

## BELEDİYELER YASASI

(51/1995, 33/2001, 2/2003, 9/2006, 40/2007, 14/2008, 2/2009, 91/2009, 3/2013, 33/2014, 53/2015, 21/2017, 3/2018, 2/2023 ve 44/2023 Sayılı Yasalar)

## Madde16, 82 ve 133 Altında Yapılan Tüzük

Beyarmudu Belediye Meclisi, Belediyeler Yasası'nın 16'ncı, 82'nci ve 133'üncü maddelerinin verdiği yetkiyi kullanarak, Bakanlık ve Bakanlar Kurulu'nun onayı ile aşağıdaki Tüzüğü yapar:

- |  |  |
|--|--|
| Kısa İsim  | 1. Bu Tüzük, Beyarmudu Belediyesi Açılması İzne Bağlı Olan İşyerleri ve İzin Harcı Tüzüğü olarak isimlendirilir.   |
| Tefsir   | 2. Bu Tüzükte metin başka türlü gerektirmedikçe;<br>"Aylık Asgari Ücret", vergi, resim, harç ve ücretin belirlenmesi amaçları bakımından "Asgari Ücret Saptama Komisyonu" tarafından bulunan mali yılda saptanan ilk asgari ücret;<br>"Belediye", Beyarmudu Belediyesini;<br>"Belediye Meclisi", Beyarmudu Belediye Meclisini;<br>"İşyeri", Yasa'nın 82'nci maddesinde belirtilen işyerlerini;<br>"Yasa", 51/95 Sayılı Belediyeler Yasası'nı;<br>"Yazılı İzin", Belediyenin verdiği bir yıllık süreli işyeri   |
| İzin Koşulu  | 3. Yasa'nın 82'nci maddesinde belirtilen işyerleri Belediyeden yazılı izin almadan açılmaz ve çalıştırılmaz. İzin belgesi bu tüzüğü ekli Ek II'deki örneğe uygun olur.   |
| İzin Harcı   | 4. 3'üncü madde kuralları uyarınca verilecek izin ile ilgili olarak aylık asgari ücretin %4 (yüzde dört)'ü oranında harç alınır.<br>Bahse konu izin, her yılın Mart ayı sonuna kadar aylık asgari ücretin %0.05 (binde beş)'i oranında harç almak koşuluyla yenilenir.   |
| Sunulması Gereken Belgeler                         | 5. 3'üncü maddede belirtilen işyerlerini çalıştırmak için başvuruda bulunan kişiler aşağıdaki belgeleri Belediyeye sunmakla yükümlüdür.<br>(1) Başvuru Formu (Ek I'de sunulan form)<br>(2) Yeterlilik Belgesi (Çıraklık ve Meslek Eğitimi Yasası kapsamına giren meslek grupları için)<br>(3) KKTC Kimlik belgesi veya işyeri kurma izni (Vatandaş olmayanlar için)<br>(4) Koçan fotokopisi veya kira sözleşmesi<br>(5) Belediyeden kullanılacak amaç için inşaat onay belgesi   |
| İzin Verilirken Göz Önünde Bulundurulacak Kısıtlar | 6. İzin verilirken aşağıdaki kriterler esas alınır;<br>(1) İnsan sağlığına zarar verilmemesi<br>(2) Tesis edilmiş yapıya tarihi, kültürel değerlere zarar verilmemesi ve çevre kirliliğine yol açmaması<br>(3) İşyerinde işçi sağlığı ve iş güvenliğiyle ilgili önlemlerin alınması<br>(4) Kat mülkiyeti yasasına uyulması<br>(5) Yangına karşı önlem alınması<br>(6) Elektrik tesisatının uygun ve güvenli olması<br>(7) Otel, pastane, lokanta gibi yerlerin patlayıcı, yanıcı maddelerin satıldığı, depolandığı yerlere uzaklığı Patlayıcı Maddeler Yasası uyarınca belirlenir<br>(8) Bar, pavyon gibi umuma açık alkollü içki satılan yerlerin okul, yurt cami gibi binaları etkilemeyecek uzaklıkta olması Alkollü İçkiler Satış Yasası Uyarınca İlçe Kaymakamınca belirlenir |

Gıda ile İlgili 7.  
İşyerlerinin  
Uygulanacağı  
Genel  
Hükümler

- (9) Çevre Yasası hükümleri ile uyum içinde olması
- (10) Park ve trafik açısından Beyarmudu İmar Planında belirlenen kural ve koşullara uyulması
- Besin maddelerinin yapıldığı, elde edildiği, hazırlandığı, depo edildiği, satıldığı ve halkın yiyip içmesine ait yerlerin uyacağı genel hükümler şunlardır.
- (1) Hiçbir kimse Belediyeden önceden izin almadıkça herhangi bir yolda ve/veya umumi veya özel bir yerde gıda maddeleri hazırlayamaz, pişiremez, satamaz ve/veya bütün bunlara rıza gösteremez.
- (2) Belediyeden alınan izin görülebilen bir yere asılır.
- (3) Hiçbir işyeri izinlendirildiği amaç dışında çalıştırılmaz.
- (4) Paragrafına aykırı olarak işlem gören gıdalar Belediye görevlileri tarafından müsadere edilir ve ilgili Bakanlıkla istişare edildikten sonra Belediye Başkanının talimatları doğrultusunda imha ve/veya elden çıkarılır.
- (5) Belediye Başkanınca yetkilendirilen kişiler gıda maddeleri ile ilgili yerleri kontrol yetkisine sahiptir.
- (6) Belediye görevlisi;
- (A) Gıda maddeleri bulunduran, hazırlayan, satan ve/veya depolayan herhangi bir bina veya yere bu Tüzük kurallarına uygunluğu denetlemek amacı ile iş saatlerinde girebilir.
- (B) Herhangi bir gıda maddesini inceleyebilir ve ücret ödemeksizin tahlil için örnek alabilir. Herhangi bir gıda maddesi bu tüzük hükümlerine aykırı olarak Belediye hudutları dahilinde satılacak, bulundurulacak veya satışa arz edilecek olursa Belediye görevlisi tarafından müsadere edilir ve ilgili Bakanlıkla istişare edildikten sonra Belediye Başkanının direktifleri doğrultusunda elden çıkarılır.
- (7) Pasajlarda lokanta, kebapçı, imalathane gibi koku çıkaran işyerleri açılmaz. Bu tür işyerlerinin ikametgah ve/veya başka işyerleri ile bağlantısı olmayacak.
- (A) Bu tür işyerlerinde, her birim ayrı ayrı, yeterince aydınlatılmış ve havalandırılmış olacak, ihtiyaca uygun baca ve aspiratör takılacak.
- (B) Bu tür işyerleri şehir içme suyuna sahip olacak ve 24 saat ihtiyaca yetecek su deposu olacak, sıcak-soğuk su teşkilatı olacaktır.
- (C) Pis suların toplanacağı kanalizasyonla veya fosseptiğe bağlı yeterli lağım teşkilatı olacak.
- (Ç) Bu tür işyerlerinde hayvan bulundurulamaz ve/veya beslenemez.
- (D) Bu tür işyerleri yatı için kullanılamaz.
- (E) Bu tür yerlerin zemini mermer, mozaik, fayans ve benzeri yıkanabilir su geçirmez madde ile kaplı olacak.
- (F) Gıda maddelerinin hazırlandığı ve/veya su ile ilgili bölümler yerden 2 metre yükseklikte fayans ile kaplı olacak.
- (G) Duvarlar ve tavanlar boyalı olacak, delik deşik olmayacak.
- (H) Gıda maddelerinin hazırlandığı tezgahların üzeri fayans, mermer, formika gibi malzemelerle kaplı olacak.
- (I) Ocakların üzerinde davlumbaz ve baca teşkilatı olacak.
- (İ) Gıda maddelerinin hazırlandığı alet edevat temiz olacak ve kapalı dolap ve raflarda muhafaza edilecek.
- (J) Tuvaletler, gıda maddelerinin hazırlandığı bölümle bağlantılı olmayacak ve Tüzükte gösterilen evsafda olacak.

- (K) Bu tür yerlerde bulaşık yıkama yeri, gıda maddelerinin hazırlandığı ve pişirildiği ve depolandığı yerler ayrı olacak. Bütün bölümler yerden 2 metre yükseklikte fayansla kaplı olacak. Görevli memurun tasvip edeceği bulaşık yıkama yeri paslanmaz metal veya uygun malzemeden olacak. Pis su teşkilatı ve şehir içme suyu olacak.
- (L) Personelin dinlenmesi, yiyip içmesi için imalathaneden ayrı birim olacak.
- (M) Pencereler ve kapılar gözenek genişliği 2 milimetreyi geçmeyen tel kafesle kaplı olacak.
- (N) Bu gibi yerlerde içerisinde çöp naylonu bulunan yeterli, uygun ve ağzı kapalı çöp bidonu bulundurulacak.
- (O) Bu gibi yerlerde amaca uygun buzdolabı olacak.
- (Ö) Yangın için gerekli önlemler İş Sağlığı ve Güvenliği Yasası uyarınca alınacak.
- (P) İlk yardım kutusu olacak.
- (R) Bu tür yerler gereksiz maddelerden arınmış ve temiz bulundurulacak.
- (S) Fare, haşere ve sinekten arındırılmış olacak.
- (Ş) Personelde Aranılan Koşullar:
  - (a) Sağlık kartesi olacak, 6 ayda bir yenilenecek, görevli memura her an gösterilebilecek.
  - (b) Üstü başı, kılık kıyafeti temiz, tınakları kesik olacak.
  - (c) Gıda hazırlayacak olanlar beyaz önlük ve kep giyecek diğerleri iş elbisesi giyecek.
  - (ç) Personelin şahsi eşyası için ayrı dolaplar olacak.
- (T) Kabukları soyulmadan, pişirilmeden, yıkanmadan yenilen maddeler, elle dokunulmadan paketlenecek: bu tür gıdalar açıkta muhafaza edilmeyecek.
- (U) Kokuları birbirine girecek maddeler ayrı konacaktır.
- (Ü) İmalathanelerde sigara içilmez, yemek yenilmez imalathanelere görevliden başkası giremez.

Fırınlarla İlgili Özel Hükümler

8. Fırınlarla ilgili özel hükümler şunlardır:

- (1) (A) Fırınlarda bulunan un depoları yerden 1.5 metre yüksekliğe kadar fayanslarla kaplı, onun üzeri ise boyalı olacaktır.
- (B) Un çuvaları yerden en az 30cm yükseklikte ızgaralar üzerinde muhafaza edilecek.
- (C) Hamur yoğurma yeri;
  - (a) Yerden 2 metre yüksekliğe kadar fayansla kaplı gerisi boyanmış olacak
  - (b) Otomatik elek tertibatı olacak (deliklerin arası 2mm'den az olacak).
  - (c) Bu bölümde şehir içme suyu tesisatı bulunacak ve yeterli büyüklükte tekne olacak.
  - (ç) Hamur, makine ile yoğrulacak.
- (Ç) Ekmeğin pişirildiği yer ayrı olacak.
- (D) Ekmek satış yeri imalathaneden tamamen ayrı olacak.
- (E) Banyo, tuvalet ve işçilerin soyunma yeri imalattan ve satış yerinden kesinlikle ayrı olacak. Ayrıca fayanslı ve boyalı olacak.
- (2) İmal saatinden 24 saat sonra satışa arz edilen ekmek bayat ekmek sayılır ve normal fiyatın altında satılır.

- (3) Belediye hudutları dahilinde ekmekek dağıtımını Belediyenin görevli memurunun uygun göreceği araçlarla yapılır. Dağıtımda görevli çalışanlar devamlı olarak temiz giysiler içerisinde olacaklardır.
- (4) (A) Ekmekler Sağlık Bakanlığının "Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Standardı" na uygun olarak imal edilecek ve tespit edilen fiyatlarda satılacak.  
(B) Belirtilen ağırlıklar dışında ekmekek imal edilemez, satılamaz, dağıtılamaz, bulundurulamaz veya bunlara rıza gösterilemez.
- (5) Görevli memurun kanaatine göre insan sağlığı açısından tehlike yaratacak veya sağlığa ve bu tüzük hükümlerine aykırı imal edilen veya saptanan ağırlık ve fiyat dışında satılan, bulundurulan veya satışa arz edilen ekmekler derhal müsadere edilir ve Belediye Başkanı'nın talimatına uygun olarak ve ilgili bakanlıkla istişare edilerek imha edilir veya elden çıkarılır.
- (6) Her ekmekek fırıncının adının ilk harflerinden oluşan bir mühür ile delinerek mühürlenecek ve/veya etiketlenecektir. Mühür ile mühürlenmeyen ve/veya etiketlenmeyen ekmekek satılamaz, bulundurulamaz veya dağıtımını yapılamaz.
- (7) (A) Tepsiler, ekmekek altları siyah kalıntı bırakmayacak şekilde yıkanacaktır.  
(B) Pasa bezleri temiz olacak.  
(C) Personel beyaz önlük giyecek ve kep takacak.  
(Ç) Mamul ekmekler kapalı dolaplarda muhafaza edilecek.
9. (1) Bu tür işyerlerinde gıda maddesi hazırlanamaz, pişirilemez.  
(2) Bu tür işyerlerinde kanalizasyona ve/veya fosseptiğe bağlı lavabo ve tuvalet olacak.  
Umuma mahsus tuvalet ola yerlerde bu şart aranmaz.  
(3) Erzak çuvalları yerden 25cm. yükseklikte ızgaralarda olacak.  
(4) Ekmek, lokum gibi pişirilmeden, yıkanmadan, soyulmadan yenen gıda maddeleri ayrı kapalı dolap veya camkanlarda muhafaza edilecek.  
(5) Süpermarketlerde reyonlar sağlık müfettişinin uygun göreceği şekilde düzenlenecek.  
(6) Kokuları birbirine girecek gıda maddeleri ile diğer malzemeler farklı bölümlerde muhafaza edilecek.
10. (1) Kahve ve çay ocağı bölümü salondan ayrılmış olacak.  
(2) Çay ocağı yerden 1.5m. yükseklikte fayansla kaplı olacak.  
(3) Zemin mermer, mozaik vs. olacak.  
(4) Çay ocağı alanı, görevli memurun uygun göreceği büyüklükte olacak.  
(5) Fosseptiğe bağlı tekne, şehir içme suyu, sıcak-soğuk su tertibatı olacak.  
(6) Ocak üzerinde davlumbaz olacak.  
(7) Ocağın bulunduğu zemin mermer, fayans vs. malzeme ile kaplı olacak, altında formika kaplı dolap olacak.  
(8) Bu tür yerlerde yenilecek gıda maddeleri hazırlanıp satılamaz.  
(9) Çay, kahve, şeker vs. malzemeler kapaklı cam gibi kaplarda muhafaza edilecek.  
(10) Bardaklar vs. raf veya dolapta muhafaza edilecek, cezve, çay ocağı vs. paslanmaz çelikten olacak.  
(11) Ocak bölümünden tamamen ayrı ve irtibatı olmayacak şekilde tuvalet ve pisuar olacak. Umuma mahsus yerlere ait tuvaletlerin özelliklerini taşıyacak. Bayanların da girebildiği yerlerde bayan-erkek ayrı tuvalet olacak.
- Bakkal-Market  
Süpermarket ve  
Sebze Satış  
Yerlerinin  
Uyacağı Diğer  
Hususlar
- Kahvehaneler  
Bilardo ve  
Video  
Salonlarının  
Uyacağı Diğer  
Hususlar

- (12) Aydınlatma ve direk havalandırması yeterli olacak. Müfettişin uygun göreceği sayıda aspiratör takılacak.
- (13) Bilardo ayrı bölümde oynatılacak.
- (14) Tuvaleti olmayan çay ocakları ve büfeler paket satışı ve çevredeki binalara hizmet amacıyla çalışıp kahvehanelerin çay ocakları bölümünün özelliklerini taşıyıp yeterince havalı olacaklardır.
- (15) Masalar kişi başına 1 m<sup>2</sup> alan düşecek şekilde hesaplanacaktır.

Yoğurt İmal  
Yerleri ile İlgili  
Genel  
Hükümler

11. (1) Yoğurt imal yerleri 5 kısımdan müteşekkil olmalıdır.
- (A) Süt toplanan, süzülen ve pişirilen yer,
- (B) Yoğurt mayalama yeri,
- (C) Kirli kapların temizlendiği yer,
- (Ç) Depo ve satış yeri,
- (D) Tuvalet gibi sıhhi bölümler (Gıda maddelerinin hazırlanıp satıldığı bölümlerden tamamen ayrı olacak, direkt irtibatı olmayacak).
- (2) (A) Duvarlar yerden itibaren 2m. yükseklikte fayansla kaplı olacak, diğer kısımlar yağlı boya olacak.
- (B) Şehir içme suyu bulunacak.
- (3) (A) (a) Süt odası, temiz, düzenli ve havalı olacak.
- (b) Sütler pişirme kazanına sık tülbentle süzülerek konacak ve odun kaşıkla karıştırılacak.
- (c) Sütler kaynama derecesinde en az 1/2 saat pişirilmeli ve mayalama için bekletilecektir.
- (B) (a) Mayalama odası temiz, düzenli ve havalı olacak.
- (b) Mayalama esnasında yoğurtların üzerinde örtülen bezler temiz bulundurulmalıdır.
- (C) Temizlik kısmında kapıların temizlenmesi için gerekli tesisat bulundurulacaktır.
- (4) (A) Söz konusu odaların zemini yıkanabilir bir maddeden yapılacak ve yıkama suları kolayca akıtılabilecek bir meyilde olacak.
- (B) Kullanılan kaplar devamlı temiz bulundurulacak.
- (C) Sütün pişirilmesinde kullanılan kazanlar çelik veya Belediyenin uygun göreceği cinsten olacaktır.
- (5) (A) Sağlık memuru ve/veya kontrol memuru ve/veya Belediye Başkanının özel olarak yetkilendirdiği kişi herhangi bir zamanda yoğurt yerlerinin kontrol ve denetimini yapabilir.
- (B) Herhangi bir ücret ödemeksizin tahlil amacı ile yeterli miktarda numune alabilir.
- (6) Bu Tüzük hükümlerine aykırı olarak yoğurt yapılacak veya satılacak olursa sağlık memuru ve/veya kontrol memuru ve/veya Belediye Başkanının özel olarak yetkilendirdiği kişi yapılan yoğurtları müsadere eder ve Belediye Başkanının ve ilgili bakanlığın talimatlarına uygun olarak imha eder ve/veya elden çıkarır.

Lokanta ve  
Restoranlarla  
İlgili Özel  
Hükümler

12. Bu tür yerlerde sıcak yemek ve kebab çeşitleri sunulur. Müzik ve içki servisi ayrı izin gerektirir.
- Bu tür işyerleri aşağıdaki bölümlerden oluşur.
- (1) Mutfak
- (2) Depo
- (3) Salon
- (4) Tuvalet
- (5) 5'ten fazla sayıda personel çalıştırılan işyerlerinde soyunma odası olacak aksi halde personelin şahsi eşyaları için dolap bulundurulacak.

- (6) Yukarıdaki bölümlerde aranacak özellikler, bu Tüzüğün 7'inci maddesinde öngörülen hususlardaki gibidir.
13. (1) Bu tür yerlerde tost, sandviç gibi kuru gıda maddeleri ve meşrubatı satılır. Gıda hazırlama bölümleri ve havalandırılması içeriye koku ve duman vermeyecek şekilde uygun olanlar ayrıca çorba ve/veya kebab çeşitleri (izinde belirtilmişse) verilebilir.
- (2) Tuvaleti olmayan büfeler masa bulunduramaz, alkollü içki satamaz. Paket satışı şeklinde ve banko başı hizmet verebilir.
- (3) Umuma ait tuvaleti olan bölgelerde ve mesai saatleri içerisinde çalışılması kaydı ile masa konulabilir.
- Büfe Kafeterya ve Kebab Salonları ile İlgili Özel Hükümler
14. (1) Pastırma imal yerleri aşağıdaki bölümlerden oluşur.
- (A) Depo odası,
- (B) Etin kemikten ayrıldığı oda,
- (C) Pastırma hamurunun hazırlandığı oda,
- (Ç) Pastırma kurutma odası,
- (D) Soyunma, giyinme, duş ve tuvalet bölümü.
- (2) Pastırma imalinde uygulanacak hususlar:
- (A) Sürekli temizliğin sağlanması amacı ile her odada lavabo ve su bulundurulacak.
- (B) Depo odasında etlerin muhafazasında kullanmak maksadı ile soğuk hava tesisatı veya buzdolabı ve tel örgülü dolaplar bulundurulacak.
- (3) Pastırma imalinde kullanılacak etler sağlıklı ve besli hayvan eti olacak. Yaşlı ve zayıf hayvan etleri pastırma imalinde kullanılamaz.
- (4) Pastırma yapıldıktan sonra, satışa arz edilebilmesi için 4-7 gün arasında asgari bir süre bekletilir.
- (5) (A) Pastırma imalinde, malzeme içerisine karabiber, kırmızı biber, tuz, sarımsak, çemen ve kimyon karıştırılabilir. Bu maddeler dışında pastırmada herhangi bir katkı bulundurulmaz.
- (B) Pastırma yapımında renk kullanılamaz.
- (C) Pastırmaya %30 oranı üzerinde hayvansal yağ karıştırılamaz.
- (6) Pastırma imal eden kişiler, pastırma üzerinde koyacağı bir etiketle aşağıdaki hususları belirtmekle yükümlüdürler.
- (A) Pastırmanın kimin tarafından imal edildiği,
- (B) Pastırmanın imal tarihi,
- (C) Pastırmanın yağlılık oranı.
- (7) Pastırmanın yapıldıktan sonra satışa arz edilmeden önce Belediye görevlileri tarafından kontrol edilecek ve sağlığa aykırı olmayanlar mühürlenip satışa arz edilecek.
- Pastırma İmal Yeri ile İlgili Özel Hükümler
15. (1) İmalathaneler 5 kısımdan oluşur.
- (A) Hammadde deposu,
- (B) İmal bölümü,
- (C) Bulaşık yıkama bölümü,
- (Ç) Mamul madde deposu,
- (D) Banyo, WC, dinlenme, giyinme bölümleri.
- Yukarıdaki bölümlerde aranacak özellikler, bu Tüzüğün 7'inci maddesine öngörüldüğü gibi olacaktır.
- (2) İmalathanelerin kapıları çift olup bunlardan bir tanesi ve pencereler sinek teli ile kaplanacaktır.
- Pastane, Süt Mamulleri Gıda Maddeleri İmalathaneleri ile İlgili Özel Hükümler

- (3) Bölümler arası girişlerde dezenfektan emdirilmiş paspas bulundurulacaktır.
- Kasap ve Balıkçı Dükkanları ile İlgili Özel Hükümler 16. Kasap ve balıkçı dükkanlarında uyulması gereken hususlar şunlardır.
- (1) Duvarlar yerden 1.5 metre yükseklikte fayansla kaplı olacak.
  - (2) Şehir içme suyu ve kanalizasyona bağlı tekne olacak.
  - (3) Tezgahlar formika veya fayansla kaplı olacak.
  - (4) Etlerin asıldığı yerin altında fayansla döşenmiş kanalizasyon sistemine bağlı yeterli genişlikte oluk tertibatı olacak.
  - (5) Kapılar çift olup bunlardan bir tanesi ile pencereler sinek teli ile kaplanacak.
  - (6) Pastırma ve sair malzeme sinek ve haşere ile temas etmeyecek şekilde telli dolaplarda muhafaza edilecek.
  - (7) Bu tür yerlerde buzdolabı bulundurulacak.
  - (8) Etler Belediye kontrolünü gösterecek şekilde mühürlü olacak.
  - (9) Etler kırılmış veya küçük parçalar halinde bulundurulamaz.
  - (10) Alet edevat, kıyma makineleri günlük yıkayıp dezenfekte edilecek.
  - (11) Et işleme yerleri temiz ve sağlıklı olacak.
  - (12) Çalışanlar beyaz önlüğü giyecek.
  - (13) Fiyat listeleri müşterinin görebileceği bir yerde asılı olacak.
  - (14) Balık satış yerlerinde, kasalar, torbalar ve atıklar koku yapmayacak şekilde muhafaza edilecek.
  - (15) Belediye sınırları dışından getirilen et ve balıkların, başka veteriner hekim tarafından kontrol edilse bile, Belediyece yeniden kontrol edilip satışa arz edilebilecektir.
- Gazino Diskotek Gece Kulübü, Pub Bar Vb. Eğlence Yerleri ile İlgili Özel Hükümler 17. Gazino, Diskotek, Gece Kulübü ve benzeri eğlence yerlerinin çalıştırılmasında aşağıdaki hususlar göz önünde bulundurulur.
- (1) Bu tür işyerleri çevrede yaşayanları rahatsız edecek şekilde çalıştırılmaz.
  - (2) Yemek ve meze verilen eğlence yerleri, restoranlar için aranan özel hükümleri taşır.
  - (3) Yemek verilmeyen yerlerde bulaşık yıkamak için ayrı bölüm bulunması gerekir.
  - (4) Girişte bir antre ve vestiyer bulundurulur.
  - (5) Salonun zemini mozaik ve benzeri malzemeden ve duvarlar yağlı boya olur.
  - (6) Masalar, metre kareye bir kişi olacak şekilde düzenlenir.
  - (7) Havalandırma klima ile yapılır.
  - (8) Orkestra yeri ve dans pisti olur.
  - (9) Sanatçılar için ayrı soyunma ve hazırlanma yeri olur.
  - (10) Bayan ve erkekler için birbirinden tamamen ayrı tuvaletler ve erkekler için pisuar bulundurulur.
- Pub ve Barlarda Uyulması Gereken Hususlar 18. (1) Bu tür işyerlerinde müzik kullanılacaksa gerekli ses izolasyonu sağlanır.
- (2) Belediyenin uygun göreceği yeterli park yeri bulundurulur.
  - (3) Bulaşık yıkama ve meze hazırlanmak için ayrı bölüm ayrılır.
  - (4) Birbirinden tamamen ayrı bayan-erkek tuvaleti bulundurulur.

Halkın, Yatıp  
Kalkması,  
Taranması ve  
Yıkınmasına  
Ait Yerlerle  
İlgili Hükümler

19. (1) Pansiyonlar  
"Otel İşletme İzi ve Resimleri" Tüzüğündeki kurallara uyulur.
- (2) Berber ve Kuaförler:  
(A) İzin belgesi, ücret tarifesi ve diplomalar dükkanın görülebilen uygun bir yerine asılacak.  
(B) Dükkan temiz ve havalandırılmış olacak.  
(C) Mobilyalar, alet ve edevatp temiz bulundurulacak.  
(Ç) Duvarların lavabo gibi ıslanması kolay yerlerinin etrafı fayansla kaplanacak, diğer kısımlar boyalı ve badanalı olacak.  
(D) Bütün kirlı suların lağıma akmasını sağlayacak usulüne uygun tesisat olacak.  
(E) Dükkan şehir içme suyuna haiz olacak.  
(F) Berber, kuaför ve çıraqları her zaman temiz iş elbisesi giyecek.  
(G) Dükkanda gıda maddesi satılamaz, bulundurulamaz.  
(H) Yeterince kapalı çöp bidonu bulundurulacak.  
(I) Berberler, kuaförler veya istihdam edilenler Belediyeden sağlık karnesi almakla yükümlüdürler.  
(İ) Müşteri için kullanılan havlular bir defa kullanıldıktan sonra kaynatılıp ütölenecek.  
(J) Başlıklar her müşteride değıştirilecek.  
(K) Ustura, makas, manikür setleri gibi aletler ve bankoların üzeri sürekli olarak yıkanacak ve dezenfekte edilecek. Dezenfektan olarak sağlık müfettişinin uygun gördüğü maddeler veya yöntemler uygulanır.  
(L) Ustura jiletleri her müşteriden önce müşterinin gözü önünde değıştirilecek.  
(M) Kuaför dükkanlarında manikür, pedikür için ayrı bölüm olacak.  
(N) Uygun tuvaleti olacak.  
(O) Gezici berberlik yasaktır.  
(Ö) Camekanlarda dışarıdan görölmeyecek şekilde tül perde olacak.
- (3) Hamamlar, saunalar ve spor salonları:  
(A) Yıkınma yerleri yerden 1.5 metre yükseklikte fayans ile kaplı olacaktır.  
(B) Hamamlarda en az iki duş olacaktır.  
(C) Soyunma giyinme yerlerinde ısı 20°C'nin altına düşmeyecek.  
(Ç) Termometre bulundurulacaktır.  
(D) Kapasitesine uygun sıcak-soğuk su teşkilatı olacak.

Atölyeler ve  
Sanayi Tesisleri  
ile İlgili Özel  
Hükümler

20. Bu tür işyerleri Organize Sanayi Bölgesi gibi meskûn bölgenin dışında faaliyete geçebilir. Ancak sanayi tipi elektrikle çalışmayan (Monofaz) tamirathane, imalathane gibi çevreye olumsuz etkisi olmayan yerlere Beyarmudu İmar Planı uyarınca uygun görülmesi halinde izin verilebilir.

Yürürlükten  
Kaldırma

21. Bu Tüzük, yürürlüğe girdiği tarihten başlayarak 1997 Beyarmudu Belediyesi Açılması İzne Bağlı İşyerlerinin Çalışma Koşullarını Düzenleyen Tüzüğü ile bugüne kadar yapılmış işlem ve uygulamalar geçerli olmak kaydıyla yürürlükten kaldırılır.

26.12.1997  
R.G. 147  
EK III  
A.E. 942

Yürürlüğe Giriş

22. Bu Tüzük, Resmi Gazete'de yayımlandığı tarihten başlayarak yürürlüğe girer.



**EK I**  
(Madde 4 (1))  
**BEYARMUDU BELEDİYESİ**  
**İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI BAŞVURU FORMU**

Beyarmudu Belediye Başkanlığına;

- 1) Adı – Soyadı : .....
- 2) İşyerinin Unvanı : .....
- 3) Ana Faaliyet Konusu : .....
- 4) İşyeri Adresi : .....
- 1983
- Tel No: .....

- 5) Kullanılan Alet ve Makineler Sayısı : .....
- Toplam Motor Gücü : .....KWS.....HP

- 6) İşyeri Kullanım Alanı : .....
- 7) Ustalık Belge No. : .....
- 8) SSK İşyeri Sicil No. : .....
- 9) Doğum Yeri : .....
- 10) Doğum Tarihi : .....
- 11) KKTC Kimlik No. : .....
- İşyeri Kurma İzin No : .....
- 12) İkametgah Adresi : .....
- .....
- .....

Açmak istediğim işyerinin ilgili Tüzük ve Yasalara uygun olduğunu kabul ve beyan ederim.

İşyerime açma ve çalışma ruhsatı verilmesini arz ederim.

Tarih : .....

İsim : .....

İmza : .....

Not: Gerçeğe aykırı beyanda bulunulması ve/veya belge düzenlenmesi halinde para cezası, müsadere, işyeri kapatma ve hapis cezasına çarptırılabilir.

**EK II**  
(Madde 3)  
**BEYARMUDU BELEDİYESİ**  
**İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI**



Fotoğraf

1983

Veriliş Tarihi : .....

Sıra No. : .....

İşyeri Sahibinin Adı-Soyadı : .....

İşyerinin Unvanı : .....

Faaliyet Konusu : .....

İşyerinin Adresi : .....

Kullanılan Motor Gücü : .....

İşyerinin Kullanım Alanı : .....

İşyerinin İlgili Yönetmeliğe Göre Sınıfı:

Diğer Faaliyet Alanları

Bu Ruhsatname .....-TL  
harç alınarak verilmiştir.

Mühür

İmza