Müteallik Ahkâmı Cezaiye hakkında 16 Nisan 1340 tarih 486 numaralı Kanunun bazı maddelerini Muadil kanunun 1.Maddesi – (Değişik: 23/1/2008-5728/66 Md.)”**Belediye meclis ve encümenlerinin kendilerine kanun, nizam ve talimatnamelerin verdiği vazife ve salahiyet dairesinde ittihaz ettikleri kararlara muhalif hareket edenlerle belediye kanun ve nizam ve talimatnamelerinin men veya emrettiği fiilleri işleyenlere veya yapmayanlara belediye encümenince; 5326 Sayılı Kabahatler Kanununun 32. nci maddesi hükmüne göre idarî yaptırım uygular**”; Bu anlamda belediyeler, hizmet sunduğu belde sakinlerinin sosyo ekonomik ve kültürel yapısını da dikkate alarak, şehrin huzurunu, sıhhat ve selametini temin etmek için yönetmelikler çıkarmak, bu yönetmeliklere uymayanlar hakkında cezai müeyyideler uygulamak yetkisine sahiptirler. Belediyelerin aldığı kararlara aykırı hareket edenler hakkında da 1608 Sayılı Kanunda Belediye Cezaları ve 5326 Sayılı Kabahatler Kanunu 32.nci maddesi uyarınca idari yaptırım kararları Belediyenin Encümen ve Meclisince verilir. Kanun ,(KHK)(kanun hükmünde Kararname ve diğer Yönetmeliklerin belediyelere yüklediği Sorumlu tuttuğu, görevleri yerine getirmek ve ilçede esenlik, huzur, sağlık, düzen ve ilçe halkının mahalli müşterek nitelikteki ihtiyaçlarının belirli kurallar ve yetkiler çerçevesinde (B.E.Y.Y.) “Belediye emir ve yasaklarının konulması” uygulanması ve uymayanlar hakkında gerekli Ceza-i Müeyyidelerin / idari yaptırımların yerine getirilmesi amacı ile düzenlenmiş ve hazırlanmıştır.

KAPSAM:

MADDE- 2-

Bu Yönetmelik Yetkili Organlarca Alınan Yeşilyurt Belediyesinin yetki sınırları içerisindeki; tüm ilçe halkını, ilçe halkına hizmet veren tüm belediye birimlerini, ilçe halkına hizmet sunan ve belediye ruhsatına tabi olarak çalışan tüm işyerlerini / müessesleri ve çalışanları, herhangi bir müesseseye bağlı olmaksızın hizmet gören, tüm gerçek ve tüzel kişiler ile Mücavir alanları ve İlçe sınırlarında bulunan Kamu kurum ve Kuruluşları kapsar.

HUKUKİ DAYANAK

MADDE -3 –

Bu Yönetmelik Yeşilyurt Belediye Sınırları ve mücavir alan hudutları içerisinde **T.C. Anayasası, 5393 Sayılı Belediye Kanunu, 5216 Sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu; 3194 sayılı İmar Kanunu, 2872 sayılı Çevre Kanunu, (4077) 7 / 11 / 2013 Tarih/ değişik 28.11.2013 ve 28835 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun) 1608 sayılı Umuru Belediye Müteallik Ahkamı Cezaiye Hakkında 16 Nisan 1340 tarihli ve 486 Numaralı Kanunun Bazı Maddelerini Muadil Kanun, 5237 Sayılı Türk Ceza Kanunu; 5728 sayılı Temel Ceza Kanunlarına Uyum Amacıyla Çeşitli Kanunlarda ve Diğer Bazı Kanunlarda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun, 5271 Sayılı Ceza Muhakemesi Kanunu, 5326 sayılı Kabahatler Kanunu, 394 sayılı Hafta Tatili Hakkında Kanun, Karar Sayısı 86/10553/ Karar Tarihi: 02/04/1986 (10553) Sayılı Ticari Plakaların Verilmesinde Uyulacak Usul Ve Esaslar Hakkında Karar, 2559/5259 sayılı Polis Vazife ve Salahiyet Kanunu ve Bazı Kanunlarda Değişiklik Yapılması Hakkında Kanun, 2918 Sayılı Karayolları Trafik Kanunu; 4925 sayılı Karayolları Taşıma Kanunu, 28351 Sayılı Semt Pazarları Hakkında Yönetmelik; 5199 sayılı Hayvanları Koruma Kanunu, 3285 sayılı Hayvan Sağlığı Zabıtası Kanunu, 5362 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Kanunu, 2429 sayılı Ulusal Bayram ve Genel Tatiller Hakkında Kanun, 2464 sayılı Belediye Gelirleri Kanunu, 2942 Sayılı Kamulaştırma Kanunu, 2946 Sayılı Kamu Konutları Kanunu, 2893 Türk Bayrağı Kanunu, 3091 Sayılı Taşınmaz Mal Zilyetliğine Yapılan Tecavüzlerin Önlenmesi Hakkında Kanun., 831 sayılı Sular Hakkında Kanun, 3516 sayılı Ölçü ve Ayar Kanunu, 5490 sayılı Nüfus Hizmetleri Kanunu, 634 Sayılı Kat Mülkiyet Kanunu , 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, 4109 sayılı Asker Ailelerinden Muhtaç Olanlara Yardım Hakkında Kanun, 5307 Sayılı Sıvılaştırılmış Petrol Gazları (LPG) Piyasası Kanunu ve Elektrik Piyasası Kanununda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun. 6831 sayılı Orman Kanunu, 6183 Sayılı Amme Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkında Kanun 4207 sayılı Tütün ve Tütün Mamullerinin Zararlarının Önlenmesine Dair Kanun, 4982 Sayılı Bilgi Edinme Hakkı Kanunu. 5101/5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu, 26627 Okul Servis Araçları Hizmet Yönetmeliği, 2863 sayılı Kültür ve Tabiat Varlıklarının Korunmasına Dair Kanun, 7201 sayılı Tebligat Kanunu, 7269 sayılı Umumi Hayata Müessir Afetler Dolayısıyla Alınacak Tedbirlerle Yapılacak Yardımlara Dair Kanun, 27 Haziran 1995 - Sayı: 22326/552 sayılı Kanun Hükmünde Kararname, 5957 sayılı Hâl Kanunu, 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi Ve Denetlenmesine Dair Kanun, 775 Sayılı Gece Kondu Kanunu, 4721 Sayılı Türk Medeni Kanun; 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu, 14/07/2005 tarihli, 2005/9207 İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına ait Yönetmelik, 19.04.2005 Tarih ve 25791 Sayılı Resmi Gazetede Yayımlanan Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği, 11/04/2007 tarihli ve 26490 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Belediye Zabıta Yönetmeliği. ile Belediyelere görev yükleyen Kanun, KHK(Kanun Hükmünde Kararname) , Tüzük, Yönetmelik, Genelge ve diğer Mevzuatlar çerçevesinde hazırlanmıştır.**

TANIMLAR

MADDE- 4- Aşağıdaki tanımlar;

- | | |
|----------------------|--|
| a) Belediye | : Yeşilyurt Belediyesini, |
| b) Belediye Başkanı | : Yeşilyurt Belediye Başkanını, |
| c) Belediye Meclisi | : Yeşilyurt Belediye Meclisini |
| d) Belediye Encümeni | : Yeşilyurt Belediye Encümenini |
| e) Belediye Zabıtası | : Yeşilyurt Belediye Zabıtasını, |
| f) B.E.Y.Y | : Belediye Emir Ve Yasakları Uygulama Yönetmeliğini, |

İKİNCİ BÖLÜM

Ortak Hükümler

Sosyal Yaşamda Toplum Huzuru Esenlik, Huzur, Sükûn, Düzen, Nizam, İntizam, Sağlık, Emniyet, Temizlik ile İlgili Uyulması Gereken Emir ve Yasaklar

MADDE-5- Beldenin Huzur ve Sükûn ile ilgili Emir ve Yasakları

- 1) Belediye Meclisinin ve Encümeninin tespit ettiği emir ve yasalara; belediye sınırlarında ve mücavir alanında bulunan tüm ilçe halkı, kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek ve tüzel kişilikler uymakla yükümlüdürler.
- 2) Milli ve özel günlerde; ilçe sınırlarında bulunan tüm işyerleri ile kurum ve kuruluşlarının Türk Bayrak Kanunu, Yönetmeliği ve Nizamnamesine uygun olarak Türk bayrağı asmaları mecburidir.
- 3) Türk Bayrağına söz veya yazı ile herhangi bir şekilde saygısızlıkta bulunulamaz. Türk Bayrağı yırtılamaz, atılamaz, yakılamaz, gerekli özen gösterilmeden (kırışık, ütüsüz) kullanılamaz. Resmi yemin törenleri dışında her ne maksatla olursa olsun (**masalara, kürsülere**) örtü olarak serilemez.
- 4) Türk Bayrağı eskimiş, solmuş, yırtılmış ve kullanılamayacak duruma gelmiş ise mevzuatta düzenlenen bayrakların yok edilmesi usul ve esasları yolu takip edilir.
- 5) **Belediye Zabıta Memurlarına görevlerini ifa ederken görevlerini engelleyecek şekilde karşı koyarak zorluk** çıkarılamaz: Küfür ve hakaret edilemez; Kamuoyu oluşturularak görevleri zorlaştırılmaz müdahalede bulunulamaz.
- 6) **Zabıta memurları tarafından tebliğ edilen her türlü evrakın muhtarlar, gerçek ve tüzel Kişilerce tebliğ alınması mecburidir.** Evrakı muhatabına vermemek, tebliğ edilen evraka zarar vermek, yanlış bilgi vermek ve asılsız bildirimde bulunmak,
- 7) Mülkiyeti Belediyeye ait olan **taşınmazları** izinsiz olarak işgal etmek,
- 8) Şehrin ana yolları, cadde, sokak, meydanları ve yaya kaldırımları her ne suretle olursa olsun kısa bir süreliğine dahi olsa herhangi bir (**Taşıt, araç gereç vb.**) malzemeyle işgal etmek,
- 9)Yaya **yoluna** her ne suretle olursa olsun (eşya boşaltma maksadıyla; yaya ve araç trafiğini aksatmayacak şekilde makul sürede geçici olması dışında) **motorlu-motorsuz araç park etmek,**
- 10 Belediye sınırlarında ve mücavir alanı içerisindeki **Taşınmazlarda/Arsalarda, Bahçelerde, inşaat alanlarında bulunan kireç kuyusu, yeraltı sulama kuyusu, fosseptik kuyusu, mahzen, mağara, vb. kuyuların** vatandaşların **can ve mal güvenliğini tehlikeye düşüreceğinden** bu gibi kuyuların üzerinin(**Beton, Demir Blok/ Tahta, Perde vb.**) engelleyici ve basit önleyici malzemelerle kapatmamak ve etrafına uyarıcı **levhalar asmamak,**
- 11) Halka açık her türlü Ticari işletmelerle umuma açık eğlence yerlerinde, halkın toplu olarak bulunduğu kapalı alanlarda sigara vb. tütün ve tütün ürünleri içmenin yasak olduğunu belirten **‘SİGARA İÇMEK YASAKTIR’** levhası asmamak.
- 12) İlçe sınırlarındaki kamuya açık alanlarda, mahalle sokak ve caddelerde, **ticari kazanç amacı ile genel taşıt araçlarında** (kamyon, pikap, traktör vb) gezici, izinsiz elektronik veya mekanik sesli cihazlarla **çalıcılık, davulculuk ve seyyar satıcılık** yapmak.
- 13) İlçe sınırlarındaki camii, mabet, tarihi dokular ile diğer kamu kurum ve kuruluşlarının duvarlarına; püskürtmeli boya vb. şeylerle yazı yazmak, resim yapmak ve buralara zarar vermek,
- 14) Yapılışları görünümeleri ve kokuları ile gelip geçenleri tiksindirecek, rahatsız edecek, çöp, sakadat, yaş deri vb. şeyleri açıkta taşımak
- 15) İlçe sınırlarında vatandaşın rızası dışında fotoğraf / video çekmek ve çekirmek.
- 16) Kamuya açık alanlarda bulunan ve kamunun kullanımına sunulan (bank, pergole, şehir kanepeleri, her türlü spor aletleri, koşu için yapılmış kauçuk spor yolları ve bisiklet yolları vb.) yerleri oturma maksadı dışında kullanmak, kırmak, yakmak, kullanılamaz hale getirmek veya zarar vermek,
- 17) Elektrik, telefon, aydınlatma direklerine bisiklet, el arabası, motosiklet vb. araçları zincir vb. malzemelerle kilitlemek, bağlamak,
- 18) Bisiklet, motosiklet, vb. araç tamircilerinin işyeri açma ve çalışma ruhsatı almaması,
- 19) İlçe sınırlarındaki sokaklarda, yollarda, cadde üzerlerinde çeşitli araçlarla **bıçak, satır vb.** aletleri bileme vb. işler yapmak,

- 20) Kurban Bayramlarında kasaplara özgü olan makinaları (kıyma makinası vb.) ruhsatı ve vergi levhası olmadan, yol, cadde, sokak, bahçe vb. yerlerde kurban etlerini kıyma haline getirmek.
(Bu işleri yapan ehliyesiz ve yetkisiz kişilerin her türlü aletlerine (Kıyma Makinası, Bıçak v.s.) Belediye Zabıtasınca el konulabilir, daha sonradan İl/İlçe Gıda-Halk Sağlığı Müdürlüğü, İl Hıfzısıhha Kurulunun aldığı kararlara uygun olarak gerekli yasal işlemler yerine getirilir.)
- 21) İlçe sınırlarında bulunan **içme suyu niteliğindeki sularını (kaynak suyunu ve diğer akarsu, göl vb. su kaynaklarını) kirletmek.**
- 22)**Fabrika, işletme, atölye vb. yerlerde çıkan zehirli ve zararlı atık sular ile su ve toprak kirliliği oluşturmak, bu sular ile bitki ve bahçe sulaması yapmak.**
- 23) Belediyeden izin almadan, yasaklanmış yerlerde yük hayvanları ile taşımacılık yapmak turist çekmek, fayton, at arabası, eşek arabası, midilli atları vb. hayvanların çektiği araçlarla araç trafiğine çıkmak. Gerekli yasal prosedürleri tamamlamadan ticari faaliyette bulunmak,
- 24) Belediyece yasaklanmış yerlerde **aletli veya aletsiz spor yapmak, oyun oynamak,**
- 25) **Turist olarak şehre gelen** yabancılara, ilgili kurumlardan verilmiş onaylı tercümanlık belgesi olmadan ve turistlerin rızası dışında zorla tercümanlık yapmaya çalışmak, hanutçuluk yapmak,
- 26) Apartman site vb. yerlerde oturanların müsaadesi dışında, huzur ve sükûnu bozacak şekilde tamirat, tadilat gibi gürültülü işler yapmak, **hafta içi ve sonu saat 08:00ile 19.00'den sonra sessizliği bozacak** ve başkalarının uykusuna / istirahatine mani olacak şekilde tamirat, tadilat gibi gürültülü işler yapmak, **(Ev taşıma, asker uğurlama, sünnet düğün, kına, nişan vb. gibi İlçe Emniyet / Zabıta Müdürlüğü/ Çevre Müdürlüğünden Dilekçe ile verilen özel izinli durumlar hariç)**
- 27) Belediyece belirlenmiş saman pazarı haricinde şehrin muhtelif yerlerinde araç üzerinde veya boş alanlarda saman /ot vb. şeyler depolamak ve satmak,
- 28) Koyun, keçi, inek, deve ,vb. hayvanların; yol üzerlerinde, belediyenin izin vermediği alanlarda ve yerlerde satış ve kesimini yapmak,
- 29) **Binaların kapı pencere ve balkonlarından halı, kilim, sofra bezi vb. şeyler silkelemek, çamaşır asmak, çöp, süprüntü vb. malzemeler ile katı ve sıvı malzemeler atmak.**
- 30) **Binaların ortak kullanım alanlarında ve dairelerin balkonlarında ekmek pişirmek, çevreyi rahatsız edecek şekilde duman, is vb. çıkaracak alet ve edevatla mangal yakmak,**
- 31) **Halkın toplu olarak kullandığı dinlenme parklarında, halkı rahatsız edecek şekilde oyun oynatmak, alkollü içki içmek, huzur ve sükûnu bozacak şekilde davranışlarda bulunmak,**
- 32) **Karasinek, sivrisinek ve bilumum haşerat ile mücadele eden ekiplere ev ve işyerlerini ilaçlatmamak ve ilaçlama ekiplerine zorluk çıkarmak**
- 33)**Yaya ve araç trafiğini tehlikeye sokacak şekilde sürü halinde büyük ve küçükbaş hayvanları ana caddelerden geçirmek.**
- 34)Şehir içerisinde, imar planlarında yol, park ve kamu arazileri olarak düzenlenmiş alanlara, çevresindeki binalara, yollara belediyenin izni olmadan gelişi güzel ağaç dikmek.
- 35 Bağ, bahçe ve arsalarda bulunan ve meydan, cadde ve sokaklara uzanan, araçlara, toplu taşıma vasıtalarına ve vatandaşlara zarar veren ağaç dallarını budamamak.
- 36) **Belediyenin taşınmasına gerek gördüğü ticari iş kollarında faaliyet gösteren iş yerlerinin, bir arada faaliyetlerine devam edeceği sitelerine ayrılan alan dışında, şehrin muhtelif yerlerinde cadde, sokak, meydan, boş alanlarda faaliyette bulunmaları. Aksi halde ticari faaliyet gösteren işyerleri para cezasının yanı sıra Belediye Encümenince kapatılır.**
- 37) Belediyenin ve yetkili makamların belirlediği alanlar dışındaki işyerlerinde, içki içmek, içki içenlere müsamaha etmek, içki üretimi ve satışı yapmak,
- 38) Belediyece tespit edilen Mezat(Açık Artırma Usulü ile Satış Yapılan Yerler) salonu harici tellallık yapmak,
- 39) Yollarda, meydanlarda, halka açık alanlarda ve herkesin girip çıkabileceği mahallerde; yerlere tükürmek, sümürmek, halkı tiksindirecek, sıhhatini bozacak fiil ve hareketlerde bulunmak
- 40 Site, Apartman ve Meskenlerin balkonlarında veya işyerlerinde, yol kenarlarında ya da mahalle aralarında ızgara, mangal vb. ateş yakarak çıkan dumandan dolayı çevrede oturanları rahatsız etmek,
- 41) Belediye sınırları içerisinde çatısı bulunmayan bina üzerlerine çirkin görüntü oluşturabilecek şekilde her türlü (**reklam panosu, çanak anten vb.**) eşya koymak veya barakalar yapmak,
- 42) Kamuya açık alanları (yol, meydan, tretuvar vb. yerler) herhangi bir şeyle kapatmak, gelip geçmeye zorluk vermek ve işgalde bulunmak,

- 43) Belediyece belirlenmiş **adresleri, kapı numaraları, sokak ve cadde yönlerini gösteren levhaları**, durak tabelalarını, çeşme musluklarını, çöp kutularını, geri dönüşüm evlerini, sabit ve hareketli alet, edevat ve araçlarını bozmak, kırmak, düşürmek, boyamak , üstlerini kapatmak, sökmek ,yerlerini değiştirmek,.
- 44) Site, apartman, işhanı vb. çok katlı binalarda site yönetimlerince /sorumlularınca kapı, hane numaralarını belirtmemek, işhanı girişleri ve pasajlarda geliş geçişi engelleyici her türlü işgale yol açmak.
- 45) Belediyenin her türlü malını, zorla /izinsiz almak, zarar vermek.
- 46) Belediyeden izin alınmaksızın; bilumum işyerleri önüne tente, siperlik yapmak, tretuvarların üzerine her çeşit işaret levhası, reklam panoları dikmek ve bahçelerden sarkan ağaç dallarının yaya ve araç geçişini engelleyecek şekilde aşağı sarkmasına meydan vermek.
- 47) Boş arsaların sokak ve meydanlara bakan cephelerini (tahta perde veya duvar ile) kapatıp muhafaza altına almamak.
- 48)Belediyeden izin almadan ürün satışı veya tanıtımını yapmak amacıyla meydan, cadde, sokak ve yaya kaldırımlarına stant vb. yerler açmak veya koymak ,
- 49) Kamunun kullanımına sunulan direk, lamba, levha, araç ve gereçlerini kırmak, bozmak ve tahrip etmek. Belediyemizin yapmış olduğu bariyer, kaldırım taşları, aydınlatma direkleri ve lambalarına zarar vermek,.(Aksine hareket edenlerden para cezası yanında ayrıca vermiş olduğu hasar miktarı da tazmin edilir.)
- 50) Kamuya ait yollarda dış cephesi yola bakan kısımlarda motorlu ya da motorsuz araç park etmek için yer ayırma amaçlı veya araç park edilmesini önlemek amacıyla yollara ve kaldırımlara zincir, demir duba, korkuluk, beton duba, zincir vb. engelleyici malzemeler çekmek, çiçeklik vb. şeyler koymak.
- 51) Belediyece ruhsat verilen otoparklar dışında, park eden araçlardan ücret almak ve diğer tabirle değnekçilik yapmak.
- 52) Meydan, sokak, kaldırım, pazar, iskele, gar, istasyon, köprü, geçit ve benzeri umuma mahsus yerlere eşya vb. şeyler koyarak nizam ve intizamın bozulmasına sebebiyet vermek,
- 53) Kaldırımlarda, yaya yollarında ve meydanlarda tekerlekli patenle kaymak, futbol oynamak, havalı tüfekte atış talimi yapmak/yaptırmak uçurtma uçurmak, bisiklet, motosiklet ve hayvanla çekilen araçları kullanmak.
- 54)Yol üzerindeki binaların yüzlerine bayrak, levha, afiş ve benzerlerini sağlam bir şekilde sabitlememek
- 55) Binaların dış cephelerinden düşebilecek kiremit, beton ve dökülmeye yüz tutmuş sıva parçalarının bina sahipleri tarafından tamir edilmemesi,
- 56) Kalorifer veya ısıtıcı cihazlarla ısıtılan apartman, otel, İşhanı, tiyatro, sinema gibi yerlerde Enerji Binalarda Enerji Performansı Yönetmeliği'ne aykırı davranışta bulunmak, ısı dereceleri hava şartlarına göre (+15) dereceden aşağı düşürülemez. Yukarıda bahsi geçen yerlerde kontrol için termometre bulundurulması mecburidir. Kalorifer ve ısıtıcıların **15 Kasım tarihinden Nisan ayı** sonuna kadar yakılmaları gereklidir. Ancak, bu tarihler dışında ısı bina içerisinde (+15) dereceden aşağı düştüğü takdirde dahi yakılması(**İl İdare ve Valilik Çevre Kurulunun Kararına bağlıdır.**)
- 57) İki ve çok katlı Her türlü (Site, Apartman, Gökdelen vb.) binalarda üst kat dairelerden herhangi bir şekilde alt kata WC, banyo, su, baca vb. sızıntıya meydan vermek. **Belediye Zabıtası Sadece Yönetime Bilgi vermekle yükümlüdür.** Vatandaşlardan gelen bu tür şikâyet ve isteklerde ev ve bina içinde inceleme ve işlemler yapmaya yetkili değildir. Yasalar gereği meskûn mahallerde, ev içinde inceleme yapamaz.
- 58) Son kullanma tarihi geçmiş, çürümüş, kokmuş, kurtlanmış veya bozulmuş hayvansal ve bitkisel gıda maddelerini işyerinde bulundurulamaz, üretimde kullanılmaz ve satışa sunulamaz. Ayrıca imha edilmesi için Belediye Zabıtasınca el konulur.
- 59) Yetkili Kurumlarda izin alınmadan DSİ, sulama kanalları ve şehir şebekesine bağlı kanalizasyon sistemlerine zarar vererek, kanalizasyon suyu, sulama suyu ile sebze, meyve, arazi ve bahçe sulanamaz.
- 60)Yayaların yoğun olduğu yollarda ve meydanlarda kayar ayakkabılarla yürümek, tekerlekli patenle veya buz pateni yada kızakla kaymak, kartopu, futbol oynamak, uçurtma uçurtmak,
- 61) Meydan, yol ve yaya kaldırımlarında her türlü tamirat ve hafriyatla lüzumlu emniyet tedbirlerini almamak ve geceleri izinli çalışmalarda elektronik flaşörlü / uyarıcı /renkli ışıklarla tehlikeyi belirtmemek,

- 62) Yetkili kurumlardan İzinsiz sondaj yapmak , /Yer altı Suyu ve Kaynakları için Kazı ve /Define vb. için elektronik olarak yâda kazarak arama yapmak.(Define İşlemlerinde ve Sit Alanları İçerisinde Kolluk Yetkisindedir.)
- 63) Belediyece belirlenmiş Nakliyatçılar sitesi dışında ilçenin / şehrin muhtelif yerlerinde meydan, cadde, sokak, boş alanlarda çevre yolu güzergâhında (Traktör, Kamyonet, Kamyon, Tır vb. araçlar) nakliye amaçlı bekleyemez ve park edemez.(Bu araçlar Tır/ Kamyon Park alanında beklemek durumundadırlar)
- 64) Site, Apartman veya Müstakil binalarda bulunan Dam, teras ve balkonlarda biriken karları tedbirsiz olarak yol ve kaldırımlara atarak yaya ve araç trafiğini engellemek.
- 65) Merkezi ısıtma tertibatı olan binalarda; dış ısı (9 °C nin) altına düştüğü takdirde bina sahipleri veya bunları idare edenlerin ve bina yönetim kurulu başkanının / yöneticinin kaloriferleri yakmaması,
- 66) Kamuya açık yâda özel mülkiyet alanında olsun ya da olmasın, eğlence mekânları haricindeki yerlerde, yetkili kurum (Valilik, Kaymakamlık, Emniyet, Jandarma ve belediyeden izin almadan) açık alanlarda, herhangi bir eğlence, şenlik, panayır, organizasyon ve benzeri organizasyon düzenlemek,
- 67) Her ne surette olursa olsun, kamuya ait alanları araç park etmek ya da araç parkını engellemek amacı ile zincir veya benzeri engeller ile çevirmek, park yasağı tabelası ve bunun gibi şeyler koymak, ya da herhangi bir maksat ile fiziki engel oluşturmak.
- 68) Belediye Encümenince tespit edilen Umuma açık İşyerleri açılış kapanış saatleri (Sabah: 05: 00 ile Akşam 24:00) saatleri arasındadır. Bu saatler dışında Umuma açık işyerlerinin açık tutulması yasaktır. Umuma açık eğlence yerlerinde belediyemizden canlı müzik izni verilen yerlerin gece saat (24.00 ‘de) kamu istirahati başlaması nedeniyle müzik yayınlarına son vermeleri mecburidir.
- 69) Sığınmacılar ve göçer vaziyette gezgincilerin münasip olmayan yeşil alan, cadde, sokak ve meydanlarda belediyeden izin almadan çadır kurmaları ve sergi açmak suretiyle her türlü eşya vesaireyi satmaları, geçici konaklamaları,
- 70) Yaya Kaldırımları üzerine, İtfaiye ’ye ait yangın muslukları önüne, engellilere ayrılmış araç, park ve kaldırım geçiş basamaklarını işgale etmek, Valilik/(Ukome ve yetkili komisyonlarca trafiğe kapatılmış alanlara motorlu /motorsuz taşıtlarla, park etmek, duraklamak, beklemek,
- 71) Bilumum araç sahibi ve sürücülerinin araç parkı için kamuya ait yeşil alanları kullanmaları, yeşil alanları tahrip etmeleri, yaya kaldırımlarını kırmaları, yaya kaldırımlarına araçlarını çıkarmaları ve bu amaçla merdiven ve dolgu yapmaları,
- 72)Umumi yol, yaya kaldırımı ve meydanlarda izinsiz olarak gazete, dergi ve kitapların yerde teşhir edilerek satışa sunulması,
- 73) İlçe sınırlarında vatandaş tarafından bulunan her türlü para, ziynet eşyası, kıymetli evrak, kimlik Belgeleri, valiz vb. malzemeler Belediye Zabıtasına Teslim edilir.

Umuma Açık Tuvaletlerle İlgili Kurallar **(Ücretle çalıştırılan tuvaletler belediyenin iznine tabidirler.)**

- 74) Ücretli çalıştırılan umuma açık tuvalet, wc, hamam, sauna vb. yerler belediyenin iznine tabidir.
- 75) Sauna, hamam, wc, tuvalet vb. yerleri zemini ve duvarları su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, çatlak oluşturmayan, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılır ve sıvı atıkların akabilmesi için yeterli eğime sahip olur.
- 76 Tuvaletlerdeki tuvalet kabini sayısı kadar lavabo ve ayna tesis edilir. Havalandırma sistemleri günün şartlarına uygun mekanik / elektronik cihazlarla yapılır.
- 77) Her lavaboda sıvı sabun, kâğıt havlu vb. bulunur.
- 78) WC, hamam, sauna vb. yerler sürekli temiz tutulur.
- 79) Tuvaletlerde sürekli olarak akarsu ya da günün şartlarına uygun hidrofor sistemleri(su depoları) bulundurulur.
- 80)Tuvalet, hamam, sauna vb. yerlerde değerli buluntu malzemeler belediye zabıtasına teslim edilir.
- 81) Halka açık alan ve resmi yapılara, tarihi yerlere, halkın kullanımına açık genel tuvaletlere yazı yazmak, kirletmek ve tuvaletler dışında cadde ve sokak aralarında, tuvalet gereksinimini gidermek yasaktır.

- 82) Umuma açık genel tuvaletlerin temizliğine özen gösterilmesi, kolonya ve peçete bulundurulması, su kesintilerine karşı gerekli tedbirlerin alınması, yetkili organların belirlemiş olduğu fiyat tarifesinin(resmi mühür ve onaylı, hologramlı) görünür bir yerde asılı bulundurulması mecburidir. Belirlenen fiyat tarifi dışında fazla ücret talep edilemez.
- 83) Belediyenin ruhsatına tabi işyerlerinde bulunan müşteri tuvaletleri **ücretsiz olacak** ve bu hususu belirten 20x30 ebatlarında bir levha wc/tuvalet girişlerinde müşterilerin görebilecekleri bir yere asılmış olacaktır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Yiyecek, İçecek Üretilen Ve Satılan İşyerleri İlgili Emir Ve Yasaklar

MADDE -6-

- 1) Bilumum işyerleri Belediyece tespit edilen işyerleri **Açma ve Kapama** saatleri dışında işyerlerini açık bulunduramazlar.(**Belediye Encümenimiz Sabah: 05 ile 24.00**) saatleri arasında kararı)
- 2) İşyerlerinin önüne her ne suretle olursa olsun sandalye, masa, tabure vb. malzeme konulamaz, cadde, sokak ve herkesin gelip geçtiği yaya kaldırımları işgal edilerek oturulamaz.
- 3) İlçe sınırları içerisinde etkinlik gösteren tüm işyeri sahipleri /işleticileri/garsonlar müşterilerine iyi davranışlarda bulunmak mecburiyetindedirler.
- 4) Sıhhi müesseseler (**Simit ve Ekmek Fırınları, Yemek Fabrikaları vb.**) ve insan sağlığı ile ilgili **gayri sıhhi müesseselere** ait imalathane ve satış bürolarında her ne cins olursa olsun **kanatlı/kanatsız hayvan beslenmesi yasaktır.**
- 5)Gerekli sağlık şartlarını taşımayan yerlerde, içinde kirli işlerle çalışılan veya gıda maddelerini kirlitecek veya bozabilecek mahsurları bulunduğu sabit olan **işyerleri/müesseseler** içinde gıda maddeleri yapılmasına ve satılmasına yasaktır.
- 6) Çalışılan yerin her tarafında üretici ve satıcıların üstlerinde, başlarında, ellerinde, yapılan ve satılan şeylerde, üretime mahsus kaplarda, her türlü alet ve vasıtalarda hasılı her yerde ve her şeyde temizlik ve alışverişin her kısmında doğruluk şarttır.
- 7) **Gıda maddeleri imalathaneleri** kâgir ve rutubetsiz binalarda ve yapılan işin bütün teferruatına yetiyecek genişlikte yerlerde tesis edilecek, dışarıdan **sinek, haşerat** gelmesine mani olacak surette **ince tel ile örtülmüş pencereleri** vasıtasıyla bol gün ışığı ile aydınlatılmış olacak, **aspiratör/klima veya menfez** tarzında havalandırma tertibatı bulunacaktır. Bu müesseselerde gıda maddelerinin;
- a) Temizlenmesine veyahut yıkanmasına mahsus yerler,**
- b) İmal ve ihzar mahalleri,**
- c) İptidai maddeler deposu,**
- ç)Ambalaj** yerleri, yapılmış maddeler depo yerleri, birbirinden ayrılmış olacak ve bütün bu kısımlar zeminler ile aşağıya en az **1,5 metre** yüksekliğe kadar duvarları her vakit yıkanacak temizlenecek surette **mermer, fayans, mozaik vb.** ile muntazam döşenmiş olacak, duvarların mütebaki kısımları sıvalı ve badanalanmış, boyanmış olacaktır.
- 8)Sıhhi işyerlerinde; yıkanmadan, pişmeden ve kabukları soyulmadan yenen gıda maddelerinin (Ekmek, tereyağı, yoğurt, helva, pasta, şeker, simit vb.) açıkta bulundurulması ve satılması yasaktır.
- 9)Sıhhi müesseselerde, tavan, donanımları, damlama veya buharlaşmadan dolayı gıda, hammaddelerin direk ya da dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak şekilde ve kolay temizlenebilir nitelikte olacaktır.
- 10)Son kullanma tarihleri geçmiş ürünlerin satışı yasaktır.
- 11) **Köfte, döner, kokoreç** vb. gıda maddelerinin açıkta ve seyyar olarak sergilenmesi ve satışı yasaktır.

12) Bozulmuş gıda maddesi satışı yasaktır.

13) Yıkılarak temizlenmesi zaruri bulunan gıda maddelerinin imal ve ihzar yerlerinin, ayıklama, temizleme ve bulaşık yıkama yerlerinin lavaboların içinde temizlik ve sair maksatla kullanılan veyahut muhtelif sebeplerle kirli sular hasıl olan imalathane depo ve satış yerlerinin zeminlerinin uygun yerlerinden doğrudan doğruya kanalizasyona bağlanması mecburidir.

14) Gıda maddelerinin ayıklama, temizlenme, hazırlanmaları için kullanılacak masaların üzerleri, her türlü gıda maddeleri imalathanelerinde ve satış yerlerinde ve içinde yenilen, içilen yerlerdeki kirli kapların yıkandığı bulaşık tenekeleri ve oluklu süzdürme yerleri, mermer veya fayans olacaktır.

15) Her türlü gıda maddelerinin imal ve ihzar edildiği yerlerin ve satıldığı dükkânların sokak cepheleri müşterilerin içeri girip çıkmasına mahsus bir kapıyı sabit camekânla örtülecektir.

16) Gıda maddelerinin imal ve ihzar edildikleri yerlerde çalışan işçilerin temizliği için her 5(Beş) işçiye 1 (bir) lavabo/ Banyo yapılacaktır. İşçileri adetçe daha az olduğu halde **gece / gündüz** sürekli çalışılan yerlerde Wc, Banyo yapılması mecburdur. İhlalinde işyeri Wc yapılınca kadar kapatılır. **(15) (On beş gün) gün süre verilir.** Ayrıca ceza uygulanır. **15(On Beş gün) süre sonunda** eksikliklerini yerine getirmeyen işyeri için **9207 Sayılı Kanun Amir Hükümleri Uygulanıp işyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı İptal edilir.)**

17) Gıda sevkiyatına uygun şartları taşımayan araçlar ile gıda sevkiyatı yapmak yasaktır.

18) Gıda maddeleri, imal, ihzar, istihsal ambalaj ve muhafaza edilen yerlerde çalışan işçilerin, daima temiz tutulan bir iş elbisesi ve gerekse iş gömleği giymeleri mecburidir. Bu müesseselerde imalathane kısmında ayrılmış olarak işçilerin soyunup giyinmeleri için hususi bir yer ve yeterli sayıda soyunma dolabı bulunacaktır.

19) İçinde yenilecek, içilecek maddeler yapılan veya satılan yerlerde gerek gıda maddelerinin hazırlanması ve gerekse müessesenin, burada çalışan işçileri, satıcıları ve müşterilerinin hizmetine sunulması için temiz şehir suyu kullanılacaktır. Bu müesseselerde hangi maksatla olursa olsun kuyu veya sarnıç suları kullanılması yasaktır.

20) Gıda maddelerinin imal ve saklanması esnasında oluşacak duman, gaz, toz gibi her türlü kirlilik, etrafa yayılmadan, icap eden bütün araç, gereç ve vasıtalarla istifade edilerek önlenecek ve gerek içerde çalışanlara ve gerekse çevredekilere hiçbir zarar vermeyecek tarzda izale edilecektir.

21) Halkın yiyip içmesine mahsus işyerlerini kuru olarak süpürmek ve toz çıkarmak yasaktır. Sulama Makineleri ve Temizlik Araçları ile süpürme yapılır.

22) Sıhhi ve gayri sıhhi maddeler imal edilen ve satılan yerlerde; yapılan teftişlerin neticesini ve noksanlıklarını yazmaya mahsus belediyece numunesi verilmiş şekilde bir teftiş/esnaf defteri bulunması mecburidir.

23) Gıda maddeleri imal ve ihzar edilen ve satılan yerlerde, depolarda sinek, hamamböceği vs. haşeratlarla, fare, örümcek bulunması ve buralarda her türlü hayvan beslenmesi yasaktır.

24) Gıda maddelerinin imal ve muhafaza edildiği yerlerde, yatıp kalkmak yasaktır.

25) İçinde ikamet edilen üretim izin belgesi olmayan **merdiven altı diye tabir edilen** yerlerde veya evlerde ; pasta, börek, çörek, tatlı, pilav, gözleme, limonata, buz, elma şekeri, pamuklu şeker vb. her türlü gıda maddesi hazırlanması, satılması, saklanması yasaktır. İçinde işçilerin ikameti zaruri bulunan imalathanelerdeki yatıp kalkma yerleri doğrudan doğruya imalathane içinde girilip çıkılmayacak tarzda ayrı bulunacaktır. Burada işçilere yeteri sayıda demir karyola ve yatak aksamı, yatıp kalkma yerleri, elbise dolabı, ecza dolabı, WC, lavabo, duş yerleri bulunacak ve bu eklentili yerler hijyen yönünden tam bir temizlik içinde tutulacaktır.

26) Pişirilmeden veya yıkanmadan, kabukları soyulmadan, olduğu gibi yenilen her türlü gıda maddelerinin imalathane ve tezgâh üzerinde dükkân içinde dahi olsa açıkta teşhir veya satışı yasaktır. Gıda maddeleri dışarıdan yabancı/toz maddesi ile sinek ve haşerat girmeyecek surette kapalı kaplarda bulundurulacak, el değmeden kullanılacak hususi kaplar veya vasıtalarla alınıp müşteriye verilecektir.

27) Gıda maddelerinin gerek sabit ve gerek seyyar olarak satışı esnasında **su, şerbet, meyan, ayran vb.** gibi bütün sulu gıda maddeleri her tarafı kapalı ve içindeki gıda maddelerinin vasıflarını bozmayacak mahiyetteki ve musluklu kaplarda bulundurulacak ,bu kaplar için hijyen belgesi alınmış, satan kişilerin de portör ve sağlık raporu uzman hekimlerce onaylanmış olacak, denetimlerde ibraz edilecektir. . Bu kapların içinde kepçeler, maşrapalar daldırmak suretiyle bu maddeleri alıp geri boşaltmak, su ve sulu gıda maddelerinin bulunduğu kapları açık bırakmak veya bu maddeleri bardaklara doldurarak müşteriye vermek üzere açıkta bekletmek yasaktır.

28) Belediye hudutları ve mücavir alanlar içerisinde insan sağlığı ile ilgili gıda maddeleri üreten ve satışını yapan gayri sıhhi ve sıhhi müesseselerde çalışan işçiler ve işyerlerinde devamlı bulunan şahıslar, hijyen belgesi/ sağlık cüzdanı almaya ve **6 (Altı)ayda bir** hastahane veya tam teşekküllü sağlık merkezlerinden vize yaptırmaya mecburdur.

29 Çevreyi temiz tutmak amacıyla kuruyemiş satıcıları müşterilerine kabuklu kuruyemiş satarken çerez atıklarını koymaları için yanında boş kese kâğıdı, poşet ve külah vermek zorundadır.

30) Satılan bütün gıda maddelerinin etrafa sızıntı vermeyecek ve hariçte görülmeyecek tarzda kese kâğıdı, file torba vb. ile ambalaj yapılarak müşteriye verilmesi mecburidir.

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

32) Gıda satışı yapılan ve umuma açık yeme içme, istirahat ve eğlence yerlerinde çalışan personelin mutlaka sağlık raporu ya da sağlık muayene cüzdanları işyerinde her zaman hazır bulundurulacaktır ve her **6 (altı ayda bir)** bu muayeneler ilgili sağlık kurumlarına yaptırılmış olacak ve muayene cüzdanlarına işletilip muhafaza edilecektir.

33) İşyerleri amacına uygun bir şekilde tasarlanmış, temiz ve aydınlatması yeterli olacaktır.

34) İşyerlerinde temizlik sıhhi ve fenni usullerle toz kaldırmadan ve iş saatleri dışında yapılacaktır. Çalışan elemanların eli yüzü ve üst başları temiz ve düzenli olacaktır.

35) İşyerinin havalandırma tertibatı bulunacak; ısıtma ve havalandırma soba, kalorifer veya klima sistemlerinden, günün şartlarına uygun olanı ile yapılacaktır.

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

37) On(10) kişiden fazla çalışanı bulunan müstakil işyerlerinde dinlenme yeri, kıyafet değiştirme kabini, bay ve bayan için ayrı tuvalet bulunacaktır.

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

39) Açıkta yiyecek ve içecek satılan, depolanan ve servisi yapılan işyerlerinde, yiyeceklerin hazırlandığı bölümlerin tabanları, duvarları ve yiyeceğin temas ettiği yüzeyler (seramik, mermer, çelik gibi) kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte , 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 ve havalandırma sistemi kurulacaktır. Bardak ve tabaklar cam veya porselen, kaşık, çatal ve bıçaklar paslanmaz çelikten/ porselenden olacaktır.

40) İşyeri ve meskenlerde işin niteliğine göre bacalarda lüzumlu olan “baca filtre sistemini” takmak, baca kurumlarını yetkili kurum ve kuruluşlarca temizletmek mecburidir.

41) İtfaiye raporu alması gerekmeyen işyerlerinde, çalışanların ve müşterilerin güvenliğini sağlamak amacıyla yangına karşı (**iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili**) her türlü önlemler alınacaktır.

42) Umuma açık istirahat ve eğlence yerleri ile 30 (otuz)'dan fazla çalışanın bulunduğu işyerlerinde yangına karşı gerekli önlemlerinin alındığını gösteren itfaiye raporunun alınması ve bu raporda belirtilen tedbirlerin alınmış olması gereklidir, **30** kişiden az çalışanın bulunduğu işyerlerinde gerekli yangın söndürme tertibatı ve aletleri bulunacaktır.

43) 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.

44) Bilumum işyerleri; umuma açık istirahat, eğlence ve konaklama yerleriyle lokantalarda ve pastanelerde şehir şebekesine bağlı su bulunması mecburidir.

45) İş 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.

46) Halkın toplu olarak bulunduğu ve ihtiyaç giderdiği umuma açık eğlence ve işyerleri hizmet sundukları kapalı yerlerde yeterli nitelikte ısıtma, soğutma ve havalandırma tertibatı bulundurulması mecburidir.

47) Canlı müzik izni olan yerlerde, belirlenen saatler dışında ve ilgili mevzuatta belirtilen ses seviyelerinin üstünde halkın huzur ve sükûnunu bozacak şekilde yayın yapılması durumunda, “canlı müzik izni” iptal edilir. Canlı olarak veya elektronik cihazlarla yapılan müzik yayını Saat **23:30'u** aşamaz. Saat , **00:00'dan sonra** (2559 sayılı PVSK Kanunu gereği işlemler kolluk tarafından yürütülür.) Kolluk Denetimlerinde Belediyemize Gönderilen Tutanaklar Ruhsat İptali İçin Yön Verir

48) Gıda maddesi üreten imalathanelerin ve parkende satış yapan işyerlerinin; temiz, boyalı ve badanalı olması, kullanmış oldukları bilumum malzemeleri temiz, bakımlı ve sağlam olması mecburdur.

49) Müşteri memnuniyeti prensiplerine uymak, müşteriye saygılı davranmak ve kötü muamelede bulunmamak mecburidir.

50) Bilumum İşyerlerinde iş önlüğü, galoş ve eldiven giymeden çalışılmaz.

51) Müşteriye mal teslimi için kullanılacak poşet, birinci sınıf plastik malzemeden yapılmış renksiz “hışır poşet” tabir edilen nitelikte olacaktı. Geri dönüşüm malzemesi atık plastikten yapılmış siyah vb. renkli poşet kullanılamaz.

52) İşyerlerinde yeterli büyüklükte ve sayıda ağzı kapalı çöp bidonu bulundurulması zorunludur.

53) İmalat yapılan işyerlerinin dışarı açılan pencerelerine haşerelere karşı korunmak için sineklik takmaları mecburidir.

54) **İşyerlerinde** Fiş ve Faturasız satış yapılamaz ve satılan malın faturasını müşteriye vermek mecburidir.

55) Ayıplı ;kırık, çürük, aparatlarında eksiklik olan, defolu vb. mallar satışa sunulamaz.

56)- Belediye, Odalar ve Meslek Kuruluşlarının belirlediği rayicin üzerinde ücret alınması yasaktır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

İşyeri Ruhsatları, İçkili Yerler, İşyerleri İçin Hesap Pusulası Fiyat Tarifeleri İle İlgili Emir Ve Yasaklar

MADDE -7-

(İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATSIZ İŞYERLERİ)

1) "Yetkili idarelerden usulüne uygun olarak işyeri açma ve çalışma ruhsatı alınmadan işyeri açılmaz ve çalıştırılmaz, işyerlerinin çalışma ruhsatı almadan faaliyette bulunmaları yasaktır. İşyeri açma çalıştırma ruhsatı hangi işyeri için alınmış ise o işyeri için geçerlidir. İşyeri açma ve çalıştırma ruhsatında gösterilen faaliyet konusu dışında faaliyet göstermek yasaktır. İşyeri açma ve çalışma ruhsatı alınmadan açılan işyerleri yetkili idareler tarafından kapatılır

2) Bir işyerinde İşyeri Açma ve Çalışma Yönetmeliği'ne / mevzuatına uygun olmak şartıyla tali iş yapılabilir. Ancak, her iş türü için, o iş yerinde aranacak genel şartlara uyulması ve iş yeri açma ruhsatında bu hususun yazılması /gösterilmesi/ belirtilmesi mecburidir.

3) Belediye'nin sorumluluk alanında bulunan tüm işyerleri ; İşyeri çalışma ruhsatında belirtilen faaliyet konusu dışında herhangi bir üretim /imalat ve satış yapamaz. Faaliyet konusu dışında tali iş ve işlemler ile ticaret yapamaz. Ruhsat ve faaliyet konusu ile ilgisi olmayan (Işıklı, Işıksız) işyeri tabelası kullanılamaz.

4) 394 Sayılı Hafta Tatili Kanun'u gereği (Ruhsat Çıkarması Mecburi Olmayan Yerler Hariç) Hafta Tatili'nde çalışmak isteyen işyerlerinin Hafta Tatili Çalışma Ruhsatı almaları zorunludur.

5) Bilumum İşyerleri, işyeri açma ve çalıştırma ruhsatı, hafta sonu çalışma ruhsatı, vergi levhası, oda kayıt sicil levhası varsa gıda sicili ve üretim izin belgelerini işyerlerinin görünebilir bir yerine usulüne uygun olarak asmaları mecburdur.

6) Ruhsat dışı faaliyette bulunan İşyerlerinin, ruhsat dışı faaliyetleri durdurulup ilgililer hakkında 5326 sayılı kanun 32.maddesi gereği 'Emre aykırı Davranış' dolayısıyla Cezai işlem / İdari yaptırım Kararı uygulanır.

7) Belediye Sınırlarında Bulunan Sıhhi, Gayri Sıhhi İşyerlerinin Tüm sınıfları ile Umuma Açık Eğlence Yerleri ile Halkın Dinlenmesi ve Sosyal Kültürel Aktiviteler için açılmış bulunan Kır Bahçeleri, Piknik Alanları içinde bulunan Büfeler, Mesire alanları, Kendin Pişir Kendin Ye yerleri, Lokantalar, Düğün, Toplantı ve merasim yerleri, belediyenin Ruhsat ve Harcına Tabi işyerleri B.E.Y.Y (Belediye Emir ve Yasaklarına ve Belediye Zabıtasının uyarılarına uymakla Yükümlüdürler.)(Bu Hükümlere uymayan iş yerleri Hakkında Yasal Mevzuatta bulunan Yaptırımlar uygulanır.)(Tutanaklara istinaden Belediye Encümenince ve Yetkili Mülki Makamların Yazıları ile İşyeri Çalışma Ruhsatları İptali kararı geciktirilmeden yapılır.)

(İçkili Yerler)

8) İçkili yer statüsünde bulunmayan iş yerinde her türlü alkollü içki içilmesine izin vermek ve kadehle içki satmak yasaktır.

9) İlçe sınırlarında Belediyenin ruhsatına tabi işyerlerinde ilgili belediyelerinden alınmış ruhsat, vergi levhası, vb. belgelerin işyerinin görülür bir yerinde asılıyor olması ve zabıta denetimlerinde gösterilmesi mecburidir.

10) Sağlık kontrolüne tabi işyerlerinde çalışanlar, sağlık kontrolü (hijyen belgesi, Portör Muayenesi vb. belgeleri alma ve) yaptırmak durumundadırlar.

11) Sıhhi İşyerlerinde; hijyen belgesi/portör muayenesi /sıhhi muayene cüzdanı bulunmayan veya bu muayeneleri zamanında vize ettirmemiş olan işçiler/ personeller çalıştırılmaz.

12) Ticarethane sahiplerince işyerlerinin ön cephesine paralel olarak ticaret ünvanı, ad ve soyadı, kapı numarasını gösterir ışıklı ve ışıksız tabelaları ne suretle olursa olsun cadde ve sokağı işgal edici mahiyette asılması ayrıca her türlü sanat erbabı ve ticarethane önlerine, görünümü ve trafiği engelleyici şekilde dikey olarak levha asılması yasaktır.

13) Yetkili Kurumlarca TAPDK BELGESİ / ve Belediyece verilen İş yeri Açma ve Çalışma Ruhsatı belgesi bulunmayan yerlerde tütün ürünleri ve alkol ürünleri satmak yasaktır. (**4250 Sayılı Kanun gereği Akşam 22.00 ile sabah: 06.00 arasında parekende içki satışı yasaktır.**)

14) İşyerlerinin daha fazla ekonomik kazanç elde etmek amacıyla çalışanları veya sahipleri tarafından çıkırtkanlık yapmaları, yolda gelip geçen vatandaşlara baskı uygulamaları, zorla alıkoyarak kendi işyerlerinde alışveriş yapmaya zorlamaları yasaktır.

(Hesap pusulası Tarife)

15) Menü bulundurulması mecburi olan yerlerde(Umuma Açık Eğlence Yerlerinin tamamında Kişilerin tek tek veya toplu olarak eğlenmesi, dinlenmesi veya konaklaması için açılan otel, motel, pansiyon, kamping ve benzeri konaklama yerlerinde ; gazino, pavyon, meyhane, bar, birahane, içkili lokanta, taverna ve benzeri içkili yerler; sinema, kahvehane ve kıraathaneler; kumar ve kazanç kastı olmamak şartıyla adı ne olursa olsun bilgi ve maharet artırıcı veya zekâ geliştirici nitelikteki elektronik oyun alet ve makinelerinin, video ve televizyon oyunlarının içerisinde bulunduğu elektronik oyun yerlerinde; internet salonları, lunaparklar, sirkler, kebabçı, pavyon, bar, aile çay bahçeleri, kır bahçeleri vb. işyerlerinde) masalarda menü listesi bulundurmak durumundadır.

16 Bütün işletmelerde hesap pusulaları servis süresince masada bulundurulacak, masaya getirilen her madde, getiriliş sırasına göre birim fiyatı ile birlikte alıcının yanında /huzurunda hemen yazılacaktır.

17) Umuma açık eğlence yerleri ile Otel, hamam ve sauna gibi işletmelerde oda ve bölmelere, çorbacı, lokanta vb. yerlerde masalara **tarife / menü konulması mecburidir**. Yiyip içilecek ve eğlenilecek işletmelerde satılan meyve, balık, tavuk gibi maddelerin porsiyon, gramaj ve fiyatları gösterir fiyat menüsü masa üzerinde yazılı olarak gösterilecek ve bulundurulacaktır.

18) İşletmenin unvanı, sınıfı, adresi ile işletme sahibinin adı ve soyadının yazılı olduğu , cilt ve sayfa numaralarını içeren sütunlarda yenilen içilen maddelerin cinsi, miktarı ve birim fiyatları ile toplamını gösterir biçimde düzenlenmiş, o günkü tarih atılmış ve sorumlu müdür veya servis garsonu tarafından imzalanmış en az **iki örnekli hesap pusulaları kullanılması** ve bir örneğinin istenilsin veya istenilmesin, müşteriye / alıcıya verilmesi mecburidir.

19) Fiyat tarifelerinin ilgili Ticaret Odaları tarafından ,mühürlü,onaylı, filigranlı olması mecburidir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Ekmek ve Somun Yufka Galeta gibi Fırınlarda ve Satış Yerlerindeki Unlu Mamuller Üreten İşyerleri ve Fabrikaların Uyması Gereken Emir ve Yasaklar

MADDE -8-

- 1) Belediye, Fırıncılar Odası veya yetkili organların belirlemiş olduğu gramajın haricinde eksik gramajlı ekmek, simit vb. unlu mamuller satışa sunulmaz. Ve tarife ile tasdik edilen ücret haricinde fahiş fiyat ile satış yapılamaz.(**Ayrıca noksan gramajlı ekmek vb. unlu mamuller, belediye zabıta memurlarınca müsadere edilir /el konulur ve çocuk esirgeme, Bakıma muhtaç yaşlılar vb. hayır kurumlarına tutanakla teslimi sağlanır.**)
- 2) İş yeri Açma ve Çalışma Ruhsatında simit fırını ve unlu mamul olarak belirtilen iş yerleri ile **somun ekmek** üreten iş yerlerinde pide üretilmesi ve satılması yasaktır.
- 3) Ekmek Fırınlarda, Ekmek Fabrikalarında, Somun Ekmeği Üretim ve satış yerlerinde, unlu mamuller üreten/İmalat ve satışı yapılan iş yerlerinde **işyeri çalışma ruhsatında** faaliyet konusunda açıkça belirtilen faaliyet dışında herhangi bir üretim /imalat ve satış yapılamaz. Ruhsat dışı faaliyette bulunulamaz.
- 4) Fırıncılar ve ekmek fabrikaları tarafından imal edilen her çeşit ekmeğin gramajı, diğer ekmeklerin gramajları ile aynı olması mecburidir. Eksik gramajlı ekmek üretilemez ve satılamaz.
- 5) Vatandaşa ekmek satışı, yufka satışı vb. unlu mamulleri satan iş yerleri fiyatı ve gramajı gösterir (**20x30** ebadında) yetkili oda tasdikli filigranlı ya da kare kod/ barkotlu o yılı gösterir levha / tarifeyi görülecek yerde duvara asmak zorundadırlar.

- 6) Bilumum ekmek fırınları ve fabrikaları imal ettikleri ekmekler üzerine firmaya ait tanıtıcı etiket koymaları mecburidir.
- 7) Ekmek satış ve üretim yerlerin; iyi tartar dijital/ manuel **sağlam mühürlü, çalışır terazi** bulundurmaları mecburidir.
- 8) Fırın işletmelerinde lahmacun ve börek malzemesi bulundurarak lahmacun ve börek pişirilemez. Ocağa tava vb. yemekler pişirerek dışarıya servis yapılamaz ve fırın içerisine masa sandalye koyarak lokanta işlevi gördürülemez.
- 9) Fırınlarda bayat ekmekler tekrar ısıtılarak yeniden satışa sunulamaz.,
- 10) Fırıncılar, meskûn mahalde yaya yola, caddeye ve boş alanlara az miktarda dahi olsa odun stoklayamaz. Günlük ihtiyaçları kadar yakacaklarını işyerinin iç mekanında hijyen kurallarına uygun olarak muhafaza etmeleri mecburidir.
- 11) Ekmek Fırınları İşleticileri ; yakıt (odun vb.) ihtiyaçlarını karşılamak için her türlü haşereden uzak olmak ve çevre sağlığına zarar vermemek kaydıyla ayrık nizamda müstakil günün şartlarına uygun depo/ odunluk yapmak zorundadırlar..
- 12) İmal edilen ekmek, ekmek çeşitleri ve unlu mamullerinde insan sağlığına zarar veren sinek haşere, kaya tuzu, çuval ipi, odun parçası, sigara izmariti vb. maddelerin çıkmaması için gerekli özenin gösterilmesi mecburidir.
- 13) Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri dışındaki ekmek çeşitleri ve diğer ekmek çeşitleri üretim yerleri de dâhil olmak üzere üretilen ekmekler saydam ambalajlı olarak hizmete/satışa arz edilecektir.
- 14) Un çuvallarının depolandığı alanda taban ile teması engelleyen paslanmaz ızgara bulundurulması, örümcek ağı, fare ve haşerelere karşı gerekli tedbirlerin alınması zorunludur.
- 15) Kullanılan hamur kazanı kirli, paslı, kırık olamaz, düşük randımanlı un kullanılamaz ve hamur üzerine konan pasa bezleri daima temiz ve lekesiz bulunacaktır. Lüzumu kadar yedek bez temiz olarak muhafaza edilecektir. Çalışanların/ personellerin iç çamaşırları veya sokak elbiseleri ile imalathaneye girmeleri ve yine iş elbiseleri ile imalathane dışına çıkmaları yasaktır..
- 16) Fırıncıların tezgahında bulundurdıkları ekmeklerin veya satış noktalarına nakledilen ekmeklerin dış etkenlerden muhafaza etmek amacıyla ekmek üzerine örttükleri bezlerin beyaz renkte hijyenik ve temiz olması zorunludur.
- 17) Ekmek kasaları açıkta bırakılmayacak, zemin ve dış ortamla teması engellenecek (tabandan en az 25 cm yükseklikte), metal yada çürümeye dayanıklı, günün şartlarına uygun hijyenik malzemeden imal **edilmiş palet üzerinde** olacak şekilde temiz bir ortama konulması sağlanacaktır
- 18) Ekmek fırınlarında ve fabrikalarında ,unlu mamuller üreten ve satışını yapanların (İdari Personel dahil) cilt hastalığı vb. olmadığını gösterir portör/ hijyen belgesinin olması ve 6(Altı) ayda bir(tam teşekküllü hastaneden) güncellenmesi mecburidir.
- 19) Ekmek fırınlarında ekmek hamuru hazırlayan, kesen, pişiren, fırıncı ustaları dahil personellerin hepsinde; başlarında beyaz günün şartlarına uygun şapka tarzlı malzemeden yapılmış bone ve boyundan diz kapağına kadar muşamba yada kaliteli malzemeden yapılmış /imal edilmiş, önlük kullanılmalı ve hijyen kurallarına uygun tırnak, el yüz ve vücut temizliği yapılmış olmalıdır.
- 20) Hamur dinlendirme ve mayalandırma yerlerinin, diğer bölümlerden duvarla ayrılmış olması ve , duvarların iç kısımlarının tavana kadar fayans, mermer vb. anti bakteriyel malzeme ile kaplanmış olması mecburidir.
- 21) Ekmekler **siyah poşet içerisinde** ve ya **gazete kâğıdına sarılı** vaziyette satışa sunulamaz.(mürekkepsiz ambalaj kâğıdı ve hışır diye tabir edilen, beyaz renkte / saydam saydam geri dönüşümlü doğal poşet kullanılmalıdır.
- 22) Üretim yerlerinden parkende satış yerlerine ekmeklerin naklinin ; galvanizli paslanmaz sac veya kontrplak ve ya sunta döşenmiş toz ve diğer yabancı maddelerin girmeyecek şekilde mazbut ve intizamli şekilde her tarafı kapalı, günün şartlarına ve gıdaların taşınması ve saklanması yönetmeliğine (**Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine**) uygun araçlarla yapılması mecburidir.
- 23) Unlu mamuller ve ekmek üretim yerleri, ürünlerini satış noktalarına nakilleri esnasında, satış noktalarındaki işyerleri kapalı iken ürünlerini meydan, cadde, sokak veya yaya kaldırımlarına dış etkenlere karşı yeteri kadar tedbir alınmadan açıkta bırakılamaz.
- 24) Ekmek üretim yerleri ticarethanelerini kapatarak rekabet koşullarını azaltmak maksadıyla şehirde ekmek buhranına sebebiyet veremezler.
- 25) Resmi tatil, bayram ve olağan üstü durumlarda mahalli mülki idare amirinin(Vali/Kaymakam) sorumlu belediyenin veya Ekmek ve Fırıncılar Odasının belirlemiş olduğu nöbet günlerinde vatandaşların ekmek ihtiyaçlarını temin etmek amacıyla bu tür işyerlerinin açık tutarak üretim yapmaları gerekmektedir. .

- 26) Tüm ekmek fırınlarında, unlu mamuller üreten işyerleri ve fabrikalarında imalat ve satış büro ve büfelerinde ; kanatlı, kanatsız herhangi bir şekilde ve her ne cins olursa olsun hayvan beslenmesi yasaktır.
- 27) Ekmek fırınları, unlu mamuller üretim yerleri ile ekmek fabrikalarında çalışan personelin yaptığı işe uygun olarak iş gömleği, kep, bone, galoş, eldiven, vb. malzemeleri kullanması ve kişisel temizliğinin yapılmış olması zorunludur.
- 28) Her Ekmek Fırınında en az bir tuvalet, lavabo ve duş bölümü olacaktır. Tuvalet, duş ve yatakhane imalat ve satış kısmı ile doğrudan irtibatlı olamaz, ayrık nizamda olmalıdır.
- 29) Ekmek fırınlarının, imalathanenin ve mutfağının umumi durumunun sağlıksız olması, iş yerlerinde ve imalathanelerde kullanılan, malzemelerin (gazete kağıdı, pasa bezi, ekmek tahtası, yatak ranzaları, bardak, tabak, kaşık, havlu, tarak, makas, peştamal, masa, sandalye, yatak ve yatak takımlarının yırtık, kirli, kırık vb.) hijyen ve sağlık koşullarına uygun olmaması yasaktır.
- 30) Ekmek Fırınlarında yeteri kadar standartlara uygun olan, ağzı kapalı çöp bidonlarının bulunması mecburidir.
- 31) Menşei belli olmayan (ilk ve son kullanma tarihi, parti, no, gıda sicili, TSE Belgesi, imalatçı adresi ve etiketi) belli olmayan un ve un ürünlerinin bulunması yasaktır.
- 32) Gıda sicili ve üretim izin belgesi bulundurulması gerekli olan işyerlerinin bu belgeleri ; yetkili idarelerden almaları zorunludur.
- 33) Bütün bölümlerin zemini kolaylıkla temizlenebilir, seramik, mermer vb. maddeler ile kaplanmış ve kirli suların kendiliğinden akmasına imkân sağlayacak şekilde kanalizasyon seviyesinden yukarıda inşa edilecektir.
- 34) Simit türü benzeri unlu mamullerinin satışı için belediyece belirlenecek şartlarda ve standartlardaki araçlarda satış yapılması şartı ile izin verilebilir. Bu araçlar kesinlikle camekânlı ve özel malzemeden yapılmış olacaktır. Bu araçların camekânında satışa çıktığı fırın veya yapım yerinin ismi, adresi ve fiyatı yazan (20x20) ebadında bir levha asılı olacaktır.

(Fırınlar, Ekmek Fabrikaları ve Unlu Mamul Üretici ve Satıcılarının Uyması Gereken Kurallarla ilgili olarak)

- 35) Fırın olarak yapılan yapılarda kullanım maksadının dışında başka fonksiyonlar(mesken, büro, ticarethane gibi) icra edilemez
- 36) Fırın, ekmek fabrikaları ve unlu mamulleri çalışan personelleri ile müşteri giriş-çıkışları ayrı kapılardan yapılacaktır.
- 37) İmalathane, un deposu , ekmek mayalama, ekmek dinlenme, satış ve dağıtım bölümleri ayrı ayrı olacaktır.
- 38) Ekmek fabrikası ve fırınlarında dışsal zararlıların(sinek, örümcek, hamamböceği, fare vb.) girmesini engelleyecek tüm tedbirler alınacaktır.
- 39) Un depoları, fabrika ve fırının kapasitesine yeterli hacimde, imalathaneden ayrı bölümde ve zeminden **25 cm duvarlardan 20 cm**, mesafeli tahta ızgara tabanlı, hava alacak şekilde nem almayacak şekilde olacaktır.
- 40) Fırınlar ve ekmek fabrikalarında; fenni elek, hamur karma, hamur kesme, otomatik-mekanik tartı ve şekil verme makineleri bulunmak zorundadır.
- 41) Fırın ya da ekmek fabrikaları ile unlu mamuller üreten ve satan işyerlerinde pişirmede en direkt ısıtma sistemi kullanılacak, kullanılan yakıtın çeşidine göre katı yakacaklar özel bir bölümde, sıvı yakacaklar ise bina dışında ve toprak zemine gömülü her türlü iş, emniyet tedbirleri alınmış depolarda bulunacaktır.
- 42) Hamura konulacak tuz, kapaklı ve nem almayacak kaplarda muhafaza edilecek, tuz yalnız bu iş için kullanılacak özel kaplarda eritilecek ve yine yalnız bu iş için bulunan beyaz bez veya kaliteli hijyenik süzgeçlerden süzülerek hamura katılacaktır. Hamura katılan katkı maddelerinin korunması için fırınlarda yeterli büyüklükte buzdolabı/dipfriz bulundurulması mecburidir. Ekmek Fabrikalarında ise soğuk hava deposu ve yönetim odası yaptırılacaktır.
- 43) Fırın ağzındaki tezgâhın üzeri yeteri genişlikte olacak ve fayans/Mermer vb. malzemelerle kaplanacak, tezgâh ile pişmiş ekmek dinlenme odasının arkasındaki mesafe, işçilerin rahatça çalışmasına elverişli bir şekil ve genişlikte düzenlenecektir. Hangi nedenle olursa olsun ekmek tezgâhlarının üstüne çıkmak yasaktır.
- 44) Ekmekler, mayalanıp pişirildikten ve dinlenme odasında soğutulduktan sonra satış reyonunda, ekmeğin ezilmesine meydan vermeyecek ve yalnız bu işte kullanılacak kasalarda /dolaplarda servis edilecektir.
- 45) Satış reyonundaki ekmek rafları ; toz ve haşerelerden korunacak, ayrıca satılan mamuller sokaktan da görülebilecek şekilde cam yada hijyenik dolaplarda günün şartlarına uygun olarak sergilenecektir.

- 46) Fırınlarda sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buharın yoğunlaşmasını önlemek ve kirli havayı değiştirmek için dijital/mekanik ya da doğal havalandırma sistemi bulundurulacaktır.
- 47) Ekmek fırınları, ekmek fabrikaları, ve bilumum unlu mamul satan işyerleri bacalarında sulu veya günün şartlarına uygun filtre bulundurmak ve çalışır durumda tutmak zorundadırlar.

ALTINCI BÖLÜM

Lahmacun ve Etlı Pıde Salonları ve Lokantaların Uyması Gereken Emir ve Yasaklar

MADDE -9- Lahmacun, etli pıde salonları ve lokantalar aşağıdaki hükümlere uymak mecburiyetindedirler.

- 1) Lahmacun, etli pıde salonları ve lokantalar; fırıncıların ve unlu mamuller satan işyerlerinin uyması gereken emir ve yasaklar hükümlerine tabidir.
- 2) Bu gibi iş yerlerinde yemek pişirme, bulaşık yıkama, salon, el yıkama ve umumi tuvalet/lavobo kısımları birbirinden ayrı ve direkt pişirme alanına açılmayacaktır. Yemek pişirme ve bulaşık yakama yerleri hijyen kurallarına uygun olmalıdır.
- 3) Lahmacun ve pıde salonları ve lokantaların servis ve yemek salonundaki masa tertibi; kişi başına en az **1(bir)** metrekare düşecek şekilde olacaktır.
- 4) Üretimde ve temizlikte kullanılan su, Türk Gıda Kodeksine uygun özellikte olmalıdır. Suyun sürekli ve yeterli sağlanması, depolanması, basınç ve sıcaklığının kontrolü için uygun hijyenik tesisat bulunmalıdır.
- 5) Bu iş yerlerinde üretimde kullanılan tüm alet ve ekipman ; sağlığa uygun malzemeden, kolay ve iyi temizlenebilir, pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak özellikte olmalıdır. Bunlar, daima temiz bulundurulmalı ve uygun olanlar gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Tüm malzeme, alet ve ekipman **ısı, buhar, asit, alkali ve tuz gibi** maddelere dayanıklı olmalıdır.
- 6) İşyeri tabanı yıkanabilir malzemeden, duvarlar ise temiz ve hijyen yönünden uygun günün şartlarında kullanılan özel imal edilmiş çevreye ve insan sağlığına uygun boyalarla yapılmış olacaktır.
- 7) Duvarlar, yapılan işin özelliğine göre su geçirmeyen, yıkanabilir, zararlı canlıların yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte olmalıdır.
- 8) Bu iş yerlerinde ;yeterli ışıklandırma, havalandırma ve ısıtma sistemi olacaktır.
- 9) İşyerinde ilkyardım malzemesi bulunmalıdır. İş sağlığı ve güvenliği eğitimi tüm personele verilmiş olmalıdır.
- 10) Bu işyerlerinde çalışanlar (**beyaz, gri veya kahverengi**) renkli iş gömleği giyecektir.
- 11) Bu tür yerlerde el yıkama lavabosu ve umumi tuvalet olması mecburidir.
- 12) İşyerindeki sosyal tesis ve tuvaletler gıda işleme alanlarından ayrı olmalıdır. Tuvaletler gıda üretim yerlerine doğrudan açılmamalıdır.
- 13) Fırın ve pişirme bölümünden etrafa duman yayılmasını önleyecek dijital ve mekanik cihazlarla gerekli tedbirler alınacaktır.
- 14) Dinlendirme (fermentasyon/mayalanma) odasında sıcaklık ve nem ayarlanabilir nitelikte olacak duvar, zemin ve tavanları kolay temizlenebilir malzemeden olacaktır.
- 15) Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar; gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalıdır.
- 16) Tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve hammaddelerin doğrudan yada dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilmeli ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.
- 17) Sıcaklığın aşırı oranda yükselmesi, buharın yoğunlaşması ve toz oluşumunun önlenmesi mekanik/dijital elektronik cihazla ve/veya doğal havalandırma sistemi ile sağlanmalıdır. Havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düzenek bulunmalıdır. Izgaralar temizlenmek için kolayca sökülebilir nitelikte olmalıdır.
- 18) Katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi **Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliği'ne** uygun bir şekilde yapılmalıdır.
- 19) İşyeri çevresinde ;kirliliğe yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri ve zararlı canlıların yerleşmesine olanak sağlayacak ortamlar olmamalıdır.
- 20) Katı / sıvı yakıt depoları ; yangın vb. iş sağlığı ve emniyet tedbirlerinin alındığı ve üretim yerine doğrudan açılmayan ve her türlü dış etkiye karşı korunmuş uygun yerlerde olmalıdır.

- 21) Lahmacun, pide salonu ve lokanta işleticileri, sorumlu müdürleri, işyeri sahipleri ve yöneticileri tarafından hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmelidir. Hijyen kontrol programları işyerinin ilgili bölümlerine asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmeli ve liste kontrol personeline imzalanarak en az (1) Bir yıl saklanmalıdır.
- 22) Temizlik için bakanlıkça izin verilen deterjan ve/veya dezenfektanlar kullanılmalıdır.
- 23) Su, deterjan ve/veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığı ile işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesini engelleyecek önlemler alınmalıdır.
- 24) Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar belirli aralıklarla temizlenmelidir.
- 25) Malzeme, alet ve ekipman temizlikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalıdır. Temizlikte kullanılan malzeme yıpranmış ve kirli olmamalıdır.
- 26) İşyeri personelinin **en az bir kişi işletme temizliğinden** sorumlu olarak görevlendirilmelidir.
- 27) Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı işyerinde işletme havasının mikrobiyolojik yönden temiz olup olmadığı kontrol edilmelidir.
- 28) Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı işyerlerinin üretim yeri girişinde içinde dezenfektan bulunan **küvet veya paspas** bulunmalıdır.
- 29) Bu işyerlerinde (işletme idari bürosu dahil); kanatlı yada kanatsız hayvan bulundurulamaz.
- 30) Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapşırarak, öksürmek gibi davranışlar yasaktır. Kişisel eşyalar ve giysiler gıda maddelerinin işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim esnasında hiçbir takı takılmamalıdır.

YEDİNCİ BÖLÜM

Turşu, Sirke, Şıra, Boza, Meşrubat ve Memba, İçme ve Kullanma Suları, Doğal Mineralli Sular, Kaynak Suları, Su Satış ve Benzeri İşyerlerinde Uygulanacak Hükümler ve Emir Yasaklar

MADDE 10-

- 1) Turşu, şıra, boza, meşrubat satış yerleri gıda zehirlenmelerine karşı her türlü tedbir alınacaktır.
- 2) Cam bardakta turşu, şıra, boza ve meşrubat gibi içilecek şeyler ancak sıcak su, döner yıkama fırçası ve tazyikli su tertibatı ve yıkama yeri olan dükkânlarda satılabilir. Yıkama tesisi olmayan yerlerde bir defa kullanılarak atılan cinsten bardaklar kullanılacaktır.
- 3) Bu yerlerin, tabanları yıkanabilir malzemeden, duvarları tavana kadar fayans kaplanmış olacak ayrıca zeminden gidere bağlı ızgaralı sifon olacaktır.
- 4) Çalışanlar beyaz, gri, kahverengi veya mavi renkli iş önlüğü giyecektir.
- 5) İmal ve satış yerleri birbirinden ayrı olacaktır.
- 6) Bu gibi yerlerde yeterli sayıda lavabo bulundurulacaktır.
- 7) Bu yerler;
Hammadde Deposu,
Yıkama, Temizleme ve Hazırlama bölümü,
Ambalajlama (Kutulama ve Şişelere Doldurma)
Mamul maddeleri depolama kısımlarından oluşacaktır. Bu yerler birbirinden kâgir bölmelerle ayrılmış olacaktır.
- 8) Bu yerler gün ışığı ile aydınlatılacak, sıhhi ve fenni şartlara sahip havalandırma tesisat ve tertibatı oluşturulacaktır. Pencereler ve benzeri açık yerler ince gözenekli kolay temizlenebilen tel kafeslerle kapatılmış olacaktır.
- 9) Yapımda kullanılan fermantasyon(mayalanma,ekşime) fiçileri ve diğer kaplar tabandan yüksekçe bir yerde bulunacak, üzerleri muntazam kapaklı olacak ve bunlar her kullanıldıktan sonra iyice temizlenecektir. Büyük fiçilerin temizliğini temin için alt kısımlarına tıpa veya musluk konulmuş olacaktır.
- 10) Bütün süprüntü ve artıklar, ağız kapaklı madeni veya plastik kaplarda saklanacak, bu yerlerde çalışan işçiler beyaz iş gömleği giyecekler, başlık, maske, eldiven, önlük takacak ve lastik çizme giyeceklerdir.
- 11) Her türlü böcek ve zararlı hayvanların bulunmaması için gerekli önlemler alınmış olacaktır.

(Memba, İçme ve Kullanma Suları)

- 12 Bu suların kaynak yeri, doldurulması, kapsül eşmesi, depolanması ve satışları Sağlık Bakanlığı'nın Kaynak Suları Yönetmeliği hükümlerine tabidir.
- 13) Tüketim amaçlı suların teknik ve hijyenik şartlara uygunluğu ile suların kalite standartlarının sağlanması, kaynak suları ve içme sularının istihsalı, ambalajlanması, etiketlenmesi, satışı, denetlenmesi ile ilgili usul ve esasları denetlemeye ve uymayan işyerleri hakkında idari yaptırımlar uygulamaya belediye encümeni yetkilidir.
- 14 Bu yerler müstakil, kagir ve betonarme binalarda olacaktır.
- 15) Boş şişeleri depolama yeri, şişeleri yıkama, temizleme, doldurma, kapatma, etiketleme yeri ayrı olacaktır. Ayrıca hammaddeleri hazırlama yeri , dolu şişelerin muhafaza edileceği depo ile işçiler için soyunma, giyinme odaları ve dolaplar ayrı ayrı kısımlarda olacaktır.
- 16) Bu yerlerde aydınlatma gün ışığına eşdeğer bir şekilde yapılmış olacak, ampuller muhafaza içinde bulunacaktır. Havalandırma, duman, koku, is ve buharlaşmaya engel olacak, ısıyı muhafaza edecek, toz, kir ve haşere girişini önleyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır. Pencereler ve benzeri açık yerler ince gözenekli kolay temizlenebilen tel kafeslerle kapatılmış olacaktır.
- 17) Yıkama, doldurma ve kapaklama el değmeden otomatik olarak yapılacaktır.
- 18) Boş ve kirli şişeler ; otomatik yıkama makinelerinde basınçlı sularla içi dışı iyice dezenfekte edildikten sonra yine aynı surette basınçlı su ile yıkanıp temizlenecektir.
- 19) Bu yerlerde çalışan işçiler beyaz önlük, başlık, maske, eldiven takacaklar, lastik çizme giyeceklerdir.
- 20) Belediye sınırlarında bulunan kaynak suları, içme suları ve içme-kullanma suları , doğal mineralli sular, kaplıca ve içmece suları ile tıbbi amaçlı suları çıkaran, paketleyen, satışa sunan işyerleri, her türlü hijyen ve belediyenin belirlemiş olduğu satış sunum kurallarına uymakla yükümlüdürler.

SEKİZİNCİ BÖLÜM

Büyükbaş Hayvan Eti İle Küçükbaş Hayvan Eti, Kesim Ve Satışının Yapıldığı Yerlerin Uyacağı Hükümler ile Emir Yasaklar

KASAP VE ET SATIŞ YERLERİNİN UYMASI GEREKEN EMİR VE YASAKLAR

MADDE -11- Kasap ve büyükbaş ve küçükbaş hayvan et satış yerleri aşağıdaki hükümlere uymak mecburiyetindedir.

- 1) Etlerde gıda güvenilirliğinin sağlanması için, gıdanın işyerine kabulünden dağıtım aşaması da dahil olmak üzere tüm aşamalarda hijyen kurallarının uygulanması mecburidir.
- 2) İşyeri sahibinin, gıda güvenilirliğinin sağlanması konusundaki yasal sorumluluk ve yükümlülüklerini bilmesi ve eğitilmiş olması resmi sertifikalarının ve belgelerinin(**hijyen/ustalık/kalfalık vb.**) bulunması zorunludur.
- 3) Satış ve depo gibi etlerin saklandığı yerlerde, havalandırma sistemleri (**klima, aspiratör vb.**), filtrelerini ve diğer parçalarını temizlemek veya değiştirmek üzere rahatça erişilebilir ve gıdaların üzerine doğrudan hava vermeyecek şekilde uygun yerlere yerleştirilmelidir.
- 4) Kasaplar ve satış yapan personeller, çalışmaya başlamadan önce iş kıyafeti (beyaz önlük veya hijyen kurallarına ve yönetmeliği ile belirlenmiş uygun malzemeden üretilmiş önlük baştan diz kapağına kadar) giyilmelidir. Personelin gündelik ve iş kıyafetlerini koyabileceği **en az iki** bölümlü bir soyunma dolabı bulunması mecburidir.
- 5) Büyük ve küçükbaş hayvan eti satan kasap ve et satış yerlerinde şehir şebekesine bağlı soğuk ve sıcak su tesisatı, şebeke suyu olmayan yerlerde ise içilebilir nitelikte depo tertibatlı, hijyenik yeterli su bulundurulması zorunludur.
- 6) Çalışma alanında elleri yıkamak için temiz tutulan bir lavabo bulunmalıdır. Çalışmaya başlamadan önce **eller dezenfektanlı sıvı sabunla yıkanmalıdır**. Eller kurulamak için kâğıt havlu/hijyenik kurulama havluları bulundurulmalıdır. Eller kesinlikle iş giysilerine silinmemelidir.
- 7) Kullanılan alet-ekipmanların temizliğinin sağlanması amacıyla üretim alanında sıcak ve soğuk su akışının sağlandığı ayrı bir lavabo bulunmalıdır.
- 8) Her işe başlamadan önce ve dinlenme aralarından sonra, hazır gıdalara dokunmadan önce, gıdalarla temastan sonra, tuvaletten çıktıktan sonra, çöplerle temas edilip ,yabancı cisimlere dokunduktan sonra, eller yıkanmalıdır.
- 9) Tuvalet kapıları hiçbir şekilde et/gıda maddelerinin bulunduğu ve işlendiği mekânlara doğrudan açılmamalı, wc'lerde mutlaka el yıkama lavabosu bulunmalıdır
- 10) büyükbaş ve küçükbaş hayvan eti satan kasaplarda ve et satış yerlerinde etlerin parçalandığı, işlendiği ve temas ettiği her türlü yüzey, malzeme ve makinelerin kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir / hijyen yönetmeliğine uygun nitelikte olması mecburidir.
- 11) Ürün hazırlama sırasında saçın dökülmesini engellemek ve ağız için saç bonesi ve ağız maskesi kullanılmalıdır.
- 12) Çalışma alanında sigara içilmemeli ve yemek yenilmemelidir.
- 13) Tırnaklar kısa kesilmeli ve bakımlı olmalı, hijyenik eldiven kullanılmaması durumunda yüzük gibi takılar takılmamalı, oje sürülmemeli, takma tırnak takılmamalıdır.
- 14) Ellerdeki açık yara ve kesikler suya dayanıklı yara bandı ile kapatılmalıdır.
- 15) Gıdanın üstüne öksürülmemeli veya hapsirilmemelidir.
- 16) İş kıyafetiyle dış alana çıkılmamalı ve gündelik kıyafetle çalışma ortamında çalışılmamalıdır.
- 17) İş kıyafetleri, kiri göstermesi açısından açık renkli/beyaz renkte olmalıdır.
- 18) İşyerinde çalışan personelin sağlık kontrolleri mevzuat kapsamında düzenli olarak (6) ayda bir defa yaptırılmalıdır.
- 19) Gıda maddelerine bulaşabilen bir hastalık taşıyan veya ishal, kusma veya sarılık gibi hastalık belirtisi bulunan personelin et/gıda ile temasına izin verilmemeli ve üretim alanından uzaklaştırılmalıdır.
- 20) Personel bu tür rahatsızlığı veya dermatolojik bir problemi olduğunda, sorumlu kişiye durumunu bildirmelidir. En yakın sağlık kuruluşuna sevkı sağlanmalıdır.
- 21) Et satış marketleri ve kasapların tavanları kir birikimini önleyecek biçimde, yoğunlaşmayı ve istenmeyen küflerin gelişmesini engelleyecek, parçacıkların düşüşünü önleyecek biçimde olmalıdır.

- 22) Zemin ve duvarlar kolayca temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir nitelikteki uygun malzemelerden yapılmalıdır
- 23) Marketlerde ve büyükbaş ve küçükbaş hayvan eti satışı yapılan reyonlarda et satışı yapılan bölümlerin şeffaf ve müşteriler tarafından görülebilir şekilde düzenlenmesi zorunludur.
- 24) Aydınlatma yeterli olmalı, yanmayan lambalar (sinek tutucu cihazlara ait lambalar dâhil) hemen yenilenmelidir. Lambalar kırılmaya karşı korumalı olmalıdır.
- 25) Etin görüntüsünü değiştiren renk verme amaçlı lambalar kullanılmamalıdır.
- 26) Yüksek aydınlatmalı veya spot ışıklandırmalar ürün muhafaza sıcaklığını olumsuz yönde etkilediğinden aydınlatma yeri ve cihazlarının seçiminde bu hususa dikkat edilmelidir
- 27) Büyükbaş hayvan etlerini muhafaza etmek amacıyla, işyerinin kapasitesine uygun soğutma tertibatlı buzdolabı veya dipfriz dolap, tezgâh ve soğuk hava deposu bulundurulması zorunludur.
- 28) Büyükbaş ve küçükbaş hayvan eti satışa arz edilen bölümde , camekânlı / günün şartlarına uygun teşhir dolapları kullanılması zorunludur.
- 29) Soğuk hava depoları ve soğutucular, soğutmalı depo ve dolaplar sürekli kontrol edilerek doğru sıcaklıkta çalışmaları ve sorun yaşanması durumunda anında müdahale edilmesi sağlanmalıdır.
- 30) Soğutucuların periyodik bakımı ve kalibrasyonu düzenli olarak yaptırılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- 31) Sağlık riski oluşmaması için: Dondurulmuş et ve et ürünleri : -18 °c'nin altında taze et ve et ürünleri (kırmızı-beyaz et) : maksimum +4°c'de sakadatlara ise maksimum +3°c'de muhafaza edilmelidir.
- 32) Aynı zamanda soğutma ünitesinin yoğuşma suyunun (defrost suyu) ürünle temasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.
- 33) İthal et satanlar ve yerli et satanlar, bu etlerin ithal olduğunu belirten (**20x50**) santim ebadındaki levhayı ve et fiyatlarını gösterir satış fiyat listesini (**kasaplar odasından onaylı resmi mühürlü**) güncel tarihli olarak görünür bir yere asarak ilan etmek mecburiyetindedirler.
- 34) İthal et satanlar ilgili kurum ve kuruluşlar ile belediyeden izin almak zorundadır,
- 35) Resmi mühür ve damgasız olarak et ve benzeri şeyleri satmak yasaktır.
- 36) Hazır kıyma bulundurmak ve etleri damgası gözükmeyecek şekilde ufak parçalara ayırmak yasaktır.
- 37) Etleri, galvanizli, çinko veya çelik malzemeyle döşenmiş araçlarla taşımak zorunludur.
- 38) Etleri, satış esnasında ince yağlı kâğıtlara sarmak mecburidir.
- 39) Kümes hayvanı, koyun ve sığır etini ayrı bölmelere koymak zorunludur.
- 40) Bütün olarak satılan kümes hayvanının yüreği ve karaciğeri gibi organları müşterinin izni olmadan çıkarılıp ayrıca satılamaz.
- 41) Bu gibi yerlerde av kuşları ve av hayvanları satmak yasaktır.
- 42) Seyyar kasaplık yapmak yasaktır.
- 43) İşyeri duvarları; tabandan tavana 2,5 m (iki buçuk metre) mermer ya da fayans gibi malzemeyle kaplı olacaktır.
- 44) İşyeri tabanında kanal veya fosseptiğe bağlı gider ızgarası olacaktır.
- 45) Günlük genel temizlik mutlaka yapılmalıdır.
- 46) Bu gibi işyerlerinde çalışanlar beyaz renkli iş gömleği giyecektir.
- 47) Kasaplar, etleri ve ürettikleri sucuk, pastırma vb. yiyecek malzemelerini dükkân dışına asıp, teşhir edemezler.
- 48) Zemin su birikimini önleyecek şekilde eğimli, su geçirmez ve aşınmaya karşı dayanıklı olmalı ve kaymayı önleyici malzeme ile yapılandırılmalıdır.
- 49) Atık su kanalları (drenajlar) zararlı (haşere, kemirgen vb.) girişini, koku çıkışını ve atık sızıların geri basmalarını önleyecek şekilde olmalıdır.
- 50) Gıda maddelerinin hazırlandığı ve satışa sunulduğu ortamlarda, canlı veya yapay hayvan ve çiçek bulundurulmamalıdır.
- 51) Ambalaj ve paketlenme malzemeleri ile müşteri talebi üzerine hazırlanan etlerde kullanılan baharat gibi diğer gıda maddelerinin ayrı yerlerde depolanması sağlanmalıdır.
- 52) Et parçalamak için kullanılacak kütük (sert ağaçtan imal edilmiş ve yüzeyi çatlak olmayan) dışında ahşap malzeme kullanılmamalıdır. Ahşap kütük sadece satırla parçalama işlemi sırasında kullanılmalıdır.
- 53) Hazırlama, doğrama, dövme, dilimleme gibi işlemler satırla parçalama işlemindeki gibi darbe emici özellik gerektirmediğinden bu işlemlerin üretim izni bulunan uygun nitelikteki plastik (polietilen) kütüklerde yapılması gerekmektedir.
- 54) Alet/ekipmanlar, kolay ve etkili bir temizlik yapılabilmesi için duvardan, zeminden ve birbirlerinden uygun uzaklıkta olmalıdır.
- 55) Makine parçaları kolay sökülebilir ve temizlenebilir nitelikte olmalıdır.

- 56) Paspas ve bez gibi temizlik malzemeleri temiz tutulmalıdır ve belirli aralıklarla dezenfekte edilmelidir.
- 57) Kıyma makinelerine soğutucu takılmalı, kıyma makinesinin bıçakları ve aynaları keskin ve uyumlu olmalıdır. Kıyma makinesi ile et çekilirken tokmak haznede bırakılmamalıdır.
- 58) Kıyma makinesinin hareketli parçaları yukarıda belirtildiği şekilde temizlendikten ve kurulandıktan sonra soğutmalı dolapta muhafaza edilmelidir
- 59) Dışa açılan tüm pencereler içeriye haşere girmemesi için sinek telleri ile kaplanmalıdır. Kapılarda, canlı hayvan yada haşerat girişini engellemek için, hava perdesi, pvc sineklik gibi malzemelerle gerekli önlemler alınmalıdır.
- 60) Zehirli haşere mücadele araçları ve kimyasalları üretim alanında bulundurulmamalıdır.
- 61) Zararlı mücadelesi ile ilgili yerel yönetimler ve ihtisas sahibi firmalar ile işbirliği yapılmalı, ilaçlama tek başına yapılmamalıdır.
- 62) Çöp kovaları, pedal veya fotosel gibi kapakların el değmeden açılıp kapanmasını sağlayan bir sisteme sahip olmalı ve sızdırmaz naylon poşet ile birlikte kullanılmalıdır. Kapaklar sürekli kapalı tutulmalıdır.
- 63) Atıklar fazla birikmesi beklenmeden, ortamdan kapalı olarak uzaklaştırılmalıdır.
- 64) Çöp kovaları ile yan ürünlerin biriktirildiği(kemik-evsel atık vb.) kaplar tanımlı ve ayrı olmalıdır.
- 65) Soğutmalı dolap veya depo alanlarında yan ürün(kemik, kırpıntı vb. gibi atıklar) haricinde atık bulundurulmamalıdır.
- 66) Gün içinde yapılan işlemler sonucu ortaya çıkan kirli et, sinir gibi atıklar işyerinden uzaklaştırılınca kadar ayrı bir soğutmalı dolapta muhafaza edilmelidir.
- 67) Çapraz bulaşma, gıda kaynaklı zehirlenmeye neden olan en önemli etkenlerden birisidir. Çapraz bulaşmayı önlemek için her işe başlanmadan önce ve dinlenme aralarından sonra eller yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.
- 68) Aynı anda sakatat ve kırmızı et hazırlanması gereken durumlarda, sakatatın ete geçiş aşamasında eller yıkanmalı ya da eldiven değiştirilmeli, ayrıca bu etlerin hazırlanması için ayrı bıçak ve tezgâh kullanılmalıdır.
- 69) Ambalajlı ve ambalajsız ürünler arasında kırılmaz şeffaf malzeme, plastik vb. gibi malzemelerle gerekli fiziki ayırım sağlanmalıdır.
- 70) Etin sergilenmesi aşamasında sebzelerle temas etmesi engellenmelidir.
- 71) Gövde etler, üzerinde damga taşınmalıdır.
- 72) Gövde etler, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan ruhsatlı kesimhane/mezbahalarda kesilmiş sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olmalıdır. Et ve et ürünleri belirtilen sıcaklık koşullarına uygun olarak soğutmalı araçlar ile taşınmalıdır.
- 73) Paketli satın alınan gıda maddelerinde etiket bilgilerine (üretim ve son tüketim tarihi, kayıt/onay numarası, muhafaza koşulları, üreticinin adı ve adresi, parti/seri numarası, vb.) ve paketin hasarsız olması ile gıda maddesinin bozulmamış olmasına dikkat edilmelidir.
- 74) Etlerin izlenebilirliğin sağlanması için satın alınan ve satışa sunulan et ve et ürünlerine ait fatura veya irsaliye belgelerinin varsa veteriner sağlık raporunun birer suretinin işyerinde bulundurulması mecburidir.
- 75) Belediyece ve İl Gıda Tarım Hayvancılık Müdürlüğü'nün belirlediği kombina /mezbaha harici hayvan kesimi yapılamaz, muayenesiz ve damgasız et satışı yapılamaz, kasap dükkânı önünde veya iç kısmında her ne amaçla olursa olsun adaklık yada kurban kesimi yapılamaz.
- 76) Bütün veya parça halinde bulunan etlerin üzerlerine koyun, keçi, sığır, manda, dana vb. gibi etin nevi ve mahiyetini ve fiyatını bildirir etiket takılması zorunludur.
- 77) Etlerin üzerine madeni levhalar veya süs bakımından renkli kâğıtlar yapıştırılmaz.
- 78) Etleri muhafaza için satışa sunulan market/ kasap günün şartlarına uygun buzdolabı veya camekânlı vitrin bulundurmamak mecburidir.
- 79) Müşteriye satılan etin tartılması esnasında jelatin dışında gazete kâğıdı vb. malzeme kullanılamaz.
- 80) Mezbahada kesilen hayvan etleri ve sakatatları vitrin içinde satışa sunulan dükkân haricinde seyyar olarak satılamaz.
- 81) Kasap dükkânlarında sucuk, sakatat, pastırma vb.et mamulleri imal edilemez.
- 82) Kasap dükkânlarında ve et satışı yapılan(market, şarküteri vb.)yerlerde kıyma makinesi bulundurulması mecburidir. Kıyma müşterinin gözü önünde yapılacaktır.
- 83) Bandrolsüz piliç kesimi yapılamaz ve satışa çıkarılamaz.
- 84) Satışına izin verilen tezgâh ve satış yerleri haricinde meydan, cadde ve sokak aralarında açıkta et, balık ve tavuk satışı yapılamaz
- 85) Kasap ve parçalanmış tavuk mamulleri satışı yapan işyerleri dükkânın herhangi bir yerine ızgara veya mangal koyarak et, balık ve tavuk ürünlerinin pişirilerek lokanta gibi faaliyette bulunamazlar.

DOKUZUNCU BÖLÜM

Sakatatçı Ve İşkembecilerin Satışlarında Ve Vatandaşa Pişirilmiş Şekilde Sakatat Sunumu Yapan Lokanta Ve Çorbacıların Uyması Gereken Kurallar ile Emir ve Yasaklar

Madde -12- Büyükbaş ve küçükbaş hayvan sakatatçıları satış yerleri ve pişirip satan işyerleri ve bu ürünleri çorba olarak satış/ sunum yapan işyerleri aşağıdaki hükümlere uymak mecburiyetindedir.

- 1) Sakatat satan işyerleri, pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacıların faaliyete başlamadan önce, ilgili belediyeden/İlgili İl ve İlçe Gıda ve Tarım Hayvancılık Müdürlüğünden / Esnaf Odalarından “İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı” ile Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından “İşletme Kayıt Numarası” almaları mecburidir.
- 2) Sakatat Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’ndan onaylı kesimhane/mezbahalarda kesilmiş sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olmalıdır. Bu amaçla kombine veya mezbahada üretilen sakatata sevki sırasında, “sağlığa uygun olduğunu” belirten veteriner sağlık raporunun ibrazı mecburidir.
- 3) Sakatat satan /pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacılar, gıda hijyeni, hammaddenin ve mamul maddenin, depolama, işleme, muhafaza ve satış aşamalarında fiziksel (cam, metal, tahta, fare pisliği, böcek, vb.), kimyasal (deterjan, haşere ilaçları vb.) ve biyolojik (mikroorganizma, parazit vb.) tehlikelerle temas etmesini engellemek için gerekli tedbirleri almak zorundadırlar.
- 4) Sakatat satan /pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacıların , üretimde kullanılan tüm alet ve ekipmanı sağlığa uygun malzemeden, kolay ve iyi temizlenebilir, pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak özellikte olmalıdır. Bunlar, daima temiz bulundurulmalı ve uygun olanlar gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Tüm malzeme, alet ve ekipman ısı, buhar, asit, alkali ve tuz gibi maddelere dayanıklı olmalıdır
- 5) Bu talimatnamede bulunan kasaplar ve lokantacıların uyması gereken kurallar işkembeciler/ sakatatçıları ve çorbacılar için de geçerlidir.
- 6) İşkembe ve Sakatatı pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacılar, bu konularda uzman /ustalık belgesine sahip en az **2(iki)** aşçı bulundurulacaktır.
- 7) Sakatat satan /pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacılar mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere **3(üç)** bölümden oluşacak, bulaşık yıkamak için **sıcak ve soğuk su tesisatı** bulundurulmak mecburiyetindedir.
- 8) Sakatat sunumu yapan lokanta ve çorbacılar işyeri içinde yeterli büyüklükte, vestiyer , dolap ve elbise askılığı bulundurulacaktır.
- 9) Sakatat satan /pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacıların giriş ve salon dahil olmak üzere bütün duvarları mermer/fayans, yağlı boya ve benzeri maddeler ile kaplanmış veya boyanmış olacaktır.
- 10) Sakatat satan /pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacı dükkanlarına ısıtma, soğutma ve havalandırma kalorifer veya klima ile yapılacaktır, tabaklar, iyi cins porselen veya camdan, çatal, kaşık, bıçak ise nitelikli paslanmaz çelikten olacaktır.
- 11) Sakatat satan /pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacılar yemek servisi için yeterli sayıda tekerlekli servis ve müşteri masası bulundurulacaktır.
- 12) Sakatat satan /pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacılar masalar mermer gibi temizlenebilir malzemelerden yapılmış olacak, üzerinde iyi cins örtü ve peçete bulundurulacaktır.
- 13) Sakatat satan /pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacılar, bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya peçeteli ayrı umumi tuvaletler olacaktır.
- 14) Sakatat satan /pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacılar, mutfak dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri/ daha orijinal mekanik ya da dijital günün şartlarına uygun sistemler bulundurulacaktır.
- 15) Sakatat satan /pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacıların garson ve çalışanları aşçı, kalfa bonesi ve beyaz renkte kıyafet giyecektir.
- 16) Sakatat satan /pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacıların müşteri kapasitesine uygun araç park yeri olacaktır.
- 17) Sakatat satan /pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacıların mutfak bölümü, müşterilerin doğrudan doğruya görebileceği şekilde düzenlenecektir.
- 18) Sakatat satan /pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacılar, Sağlık Bakanlığı ve Bakanlık ve Sağlık Bakanlığı /İlgili Belediye ve İl Gıda/İlçe Gıda Müdürlüğü/İl Halk Sağlığı Müdürlüğünün belirlediği hijyen kurallarına uymak mecburiyetindedir.
- 19) Sakatat satan /pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacılar duvarda ve tavanda su buharı yoğunlaşmasını önleyecek şekilde yeterli havalandırma olmalıdır. Kirli alandan temiz alana hava akımı engellenmelidir

- 20) Havalandırma sistemleri (klima, aspiratör vb.) filtrelerini ve diğer parçalarını temizlemek veya değiştirmek üzere rahatça erişilebilir ve gıdaların üzerine doğrudan hava vermeyecek şekilde uygun yerlere yerleştirilmelidir.
- 21) Aydınlatma yeterli olmalı, yanmayan lambalar (sinek tutucu cihazlara ait lambalar dahil) hemen yenilenmelidir. Lambalar kırılmaya karşı korumalı olmalıdır.
- 22) Sakatat satan işyerleri sakatat hazırlama bölümü ve temizleme havuzu satış bölümünden ayrı olmalıdır.
- 23) Atık su kanalları (drenajlar) zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sızılarının geri basmalarını önleyecek şekilde olmalıdır.
- 24) 20) Sakatat satan /pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacılar işyerlerinde çöp kovaları, pedal veya fotosel gibi kapakların el değmeden açılıp kapanmasını sağlayan bir sisteme sahip olmalı ve sızdırmaz naylon poşet ile birlikte kullanılmalıdır.
- 25) Sakatat satan işyerleri, çöp kovaları ile yan ürünlerin (takım ciğerdeki perde etleri) biriktirildiği kapları tanımlı ve ayrı olmalıdır.
- 26) Sakatat satan işyerlerinde, soğutmalı dolap veya depo alanlarında yan ürün (takım ciğerdeki perde etleri, kırıntı vb. gibi atıklar) haricinde atık (zar, sinir vb. tüketime uygun olmayan kısımlar) bulundurulmayacaktır.
- 27) Sakatat satan /pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacılar işyerlerinde çalışmaya başlamadan önce iş kıyafeti giyilmelidir. Personelin gündelik ve iş kıyafetlerini koyabileceği iki bölümlü bir soyunma dolabı olması mecburidir.
- 28) İş kıyafetleri günlük olarak değiştirilmeli, gerektiğinde kullanılmak üzere temiz yedek kıyafetler bulundurulmalıdır.
- 29) Çalışma alanında elleri yıkamak için temiz tutulan lavabo bulunmalıdır. Çalışmaya başlamadan önce eller dezenfektanlı sıvı sabunla yıkanacak. Elleri kurulamak için kağıt havlu bulundurulmalıdır. Eller kesinlikle iş giysilerine silinmemelidir.
- 30) Kullanılan alet-ekipmanların temizliğinin sağlanması amacıyla **sıcak ve soğuk su** akışının sağlandığı ayrı bir lavabo yapılacaktır.
- 31) İşyerinde çalışan personelin **hijyen /portör muayene** ve kontrolleri mevzuat kapsamında düzenli olarak yaptırılmalı denetimlerde, ibrazı mecburidir.
- 32) Sakatat satan /pişirip sunum yapan lokanta ve çorbacılar müdürü/yöneticisi/sahibi ve sorumlusu personelin 'inin üretim ve hijyen konularında eğitiminin sağlanmasından ve verilen eğitimin kayıtlarının tutulmasından dolayısıyla geriye dönük izlenebilirliğin sağlanmasından sorumludur.
- 33) Sakatatların müşterilere sunulmasına kadar geçen süreçte, uyulması gereken sıcaklık dereceleri yürürlükte olan mevzuatla uyumlu olmak mecburiyetindedir.
- 34) Sakatatlar maksimum **+3°c de** muhafaza edilmelidir.
- 35) İşyerlerinde ve üretim yerinde tekniğine uygun olarak dondurulan sakatat, satış yerinde -18°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda muhafaza edilemez, depolanamaz ve satışa sunulamaz. Bu ürünler raf ömrü gıda dondurma yönetmeliğine uygun olmalıdır.
- 36) Sakatatlardan taze olarak satışa sunulan sakatat, satış yerinde dondurma işlemine tabi tutulamaz veya dondurulmuş olan sakatat çözöldükten sonra tekrar dondurulamaz.
- 37) Soğuk ve şok depo ile muhafaza odaları mamul madde (**et, sakatat**) için ayrı ayrı olmalıdır. Bu odalarda bunların dışında herhangi bir madde, malzeme bulundurulmamalıdır.
- 38) Sakatatların hazırlanıp sevk edilmesi, uygun muhafaza sıcaklığı ve şartları korunarak uygun araçlar ile taşınmalıdır.
- 39) Gıda güvenilirliği şartları taşımayan ve mevzuata uygun olmayan sakatatlar imha **ve iade** edilene kadar mikrobiyolojik hastalık bulaşmayı önleyecek şekilde gerekli tedbirler alınarak ve üzerine "imha veya iade etiketi" konularak muhafaza edilmelidir. İmha ve iade ürünler konusunda Gıda Tarım ve Hayvancılık İl / İlçe Müdürlüğü ve İlgili Belediye Veterinerliği bilgilendirilmelidir.

ONUNCU BÖLÜM

Kesilmiş Kümes Hayvanları Ve (Piliç, Tavuk, Hindi, Ördek. Vb.) Eti Satışı Yapan İşyerlerinin Uyması Gereken Kurallar

MADDE-13- Kesilmiş Kümes Hayvanı ve Satış Yerlerinin Uyacağı Emir ve Yasaklar

- 1) Kesilmiş kümes hayvanları ürünleri satan işyerleri, kasap, büyükbaş ve küçükbaş hayvan et satışı yapan işyerlerinin uyması gereken hükümlere uymak mecburiyetindedir.
- 2) Kesilmiş kümes hayvanları ürünleri satan işyerlerinde ürün ile temas eden bütün araç-gereçler ve kullanılan yüzeyler tümüyle temiz tutulmalı ve Sağlık Bakanlığı'ndan onaylı kimyasal ürünlerle temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalıdır. İşyerinde kullanılacak su, içme suyu niteliğinde ve mevzuata uygun olmalıdır.
- 3) Kesilmiş kümes hayvanları ürünleri satan işyerlerinin tabanları mermer, karo çini ve fayans gibi yıkanabilir malzemeden olacaktır.
- 4) Kesilmiş kümes hayvanları ürünleri satan işyerleri, parçalanmış veya satışa hazırlanan bölmelerde bir ucu atık suya bağlı sifonlu ve ızgaralı yerler bulundurulacaktır.
- 5) Kesilmiş kümes hayvanları ürünleri satan işyerleri duvarlar tabandan, tavana kadar fayansla kaplı olacaktır.
- 6) Kesilmiş kümes hayvanları ürünleri satan işyerlerinde çalışanlar **beyaz renkte** ve daima temiz iş gömleği giyecektir.
- 7) Kesilmiş kümes hayvanları ürünleri satan işyerleri damgasız beyaz et ve ürünleri satamaz.
- 8) Kesilmiş kümes hayvanları ürünleri satan işyerlerinde, satışa arz edilen etler ve ürünleri özel imal edilmiş dipfriz veya buzdolabında muhafaza edilecektir.
- 9) Bu tür yerlerde kasaplık et satmak yasaktır.
- 10) Bu tür yerlerde canlı kümes hayvanı bulundurulamaz ve kesilemez.
- 11) Satış esnasında kesilmiş kümes hayvanı yağlı ve mumlu kâğıda sarılacaktır.
- 12) Hayvanlar şişirilmeyecek, boyanmayacak ve hilesiz olarak buzdolaplarında satışa arz edilecektir.
- 13) Kesilmiş kümes hayvanları ürünleri satan işyerlerinde çöp kovaları, pedal veya fotosel gibi kapaklar el değmeden açılıp kapanmayı sağlayan bir sisteme sahip olmalı ve sızdırmaz naylon poşet ile birlikte kullanılmalıdır.
- 14) Kesilmiş kümes hayvanları ürünleri satan işyerleri sıcaklık kontrolü, ürünün müşterilere sunulmasına kadar geçen süreçte, ürün gruplarının dondurulması, çözündürülmesi veya taze olarak muhafazaları sırasında uyulması gereken sıcaklık dereceleri yürürlükte olan mevzuatla uyumlu olmak durumundadır.
- 15)) Atık su kanalları (drenajlar) zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sızıntılarını geri basmalarını önleyecek şekilde olmalıdır.
- 16)) Gıda güvenilirliği şartları taşımayan ve mevzuata uygun olmayan beyaz etler imha ve iade edilene kadar mikrobiyolojik hastalık bulaşmayı önleyecek şekilde gerekli tedbirler alınarak ve üzerine **"imha veya iade etiketi"** konularak muhafaza edilmelidir. İmha ve iade ürünler konusunda Tarım İl / İlçe Müdürlüğü ve İlgili Belediye Veterinerliği bilgilendirilmelidir.
- 17)) Son Kullanma tarihi ve paketlenme tarihi olmayan ürünler satışa sunulamaz.
- 18)) Kesilmiş kümes hayvanları ürünleri satan işyerlerince paketleme ve son kullanma ve gıda yönetmeliğine uygun üretim ve paketleme vb. şekilde işlemler gerçekleştirilmeden satışa sunulan tavuk eti ve ürünlerine belediye zabıtasınca el konulur. İmha edilmek üzere İl/İlçe Gıda Tarım Ve Hayvancılık Müdürlüğü ekipleri ve belediye veteriner personelleri ile birlikte imhası gerçekleştirilir. İşyerine gerekli idari yaptırımlar uygulanır.
- 19)) Kesilmiş kümes hayvanları ürünleri satan işyerlerinde tuvalet kapıları hiçbir şekilde **et/gıda** maddelerinin bulunduğu ve işlendiği mekânlara doğrudan açılmamalı, **wc'lerde mutlaka el yıkama lavabosu** bulunmalıdır.
- 20)) Kesilmiş kümes hayvanları ürünleri ile beyaz et ve ürünleri satan işyerlerinde, konusunda uzman /ustalık belgesine sahip en az bir satış elemanı bulundurulacaktır.
- 21)) Bu iş yerlerin ve üretim yerlerinde, tekniğine uygun olarak dondurulan tavuk ve ürünleri, -18°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda muhafaza edilemez, depolanamaz ve satışa sunulamaz. Bu ürünler raf ömrü Gıda Dondurma Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
- 22)) Tavuk etini parçalamak için kullanılacak kütük (sert ağaçtan imal edilmiş ve yüzeyi çatlak olmayan) dışında ahşap malzeme kullanılmamalıdır. Ahşap kütük sadece satırla parçalama işlemi sırasında kullanılmalıdır.

- 23) Gıda maddelerine bulaşabilen bir hastalık taşıyan veya ishal, kusma veya sarılık gibi hastalık belirtisi bulunan personelin, et/gıda ile temasına izin verilmemeli ve üretim alanından uzaklaştırılmalıdır.
- 24) Satış ve depo gibi, etlerin saklandığı yerlerde, havalandırma sistemleri (**klima, aspiratör vb.**) filtrelerini ve diğer parçalarını temizlemek veya değiştirmek üzere rahatça erişilebilir ve gıdaların üzerine doğrudan hava vermeyecek şekilde uygun yerlere yerleştirilmelidir.
- 25) Kesilmiş kümes hayvanları ürünlerini pazarlayan işyerleri bu hayvanları islami usullere göre kesip satış/paketleme dâhil İslami usullere uygun olarak yapacaklardır.
- 26) Satış ve kesim yerlerinde helal sertifikası mutlaka olacaktır.

ON BİRİNCİ BÖLÜM

Balıkçı Ve Balık Satış Yerinde Aranacak Şartlar ve Uyulması Gereken Emir ve Yasaklar

MADDE -14-

- 1) Balıkçı tezgâhlarında /dükkânlarında balık muhafazası için yeteri kadar dipfriz/soğutucu/buzdolabı bulundurulması; teşhir için galvanizli /mermer v.b.malzemededen özel tezgâh yaptırılması mecburidir.
- 2) Veteriner raporu olmayan balıklar, kokmuş, kokuşmaya yüz tutmuş ve fena görünüm arz eden balıkların satışı yapılamaz.(Veteriner kontrolünde imhası yapılır)
- 3) Balık satıcılarının balık temizliğinde şehir şebeke suyunu kullanmaları, kullanılan suları atık su giderine bağlamaları mecburidir. Balık temizliğinde kullanılan suyu cadde ve sokağa akıtamazlar.
- 4) Farklı balık türleri birbirinden ayrı muhafaza edilmelidir. temiz kaplarda, her türlü bulaşmadan korumak amacıyla üzeri (**buzla/ şoklu**) malzemelerle örtülmüş olarak muhafaza edilmelidir.
- 5) Taze balıkçılık ürünleri, çözündürülmüş işlenmemiş balıkçılık ürünleri, kabuklulardan ve yumuşakçalardan elde edilen pişirilmiş ve soğutulmuş ürünler; buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta muhafaza edilecektir.
- 6) Taze balık, soğuk odada, erimekte olan buz içinde (eriyen buzun suyu ortamdan kolayca uzaklaştırılabilecek şekilde) veya maksimum **+2°C'de muhafaza edilir**. Muhafaza edilen ortam sıcaklığı, balığın sıcaklığı **0°C seviyesinin altına düşmeyecek şekilde ayarlanmalıdır**
- 7) Dondurulmuş balık ürünleri, **-18°C** veya daha düşük bir sıcaklıkta muhafaza edilmelidir. Bununla birlikte, konserve gıdaların üretimi için salamurada bütün olarak dondurulmuş balıklar,-**9°C** veya daha düşük bir sıcaklıkta muhafaza edilir.
- 8) Canlı balık ürünleri, gıda güvenilirliğini ve canlılığını olumsuz etkilemeyecek şartlarda ve sıcaklıkta muhafaza edilir. Donmuş balığın çözünme işlemi soğuk oda/soğutucu sıcaklığında maksimum **(+4 °C)** seviyesinde gerçekleştirilmelidir. Buzu çözülürken balıktan çıkan suyun başka gıda maddeleri ile temas etmemesi ve ortamdan uzaklaştırılması sağlanmalıdır.
- 9) Balıkların depo içinden satış yapılacak yere taşımacılığı, bu iş için özel yapılmış taşıma araçları ile olmalıdır. .
- 10) Her türlü yenilebilen, deniz canlısı (balık, ahtopot, istritye, istakoz, karides kabuklu ve kabuksuz vb.) satıp ve çeşitli usullerle pişirip satışa sunan işyerleri belediyenin belirlediği kurallara uymakla yükümlüdürler.
- 11) Izgara ve mangal türü faaliyetle balık ve balık ürünleri satan iş yerleri (duman, is vb.) şekilde çevreyi rahatsız edici şekilde satış yapamazlar. Baca filtresi ve diğer her türlü önlemleri almak durumundadırlar.
- 12) Balıkları mermer, fayans, çinko veya çelik kaplamalı masalar ve raflar üzerinde bulundurup, satışa arz etmek mecburidir.
- 13) Bu tür yerlerde kıyma makinesi bulundurmamak yasaktır.
- 14) Balıkçı dükkânlarında su ürünlerinden başka bir şey satmak yasaktır.
- 15) İşyerinin tabanında kanala veya fosseptiğe bağlı gider ızgarası olacaktır.
- 16) Tezgâhtan sızan suları yerlere akıtmak yasaktır.
- 17) Artıkların ağız kapalı çöp kabına konulması mecburidir.
- 18) Çalışanlar beyaz renkli iş gömleği giyecektir.
- 19) Balıkların içme suyu niteliğinde temiz sularla yıkanması mecburidir.
- 20) Balıkları kirli kaplarla taşımak yasaktır.
- 21) Satışı yapılan balıkların naylon torbaya konulması mecburidir.
- 22) Satışa arz edilen balıkların camekânlı teşhir dolaplarında olması mecburidir.
- 23) İzinsiz olarak seyyar balıkçılık yapmak yasaktır.
- 24) Semt pazarlarında balık ve balık ürünlerini satmak yasaktır.
- 25) Kesme tahtası, bıçak gibi tüm iş gereçleri, sıcak su ve deterjan ile iyice temizlenmeli ve gerekirse dezenfekte edilmelidir.

ON İKİNCİ BÖLÜM

Daimi ve Geçici Semt Pazarları Pazar Yerlerinde Aranacak Şartlar Kurulma Koşulları ve Uyulması Gereken Kurallar ile Emir ve Yasaklar

MADDE -15- Daimi ve geçici pazarcı esnafı aşağıdaki hükümlere uymakla yükümlüdürler.

- 1) **Daimi ve geçici semt pazarları kurulurken** veya başka yere taşınırken kurulacakları veya taşınacakları yerlerin vaziyetleri, Pazar Yerleri Hakkında Yönetmelik Hükümleri Çerçevesinde; Belediye başkanlığınca, Belediye Meclisince (İmar Denetim Müdürlüğünden iki temsilci İl/ İlçe Sağlık Müdürlüğü, İlçe Sağlık Grup Başkanlığı, Ziraat Odası, Tüketici Örgütü, Esnaf Sanatkârlar Odası, Semt Pazarcıları Odası, İl Gıda /İlçe Gıda Hayvancılık Müdürlüğü, İlçe Emniyet Müdürlüklerinden oluşturulacak kurulacak komisyonla) idari, Zabıta /inzibati, sıhhi içtimai iktisadi, Trafik, İtfaiye, Turistik şahsi mülkiyet ve şehrin imar durumları bakımından kurulacak komisyonla yerinde inceleme yaparak karar verilir.
- 2) **Açıkta (motorlu veya motorsuz araç üzerinde) gıda, tatlı vs.imalatı ve satışı yapılamaz.**
- 3) Semt Pazarlarında Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı tarafından üretim izni almış ve üzerinde nevi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihlerinin belirtildiği etiketi olan **kültür mantarı dışında**, vatandaşın can güvenliğini tehlikeye atacak başka tür **mantar satışı yapılamaz**. Aksine satışa sunulmuş olan mantarlara belediye **zabıtasınca el konulur ve zorahımı yapılarak imha edilir**. Ayrıca ilgili hakkında idari yaptırım uygulanır.
- 4) **Belediyece belirlenmiş semt pazarları dışında şehrin muhtelif yerlerinde, meydan, cadde, sokak ve boş alanlarda her ne suretle olursa olsun(tabla, el arabası, motorlu ve motorsuz araçlar üzerinde) seyyar satıcılık yapılamaz.**
- 5) Fikir ve sanat eserleri kanunu kapsamında korunan eser icra ve yapımların tespit edildiği kitap, kaset, cd,vcd, dvd gibi taşıyıcı materyallerin pazar,panayır, meydan, cadde, sokak ve yaya kaldırımlarında satışı yasaktır. Satışa teşebbüs edilen materyaller toplatılarak yetkili makamlara (İl Kültür ve Turizm Müdürlüğüne) teslim edilir.
- 6) Pazar yerlerinin seçimi **Pazar Yerleri Hakkında** Yönetmelik Hükümleri çerçevesinde yapılacaktır. Tescili yapılmamış pazar yerlerinde satış yasaktır.
- 7) **Semt pazarlarında satılan sebze ve meyvelerin şehir şebekesinden kullanılan su dışında kanal vb. gibi su kaynaklarından alınan su ile yıkanması yasaktır.**
- 8) Satışa sunulan sebze, meyve ve benzeri malların hal rüsumunu yatırmadan satışı yapılamaz.
- 9) **Seyyar olarak limonata, şerbet, su, ayran vb. içecek maddeler, camdan veya bunların vasıflarını bozmayacak maddeden yapılmış mazbut ağızları kapalı hususi kaplar içerisinde satılacaktır. Bu kaplar içerisinde sulu maddeler direk musluktan alınarak müşteriye takdim edilecektir.**
- 10) **Dondurmacılar, salepçiler, bozacılar, boyancıların ağızı kapalı sağlam kaplar ve kalaylı güğümler kullanmaları mecburidir.**
- 11) **Semt pazarlarında pazarcı esnafın pazar yeri numarasını adı ve soyadını gösterir bir levhayı tezgâhının görünür bir yerine asması zorunludur.**
- 12) **Semt pazarındaki esnafın önlük giymeleri ve belediyece verilmiş üzerinde pazar numarası, adı soyadı yazılı tanıtım kartının yakalarına takmaları mecburidir.**
- 13) **Belediye tarafından tahsis edilmiş semt pazarlarında pazarcı esnafına ayrılan yerin dışına tezgâh açılmaz, pazar alanında bulunan evlerin, apartmanların ve iş yerlerinin giriş ve çıkışları kapatılamaz.**
- 14) **Pazar yerlerindeki esnafın belediyece görevlendirilmiş zabıta memurlarına ve tahsildarlara görevleri esnasında yardımcı olmak zorundadırlar.**
- 15) **Belediyenin pazarcı esnafa tahsis ettiği numaralı yerler belediyeden izin almadan başka şahıslara devredilemez.**
- 16) **Pazar yerlerinde esnafın çevrelerini temiz tutmaları, pazarın kapanış saatinde tezgâhlarının çevresini, altını temizlemeleri toplanan çöpleri çöp torbalarına koyarak ağızlarını sıkıca bağladıktan sonra çevre temizlik işçilerinin alabileceği belli noktalara bırakmaları zorunludur.**
- 17) **Pazar yerlerinde pazarcı esnafı söz ve fiili hareketleriyle genel ahlak kurallarına uymak zorundadır**
- 18) **Belediyenin önceden tayin etmiş olduğu yerler ve zamanların dışında pazar kurulamaz.**

(SEMT PAZAR YERLERİNİ DENETLEME)

- 19) Yeşilyurt Belediye Zabıtası, belediyeye bağlı yetkili müdürlükler ,(belediye veteriner ve sağlık ekipleri vs.) semt pazar yerlerini sık sık ve devamlı olarak kontrol denetlemeye yetkilidirler. Kanun ve yönetmeliklere uymayan esnaflar için ceza-i müeyyide tarafından uygulanır.
- 20)
- a) Kendilerine tahsis edilen yerlerin bir kısmını veya tamamını **başkasına kiralaayan** veya belediyeden izinsiz devredenler.
 - b) Bir yıl içinde **3(Üç)** defa işgal harçlarını ödemeyip, fatura ibraz edemeyenler,
 - c) Bir yıl içinde birden fazla **hileli satış yaptığı tespit** edilenler.
 - d) Bir yıl içinde **3(üç kez)** yüksek ses ile bağırmasından dolayı uyarılmış ve bu tutumunda ısrar edenler, ile diğer belediye emir ve yasaklarını ihlal etmeyi alışkanlık haline getirenlerin izinleri iptal edilerek pazarlardaki faaliyetlerine son verilir.
- 21) Pazarcıların belediye meclisi kararında veya başkanlık onayında pazar yeri olarak numara verilmiş /çizilmiş/ kroki ile gösterilen mahallelerin sınırlarını aşmaları yasaktır.
- 22) Daimi ve geçici pazar yerlerinde faaliyette bulunacak her çeşit esnafın belediye başkanlıklarınca tescil edilerek tescil yazısını ve pazar esnafı tanıtım kartını almaları mecburidir. Daimi pazar yerlerinde çalışan esnaf o pazarın sorumluluğunda bulunduğu belediye başkanlığından tanıtım kartını alacak, geçici pazar yerinde çalışan esnaf ise, geçici belgeyi (tescil yazısını) ve pazar tezgâh tanıtım kartını belediye (zabıta müdürlüğünden) alacak ve satış yapacağı / iştirak edeceği pazar yerinin bağlı bulunduğu zabıta müdürlüğünden kartlarını onaylatacak/vize alacaklardır. Onaysız/vizesiz tezgâh açılmaz.
- 23) Pazarcılar, pazar yerini ve çevresini temiz tutma, hususi çöp kabı kullanmaya pazarın devam ettiği müddetçe sağlık muayene/portör muayenesi ve tescil cüzdanlarını (ruhsatı) yanlarında taşımaya ve zabıta memurlarına /ilgililere her isteyişte göstermek zorundadırlar.
- 24) Semt pazarcı esnafı yerden aynı yükseklikte olan bir çeşit satış tezgâhları kullanmaya ve tezgâhların sağ başına ; (**isim ve soyadları, sicil no'sunu ve yaptığı işi belirten 25x40 cm,**) ölçüsünde beyaz üzerine kırmızı renkle yazılmış bir çeşit tabelaları asmaya ve belediyece verilmiş tanıtım kartlarını yanlarında bulundurmaları mecburidir.
- 25) Pazarcı esnafı Ölçüler kanunu gereğince damgalanmış elektronik/ mekanik ölçü aleti kullanmaya mecburdurlar. el kantarı kullanmak yasaktır.
- 26) Pazarcıların rahatsızlık verecek derecede bağırıp çağırmaları, mesken apartman ve dükkân gibi taşınmaz malların kapılarının önlerini geçilmez bir şekilde kapamaları, elektrik direklerine, aydınlatma direklerine, , site, müstakil ev ve duvarlarına, korkuluklarına, ağaçlara, çivi çakmak pencere demirlerine ip bağlamak, zemine demir vb. malzeme bağlamak, çakmak gibi zarar verici hareketlerde bulunmaları ve hür türlü yıkım yapımları yasaktır.
- 27) Pazar yerlerinin ortası halkın ve lüzumu halinde taşıt araçlarının serbestçe geçmesine uygun bir şekilde açık bulundurulacak ve bu geçit yerleri geçici bir suretle araba ve işporta ile satış yapanlar tarafından hiçbir şekilde işgal edilmeyecektir, işgal edenler hakkında(Belediye Zabıtasınca Tutanak tutulup cezai işlemler) tatbik olunacaktır.
- 28) **Kapalı ya da açık semt pazarlarının çalışma saatleri aşağıdaki gibidir;**
Yaz mevsimi; Saat: 07.00 – 20:00 arası
Kış Mevsimi: Saat: 08/00- 17:00 arası Bu saatlerden sonra pazar yeri toplanmış ve satış yeri cadde, sokak boşaltılmış ve temizliğe hazır hale gelmiş olmalıdır. Aksi halde ilgili hakkında emre aykırı davranış nedeniyle idari yaptırım uygulanır.
- 29) Yıkanmadan, kabukları soyulmadan ve pişirilmeden yenecek her türlü besin maddeleri açıkta satılmayacaktır.

- 30) Pazar yerlerinde kendi yetiştirdiği sebze ve meyveyi getirip satanlar İl/İlçe Gıda Tarım Hayvancılık Müdürlüğü'nden / Ziraat Müdürlüğü'nden fotoğraflı **üretici belgesi almaya** ve bu belgeyi daima yanında bulundurmak durumundadırlar.
- 31) Kavun, karpuz ve narenciye sergileri kurulması gayesiyle belediye başkanlıklarından müsaade almak mecburidir. Geçici müsaade belgesi tarih belirtmek üzere sürelidir. Müsaadeler münhasıran mevsimlik olarak geçerli olup, müsaade belgesinde yazılı alan haricinde başka bir alanda, bölgede satış yapılamaz.
- 32) Pazarcı esnafı **gri ya da kahve renkli temiz** iş gömleği giymek durumundadırlar.

ON ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Seyyar /Gezici Satıcılar İle İlgili Hükümler ve Emir Yasaklar

MADDE -16- Seyyar/Gezici satıcılar için aşağıdaki kurallar geçerlidir.

- 1) Zabıta Müdürlüğünün onayını / vizesini almadan ve gezici seyyar satıcılık yapma izni olmadan satış yapılması yasaktır. Gezici satıcılık yapmak isteyenler satacağı malın menşei belgesi ile belediyeye müracaat edecek , müracaatı uygun görülenlere belirli bir işgaliye harcı karşılığında **sürelili** izin verilebilecektir, **verilen izin emsal teşkil edemez.**
- 2) Belediyece / Zabıta Müdürlüğünce izin verilmeyen yerlerde gezici satıcılık yapılamaz.
- 3) İzinsiz olarak gezici gıda maddesi satışı yapılamaz, ancak özel olarak bu iş için imal edildiği belgelenen, gıda mevzuatı hükümlerine uygunluğu ve TSE belgeli , motorlu yâ da motorsuz araçlar ile gezici satış yapılmasına Gıda Tarım Hayvancılık Müdürlüğü/ İl Halk Sağlığı Müdürlüğünce uygunluk /satılabilir belgesi olanlara belediyece **uygun görülürse** izin verilebilir, bu izinlerde ürüne göre değerlendirilerek **sürelili** olacaktır.
- 4) Gezici satıcılar, (Gri-Beyaz-Açık Kahverengi) kıyafeti giymek durumundadırlar.
- 5) İzin alarak gezici satıcılık yapan kişiler portör /hijyen muayenelerini **6** (altı ayda bir) yetkili kuruluşlara yaptıracak ve bu muayene cüzdanlarını yanlarında taşıyacaklardır. yapılan kontrollerde sağlık muayene cüzdanlarını ibraz edemeyenler ve izin belgesinde yazılı kişi haricinde biri tarafından işletilen tezgâhın izinleri derhal iptal edilir.(**Sattığı Malzemelere Zabıtaca El Konulur .**)
- 6) Simit türü benzeri unlu mamullerin satışı için belediyelerce belirlenecek standartlardaki araçlarda satış yapılması şartı ile izin verilebilir. Bu araçlar kesinlikle camekânla kapalı olacak, ürünlere kesinlikle çıplak elle temas edilmeyecektir. Portör muayenesi/Hijyen Belgesi olacak ve **6** (Altı Ayda Bir) yenilenecektir. Bu araçların camekânında satışa çıktığı fırın veya yapım yerinin ismi, adresi ve fiyatı yazan **20x20** ebadında bir levha asılı olacaktır.
- 7) Gezici olarak Belediye/Zabıta Müdürlüğünce izinli satış yapanlar, sattıkları malı nereden aldıklarını belirten alış faturasını daima yanlarında bulunduracak ve her isteyişte yetkililere göstereceklerdir.
- 8) Gezici satıcıların açıkta yada ambalajsız, su, ayran ve benzerlerini satmaları yasaktır.
- 9) Hazır gıda türü gıda maddesi satışına uygunluğu yetkili birimler(il gıda /il halk sağlığı müdürlüğü) tarafından onaylanmış motorlu vasıtalar içinde gıda maddesi satan gezici satıcılar, satış yapmak istedikleri zabıta müdürlüğünden yazılı izin alacaktır. Bu tür verilen izinlerde oturarak yeme içme mekânı tertiplenemez.
- 10) Motorlu vasıtalarda hazır gıda türü gıda maddesi satılabilmesi için bu vasıtalarda havalandırma menfezleri, soğutma sistemleri bulundurulacaktır. Bu vasıtaların hazır gıda türü gıda maddesi satışından başka maksatla kullanılması yasaktır.
- 11) Motorlu vasıtalarda mamul gıda maddesi satan esnafın bu maddeleri ruhsatlı imal yerlerinden almaları ve belgelemeleri mecburidir.

ON DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Okul Kantini Ve Ticari Olarak Halka Sunum Yapan Kantin Ve Büfelerin Uyacağı Emir Ve Yasaklar

Okul kantinleri ve büfeler ile sosyal yaşamda vatandaşa ticari olarak sunum yapan kantin ve büfeler Aşağıdaki hükümlere tabidir;

MADDE -17- :

- 1) Devlet okulları ve Meb'na bağlı özel okullarda faaliyet gösteren kantinler, Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine uymak mecburiyetindedir.
- 2) Belirtilen kantinlerin denetimi belediye zabıtasınca yapılır.
- 3) Kantinler yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin veren, çevreden ve işletmeden kaynaklanan bulaşmayı engelleyen veya en aza indiren ve bütün işlemler için hijyenik çalışmaya uygun yeterli çalışma alanı sağlayacaklar.
- 4) Yönetmeliğe uygun mutfakı bulunmayan, yapım, hazırlama ve bulaşık yeri olmayan kantin ile büfelerde yemek servisi yapılamaz..
- 5) Sadece sıcak su, döner yıkama fırçalı ve basınçlı su tertibatlı yıkama yerleri olan müesseseler su ve meşrubat gibi içecek şeyleri cam bardakla satabilirler. Diğer yerlerde su ve diğer içilecek şeyler bir defa kullanılarak atılan cinsten bardaklarla satılacaktır
- 6) Kantin ve büfelerde çalışanların beyaz, gri veya kahverengi renkte kısa ceket biçiminde iş önlüğü kıyafetleri giymeleri mecburidir.
- 7) Denetimlerde; büfe, kantin sorumlusu ve satış personeli yerinde olmak ve ilgili evrak ve dokümanları **zabıta personellerine** vermekle yükümlüdürler.
- 8) Büfe ve kantinlerin **m2** ebadı, dolap ve bunun gibi eşya haricinde en **az 6 metre** genişliğinde olmalıdır.
- 9) Kantin ve büfelerde zemin ve duvar yüzeylerinin; sağlam yapıda, kolay temizlenebilir ve gerekli hallerde dezenfekte edilebilir olması gerekir. Döşemelerin atık suyun ortamdaki uzaklaştırılmasına uygun olması gerekir.
- 10) Kantin ve büfelerde tavan ve tavan donanımları; açık renkte, kirin birikmesini ve küfün üremesini önleyecek biçimde ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.
- 11) Kantin ve büfelerde pencereler ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecek şekilde inşa edilir. Açık pencerelerin hastalık ve mikrop bulaşmaya sebep olabileceği durumlarda, gıda hazırlama sırasında pencerelerin kapalı ve sabit olması gerekir. Pencere içi eşikler raf olarak kullanılamaz.
- 12) Kantin ve büfelerde gıdanın hazırlandığı alanlardaki ve özellikle gıda ile temasta olan yüzeyler düzgün, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılır. Bu yüzeylerin sağlam durumda korunan, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olması gerekir.
- 13) Kantin ve büfelerde ambalajsız gıdalar doğru sıcaklıkta ve uygun koşullarda gerekli soğutma dolaplarında muhafaza edilecektir.
- 14) Kantin ve büfelerde ambalajsız gıdalar bir personel gözetim ve denetiminde satış ve tüketime sunulur. Herhangi bulaşma veya tehlikenin tespit edilmesi durumunda bu gıdaların satışına ve tüketimine izin verilmez.
- 15) Kantin ve büfelerde hızlı tüketime hazır gıdalar ; Sağlık Bakanlığı ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının belirlediği hükümler çerçevesinde mikrobiyolojik hastalık bulaşmayı önleyecek nitelikte muhafaza edilir, sergilenir ve sunulur.
- 16) Kantin ve büfelerde dondurulmuş gıdalar oda sıcaklığında değil, **+4 °C** buzdolabı sıcaklığında çözündürülür
- 17) Kantin ve büfelerde gıdalara çeşitli kaynaklardan gelecek bulaşıcı hastalığı engellemek için, gıdalar ambalajlı veya kapalı olarak özel olarak imal edilmiş cam dolap veya daha kaliteli hijyenik dolaplarda sergilenir
- 18) Kantin ve büfe satış personelinin ve gıda servisinin yapıldığı alanda çalışan personelin portör muayenesi yapılmış ve hijyen kuralları konusunda eğitilmiş, tehlikeleri kontrol edebilecek sorumluluk ve bilinçte olması gerekmektedir.

- 19) Kantin ve büfelerde ambalajı açılarak satışa sunulan ve sergilenen gıdaların etiketlerinde raf ömrü mutlaka bulunmalıdır.
- 20) Kantin ve büfelerde gıdaların taşınması bu iş için özel olarak tasarlanmış soğutmalı ve dış etkenlerden uzak tutan **özel taşıma araçları** ile yapılır. Gıdalar taşıma kaplarında uzun süre bırakılmaz.
- 21) Kantin ve büfelerde gıdanın soğutma işlemi hızla gerçekleştirilir. gıdanın sıcaklığı **60°C'den 37°C'ye en çok iki saatte, 37°C'den 4°C'ye en çok dört saatte** düşüren cihazlar kullanılmalıdır.
- 22) Kantin ve büfelerde çapraz mikrop bulaşmasına neden olabilecek gıdalar bir arada **aynı kap** içinde taşınmaz.
- 23) Kantin ve büfelerde sıvı, granüle ve toz halindeki dökme gıdalar, gıdalara uygun kaplarda taşınır.
- 24) Kantin ve büfelerde hazırlık ve depo alanlarına açılan pencere ve kapılar açık bırakılmaz ve zararlı girişini önlemek amacıyla gerekli koruyucu tedbirler alınır.
- 25) Kantin ve büfelerde açılabilir tüm pencerelere sineklik takılması mecburidir. **2,5 m** yüksekliğe kadar olan pencerelerde ise zararlı girişini engelleyecek **tel/pvc/ kafes vb. malzemeler** takılması mecburidir.
- 26) Kantin ve büfelerde çıkan atıklar birikmeden hızla uzaklaştırılır. Su depoları gibi yerler kapalı tutulur, atık su gider ve diğer su tahliye sistemlerinin temizliği mecburidir.
- 27) Kantin ve büfelerde zararlı (fare, hamamböceği vb.) girişine karşı bütün kullanılan alanlar ve depolar sık sık kontrol edilir. İşyeri tarafından zararlı haşerelerle mücadele kontrol planının hazırlanması ve kontrollerin kayıt altına alınması mecburidir.
- 28) Kantin ve büfelerde zararlı haşerat vb. ile mücadele programı kapsamında, ilaçlama periyodik olarak yapılır. Kayıt evrakları muhafaza edilir. Denetimlerde ibraz edilmek zorundadır.
- 29) Kantin ve büfelerde ilaçlama yapılırken, Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan ilgili mevzuat doğrultusunda izin verilen kimyasal maddeler kullanılması mecburidir.
- 30) Kantin ve büfelerde kullanılan kimyasal maddelerin, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ile temas etmeyecek şekilde ve ayrı mekânlarda muhafaza edilmesi mecburidir.
- 31) Kantin ve büfelerde kemirgen mücadelesinde, kimyasal ilaç içerikli yemler kullanılamaz. Yetkili Firmaların ilaçlama yöntemleri kullanılır. Evrakları muhafaza edilir. Denetimlerde ibrazı mecburidir.
- 32) Kantin ve büfelerde, akvaryum **dışında** kanatlı veya kanatsız evcil hayvan bulundurulamaz.
- 33) Kantin ve Büfelerde işletmede temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin nasıl, hangi kimyasal maddeler kullanılarak, ne zaman ve kim tarafından yapılacağını gösteren temizlik ve dezenfeksiyon listesi /planları oluşturulur ve bu planların en **az 1(Bir) yıl** saklanması zorunludur.
- 34) Kantin ve büfelerde temizlik maddeleri ve dezenfektanlar gıda maddelerinin ayrı bölümlerde muhafaza edilmesi mecburidir.
- 35) Kantin ve büfelerde bir gıdanın insan sağlığını bozduğu şüphesinin olduğu durumlarda, ilgililerin Bakanlık ve Sağlık Bakanlığı yetkililerine ve okul idaresine/İlgili Belediye ve İl Gıda/İlçe Gıda Müdürlüğü/İl Halk Sağlığı Müdürlüğüne ivedilikle haber vermeleri ve insan sağlığını bozduğundan şüphe edilen gıdanın ilgili birimlerce gerekli tetkikin yapılması için satış ve tüketiminin durdurulması zorunludur.

ON BEŞİNCİ BÖLÜM

Kişilerin Tek Tek Veya Toplu Olarak Eğlenmesi İçin Açılan Kahvehane, Kır Kahvesi, Lokal, Oyun Salonu, Oyun Yeri, İnternet Salonu, Çay Bahçesi, Çay Ocağı Birinci, İkinci sınıf , Üçüncü Sınıf kahvehane, kıraathane, Çay bahçesi, Kır Kahvelerinin Uyması Gereken Kurallar ile Emir ve Yasaklar

MADDE -18- Birinci, ikinci, sınıf, üçüncü sınıf kahvehane, kıraathane, çay bahçesi, kır kahveleri aşağıdaki hükümlere uymakla yükümlüdürler ;

- 1) Sandalye ve masalar iyi cins malzemeden yapılmış olacaktır.
- 2) İki bölgesel veya yerel olmak üzere en az beş farklı günlük gazete bulundurulmalıdır.
- 3) En az yüz (100) farklı kitabın yer aldığı kütüphanesi olacaktır.
- 4) Masalar arasında müşteri ve servis yapanların rahat geçebileceği kadar boşluk bırakılacaktır.
- 5) Girişte yeterli büyüklükte antre ve bankolu vestiyer bulundurulacaktır.
- 6) Giriş ve salon dahil olmak üzere bütün duvarları yağlı boya, fayans ve benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.
- 7) Isıtma, soğutma ve havalandırma kalorifer, doğalgaz veya klima ile yapılacaktır.
- 8) Giriş ve salonun zemini ahşap parke, seramik ve mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir dezenfekte edilebilir sert malzeme ile kaplanacaktır.
- 9) Bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya peçeteli yeteri kadar umumi tuvalet bulundurulacaktır.
- 10) Ocağın bulunduğu yer duvar veya cam ile salondan ayrı olacak, dışarıya açılan pencere ve kapılarda sineklik telleri bulundurulacaktır.
- 11) Garsonlar ve çalışanlar işyeri tarafından belirlenen özel kıyafeti giyecektir.

İkinci Sınıf Kahvehane, Çay Ocağı, Kıraathane, Lokaller, Çay Bahçesi Ve Kır Kahveleri Aşağıdaki Hükümlere Uymakla Yükümlüdürler.

- 12) - Sandalye ve masalar iyi cins malzemeden imal edilmiş olacaktır.
- 13) - Bir tanesi bölgesel olmak üzere en az 3(üç) farklı günlük gazete bulundurulacaktır.
- 14) - En az elli (50) farklı kitabın yer aldığı kütüphane bulundurulacaktır.
- 15) Masalar arasında müşteri ve servis yapanların rahat geçebileceği kadar boşluk bırakılacaktır.
- 16) Giriş ve salon dahil, bütün duvarları yağlı boya, fayans ve benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.
- 17) Isıtma, soğutma ve havalandırma için yeterli tesisat bulundurulacaktır.
- 18) Giriş ve salonun zemini seramik ve mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert malzemeyle kaplı olacaktır.
- 19) Bay ve bayanlara ait ayrı aynalı, lavabolu ve sıvı sabunlu yeteri kadar umumi tuvalet olacaktır.
- 20) Çay yapılan/demlenen yerin bulunduğu yer, duvar veya cam ile salondan ayrı olacaktır.
- 21) Dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri bulundurulacaktır.
- 22) Garsonlar ve çalışanlar, işyeri tarafından belirlenen özel kıyafeti giyecektir.

Üçüncü Sınıf Kahvehaneler

Üçüncü Sınıf Kahvehaneler Aşağıdaki Hükümlere Uymak Zorundadır:

- 23) Sandalye ve masalar iyi cins malzemeden imal edilmiş olacaktır.
- 24) Biri bölgesel veya yerel olmak üzere en az iki adet günlük gazete bulundurulacaktır.
- 25) En az yirmi beş (25) farklı kitabın yer aldığı kütüphanesi olacaktır.
- 26) Masalar arasında müşteri ve servis yapanların rahat geçebileceği kadar boşluk bırakılacaktır.
- 27) İşyerinin zemini temizlenebilen sert madde ile kaplı olacaktır.
- 28) Aynalı ve sıvı sabunlu en az bir adet umumi tuvalet bulundurulacaktır.
- 29) Çay Ocağının bulunduğu yer cam ile bölünerek salondan ayrılacaktır.

ON ALTINCI BÖLÜM

Pastane, Pasta, Şeker, Şekerleme, Bisküvi, Tahin Helvası ve Benzeri Ürünlerin Satıldığı Yerlerin Uyacağı Emir ve Yasaklar

MADDE-19 - Pastane ve şekerlemeciler aşağıdaki hükümlere uymak Zorundadır

- 1) Bu tür yerde, ustalık belgesi olan en az iki personel bulundurulacaktır.
- 2) Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere 3(üç) bölümden oluşacaktır. Bulaşık yıkamak için sıcak ve soğuk su tesisatı olacaktır.
- 3) Bu yerlerin giriş ve salonu da dahil, bütün duvarları yağlı boya (günün şartlarına uygun daha kaliteli ve hijyenik boya)ile boyanacak veya uygun madde ile kaplanmış olacaktır. Buraların zemini ise, fayans veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte olan sert madde ile kaplanacaktır.
- 4) Buralarda ısıtma, soğutma ve havalandırma, kalorifer veya klima ile sıhhi ve fenni usullere uygun olarak yapılacaktır.
- 5) Masalar üzerinde iyi cins örtü ve peçete bulundurulacaktır.
- 6) Bu işyerlerinde; müşterilerin ve personelin el yıkamaları için yemek salonuna görünmez bir yerde yeteri kadar bayan ve erkek tuvaleti ile aynalı, sıvı sabunlu, lavabo olması mecburidir.
- 7) Mutfağın dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri takılacaktır.
- 8) Garsonlar ve çalışanlar işyerinin belirlediği özel kıyafeti giyecektir.
- 9) İşyerlerinin, başka işyeri veya meskene doğrudan giriş çıkış kapısı olmayacaktır.
- 10) Yapım ve satış yerinin bir arada bulunduğu yerlerde, satış yeri için de belediyeden ruhsat alınacaktır.
- 11) Müşteri kapasitesine yetecek sayıda bankolu vestiyer bulundurulacaktır.
- 12)Pastane, pasta, şeker, şekerleme, bisküvi, tahin helvası ve benzeri ürünlerin satıldığı yerlerde galoşsuz, eldivensiz, kıyafeti ve önlüğü kirli personel çalıştırılmaz.
- 13)Bu işyerlerinde kullanılan masa, sandalye ve koltuklar her zaman temizlenebilir malzemeden yapılmış olacaktır. Masa üzerine beyaz yâda krem renginde temiz örtüler örtülecektir. Masalara ilgili idareden tasdik edilmiş menü listesi mutlaka konulacaktır. Kirli ve yırtık örtüler kullanılamaz.
- 14)İmalathane ile iç içe bulunan işyerlerinde imalathane ile oturma salonu birbirinden tamamen ayrı olacaktır.
- 15)İmalathanenin zemin ve zeminden 2 metreye kadar duvarlarının ve tezgâh kısmının her zaman yıkanabilecek, su geçirmez maddeden (karo, membr, seramik vb.) yapılmış olması, geri kalan kısımlar ve tavanın ise yağlı boya veya günün şartlarına uygun boyalarla boyanması, mecburidir.
- 16)Bu işyerlerinde gıdaların muhafazası için dipfriz/buzdolabı/derin dondurucu cihazları bulundurmak mecburidir.
- 17)Limonata, su, ayran, şalgam vb. içecek maddeler; camdan veya bunların vasıflarını bozmayacak bir maddeden (bakır, cam, vb.) yapılmış, mazbut ağızları kapalı musluklu kaplar içerisinde satılacaktır.
- 18)Bu gibi işyerlerinde bazı maddelerin pişirme ve imal edilmesi esnasında çıkacak olan koku, duman vb.'nin salona inhişar etmemesi için davlumbazlı boru tertibatı ile çevreye zarar vermeyecek şekilde dışarıya çıkarılması ve dışarı çıkarılan boruların çevredekilere rahatsızlık vermeyecek şekilde yükseltilmesi zorunludur.
- 19)Bu işyerlerinde yenilecek içilecek maddelerin cins ve miktarı ile fiyatını ayrı ayrı yazarak her müşteriye başlıklı hesap pusulası verilmesi mecburidir.
- 20)Bu işyerlerinde müşteriyi ağırlamak için işyeri dışına, yaya yoluna, cadde ve sokağa masa, sandalye, kürsü, tabure vb. koyarak faaliyette bulunulamaz.

ON YEDİNCİ BÖLÜM

Umuma Açık Eğlence Yerleri

Kişilerin Tek Tek Veya Toplu Olarak Eğlenmesi İçin Açılan Gazino, Dans Salonu, Diskotek, Pavyon, Taverna, Açık Hava Gazinosu, Meyhane, İçkili Lokanta, Kokteyl Salonu, Tiyatro, Kapalı veya Açık Sinema veya Sirk, Lunapark ve Gösteri Merkezi ve Benzeri Yerler İçin Emir ve Yasaklar

MADDE -20- 1.2. 3. sınıf gazino, dans salonu, diskotek, pavyon, taverna, açık hava gazinosu, bar, kokteyl ve benzeri eğlence yerleri aşağıdaki hükümlere tabidir:

- 1) Giriş ve salon dahil bütün duvarlar yağlı boya veya benzeri maddelerle boyanmış veya kaplanmış olacaktır.
- 2) Isıtma, soğutma ve havalandırma, kalorifer veya klima ile yapılacaktır.
- 3) Giriş ve salonun zemini ahşap parke, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert madde ile kaplanacaktır.
- 4) Masalar üzerinde iyi cins örtü ve peçete bulundurulacaktır.
- 5) Bay ve bayanlara ait ayrı ayrı olmak üzere, sıcak suyu akan, aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya peçeteli umumi tuvaletler oluşturulacaktır.
- 6) Bu tür yerlerin mutfaklarında, birinci sınıf lokantaların şartları aranır. Mutfağın dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri olacaktır.
- 7) Garsonlar ve diğer çalışanlar, işyerinin belirlediği özel kıyafeti giyecektir.
- 8) Buralarda müşteri kapasitesine yeterli bankolu vestiyer bulundurulacaktır.
- 9) İşyeri girişinde boy aynası bulundurulacaktır.
- 10) Sanatçıların hazırlık yapımları için sahne ile irtibatlı sıcak su ve lavabolu soyunma odaları olacaktır.
- 11) Uygun bir yerde Amerikan bar bulundurulacaktır.
- 12) Orkestra yeri ve dans pisti oluşturulacaktır.
- 13) Gazinonun salondan ayrı bir yerinde, hizmetliler için bir soyunma yeri olacaktır.

(Tiyatro, sinema ve gösteri merkezleri)

- 14) Tiyatro, sinema ve gösteri merkezi aşağıdaki hükümlere tabidir:
- 15) İlk koltuk sırasının perdeye uzaklığı en az 7 metre, her bir koltuk genişliği en az 50 santimetre, koltukların arka arkaya olan mesafesi en az 90 santimetre, sahneye paralel olan yollar en az 1 metre ve sahneye dik olan yollar en az 150 santimetre olacaktır.
- 16) Bekleme salonunun ve balkonun umumi tuvaletlerle doğrudan doğruya irtibatı yok ise, bu bölümde en az bir bayan ve bir bay umumi tuvaleti olacaktır.
- 17) Salon; birinci, hususi ve balkon olarak üç bölüme ayrılacak ve bu bölümlerin her birinin en az 90 santimetre genişliğinde dışarıya doğru açılan en az iki giriş ve çıkış kapısı olacaktır.
- 18) Salon ve balkon için ayrı ayrı her dört yüz koltuk için iki bay ve iki bayan olmak üzere en az dört umumi tuvaleti olacak, umumi tuvalet sayısı kadar da lavabo bulundurulacaktır.
- 19) Çıkış ve acil çıkış kapıları kırmızı, uyarı ışık tertibatı ile belirlenecektir.
- 20) Şehir cereyanı kesildiğinde aydınlatma sağlamak üzere ve derhal devreye girebilecek yeter güçte jeneratör bulundurulacaktır.
- 21) Isıtma ve havalandırma, merkezi sistem kalorifer veya klima ile yapılacaktır.
- 22) Bu tür yerler kâğır binalarda tesis edilecek ve her bölüm tabanı mermer, mozaik veya karo döşeli olacaktır.
- 23) Salon, loca, balkon ve dinlenme yerlerinin tabanı beton üzeri parke, linolyum gibi şeylerle döşeli olacaktır.
- 24) Parter, yani sahnenin bulunduğu ilk kat ile balkon, diğer balkon ve üst balkon amfisi arkasından tavana kadar en az 3 (üç) metre mesafe olacaktır.
- 25) Projeksiyon alt huzmesinin amfi döşemesine en fazla 2,5 (iki buçuk) metreye kadar inmesi mecburidir.
- 26) Parter, yani sahnenin bulunduğu ilk kat ve buradaki koltukların ve de balkonların ön sıraları arasında perde ile en az beş metre mesafe olacaktır.

- 27) Bu tür yerlerin bodrumları; salon, koridor, merdivenler ve dışa çıkış kapılarıyla irtibatlı olmayacaktır.
- 28) Sıralar ile duvar arasında 1,5 (bir buçuk) metreden az aralık olmayacak, çıkış kapılarına rast gelecek şekilde salonu enine kesen geçiş yolları da 1,5 (bir buçuk) metreden az olmayacak, balkonlarda ise ön sıralarla korkuluk arasında 1,5 (bir buçuk) metrelik boş mesafe bırakılacaktır.
- 29) Koridorlar; balkonlar ile parterin en az iki tarafında ve bunlarla aynı seviyede olacaktır. Genişliği de her 500 kişi için 2 metreden az olmayacak ve ilave edilen her 250 kişi için mesafe 50 santimetre artırılacak, her koridor ayrı ayrı doğrudan çıkış kapılarına açılacaktır.
- 30) Basamakların ışıklandırması yapılacak ve yeterli şekilde aydınlatılacaktır.
- 31) Kapılar koridora doğru açılacak şekilde düzenlenecek, içeride seyirci varken kapılar kilitli tutulmayacaktır.
- 32) Giriş ve çıkış kapıları ayrı ayrı olacak ve dışa çıkış kapıları en az 2 metre genişliğinde olacak, her 500 kişide ayrıca iki kapı ilavesi yapılacaktır.
- 33) Kapasitesi bin kişiden fazla olan sinemaların dışa çıkış kapılarının en az iki sokağa açılması zorunludur.
- 34) Sinemanın bulunduğu binada tiyatro, lokanta, bar, kahvehane gibi yerler varsa bunların dışa çıkış kapılarının ayrı olması mecburidir.
- 35) Sinema makinesini idare eden ve işletenin belediyeden ruhsat alması mecburidir.
- 36) Makine dairesi ile sorumlu müdür odasında karşılıklı olarak tehlike zilli telefon irtibatı olacaktır.
- 37) Makine dairesinde o gün gösterilecek filmden başkası bulundurulamaz.
- 38) Makine dairesinde film yapıştırmaya mahsus eczadan otuz gramdan fazlasının bulundurulması yasaktır.
- 39) Sinema makinesinin mesnedinin yanmaz maddeden yapılmış olması mecburidir.
- 40) Projeksiyon odalarında bulunan bütün eşyalar yanmaz cins malzemeden olacaktır.
- 41) Makine dairesinde yangın söndürme amacıyla manuel ve otomatik tertibat tesisat bulundurulacaktır.
- 42) Makine dairesine makinist ve muavininden başkasının girmesi yasaktır.
- 43) Projeksiyon odasında her makine için iki delik bulunması ve bunların tehlike anında otomatik kapanma tertibatının olması mecburidir.
- 44) Projeksiyon odalarında havalandırma tertibatının olması mecburidir..
- 45) Film başladıktan sonra salona müşteri alınması yasaktır.
- 46) Boş yer veya yolların ayakta durarak veya sandalye koyarak işgal edilmesi yasaktır.
- 47) Gişe dışında bilet satılması yasaktır.
- 48) Sorumlu müdür yokken film oynatmak yasaktır.
- 49) Yangın anında duman ve yanıcı gazların dışarı çıkmasını temin edecek, duman ve sıcaklık vantülasyonunun olması zorunludur.
- 50) Seanslar devam ettiği müddetçe itfaiye müdürlüğünce ehliyet verilmiş resmi kıyafetli yeteri kadar itfaiye görevlisinin bulundurulması zorunludur.
- 51) Yanıcı film şeridi; selüloit ile film gösterilmesi belediyenin iznine bağlıdır.
- 52)Buralarda, seyirci adedine göre gardrop bulundurulması zorunludur.
- 53) Sıhhi imdat çantası bulundurmak zorunludur.
- 54) Girişleri ayrı, sıhhi şartlara haiz her 200 koltuğa bir bay , bir bayan düşecek şekilde umumi tuvalet bulunması ve erkekler için ayrıca umumi tuvalet adedinin iki misli sayıda pisuar olması zorunludur.
- 55) 12 yaşından küçük çocukların eğitim veya özel nitelikteki filmler dışında sinemaya alınması yasaktır.
- 56) Arka arkaya birden fazla film gösteren sinemalarda her biten film sonunda on dakika ara verilmesi zorunludur.
- 57) Temizliğin fenni usulle ve seyirci yokken yapılması zorunludur.
- 58) Parter, balkon, loca, koridor, merdiven, giriş çıkış kapılarını, tehlike aydınlatma, yangın söndürme, havalandırma, ilk yardım çantasının bulunduğu yer ve müşterilere ait mevkileri gösterir belediye tasdikli krokileri 4 nüsha olarak gerekli yerlere asmak zorunludur.
- 59) Seyircilerin dinlenme yerlerinden ayrıca ücret alınması yasaktır.
- 60) Bu tür yerlerin giriş hol zemini mozaik, duvarları yağlı boya, tavan badana olacaktır.
- 61) Giriş holünde, giriş ve çıkış kapıları ayrı olacak ve müşteri kapasitesine göre bu sayı artırılacaktır.
- 62) Bekleme salonunda yeteri kadar oturma yeri bulundurulacaktır.
- 63) Bekleme salonunda bir büfe oluşturulacaktır.
- 64) Salon ve balkon duvarları ses geçirmez ve akustığı sağlayacak nitelikte, giriş ve çıkış kapıları ise ses ve ışık geçirmeyecek şekilde izole edilmiş olacaktır.
- 65) Salon ve balkon koltukları ortopedik, deri veya kumaştan iyi cins malzeme ile kaplı olacak ve ayrıca kol dayama yerleri olacaktır.

- 66) Bu tür yerde loca mevcut ise bu kısımlar salon ve balkon niteliklerine uygun olacak ve ayrıca askılık bulundurulacaktır.
- 67) Görevlilerin koyu renkli ceket şeklinde forma giymesi zorunludur.
- 68) Buralara, koltuk sayısından fazla müşteri alınması yasaktır.
- 69) Yer gösterme veya program verme karşılığında para istenilmesi yasaktır.
- 70) Saat **11.00 ile 14.00** arasındaki matinelerde % 50 tenzilatlı yapılması, tenzilatlı matine biletlerinin film başlamadan bir saat önce ve film başladıktan yarım saat sonraya kadar satışa sunulması zorunludur.

ON SEKİZİNCİ BÖLÜM

Umuma Açık Eğlence Yerlerinden Olan Kır Düğün, Nişan, Merasim ve Kapalı Düğün, Toplantı salonları, Kır Piknik Mesire alanları, Kır Lokantası Kır Bahçeleri, Kır Cafe ve Çay Ocakları, Belediyenin Sorumluluğunda olana Sosyal Tesisler, Parklar, Mesire Alanları, Düğün ve Konferans Salonları ve Kendin Pişir Kendin Ye Mesire ve Piknik Alanlarını İşletenlerin Uyacağı Kurallar ve Emir Yasaklar

(Düğün ve Konferans salonları)

Düğün ve konferans salonları aşağıdaki hükümlere tabidir:

MADDE-21-

- 1) Umuma açık eğlence yerlerinden olan düğün, nişan, konferans salonları bina içi ve dışında ses ve gürültüyü önlemek çevreyi rahatsız etmeyecek şekilde tasarlanacaktır.
- 2) Belediyenin sorumluluğunda bulunan ve devir yolu ile işletilen düğün ve konferans salonları işleticileri sözleşmede yazan kurallara, belediyenin aldığı kararlara ve kanunlarda, yönetmeliklerde ek görev verilen her türlü iş ve işlemleri yerine getirmekle sorumludurlar.
- 3) Bu tür işyerlerinin yapı kullanım izin belgelerinde düğün ve konferans salonu olarak kullanılır şekilde ibare, plan onayı olması mecburidir.
- 4) Giriş ve çıkış kapıları ayrı ayrı olmak üzere en az ikişer adet olacaktır.
- 5) Yangın çıkış kapısı dışa açılır ve çift kanatlı olacaktır.
- 6) Salondan ayrı, uygun bir yerde bay ve bayanlara ait ayrı ayrı olmak üzere, aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu umumi tuvalet tesis edilecektir.
- 7) Bu işyerleri iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili tüm tedbirleri almaya mecburdurlar.
- 8) Bu tür işyerleri ; İşyeri Açma ve Çalışma Yönetmeliği'nde düzenlenen veya belediyenin ayrıca belirlediği yükümlülükleri yerine getirmek mecburiyetindedirler.
- 9) Bu işyerlerinde; yetkili odalarca onaylanmış fiyat tarifeleri herkesin görebileceği bir yerde asılı olacaktır.
- 10) Girişte bankolu vestiyer ve boy aynası olacaktır.
- 11) Ses ve gürültü yönünden gerekli tedbirleri almayan bu tür işyerleri bir defaya mahsus olmak üzere (15) on beş gün süre içerisinde gerekli tedbirleri alıp yapılması gereken eksiklikler yerine getirilmezse işyeri açma çalışma ruhsatları iptal edilir.
- 12) Isıtma ve havalandırma kalorifer veya klima sistemiyle olacaktır.
- 13) Salonda orkestra yeri ile oyun pisti olacaktır.
- 14) Çalışanlar, sanatçılar, gelin ve damat için soyunup giyinmeye elverişli ayrı ayrı odalar oluşturulacaktır.
- 15) Buralarda servis odasının olması zorunludur.
- 16) Salondan bağımsız bir yerde, çalışanlar için soyunma dolabı bulundurulacaktır.
- 17) Zemin, kolay temizlenebilir özellikteki mermer, mozaik, ahşap parke, müşamba gibi malzemeye kaplanmış olacaktır.
- 18) Mutfak içinde çalışan personel ,beyaz yada gri renkte kıyafet giyecek , mutfak personelinin tamamında portör/hijyen belgeleri bulunacaktır. Mutfak, salondan ayrı bir yerde olacak ve dışarıya açılan kapı ve pencerelerinde sineklik telleri olacaktır.

**(Açık Hava Kır Lokantası Kır Bahçeleri, Kır Cafe ve Çay Ocakları,)
(Mesire Alanları)**

- 19) Bu tür işyerleri ; İşyeri Açma ve Çalışma Yönetmeliği'nde düzenlenen veya belediyenin ayrıca belirlediği yükümlülükleri yerine getirmek mecburiyetindedirler)
- 20) Bu tür işyerleri 1.2.3. sınıf umuma açık eğlence yerlerinin uyması gereken kurallara uymakla yükümlüdürler
- 21 Bu tür işyerlerinde masalarda menü listesi bulundurulması mecburidir.
- 22 Fiyat tarifeleri odalarca tasdik edilmiş olmalıdır. Fiyatlar hesap pusulasındaki ile aynı olmak zorundadır..
- 23) Mesire alanlarında mangal, çay vb. yapmak için kullanılan kömür, ödün vb. malzemeler uygun şekilde soğutulup, çöp kutularına atılmalıdır.
- 24) Mesire, piknik alanlarında, halkı rahatsız edecek şekilde oyun oynatmak, alkollü içki içmek, huzur ve sükûnu bozacak şekilde davranışlarda bulunmak yasaktır.
- 25) Mesire, piknik vb. alanlarda tehlike arz edecek her türlü ortam güvenli hale getirilecektir. Olumsuz durumlarda işyeri müdürü, işleticisi 1.derecede olumsuzluklardan sorumludur.
- 26) Park ve mesire alanlarında huzur ve sükûn tedbirlerinin alınmasında işleticiler ve müdürleri sorumludur.
- 27) Bu İşyerlerinin tamamında yeterli aydınlatma sistemleri ve güvenlik kameraları bulunması mecburidir.

**Belediyenin Sosyal Aktiviteler ve Kültürel Hizmetler için Kamunun Hizmetine Sunduğu
Sosyal Tesisler, Kültür evleri ve Konakları, Mesire Alanları, Parklar ile ilgili uyulması
gereken Kurallar**

- 28) Belediyece tayin edilmiş alanlar dışında; belediyeye ait yeşil alan ve park alanlarında bulunan umumi çeşmelerden motorlu ve motorsuz araç yıkamak ve hortumla inşaatına, evine su almak, halı, kilim vb.malzemeler yıkamak, çeşmenin etrafını kirletmek ve devamlı işgal etmek, çeşmelere zarar vermek ,bu yerlerde her çeşit eşya, taşıt aracı ve hayvan yıkamak yasaktır.
- 29) İlçe sınırlarında meydan, mesire alanları, park ve bahçelerde bulunan havuzlara girmek, suyunu kullanmak, kirletmek, çamaşır ve araç, hayvan vb. şeyler yıkamak yasaktır.
- 30) Park ve bahçelerin görünümünü, düzenini, estetiğini bozmak ve halkın istifade etmesini kısıtlayan davranışlarda bulunmak yasaktır.
- 31) Dinlenme parklarında halkı rahatsız edecek şekilde oyun oynatmak, alkollü içki içmek, huzur ve sükûnu bozacak şekilde davranışlarda bulunmak yasaktır.
- 32)Belediye sınırları içerisinde ana cadde, sokak ve mahalle aralarında park, mesire yeri ve yeşil alanlarda büyük ve küçükbaş hayvanlar (sığır, koyun, keçi, dana vs.) otlatmak yasaktır.
- 33)İmar planlarında yol, park ve kamu arazileri olarak geçen alanlara, Belediyenin izni olmadan geliş güzel ağaç dikmek yasaktır.
- 34) Kamuya açık park içinde yâda yeşil alanlarda bulunan her türlü havuzlarda serinlemek maksadı ile yüzmek, var ise balık tutmak veya balıklara ve süs hayvanlarına zarar vermek ayrıca umumi parklardaki anıt ve eserlere zarar vermek yasaktır.
- 35) Kamuya ait, açık alanlarda, parklarda, yeşil alanlarda; sokak, cadde, bulvar, meydan vb. yerlerde araç yıkamak yasaktır.
- 36) Belediyenin bakım ve sorumluluğunda bulunan, kamunun yararlandığı ve gelip geçtiği yol kenarları, yeşil alanlar vb. yerlerde çiçekleri koparmak, top oynayarak çevreyi rahatsız etmek, ağaçlara çıkmak, bu hareketleri hayvanlara yaptırmak, ağaçlara fidanlara, pergola, oturma guruplarına her türlü alet ve edavatlara kesici ve delici aletlerle zarar vermek, çimlere zarar vermek, salıncak yapmak, ilan yapıştırmak, şekil çizmek, tahrip edip kullanılamaz hale getirmek yasaktır.

ON DOKUZUNCU BÖLÜM

(İnternet Salonları ve Oyun Yerleri İle İlgili Emir Ve Yasaklar

MADDE-22-İnternet ve oyun salonları aşağıdaki hükümlere uymak mecburiyetindedir

- 1) Sandalye ve masalar iyi cins malzemeden, üzeri kumaş veya deri ile kaplı olacaktır.
- 2) Masalar arasında müşteri ve servis yapanların rahat geçebileceği kadar boşluk bırakılacaktır.
- 3) Girişte yeterli büyüklükte bir antré olacaktır.
- 4) Giriş ve salon dahil bütün duvarları yağlı boya, fayans ve benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.
- 5) Isıtma, soğutma ve havalandırma için yeterli tesisat bulundurulacaktır.
- 6) Giriş ve salonun zemini mozaik, mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert madde ile kaplı olacaktır.
- 7) Bay ve bayanlara ait ayrı ayrı olmak üzere aynalı, lavabolu ve sıvı sabunlu yeteri kadar umumi tuvalet bulundurulacaktır.
- 8) İşyerinde yiyecek ve içecek verilmesi halinde üçüncü sınıf lokantaların tabi olduğu şartlara uyulacaktır.
- 9) İşyerinde mekanik ve elektronik oyun alet ve makineleri bulundurulmayacaktır.
- 10) Buradaki bilgisayarlarda; devletin milletiyle bölünmez bütünlüğünü zedeleyici, genel güvenliği tehdit edici ve anayasal düzeni yıkma amaçlı ve ahlaka aykırı kumar, bahis, şiddet, pornografi ve uyuşturucu gibi zararlı alışkanlıkları özendiren, on sekiz yaşından küçüklerin psikolojik ve fizyolojik gelişimine olumsuz etki eden bilgisayar oyunlarının oynatılması ve depolanması yasaktır. Bu tür sitelere erişim önlenecek ve zararlı sitelere erişimi engelleyen filtre kullanılacak ve filtreleme programları devamlı güncellenecek, güncellenen filtre programının faturası ve lisansı işyerinde bulundurulacaktır.
- 11) İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı, vergi levhası ve fiyat tarifesi işyerinde asılı bulundurulacaktır.
- 12) Çalışanlar, işyerinin belirleyeceği renkte iş önlüğü giyecektir.
- 13) İşyeri camları boya, film, afiş gibi maddelerle kaplanmayacak, jaluzi ve dekoratif perde gibi materyallerle kapatılmış olacaktır.
- 14) Bu tür yerlerde, müşteriler için yeterli sayıda ve çalışır durumda kulaklık, mikrofon ve web kamerası olacaktır.
- 15) İşyerinde tüm makinelere bağlı olarak yazıcı ve belge tarayıcı CD, RW- DVD-RW bulundurulacaktır.
- 16) Bilgisayar sayısı, brüt işyeri metrekaresinin yarısından fazla olmayacaktır.
- 17) Yangına karşı yeterli tedbirler alınmış olacaktır.
- 18) Gürültü kirliliğini önleyecek tedbirler alınmış olacaktır.
- 19) Genel temizlik kurallarına uyulacak ve yeteri miktarda çöp kutusu bulundurulacaktır.
- 20) İşyerinin görülebilecek bir yerine, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu ile diğer mevzuata göre koruma altına alınmış eser ve yazılımların izinsiz çoğaltılması, kullanılmasının yasak olduğunu ve o işyerinde korsan eserin kullanılmadığını belirten **40x50** santim ebadında bir levha asılacaktır.
- 21) Acil durumlar için polis, itfaiye, ilk yardım, hastane, belediye ve belediye zabıtası gibi yerlerin telefonlarını işyerinde bulundurmamak zorunludur.
- 22) İşyerlerinde Belediyece hazırlanmış ve Zabıta müdürlüğüne tasdik edilmiş esnaf /işyeri denetim defteri (**teftiş defteri**) bulundurulacaktır. Yırtılan/kullanılamaz hale gelen/ süresi dolan defterler 3 (üç yıl) süre ile saklanacak ve teftişlerde görevlilere ibraz edilecektir.
- 23) Bu işyerlerindeki bilgisayar aracılığıyla işlenen fiillerde, failerin tespit edilmesi amacıyla, işyerinde noterden tasdikli defter tutulması, bu deftere bilgisayarın hangi saatte, kimler tarafından kullanıldığının ayrıntılı kimlik bilgileri ile birlikte kayıt altına alınması zorunludur. Ayrıca, abone sistemi ile hizmet verildiği takdirde, abonelere manyetik kimlik kartı verilerek, kayıtlar elektronik ortamda tutulacak ve istenildiğinde yetkililere ibraz edilecektir.
- 24) Bu yerlere, yanlarında veli ya da vasileri olmaksızın on iki (12) yaş ve altındaki çocuklar giremezler. Bu yerlere, okulların açık bulunduğu günlerde saat **08.00-17.00** arasında, yanlarında veli ya da vasileri olsa bile 12 yaş ve altındaki çocuklar ile 13-18 yaş arasındaki öğrencilerin okul üniformalı veya okul öğrencisi olduğu açıkça belli olan öğrencilerin giremeyeceğine dair uyarıcı levhaları asması zorunludur.
- 25) Gürültü çıkaran oyunlar veya oyun aletleri ayrı bir bölümde bulundurulacaktır.
- 26) Otomatik veya yarı otomatik, mekanik veya elektronik oyun aletleri arasında yeterli mesafe bırakılacaktır.
- 27) Çocuklar ve ebeveynlerin oturabilmeleri için yeterli sayıda koltuk bulundurulacaktır.
- 28) Gürültünün dışarıya yayılmasını engellemek üzere ses izolasyonu yapılacaktır.

YİRMİNCİ BÖLÜM

Kafeteryaların Uyması Gereken Kurallar

MADDE-23- Umuma açık eğlence yerlerinden olan kafe ve kafeteryalar aşağıdaki hükümlere uyması mecburidir.

- 1) Bu tür işyerleri umuma açık eğlence yerlerinin uyması gereken tüm kurallara uymakla yükümlüdürler.
- 2) Bu tür işyerlerinde; alkollü içki satışı yapmak ve içirmek yasaktır.
- 3) Bu tür işyerlerinde; umumi tuvalet, lavabo ve soyunma dolabı bulundurulacak, umumi tuvalet ve lavabo bay ve bayan için ayrı ayrı olacaktır.
- 4) Bu tür işyerlerinde; çalışır vaziyette davlumbaz, aspiratör vb. havalandırma tertibatı olacaktır.
- 5) Mutfak ve bulaşık yıkama yerleri lokantalar ve çorbacılar hakkındaki hükümlere tabidir.
- 6) Bu tür işyerlerinde; kâfi büyüklükte buzdolabı veya soğuk hava dolabı olacak, bozulacak besin maddeleri bu dolap içerisinde muhafaza edilecektir.
- 7) Bu tür işyerlerinde ; nargile tüketilebilmesi için TAPDK izin belgesi bulundurulması mecburidir.
- 8) Bu İş yerlerinde her türlü hijyen kurallarına riayet edilecektir.
- 9) Personellerin tamamının portör/hijyen belgesi olacaktır.

YİRMİ BİRİNCİ BÖLÜM

Kişilerin Tek Tek veya Toplu Olarak Dinlenmesi veya Konaklaması İçin Açılan Otel, Motel, Kamping, Konaklama Yerleri ve Pansiyonlar için Emir Yasaklar

MADDE-24-

- 1) Isıtma, soğutma ve havalandırma, odalar dahil kalorifer veya klima ile yapılacaktır.
- 2) Bütün odalarda sürekli sıcak su bulundurulacaktır.
- 3) Birinci sınıf lokanta niteliğinde lokantası ve mutfaklığı olacaktır.
- 4) Zemin ahşap parke, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir madde ile kaplanacaktır.
- 5) Giriş ve salonlarda duvarlar alçı sıva, mermer veya lambri olacaktır.
- 6) Işıklandırma; abajur, kristal, avize, aplik veya gizli ışık tertibatı ile yapılacaktır.
- 7) Bankolu bir müracaat yeri, telefon santrali ve vestiyer olacaktır.
- 8) Vestiyer duvarları lambri veya benzeri malzeme ile kaplı olacaktır.
- 9) Otel santraline bağlı olmayan kabinli bir umumi telefon bulundurulacaktır.
- 10) Bekleme salonlarındaki koltuk, sehpa ve benzeri eşya iyi cins malzemeden yapılmış olacaktır.
- 11) Bekleme salonunda ve odalarda uydu yayınlı televizyon sistemi bulundurulacaktır.
- 12) Bu tür yerlerde, biri zemin katında olmak üzere en az iki dinlenme salonu olacaktır.
- 13) Salonlardan birinde orkestra yeri, televizyon ve bar olacaktır.
- 14) Pencerelerde iyi cins kumaş ve tül perdeler olacaktır.
- 15) Salonlardan birinde orkestra yeri televizyon ve bar olacaktır.
- 16) Otel, zemin hariç üç kattan fazla ise asansör bulundurulacaktır.
- 17) Katlarda servis odaları bulundurulacaktır.
- 18) Katlarda her yirmi odaya en az bir adet olmak üzere, bay ve bayanlara ait aynalı, fayanslı, lavabolu, sıvı sabunlu ayrı ayrı umumi tuvalet bulundurulacaktır.
- 19) Odalar, banyolu ve tuvaletli olacaktır.
- 20) Odaların % 20'si daire şeklinde olacaktır.
- 21) Işıklandırma gözü yormayacak şekilde olacak, abajurlu okuma lambası, santral ile bağlantılı telefon bulundurulacaktır.
- 22) Tercihen gömme gardırop, şifonyer, bavul masası, boy aynası, koltuk ve sehpalar bulundurulacaktır.
- 23) Yatak ortopedik, yatak takımları iyi cins keten veya benzeri malzemeden olacak ve yeteri kadar yastık, yorgan ve battaniye olacaktır.
- 24) Oturma odasında yeteri kadar koltuk ve sehpalardan başka, bir çalışma masası, masa lambası, bir radyo ve televizyon bulundurulacaktır.
- 25) Banyolarda küvet gömme şeklinde olacaktır.
- 26) Duşlu odalarda havalandırma, merkezi sistem veya klima ile sağlanacaktır.
- 27) Umumi tuvaletlerin zemin ve duvarları kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte olan birinci kalite mermer, seramik ve benzeri malzemeden olacaktır.
- 28) Birinci sınıf niteliğinde bay ve bayan berber salonu, manikürcü, sağlık ve fen koşullarına uygun çamaşırhanesi ve ütü yeri bulunacaktır. Malzemelerin girmesi için ayrı bir servis kapısı ve otoparkı olacaktır. En az 150 santimetre genişliğinde yangın merdiveni olacaktır.

YİRMİ İKİNCİ BÖLÜM

Berber, Hamam, Sauna, Yüzme Havuzları, Güzellik Salonları, Bayan-Erkek Kuaförleri ve Benzeri Yerlerde Uygulanacak Hükümler Berber ve kuaförler için ortak hükümler ve Emir Yasaklar

MADDE-25-

- 1) **Türkiye Berberler ve Kuaförler Federasyonu ve** Berberler ve Kuaförler Odasının belirlediği fiyat tarifesi görünür yerde asılı olacaktır.
- 2) Bu tür işyerleri, amacına uygun bir şekilde tasarlanmış, hijyenik/temiz ve aydınlık olacaktır.
- 3) Bu tür işyerlerinde ;İşyeri açma ve çalışma ruhsatı, teftiş defteri, vergi levhası bulundurulup, görünecek bir yere asılacak ve istenildiğinde ibraz edilecektir.
- 4) Bu tür işyerlerinde ; havalandırma tertibatı bulunacak; ısıtma ve havalandırma, soba, kalorifer veya klima sistemlerinden uygun olanı ile yapılacaktır.
- 5) İşyerinde üretilen çöp ve benzeri atıkların toplanması ve muhafazası için gerekli tedbirler alınacak ve atık suyun uygun bir şekilde tahliye edilmesini sağlayacak bağlantısı olacaktır.
- 6) Yangına karşı İtfaiyece denetlenmiş ve belirlenmiş yangın tüpleri olacak bu işyerlerinde gerekli önlemler alınacaktır.
- 7) İş yeri sahipleri ile çalışanlar , sıhhi muayenelerini yaptırmış olacaklardır.
- 8) Bu tür işyerlerinde, bulaşıcı hastalıklara karşı her türlü tedbirler alınmış olacaktır.
- 9) Bu gibi yerlerde çalışanların iş elbiseleri **beyaz renkte** ve daima temiz olacaktır.
- 10) Bütün bu yerlerde zararlı insan sağlığı için her türlü tedbirler alınmış olacaktır.
- 11) Bu tür işyerlerinde aydınlatma yeterli olacaktır.
- 12) Berber ve kuaförlerde, ustura, tarak, makas, cımbız gibi plastik ve metal aletler her kullanımdan sonra dezenfektanlar içerisinde muhafaza edilecek ve bu hususta tıbbi cihazların dezenfektesinde kullanılan kaliteli sıhhi mamuller tercih edilecektir.
- 13) Verilen işyeri açma ve çalışma ruhsatına aykırı faaliyette bulunulmayacaktır.
- 14) Bulaşıcı hastalıklara karşı koruyucu her türlü tedbirler alınmış olacaktır.
- 15) Bu yerler en az 10 metrekare büyüklükte olacaktır. . Bu yerlerin tabanı mermer, mozaik, karo, mozaik, v.b. ile döşenmiş olacaktır. Tabanda bir ucu mecra, mecra olmayan yerde sabit ve fosseptiğe bağlı ızgaralı ve sifonlu, koku yapmayan delikler/giderler olacaktır.
- 16) Tabandan itibaren duvarları 1,5 (bir buçuk) metreye kadar olan kısımları fayans, mermer veya sudan etkilenmeyen parlak yüzölçümü malzeme ile kaplı bulunacak, diğer kısımları ve tavan boyanmış/badana edilmiş olacaktır.
- 17) Masaların üzeri mermer, fayans, cam, formika veya benzeri ile döşeli olacaktır.
- 18) Berber dükkânlarında başka bir sanat icra edilmeyecek, lavanta, kolonya, pudra, sabun gibi umumi tuvalet eşyasından başka bir şey bulunmayacak, bu malların üzerinde satış etiketi bulundurulmayacaktır. Bu yerlerde kan taşı kullanılmayacaktır.
- 19) Dükkânların sokağa bakan yüzü camekân ile örtülü olacak ve tıraş olunan kısmın dışarıdan görünmemesi için gerekli yüksekliğe kadar tül perde/buzlu cam veya renkli cam ile kullanılacaktır.
- 20) Bu yerlerde havalandırma için çalışır durumda aspiratör /klima vb. cihazlar bulundurulacaktır.
- 21) Her türlü levazım gayet temiz, havlu ve örtü benzerleri beyaz renkte olacak ve bir defa kullanıldıktan sonra kaynatılıp, yıkanıp ütülenecektir. Havlular sokakta, caddede, kaldırım üzerinde kurutulmayacak, ayrı ayrı bölmelerde muhafaza edilecektir. Her müşteri için ayrı ayrı malzemeler kullanılacaktır.
- 22) Bütün tıraş ve umumi tuvalet malzemesi ve aletleri daima kapalı kaplarda veya cam dolaplarda bulunacaktır. Pudralar, her müşteriye ayrı pamuk parçası veya hususi surette yapılmış kâğıt pudriyer ile sürülecek ve kullanılmış kâğıt ve pamuk çöp kutusuna atılacaktır.
- 23) Berberler ve kuaförler tıraş ederken üzerine biriken kıl ve sabun parçaları hususi, ince, yazısız ve elde kullanılmış kâğıtlarla temizlenecektir.
- 24) Ustura, makas, makine gibi şeyler ya steril makinalarında yahut lizol veya yeter yoğunlukta antiseptik mamullerinden birine batırılarak temizlenecektir. Ahşap saplı ustura kullanılmayacak, tarak ve fırçalar kırık, dökük olmayacak ve sık sık sabunlu sularla yıkanacaktır. Bu suretle temizlenen ve yıkanan aletler daima formol buharı çıkaran kapalı cihazlarda muhafaza edilecektir.

- 25) Kullanılan aletler hipoklorit (dezenfektan olarak kullanılan kalsiyum veya sodyum tuzu) ve diğer tıbbi dezenfektanlar ile dezenfekte edilecektir. Kullanılan tıraş malzemelerinden metal ve plastik olanlarının temizleneceği sterilizatör ve otoklav (basınca dayalı araç, gereç sterilizasyonunda kullanılan alet) bulundurulacaktır. Kullanılan alet ve cihazların dezenfektesinde sıhhi mamul ve malzemeler tercih edilecektir.
- 26) Tıraş olurken müşterilerin koltukta başlarını dayayacakları yer her defasında temiz bir kâğıt veya bu maksat için yapılmış ufak ölçüde beyaz temiz bir bezle örtülecektir.
- 27) Berberlerde cilt buruşukluğu düzeltilmeyecek, kıl çıkarılmayacak, cilt arızaları izalesi için elektrikli cihazlar kullanılmayacaktır.
- 28) Burada çalışanların bu işi yapabileceklerine dair yetki belgeleri /diplomaları olacak ve müessesede asılı olacaktır.

(Kadın Berber Ve Kuaförleri İçin Özel Hükümler)

- 29) **Türkiye Berberler ve Kuaförler Federasyonu ve bağlı bulunan ilin** Berberler ve Kuaförler Odasının belirlediği fiyat tarifesi görünür yerde asılı olacaktır.
- 30) Çalışanlar **ustalık ve kalfalık belgesine veya çıraklık sözleşmesine** ve belgesine sahip olacaktır.
- 31) Bu yerlerde saç kesme ve düzeltme yeri **en az 12 metre kare olacak** ve kullanılan kimyasal ürünler müşterilere zarar vermeyecek surette sağlık ve teknik esaslara uygun olarak tatbik edilecektir.
- 32) Bekleme salonu ile çalışma bölümlerinden oluşacak, vestiyer ve yeteri kadar misafir koltuğu bulundurulacaktır
- 33) Isıtma, soğutma ve havalandırma klima veya kaloriferle olacaktır.
- 34) Her müşteri için ayrı ayrı özel ürün kullanılacaktır.
- 35) Buraların camları dışarıdan görülmeyecek şekilde tül perde/renkli cam /buzlu cam veya benzeri ile kapatılacaktır.
- 36) AIDS, sarılık gibi hastalılara karşı koruyucu her türlü tedbirler alınacaktır. Kullanılan malzemelerinden metal ve plastik olanlarının temizleneceği sterilizatör ve otoklav bulundurulacak, kullanılan alet ve cihazların dezenfektesinde sıhhi mamul ve malzemeler tercih edilecektir.
- 37) Bu yerlerde çalışanlar açık renkli (beyaz) temiz iş gömleği, saç boyası hazırlayanlar da koyu renkli (kahverengi) önlük giyecektir.
- 38) Bu yerlerde boya vesaire hazırlanmasına mahsus sabit tezgâhlı bölme olacak, bu bölmenin tabanı yıkanabilir bir madde ile döşenecektir.
- 39) Bu yerlerdeki masa üzeri mermer, fayans ve formika gibi maddelerle döşenecektir.
- 40) Bu yerlerde sağlık şartlarına uygun yeteri kadar umumi tuvalet ve lavabo olacaktır.
- 41) Bu yerlerde çalışanların, bu işi yapabileceklerine dair hijyen belgesi/kuaförlük belgesi yetkili kurumlardan alınmış ehliyetnameleri bulunacak ve müessesede asılı olacaktır.
- 42) Her bir müşteri için ayrı ayrı, temiz havlu ve örtü kullanılacaktır.
- 43) Şehir şebekesine bağlı su tesisatı ve sıcak su sağlayıcı cihazı olacaktır.
- 44) Müşterilerin randevuyla kabul edilebileceği sistem kurulacaktır
- 45) Çalışma masalarının bulunduğu duvar kısmı yerden tavana kadar fayans veya mermer veya günün şartlarına uygun hijyenik malzeme ile kaplı olacaktır.
- 46) Bu bölümde düzenlenmeyen hususlarda erkek berberlerindeki hükümler aynen uygulanır.

(Hamam, Sauna, Yüzme Havuzu ve Duşlu Banyolar için ortak hükümler)

Hamam, sauna, yüzme havuzu, duşlu banyo ve benzeri yerler aşağıdaki ortak hükümlere tabidir:

- 47) **Hamam; soyunma, yıkanma ve dinlenme yeri olmak üzere 3 (üç) bölümden oluşacaktır.**
- 48) Bu işyerlerinde çalışanların tamamının saç, sakal ve tınakları kesilmiş ve temizlenmiş olacak, hastalıklarının bulunmadığına ilişkin sağlık raporu/portör/hijyen belgeleri bulunacaktır. Bu raporlar **6(altı ayda)** bir yenilenecektir.
- 49) Müşteriler için kullanılan havlu ve benzeri takımlar ayrı olacak ve her kullanımdan sonra yıkanacak ve dezenfekte edilecektir.
- 50) Kese, lif, sünger gibi müşteri temizliğinde kullanılacak malzemeler sıhhi şartları haiz olacak ve her kullanımdan sonra usulünce yenilenecektir.
- 51) Bu yerlerin dışı açılan kapıları iç içe çift olacak ve her iki tarafa açılacaktır.
- 52) Müşterilerin soyunup, giyinme yerleri ikametgâhla ayrılmış olacak ve uygun yerlerinde bir termometre ile yıkama ve duş tarifelerini gösterir levha asılı bulundurulacaktır.
- 53) Soyunma ve giyinme yerlerinde ve hamam içerisinde kullanılacak terlikler plastikten/kağıt yada dayanıklı malzemeden mamûl olacak nalınlar kullanılacaksa daima temiz olacaktır.

- 54) Buraların tabanı kolay yıkanan ve temizlenebilen cinsten mermer/taş veya mozaik gibi maddelerle kaplı olacaktır.
- 55) Yeni ruhsat alacak hamam, duşlu banyo, saunalar soyunup giyinme yerleri merkezi ısıtma usulü ile ısıtılacak, burada ısı **20 derecenin altına** düşürülmeyecektir.
- 56) Bu yerlerin soyunma ve yıkanma yerlerindeki camlar ve çerçeveler sağlam ve muntazam olacaktır.
- 57) Bu gibi yerlerin içi daima açık renk badana boyalı olacaktır.
- 58) Kirli takımlar mutlaka her müşteri için temizleri ile değiştirilecektir ve kullanılmış olanlar sabunlu, sodalı su ile yıkanıp, kuruduktan sonra ütülenecektir. Yıkama sırasında dezenfektan olarak hipoklorit kullanılacaktır.
- 59) Kirli, yıpranmış ve yırtılmış peşamal ve havlu takımları kullanılmayacaktır.
- 60) Yıkanma yerleri ile umumi tuvaletlerin tabanı mermer, mozaik veya karo mozaik vb. ile döşeli olacak ve tabanın uygun yerlerinde mecraya, mecra bulunmayan yerlerde sabit ve fosseptik çukurlara bağlı ızgaralı ve sifonlu delikler oluşturulacaktır.
- 61) Yıkanma yerleri ve umumi tuvaletlerin tabandan itibaren duvarları 1,5 (bir buçuk) metre yüksekliğe kadar mermer, fayans , mozaik vb. malzeme ile döşenmiş olacaktır.
- 62) Yıkanma yerleri, umumi tuvalet tabanları ve kurnalar yıkanıp, daima temiz olacaktır.
- 63) Hamamlarda duş tertibatı olan en az 3(üç) oda bulundurulacaktır.
- 64) Hususi temizleme aletleri kullanıldıktan sonra kaynatılacak veya alevden geçirilecek ve hijyen şartlarına riayet edilecektir.
- 65) Duş almadan kesinlikle tesis içi etkinliklerden yararlanılmayacaktır.
- 66) Kullanılan alet ve malzemeler tıbbi dezenfektanlar ile sürekli olarak dezenfekte edilecektir.
- 67) Bu yerlerde kan alınmayacak, sülük tatbik edilmeyecek ve benzeri hareketler yapılmayacaktır.
- 68) Bu yerlerde kirli ve temiz malzemeler açıkta bulundurulmayıp, ayrı ayrı ve kapalı dolaplar içerisinde muhafaza edilecektir.
- 69) Buralarda kahve ve çay ocağı bulundurulduğu takdirde çay ocağı hakkındaki hükümlere uyulacaktır.
- 70) Buralarda berber bulunduğu takdirde erkek berberleri hakkındaki hükümlere tabidir.
- 71) Hamamlar, yetkili idareler tarafından özelliklerine ve sunduğu hizmet durumuna göre birinci sınıf, ikinci sınıf ve üçüncü sınıf olarak sınıflandırılabilir.
- 72) Saunalarda En az 5(beş) adet soyunma kabini bulunacaktır. Yıkanma yerlerinden başka en az 2(iki adet soğuk ve sıcak duş yeri bulundurulacaktır.
- 73) Sauna odası **en az 9 metre küp olacak**, sauna odasının etrafı fırınlanmış gürgen ağacı ile kaplı olacak ve kademeli oturma yerleri bulundurulacaktır.
- 74) Sağlık ve hijyen yönünden saunaya girmesinde sakınca bulunan kişilere yönelik uyarıcı levhalar konulacaktır.
- 75) Sağlık raporu olmayanlar kesinlikle saunaya girmeyecektir.
- 76) Kabinlerde, sıcaklığı gösteren termometre bulundurulacaktır.
- 77) Saunalar yetkili idareler tarafından özelliklerine ve sunduğu hizmet durumuna göre birinci sınıf, ikinci sınıf ve üçüncü sınıf olarak sınıflandırılabilir.
- 78) Şok / soğuk su havuzu olması halinde yüzme havuzlarında istenilen kurallara uyulacak ve sürekli olarak en az 1(bir) yetki belgeli uzman personel tarafından dezenfekte edilecek ve klorlanacaktır.
- 79) Yüzme havuzunda kullanılan klor miktarı uzman mütehassıslarca belirlendikten sonra belirlenen miktar kadar kullanılacaktır. Buralarda kullanılan havlu ve terlik değiştirilecek sürekli olarak dezenfekte edilecektir.
- 80) Yüzme havuzlarının suyu şehir şebekesinden temin edilse dahi, otomatik/özel cihazlarla klorlanmadan halkın istifadesine sunulması yasaktır.
- 81) Her hafta havuz suyu boşaltılıp havuz içi klorlu su ile fırçalanarak yıkanıp, temizlenecektir.
- 82) Bu yerlerde yeteri kadar umumi tuvalet ve lavabo olacak, umumi tuvalet çıkışları direkt olarak havuzlara açılmayacaktır.
- 83) Bu yerlerde havuza girmeden ve havuzdan çıktıktan sonra kullanılması için yeteri kadar duş bulundurulacaktır.
- 84) Duş alınmadan havuza girilmeyecektir.
- 85) Havuza girmek isteyenlerin mantar, sarılık, Aids gibi bulaşıcı hastalık olmadığına dair doktor raporu sunmaları şarttır.
- 86) Duşların sularını havuza akıtmak yasaktır.
- 87) Müşterilerin beraberinde getirdikleri köpek ve kedi gibi hayvanların havuza alınması yasaktır.
- 88) Bu yerlerde, mayo ve havlu gibi eşyaları kiraya vermek yasaktır.
- 89) Soyunma yerlerine kapasiteyi aşan müşteri alınmayacaktır.
- 90) Her zaman yardıma hazır bir tabip, yetki belgeli bir yüzücü ve yetki belgeli iki cankurtaran bulundurulacaktır.
- 91) Bu tür yerde ilkyardım odası ve ilkyardım dolabı oluşturulması şarttır.

YİRMİ ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Hububat, Zahir, Yem, Kuru Sebze, Kuruyemiş, Kahve, Kakao, Çay, Patates, Soğan, Yumurta ve Her Türlü Gıda Maddeleri, LPG, CNG, Odun, Kömür, Kâğıt-Metal-Plastik Hurda, Kum, Çakıl, Çimento, Kimyasal Madde ve Benzeri İşyerleri Depo ve Bayilerinin Uyacağı Emir ve Yasaklar

Gıda Depo Ve Bayilerinin Uyması Gereken Kurallar

MADDE-26-

- 1 Depo vasfı kazanılmış şekilde ticari iş yapan işletmeler ve işyerlerinin Belediye ve İl / İlçe Gıda Tarım Hayvancılık İl Müdürlüğünce verilmiş uygunluk belgesi ve yetki belgesi olması mecburidir.
- 2 Yükleme ve boşaltma sırasında trafiği engelleyen yerlerde deponun açılması yasaktır.
- 3 Besin maddelerini dış etkilere koruyacak ve kirlenmesine mani olacak nitelikte olması zorunludur.
- 4 Tabii veya suni havalandırma tertibatının olması zorunludur.
- 5 İstif edilen mallar arasında en az 1 metre geçit bırakılacaktır.
- 6 Pencereelerde delikleri 2 milimetreyi geçmeyen tel kafes bulundurulacaktır.
- 7 Çuval içindeki maddeler palet tabir edilen ızgara üzerinde depo edilecektir.
- 8 Kapı ve pencereler ateşe dayanıklı malzemeden yapılmış olacaktır.
- 9 Jeneratör sistemi ve kapalı devre kamera sistemi kurulmuş olmalıdır.
- 10 Kuruyemiş depolarında ahşap yazıhane veya asma kat yapılamaz.
- 11 Çalışanların bej renkli iş gömleği giymesi zorunludur.
- 12 Bozulmuş kullanılamaz konserveleri bekletmek yasak olup bu ürünlerin imhasını gerçekleştirmek mecburidir.
- 13 İçme, Memba, Kullanma suları Güneş görmeyecek şekilde depolanması mecburidir.

(Soğuk Hava Depolarının Uyması Gereken Kurallar)

Soğuk hava depoları aşağıdaki hükümlere tabidir:

- 14) Depo vasfı kazanılmış şekilde ticari iş yapan işletmeler ve işyerlerinin Belediye ve İl / İlçe Gıda Tarım Hayvancılık İl Müdürlüğünce verilmiş uygunluk belgesi ve yetki belgesi olması mecburidir.
- 15)İşin gerektirdiği oda ve bölmelerin yapılması, bu yerlerin tesisat ve teknik donanımlarının olması mecburidir.
- 16 Depo ana kapısından başka, giriş çıkışlarda sıcaklığı etkilememesi amacıyla ikinci bir kapının olması mecburidir.
- 17 Pencereelerde delikleri 2 milimetreyi geçmeyen tel kafes olması mecburidir..
- 18 Her odanın içinde zil tertibatlı birer ısıyayar, ve ikişer termometre bulundurulması zorunludur.
- 19 Besin maddeleri, tabana temas etmeyecek şekilde ızgara ve raflar üzerine seyrek olarak istif edilecek, çuval ya da koli arasına çıtalar konulacak, çengellere aralıklı olarak asılacak, istifler arasında serbest geçişler olacak, birbirine kokusu sinen değişik besin maddeleri bir arada olmayacak ve niteliği bozulmuş, ambalajı açılmış maddeler bulundurulmayacaktır.
- 20 Konserve, taze balık, kümes hayvanı, tavşan ve kanatlı av hayvanı, sebze ve meyve, yumurta, yemeklik yağ, süt ve süttten yapılmış besin maddeleri ayrı ayrı liste şeklinde belirtilecek, denetimlerde evraklar ibraz edilecektir. Bu tür yerde, tavşan ve kanatlı av hayvanlarının iç organları çıkarıldıktan sonra asılı olarak muhafaza edilmesi mecburidir.
- 21 Kümes hayvanlarının tüyleri yolunmuş, iç organları çıkarılmış, ayakları hanep mafsallından kesilmiş olarak muhafaza edilmesi mecburidir.
- 22 Çiğ balıkların niteliğini bozmayan raf ve ızgaralarda muhafaza edilmesi mecburidir.
- 23 Tuzlu balıkların kapalı kapta veya teneke ambalajla muhafaza edilmesi mecburidir.
- 24 Yumurta sandıklarının yanlarda 8 ile 10, alt ve üstlerde ise 3 ile 5 santimetre ara verilerek istif edilmesi mecburidir.
- 25 Yaş meyve ve sebzelerin ambalajlı şekilde muhafaza edilmesi mecburidir.
- 26 Hayvani yağ, yumuşak peynir, krema ve yoğurt gibi süttten yapılmış besin maddelerinin her tarafı kapalı ve sızdırmaz kaplar içinde; kaşar, gravyer gibi sert peynirlerin de ambalajlı ve açık olarak ayrı bölümlerde muhafaza edilmesi mecburidir.
- 27 Pastırma, sucuk ve diğer konserve etlerin ambalajlı olarak açık raf ve çengellerde muhafaza edilmesi zorunludur.

- 28 Soyunma, yemek yeme, temizlenme yerleri ve besin maddelerinin depoları, umumi tuvaletle doğrudan bağlantılı olamaz.
- 29 İşçilerin soğuk hava depolarında çalışabilir raporunun olması zorunludur.
- 30 Yetkili kurumlarca tasdik edilmiş ve depoya giren çıkan maddeleri kaydetmeye yarayan defterin olması zorunludur.
- 31 Soğuk hava depolarında kapalı devre kamera ve jeneratör bulundurulması mecburidir.

**(Lpg, Cng (Sıkıştırılmış doğalgaz)
(Bu Gazların Depo Ve Bayilerinin Uyması Gereken Kurallar)**

LPG: Sıvılaştırılmış petrol gazı, CNG: Sıkıştırılmış ve yoğunlaştırılmış doğalgaz depo ve bayileri aşağıdaki hükümlere tabidir:

- 32 TSE standart damgası bulunmayan korsan tüp satışı yapılamaz meskûn mahal içerisinde LPG ve CNG depoları açılmaz.
- 33 Vatandaşın can ve mal güvenliğinin tehlikeye girmesinin muhtemel olduğu meskûn mahal içerisinde yetkili makamlardan izin alınarak LPG bayisi açılması halinde bu yerlerde havalandırma yeterli olacaktır.
- 34 Bu tür yerlerin açılması esnasında Türk Standartları Enstitüsü Kurumunun belirlediği kurallara uymak mecburidir.
- 35 Müşterilere satmış oldukları tüp gazları evlerine kadar götürüp montajını yapmamak, kontrol edilmeden tüp gaz satışı yapmak ve belirlenen tüp gaz fiyatı üzerinden satış yapmak yasaktır. Yangına karşı her türlü önlem alınması zorunludur.
- 36 Bakkal, ev ve marketlerde LPG tüplerinin satışı yapılamaz, okul ve benzeri yerlerin yakınında LPG bayi depo vb. yerler açılmaz.
- 37 Denetim yapan Zabıta / İmar/ Ruhsat memurlarına her türlü kolaylığın gösterilmesi mecburidir.
- 38 LPG/ tüp gaz satış irtibat bürolarında kesinlikle (Tüp gaz) satışı yapılmayacak, Reklam amaçlı birer adet boş lpg / tüp (lpg) bulundurulacaktır.
- 39 İlgili kuruluşlardan gerekli izinler alınmış olsa dahi belediyeden ruhsat alınmadan bu tür yerlerin açılması yasaktır.
- 40 Denetim ve teftişlerde gösterilmek üzere belediye teftiş defteri bulundurmak mecburidir..
- 41 Seyyar olarak açıkta (teneke, tanker vb.) akaryakıt ve LPG dolumu yapılamaz LPG bayilerinin araçla tüp dağıtımı esnasında ses yükseltici cihazlarla anons yapması yasaktır.
- 42 LPG / Depo / Tüp Gaz Dolum Tesislerinde 24 saat çalışan kamera sistemi kurmak mecburidir.

**Odun, Kömür, Hurda Kâğıt, Metal, Plastik ve Kum, Çakıl, Çimento,
Kimyasal Madde Depoları**

Odun, kömür, hurda kâğıt metal, plastik, kum, çakıl, çimento, kimyasal madde depoları ve benzeri yerler aşağıdaki hükümlere tabidir:

- 43 Şehir içerisinde ve meskûn mahallerde paketlenmemiş odun kömür, kum, çakıl, çimento, kimyasal madde, hurda, kâğıt, metal, plastik malzeme depoları açılmaz.
- 44 Odun ve kömürlerin depolandığı alan kapalı mekân olamaz.
- 45 Depo etrafı sağlam direklerle sabitlenip, içerideki malzemenin dışarı dökülmesini önleyecek şekilde tel örgü ile çevrilmiş olacaktır.
- 46 Bu depolarda, ilgili belediyeden alınmış itfaiye raporu ve bu rapor doğrultusunda gerekli yangın söndürme malzemesi bulundurulacaktır.
- 47 Odun depolarında motorlu testere gibi gürültü yapıcı aletlerle kesim yapılamaz.
- 48 Odun ve kömür depoları, ruhsatında gösterilen miktar haricinde yakacak malzemesi bulunduramaz
- 49 Bu işyerlerine araç giriş çıkış yerleri ilgili belediyenin onayı ile düzenlenebilir, belediyeden izin alınmadan özel giriş tertip etmek, yolun ve kaldırımın evsafını bozmak yasaktır.
- 50 Hurda kâğıt, metal, plastik, kum, çimento ve kimyasal madde depoları meskenlerden uzak alanlarda ve ilgili kurumlarca belirlenecek yerlerde ilgili mevzuatın öngördüğü şartların yerine getirilmesinden sonra açılabilir.
- 51 Belediyece belirlenmiş Mahrukatçılar sitesi dışında şehrin muhtelif yerlerinde meydan, cadde, sokak, boş alanlarda odun ve kömür depolanamaz, satışa sunulamaz. İrtibat bürolarında numune olarak kömür çeşitlerinden ağzı açık bir torbadan fazla kömür bulundurulamaz.
- 52) Kömür satış izin belgesi olmadan TSE standartlarına uygun olmayan hava kirliliğine neden olan kömür satışı yasaktır.

YİRMİ DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Trafik, Nakil Araçları, Toplu Taşıma, Genel Taşıt, Taksi, Dolmuş, Hatlı Yolcu Minibüsü, Fabrika ve Okul Servisleri, Araç Sahipleri, Araç Kullanıcı ve Yolcuların, Durak ve Otopark Toplu Taşıma, Genel Taşıt, Taksi, Dolmuş, Hatlı Minibüs, Fabrika, Okul Servisleri, Araç Sahipleri ile Kullanıcı ve Müşterilerin Uyması Gereken Emir ve Yasaklar

Taksi, minibüs, okul ve iş servisi ile kullanıcıları ve müşterileri

MADDE 27-

Toplu taşıma vasıtalarından taksi, dolmuş, hatlı minibüs, fabrika ve okul servisi gibi araçlar, kullanıcıları ve yolcular aşağıdaki hükümlere tabidir:

- 1) Toplu taşıma araçlarına, küçük çantalar haricinde yolcuları rahatsız edecek, geliş ve geçişleri engelleyecek bavul, valiz, sepet, sandık, LPG tüpü gibi eşyalarla ve ayrıca yağlı, kirli, tozlu elbiselerle ve evcil hayvanlarla binmek yasaktır.
- 2) Belediye sınırları içerisinde, toplu taşıma araçlarına ait duraklarda(**minibüs, taksi vb.**) motorlu araçları ile durmak, park etmek ya da bekleme yapmak yasaktır.
- 3) Belediye sınırları içerisinde, toplu taşıma araçlarının, yetkili birimlerce kendisine tahsis edilmiş duraklar haricinde yolcu alması, indirme yapması, bekleme yapması ve park etmesi yasaktır.
- 4) Malatya Büyükşehir Belediyesi **UKOME kararı ile park etmenin kesinlikle yasak olduğu** belirlenen engelli araç park yerleri ile diğer yerlerde motorlu ya da motorsuz araçlarla bekleme yapmak, park etmek, yolcu indirip bindirmek yasaktır.
- 5) Araçlarda yasaklanmış yanıcı, parlayıcı ve patlayıcı eşya, malzeme taşımak yasaktır. (yetkili makamlarca izin verilmiş olanlar hariç)
- 6) Toplu taşıma araçlarına biniş ve inişleri güçleştirecek fiil ve hareketlerde bulunmak, yolcular inmeden vasıtaya binmek yasak olup, tayin edilen giriş çıkış nizamına uymak zorunludur.
- 7) Ruhsatsız ve izinsiz olarak yolcu taşımak yasak olup, ruhsatını araçta bulundurmamak zorunludur.
- 8) Fabrika, okul ve işyeri servisleri, ulaşım koordinasyon merkezi kararlarına ve taraflar arasında belirlenen sözleşme hükümlerine uymak zorundadır.
- 9) Şehir içi cadde ve yollarda trafik düzeni ve güvenliğini sağlamak için ilgili kurumlarca alınan kararlara uymak zorunludur.
- 10) Belirlenen saatler dışında, ulaşım koordinasyon merkezince tespit edilen bölgelere yada yayalaştırılmış yollara iş makineleri, kamyonlar, otobüsler ve diğer araçlarla girmek yasaktır.
- 11) Ulaşım Koordinasyon Merkezi (UKOME) kararı ile trafiğe yasaklanan caddelerde at arabası ile trafiğe çıkmak ve dışkı torbası ile ilgili tedbir alınmadan yollarda atlı araba ile dolaşmak yasaktır.
- 12) Araçların içini ve dışını temiz bulundurmamak zorunludur.
- 13) Ticari taksilerde taksimetre açmadan yolcu taşımak, yolcuyu istediği yol haricinde başka yollardan götürmek, arızalı taksimetre ile faaliyetini sürdürmek yasaktır.
- 14) Taksi sürücüleri tarafından mesafe, trafik yoğunluğu ve iklim şartları gibi bahanelerle yolcu çağrılarına ilgisiz kalmak yasak olup, yolculara hizmet vermek mecburidir.
- 15) Kendilerine tahsis edilmiş duraklarda, belirlenen sayıdan fazla araç bulundurup, bekleme yapmak yasaktır.
- 16) Ticari taksi, ticari minibüs, dolmuş ve otobüslerde ücret tarifelerini yolcuların görebileceği yere asmak zorunludur.
- 17) Şehirlerarası otobüs terminallerinde fiyat ve zaman tarifesinin görünür yere asılması zorunludur.
- 18) Minibüs ve otobüs gibi toplu taşıma araç sürücülerinin, durak ve güzergâh haricinde; durması, bekleme yapması, yolcu taşımaması, güzergâh dışına çıkması ve trafiği olumsuz etkileyici hareketlerde bulunması yasak olup, son varış noktasına kadar gitmeleri zorunludur.
- 19) Otobüs ve minibüslerin durakta uzun süreli yolcu beklemeleri yasaktır.
- 20) Belediye trafik işaret ve levhalarına hasar vermek yasaktır.
- 21) Yaya kaldırımı, cadde, sokak, yol ve bunun gibi yerlere, halkın geliş geçişini engelleyecek şekilde araç park etmek, bekleme yapmak, eşya indirmek, buralara motorlu motorsuz araç bırakmak yasaktır.
- 22) Araçların üzerine ilgili belediyeden izinsiz olarak ilan-reklâm vesaire yapıştırmak yasaktır.
- 23) Otobüs, minibüs, midibüs, traktör, kamyon ve iş makineleri gibi araçları belediyece tahsis edilen garaj ve otoparklar haricindeki yerlere park etmek yasaktır.
- 24) Belediyenin ilgili birimlerinin toplu taşıma araçları ile ilgili aldığı kararlara uymamak yasaktır.
- 25) Hatlı minibüs, otobüs ve dolmuşlarda belirlenen yolcu adedinden fazla yolcu taşımak yasaktır.
- 26) Toplu taşıma araçlarında 0-6 yaş grubundaki çocuklardan koltuk işgal etmediği halde ücret talep etmek yasaktır.

- 27) Tüm toplu taşıma araçlarında, taksilerde ve servis vasıtalarında çalışan personel için belirlenen kıyafet kurallarına uyup, temiz giyimli ve bakımlı olmak zorunludur.
- 28) Araçların seyri esnasında yayalara su, çamur ve benzeri şeyleri sıçratmak yasaktır.
- 29) Araç yıkama esnasında pis suları yollara akıtmak yasaktır.
- 30) Hatlı minibüslerde muavinle çalışmak, bağırarak yolcu taşımak, radyo, teyp ve CD bulundurup çalmak ve araçta izin verilenin dışında ilave aksesuar oluşturmak yasaktır.
- 31) Bu tür araçların çalışma saatleri dışında faaliyette bulunması yasaktır.
- 32) Toplu taşıma otobüs ve hatlı minibüslerin ön tarafına hattını gösterir ışıklı tabela asmak, kapıların sağ ön ve sol yanına hat numaralarını ve sayılarını belirtmek mecburidir.
- 33) Yolcuya hakaret edip, kötü muamele yapmak yasaktır.
- 34) Taksi, dolmuş ve diğer toplu taşıma araçları ile birlikte direniş yapmak, taşımacılık yapmamak, taşımacılığı aksatmak, kamu kurum ve kuruluşlarının önünde yada yollarda, kavşaklarda, köprü alt ve üstlerinde, geçiş noktalarında her türlü gösteri yapmak yasaktır.
- 35) Hizmet esnasında yolcunun ve denetim esnasında da görevlinin istediği evrakları ve bilgileri vermek mecburi olup, ilgili memurlara fiili tecavüz ve darp girişiminde bulunmak yasaktır.
- 36) Toplu taşıma araçlarında yer ayırmak, fazla yer işgal etmek, koltuklarda yatmak, ayak dayamak ve giyilen ayakkabıları çıkarmak yasaktır.
- 37) Belediyenin sorumluluğunda bulunan yolların ve tretuvarların araçlar tarafından zarara uğratılması veya araçların tamirati esnasında yolları ve tretuvarları tahrip edecek veya kirletecek fiillerde bulunmak yasaktır.
- 38) Belediye sınırları içerisinde, toplu taşıma araçlarına ait duraklarda motorlu, motorsuz araçlar ile durmak, park etmek ya da bekleme yapmak yasaktır.
- 39) Belediye sınırları içerisinde, toplu taşıma araçlarının, yetkili birimlerce kendisine tahsis edilmiş duraklar haricinde yolcu alması, indirme yapması, bekleme yapması ve park etmesi yasaktır.
- 40) UKOME kararı ile park etmenin ve bu yerlere girmenin kesinlikle yasak olduğu belirlenen yerlerde motorlu ya da motorsuz araçlarla bekleme yapmak, park etmek, yolcu indirip bindirmek yasaktır.
- 41) Bisiklet, motosiklet ve hayvanlarla çekilen araçların girmesinin belediyece yasaklandığı yerlerde bu araçları kullanmak yasaktır.
- 42) Toplu taşıma araçlarında yolcuların yangın söndürme cihazı ve ilk yardım çantasını karıştırmaları yasaktır.
- 43) Toplu taşıma araçlarının kapı ve pencerelerinden tehlikeli olacak şekilde baş ve kol çıkarmak, bu araçların fren, zil, kampana vs. gibi iç tesisatı ve tertibatını karıştırmak ve bu hراçlara hareket halinde veya durak dışında durduğu zaman binmek veya araçtan atlamak yasaktır.
- 44) Belediye kontrolünde olan toplu taşıma araçlarında başkalarını rahatsız edecek şekilde yüksek sesle konuşmak, şarkı söylemek ve itişip kakışarak, bağırarak şakalaşmak yasaktır.
- 45) Her türlü toplu taşıma araçlarına ayrılan durakları işgal etmek, yolcular inmeden toplu taşıma vasıtalarına itişerek, zorla binmek ve tayin edilen giriş -çıkış yerlerine riayet etmemek yasaktır.

Taksi Durağı, Kapalı-Açık Katlı Otopark, Oto Galerilerinde Uyulması Gereken Emir ve Yasaklar

Taksi durakları

Taksi durakları aşağıdaki kurallara uymak mecburiyetindedir.

- 46) Ticari taksi duraklarında il trafik komisyonu kararında belirtilen araç sayısından fazla araç bulundurulamaz.
- 47) Ticari plaka almadan hususi plaka ile ticari faaliyette bulunulamaz, üzeri açık, römorklu ya da tamperli araçlarla insan taşımacılığı yapılamaz.
- 48) UKOME kararları ile belirlenen bu yerler ticari taksi park edebilecek alana sahip olacaktır.
- 49) Taksi durakları içinde ve işletme yazıhanesinde ecza dolabı bulundurulacaktır.
- 50) Park alanının tabanı beton, asfalt gibi etrafın kirlenmesine neden olmayacak bir madde ile kaplanacak ve birikinti sular toplama rögarlarına verilecektir.
- 51) Yol üzerindeki duraklar trafiğe mani olmayacak şekilde düzenlenecektir.
- 52) Taksi duraklarında telefon ve telsiz sistemi bulundurulacaktır.
- 53) Bu yerlerde şoförlerin isimleri ve fotoğrafları görünür şekilde liste bulundurulacaktır.
- 54) Taksilerde şoförle ilgili kimlik bilgileri müşterinin görebileceği şekilde asılı olacaktır.
- 55) Çalışanlar, işyerinin belirlediği kıyafeti giyecektir.

Kapalı otoparklar

Kapalı otopark yerleri aşağıdaki kurallara uymak zorundadır:

- 56) Bu tür yerlerde kullanım amacına uygun yapı kullanma izni belgesi olacaktır.
- 57) Araç giriş ve çıkışları trafiği aksatmayacak şekilde düzenlenecektir.
- 58) Otoparkta, park eden araçların her türlü hasara karşı zorunlu sigortaları yapılmış olacaktır.
- 59) Bu yerlerde yıkama yağlama dışında başka bir faaliyet gösterilemez.
- 60) Su ve diğer atıklar kanallara veya fosseptik çukurlarına akıtılacaktır.
- 61) Araçların park edeceği alanlar eni en az 4 metre olacak şekilde işaretlerle ayrılacaktır.
- 62) Park için giren araç sahiplerine, aracın plakası, cinsi ve park saatini gösteren belge verilecektir.
- 63) Park yerinin zemini beton veya mozaik olacaktır.
- 64) Park yerinin havalandırılması ve aydınlatılması için gerekli tesisat kurulacaktır.
- 65) LPG (Sıvılaştırılmış petrol gazı) ve CNG (Sıkıştırılmış doğalgaz) kullanan araçların kapalı otoparka kabul edilmesi yasaktır.
- 66) Park ölçer aletini park süresine göre ayarlamak mecburidir.
- 67) Şehir içinde amme mülkü üzerinde belediyece tespit ve tahsis edilen parkomatlı otoparklarda kısa süre park edecek özel ve ticari vasıta sürücülerinin park fişi almaları mecburidir.
- 68) Parkomatlı otoparklara kamyon ve ağır taşıtların girmesi yasaktır.

Açık otoparklar

Açık otoparklar aşağıdaki kurallara uymak durumundadır.

- 69) Açık otopark olarak kullanılan kiralık yerin mülkiyet sahibinden tapu tescil belgesine göre muvafakat alınacaktır.
- 70) Açık otoparkta yapılacak kontrol kulübesi, prefabrike veya kolay taşınabilir bir malzemeden yapılacak ve en az 9 metreküp hacme sahip olacaktır.
- 71) Bu tür yerler işyeri kapı numarası almak zorundadır.
- 72) Araç giriş ve çıkışları trafiği aksatmayacak şekilde olacaktır.
- 73) Açık otoparkın park alanının zemini beton veya asfalt olacaktır.
- 74) Otoparktaki müşteri araçlarının her türlü hasara karşı zorunlu sigortaları yapılmış olacaktır.
- 75) Kat irtifakı veya kat mülkiyetine haiz yada inşaata başlama izni alınan yerlerde açık otopark kurulamaz.
- 76) Plan değişikliği veya mülkiyet değişikliği nedeniyle oluşacak durumlarda yeni malikin veya maliklerin muvafakati olmadan işletmeye devam edilemez.

Oto Kiralama ve Oto galerileri

- 77) Oto kiralama yerleri belediyeden işyeri açma ve çalışma izni almadan açılmaz.
- 78) Oto kiralama işinde kullanacakları araçların listesini ruhsat aşamasında ilgili belediyenin ruhsat ve denetim müdürlüğü ile zabıta müdürlüğüne bildirmek ve araçların ruhsat fotokopilerini vermek zorundadır. Trafik tescilde işletmeci dışında bir başkası adına kayıtlı olup da oto kiralama faaliyetinde kullanılan araçlarla ilgili kiralama sözleşmesinin ibrazı zorunludur. Araç değişikliği halinde en geç üç gün içerisinde ilgili birimlerine bu değişiklik bildirilecektir.
- 79) Oto galerileri ve kiralama yerlerinin kapalı kısmında LPG (Sıvılaştırılmış petrol gazı) ve CNG(Sıkıştırılmış doğalgaz) kullanan araç bulundurulamaz.
- 80) Oto galerileri mali sorumluluk sigortası yaptırmak zorundadır.
- 81) Oto kiralama ve oto galerileri kullanacağı araçları depolamak/satışa sunmak /kiralamak için belediyeden ruhsatlı her hangi bir otoparktan iki taraflı yapılmış bir sözleşme ibrazı zorunludur.
- 82) Otopark sözleşmesi noterden bir yıllık olarak yapılır, her yıl yenilenen sözleşmenin bir nüshası Ruhsat Müdürlüğüne verilir.
- 83) Oto kiralama işyerleri işletmecileri tarafından işyeri içine, bina çekme mesafeleri ile yola ve yol kenarındaki ücretli ya da ücretsiz kamuya ait otopark alanlarına araç, bisiklet ve motosiklet konulması yasaktır. Oto kiralama işyerinin amblem ya da logosunu taşıyan, reklamını yapan başka gerçek ya da tüzel kişilere ait araçlar da bu kapsamdadır.
- 84) Belediye Zabıtası oto kiralama ile İkinci el Oto Galerileri olarak bulunan işyerlerini yönetmelik hükümleri yönünden denetleme yetkisine haizdir.
- 85)-Belediyece belirlenmiş oto galericiler sitesi haricinde ikinci el araçlarını meydan, cadde, sokak, yaya kaldırımında ve kendisine ait işyerinde satışa sunulması ve sergilenmesi yasaktır.

- 86)-Oto galericiler ve oto parkların kapalı kısmında sıvılaştırılmış petrol gazı ve sıkıştırılmış doğal gaz ile çalışan araçlar bulundurulamaz.
- 87) İkinci El Oto galerileri, belediyenin belirlediği /gösterdiği alanlar dışında ticari faaliyette bulunamaz.

(Trafik, Nakil Araçları Ve Toplu Taşıma Araçları İle İlgili Emir Ve Yasaklar)

- 88)Bilumum araç sahipleri araçlarını; gece ve gündüz, cadde ve sokaklarda araç ve yaya trafiğini engelleyerek tehlikeye düşürecek, itfaiye, ambulans, çöp kamyonları gibi aciliyet arz eden araçların geçişlerini engelleyecek veya zorlaştıracak şekilde park edemezler.
- 89)Belediye ve İl Trafik komisyonunca trafiğe kapatılan alanlara konulan engeller tahrip edilemez ve trafiğe kapalı olan meydan, cadde ve sokaklara araç park edilemez.
- 90) Belediye otobüs durakları ve yaya geçişi olan yerlerde, alt geçitlerin giriş ve çıkışlarında araç park edilemez, trafik akışını engelleyecek şekilde uzun süreli durulamaz.
- 91) İl Trafik Komisyonu kararı ile parkometre için ayrılmış yerlere veya parkometre uygulaması olmayan cadde ve sokaklara araçların park edilmemesi için işyeri ve mesken sahipleri tarafından duba, levha, vb. herhangi bir emtia bırakılamaz.
- 92) Şehir içerisindeki trafik işaretlerine uymak zorunlu olup bu işaretler kırılmaz, bozulamaz ve üzerine ilan maksatlı her türlü yazı yapıştırılmaz.
- 93) Şehir içinde egzozu kırık ve delik gürültü çıkaran araç kullanılamaz, yüksek sesle müzik dinlenemez, havalı ve ısıklı korna kullanılamaz.
- 94) Şehir içinde çalışan bilumum taksi, dolmuş ve halk otobüsleri geceleri çalıştıkları zaman ışıklı levha kullanmak zorundadır
- 95)Yol geçiş izin belgesi olmayan toplu taşıma araçlar; yolcu taşıma faaliyetinde bulunamazlar.
- 96) Belediye sınırları içerisinde hat işletme ruhsatı almadan toplu taşımacılık yapılamaz; hat işletme ruhsatının süresi içerisinde vizesini yaptırmak zorunludur.
- 97) İl Trafik Komisyonu ve Belediyece belirlenen hat ve güzergâh dışında faaliyet göstermek, yolcu taşımacılığı yapmak ve belirlenen durak haricinde yolcu indirip bindirmek yasaktır.
- 98)Toplu taşımacılık yapan araçların camları yıldızlanmış, kırık, çatlak, koltukları eski, yırtık, aracın iç ve dış kısımlarının kirli olamaz; ayrıca aracın içinde veya dışında müşteri çekmek amacıyla araç şoförü, muavini, simsarları tarafından çığırkanlık yapılamaz.
- 99) Belediyeye ait toplu taşıma araçlarında bulunan koltuklara yazı yazılamaz çizerek, keserek, kirleterek araç aksamlarına zarar verilemez.
- 100) Toplu taşımacılık yapılan aracın içine veya dışına göze hoş görünmeyen görgü, adap ve ahlaka aykırı yazı, resim, ilan, reklam, duyuru ve poster yapıştırılmaz.
- 101) Toplu taşıma araçları kendilerine edilen hattın kalkış saatine uymak, ilk ve son durağa kadar gitmek zorunludur.
- 102) Toplu taşımacılık yapılan araçlarda araç sürücüsü aracını kullanırken saç-sakal, kılık-kıyafet ve görgü kurallarına uymak zorundadır.
- 103) Toplu taşımacılık yapılan araçlarda tespit edilen ücret tarifelerini uygulamak zorunludur.Ücret tarifelerinin okunaklı şekilde görünür yere asılması zorunlu olup; tespit edilen ücret dışında ek ücret talep etmek yasaktır.
- 104) Toplu taşımacılık yapılan araçta yangın söndürme cihazı bulundurulacaktır.Yolcuların şikâyetlerini bildirecekleri belediyenin ve bağlı bulunduğu oda veya kooperatifinin telefon numarasının görünür bir yere asılması zorunludur.
- 105) Toplu taşıma araçlarında şoförler yakalarına tanıtım kartını asacaklardır.
- 106) Taşıma esnasında kontrol için görevlilerin “dur ihtarına” uyulması, kontroller sırasında zorluk çıkarılmaması, hakarete bulunulmaması, denetim amaçlı istenilen evrakların verilmesi zorunludur.
- 107) Toplu taşıma yapanların ; araca yasalarda belirtilen ücretsiz yolculuk hakkı olan yolcuları alması zorunludur. Alınan bu yolculardan ücret talep ederek yolcular içerisinde şahsı küçük düşürücü ve rencide edici söz sarf edilemez.
- 108) Toplu taşıma esnasında kural dışı araç kullanarak yolcuların can ve mal güvenliği tehlikeye düşürülemez, aracın işletme ruhsatında belirtilen istihap haddinden fazla yolcu alınamaz, araçta ve durakta nezaket kuralları dışına çıkılamaz.
- 109) Toplu taşıma yaparken yolcuyu daha önce alabilmek için bir başka araç personeli ile yolda durup münakaşa ile karışık ağız dalaşı yapılamaz; yolcuların gideceği yere gecikmelerine ve tedirgin olmalarına sebebiyet verilemez.

- 110) Teknik özelliğini yitirmiş araçlarla toplu taşımacılık yapılamaz. Belediye Meclisi veya İl Trafik Komisyon Kararında belirtilen yaş haddini aşan araçlarla toplu taşımacılık yapanlar hakkında para cezasının yanı sıra toplu taşımacılıktan men edilme yaptırımı uygulanır.
- 111) Yolcusu olan otobüslerin otogara girmeleri , otogar giriş-çıkış ücretini ödemeleri bilet üzerinde belirtilen hareket saatine uymaları zorunludur.
- 112) Otobüs ve yazıhane sahipleri otogar giriş ve çıkış yerlerini engelleyecek şekilde araçlarını park edemezler
- 113)Şehirler arası yolcu taşımacılığı yapan otobüsler izin verilen yerler dışında otogar harici yolcu indirip bindiremezler.
- 114) Şehirler arası faaliyet gösteren firmalarda çalışan simsarlar t,çalıştığı firmaya daha fazla müşteri çekmek amacıyla çığırkanlık yaparak,vatandaşları rahatsız edemez ,çekıştirerek bilet almaya zorlayamaz.
- 115) Şehir merkezinde ana yol ve araç yollarında at /eşek arabası ile taşımacılık yapılamaz.
- 116) Belediyenin bakım ve onarımını yapmış olduğu cadde ve sokaklarına zarar verecek şekilde ağır tonajlı araçlar giremez.(yük alma ve boşaltma amacıyla trafiğin yoğun olmadığı saatler (**24.00 ila:06: 00**) arası çevre kirliliği ve gürültü kirliliğine sebep olmayacak şekilde giriş çıkış yapmalarına müsaade edilir.) Aksi durumda Para cezasının yanı sıra bozulan yolların bakım ve onarım masrafları, araç sahibi veya firma sahibinden tahsil edilir.
- 117) Paletli iş makineleri asfalt üzerinde seyir edemezler.
- 118)Toprak, kum, mıcır, taş, pancar, küspe, saman, talaş, kömür tozu, hayvansal gübre vb. maddelerin taşınmasında bunların çevreye dökülmesini önleyecek şekilde araçların üzerinin kapatılması(**branda, tente vb** ile) zorunludur.
- 119) Hafriyat, kum, taş, moloz, culuf vb. malzemeleri taşıyan araçlar; kirlenmiş lastiklerini temizlemeden cadde ve sokaklara çıkması yasaktır.
- 120) Belediyenin belirlemiş olduğu hafriyat alanları dışındaki bölgelere hafriyat dökülemez.

YİRMİ BEŞİNCİ BÖLÜM

Tanıtım ve İlan-Reklâm ile İlgili Uyulması Gereken Emir ve Yasaklar

MADDE -28- İlan ve reklâmla ilgili aşağıdaki kurallara uymak mecburidir.

- 1) Belediyenin ilgili biriminden izin almadan reklâm, ilan ve tanıtım panosu asmak, dikmek ve takmak yasaktır.
- 2) İlan, reklâm, çevre temizlik, eğlence ve emlak gibi belediye harç ve vergilerini zamanında ödemek zorunludur.
- 3) Muhatapların, İlan ve Reklâm Yönetmeliği'ne aykırı hareket etmeleri yasaktır.
- 4)Yaya kaldırımların üzerine her çeşit işaret levhası ve **reklam panoları** dikmek yasaktır.
- 5) Broşür ve diğer materyalleri izinsiz dağıtmak ve çevre görüntüsünü bozmak yasaktır.
- 6) Belediye reklâm panolarını izinsiz kullanmak, buralara gayri ahlaki afişler asmak yasaktır.
- 7) Süresi dolan bez ve kâğıt afiş gibi ilanları bulunduğu yerden kaldırmak zorunludur.
- 8 **Kamunun ortak kullanımında olan elektrik direkleri, trafoları, vb. yerler ile ağaçlara reklam amaçlı metal levha, pano, bez, çağrı zilleri, kâğıt afiş asmak, çivi vb. maddeler çakmak yasaktır.**
- 9) Belediyenin izni olmadan, herhangi bir şekilde süreli ya da süresiz, tanıtım amaçlı stant vb. kurulamaz, bilgi broşürü ve el ilanı dağıtılamaz, çevre görüntüsü bozulup, kirlenilemez.
- 10) İzinli olanların haricinde bez, kâğıt, boya gibi unsurlarla çevre ve görüntü kirliliği yapılamaz.
- 11) Belediyece belirlenmiş olan bez afiş asma yerlerine süreli olarak afiş asılmasının istenilmesi halinde izin almak, süre bitiminde bu yerden toplayıp götürmek zorunludur.
- 12) Binaların ön cephelerine dikey ve çıkıntılı vaziyette reklâm, ilan panosu takmak ve asmak yasaktır.
- 13) Açık alan ilan ve reklam araçları(totem , tabela vb.); kamuya ait düzenlenmiş yeşil alanların içerisine, tarihi eserlerin ve tescilli yapıların, ibadethanelerin, heykel ve sanat eserlerinin, konsolosluklara, emniyet müdürlüklerine, valiliklere, kaymakamlıklara, kamuya ait binaların, sağlık kurum ve kuruluşlarına ve Milli İstihbarat Teşkilatı'na ait binaların, askeri alanların, okulların, kültür-sanat işlevli yapıların ve benzerlerinin önüne gelecek ve bunları kapatacak şekilde yerleştirilemez.

- 14 Açık alan ilan ve reklam araçları (totem , tabela vb.) kavşaklarda araç sürücüsünün görüş üçgenini kapatacak, trafik işaretlerinin görülmelerini engelleyecek veya güçleştirecek şekilde yerleştirilemez.
- 15 Yol kenarlarındaki totem, pano ve tanıtıcı levhalarda yanıp sönen ışıklar veya kırmızı, sarı ve yeşil ışıklar veya ışık yansıtıcı cisimler kullanılamaz
- 16 Açık alan ilan ve reklam araçları; ana arterlere ve zemin kat üzeri alanlara yerleştirilemez.
- 17 Her türlü ilan ve reklam araçları , ilçenin ve bölgenin estetik ve mimari dokusunu bozacak, kentin doğal ve tarihi silüeti ile çelişecek, kentin doğal veya tarihi sit alanını etkileyecek şekilde olamaz.
- 18 İlanlar ve reklamlar, yürürlükteki mevzuat hükümlerine göre ilanı veya reklamı yasaklanmış ürünlere (ilaç, sigara vb.) ilişkin olamaz
- 19 Reklam ve ilanlarda; sağlık yönünden zararlı olan alkollü içki ve sigara gibi ürünler, genel ahlak kurallarına aykırı görüntüler, korku ve batıl inançları içerecek, toplumun acıma duygularını istismar edecek şekilde hasta, bebek, çocuk, yaşlı ve özürllülerle ilgili ifadeler veya görüntüler kullanılamaz
- 20 Reklamlar dil, ırk, cinsiyet, din ve mezhep ayrımcılığı üzerine kurulamaz. Şiddet hareketlerine yol açıcı, destekleyici ve özendirici unsurlara yer veremez.
- 21 Bina cepheleri ve elektrik direklerinde kullanılacak olan reklamlara ve ilanlara; amblem, isim ve grafik anlatımlar dışında telefon ve tel-faksını yazabilir, adres belirtilemez.
- 22 Kamuya ve ya şahıslara ait telefon ve elektrik direkleri ile ağaçlara bez ve afişler bağlanamaz ve asılamaz.
- 23 Reklam ve ilan araçlarının bakımı, onarımı ve temizliği; asılması, sökülmesi izin süresinin bitmesi halinde kaldırılması reklam veren ile reklam kuruluşu veya açık hava reklam üreticisine aittir.
- 24 Reklam ve ilan amacıyla pano, levha vb. araçlarını başkalarına kiraya veren reklam kuruluşu, duyuruların izin süresinin bitmesi, bozulması, yırtılması, işlevini yitirmesi halinde, panolardaki ilan veya reklamı kaldırarak temizlemek zorundadır. Bu hususta kiraya veren reklam kuruluşu sorumludur.
- 25 Sabit reklam ve ilan ürünleri için bulundukları yerde verebilecekleri hasarlara karşı reklam veren ya da temsilcisi müştereken ve müteselsilin sorumludur.
- 26 Kapı girişlerinde boşluk ve geçiş koridorlarında geçişi engelleyecek şekilde hiç bir pano, levha, tabela asılamaz ve konulamaz.
- 27 Her bir ilan veya reklam ürünü için ayrı ayrı izin alınır, müracaat izin sayılmaz, izin alınmadan hiçbir suretle ilan ve reklam uygulaması yapılamaz, bu tür uygulamalar tebligata gerek kalmaksızın belediye tarafından oluşturulan ekiplerce kaldırılır.
- 28 Tanıtım amacıyla kullanılan ilan ve reklamların müsait bir alanına ilanın belediyece görüldüğüne ilişkin izin başlangıç ve bitim tarihinin yazılarak onaylanması zorunludur. Bu onayı bulunmayan panolar belediye ekiplerce kaldırılır
- 29 Bez afişlerde, verilen iznin başlangıcı ve bitim tarihlerinin yazılması ve mühürlenerek onaylanması zorunlu olup ,onay bulunmayan afişler belediye ekiplerince kaldırılır
- 30 Belediye yetki ve sorumluluk alanı içindeki yeşil alanlar ve açık otoparkların çevre duvarlarında ve içlerinde sabit reklam asma panoları tesis edilerek reklam yapılamaz.
- 31 Halkı yanıltıcı şekilde dükkanlara ve binalara (kapatıyoruz, taşınıyoruz vs.) yönünde afiş ve pankartların asılması yasaktır.

YİRMİ ALTINCI BÖLÜM

Ölçü Tartı Aletleriyle İlgili Emir ve Yasaklar

MADDE -29-

- 1) Ambalajlı paket ürünlerde; üzerinde belirtilen gramajın altında satılan mallar hakkında gerekli işlemler yapılarak ilgili kuruma / birime bildirilir.
- 2) Ölçü ve tartı aletlerinin ilgili yönetmelikte belirlenen vasıflarda bulunması şarttır. İşyerinde kanunlarda yazılan ölçü ve tartı aletlerinden başka ölçü ve tartı amacıyla veya ilk ve yıllık muayenesi yapılmamış, damgalanmamış ve damga olmayan ölçü – tartı aletlerini bulundurmamak yasaktır.

- 3) Satışa sunulan her türlü maddeyi fiyatını etkileyecek biçimde fazla ağır ambalaj ile satmak yasaktır.
- 4) Bozuk kantar, baskül ve terazi ile tartım yapmak yasaktır.
- 5) Ölçü ve tartı aletleri büyükşehir belediyesi ile sınırlarında olan ilçe belediyesi ölçü ayar memurluğunda kontrol ettirilir.
- 6) Bilumum işyerleri her yıl tartı aletlerini kontrol ettirmekle yükümlüdürler. belediye kontrol memurlarınca ölçü ve tartı aletleri ayarları denetlenip gerekli muayeneleri yaptırılır.
- 7) İş gereği ölçü ve tartı aleti bulundurmamak veya müşteri aleyhine kullanarak hile yapmak, mühürsüz ölçü ve tartı aletleri kullanmak yasaktır.
- 8) Ticari işletmelerde yetki belgesi olmaksızın terazi, baskül, kantar ve litre gibi ölçü aletlerinin tamir ve bakımı yapılamaz.

YİRMİ YEDİNCİ BÖLÜM

Yangından Korunma ve Alınacak Önlemler Yangından korunma önlemleri ve Tedbirler İle İlgili Emir Yasaklar

MADDE 30 – Yangından korunma amacıyla belediye sınırlarında bulunan tüm işyerleri ve kamu kurum ve kuruluşları aşağıdaki hükümlere uymakla yükümlüdürler.

- 1) İtfaiyeden izin almadan açıkta kâğıt, bez, paçavra ve çöp gibi şey yakmak yasaktır
- 2) Her türlü bina ve işyerlerinde itfaiyece gerekli görülen tedbirlerin alınmış olması mecburidir.
- 3) Kapalı çarşı, pasaj, iş hanları, büyük mağazalar, okul, kreş, öğrenci yurdu ve fabrikalarda, otomatik yangın ihbar ve söndürme tesisatı ve de bunlara ilave olarak portatif ilk müdahale cihazı bulundurulacaktır.
- 4) Yangın su depolarından su almak, yangın musluklarını gösteren işaret levhalarının yerlerini değiştirmek ve kırarak zarar vermek yasaktır.
- 5) Yangın musluklarının üzerini kapatmak, cadde ve sokaklarda itfaiye aracının geliş geçişini güçleştirecek fiil ve hareketlerde bulunmak yasaktır.
- 6) Umumi yerlerde maytap, havai fişek vesaire yakmak, satmak, patlatmak ve atmak yasaktır.
- 7) Kori, park ve bahçelerin müsaade edilmeyen yerlerinde ateş yakmak yasaktır.
- 8) Yanmaya ve parlamaya müsait maddelerle kıvılcımlı külleri kapı önlerine, sokaklara ve boş arsalarla atmak yasaktır.
- 9) Yangın yerinde çalışırken görevlilerin vazifesini güçleştirecek müdahalelerde bulunmak, hortum üzerinden araba geçirmek ve çalışmaları engellemek yasaktır.
- 10) Umumi garajlar, tamirhaneler, benzin istasyonları ve elbiseleri parlayıcı mayilerle temizleyen fabrikaların atıklarını, bunların toplanmasına özgü yerlerin dışına atmaları yasaktır.
- 11) Kapalı çarşı, pasaj, iş hanı, büyük mağaza, market gibi yerlerde akaryakıt ve patlayıcı madde depo etmek, satmak ve bu gibi yerlerde yanıcı, parlayıcı maddeleri imalatla kullanmak yasaktır.
- 12) Her türlü binalarda fenni şartlara haiz yerlerin dışında ateş yakmak yasaktır.
- 13) Bacalarda yangına sebebiyet verecek şekilde kurum birikmesini önlemek ve bacaları zamanında temizletmek zorunludur.
- 14) Her türlü binalarda, bu işe ayrılmış, korunaklı mahallerin dışında katı, sıvı ve gaz yakacakları depo etmek yasaktır.
- 15) Yangın söndürme, can ve mal kurtarma için lüzumlu yardımcı malzeme bulundurulmalıdır.
- 16) Yatılacak yerler, hususi okullar, akaryakıt ana ve ara depolarında, patlayıcı madde satılan, depolanan yerlerde ihbar ve alarm tesisatı bulundurulacaktır.
- 17) Kütüphane, hastane, kapalı spor salonları, büyük mağazalar, sinema, tiyatro gibi otomatik ihbar tesisatının olmadığı yerlerde görünür bir yere bu durumu belirten yangın planı asılmış olacaktır
- 18) Bilumum işyerlerinde yangına karşı önlem almak için yeteri kadar kullanıma hazır **yangın söndürme tüpü/elektronik algıyıcılar vb. önleyici elektronik cihazlar** bulundurulması mecburi olup bozuk, dolum tarihi geçmiş, çalışmayan, arızalı, yangın söndürme cihazı bulundurulamaz.

YİRMİ SEKİZİNCİ BÖLÜM

Belediye ve Diğer Kamu Kurum ve Kuruluşlarının Altyapı, Üstyapı ve Her Türlü Çalışmalarında Gerekli Önlemlerin Alınması İle İlgili Emir ve Yasaklar Alt yapı ve üst yapı çalışmalarındaki hükümler

MADDE -31 – Altyapı ve üstyapı çalışmalarında aşağıdaki hükümlere uymak mecburidir.

- 1)Tüm tüzel ve gerçek kişiler belediyeden izin almadan kanalizasyon, yol bakım, yol yapım, doğalgaz, elektrik ve telefon gibi altyapı çalışmalarında bulunamazlar.
- 2 Tüm t tüzel ve gerçek kişiler bu tür çalışmalarında iş güvenliği, yol güvenliği ve çevre sağlığı ve güvenliği ile ilgili tedbirleri almak mecburiyetindedir.
- 3 Belediyeden izin alınmadan su, doğalgaz, kanalizasyon vb. konularında yol kazımı yapılamaz
- 4 Yetkili kurumlardan izin ve müsaade alınmadan asfalt, yol, kanalizasyon, su, telefon ve elektrik hattı çekmek yasaktır.
- 5) Yaya ve araç trafiğini aksatacak şekilde çalışma yapılamaz.
- 6) Çalışma yapılan alanda gece ve gündüz görülebilecek şekilde ışıklandırma, aydınlatma ve ikaz gibi işaretleri koymak, diğer gerekli tedbir ve önlemleri almak mecburidir..
- 7) Denetim görevlilerinin ikazlarını dikkate almak zorunludur.
- 8) Yapılan çalışma sonucu oluşan moloz, inşaat kırığı ve asfalt parçaları gibi atıkları bulunduğu yerden kaldırmak zorunludur.
- 9) Çevreye zarar verecek ve rahatsız edecek şekilde gürültülü, tozlu ve kirliliğe sebep olacak şekilde çalışmak yasaktır.

YİRMİ DOKUZUNCU BÖLÜM

Çevre Görüntü Kirliliği Ve Temizliği İle İlgili Emir Ve Yasaklar

MADDE -32 –

- 1) İşyerlerinde Gerekli tedbirleri almadan mozaik, taşlama, mermer kesme ve benzeri işler yapılırken işyerinden ve atölyelerden dışarıya toz çıkartmak ve çevreyi kirletmek yasaktır
- 2) Belediye veya belediye kontrolünde bulunan her türlü toplu taşıma araçlarını, çöp atarak kirletmek araçları temiz kullanmamak yasaktır.
- 3) Belediye sınırları ve mücavir alan içerisindeki **her türlü nehir, dere, akarsu ve barajlara kanalizasyon, kimyasal maddeler akıtılamaz, çöp ve moloz dökülemez.**
- 4) Yol ve caddelerdeki kanalizasyon ve baca menfezlerini tıkamak veya fena koku neşreden maddeler atmak ve dökmek, kanalizasyon ve kanal temizliği için ruhsatsız baca açmak, kanal veya kanal bağlantısı yapmak yasaktır.
- 5) Etrafı kirletecek veya fena koku neşredecek **deri, gübre, paçavra vs.** sermek, dökmek ve kurutmak yasaktır.
- 6) Binaların dış yüzeylerine takılacak olan (**klima, anten**) ve benzeri malzemelerin gelip geçenlere zarar verecek şekilde monte edilmesi, her türlü binalarda klima ve bunun gibi cihazların gider ürettiği sularının bir akara bağlanmadan açığa verilmesi yasaktır.
- 7) **Meskûn mahal içinde hayvan beslenemez, bu maksatla özel hayvan barınağı yapılamaz veya konut müştemilatının bir bölümü ahır olarak kullanılamaz.**
- 8) **Meydan, cadde, sokak, boş alanlara ve evin bahçesine hayvan gübresi dökülemez, kurutulamaz ve depolanamaz.**
- 9) Tarihi ve kültürel değeri olan, **kümbet, yadır, abidelerin, yer altı ve yerüstü** geçitlerinin camilerin ve her türlü ibadet yerlerinin duvarlarını, cadde ve sokaklar ile tretuvarları, tebeşir, yağlı boya, katran, spreyci boya vs. ile karalamak, yakmak, şekil çizmek ve kirletmek yasaktır.
- 10) Kirlili, yağlı veya pis kıyafetle ve ellerinde gelip geçenleri ve etrafını kirletecek, lekeleyecek, iğrendirecek malzeme, eşya vs. ile kalabalık arasına girerek halkı rahatsız etmek yasaktır.
- 11) Belediyeye ait **çeşme, sebil ve havuzları kirletmek**, öteberi atmak, buralarda araç, eşya ve hayvan yıkamak ve sulamak yasaktır.

- 12) Şehir içerisinde el arabası, at arabası, kamyon, kamyonet, çuval vs. ile hurda kâğıt vb. şeyleri toplamak ve depo etmek **çöp ev yâda çöp depo oluşturmak yasaktır.**
- 13) Site, apartman, işhanı vb. çok katlı binalarda kapı, hane numaralarını belirtmemek, işhanı girişleri ve pasajlarda geliş geçiş engelleyici her türlü işgale yol açmak, apartman ve işhanlarında çöp torbaları vb. şeyleri merdiven boşluğuna veya koridorlara koymak yasaktır.
- 14) Market ve dükkânların sokak veya caddeye bakan yüzlerine **çivi, çengel vs. çakarak** öteberi asmak yasaktır.
- 15) **Fabrika, atölye ve sanayi müesseseleri faaliyetlerinde meydana gelen vernik, duman, koku, gaz, toz ve atık maddelerinin (asit, kükürt, dioksit vb.) yayılmalarını önlemek amacıyla çevre kurulu yetkilileri ve fennin emir ettiği bütün tedbirlerin alınarak, izale ve ıslahının yapılması mecburidir.**
- 16) Binaların caddeden görülecek kısımlarına çirkin manzara arz eden renk ve şekilde öteberi koymak yasaktır.
- 17) Seyir halindeki araçların yayalar üzerine su ve çamur sıçratması, araçlardan dışarıya çöp, kâğıt, sigara izmariti vb. şeyler atılması yasaktır.
- 18) Kamuya açık alanlara, asfalt yol ve caddelere, paspas vb. malzemeler atmak yasaktır.
- 19) Her türlü bina, apartman ve işyerinden sokağa, ışıklığa ve yan parsele soba borusu veya havalandırma tertibatı çıkartmak yasaktır.
- 20) Her çeşit inşaat yapımı ve yıkımı sırasında eşya ve malzemenin yükleme, boşaltma ve tamiri sırasında kaldırımlara zarar vermek ve çevreyi kirletmek yasaktır. .
- 21) Çok katlı bina ve apartmanlarda çöp torbası vb. türden atıklar ile bilumum eşyaları merdiven boşluklarına bırakmak yasaktır.
- 22) Asfalt kaplamalı yollarda ve tretuvarlarda, araçların tamirâtı esnasında ve yükleme ve boşaltma esnasında, yolları ve tretuvarları tahrip edecek ve kirletecek fiillerde bulunmak yasaktır.
- 23) Kamu kurum ve kuruluşları ile ticari işyerlerinde belediyece kabul edilen standartlara uygun çöp kutusu bulundurmamak ve çevreyi çöp vb. malzemelerle kirletmek yasaktır.
- 24) Çöp ve süprüntü ile ilgisi olmayan bilumum atıkları geri **dönüşüm evlerine atmak zorunludur.** Çöp ve süprüntü kavramı içine girmeyen malzeme ve imalat atıklarını, her müessese kendi imkânları ile temizleyip toplamak ve belediyeye ait geri dönüşüm yâda çöp imha sahalarına taşımak zorundadır.
- 25) Belediyeye ye ait **geri dönüşüm evleri** üzerini **kazımak, yazı yazmak, yakmak, kırmak, boyamak** vb. şekilde zarar vermek ve geri dönüşüm evlerinin içinde bulunan malzemeleri çıkarmaya çalışmak yasaktır.
- 26) Belediyelerce belirlenen çöp kaplarına (plastik çöp torbası, çöp kovası, çöp bidonuna) çöp kapsamına girmeyen atık yağ ya da geri dönüşüm özelliği bulunan maddeleri koymak yasaktır.
- 27) Belediyeye ye ait **çöp konteynerleri/çöp kutularına sıcak halde odun ve kömür külleri vb. yanıcı, parlayıcı maddeler atarak zarar vermek yasaktır.**
- 28) Çöplerin belirli noktalardan toplanabilmesi için belediye tarafından yerleri tespit edilerek konulan çöp bidonu ve çöp konteynirlarına zarar vermek veya yerlerini değiştirmek yasaktır.
- 29) Site, bina ve müstakil alanlarda kilim, **halı, vb. silkelemek yasaktır.**
- 30) Site, müstakil ev ve binalardan dışarıya çıkan soba borusu, baca, kanalizasyon, fosseptik sularının akıntı ve sızıntısına mani tedbir almamak, yağmur suyu borularını varsa şehir kanalına bağlamayıp açıkta bırakmak yasaktır.
- 31) Balkon, pencere ve teraslara etrafı rahatsız edici koku neşredecek madde sermek ve görüntü kirliliği oluşturacak malzemeler asmak yasaktır.
- 32) **Her türlü mesken ve işyerlerinin kapı, pencere, balkon, duvar ve saçak gibi dışarıdan görülecek yerlerine hasır, çuval, teneke, kafes vb. şeyler koyup görüntü kirliliğine sebebiyet vermek yasaktır.**
- 33) Ev ve işyerlerinin dış duvarları, kapı içleri vs. boyandığı vakit gelip geçenlerin üzerinin kirlenmemesi için lüzumlu koruyucu tedbirleri almamak yasaktır.
- 34) Site, bina, ev dış yüzleri yıkanırken veya kaldırımlarda temizlik yapılırken gelip geçenlerin üstlerini, araçlarını kirletmek.
- 35) Müstakil site, bina veya işyerlerinin ön kısmı veya dış cephesi temizlenirken kirli, çamurlu ve pis sularını yaya kaldırımlarına taşıyarak çevreyi kirletmeleri yasaktır.
- 36) Her türlü bina ve inşaat dâhilinde çıkan kirli suları yollara ve yaya kaldırımlarına akıtmak yasaktır.
- 29) Binaların cadde ve sokaklara bakan ön balkon ve pencerelerine bina yüzeyinden taşacak şekilde, çamaşır vesaire asmak yasaktır.
- 30) **Dış cephe boyaları yapılmamış veya dış cephe boyası kirlenmiş binaların, mevcut binalar ile uyum sağlayacak şekilde boyanması mecburidir.**

- 31) İşyerlerinde, meskenlerde, meydanlarda, caddelerde, sokaklarda ve boş alanlarda araç lastiği, poşet, kâğıt, yanık yağı, ayakkabı kösesi, sentetik elbise kırıntıları, anız vb. maddeler yakmak yasaktır.
- 32) Çöp konteyneri ve benzeri olmayan yerlerde belediyenin belirlemiş olduğu çöp toplama **saatlerine** riayet etmeyerek, gelişi güzel çöp çıkarmak yasaktır.
- 33 **Müstakil ev, apartman / site gibi toplu yaşanan meskûn mahallelerde** . çevreye zarar veren taşınması ve bulundurulması sağlık açısından uygun olmayan çer-çöp ve yasak malzemeleri depo etmek, bulundurmak ve çöp ev oluşturmak yasaktır.
- 34) Ev ve işyerleri tadilatlarından çıkan hafriyatları ve bahçe temizliğinden çıkan dal, ot vb. organik atıkları , cadde, sokak ve boş alanlara bırakmak yasaktır.
- 35) Ot, saman ve talaş gibi çabuk yanıcı ve parlayıcı maddeleri depolamak, ahşap yapılarda, bodrum ve benzeri yerlerde kolaylıkla yanan şeyleri biriktirmek, koku yapıcı maddeleri depo etmek ve hurda eşyaları izin almadan yakmak yasaktır.
- 36) Evlerden ve site/apartmanlardan sokağa, ışıklığa ve yan parsellerinde bulunan arsalar çöp vb. şeyler atmak yasaktır.
- 37) Camii avlularında, abidelerin etrafında, köprü, iskele, istasyon vb. yerlerde oturma yerlerinin dışında oturmak, herhangi bir eşya bırakarak buraların görüntü ve intizamını bozmak yasaktır.
- 38) İlçe içerisindeki tüm yapılarda, yetkili kurumlarca belirlenen türde yakıt bulundurulması ve yakma işleminin ilgili birimlerin alacağı kararlar doğrultusunda yetkili kişiler tarafından yapılması esastır.
- 39) Boş arazilerde ve hurda depoları vb. alanlarda yetkili mercilerden izin almadan ateş yakmak yasaktır.
- 40) **Her türlü sıvı atık, katı atık dönüşüm maddelerinin nakillerinin, çevreye zarar vermeyecek ve koku yaymayacak kapalı kasa araçlarla yapılması mecburidir.**
- 41) **İşyeri ve mesken sahiplerinin; yağmur suları ile klima cihazından damlayan suları boru ile tahliye /pis su borusuna bağlamaları ve çevreyi kirletmemek için gerekli tedbirleri almaları mecburidir.**
- 42) Ticarethanelerin cephelerine sabit veya seyyar saçak yapmak yasaktır. Ancak güneşten ve yağmurdan muhafaza için belirlenen tip, uzunluk ve irtifada seyyar-açılıp-kapanır tente yapılabilir. İşyerleri ve yapıların sokak yüzlerine kurulan tente ve siperlerin ön ve yan kısımlarına açılan bezlerin yaya kaldırımından yüksekliği 3 metre olacaktır. Tente siperlerin eni ise, yaya kaldırımını geçmemek koşulu ile en fazla **1.5 metre** olacaktır.
- .
- 43) Boş arsalar belediyeden müsaade almaksızın her ne suretle olursa olsun herhangi bir şey yapmak ve depolamak yasaktır.
- 44 Sebze bahçelerinin lağım suyu veya atık su ile sulanması yasaktır.
- 45) **Her ne amaçla olursa olsun evde veya bahçede çöp bulundurulamaz, biriktirilemez, depolanamaz ve herhangi bir alan çöp evine dönüştürülemez”, çöp ve çöp konteynerleri karıştırılamaz ve dağıtılamaz.**
- 46)Belediyece belirlenmiş dericiler sitesi dışında şehrin muhtelif yerlerinde (meydan,cadde,sokak,boş alanlarda) **deri işlemek, alım satımı yapmak,depolamak veya sergilemek yasaktır.**
- 47) Umumi çeşme kanallarında, halkı tiksindirecek her türlü pislik yıkamak, atıklarını bırakmak, pis koku yayan balık ve benzeri her türlü malzemeyi yıkayarak kanalları tıkamak yasaktır.
- 48) Gezinti yerlerine, açık alanlara, mahalle aralarında boş arsalar üzerine, şehir manzarasını bozacak şekilde büfe, kulübe ve baraka yapmak, izinsiz çadır kurmak ve bu alanları kirletmek yasaktır.
- 49) Cadde ve sokaklarda her ne süratle olursa olsun motorlu - motorsuz araçların yıkanması yasaktır.
- 50) Caddeler üzerine paspas ve benzerlerinin konulması, temizlenmesi yasaktır.
- 51) Binaların dış cephe yüz tarafındaki pencere, balkon, teras, vs. yerlerine sabit ve lüzumlu tedbirleri almaksızın çiçek saksısı, testi ve her türlü eşya koymak yasaktır. ,
- 52) Belediye hudutları dâhilinde motorlu ve motorsuz taşıtların üzerine, dükkânların önlerine belediyeden izin almadan hoparlör koymak suretiyle ilan ve reklam yapılması yasaktır.
- 53) Her türlü ticarethane ve sanat sahibinin dükkânın müşteri toplamak için çığırkanlık yapması veya ticarethanelerin, meskenlerin ve araçların dışına hoparlör koyarak sesli anonsla satış yaparak gürültü çıkartmaları yasaktır.

- 54) Belediye mücavir alanı içerisinde bulunan boş arsalara, çöp, hafriyat vb. atıkların dökülmesini önlemek ve görüntü kirliliğine sebebiyet vermemek için arsa sahipleri tarafından etrafının tel örgü veya tahta perde vb. engelleyici malzemelerle çevrilmesi mecburidir.
- 55) Meskûn Mahal ve yerleşim alanları(otel, motel, vb.) çevresinde, şehir içinde ve ana yol üzerinde **hurda depolamak ve ticaretini yapmak** yasaktır.
- 56) Belediyece belirlenmiş hurda döküm alanları haricinde, ilçenin / şehrin muhtelif yerlerinde duvarla çevrili alanlarda ,meydan, cadde, sokak, boş alanlarda ve evinin bahçesinde ve eklentilerinde, hurda alım satımı yapılamaz, biriktirilemez depolanamaz ve görüntü kirliliğine sebebiyet verilemez.
- 57) Hurdacılar depolarında biriktirdikleri hurdalar içinde bulunan tehlikeli ve zehirli maddeler içeren hurdaları ayrı ayrı belirterek, diğer hurdalardan ayrı olarak depolamaya ve emniyet tedbirlerini almaya mecburdurlar.
- 58) Mesken ve işyerinin wc, banyo ve mutfak sularını meydan, cadde ve sokağa akıtılması yasaktır.
- 59) Mesken ve işyerlerindeki mutfak, wc, banyo. vb. yerlerden alt kata su sızıntısına meydan vermek yasaktır. .
- 60) Umuma açık bulunan mekânlarda, meydan, cadde ve sokaklarda, yere tükürülemez, küçük ve büyük tuvalet yapılamaz.
- 61) Elektrik telleri üzerinden radyo, tv, vb. kablosu geçirmek, cadde ve sokağın bir tarafından diğer tarafına her çeşit kablo çekmek yasaktır.
- 62) İlçe sınırları içerisinde sivri sineklerin üremesine sebebiyet verecek her türlü su birikintisi ve pisliğin teşekkülüne sebebiyet vermek, ticari amaçlı gübrelikler oluşturmak yasaktır.
- 63) Çöpleri belediyece kabul edilen standartlara uygun çöp kabında biriktirmemek yasaktır.(Çöp kabı, koku neşretmeyecek ve dökülmeyecek evsafıta olacak)
- 64 Sanayi içinde veya belediyece belirlenmiş alanlarda faaliyet gösteren işyerlerinin , (oto yıkama, petrol ofisleri, katı ve sıvı atık depo yerleri, mermerciler) işlemede kullandıkları suları içinde bulunan atıkların çökmesi için yeteri kadar çökertme havuzlarında dinlendirildikten sonra atık suyu yağmur deranaj kanallarına akıtmaları bu havuzlarda çıkan diğer tortuları ise çevreyi kirliletmeyecek şekilde biriktirip belediyenin çöp toplama alanına götürmeleri ve işyerinin çevresini temiz tutmaları mecburidir.
- 65 Tıbbi atık üreten hastane, sağlık ocakları, poliklinikler vb. yerler tıbbi atıklarını diğer atıklardan ayrı toplayarak ve bu atıklar için özel olarak yapılmış üzerinde tıbbi atık yazılı torbaları içerisine koyarak, ağızlarını sızdırmayacak şekilde bağlamaları ve tıbbi atık aracı ile alınana kadar tıbbi atık konteynerinde muhafaza etmek zorundadırlar.
- 66) Belediyelerce belirlenen çöp kaplarına çöp ve kapsamına girmeyen;
Her türlü inşaat artıkları, taş, tuğla, molozlar çimento, kireç, kereste, demir malzeme ve artıkları, Evlerden çıkacak kereste ve odun parçaları, eski ev eşyaları, bilumum imalathane ve fabrika artıkları, tamir edilen yol artıkları, yol çamur ve molozları, budanan, kesilen ve kırılan ağaçlar, ağaç dalları, park, bahçe, sebze ve meyve bahçesi atıkları, kalorifer, kül ve cürufları, atık pil ve akümülatörler, atık sıvı yağlar vb. maddeleri çöp konteynırlarına atmak yasaktır.

OTUZUNCU BÖLÜM

Kullanılmış (İkinci El) Eşya Satan İş Yerleri ile İlgili Emir ve Yasaklar

MADDE -33-

- 1) İkinci el eşyalar (buzdolabı, tv, sehpa, beyaz eşya ve kanepe koltuk, elbise dolabı, halı, elektrikli malzemeler vb.) mahalli şartlara uygun malzemeler satılabilir. Bu malzemeler vatandaşa satılırken fatura edilmesi mecburdur.
- 2) İkinci el eşya satanlar, ruhsatlarında belirtilen ticari faaliyetten başka iş yapamazlar.
- 3) İkinci el eşya satanlar işyerlerinde kullanılmaz olan eşyaları geri dönüşüm evlerine bırakmakla yükümlüdürler.
- 4) Patlayıcı, parlayıcı, yanıcı (lpg, tüp vb.) hiçbir malzeme ikinci el olarak satılamaz.
- 5) İkinci eşyalar yüksek / fahiş fiyatla satılamaz. Esnaf odalarından satış fiyatını gösterir onaylı, tarihli listenin aslının bulundurulması mecburidir.
- 6) Tarihi ve kültür değeri olan malzemelerin satışı yapılamaz. bu tür malzemelerin satışı ve sergilenmesi için il kültür müdürlüğü ve müzeler müdürlüğünden satışa ve sergilenmesine izin veren belgelerinin olması şarttır. silah, av tüfeği, resim vb. malzemelerin satışı için ruhsat müdürlüğünce verilen ruhsatta açık şekilde faaliyet konusunun belirtilmesi gereklidir.
- 7) Belediyece belirlenmiş alanlar dışında kullanılmış (2.el) eşya satılamaz
- 8) Bu işyerlerinin giriş ve çıkışlarında eşyalar sergilenemez.
- 9) Kullanılmış eşya alım ve satımı ancak bu maksatla açılmış bulunan dükkânlarda yapılabilir, başka yerlerde veya seyyar olarak kullanılmış eşya almak ve satmak yasaktır.
- 10) Temizliği yapılmadan ve buhardan geçirilmeden satılığa çıkarılan kullanılmış elbise ve eşya hakkında Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 86.maddesi tatbik olunur.
- 11) Kullanılmış ve yeni eşyayı birlikte satan dükkânlarda bunlara ait kısımlar birbirinden ayrılmış iki bölmeden oluşacaktır.
- 12) İkinci el eşyalar kaldırım, sokak, cadde vb. yerlerde sergilenmez.

OTUZ BİRİNCİ BÖLÜM

İmar, İnşaat Ve Hafriyat Yapı İşleriyle İlgili Emir Ve Yasaklar

MADDE-34 –

- 1) Belediyeden izin alınmaksızın ruhsatsız ve kaçak olarak veya proje ve eklerine aykırı şekilde yapı inşa etmek, tamirat ve tadilat ile yıkım yapmak yasaktır.
- 2) **Yıkımı yapılan binaların mutlak suretle zemine kadar yıkılmış olması mecburidir, arsa üzerinde yıkım artığı, moloz ve toprak bırakılmayacak şekilde zemin düz bir satıh haline getirildikten sonra etrafının tahta / sac/duvar /özel yapılmış çadır vb. malzemelerle ile çevrilmesi mecburidir.**
- 3) Yıkımı yapılacak binalarda da toz oluşumunu önlemek için sulama yapılması ve oluşan tozun çevreye yayılmasının önlenmesi zorunludur.
- 4) Yapı inşa ve tamir inşaat tamir işlemleri esnasında çevre güvenliği ile can ve mal güvenliğinin sağlanması için her türlü tedbirin alınması zorunludur.
- 5) Meydan yol ve tretuvarlarda her türlü tamirat ve hafriyatta lüzumlu emniyet tedbirlerini almamak ve geceleri (00.00)'dan dan sonra yazılı izinli çalışmalarda **elektrikli otomatik yanan sarı renkli tabela/ mekanik uyarıcı fosforlu levhalarla tehlikeyi** belirtmemek yasaktır.
- 6) Her türlü yapım/yıkım ve tamiratlarda; ilgililerince (yapı müteahhitleri veya yapı sahibince) her türlü tehlikeyi önleyecek ve çevre kirliliği ve görüntü kirliliği oluşturmayacak şekilde yapı çevresinin uygun malzeme ile kapatması mecburidir.
- 7) Hafriyat alımlarında; firmalar, taşıyıcılar ve yıkım **sorumlularınca ve çevreyi** rahatsız edici toz ve toprakların etrafa yayılmasına mani olacak tedbirlerin alınması zorunludur.

- 8)) Kum, çakıl ve hafriyat taşınması sırasında araç sahipleri gereken her türlü önlemi alacak ve **aracın üst** kısmına **branda, tente vb. malzemelerle** kapatacaklardır. Hafriyat, moloz taşıyan kamyonlarla ticarethanelere mal taşıyanlar da bu hükme uymaya mecburdurlar.
- 9)) Toprak, kum, mıcır, kömür tozu ve talaş gibi maddeler taşıyan kamyonlardan bu maddelerin cadde, sokak ve meydanlara dökülmesine meydan vermek, yükün etrafa savrulmasına ve uçuşmasına mani olmak üzere kamyonların üzerini Tente, branda vb. ile örtmemek yasaktır.
- 10) **İnşaatlarda mozaik ve karo silimi vb. çalışmalarda kullanılan suyun meydan, cadde ve sokakları kirletmemesi için yeteri kadar çöktürme havuzu veya kuyusu açtırmak zorunludur.**
- 11) **İnşaatlarda geceleri aydınlatma yapmamak, ayrıca inşaatın yapılan her katının yol cephelerinin emniyet amacı ile cephe boyunca uygun malzeme ile kapatılmaması yasaktır.**
- 12) İnşaat yapı yerinde, inşaat müddetince, yapının, mal sahibinin, mimarının, statik, elektrik tesisat vb. proje müellifleri ile fenni mesullerinin, şantiye şefinin, müteahhidin isimleri ile ruhsat numara ve tarihini içeren en az **50cmx75cm** ebadında **tabela** herkes tarafından görülebilecek bir yere asılı bulundurmamak zorunludur.
- 13) **İnşaat mahallinde inşaat ruhsatına ait teknik bilgileri ve isim unvanını belirtir levha ile iş kazasını önleyici diğer ikaz levhalarını bulundurulması mecburidir.**
- 14) Binaların meydan, cadde, sokak ve yol üzerindeki yüzlerine belediyeden izin almadan ilan tabelası, perde, saçak, siper vb. yapmak ve asmak, yasak olup izin alınarak asılan ilan tabelası, perde, saçak, siper vb. kaldırım tabanından yüksekliğinin **3(üç)** metreden yukarı olmak zorundadır.
- 15) İnşaat alanlarında iş kazasına sebebiyet vermemek ve çevre güvenliğini tehlikeye düşürmemek için, inşaat alanına ve çevresine tahta perde, duvar, vb. şekilde perde çekmemek yasaktır.
- 16) İnşaat çalışma esnasında inşaatın sahibi/ sorumlusu çevrenin kirletilmemesi için mümkün olan her türlü önlemi almakla yükümlüdür.
- 17) Belediye tasarrufundaki taşınmazlardan, izinsiz olarak toprak çekilemez, yeni inşaat yapmak / metruk yerleri yıkamak vb. suretiyle bir birinden destek alan ev, bina, site vb. meskenleri taşıyıcı kolon ve temellere zarar vermek ve oluşacak çukurlardan dolayı gerekli tedbirleri almamak vatandaşların can ve mal güvenliği tehlikeye atmak yasaktır.
- 18) İnşaat sahasından çıkacak olan hafriyat, toprak moloz ve süprüntülerin belediyenin göstereceği yerden başka bir yere dökülmesi /depolanması yasaktır.
- 19) İnşaat müteahhitleri/gerçek ve tüzel kişilikler sorumluları çalışmaları esnasında çevredekileri rahatsız etmemek için her türlü önlemi almaya mecburdur.
- 20) İnşaat sahipleri her ne suretle olsun çalışmalarından dolayı bozdukları, kirlettikleri yol veya kaldırımları, iş bitiminden sonra eski haline getirip /yapmak ve temizlemek mecburiyetindedirler.
- 21) İnşaat sahipleri inşaat malzemeleri ile yolları işgal edemez veya trafiği engelleyemezler. kum, kireç vb. malzemeler, doğrudan yapı içine dökülecektir. bunların dışarıya yada her türlü yol üzerine dökülmesi yasaktır.
- 22) **Halkın huzur ve istirahatini bozmamak için kamu kurum ve kuruluşlarının inşaatları dahil kış mevsiminde sabah saat 10:00 ile akşam saat 17.00, yaz mevsiminde ise sabah saat 09:30 ile akşam 19.00 saatleri dışında her türlü inşaat çalışması yapmak yasaktır.**
- 23) **Herhangi bir izin almadan, asfalt, kaldırım ve yollarda kazı yapmak, asfalt yola, kaldırım taşlarına ve yeşil alanlara zarar vermek yasaktır.**
- 24) **İşyerlerinde ve meskenlerde tadilat ve tamirat yapmak, inşaat alanlarında her türlü iskele kurmak ve mekanik araçlarla her türlü çalışma yapmak için belediyeden izin alınması mecburidir.**
- 25) **İnşaatın ön kısmında bulunan koruyucu tahta perde dışında yayaların ve araçların geçişini engelleyecek şekilde inşaat malzemesi bulundurulamaz,**
- 26) **İş Güvenliği ve Tedbirleri açısından sigortasız işçi çalıştırılmaz ayrıca yapılan işin mahiyetine uygun iş ekipmanı kullanılması zorunludur.(Emniyet kemeri, Kask vb.)**
- 27) **Harç makineleri, mikser vb. araçların harcı boşalttıktan sonra cadde, sokak, meydan ve meskûn mahallerde araçlarını temizleyip yıkamaları yasaktır.**
- 28) **Hazır beton firmaları inşaatlara harç nakletmeleri esnasında harç nakil araçlarından(beton mikseri) cadde ve sokaklara her türlü harç malzemesinin dökülmesini engelleyecek tedbirleri almak zorundadırlar.**

- 29) Cadde, sokak ve yaya kaldırımları üzerinde harç yapılamaz.
- 30) Belediyenin izni olmadan kaldırımlar tahrip edilemez, yükseltilemez, kaldırım üzerine basamak yapılamaz, taş, karo, parke, seramik, kilit taşı, mermer, halı vb. şekilde döşeme yapılamaz.
- 31) Belediyeden izin almaksızın yol ve kaldırımlarda su şebekesi, doğalgaz, kanalizasyon ve elektrik tesisatı vb. nedenlerle kazı yapılamaz.(Ayrıca açılan çukurlar ve tahrip edilen yollar belediyece kapatılacak ve yapılan masraflar%20 fazlası ile ilgisindendin alınacaktır.)
- 32) Belediyeden müsaadeli olsa dahi herhangi bir nedenle kazı yapılarak şehir içme suyu, kanalizasyon isale hattı, telefon, doğalgaz ve elektrik şebekelerine zarar verilemez.
- 33) Kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek ve tüzel kişiliklerce cadde, sokak ve mahalle aralarında açılan çukurlara gündüzleri ikaz işareti koyulması , geceleri ise ışıklı ikaz işareti koyulması ve tehlikeyi önleyici tedbirlerin alınması mecburidir.
- 34) Elektromanyetik kirlilik oluşturan GSM, Uydu, İnternet baz istasyonları vb. tesislerin kurulması aşamasında yetkili kurumlar ve imar kanunu hükümlerine uymamak yasaktır.
- 35) Belediyeden izin almaksızın ; inşaat alanlarında, işçilerin kalması ve ihtiyaçlarını gidermesi için havuz, wc, tuvalet, banyo vb. yerler yapılamaz. Bu inşaatlarda çalışanların çevredekileri rahatsız edecek şekilde uygun olmayan kıyafetle çalışmaları ve rahatsızlık verici davranışlarda bulunmaları yasaktır.

OTUZ İKİNCİ BÖLÜM

Umuma Mahsus Yerler İle Meskûn Mahalde Hayvan Bulundurulması ve Beslenmesiyle Ve Ahır Hayvanları İle İlgili Hükümler ve Emir, Yasaklar

MADDE -35- Evcil ve ahır hayvanları ile ilgili uyulması gerekli kurallar şunlardır.

- 1) Kamuya açık alanlarda gelip geçenlere zarar verecek derecede yabani, azgın ve huysuz olan hayvanlara umuma açık yerlerde binmek, bunları tedbir almadan gezdirmek, vahşi hayvanları ilçeye sokmak ve ticari amaçla teşhir edip oynatmak ve bu hayvanları her ne şekilde olursa olsun dövdürmek yasaktır.
- 2) Kümes, ahır ve ağıl hayvanlarını sokaklara bırakmak, park, bahçe, arsa, cami ve diğer mabetlerin avlularında otlatmak, belediyece tayin edilen cadde ve yollar dışındaki yollardan ve meydanlardan geçirmek yasaktır.
- 3) Belediye sınırları ve meskûn mahal içerisinde mesken ve işyerlerinde başkasını rahatsız edecek şekilde köpek ve kedi beslenemez.
- 4) Her çeşit kümes hayvanını (tavuk, horoz, güvercin, kaz, hindi vb.)işyerinde, yaya kaldırımlarında, meydan, cadde, sokak ve boş alanlarda beslemek , teşir etmek ve satışa sunmak yasaktır.
- 5) Sari (bulaşıcı) hastalık meydana gelmesini önlemek maksadıyla itlaf edilmesine karar verilen hayvanların itlaf (yok) edilmesine mani olunamaz ve bu hayvanların yetkililere tesliminden kaçınılamaz.
- 6) Belediye yetkili birimlerince tayin ve tespit edilen bölgeler haricinde hayvan ahır yapılamaz ve hayvan beslenemez.
- 7) Yabani ya da evcil ve süs hayvanları, kümes, ahır ve ağıl hayvanları sokaklara başıboş bırakılamaz, park, bahçe, arsa, cami ve diğer mabetlerin avlularında otlatılamaz, bu hayvanların hacetlerini umuma mahsus yerlerde gidermelerine mahal verilemez.
- 8) Belediyeye kayıt edilmemiş, numara almamış, aşılama işleri süresi içinde yapılmamış, tasmasız, ağızlıksız, yularsız veya yuları gelip geçenlere zarar verecek kadar uzun, sahibi elinde tutulmaksızın etrafa zarar verecek şekilde hayvan geçirilemez, bu gibi hayvanlar serbest, başıboş bırakılamaz, Veteriner sağlık karnesi olmayan ve aşılı yapılmamış evcil hayvanlar müstakil meskûn mahallerde beslenemez.
- 9) Büyük ve küçük her türlü hayvan ölüleri her nerede olursa olsun açıkta bırakılamaz, genele mahsus yerlere atılamaz veya gömülemez.
- 10) Hayvan ölüleri hayvan sahipleri tarafından kokuşmaya meydan verilmeden şehir dışında veya belediyenin göstereceği alanda gömülecektir. Hastalıklı hayvanlar veteriner kontrolünde ve yırtıcı hayvanlar tarafından eşilip çıkarılmayacak şekilde gömülecektir. Bunlar gıda maddelerine veya insanlara özel eşyayı nakle veya insan taşımaya yarayan özel araçlarla taşınmayacaktır.

- 11)) Bulaşıcı hastalıklar neticesinde veya şüpheli olarak ölen hayvanları, İl Halk Sağlığı Müdürlüğü ve mahalli belediye başkanlıklarına haber vermemek yasaktır.
- 12) Müstakil ev ya da bahçelerde veteriner raporu alınmamış kanatlı ve kanatsız hayvan ile süs hayvanı bulundurulamaz.
- 13) Hayvanlar dövülemez, eziyet edilemez, hayvan oynatılamaz, dövüştürülemez, yük hayvanlarına takatinden fazla yük yüklenemez, halkın şefkat hislerini rencide edencesine kırbaçlanamaz.
- 14) Yetkili kurumlardan müsaade alınmadan çadır kurarak yırtıcı ve yabani (yılan, akrep, maymun vb.) bilumum hayvan teşhir edilemez.
- 15) Belediyeden müsaade almadan, hayvan sağlık raporunu ibraz etmeden, **sirk veya müteferrik hayvanları şehre sokmak** veya bunları şehrin içinde bir yerden bir yere götürmek yasaktır.
- 16) Evlerde beslenen kümes hayvanları ve evcil hayvanların ilgili kamu kuruluşlarından yasal belgesinin olması, düzenli olarak muayenesinin yaptırılması ve belediyeye bildirilmesi zorunludur
- 17) Kulübe ve kümes yapılırken belediyenin ilgili birimlerinden yazılı müsaade alınması, zorunludur.
- 18) Kulübe ve kümeslerin binaya bitişik şekilde yapılmaması, temiz tutulması, haftada bir dezenfekte edilmesi ve gürültü yönünden rahatsızlık verilmemesi zorunludur.
- 19)) Yetkili komisyon ve il halk sağlık müdürlüğü ve belediye tarafından tespit edilen yerler dışında hayvan satışı yapmak, yasaktır.
- 20) Belediye ve kurban hizmetleri komisyonu tarafından kurban kesimi için belirlenen yerler dışında meydan, cadde, sokak, boş alan vb. yerlerde kurbanlık hayvan kesimi yapılamaz.
- 21) Kurban hizmetleri komisyonu, kasap odası başkanlığı ve halk eğitim merkezi tarafından verilen kasap yaka kartı(yeterlilik belgesi) olmayanların meydan, cadde, sokak, boş alan vb. yerlerde ve belirlenen kurban kesim alanlarında kurbanlık hayvan kesimi yapması yasaktır.
- 22) Et, süt, yumurta, bal, deri, yün, yapağı, tiftik, bağırsak, sakatat, tırnak, boynuz, kan, kemik, gübre gibi hayvan maddelerinden insan ve hayvanlara geçebilen hastalıklardan korunulması ve bulaşıcı hayvan hastalıklarıyla mücadele edilmesi zorunludur. İhlalinde ceza uygulanır, ayrıca ilgililer hakkında suç duyurusunda bulunulur.
- 23) Ahır ve besi ahırlarından çıkan hayvansal atıkları insan ve çevre sağlığını tehdit edecek şekilde açık alana atmak, şehir kanalizasyon şebekesine deşarj etmek yasaktır.
- 24) Çevreye rahatsızlık verecek şekilde meskun mahallerde ve sitelerde bilimum kanatlı hayvan beslemek yasaktır.
- 25) Kümes hayvanlarının ayaklarından bağlı baş aşağıya sarkıtılarak taşınmaları ve şehir içinde sürü halinde götürülmeleri, kafeste götürülürken kafes içine sıkı sıkıya hava almayacak şekilde doldurulmaları yasaktır.

OTUZ ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Mezarlıklar İle İlgili Hükümler

MADDE- 36- Mezarlıklar ile ilgili olarak aşağıdaki kurallara aykırı hareket etmek yasaktır

- 1) Her ne sebeple olursa olsun güneş battıktan sonra mezarlıklara girilemez.
- 2) Belediyece belirlenmiş olan yerler dışında defin işlemi yapılması yasaktır.
- 3) Mezarlıkları çeviren duvar, parmaklık ve benzeri engellere çıkmak ve tırmanmak, mezarların üstüne çıkmak veya oturmak, çiçek, fidan, ağaç veya herhangi bir bitkiyi koparmak, sökmek, mezarlar üzerine konmuş eşya ve işaretleri kaldırmak, yerlerini değiştirmek, mevcut yollar haricinde gezinmek, her ne olursa olsun ziyaretçilerin huzur ve sükûnlarını ihlal etmek ve mezarlıklara zarar vermek ve genel ahlak ve adaba aykırı hareket etmek yasaktır.
- 4) Sarhoşların, dilencilerin, seyyar satıcıların, yanında velisi bulunmayan çocukların, beraberinde köpek ve sair hayvanat getirenlerin mezarlık içine girmesi yasaktır.
- 5) Mezarlıklarda belediyeden ruhsat almaksızın her türlü kazı ,tesisat ve tamirat yapmak veya yaptırmak yasaktır.
- 6) Mezarlıklarda belediyenin izni olmadan vatandaşların dini duygularını istismar ederek para yada herhangi bir bedel karşılığında dua ya da Kur'an okumak yasaktır.

OTUZ DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Uyulması Gereken Çeşitli Hükümler

Bu Yönetmelik'te Hüküm Bulunmayan Durumlarda

MADDE -37- Bu Yönetmelik'te hüküm bulunmayan hallerde Kanunlar, KHK(Kanun Hükmünde Kararnameler) Yönetmelikler, Genelgeler ve ilgili özel mevzuatta yer alan yasal hükümler aynen uygulanır.

Özel Mevzuat Hükümlerine Aykırılık

MADDE -38- Bu Yönetmelik hükümlerinden, kanunlar, KHK(Kanun Hükmünde Kararnameler) özel mevzuat hükümlerine aykırılıkları görülen maddeler uygulanmaz.

Belediyenin Sorumluluğu

MADDE -39- Bu Yönetmelik hükümlerinin uygulanmasında Yeşilyurt Belediye Başkanlığı' nin sorumluluğu, kanunlarda kendisine verilmiş olan görevleri ilçe sınırları ve mücavir alanları ile sınırlıdır.

Görevli Memura Zorluk Çıkartmak

MADDE -40- Belediye zabıtasının İlçe sınırları ve mücavir alanları içerisinde, görev ve yetki alanlarında işlenen kabahatler ve diğer iş ve işlemlerde görevli memura zorluk çıkarmak ve mukavemet etmek, görevinin yapılmasına engel olmak suçtur.

Belediye Zabıtalarının Tutanak Tanzimi

MADDE -41-

- 1) Bu yönetmelikte yazılı maddeleri ihlal edenlere Yeşilyurt Belediye Zabıtası; Yeşilyurt İlçe Sınırları ve mücavir alanında, yasalar çerçevesinde, tüm işyerlerini **denetlemede, zabıtaı ilgilendiren görevleri icrasında; tutanak tanziminde**, ceza-i müeyyide yaptırım kararlarını uygulamakta, encümen ve meclisce verilen işyeri faaliyetlerinin mühürlenerek durdurulması ve faaliyetten men kararlarını uygulamada ve işyeri açma ve çalışma ruhsatı yönetmelik hükümleri ile idari yaptırımlarının yazılmasında ve uygulamada tam yetkilidir.

OTUZ BEŞİNCİ BÖLÜM

Cezai Hükümler

MADDE -42-

- 1) Bu yönetmelikte yazılı tüm maddelerin ve cezai müeyyide ile diğer idari yaptırımların uygulanmasında belediye'nin görev alanına giren müdürlükleri personeli ile zabıta müdürlüğü memurları ve personelleri yetkilidir.
- 2) Bu Yönetmelikte belirtilen emir ve yasakları ihlal edenlere , Belediye Encümenince **5326** sayılı Kabahatler Kanun'unun **32'nci** madde İle **1608** sayılı Kanun'da belirtilen cezai hükümler ile Kanun/KHK (Kanun Hükmünde Kararname) diğer mevzuatlar uygulanır.
- 3) Belediye encümen kararı ile **1608 sayılı Kanun'un 1 inci maddesine göre verilen "yasaklanan faaliyetten men kararına "** rağmen ilgilinin belirtilen faaliyete devam etmesi durumunda bu kararın infazı ancak işyerinin kapatılması (**Mühürlenmesi**) suretiyle yerine getirilebileceğinden ve aksi halde cezanın uygulanması mümkün olamayacağından; belediye encümen kararıyla işyeri kapatılarak karar infaz edilir.

- 4)) İşyerleri ve ticarethanelerde yazılı uyarı ve idari para cezalarına rağmen emre **aykırı davranışın devam etmesi halinde** 7 (yedi) gün ile 15(on beş) gün arasında ilgili hakkında ticaret ve sanat icrasından men cezası belediye encümeni kararıyla uygulanır. Belediye Zabıtasınca verilen kararlar yerine getirilir.
- 5) Kişilerin tek tek veya toplu olarak eğlenmesi, dinlenmesi veya konaklaması için açılan otel, motel, pansiyon, kamping ve benzeri konaklama yeri, gazino, pavyon, meyhane, bar, birahane, içkili lokanta, taverna ve benzeri içkili yerler; sinema, kahvehane ve kiraathane, kumar ve kazanç kastı olmayan bilgi ve maharet artırıcı veya zekâ geliştirici nitelikteki elektronik oyun alet ve makineleri, video ve televizyon oyunları, elektronik oyun yeri, internet kafe ve benzeri yerler umuma açık istirahat ve eğlence yeri sayılır ve buralarda açma- kapama saatlerine riayet edilmemesi halinde ilgilileri hakkında **2559** sayılı Polis Vazife ve Salahiyet Kanunu'na göre işlem yapılır.
- 6)) Verilen idari para cezalarına dair kararlar ilgililerine **7201 sayılı Tebligat Kanunu** hükümlerine göre tebliğ edilir.
- 7)) İdari para cezaları **6183 sayılı Amme Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkında Kanun** hükümlerine göre tahsil olunur.
- 8)) Beldede ekonomi ve ticaretin geliştirilmesi ve kayıt altına alınması amacıyla; izinsiz satış yapan seyyar satıcılar faaliyetten men edilir. Cezası ödenmeyerek 2(iki) gün içinde geri alınmayan gıda maddeleri ilgili birim amirinin onayı ile gıda bankalarına/kimsesiz çocuklar kurumlarına/ yaşlı bakım yurtlarına vb. yerlere teslim edilir. Ele geçen gıda dışı malzemelerin, para cezası ödenmemiş ve 30(otuz) gün içinde geri almak için başvuruda bulunulmamış olanları belediye zabıtasınca düzenlenecek tutanak ile imza karşılığında kullanılması uygun görülen kurum ve kuruluşlara tutanak ile teslim edilir.

OTUZ ALTINCI BÖLÜM

Yürürlük ve Uygulama

Uygulamaya ilişkin Hususlar

MADDE -43-

Alınan kararların uygulanmasında şu hususlara dikkat edilir:

- 1) Bu Yönetmelik kapsamındaki kabahatlerden dolayı alınan faaliyetten men kararı ilgisine tebliğ edilecek. Bozulabilecek malların, zaruri ve şahsi eşyalarının alınması ve işyerinin kapatma (**Mühürleme**) işlemine hazırlanması için ilgisine azami **24 saat süre** verilecektir.
- 2) Verilen **24 saatlik sürenin dolması ile kapatma (mühürleme) anında;** işyeri sahibi veya kanuni temsilcisinin hazır bulundurulması sağlanacaktır.
- 3) Yangın, su baskını, hırsızlık gibi durumları önleyici tedbirler ilgisine aldırılacaktır,
- 4) İşyerinin pencere ve kapılar kapatılarak dışarıyla teması kesilecektir.
- 5) İşyerinin dışı açılan bütün kapıları mühürlenecektir.
- 6) Resim, video görüntüleri alınıp; kapatma tutanağında kapatma nedeni, işyeri sorumlusu/müdürü yoksa işyeri çalışanları ve mahalle muhtarı veya azası hazır bulundurularak tarih ve saat belirtilmek suretiyle tutanak tanzim edilir ve hazır bulunanlarca imzalanır.
- 7) Encümen kararı ile sanat ve ticaretten men edilen(mühürlenerek faaliyetten me edilen) bilumum işyerleri, kararda belirtilen süreden önce açılırsa mühür kırılırsa /mühür fekki tutanağı düzenlenerek cumhuriyet başsavcılığına suç duyurusunda bulunulur ve işyeri yeniden mühürlenir. Süresinin dolması durumunda mühür açma ve teslim tutanağı tanzim edilerek, işyeri sahibine veya temsilcisine tutanakla ile teslim edilerek fotoğraf ve video kayıtları oluşturulur.

OTUZ YEDİNCİ BÖLÜM

Yönetmelik'teki Hususları Uymayanlara Yapılacak Uygulama

MADDE -44-

Bu Yönetmelik'te belirlenen kurallara aykırı hareket edilmesi halinde aşağıdaki detayları yazılı sıra takip edilecektir:

- 1) Kanun ve Yönetmelikte kurallara aykırı hareket edildiğine memurun bizzat şahit olduğunda,
- 2) Alınan yazılı ya da sözlü bir şikâyetle olay mahalline varıldığında memur tarafından kural ihlalinin görülmesi ve bu ihlali gerçekleştirenin bizzat tespiti veya civardaki kişilerin yazılı veya şifahi şahitliği ile cezai müeyyide uygulanır.
- 3) Kural ihlalindeki delilinin olay mahallinde bulunması ancak ilgilisinin tespit edilmesine rağmen kişiye ulaşılabilmesi durumunda yapılacak araştırma sonucunda ilgilisi bulunduğu cezai müeyyide uygulanır.
- 4) Kural ihlali yapıldığı başka bir resmi kurum tarafından belgelenmiş, video, fotoğraf, kimlik bilgisi ve açık adresi tespit edilmiş ve suç konusu kanun ve yönetmeliklerde bulunuyor görev ve sorumluluk dâhilinde ise, o kişiye belediye zabıtalrı tarafından cezai müeyyide şikâyetçinin tespit tutanağını imzalaması ile (şikâyetçi bilgileri gizli tutulur) uygulanır.
- 5) Mahkeme Kararları; yetkili mahkemeler tarafından belediye encümeninin verdiği kararlar için yürütmenin durdurulması veya tedbir kararı sureti ile ibraz edildiği takdirde işyeri ile ilgili kapatma işlemi iptal edilir. Mahkeme kararları haricinde kapatma işlemi durdurulmaz.'

OTUZ SEKİZİNCİ BÖLÜM

Yönetmelikte Bulunmayan İşyerleri

MADDE -45-

Bu Yönetmelik'te bahsedilmeyen işyerleri hakkında Kanun ve Yönetmeliklerde bulunan o işyeri ile ilgili olarak, diğer işyerlerine uygulanan benzeri hükümler uygulanır.

MADDE -46-

Bu Yönetmeliğin Yürürlüğe Girmesi İle (**04.06.2014 Tarih ve Birleşim: 4 Ourum:1 (37)** Karar Sayısıyla) Onaylanan Eski (B.Z.T.) Zabıta Talimatnamesi yürürlükten kalkar.

MADDE-47-

Bu Yönetmelik Yeşilyurt Belediyesi Sınırları ve mücavir alan içerisinde geçerlidir.

39 NCİ BÖLÜM

OTUZ DOKUZUNCU BÖLÜM

Son Hükümler

Yürürlük Tarihi ve Yürütme

MADDE -48-

Bu yönetmelik Yeşilyurt belediye meclisince kabul edilerek, mülki amirliğin onayı ile Yeşilyurt belediyesi resmi internet sitesinde ilan edildikten sonra yürürlüğe girer.

KIRKINCI BÖLÜM

Yürütme

MADDE-49-

Bu Yönetmelik hükümlerini Yeşilyurt Belediye Başkanlığı yürütür.

İşbu Yönetmelik (**49**) Madde ve (**60**) sayfadan ibarettir.