

İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATLARINA İLİŞKİN YÖNETMELİK

Bakanlar Kurulu Kararının Tarihi : 14/7/2005 **No** : 2005/9207 (Son Değişiklik 23/05/2011 -2011/1900)

Yayımlandığı R.Gazetesinin Tarihi : 10/8/2005 **No** : 259022011

B R NC KISIM

Genel Hükümler

B R NC BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

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

Kapsam

Madde 2- Bu Yönetmelik, sıhhi ve gayrisihhi yerleri ile umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinin ruhsatlandırılması ve denetlenmesine ilişkin hükümleri kapsar.

Dayanak

Madde 3- Bu Yönetmelik, 24/4/1930 tarihli ve 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu, 4/7/1934 tarihli 2559 sayılı Polis Vazife ve Selahiyet Kanunu, 14/6/1989 tarihli ve 3572 sayılı İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatları Kanunu, 12/4/2000 tarihli ve 4562 sayılı Organize Sanayi Bölgeleri Kanunu, 10/7/2004 tarihli ve 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu, 22/2/2005 tarihli ve 5302 sayılı Özel İdare Kanunu, 3/7/2005 tarihli ve 5393 sayılı Belediye Kanununa dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4- Bu Yönetmelikte geçen deyimlerden;

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

Sayfa 1

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

c) (De i ik: 19/3/2007 – 2007/11882 K.) Birinci sınıf gayrisihhî müessese: Meskenlerden mutlaka uzak bulundurulmaları gereken i yerlerini,

d) (De i ik: 19/3/2007 – 2007/11882 K.) İkinci sınıf gayrisihhî müessese: Meskenlerden mutlaka uzakla tırılması gerekmemele beraber izin verilmeden önce civarında ikamet edenlerin sıhhat ve istirahatleri üzerine gerek tesisatları ve gerekse vaziyetleri itibarıyla bir zarar vermeyece ine kanaat olu ması için inceleme yapılması gereken i yerlerini,

e) (De i ik: 19/3/2007 – 2007/11882 K.) Üçüncü sınıf gayrisihhî müessese: Meskenlerin yanında açılabilmele beraber yalnız sıhhi nezarete tabi tutulması gereken i yerlerini

f) Sıhhi müessese: Gayrisihhî müesseseler dı nda kalan her türlü i yerini,

g) Umuma açık istirahat ve e lence yeri: Ki ilerin tek tek veya toplu olarak e lenmesi, dinlenmesi veya konaklaması için açılan otel, motel, pansiyon, kamping ve benzeri konaklama yerleri; gazino, pavyon, meyhane, bar, birahane, içkili lokanta, taverna ve benzeri içkili yerler; sinema, kahvehane ve kiraathaneler; kumar ve kazanç kastı olmamak artıyla adı ne olursa olsun bilgi ve maharet artırıcı veya zeka geli tirici nitelikteki elektronik oyun alet ve makinelerinin, video ve televizyon oyunlarının içerisinde bulundu u elektronik oyun yerleri; internet salonları, lunaparklar, sirkler ve benzeri yerleri, (1)

h) İçkili yer bölgesi: Belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde belediye meclisi, bu sınırlar dı nda il genel meclisi tarafından valilik veya kaymakamlı ın görü ü alınarak tespit edilen ve içerisinde arap ve bira dahil her türlü alkollü içce in verilebilece i i yerlerinin açılabilce i bölgeyi,

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

j) Çevre sa lı ı: İnsan sa lı ının çevredeki fizikî, kimyevî, biyolojik, sosyal ve psiko -sosyal faktörlerle tespit edilen ya am kalitesini,

k) (De i ik: 19/3/2007 – 2007/11882 K.) İnceleme kurulu: Birinci sınıf gayrisihhî müesseseler için yer seçimi ve tesis kurma, deneme veya açılma izni amacıyla inceleme yapan kurulu,

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

m) Deneme izni: Gayrisihhî müesseselerde onaylı projelerine göre yapılan müessesenin, planlanan ekilde çalışıp çalışmadı ının ve doğal kaynakların kirlenmesini önlemek için alınan tedbirleri n yeterli olup olmadı ının tespiti için yetkili idarenin izni ve denetimi altında belirli bir süre deneme mahiyetindeki faaliyetlere verilen geçici izni,

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

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

p) Kolluk: Polis ve jandarma te kilatını,

r) Konaklama yeri: Otel, motel, pansiyon ve kampingler gibi, asıl fonksiyonları mü terilerin geceleme ihtiyaçlarını sa lamak olan yerleri,

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

ifade eder.

K NC BÖLÜM

Ortak hükümler

yerlerinde aranacak genel artlar⁽¹⁾

Madde 5- yeri açma ve çalı ma ruhsatı verilen i yerleri a a ıda belirtilen artları ta imak zorundadır:

- a) sa lı ı ve güvenli i ile ilgili olarak mevzuatta öngörülen tedbirlerin alınmı olması,
- b) 634 sayılı Kat Mülkiyeti Kanunu kapsamına giren gayrimenkullerin, tapu kütü ünde mesken olarak gösterilen ba ımsız bölümlerinde sinema, tiyatro, kahvehane, gazi no, pavyon, bar, kulüp, dans salonu ve benzeri e lence ve toplantı yerleri; fırın, lokanta, pastane, süthane gibi gıda ve beslenme yerleri; imalathane, boyahane, basımevi, dükkan, galeri ve çar ı gibi i yerlerinin açılması hususunda kat maliklerinin oy bir li i ile karar alması,
- Tapuda i yeri olarak görünen yerlerde, umuma açık istirahat ve e lence yeri açılması durumunda yönetim planında aksine bir hüküm yoksa, kat maliklerinin oy çoklu u ile aldı ı kararın bulunması,
- c) Özel yapı eklini gerektiren sinema, tiyatro, dü ün salonu, otel, hamam, sauna; ekmek fırını ile akaryakıt, sıvıla tırlımı petrol gazı, sıvıla tırlımı do al gaz ve sıkı tırlımı do al gaz istasyonu için yapı kullanma izin belgesinin alınmı olması,
- d) Umuma açık istirahat ve e lence yerlerinde genel asayi ve güvenlik yönünden yetkili kolluk kuvvetinin görü ünün alınmı olması,
- e) Umuma açık istirahat ve e lence yerlerinin, patlayıcı, parlayıcı, yanıcı ve benzeri tehlikeli maddeler üretilen, satılan, kullanılan, depolanan yerler ile gaz d olum tesislerine mevzuatın öngördü ü uzaklıkta bulunması,
- f) **(Ek: 23/5/2011 – 2011/1900 K.)** Madencilik faaliyetleri sırasında patlayıcı madde kullanılan yerlerde 27/11/1973 tarihli ve 7/7551 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlü e konulan Parlayıcı, Pa tlayıcı, Tehlikeli ve Zararlı Maddelerle Çalı ilan yerlerinde ve lerde Alınacak Tedbirler Hakkında Tüzük, 14/8/1987 tarihli ve 87/12028 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlü e konulan Tekel Dı ı Bırakılan Patlayıcı Maddelerle Av Malzemesi ve Benzer lerinin Üretimi, thali, Ta ınması, Saklanması, Depolanması, Satı ı, Kullanılması, Yok Edilmesi, Denetlenmesi Usul ve Esaslarına li kin Tüzük ve 26/12/2003 tarihli ve 25328 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Patlayıcı Ortamların Tehlikelerinden Çalı anların Korunması Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun tedbirlerin alınması,
- g) Karayolu kenarındaki i yerleri için karayolu trafik güvenli inin sa lanmı olması,
- h) Umuma açık istirahat ve e lence yerleri; patlayıcı, parlayıcı ve yanıcı maddelerin üretildi i, s atıldı ı ve depolandı ı i yerleri; otuz ki iden fazla çalı anın bulunduğu her türlü i yerleri, ana giri kapıları d ında cadde ve soka a do rudan ba lantısı olmayan ve birden fazla i yerinin bir arada bulundu u i hani, çar ı ve benzeri i yerlerinde yang ına kar ı gerekli önlemlerinin alındı ını gösteren itfaiye raporunun alınması, di er i yerlerinde ise yangına kar ı gerekli tedbirlerin alınmı olması,
- ı) Umuma açık istirahat ve e lence yerlerinden meyhane, bar, kahvehane, kıraathane, elektronik oyun merkezi ile açıkta alkollü içki satılan i yerlerinin okul, yurt, mabet bina ve tesislerine mevzuatın öngördü ü uzaklıkta bulunması,
- j) Sınai, tıbbî ve radyoaktif atık üreten i yerlerinde bu atıkların toplanması, ta ınması, depolanması, i lenmesi ve bertarafı konusunda gerekli tedbirlerin ve izinlerin alınmı olması,
- k) Engellilerin i yerine giri ve çıkı ları için gereken kolayla tırıcı tedbirlerin alınmı olması,
- l) Yabancı uyrukluların i yeri açması ve çalı tırması konusunda, yabancılarla ilgili mevzuat hükümlerine uyulması.

m) (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.) Büyük şehir belediyesi ile nüfusu 100.000'i geçen belediye sınırları içinde açılacak ekmeğin fırınlarının bu amaca tahsisli ayrık nizamda müstakil binalarda açılması (Ancak, alışveriş merkezleri içinde bulunan 1000 m² ve üstü alana sahip hipermarket, süpermarket, grossmarket ve megamarket gibi adlarla açılan yerleri bünyesinde yer alan fırınlarda ayrık nizamda müstakil binalarda artı aranmaz.),

n) (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.) Yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sıvıların depolanması amacıyla kullanılan tesis ve düzeneklerde, işyeri açma ve çalışma ruhsatında kayıtlı hacimden fazla ve başka kategoriden sıvı depolanmaması, bu tesis ve düzeneklerde gerçekleştirilecek tadilatların ruhsat alınmadan faaliyete geçirilmemesi.

Yetkili idareler, i yeri açma ve çalı ma ruhsatının verilmesinden sonra yapacakları denetimlerde bu hususların yerine getirilip getirilmedi ini kontrol eder.

(De i ik üçüncü fıkrası: 19/3/2007 – 2007/11882 K.) Turizm i letme belgeli tesisler, i letme belgesinin düzenlenmesine esas hususlarla ilgili olarak sadece Kültür ve Turizm Bakanlı ı tarafından denetlenir. Kültür ve turizm koruma ve geli im bölgeleri ile turizm alan ve merkezlerinde Çevresel Etki De e rlendirmesi olumlu kararı veya Çevresel Etki De e rlendirmesi gerekli de ildir kararı verilen ve 2634 sayılı Turizmi Te vik Kanunu kapsamında yer alan yatırımlar için i yeri açma ve çalı ma ruhsatı, yetkili idareler tarafından ba ka bir i leme gerek kalmaks ızın onbe gün içinde verilir.

Umuma açık istirahat ve e lence yerleri için bu hususlar i yeri açma ve çalı ma ruhsatı verilmeden önce yerinde kontrol edilir.

(Ek fıkrası: 29/6/2010 – 2010/671 K.) Fabrika, antiye, nakliye filosu ve benzeri i letmelerin ticari amaç dı nda kendi faaliyetlerinin gerekli kıldı ı yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sıvıların depolanması veya kendi araçlarına yakıt ikmalı yapılması amacıyla kullanılan düzenekler, özel mevzuatındaki hükümler saklı kalmak kaydıyla, bu Yönetmelik ekindeki depolama hacimleri esas alınarak gayrisihh müessese olarak ruhsatlandırılır.

(Ek fıkrası: 23/5/2011 – 2011/1900 K.) Maden üretim faaliyetleri ile bu faaliyetlere dayalı olarak üretim yapılan geçici tesislerle ilgili bu Yönetmeli in uygulanmasında 4/6/1985 tarihli ve 3213 sayılı Maden Kanununun 7 nci maddesinde yer alan hususlar öncelikle dikkate alınır.

yeri açılması

Madde 6- (De i ik birinci fıkrası: 19/3/2007 – 2007/11882 K.) Yetkili idarelerden usulüne uygun olarak i yeri açma ve çalı ma ruhsatı alınmadan i yeri açılmaz ve çalı tırlamaz. yerlerine bu Yönetmelikte belirtilen yetkili idareler dı nda di er kamu kurum ve kurulu ları ile ilgili meslek kurulu ları tarafından özel mevzuatına göre verilen izinler ile tescil ve benzeri i letmeler bu Yönetmelik hükümlerine göre ruhsat alma mükellefiyetini ortadan kaldırmaz. yeri açma ve çalı ma ruhsatı alınmadan açılan i yerleri yetkili idareler tarafından kapatılır.

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

yeri açmak isteyen gerçek veya tüzel ki iler, i yerlerini bu Yönetmeli e uygun olarak tanzim ettikten sonra Örnek 1 ve 2'de yer alan durumlarına uygun formu doldurarak yetkili idareye ba vurur.

Bu Yönetmeli e göre yapılacak her türlü ruhsat ba vurusunda, mür acaat sahibine ba vuruyu kabul eden görevlinin adı, soyadı ve unvanı ile ba vurunun yapıld ı tarih ve saati gösteren Örnek 6'da yer alan alındı belgesi verilir. Ayrıca, ba vuru ve beyan formu ile ekli evrakın verilmesi sırasında ba vuruyu kabul eden görev li tarafından yapılacak ön incelemede tespit edilen noksanlıklar, müracaat sahibine verilen alındı belgesinde gösterilir. Bu Yönetmelikte belirtilen ruhsatlandırmaya ili kin süreler eksik belgelerin yetkili idareye verilmesi ile ba lar.

16/12/2003 tarihli ve 25318 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Çevresel Etki De e rlendirmesi Yönetmeli i ekindeki listede yer alan i letmelerle, birinci sınıf gayrisihh müessese grubunda yer alan i letmelerin aynı olması durumunda, yetkili idareler ruhsat verirken Çevresel Etki De e rlendirme (ÇED) dosyasında yer alan belgelere göre i lem yapar.

Bildirim

Madde 7- Yetkili idareler tarafından verilen i yeri açma ve çalı ma ruhsatlarının örnekleri aylık olarak sigorta il müdürlü üne ve ilgili ise ticaret siciline gönderilir.

Umuma açık istirahat ve e lence yerleri için düzenlenen i yeri açma ve çalı ma ruhsatlarının bir örne i en geç yedi gün içinde yetkili idare tarafından kollu a gönderilir.

letmecinin de i mesi ve i yerinin nakli

Madde 8- Ruhsatta belirtilen faaliyet konusu ve adresin de i memesi kaydıyla i yerinin devredilmesi halinde, devralan ki inin ba vurusu üzerine dosyadaki bilgi ve belgeler esas alınmak suretiyle yeni i letmeci adına tekrar ruhsat düzenlenir.

yerine yeni ortak alınması veya ortaklardan birinin a yırılması durumunda yeni ruhsat düzenlenmez.

yerinin ba ka bir adrese nakledilmesi halinde yeniden ruhsatlandırılması esastır.

Mahalle, cadde, sokak ve benzeri yerlerin isim veya numaralarının de i mesi nedeniyle aynı i yeri için yeni ruhsat düzenlenmez. Ruhsatta yer alan bilgiler güncellenir.

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

Ruhsatın yenilenmesi veya intibakı gereken hallerde yetkili idareye en geç üç ay içinde müraca at edilmesi zorunludur. Bu süre mirasçılar için altı ay olarak uygulanır. Süresi içinde müracaat yapılmadı nın yetkili idarelerce tespiti durumunda tespit tarihinden itibaren onbe günlük süre verilir. Bu süre sonunda ruhsat yenilenmedi i veya intibak yap ırılmadı ı hallerde ruhsat iptal edilir.

Yönetmelikte yer almayan i yerleri

Madde 9- Bu Yönetmelik kapsamına girmesine ra men adı ve nitelikleri belirtilmeyen sıhî bir i yerinin açılması halinde, benzeri i yerleri için öngörülen esaslara göre i lem yapılır.

Gayrisıhî müesseseler için sınıf tayini, tesise ait kapasite raporu, tesisten kaynaklanacak atıklar ve müessesenin di er özellikleri dikkate alınarak Sa lık Bakanlı ı, Sanayi ve Ticaret Bakanlı ı, Çevre ve Orman Bakanlı ı ile Türkiye Odalar ve Borsalar Birli inin görüş ü alınarak ç i leri Bakanlı ı tarafından yeni sınıf tayini yapılır. ⁽¹⁾

Birden fazla faaliyet konusu bulunan i yerleri

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

Aynı adreste bulunsa bile ana faaliyet konusu veya i letmecisi f arklı olan i yerlerine ayrı ayrı ruhsat düzenlenir.

yerlerinin depo olarak kullandıkları yerler, i yeri açma ve çalı ma ruhsatında gösterilir.

(Ek fıkra: 23/5/2011 – 2011/1900 K.) Gayrisıhî müesseseler kapsamına giren maden üretim faaliyetleri ile bu faaliyetlere dayalı olarak üretim yapılan geçici tesisler için birlikte veya ayrı ayrı verilen i yeri açma ve çalı ma ruhsatı, ÇED kapsamındaki madencilik faaliyetleri için ÇED koordinatları içindeki alanı, bunun dı ndaki madencilik faaliyetleri için maden ruhsat alanının tamamı ile geçici tesisleri kapsar. Maden ruhsat sahasındaki faaliyetler esas alınarak maden ruhsat sahibi adına ya da maden ruhsat sahibinin muvafakati bulunmak kaydıyla i letmeci adına i yeri açma ve çalı ma ruhsatı düzenlenir. Ancak, aynı maden ruhsat sahasında bulunsa bile i letmecisi farklı olan maden üretim faaliyetleri ve bu faaliyetlere dayalı olarak üretim yapılan geçici tesisler için ayrı ayrı i yeri açma ve çalı ma ruhsatı düzenlenir.

Ruhsatın i yerinde bulundurulması

Madde 11- yeri açma ve çalı ma ruhsatı, i yerinde herkesin görebilece i ekilde asılır.

K NC KISIM

Sıhî yerleri

B R NC BÖLÜM

Ruhsatların Düzenlenmesi ve Kesilmesi

Ruhsatın düzenlenmesi

Madde 12- Sıhî i yeri açmak isteyen gerçek ve tüzel kişiler, i yerlerini bu Yönetmeli e uygun olarak tanzim ettikten sonra Örnek 1'de yer alan başvuru ve beyan formuyla yetkili idareye müracaat eder. Başvurunun Yönetmelikte öngörülen kriterlere uygun olduğunun tespiti halinde başvuruya ilişkin belgeleme gerek kalmaksızın i yeri açma ve çalışma ruhsatı düzenlenerek ilgiliye aynı gün içinde verilir.

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

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

İlgilin beyanına göre tanzim edilen ruhsat müktesep hakkı doğurmaz.

Yeri açma ve çalışma ruhsatının kesilmesi

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

Yeri açma ve çalışma ruhsatının verilmesinden sonra yapılacak denetimlerde mevzuata uygun olmayan unsurların ve noksanlıkların tespiti halinde, i yerine bu noksanlık ve hatalarını gidermesi için bir defaya mahsus olarak onbe günlük süre verilir.

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

K NC BÖLÜM

Aranacak artlar

Aranacak artlar

Madde 14- Sıhî i yerlerinin ruhsatlandırılması sırasında bu Yönetmelikte belirtilen genel artların yanı sıra sınıflarına ve özelliklerine göre Ek 1'de belirtilen artlar aranır.

ÜÇÜNCÜ KISIM

Gayrisihhî Müesseseler

B R NC BÖLÜM

Kurullar

inceleme kurulları

Madde 15- l özel idarelerinde birinci sınıf gayrisihhî müesseseleri inceleme kurulu, be ki iden az olmamak üzere valinin veya görevlendirece i yetkilinin ba kanlı nda çevre, sa lık, hukuk, imar ve tarım birimleri görevlileri, sanayi ve ticaret il müdürlü ü temsilcisi, ilgili meslek odalarının temsilcileri ile tesisin özelli ine göre gerekti inde vali tarafından belirlenecek di er kurulu temsilcilerinden olu ur.

(Mülga kinci Fıkra: 19/3/2007 – 2007/11882 K.)

Büyük ehir belediyelerinde birinci sınıf gayrisihhî müesseseleri inceleme kurulu, be ki iden az olmamak üzere büyük ehir belediye ba kanı veya görevlendirece i yetkilinin ba kanlı nda çevre, sa lık, hukuk, imar ve kü at birimleri görevlileri, sanayi ve ticaret il müdürlü ü temsilcisi, ilgili meslek odaları nın temsilcileri ile tesisin özelli ine göre belediye ba kanı tarafından belirlenecek di er kurulu temsilcilerinden olu ur.

l belediyelerinde birinci sınıf gayrisihhî müesseseleri inceleme kurulu, üçüncü fıkrada belirtilen esasa göre olu turulur.

(Mülga Be inci Fıkra: 19/3/2007 – 2007/11882 K.)

Kurulların olu turulması sırasında yeterli teknik ve uzman elemana sahip olmayan belediyeler, kurulların olu turulması için valilikten eleman görevlendirilmesini talep edebilir ⁽¹⁾

Organize sanayi bölgelerinde inceleme kurulu olu turulmaz. Tesisin özelli ine göre, ilave olarak bırakılacak sa lık koruma bandı, organize sanayi bölgesi yönetim kurulu kararı ile tespit edilir.

(Ek fıkra: 23/5/2011 – 2011/1900 K.) Çevresel Etki De erlendirmesi Yönetmeli i hükümlerine göre ÇED olumlu kararı alınmı olan maden üretim faaliyetleri ile bu faaliyetlere dayalı olarak üretim yapılan geçici tesisler için inceleme kurulu olu turulmaz.

K NC BÖLÜM

Ba vuru ve Açılma Ruhsatı

Sa lık koruma bandı

Madde 16- Sanayi bölgesi, organize sanayi bölgesi ve endüstri bölgeleri ile bu bölgeler dı nda kurulacak birinci sınıf gayrisihhî müesseselerin etrafında, sa lık koruma bandı konulması mecburîdir. Sa lık koruma bandı mülkiyet sınırları dı nda belirlenemez ve bu alan içinde mesken veya insan ikametüne mahsus yapıla maya izin verilmez.

(Mülga kinci Fıkra: 19/3/2007 – 2007/11882 K.) Sağlık koruma bandı, inceleme kurulları tarafından tesislerin çevre ve toplum sağlığına yapacağı zararlı etkiler ve kirletici unsurlar dikkate alınarak belirlenir. Sağlık koruma bandı, sanayi bölgesi sınırı esas alınarak tespit edilir. ÇED raporu düzenlenmesi gereken tesislerde bu rapordaki mesafeler esas alınır.

Ba vuru

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

(Ek fıkra: 23/5/2011 – 2011/1900 K.) Maden üretim faaliyetleri ile bu faaliyetlere dayalı ruhsat sahasındaki geçici tesisler için işyeri açma ve çalışma ruhsatı il özel idareleri tarafından verilir. Maden üretim faaliyetleri ile bu faaliyetlere bağlı geçici tesislere dayalı olarak üretim yapmak isteyen gerçek veya tüzel kişiler Örnek 7'de yer alan formu doldurarak il özel idaresine başvurur. Başvurularda bu formda yer alanlar dışında başka bir bilgi ve belge istenilmez. Maden arama faaliyetleri için işyeri açma ve çalışma ruhsatına tabi değildir. Ancak, arama ruhsat dönemi içinde üretim yapılması halinde işyeri açma ve çalışma ruhsatı alınması zorunludur. Madencilik faaliyetleri için işyeri açma ve çalışma ruhsatı Örnek 8'de yer alan bilgileri içerecek şekilde düzenlenir.

Yer seçimi ve tesis kurma izni

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

(Mülga kinci Fıkra: 19/3/2007 – 2007/11882 K.)

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

(Mülga Dördüncü Fıkra: 19/3/2007 – 2007/11882 K.)

Yer seçimi ve tesis kurma izni muafiyeti

Madde 19- (Değişiklik: 19/3/2007 – 2007/11882 K.)

Çevresel Etki Değerlendirmesi raporu düzenlenmesi gereken tesisler için düzenlenen Çevresel Etki Değerlendirmesi olumlu belgesi ve raporu, yer seçimi ve tesis kurma izni yerine geçer.

Deneme izni

Madde 20- Projesine uygun olarak inşaat edilmiş birinci sınıf gayrisihhî müesseselere yetkili idarenin gerekli görüşü veya işyeri sahibinin müracaatı halinde, inceleme kurulunun önerisi üzerine yetkili idarenin en üst amiri veya görevlendireceği yetkili tarafından süresi bir yılı geçmemek üzere deneme izni verilebilir. **(Mülga kinci Cümle: 19/3/2007 – 2007/11882 K.)**

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

Açılma ruhsatı

Madde 21- Yer seçimi ve tesis kurma izni verilmiş veya deneme izni sonunda çalışmamasında sakınca bulunmadığı anlaşılan birinci sınıf gayrisihhî müesseselerin çalışabilmesi için müracaatı takip eden yedi gün içinde yetkili idarenin inceleme kurulu tarafından yerinde inceleme yapılır. Çevre izni veya çevre izin ve lisans belgesi (...) ⁽¹⁾ mevzuat hükümlerine uygun olan yerler için diğer tüm bilgi ve belgeler de dikkate alınmak suretiyle, Örnek 4'teki açılma izni raporu düzenlenir ve

yetkili idareye sunulur. Yetkili idarenin en üst amiri veya görevlendireceği yetkili tarafından üç gün içerisinde işi yer açma ruhsatı düzenlenir.⁽²⁾

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

(Mülga Üçüncü Fıkra: 19/3/2007 – 2007/11882 K.)

(Mülga Dördüncü Fıkra: 19/3/2007 – 2007/11882 K.)

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

Yer seçimi ve tesis kurma izni ile ruhsat için gerekli belgeler

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

a) Yer seçimi ve tesis kurma için gerekli belgeler;

1) Başvuru formu,

2) Sanayi bölgeleri, organize sanayi bölgeleri ve endüstri bölgeleri içindekiler hariç işletmenin kurulacağı yeri gösteren plan örneği, birinci sınıf gayrisihhî müesseseler kapsamında yer alan madencilik tesislerinde ise maden üretim faaliyetleri ile bu faaliyetlere dayalı olarak üretim yapılan geçici tesislerin yerleşiminin son durumunu gösteren uygun ölçekli harita,⁽¹⁾

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

4) Çevre kirlenmesini önlemek amacıyla alınacak tedbirlere ait kirleticilerin nitelik ve niceliğine göre hazırlanmış proje ve açıklama raporları (...)⁽²⁾

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

6) **(Ek: 23/5/2011 – 2011/1900 K.)** Madencilik faaliyetlerinde bunlara ilave olarak maden arama ruhsatı veya işletme ruhsatı ile Çevresel Etki Değerlendirmesi Yönetmeliği kapsamında alınmış karar.

b) Ruhsat için gerekli belgeler;

1) Başvuru formu,

2) Sağlık koruma bandının işletme vaziyet planı örneği, birinci sınıf gayrisihhî müesseseler kapsamında yer alan madencilik tesislerinde ise sağlık koruma bandının işletme ve maden üretim faaliyetleri ile bu faaliyetlere dayalı olarak üretim yapılan geçici tesislerin yerleşiminin son durumunu gösteren uygun ölçekli harita,⁽³⁾

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

4) Sorumlu müdür sözleşmesi,

5) (De i ik: 23/5/2011 – 2011/1900 K.) Çevre izni veya çevre izin ve lisans belgesi.

6) (Mülga: 23/5/2011 – 2011/1900 K.)

7) (De i ik : 19/3/2007 – 2007/11882 K.) Açılma izni raporu.

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

(Ek fıkra: 23/5/2011 – 2011/1900 K.) Maden mevzuatı uyarınca ruhsat veya sertifika alan ba vuru sahiplerinden tapu ya da kira sözleşmesi istenmez. Maden üretim faaliyetleri veya bu faaliyetlere ba lı geçici tesisler için çevre izni veya çevre izin ve lisans belgesi, i yeri açma ve çalı ma ruhsatı verilmesini müteakip i letme faaliyete geçtikten sonra bir yıl içinde il özel idaresine verilir.

kinci ve üçüncü sınıf gayrisihh müesseseler ⁽¹⁾

Madde 23- (De i ik : 19/3/2007 – 2007/11882 K.)

kinci ve üçüncü sınıf gayrisihh müessese açmak isteyen gerçek ve tüzel kişiler; in özelli ine göre bu maddenin ikinci fıkrasında belirtilen kriterlere uygun olarak i yerini düzenledikten sonra bu Yönetmeli in eki Örnek 2’de yer alan ba vuru formunu doldurarak yetkili idareye ibraz eder.

Yetkili idareler, ikinci ve üçüncü sınıf gayrisihh müesseseler için yapılacak beyan ve incelemelerde; insan sa lı na zarar verilmemesi, çevre kirlili ine yol açılmaması, yangın, patlama, genel güvenlik, i güvenli i, i ç sa lı ı, trafik ve karayolları, imar, kat mülkiyeti ve do anın korunması ile ilgili düzenlemeleri esas alır.

Ba vurunun öngörülen kriterlere uygun olarak dolduruldu unun tespiti halinde, ba kaca bir i leme gerek kalmaksızın i yeri açma ve çalı ma ruhsatı be gün içinde düzenlenerek ilgiliye verilir. İlgili, bu belgeye dayanarak i yeri açabilir.

Beyana göre tanzim edilen ruhsat müktesep hak do urmaz.

kinci ve üçüncü sınıf i yeri açma ve çalı ma ruhsatı verilen i yerleri, yetkili idare tarafından bir ay içinde kontrol edilir. Bu süre içinde kontrol edilmemesi halinde, ilgili, çalı ma ruhsatı almı sayılır ve kontrol görevini süresinde yerine getirmeyen kamu görevlileri hakkında yetkili idareler tarafından yasal hükümler uygulanır.

Ruhsat verilmesini takiben yapılacak kontrol ve denetimlerde, ikinci fıkrada belirtilen kriterlere aykırı beyan ve durumun tespiti halinde, i yerine bir defaya mahsus olmak üzere onbe günlük süre verilir. Verilen süre içinde noksanlık ve aykırılıklar giderilmedi i takdirde verilm i olan ruhsat, yetkili idare tarafından iptal edilerek i yeri kapatılır ve ilgililer hakkında ruhsat vermeye yetkili idareler tarafından ayrıca yasal i lem yapılır.

kinci sınıf gayrisihh müesseselerden yakıcı, parlayıcı, patlayıcı ve tehlikeli maddelerle çalı ilan i lerle oksijen LPG dolmuş ve depoları, bunlara ait da ıtım merkezleri, perakende satı yerleri, akaryakıt ile sıvıla tırılmış petrol gazı, sıvıla tırılmış do al gaz ve sıkı tırılmış do algaz istasyonları ve benzeri yerlere müsaade edilmezden evvel civarında ikamet edenlerin sıhhat ve istirahatleri üzerine gerek tesisatları ve gerekse vaziyetleri itibarıyla bir zarar vermeyece ine kanaat olu turulması için yetkili idarelerce inceleme yapılması zorunludur. Bu müesseselerin etrafında yetkili idareler tarafından belirlenecek mesafede sa lık koruma bandı bırakılması mecburidir. Söz konusu yerlerin üçüncü sınıf gayris ihh müessese olarak açılması durumunda sıhhi nezarete tabi tutulması yeterlidir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Denetim ve Di er Hükümler

Denetim

Madde 24- Gayrisihhî müesseseler, çevre ve toplum sa lı ı açısından yetkili idareler tarafından denet lenir. Yetkili idarenin en üst amiri veya görevlendirece i ki i gerekli tedbirleri almak veya aldırma ile sorumludur.

sorumlu müdür tayini

Gayrisihhî müesseselerin sanayi bölgelerinde kurulması

Madde 26- Bir gayrisihhî müessesenin, öncelikle kendi türünde ki i yerlerine mahsus sanayi bölgesinde kurulması esastır.

Sanayi bölgesi içindeki gayrisihhî müesseselerden, di er tesislere zarar verebilecek olanlar için sanayi bölgesi içinde sa lık koruma bandı olu turulması istenebilir.

Tesislerde yapılacak de i iklik ve ilave

Madde 27- Gayrisihhî müesseselerde yetkili idarenin izni olmadan kirlilik yükünü artıracak herhangi bir de i iklik ve ilâve yapılamaz.

Ruhsat de i ikli i gerektiren haller

Madde 28- Gayrisihhî müesseselerde i letmenin faaliyet alanının de i mesi durumunda yeniden ruhsat alınması zorunludur.

Gayrisihhî müesseselerin sahibinin de i mesi durumunda, dosyadaki mevcut bilgi ve belgeler esas alınmak suretiyle yeni malik adına ruhsat düzenlenir.

Gayrisihhî müesseselerin yeniden sınıflandırılması veya tesiste yapılan bir de i iklik neticesinde bir alt sınıfa geçen tesislerin yeniden ruhsat alması gerekmez. Ancak gayrisihhî müesseselerin yeniden sınıflandırılmasında yapılan de i iklik neticesinde üst sınıfa geçmi olan tesislerin bir yıl içinde yeni sınıfa göre açılma ruhsatı alması zorunludur.

DÖRDÜNCÜ KISIM

Umuma Açık İstirahat ve E lence Yerleri

B R NC BÖLÜM

çkili Yer Bölgesi

çkili yer bölgesinin tespiti

Madde 29- çkili yer bölgesi, mülkî idare amirinin genel güvenlik ve asayi durumu hakkındaki görüşü do rultusunda belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde belediye meclisi, bu sınırlar dı nda il genel meclisi tarafından tespit edilir.

çkili yer bölgesi haricinde içkili yer açılmaz.

çkili yer bölgesi olarak tespit edilemeyecek yerler

Madde 30- çkili yer bölgesi;

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

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

c) Otopark ve otobüs terminallerinde,

d) Resmî ve özel okul binaları, ilk ve orta ö retim ö rencilerinin barındı ı ö renci yurtları ile anaokullarına yüz metreden yakın mesafe içinde,

tespit edilemez.

222 sayılı İlkö retim ve E itim Kanunu ile 625 sayılı Özel Ö retim Kurumları Kanunu kapsamına girmeyen e itim - ö retim kurum ve tesisleri ile ö renci yurtları ve (a) bendinde belirtilen yerler için mahallî artlar dikkate alınarak belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde belediye meclisi, bu sınırlar dı nda il genel meclisi tarafından belirli bir mesafe, tayin ve tespit edilir.

Karar ve krokinin hazırlanması

Madde 31- Tespit edilen içkili yer bölgesi, belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde belediye meclisi, bu sınırlar dı nda il genel meclisi tarafından karar eklende tutana a geçirilir ve karara adres bilgilerinin bulundu u tasdiklenmi ölçekli kroki eklenir.

K NC BÖLÜM

Umuma Açık istirahat ve E lence Yerinin Açılması

Umuma açık istirahat ve e lence yerlerinin açılması

Madde 32- Umuma açık istirahat ve e lence yeri açmak ve i letmek isteyen gerçek ve tüzel ki iler Örnek -1'de yer alan ba vuru ve beyan formu ile yetkili idareye ba vurur.

Umuma açık istirahat ve e lence yerinin açılması ve faaliyette bulunmasına belediye sınırları ve mücavir alan sınırları içinde belediye, bu alanlar dı nda il özel idaresi tarafından izin verilir.

İ özel idaresi ve belediyeler, umuma açık istirahat ve e lence yeri ruhsatını vermeden önce kolluk kuvvetinin görüşü ünü alır.

Yetkili kolluk kuvveti, açılacak yerin genel güvenlik ve asayiş in korunması açısından kolaylıkla kontrol edilebilecek bir yerde ve konumda olup olmadığını dikkate alarak, i yeri hakkındaki görüş ünü mülki idare amiri vasıtasıyla yedi gün içinde bildirir.

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

Meyhane, kahvehane, kıraathane, bar, elektronik oyun merkezleri gibi umuma açık yerler ile açık alkollü içki satılan yerlerin, resmî ve özel okul binalarından ve ilk ve orta ö retim ö rencilerinin barındı ı ö renci yurtları ile anaokullarından, kapıdan kapıya en az yüz metre uzaklıkta bulunması zorunludur. Özel e itime muhtaç bireylerin devam ettikleri ö retim kurumları ile okullar dı ndaki di er özel ö retim kurumları için bu zorunluluk aranmaz. Ancak söz konusu özel ö retim kurumlarıyla yukarıda belirtilen türdeki i yerleri aynı bi nada bulunamaz.

Turizmin yo un oldu u yörelerdeki okulların tatil oldu u dönemlerde yukarıda belirtilen i yerleri ile okullar arasında yüz metre artı aranmaz.

Sabit veya seyyar olarak kullanılan kara, deniz, hava ve her çe it ta ıma araçlarının umuma aç ık istirahat ve e lence yeri olarak kullanılmasının istenmesi halinde, deniz araçları için ba lı oldu u veya bulundu u liman ba kanlı ının, di erleri için ilgili kurum ve kurulu ların uygun görü ü alınır.

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

Kollukça, izin almadan açıldı ı tespit edilen umuma açık istirahat ve e lence yerleri düzenlenecek bir tutanakla kapatılmak üzere yetkili idareye bildirilir. Yetkili idare yapılan bildirim üzerine izin almadan açılan yeri kapatarak en geç üç gün içinde kollu a bilgi verir.

Açılı ve kapanı saatleri

Madde 33- Umuma açık istirahat ve e lence yerlerinin açılı ve kapanı saatle ri belediye sınırları içinde belediye encümeni, bu yerler dı nda il encümeni tarafından tespit edilir.

skele, istasyon, hava meydanı, terminal, garaj, benzin istasyonu ve benzeri yerler ile kara, deniz ve hava ula ım merkezleri ile fuar, panayır, sergi ve pazar kurulması gibi zorunluluk arz eden yer ve zamanlarda, sabahçı kahvesi ve benzeri di er tesislere, ba lı oldu u kolluk kuvvetinin görü ü alınmak suretiyle yetkili idare tarafından geçici veya sürekli izin verilebilir.

Mesafe ölçümü

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

Bu tür yerlerin açılmasına izin verilirken, o yerin en az yüz metre civarında okul bulunup bulunmadı ının yanı sıra bu i yerlerinin özel e itime muhtaç bireylerin devam ettikleri ö retim kurumları ve okullar dı ndaki di er özel ö retim kurumları ile aynı binada olup olmadı ı ve içkili yer bölgesinde bulunup bulun madı ı yetkili idarelerce tespit edilir.

Mes'ul müdür

Madde 35- Umuma açık istirahat ve e lence yerinin sahibinin tüzel ki i olması durumunda, i yerini idare etmek üzere bir mes'ul müdür görevlendirilir. Gerçek ki iler de i yerine mes'ul müdür görevlendire bilir. Görevlendirilen mes'ul müdür yetkili idareye bildirilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Umuma Açık istirahat ve E lence Yerlerinde Çalı tırılacak Ki iler

Çalı tırılacak ki ilerde aranacak artlar

Madde 36- Kanunî istisnalar saklı kalmak üzere; e lence, oyun, içki ve benzeri amaçlı umuma açık yerlerde onsekiz ya ından küçükler çalı tırlamaz.

Umuma açık istirahat ve e lence yerlerinde çalı tırlacak ki ilerın yetkili idareye bildirilmesi arttır. Bildirim yapılırken a a ıdaki belgeler eklenir:

- a) Nüfus cüzdanı örne i,
- b) Adlı sicil belgesi,
- c) Bula ıcı hastalı ı olmadı na dair resmî sa lık kurumundan alınacak sa lık raporu.

Çalı manın devamı halinde sa lık raporu her altı ayda bir yenilenir.

Umuma açık istirahat ve e lence yerlerinde, genel kadın olarak tescil edile nler çalı tırlamaz.

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

Mü teri ile beraber yiyip içerek mü terinin e lenmesini sa layan konsomatrisler sadece pavyon ruhsatlı yerlerde çalı abilir.

Yabancıların umuma açık istirahat ve e lence yerlerinde çalı maları yabancılarla ilgili mevzuat hükümlerine tabidir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Çe itli Hükümler

Kolluk denetimi

Madde 37- Kolluk, umuma açık istirahat ve e lence yerlerini genel güvenlik ve asayî yönünden denetler. Denet imler sırasında tespit edilen mevzuata aykırı hususlar, yetkili idarelere gere i yapılmak üzere bildirilir.

Canlı müzik yayını

Madde 38- Lokantalara, içkili yerlere ve meskûn mahal dı nda bulunan çay bahçelerine, halkın huzur ve sükûnu ile kamu istirahatı açısından sakınca bulunmaması kaydıyla yapılacak ölçüm ve kontrolü müteakip, yetkili idarelerin en üst amiri veya görevlendirece i ki inin kararıyla canlı müzik izni verilir. Canlı müzik izni ruhsata i lenmez. Ancak görevliler sordu u zaman gösterilebilecek ekilde i yerinde bulundurulur.

Canlı müzik izni verilen yerlerde, belirlenen saatler dı nda ve ilgili mevzuatta belirtilen ses seviyelerinin üstünde halkın huzur ve sükûnunu bozacak ekilde yayın yapılması durumunda izin iptal edilir. Bu hususlar, canlı müzik izni verilirken i letme sorumlusuna tebli edilir.

iletme sorumluları, canlı olarak veya elektronik cihazlarla yapılan müzik yayınının tespit edilen saatleri a mamasını ve gerekli ikaz levhalarının asılmasını sa lar.

Geçici süreyle faaliyetten men ve idarî para cezası

Madde 39- 2559 sayılı Kanununun 8 inci maddesinde sayılan hususların tespiti halinde belirtilen i yerleri otuz günü geçmemek üzere, mahallin en büyük mülki idare amiri tarafından geçici süreyle faaliyetten men edilir. Faaliyetten men'e ili kin onay uygulanmak üzere yetkili idareye bildirilir. Yetkili idare en geç üç i günü içinde faaliyetten men'e ili kin kararı i yerini mühürlemek suretiyle uygulayarak buna ili kin tutana ın bir suretini ilgili mülki makama gönderir.

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

Faaliyetten men kararının uygulanması

Madde 40- Geçici süreyle faaliyette men kararı a a idaki esaslar çerçevesinde yerine getirilir:

- a) Kapatma kararı i yeri sahibine veya kanunî temsilcisine tebli edilir ve kapatma i lemne hazırlanması için azami yirmi dört saat süre tanınır.
- b) Kapatma i leminde i yeri sahibi ve/veya kanunî temsilcisi hazır bulundurulur.
- c) Kapatılan yerden, kapanma süresince bozulabilecek mallar ile ki inin özel ve zarurî e yalarının çıkarılmasına izin verilir.
- d) Kapatma i leminde yangın, su baskını, hırsızlık gibi durumları önleyici tedbirler alınır.
- e) yerinin pencere ve kapıları kapatılmak suretiyle dı arıyla teması kesilir.
- f) yerinin dı a açılan bütün kapıları mühürlenir.
- g) Kapatma tutana nda kapatma nedeni, tarihi ve saati belirtilir ve hazır bulunanlar tarafından imzalanır.
- h) yeri sahibi veya kanunî temsilcisinin imzadan kaçınması halinde, bu durum tutanakta belirtilir.

Kapatılan yerin tekrar açılmasında da açılı tarihi ve saati yazılarak açma ve teslim tutana ı hazır bulunanlar tarafından imzalanır.

Süresinden önce açılma

Madde 41- Geçici süreyle faaliyette men i lemne kar ı açılan davanın idare aleyhine sonuçlanması halinde umuma açık istirahat ve e lence yeri bir tutanakla açılarak i yeri sahibi veya kanunî temsilcisine teslim edilir.

yeri kapatılarak soru turma evrakı ile birlikte adli makama intikal ettirilen i letmeci veya mes'ul müdür hakkında Cumhuriyet savcılı nca takipsizlik veya mahkemece beraat kararı verilmi olması veya kesin sahip de i ikli i hallerinde mahallin en büyük mülki idare amiri tarafından süresinden önce açılmasına karar verilebilir.

letme izninin iptali

Madde 42- 2559 sayılı Polis Vazife ve Selahiyet Kanununun 8 inci maddesinde belirtilen fiiller sebebiyle bir yıl içinde üç defa faaliyette men edilen i yerlerinde, bu fiiller tekrar i lendi i takdirde, i yeri açma ve çalı ma ruhsatı mahallin en büyük mülki idare amirinin bildirim üzerine yetkili idareler tarafından be i günü içinde iptal edilir.

2634 sayılı Turizmi Te vik Kanununa göre verilen belgelerin, Kültür ve Turizm Bakanlı ı tarafından iptali halinde iptal i lemne ili kin karar en geç yedi gün içinde yetkili idareye bildirilir.

Kimlik bildirme

Madde 43- Otel, motel, kamp ve benzeri her türlü konaklama yeri i leticisi, bu yerlerde yatacak olan Türkiye Cumhuriyeti vatanda ı veya yabancı uyruklu ki ilerinin kimlik ve geli -gidi kayıtlarını ücretli veya ücretsiz, gündüz veya gece kalmalarına bakılmaksızın örne ine ve usulüne uygun ekilde, günü gününe tutmak ve kolluk denetimine hazır bulundurmak zorundadır.

Bu Yönetmelik kapsamına giren işletmelerin işletmecisi veya mesul müdürü, iş yerinde sürekli veya geçici olarak çalıştırılan kişilerin ayrılmamasını, 1774 sayılı Kimlik Bildirme Kanununun uygulanmasına ilişkin yönetmelikteki örneğe uygun kimlik bildirme belgesi doldurmak suretiyle yirmi dört saat içerisinde belgenin kollarına yerleştirilmesini bildirir.

Kollarına bildirilerek çalıştırılanlar için, işletmecisi veya mes'ul müdür tarafından bir kimlik belgesi verilir ve bu belge her istendiğinde kollarına gösterilir.

Korunması gerekenler ve yasaklar

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

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

İnternet salonlarında bulunan bilgisayarlarda bilgi ve beceri artırıcı veya zeka geliştirici nitelikteki oyunların oynatılması serbesttir. Bu iş yerlerinde, Devletin ülkesi ve milletiyle bölünmez bütünlüğüne, Anayasal düzene, genel güvenliğine ve genel ahlaka zararı dokunacak internet sayfalarına erişimin sağlanması yasaktır. Bu sayfalara girilmemesi için bilgisayarların bu tür yayınları yapan sayfaların kapatılmasını sağlayacak güncel filtre yazılımlarının kullanımı zorunludur. ⁽¹⁾

BE NC KISIM

Geçici ve Son Hükümler

Uygulamaya ilişkin esaslar

Madde 45- Bu Yönetmelikte yer alan hükümlerin uygulanmasına ilişkin olarak yetkili idareler tarafından istenecek görüşleri Bakanlıkça verilir.

Yürürlükten kaldırılan yönetmelik

Madde 46- 19/10/1999 tarihli ve 99/13681 sayılı Bakanlar Kurulu Kararıyla yürürlüğe konulan Açılımla Zene Bahçeleri Yerlere Uygulanacak Kurallar Hakkında Yönetmelik yürürlükten kaldırılmıştır.

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

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

Yürürlük

Madde 47- Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 48- Bu Yönetmelik hükümlerini Bakanlar Kurulu yürütür.

:

Örnek 1

SIHHÎ YER AÇMA VE ÇALI MA RUHSATI BA VURU/BEYAN FORMU

..... L ÖZEL DARES NE

..... BELED YE BA KANLI INA

- 1- Adı-Soyadı :.....
- 2- yerinin unvanı :.....
- 3- Faaliyet konusu :.....
- 4- yerinin adresi :.....
- Tel. no :..... e-posta:.....
- 5- Pafta ve parsel no :.....
- 6- Mülkiyet durumu Kira (Kira sözleşmesi) Malik (Tapu sureti)
- 7- yerinin kullanım alanı :..... m²
- 8- Kayıtlı olduğu vergi dairesi adı ve vergi no:
- 9- T.C. kimlik numarası :.....
- 10- Ustalık belge no :.....(Ticaret siciline kayıtlı olanlardan istenmez)
- 11- yerinin bulunduğu yer: Yerleşim yeri Sanayi bölgesi Endüstri bölgesi Sanayi sitesi Diğer
- 12- Çalışacak personel sayısı :
- 13- istenen ruhsatın türü : Sıhî müessese Umuma açık istirahat ve eğlence yeri
- 14- Esnaf ve sanatkar işe sicil tasdiknamesi ile oda kayıt belgesi Var Yok
- 15- Kat Mülkiyeti Kanununa tabi işe alınması gereken izin Var Yok
- 16- Özel yapı eğlenceyi gerektiren iş yeri işe gerekli izin Var Yok
- 17- Karayolu trafik güvenliği gerektiren iş yeri işe gerekli izin Var Yok
- 18- İtfaiye raporu gerektiren iş yeri işe itfaiye raporu Var Yok
- 19- Umuma açık istirahat ve eğlence yeri işe mesafe krokisi Var Yok

20- (...) ⁽¹⁾ engellilerin giri ve çıkı mı kolayla tıracak tedbirler Var Yok

Açmak istedi im i yeriyle ilgili olarak yukarıdaki bilgilerin do rulu unu beyan eder, i yerime açma ve çalı ma ruhsatı verilmesini arz ederim.

Adı ve Soyadı mza Ka e Tarih

Gerçe e aykırı beyanda bulunulması halinde beyan sahipleri hakkında ilgili mevzuat hükümleri ve Türk Ceza Kanununa göre i lem yapılır.

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

Örnek 2

GAYR SIHHİ MÜESSESE AÇMA RUHSATI BAŞVURU/BEYAN FORMU

..... L ÖZEL DARES NE

..... BELEDİYE BAĞLI KANLI İNAN

1- Tesisin adı veya unvanı :

2- Tesisin sahibi :

3- Faaliyet konusu :

4- Tesisin adresi :

Tel. no : e-posta:.....

5- Pafta ve parsel no :

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

7- Alanın kullanım alanı : Açık alan..... m² Kapalı alan..... m²

8- Alanında yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sınıfların depolanması amacıyla bulunacak depoların hacmi^{(1)*}: 1.depo..... 2.depo..... 3.depo..... 4.depo..... 5.depo.....

9- Alanında yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sınıflardan depolanmasına izin verilenlerin sınıfı/sınıfları^{(1)*}:.....

10- Kayıtlı olduğu vergi dairesi adı ve vergi no:

11- T.C. kimlik numarası :

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

13- Sınıfı : Birinci sınıf İkinci sınıf Üçüncü sınıf

14- Tesisin bulunduğu yer : Endüstri bölgesi Organize sanayi bölgesi Sanayi bölgesi

Sanayi sitesi Yerleşim yeri Diğer:.....

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

16- Karayolu trafik güvenliğini gerektiren yerleri için izin(...) ^{(2)*} Var Yok

17- İhtiyaç raporu gereken yerleri için rapor(...) ^{(2)*} Var Yok

18- (Değişiklik:23/5/2011-2011/1900 K.) Çevre izni veya çevre izin ve lisans belgesi *

Var Yok

19- (Mülga:23/5/2011-2011/1900 K.) * Var Yok

20- Tehlikeli atıklarla ilgili lisansa tabi ise belgesi* Var Yok

21- (Mülga:19/3/2007-2007/11882 K.)

22- (Mülga:19/3/2007-2007/11882 K.)

Açmak istedi im i yeriyle ilgili olarak yukarıdaki bilgilerin do rulu unu beyan eder, i yerime açma ve çalı ma ruhsatı verilmesini arz ederim.

Adı ve Soyadı mza Ka e Tarih

Gerçe e aykırı beyanda bulunulması halinde beyan sahipleri hakkında ilgili mevzuat hükümleri ve Türk Ceza Kanununa göre i lem yapılır.

* kinci sınıf gayrisihhî müesseseler ve tabi ise üçüncü sınıf gayrisihhî müesseselerden istenir.

**Akaryakıt, sıvıla tırılmı petrol gazı, sıvıla tırılmı do al gaz ve sıkı tırılmı do al gaz istasyonu niteli indeki i yerleri için doldurulacaktır. ⁽¹⁾

Örnek 3⁽¹⁾⁽²⁾**B R NC SINIF GAYR SIHHÎ MÜESSESELERE A T
YER SEÇ M VE TES S KURMA RAPORU FORMU**

- 1- Tesisin adı veya unvanı :
- 2- Tesisin sahibi :
- 3- Faaliyet konusu :
- 4- Tesisin adresi :
- Tel. no : e-posta:.....
- 5- Pafta ve parsel no :
- 6- Mülkiyet durumu : Kira Malik
- 7- yerinin kullanım alanı : Açık alan..... m² Kapalı alan..... m²
- 8- yerinde yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sıvıların depolanması amacıyla bulunacak depoların hacmi^{(2)*}:1.depo..... 2.depo..... 3.depo..... 4.depo..... 5.depo.....
- 9- yerinde yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sıvılardan depolanmasına izin verilenlerin sınıfı/sınıfları ^{(2)*}:
.....
- 10- Tesisin bulunduğu yer : Endüstri bölgesi Organize sanayi bölgesi Sanayi bölgesi
Sanayi sitesi Sanayi sitesi Yerleşim yeri Diğer.....
- 11- Karayolu trafik güvenliği açısından izin gerektiriyor mu? Evet Hayır
- 12- Çam ve kullanma su kaynağı bulunup bulunmadığı, varsa mesafesi.....
- 13- Yüzeysel su kaynağı bulunup bulunmadığı, varsa mesafesi.....
- 14- Yer altı su seviyesi durumu.....
- 15- En yakın meskûn mahalle mesafesi.....
- 16- Hakim rüzgar durumu.....
- 17- Civarındaki yerleşim yerlerine göre arazinin seviyesi.....
- 18- Tesisin kurulacağı yerin ve çevresinin halen ne amaçla kullanıldığı 1.....
- 19- Sağlık koruma bandı mesafesi.....

inceleme kurulunun görüşü

Tesisin kurulması uygundur/uygun de ildir. (Uygun de i lse gerekçesi)

Ba kan Üye

Üye

Üye

Üye

* Akaryakıt, sıvıla tırılma petrol gazı, sıvıla tırılma do al gaz ve sıkı tırılma do al gaz istasyon niteli indeki i yerleri için doldurulacaktır. ⁽²⁾

Örnek 4 ⁽¹⁾⁽²⁾

B R NC SINIF GAYR SIHHÎ MÜESSESELERE A T
AÇILMA ZN RAPORU FORMU

- 1- Tesisin adı veya unvanı :.....
- 2- Tesisin sahibi :.....
- 3- Faaliyet konusu :.....
- 4- Tesisin adresi :.....
- Tel. no :..... e-posta:.....
- 5- Pafta ve parsel no :.....
- 6- Mülkiyet durumu Kira (Kira sözleşmesi) Malik (Tapu sureti)
- 7- yerinin kullanım alanı : Açık alan..... m² Kapalı alan..... m²
- 8- yerinde yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sıvıların depolanması amacıyla bulunacak depoların hacmi^{(2)*}:1.depo..... 2.depo..... 3.depo..... 4.depo..... 5.depo.....
- 9- yerinde yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sıvılardan depolanmasına izin verilenlerin sınıfı/sınıfları ^{(2)*}
:.....
- 10- Tesisin bulunduğu yer: Endüstri bölgesi Organize sanayi bölgesi Sanayi bölgesi
Sanayi sitesi Yerleşim yeri Diğer.....
- 11- ÇED Yönetmeliği kapsamında olan tesisler için ÇED Olumlu
Belgesi veya ÇED Gerekli Değildir Belgesi var mı? Evet Hayır
- 12- Karayolu trafik güvenliği açısından uygun mu? Evet Hayır
- 13- Tehlike raporu gereken yerleri için rapor(...) ⁽¹⁾ Var Yok
- 14- (Değişiklik:23/5/2011-2011/1900 K.) Çevre izni veya çevre izin ve lisans belgesi
Var Yok
- 15-(Mülga:23/5/2011-2011/1900 K.) Var Yok
- 16- Tehlikeli atıklarla ilgili lisansa tabi ise belgesi Var Yok
- 17- Sağlık koruma bandı mesafesi uygun mu? Evet Hayır
- Değerlendirme kurulunun görüşü
- 1- Deneme izni verilmesi uygundur.
- 2- Açılma ruhsatı verilmesi uygundur.
- 3- Açılma ruhsatı verilmesi uygun değildir. (Gerekçe yazılacak)

Ba kan Üye Üye Üye Üye

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

* Akaryakıt, sıvıla tırılmı petrol gazı, sıvıla tırılmı do al gaz ve sıkı tırılmı do al gaz istasyonu niteli indeki i yerleri için doldurulacaktır. ⁽²⁾

Örnek 5 (De i ik: 29/6/2010 – 2010/671 K.)

T.C.

..... L ÖZEL DARES

.....BÜYÜK EH R BELED YE BA KANLI I

.....BELED YE BA KANLI I

YER AÇMA VE ÇALI MA RUHSATI

Adı soyadı :

yerinin unvanı :

Faaliyet konusu :

yerinin adresi :

yerinin bulundu u yer Ada no:..... Pafta no:..... Parsel no:.....

yerinin sınıfı :sınıf Gayrisihh Müessese Sıhh Müessese

yerinde yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sıvıların depolanması amacıyla

bulunacak depoların hacmi* : 1.depo..... 2.depo..... 3.depo..... 4.depo..... 5.depo

yerinde yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sıvılardan depolanmasına izin veri lenlerin sınıfı/sınıfları*

:

Ruhsatın tarih ve sayısı :

Adı Soyadı

Unvanı

14/7/2005 tarihli ve 2005/9207 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlü e konulan yeri Açma ve Çalı ma Ruhsatlarına li kin Yönetmelik kapsamında düzenlenmi tir.

*Akaryakıt, sıvıla tırlımı petrol gazı, sıvıla tırlımı do al gaz ve sıkı tırlımı do al gaz istasyonu niteli indeki i yerleri için doldurulacaktır.

Örnek 6

BA VURU VE BEYAN FORMU ALINDI BELGES

Müracaat sahibinin adı soyadı :

yerinin unvanı :

Müracaatın alındığı tarih ve saat :

Kayıt no :

Varsa eksik belge :

1-

2-

3-

Müracaatı kabul eden memurun

Adı soyadı :

Unvanı :

mza :

Örnek 7 (Ek:23/5/2011-2011/1900 K.)

MADENCİLİK FAALİYETLERİNİN GAYRİ SAĞLIKLI MÜESSESE AÇMA RUHSATI

BAŞVURU/BEYAN FORMU

- 1- yerinin adı veya unvanı:.....
- 2- yerinin adresi:.....
- 3- Faaliyet konusu (madenin cinsi):.....
- 4- Vergi dairesi ve numarası:.....
- 5- Maden ruhsat numarası:.....
- 6- 1/25.000 ölçekli pafta adı:.....
- 7- yerini açma ve çalıştırma ruhsat koordinatları:.....

	1.NOKTA	2.NOKTA	3.NOKTA	4.NOKTA	5.NOKTA
Satış (Y)
.....					
Yukarı(X)
.....					

	6.NOKTA	7.NOKTA	8.NOKTA	9.NOKTA
10.NOKTA				
Satış (Y)
.....				
Yukarı(X)
.....				

- 8- yerini açma ve çalıştırma ruhsat alanı:.....

9- İletme yöntemi:.....

10- İletme faaliyet alanının arazi mülkiyet durumu:

Hazine arazisi Orman arazisi Özel mülk Diğer

11- İyerininGSM sınıfı: Birinci sınıf İkinci sınıf Üçüncü sınıf

12- ÇED Yönetmeli i kapsamında alınmış karar:

ÇED Olumlu Kararı ÇED Gerekli De ğildir Kararı ÇED Kapsamı Dı ğında

13- Sorumlu müdür sözleşmesi: Var Yok

14- Gerekliyse çevre izni veya çevre izin velisansbelgesi Var Yok

Yukarıdaki bilgilerin doğru olduğunu beyan eder, i yerime açma ve çalışma ruhsatı verilmesini i arz ederim.

Adı ve Soyadı İmza Kağıdı Tarih

Not: Bu forma ÇED olumlu kararı ve ÇED raporu veya ÇED gerekli de ğildir kararı ve proje tanı tım dosyası ya da ÇED kapsamı dı ğındadır belgesi eklenir.

Sorumlu müdür sözleşmesi ile çevre izni veya çevre izin ve lisans belgesi i yeri açma ve çalışma ruhsatı verilmesini müteakip i letme faaliyete geçtikten sonra bir yıl içinde verilir.

Örnek 8 (Ek:23/5/2011-2011/1900 K)

T.C.

..... L ÖZEL DARES

MADENCİLİK FAALİYETLERİ İÇİN YER AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI

- 1- yerinin adı veya unvanı:.....
- 2- yerinin adresi:.....
- 3- Vergi dairesi ve numarası:.....
- 4- Madencilik faaliyetinin konusu:.....
- 5- Maden ruhsat numarası:.....
- 6- 1/25.000 ölçekli pafta adı:.....
- 7- yer açma ve çalışma ruhsatı koordinatları:.....

	1.NOKTA	2.NOKTA	3.NOKTA	4.NOKTA	5.NOKTA
Sa a (Y)
Yukarı(X)
...				

	6.NOKTA	7.NOKTA	8.NOKTA	9.NOKTA	10.NOKTA
Sa a (Y)
Yukarı(X)
...				

- 8- yer açma ve çalışma ruhsatı alanı:.....
- 9- letme yöntemi:.....

10- yerinin GSMsınıfı:.....

11- Verili tarihi:.....

EK-1

SIHHÎ MÜESSESELER ÇİN SINIFLARINA VE ÖZELLİKLERİNE GÖRE ARANACAK NİTELİKLER

A- YERLERİNDE ARANACAK ASGARİ ORTAK NİTELİKLER

- 1- yerin amaca uygun bir şekilde tasarlanması, temiz ve aydınlık olacaktır.
- 2- yerinin havalandırma tertibatı bulunacak; ısıtma ve havalandırma soba, kalorifer veya klima sistemlerinden uygun olanı ile yapılacaktır.
- 3- Tek ruhsatla açılan ve birden fazla faaliyet alanı bulunan yerlerinde her faaliyet dalı için ilgili bölümlerde öngörülen nitelikler ayrıca aranacaktır.
- 4- On iki kattan fazla çalışanı bulunan müstakil yerlerinde dinlenme yeri, kıyafet deponu, tirmekabini, bay ve bayan için ayrı tuvalet bulunacaktır. Ancak birden fazla yerinin bulunduğu hanı, merkezi, pasaj, gar, terminal gibi yerlerde ortak kullanıma ayrılmı yerlerde sayıda lavabo ve tuvalet varsa, buralarda açılan yerleri için ayrıca tuvalet ve lavabo nitelikleri aranmaz.
- 5- yerinde üretilen çöp ve benzeri atıkların toplanması ve muhafazası için gerekli tedbirler alınacak ve atık suyun uygun bir şekilde tahliye edilmesini sağlayacak bulaşık alanları bulunacaktır.
- 6- Yiyecek ve içecek satılan, depolanan ve servisi yapılan yerlerinde, yiyeceklerin hazırlandığı bölümlerin tabanları, duvarları ve yiyeceklerin temas ettiği yüzeyler seramik, mermer, paslanmaz çelik gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir; tavanlar bu kullanılmayı, küflenmeyi, pislik birikmesini önleyecek; kapılar, kolay temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir nitelikte olacaktır.
Yiyecek hazırlama ve pişirme bölümünde oluşan buhar, koku, duman ve benzeri kirleticileri tahliye edecek baca sistemi kurulacaktır.
Bardak ve tabaklar cam veya porselen; kaşık, çatal ve bıçak paslanmaz çelikten olacaktır.
- 7- Tehlike raporu alınması gerekmeyen yerlerinde çalışanların ve müşterilerin güvenliğini sağlamak amacıyla yangına karşı önlemler alınacaktır.
- 8- Umuma açık istirahat ve eğlence yerleriyle, kilerlerin yola olarak giriş-çıkışı yapıldığı yerlerinde giriş ve çıkışlar ayrı kapıdan olacak ve yangına karşı ayrıca tahliye çıkışı bulunacak, yangın çıkışları için tabelalar ile gösterilecektir.
- 9- Umuma açık istirahat, eğlence ve konaklama yerleriyle lokantalarda ve pastanelerde ehil ebekesine bağlı olarak bulunacak, sigara içilen ve içilmeyen bölümler duvarla ayrılacaktır.
- 10- Umuma açık istirahat ve eğlence yerleri, konaklama yerleri, düğün salonları, lokantalar ve benzeri yerlerinde bulunan tuvaletlerin zeminleri ve duvarları mermer, seramik ve mozaik gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir malzemelerle kaplı olacaktır. Tuvalet ile mutfak yan yana olmayacaktır.

B- ET VE BALIK ÜRÜNLERİNİN SATILDIĞI YERLER

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

- 1- ehil ebekesine bağlı olarak sıcak su tesisatı, ebekesi suyu olmayan yerlerde içilebilir nitelikte depo tertibatlı yeterli su bulunacaktır.

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

3- Et ve balıkların satışa hazırlandığı kısımlar effaf ve mü teriler tarafından görülebilir şekilde düzenlenecektir.

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

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

6- Satışa arz sırasında camkanlı tekerli dolapları kullanılacaktır .

C- BAKKAL, MARKET, ARKÜTER , KURUYEM Çİ , BÜFE, MANAV, KANTİN VE EKMEK BAYİLERİ

Bakkal, market, arküteri, kuruyemi çisi, büfe, manav, kantin ve ekmek bayilerinde ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

1- Birden fazla faaliyet konusunun bir arada bulunduğu 500 m² den büyük işyerlerinde daimi birimi bulunacaktır.

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

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

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

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

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

7- (Değişik: 19/3/2007-2007/11882 K.) Hipermarket, grosmarket ve megamarketlerde giriş ve çıkış olmak üzere iki kapı, çocuk emzirme yeri ile satış alanının en az yarısı kadar olmak üzere otopark ve yeterli kadar depo alanı bulunacaktır.

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

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

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

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

a) Birinci sınıf lokantalar

1- Ustalık belgesine sahip en az iki kişi çalışacaktır.

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

3- Giriş yeterli büyüklükte bir antre bulunacaktır.

- 4- Giri ve salon dahil bütün duvarları ya lı boya veya benzeri maddeler ile boyanmı veya kaplanmı olacaktır.
- 5- Isıtma, so utma ve havalandırma kalorifer veya klima ile yapılacaktır.
- 6- Giri ve salonun zemini ah ap parke, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir madde ile kaplanacaktır.
- 7- çki ve yemek servisi için yeterli sayıda tekerlekli servis masası bulunacaktır.
- 8- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve peçete bulunacaktır.
- 9- Tabaklar tek tip ve iyi cins porselen veya camdan; çatal, ka ık, bıçak ise iyi cins paslanmaz çelikten olacaktır. Masalar üzerinde kristal, seramik veya porselen tablalar olacaktır.
- 10- Bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya peçeteli ayrı tuvaletler bulunacaktır. Ayrıca, çocuk temizli i yapılmak üzere çocuk odası ve çocuk tuvaleti bulunacaktır.
- 11- Mutfa m dı arıya açılan pencere ve kap ılarında sineklik telleri bulunacaktır.
- 12- Garsonlar ve çalı anlar lokantanın belirledi i özel kıyafeti giyecektir.
- 13- Lokantanın mü teri kapasitesine uygun otoparkı bulunacaktır.
- 14- Mutfak, mü terilerin do rudan do ruya görebilece i eilde dizayn edilecektir.
- 15- Mü teri kapasitesine yeterli bankolu vestiyer bulunacaktır.

b) kinci sınıf lokantalar

- 1- Ustalık belgesi bulunan en az bir a çı bulunacaktır.
- 2- Mutfak; hazırlama, pi irme ve bula ık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bula ık yıkamak için sıcak ve so uk su tesisatı bulunacaktır.
- 3- Mutfak, giri ve salonun zemini seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert malzeme ile kaplı olacaktır.
- 4- Isıtma, so utma ve havalandırma için yeterli tesisat bulunacaktır.
- 5- Masalar üzerinde örtü ve peçete bulunacaktır.
- 6- Mutfak salondan ayrı bir yerde olacak ve mutfa m dı arıya açılan kapı ve pencerelerinde sineklik telleri bulunacaktır.
- 7- Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.

c) Üçüncü sınıf lokantalar

- 1- Ustalık belgesi bulunan en az bir a çı bulunacaktır.
- 2- Mutfak; hazırlama, pi irme ve bula ık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır.
- 3- Zemin, seramik, mermer veya mozaik gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert malzeme ile kaplı olacaktır.

4- Havalandırma, en azından aspiratörle sağlanacaktır.

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

d) Ayakta yemek yenilen yerler , kafeterya, yeme içi pakette satan yerler

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

2- Havalandırma en azından aspiratörle sağlanacaktır.

e) Gezici piliç ve köfte satışı yerleri

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

Gezici satış aracı için aranacak araçlar şunlardır:

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

2- Kasa paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.

3- Araçta, yeterli büyüklükte buzdolabı ve jeneratör bulunacaktır.

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

5- Sıcak ve soğuk su tertibatı bulunacaktır.

6- Aracın yemek hazırlama ve satış yeri hijyenik olacaktır.

f) (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.) Su ürünleri seyyar satış araçları

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

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

2- Tezgahlar paslanmaz olacaktır.

3- Camekanlı ve soğutuculu satış ve sergi dolabı bulunacaktır.

4- Soğutuculu ürün ve buz muhafaza dolabı bulunacaktır.

5- Kapasiteye uygun su deposu ve lavabo bulunacaktır.

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

7- Kesim ve dilimleme ekipmanları paslanmaz olacaktır.

8- Parazit kontrol lambası bulunacaktır.

9- Elektrik ve aydınlatma sistemi için jeneratör bulunacaktır.

10- Dışarıdan elektrik çekilme donanımı bulunacaktır.

11- Atık su toplama deposu bulunacaktır.

E- KAHVEHANE, KIR KAHVES , OYUN SALONU, İNTERNET SALONU, ÇAY BAHÇES , ÇAY OCA I VE BENZER YERLER

Kahvehane, kır kahvesi, oyun salonu, internet salonu, çay bahçesi ve çay oca ı ve benzeri i yerlerinde ortak hükümlere ilave olarak, sınıflarına ve türlerine göre a a ıdaki artlar aranır:

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

- 1- Sandalye ve masalar iyi cins malzemedden yapılmı olacaktır.
- 2- kisi bölgesel veya yerel olmak üzere en az be farklı günlük gazete bulunacaktır.
- 3- En az 100 farklı kitabın yer aldı ı kütüphane kurulacaktır.
- 4- Masalar arasında, mü teri ve servis yapanların rahat geçebilece i kadar bo luk bırakılacaktır.
- 5- Giri te yeterli büyüklükte bir antre ve bankolu vestiyer bulunacaktır. Giri ve salon dahil bütün duvarları ya lı boya veya benzeri maddeler ile boyanmı veya kaplanmı olacaktır.
- 6- Isıtma, so utma ve havalandırma kalorifer veya klima ile yapılacaktır.
- 7- Giri ve salonun zemini ah ap parke, seramik ve mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert malzeme ile kaplanacaktır.
- 8- Bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya peçeteli yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.
- 9- Oca ın bulundu u yer duvar veya cam ile salondan ayrı olacak, dı arıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri bulunacaktır.

10- Garsonlar ve çalı anlar, i yeri tarafından belirlenen özel kıyafeti giyecektir.

b) kinci sınıf kahvehaneler

- 1- Sandalye ve masalar iyi cins malzemedden yapılmı olacaktır.
- 2- Biri bölgesel veya yerel olmak üzere en az üç farklı günlük ga zete bulunacaktır.
- 3- En az 50 farklı kitabın yer aldı ı kütüphane kurulacaktır.
- 4- Masalar arasından mü teri ve servis yapanların rahat geçebilece i kadar bo luk bırakılacaktır.
- 5- Giri te yeterli büyüklükte bir antre bulunacaktır. Giri ve salon dahil bütün duvarları ya lı boya veya benzeri maddeler ile boyanmı veya kaplanmı olacaktır.
- 6- Isıtma, so utma ve havalandırma için yeterli tesisat bulunacaktır.
- 7- Giri ve salonun zemini seramik ve mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert malzeme ile kaplı olacaktır.
- 8- Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu ve sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.

9- Oca ın bulundu u yer duvar veya cam ile salondan ayrı olacak, dı arıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri bulunacaktır.

10- Garsonlar ve çalı anlar, i yeri tarafından belirlenen özel kıyafeti giyecektir.

c) Üçüncü sınıf kahvehaneler

1- yi cins malzemeden yapılmı sandalye ve masa bu lunacaktır.

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

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

4- Masalar arasında mü teri ve servis yapanların rahat geçebilece i kadar boşluk bırakılacaktır.

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

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

7- Oca ın bulundu u yer cam ile salondan ayrı olacaktır.

d) Oyun yeri

Bilgi ve maharet artırıcı, beden veya zeka geli tirici nitelikteki oyunların oynandı ı i yerlerinde ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

1- Giri te yeterli büyüklükte bir antre ve vestiyer bulunacaktır. Giri ve salon dahil bütün duvarlar ya lı boya veya benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.

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

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

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

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

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

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

8- Gürültünün yayılmasını engellemek üzere ses izolasyonu yapılacaktır.

e) Çay oca ı

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

Çay ocaklarında mutfa ın uygun olarak düzenlenmesi artıyla tost ve sandviç verilebilir.

f) İnternet salonu⁽¹⁾

- 1- Sandalye ve masalar iyi cins malzemeden yapılmı üzeri kuma veya deri ile kaplı bulunacaktır.
- 2- Masalar arasında m teri ve servis yapanların rahat geçebilece i kadar bo luk bırakılacaktır.
- 3- Giri te yeterli büyüklükte bir antre bulunacaktır. Giri ve salon dahil bütün duvarları ya lı boya veya benzeri maddeler ile boyanmı veya kaplanmı olacaktır.
- 4- Isıtma, so utma ve havalandırma için yeterli tesisat bulunacaktır.
- 5- Giri ve salonun zemini mozaik, mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert madde ile kaplı olacaktır.
- 6- Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu ve sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.
- 7- yerinde yiyecek ve içecek verilmesi halinde nc sınıf lokantaların tabi oldu u artlar aranır
- 8- (De i ik: 19/3/2007-2007/11882 K.) yerinde mekanik ve elektronik oyun alet ve makineleri bulunamaz.
- 9- (De i ik: 19/3/2007-2007/11882 K.) yerlerinde sürekli güncellenen filtre programı kullanılması zorunludur.
- 10- (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.) nternet salonlarında her türlü televizyon yayını yasaktır.

F- PASTANELER

Pastanelerde ortak hükümlere ilave olarak, sınıflarına gr e a a ıdaki artlar aranır:

a) Birinci sınıf pastaneler

- 1- Ustalık belgesi bulunan en az iki personel bulunacaktır.
- 2- Mutfak; hazırlama, pi irme ve bula ık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden olu acaktır. Bula ık yıkamak için sıcak ve so uk su tesisatı bulunacaktır.
- 3- Giri ve salon dahil bütün duvarları ya lı boya veya benzeri maddeler ile boyanmı veya kaplanmı olacaktır.
- 4- Isıtma, so utma ve havalandırma kalorifer veya klima ile yapılacaktır.
- 5- Giri ve salonun zemini ah ap parke, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte olan sert madde ile kaplanacaktır.
- 6- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve peçete bulunacaktır.
- 7- Kullanılan masalar üzerinde kristal, seramik veya porselen tablalar olacaktır.
- 8- Bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya peçeteli ayrı tuvaletler bulunacak, ocuk temizli i yapılmak üzere ocuk odası ve ocuk tuvaleti bulunacaktır.
- 9- Mutfa ın dı ariya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri bulunacaktır.
- 10- Garsonlar ve çalı anları yerinin belirledi i özel kıyafeti giyecektir.
- 11- M teri kapasitesine yeterli bankolu vestiyer bulunacaktır.

b) kinci sınıf pastaneler

- 1- Ustalık belgesine sahip en az bir personel bulunacaktır.
- 2- Mutfak; hazırlama, pi irme ve bula ık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bula ık yıkamak için sıcak ve so uk su tesisatı bulunacaktır.
- 3- Zemin, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert madde ile kaplı olacaktır
- 4- Isıtma, so utma ve havalandırma için yeterli tesisat bulunacaktır.
- 5- Masalar üzerinde örtü ve peçete bulunacaktır.
- 6- Mutfak salondan ayrı bir yerde olacak ve mutfak ın dışı arıya açılan kapı ve pencerelerinde sineklik telleri bulunacaktır.
- 7- Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.

c) Üçüncü sınıf pastaneler

- 1- Ustalık belgesi bulunan en az bir personel bulunacaktır.
- 2- Mutfak; hazırlama, pi irme ve bula ık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır.
- 3- Zemin seramik, mermer veya mozaik gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert madde ile kaplı olacaktır.
- 4- Havalandırma en azından aspiratörle sağlanacaktır.
- 5- Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.

G- GAZ NO, DANS SALONU, D SKOTEK, PAVYON, TAVERNA, AÇIK HAVA GAZ NOSU, BAR, KOKTEYL SALONU VE BENZER E LENCE YERLER

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

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

- 1- Mutfak bulunan gazino, dans salonu, diskotek, pavyon, taverna, açık hava gazinosu, bar, kokteyl salonunda birinci sınıf lokanta mutfaklarında aranan şartlar aranır.
- 2- Giri ve salon dahil bütün duvarlar ya lı boya veya benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.
- 3- Isıtma, so utma ve havalandırma kalorifer veya klima ile yapılacaktır.
- 4- Giri ve salonun zemini ah ap parke, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert madde ile kaplanacaktır.
- 5- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve peçete bulunacaktır.

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

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

8- Mutfak ın dışı arıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri bulunacaktır.

9- Garsonlar ve çalışanlar ı yerinin belirledi ı özel kıyafeti giyecektir.

10- Mü teri kapasitesine yeterli bankolu vestiyer bulunacaktır.

11- Giri te boy aynası bulunacaktır.

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

13- Uygun bir yerde amerikan bar bulunacaktır.

14- Orkestra yeri ve dans pisti bulunacaktır.

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

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

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

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

3- Masalar üzerinde örtü ve peçete bulunacaktır.

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

5- Giri te salonun büyüklü üyle orantılı bir antre b ulunacaktır.

6- Giri te vestiyer bulunacaktır.

7- Havalandırma klima ile yapılacaktır.

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

9- Orkestra yeri ve dans pisti bulunacaktır.

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

H- TİYATRO, SİNEMA, DÜ ÜN SALONLARI, SİRK, LUNAPARKLAR VE GÖSTERİ MERKEZLERİ

Tiyatro, sinema, dü ün salonları, sirk, lunapark ve gösteri merkezlerinde ortak hükümlere ila ve olarak aşağıdaki artlar aranır:

a) Birinci sınıf tiyatro, sinema ve gösteri merkezi

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

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

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

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

5- Çıkı ve acil çıkı kapıları kırmızı uyarma ışık tertibatı ile belirlenecektir.

6- Elektrik cereyanı kesildiğinde aydınlatma tesisatı üzerine ve derhal devreye girebilecek yeterli güçte jeneratör bulunacaktır.

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

8- Giri holü;

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

8.2- Giri ve çıkı kapıları ayrı olacak ve sinemanın kapasitesine göre artırılacaktır.

9- Bekleme salonunda yeteri kadar oturulacak yer bulunacaktır.

10- Salonda bir büfe bulunacaktır.

11- Salon ve balkon;

11.1- Duvarlar ses geçirmez ve akustik tesisat sağlayacak, giri ve çıkı lar ise ses ve ışık geçirmeyecek şekilde olacaktır.

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

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

b) ikinci sınıf tiyatro, sinema ve gösteri merkezi

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

2- Makine dairesi;

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

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

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

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

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

c) Açık hava sineması

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

2- Sahne, kapalı sinemalardaki esaslara uygun olacaktır.

3- Sahne, bahçenin her tarafından gözükecek şekilde düzenlenecektir.

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

5- Büfe ve çay ocağı bulunacaktır.

6- Yedek jeneratör bulunacaktır.

d) Düğün salonu

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

2- Yangın çıkışı kapısı dışarıya açılır ve çift kanatlı olacaktır.

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

4- Girişte bankolu vestiyer ve boy aynası olacaktır.

5- Isıtma kalorifer veya klima sistemiyle olacaktır.

6- Havalandırma klima ile yapılacaktır.

7- Salonda orkestra yeri ile oyun pisti olacaktır.

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

9- Servis odası bulunacaktır.

10- Salonun dışında iç çöplerin soyunma dolapları bulunacaktır.

11- Zeminler kolay temizlenebilir özellikte olacaktır.

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

e) Sirkler ve lunaparklar

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

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

3- Can ve mal emniyeti için gerekli tedbirler alınacaktır.

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

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

6- Zemin toz kaldırmayacak uygun malzeme ile kaplanacaktır.

7- Bilgi ve zeka geli tirici, yetenek ve maharete dayanan oyunlar dı nda kumar ve benzeri ans oyun ları oynatılmayacaktır.

8- Sirklerde oturma yerleri uygun nitelikte olacaktır.

9- Sirk ve lunaparklarda bulunan i yeri niteli indeki yerler benzer i yerlerinde aranan artları ta ıyacaktır.

I- OTEL VE PANS YONLAR

Otel ve pansiyonlarda ortak hükümlere ilave olarak, sınıflarına göre a a ıdaki artlar aranır:

a) Birinci sınıf otel

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

2- Bütün odalarda sürekli sıcak su bulunacaktır.

3- Zemin ah ap parke, seramik veya mermer gi bi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir madde ile kaplanacaktır.

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

5- I ıklandırma abajur, kristal, avize, aplik veya gizli ı ık tertibatı ile yapılacaktır.

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

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

8- Otel santraline ba lı olmayan kabinli bir telefon bulunacaktır.

9- Bekleme salonlarındaki koltuk, sehpa ve ben zeri e ya iyi cins malzemedden yapılmı olacaktır.

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

11- Dinlenme salonları;

11.1- Biri zemin katında olmak üzere en az iki salonu bulunacaktır.

11.2- I ıklandırma kristal avize, aplik veya gizli ı ık tertibatı ile sa lanacaktır.

11.3- Mobilya iyi cins malzemedden olacaktır.

11.4- Pencereelerde iyi cins kuma ve tül perdeler olacaktır.

11.5- Salonlardan birinde orkestra yeri televizyon ve bar bulunacaktır.

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

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

13- Katlarda servis odaları bulunacaktır.

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

15- Odalar;

15.1- Banyolu ve tuvaletli olacaktır.

15.2- Odaların % 20'si daire ekinde olacaktır.

15.3- Işıklandırma gözü yormayacak ekinde olacak, abajurlu okuma lambası, santral ile bağlantılı telefon bulunacaktır.

15.4- Tercihen gömme gardırop, ifonyer, bavul masası, tuvalet, boy aynası, koltuk ve sehpalar bulunacaktır.

15.5- Yatak ortopedik, yatak takımları iyi cins keten veya benzeri, yorganlar yarım kütüğü, yastıklar biri kütüğü olmak üzere iki adet olacak ve iyi cins battaniyeler bulunacaktır

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

15.7- Oturma odasında yeteri kadar koltuk ve sehpalardan başka, bir çalınma masası, masa lambası, bir radyo ve televizyon bulunacaktır.

16- Banyolar;

16.1- Küvet gömme olacaktır.

16.2- Alafranga tuvaletli, aynalı, fayanslı, lavabolu, havalandırma tesisatlı olacaktır.

16.3- Duşlu odalarda havalandırma, merkezi sistem veya klima ile sağlanacaktır.

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

18- Birinci sınıf lokanta niteliğinde lokantası ve mutfakı bulunacaktır.

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

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

21- En az 150 cm genişliğinde yangın merdiveni bulunacaktır.

b) ikinci sınıf otel

1- Isıtma odalar dahil kalorifer veya klima ile yapılacaktır.

2- Bütün odalarda sürekli sıcak su bulunacaktır.

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

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

- 5- Bankolu bir müracaat yeri, telefon santrali ve vestiyer bulunacaktır.
- 6- Vestiyer duvarları lambri veya benzeri malzeme ile kaplı olacaktır.
- 7- Dinlenme salonu,
- 7.1- En az bir dinlenme salonu bulunacaktır.
- 7.2- Mobilya iyi cins malzemeden olacaktır.
- 7.3- Pencereelerde iyi cins kuma ve tül perdeler olacaktır.
- 7.4- Salonda orkestra yeri ve uydu yayını alan televizyon bulunacaktır.
- 7.5- Masa ve sehpalarda cam, porselen veya seramik tablalar olacaktır.
- 7.6- Dinlenme salonlarındaki koltuk, sehpa ve benzeri e ya iyi cins malzemeden yapılmı olacaktır.
- 7.7- Klimalı so utma sistemi olacaktır.
- 8- Odalar;
- 8.1- En az yarısı banyolu ve tuvaletli olacaktır.
- 8.2- En az % 10'u daire olacaktır.
- 8.3- I ıklandırma gözü yormayacak ekilde olacak, santrale ba lı telefon olacaktır.
- 8.4- Gardırop, ifoniyer, ayna, koltuk ve sehpa bulunacaktır.
- 8.5- Yatak ortopedik, yatak takımları iyi cins olacaktır.
- 8.6- Oturma odasında yeteri kadar koltuk ve sehpalardan ba ka, bir çalı ma masası, masa lambası, bir radyo ve televizyon olacaktır.
- 8.7- Dairelerde, yatak odası, banyo ve tuvalet olacaktır.
- 9- Katlarda yeteri kadar banyo ve tuvalet bulunacaktır.
- 10- Tuvalet ve banyolar kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir malzeme ile kaplı olacaktır.
- 11- Yemek verilmesi halinde, ikinci sınıf lokanta niteli inde lokantası ve mutfa ı bulunacaktır.
- 12- Odalarda yatak sayısı her be metrekareye bir olmak üzere en fazla iki adet olacaktır.
- 13- Tuvaleti olmayan odalarda aynalı lavabo bulunacaktır.
- 14- En az 150 cm geni li inde yangın merdiveni bulunacaktır.

c) Üçüncü sınıf otel ve pansiyon

- 1- Isıtma odalar dahil kalorifer veya soba ile yapılacaktır.
- 2- Zemin en az mozaik gibi malzeme ile kaplanacaktır.
- 3- Giri ve salonlarda duvarlar alçı sıva, plastik veya yağlı boya ile kaplı olacaktır.
- 4- Müracaat yeri ve vestiyer bulunacaktır.
- 5- Dinlenme salonunda yeterli sayıda masa, sandalye ve televizyon bulunacaktır.
- 6- Dinlenme salonlarındaki koltuk, sehpa ve benzeri eşya iyi cins malzemeden yapılmış olacaktır.
- 7- Odalarda;
 - 7.1- En az % 20'si banyolu ve tuvaletli olacaktır.
 - 7.2- Gardırop, ayna, sandalye ve sehpa bulunacaktır.
 - 7.3- Yatak ortopedik, yatak takımları iyi cins olacaktır.
- 8- Katlarda her 10 yatağa bir banyo ve tuvalet bulunacaktır.
- 9- Tuvalet ve banyolar kolay yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte olacaktır.
- 10- Yemek verilmesi halinde üçüncü sınıf lokanta niteliğinde lokantası ve mutfakı bulunacaktır.
- 11- Odalarda yatak sayısı her beş metrekaareye bir olmak üzere en fazla üç adet olacaktır.

J- (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.) GÜZELLİK SALONLARI⁽¹⁾

Güzellik salonları için ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

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

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

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

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

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

6- Çalı an personelin ustalık veya kalfalık belgeleri, güzellik salonunun çalı ma izniyle ilgili belgeler ve ilgili esnaf odasından onaylı ücret tarifesi bekleme salonunun görünür bir yerine asılacaktır. Ayrıca her birimin giri inde birimin adını yazılı oldu u bir tabela bulunacaktır.

7- Devamlı akar ekilde sıcak su tertibatı ve ihtiyacı kar ılayacak sayıda du bulunacaktır.

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

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

10- Güzellik salonunda, faaliyet gösterilen süre boyunca, güzellik uzmanı olan bir sorumlu müdür bulunacaktır. Sorumlu müdür, 5/6/1986 tarihli ve 3308 sayılı Mesleki E itim Kanunu kapsamında ilgili alanda ust alık belgesine veya bu konuda ön lisans veya lisans diplomasına ya da yurtdı ndaki e itim kurumlarından alınmı ve ilgili mevzuata göre denkli i kabul edilmi belgeye sahip ki i olacaktır. Sorumlu müdür, sadece bir salonda sorumlu müdürlük görevini üstlen ebilecek ve sorumlu müdürlük yaptı ı kurulu ta aynı zamanda mesle ini icra edebilecektir. Sorumlu müdür hem idari hem de uygulanan i lemlerden uygulayıcılarla birlikte sorumlu olacaktır. Sorumlu müdürün görev ve sorumlulukları unlardır:

10.1- Açılı ve faaliyetler ile ilgili her türlü izin i lemlerini yürütmek.

10.2- leyi te tanımlanmı alt yapı ve hizmet kalite standartlarının korunması ve sürdürülmesini sa lamak.

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

10.4- Güzellik salonunda, çalı ma saatleri içerisinde hizmetlerin düzenli ve sürekli olarak yürütülmesini sa lamak, bu amaçla gerekli iç denetimleri yapmak.

10.5- Güzellik salonu adına ilgili belgeleri onaylamak.

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

10.7- Uygulanan i lemler sırasında olu an tıbbî atıkların usulüne uygun ekilde imha edilmesini sa lamak.

10.8- Güzellik salonunda bulunan cihaz ve malzemelerin sterilizasyonunun yapılmasını sa lamak.

10.9- Çalı an personelin bula ıcı hastalıklar yönünden periyodik muayenelerini yaptırmak.

11- Güzellik uzmanları, yetkili oldukları uygulamalardan ve bu uygulamalar sonucu olu abilecek komplikasyonlardan sorumlu müdür ile birlikte sorumludur.

12- Güzellik uzmanının yapabilece i i lemler unlardır:

12.1- Cilt (yüz ve boyun) bakım biriminde:

a. Kozmetik preparatlarla ve cihazlarla yapılan her türlü cilt temizli i uygulaması.

b. Cildin her türlü bakımlarının yapılması.

c. Cilde çe itli ürünlerin yedirilmesi suretiyle yapılan iontoforez uygulamaları.

d. Birimde gerçekleştirilen i lemlerin gerektirdi i masaj uygulamaları.

- e. Makyaj uygulamaları.
- f. Kozmetik amaçlı çizimle yapılan ka ekillendirmeleri.
- g. Protez kirpik ile ilgili uygulamalar.
- h. Cilt tipine uygun ürün önerilmesi.
- ı. Myo lifting ve pasif jimnastik uygulaması.
- j. Vakum uygulamaları.
- k. Refleksofizyolojik uygulamalar.
- l. Sıcak ve so uk uygulamalar.

12.2- Epilasyon/depilasyon biriminde:

- a. Lazer ve foto epilasyon uygulamaları dı ndaki yöntemlerle epilasyon ve depilasyon i lemleri.
- b. A da uygulaması.

12.3- El ve ayak bakım biriminde:

- a. Kozmetik preparatlar ve cihazlarla el ve ayak cildinin her türlü bakımının yapılması.
- b. Manikür ve pedikür i lemleri.
- c. Protez tırnak uygulamaları.
- d. Tırnak süsleme.

12.4- Vücut bakım biriminde:

- a. Vücutta çe itli cihazlarla yapılan selülit giderici uygulamalar.
- b. El ve alet ile lenf drenaj uygulaması.
- c. Lifting uygulaması.
- d. Elektrik akım sistemleri ile bakım.
- e. Oksijen ve ozon ile bakım.
- f. Vakum ve basınçla bakım.
- g. Isı veren cihazlarla bakım.
- h. SPA bakımları.

- ı. Birimde gerçekleştirilen i lemlerin gerektirdi i masaj uygulamaları.

12.5- Bronzla tırma biriminde: Bronzla tırıcı solaryum uygulamaları.

12.6- Makyaj biriminde:

- a. Artistik ve plastik makyaj uygulaması.
- b. leri makyaj uygulamaları.
- c. Ka ve kirpik ekillendirme.
- d. Protez kirpik uygulaması.

13- Birimlerde bulundurulması gerekli asgari araç, gereç ve ekipmanlar unlardır:

13.1- Cilt (yüz ve boyun) bakım biriminde:

a. Cilt bakım cihazı (Fri matör veya yüksek frekans veya vakum sprej veya iontoforez veya galvenik veya faradik akım ile kas stimülasyonu veya ultrason veya soft laser veya infraruj).

- b. Vapozon (buhar/ozon cihazı).
- c. I ıklı büyüteç.
- d. Güzellik uzmanının kullanaca ı maske ve önlük.
- e. Uygulama yata ı/koltu u ve uygulayıcı taburesi.
- f. Kozmetik uygulamalarda kullanılan ürünler.
- g. Ürün ve malzeme dolabı.

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

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

13.2- Epilasyon/depilasyon biriminde:

- a. Epilasyon cihazı (Termoliz Sistem ve Elektroliz Sistemleri kapsayan Ble nd Sistem).
- b. I ıklı büyüteç.
- c. Uygulama yata ı/koltu u ve uygulayıcı taburesi.
- d. Soyunma dolabı.
- e. Yüzeysel cilt dezenfektanları.
- f. Epilasyon ve depilasyon uygulamalarına yönelik sarf malzemeleri.
- g. Kozmetik ürünler.
- h. Depilasyon cihazları.

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

13.3- El ve ayak bakım biriminde:

- a. Uygulama yata ır/koltu u ve uygulayıcı taburesi.
- b. Pamuk, sünger veya cilt temizleme bezleri.
- c. El ayak bakımı için kullanılan ürünler.
- d. Manikür ve pedikür uygulamalarına yönelik çe itli el aparatları.

13.4- Vücut bakım biriminde:

- a. Elektro stimülasyon cihazı (De i ik akımlarla kas stimülasyonu yapan cihazlar ve pasif jimnastik cihazları).
- b. Pressoterapi cihazı.
- c. Derin ısı cihazı.
- d. Ultrason cihazı.
- e. Vakum cihazı.
- f. nfraruj cihazı.
- g. Termostimülasyon cihazı.
- h. Masaj cihazı (Vibrasyonlu cihazlar veya elektrikle çalı an vuru yapan cihazlar veya manuel kullanılan ekipmanlar ve cihazlar).
- i. Lifting cihazı (Galvanik veya faradik akım uygulayan cihazlar veya soft laser, infraruj, ultrason veya vibr asyon cihazları veya vakum cihazları).
- j. Lifting ürünleri.
- k. Sauna çe itleri veya buhar odaları veya basınçlı du lar.
- l. Yüzeysel ısı veren cihaz ve ekipmanlar.
- m. Hidroterapi küveti ve ekipmanları.
- n. Buhar veya ozon veya aromaterapi yapan cihaz ve ekipmanlar.
- o. Vücut bakımı için kullanılan ürünler (Çe itli yosunlar veya killer veya çamurlar veya parafin ve türevleri veya vücut bakım maskeleri veya bitkisel bakım ürünleri veya aromaterapi veya gemoterapi ürünleri).
- p. Uygulama yata ır/koltu u ve uygulayıcı taburesi.
- r. Soyunma dolabı.
- s. Uzunluk ve çevre ölçer.
- t. Tartı aleti.
- u. Du kabini.

13.5. Bronzla tırma biriminde:

- a. Solaryum cihazları.
- b. Kişisel koruyucu gözlükler.
- c. Cihazların temizliği için dezenfektanlar.
- d. Soyunma dolabı.

13.6- Makyaj birimi:

- a. Renkli kozmetikler.
- b. Aplikatörler.
- c. Takma kirpik.
- d. Çizim kalemi.
- e. Sterilizasyon için sıvı malzeme.
- f. Makyaj uygulamalarına yönelik çeşitli el aparatları (Ayna, fırça, makas, cımbız, eldiven, maske ve benzeri).

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

15- Güzellik salonlarında yasak olan faaliyetler aşağıda belirtilmiştir.

15.1- Güzellik salonlarının tanıtıcı reklam, tabela ve basılı belgelerinde güzellik merkezini çağırarak ifadeler kullanılamaz ve açıkça "güzellik salonu" ifadesi kullanılır.

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

15.3- Güzellik salonlarının reklam ve diğer tür tanıtım faaliyetlerinde lazer epilasyon, lazer veya IPL ile akne, cilt yenileme, vasküler damar tedavisi, pigmentli lezyon tedavisi yapılır biçiminde tanımlar kullanılamaz.

15.4- Güzellik salonunda tıp fakültesi mezunu olan birisi çalışsa bile mezoterapi, akupunktur, lipoelektro gibi her türlü invazif girişimler ile tabip yetkisinde olan tıbbi işlemler yapılamaz. Benzeri tıbbi ürün tavsiye edilemez ve hastalıkların tedavisine ilişkin tavsiyelerde bulunamaz.

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

15.6- Solaryum biriminde, bronzla tırıcı solaryum uygulamaları dışındaki işlemler uygulanamaz.

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

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

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

K- (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.) MASAJ SALONLARI⁽¹⁾

Masaj salonları için ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

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

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

3- Giriş ve salon dahil bütün duvarları ya da alçı boyası veya benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.

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

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

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

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

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

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

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

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

10.2- İle ilgili tanımlanmış alt yapı ve hizmet kalite standartlarının korunması ve sürdürülmesini sağlamak.

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

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

10.5- Masaj salonu adına ilgili belgeleri onaylamak.

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

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

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

10.9- Çalışan personelin bulaşıcı hastalıklar yönünden periyodik muayenelerini yaptırmak.

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

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

13- Masaj salonlarında yasak olan faaliyetler aşağıda belirtilmiştir.

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

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

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

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

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

L- HAMAM, SAUNA VE BENZER YERLER ⁽¹⁾

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

a) Hamamlar

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

2- Çalışanların saç, sakal ve tırnakları kesilmesi ve temizlenmesi yapılacak, hastalıkların bulunmadığına ilişkin sağlık raporu bulunacaktır. Bu raporlar altı ayda bir yenilenecektir.

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

4- Kese, lif, sünger gibi mü teri temizli inde kullanılacak malzemeler sıhhi artları haiz olacak ve her kullanımdan sonra usulünce temizlenecektir.

b) Saunalar

1- En az be adet soyunma kabini bulunacaktır. Yıkama yerlerinden başka en az iki adet so uk ve sıcak du yeri bulunacaktır.

2- Sauna odası en az 9 m³ olacaktır. Sauna odasının etrafı fırınlanmış gürgen ağacı ile kaplı olacak ve kademeli oturma yerleri bulunacaktır.

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

4- İçeride sıcaklığı gösteren termometreler bulundurulacaktır.

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

M- BERBER ve KUAFÖRLER⁽¹⁾

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

a) Birinci sınıf berber ve kuaför salonu

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

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

3- Salonun girişi, bekleme salonu ile çalınanlar bölümlerinden oluşacak, vestiyer ve yeteri kadar misafir koltu u bulunacaktır.

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

5- Isıtma, so utma ve havalandırma klima veya kaloriferle olacaktır.

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

7- Çalınanlar için giyinme odası belirlenen elbiseyi giyecektir.

8- Kullanılan tıra malzemelerinden metal ve plastik olanlarının temizlenece i sterilizatör ve otoklav bulunacaktır.

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

10- İçeride sıcak su ve so uk su bulunacaktır.

11- Mü terilerin randevuyla kabul edilebilece i sistem kurulacaktır.

12- Pencereler dışarıdan içerinin görünmesini engelleyecek şekilde dizayn edilecektir.

b) İkinci sınıf kuaför ve berber salonu

- 1- Çalı anlar ustalık ve kalfalık belgesine veya çıraklık sözleşmesine sahip olacaktır.
- 2- Çalı ma masaları tek tip, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir mermer veya camdan olacaktır.
- 3- Çalı ma masalarının bulunduğu duvar kısmı 1,5 metre yüksekliğe kadar fayans veya mermer kaplı olacaktır.
- 4- Salonun zemini seramik, mermer veya mozaik gibi temizlenebilir, yıkanabilir madde ile kaplı olacaktır.
- 5- Havalandırma aspiratörle yapılacaktır. Isıtma yeterli seviyede olacaktır.
- 6- Çalı anlar i yerince belirlenen elbiseyi giyecektir.
- 7- Her bir müşteri için ayrı ayrı yıkanma havlu ve örtü kullanılacaktır.
- 8- Çiğir ebekesine bağlı sıcak ve soğuk su bulunacaktır.
- 9- Pencereler dışarıdan içeriğin görünmesini engelleyecek şekilde dizayn edilecektir.

c) Üçüncü sınıf kuaför ve berber salonu

- 1- Çalı anlar ustalık ve kalfalık belgesine veya çıraklık sözleşmesine sahip olacaktır.
- 2- Çalı anlar i yerince belirlenen elbiseyi giyecektir.
- 3- Çiğir ebekesine bağlı akan sıcak ve soğuk su tesisatı bulunacak ve yeterli musluklu deposu bulunacaktır.
- 4- Pencereler dışarıdan içeriğin görünmesini engelleyecek şekilde dizayn edilecektir.
- 5- Zemin su geçirmez madde ile kaplı olacak ve ızgaralı sifon bulunacaktır.
- 6- Duvarlar su geçirmez madde veya yağlı boya olacaktır.
- 7- Çalı ma masaları mermer veya su geçirmez bir madde ile kaplı olacaktır.
- 8- Isıtma yeterli seviyede olacaktır.
- 9- Askılık bulunacaktır.

N- TAKSİ DURAKLARI VE YAZIHANESİ, KAPALI VE AÇIK OTOPARKLAR VE OTO GALERİLERİ ⁽¹⁾

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

a) Taksi durakları

- 1- En az sekiz araba park edebilecek alana sahip olacaktır.
- 2- İletme yazıhanesinde bir ecza dolabı bulunacaktır.
- 3- Park alanının tabanı beton, asfalt gibi etrafın kirlenmesine neden olmayacak bir madde ile kaplanacak ve birikintiler sular toplama rögarlarına verilecektir.

- 4- Yollar üzerinde bulunan duraklar trafiğe mani olmayacak şekilde tespit edilecektir.
- 5- Telefon ve telsiz sistemi bulunacaktır.
- 6- Taksi duraklarında oförlerin isimleri ve fotoğrafları görünür şekilde asılacaktır.
- 7- Taksilerde oförle ilgili kimlik bilgileri müterinin görebileceği şekilde asılacaktır.
- 8- Çalışanlar, iş yerinin belirlediği kıyafeti giyecektir.

b) Kapalı otoparklar

- 1- Kullanım amacına uygun yapı kullanma izni belgesi olacaktır.
- 2- Araç girişi ve çıkışları trafiği aksatmayacak şekilde düzenlenecektir.
- 3- Otoparkta park eden araçların her türlü hasara karşı zorunlu sigortaları yaptırılması olacaktır.
- 4- Yıkama ya da lama dışında başka bir faaliyet gösterilmeyecektir.
- 5- Su ve diğer atıklar kanallara veya fosseptik çukurlarına akıtılacaktır.
- 6- Araçların park edeceği alanlar eni en az dört metre olacaktır şekilde işaretlerle ayrılacaktır.
- 7- Park için giren araç sahiplerine aracın plakası, cinsi ve park saatini gösteren belge verilecektir.
- 8- Park yerinin zemini beton veya mozaik olacaktır.
- 9- Park yerinin havalandırılması ve aydınlatılması için gerekli tesisat kurulacaktır.
- 10- Sıvılaştırılmış petrol gazı ve sıkılaştırılmış doğalgaz kullanan araçların kapalı otoparka kabul edilmesi yasaktır.

c) Açık otoparklar

- 1- Açık otopark olarak kullanılan yerin mülkiyet sahibinden tapu tescil belgesine göre muvafakat alınacaktır.
- 2- Açık otoparkta yapılacak kontrol kulübesi prefabrike veya kolay taşınabilir bir malzemedен yapılacak olup, en az 9 m³ hacme sahip olacaktır.
- 3- İş yeri kapı numarası alınması olacaktır.
- 4- Araç girişi ve çıkışları trafiği aksatmayacak şekilde düzenlenecek, trafik açısından uygun olacaktır.
- 5- Açık otoparkın park alanlarının zemini beton veya asfalt olacaktır.
- 6- Otoparkta park eden araçların her türlü hasara karşı zorunlu sigortaları yaptırılması olacaktır.
- 7- Kat irtifakı veya kat mülkiyetini haiz ya da inşaat başlama izni alınan yerlerde açık otopark açılmaz.
- 8- Plan değişikliği veya mülkiyet değişikliği nedeniyle oluşacak durumlarda yeni malikinin veya maliklerin muvafakati olmadan işletmeye devam edilemez.

d) Oto galerileri

1- Oto galerilerinin kapalı kısmında sıvıla tırlımı petrol gazı ve sıkı tırlımı do algaz kullanan araç bulundurulamaz.

2- Oto galerileri malî sorumluluk sigortası yaptırmak zorundadır.

4- K MYA SANAY

4.1-Temel organik kimyasalların üretildi i kimya tesisleri

4.1.1- (De i ik: 19/3/2007-2007/11882 K.) Alkoller, aldehitler, ketonlar, karboksilli asitler, esterler, asetatlar, eterler, peroksitler, yapay reçineler gibi oksijen içeren hidrokarbonlar, ayçiçe e ini kabu undan ayırıp iç üretim yapacak biyoyakıt üreten i yerleri,

4.1.2- Sülfürlü, fosforlu, halojenli hidrokarbonlar üretim tesisleri,

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

4.1.4- Sentetik kauçuklar üretim tesisleri,

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

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

4.1.7- (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.) 75 ton/gün üzeri hazır sıva ve ıslak sıva üretim tesisleri, ⁽¹⁾

4.1.8- (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.) Yapı kan ambalaj, yara bandı, medikal bantlar ile endüstriyel bantlar üretim tesisleri, ⁽¹⁾

4.1.9- (De i ik: 19/3/2007-2007/11882 K.) Di er organik kimyasalların ve karı ımlarının üretim yerleri, sanayi tipi yapı tırıcı imal eden tesisler (polimerizasyon i lemi gerçekte tirilen tesisler.) ⁽¹⁾

4.2-Temel inorganik kimyasalların üretildi i tesisler

4.2.1- Amonyum klorür, potasyum klorat, potasyum karbonat, sodyum karbonat, perborat ve gümü nitrat gibi kimyasalların üretildi i tesisler,

4.2.2- Amonyak, hidrojen, oksijen, azot, flor gibi gazlar ve bunların bile iklerin üretim ve dolun tesisleri ile sü lfür bile ikleri, karbon oksitler gibi oksitleyici bile iklerin üretildi i tesisler,

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

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

4.2.5- Di er inorganik kimyasalların ve karı mlarının üretim yerleri,

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

4.4- Temel bitkisel sa lık ürünleri, tıbbi müstahzarat ürünleri ile biositlerin fabrikasyon olarak üretildi i tesisler,

4.5- Kimyasal veya biyolojik yöntemlerle ilaç hammaddelerinin üretildi i tesisler,

4.6- Patlayıcı madde üretim tesisleri ve depoları,

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

4.8- (De i ik: 29/6/2010 – 2010/671 K.) Cam ve cam e ya üretim fabrikaları, ısıcam, temperli cam, baskılı cam imalat, kesme ve i leme tesisleri,

4.9- Pleksiglas, poliester imalathaneleri,

4.10- Ziraî mücadele ve halk sa lı ı mücadele ilaçları üretim tesisleri,

4.11- Deri yakma ekstraktları (zırmık) üretim tesisleri,

4.12- Pil, batarya ve akü imal tesisleri,

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

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

4.15- laç ve ilaç hammaddelerinin bir arada üretildi i tesisler,

4.16- Parlayıcı madde üretim tesisleri,

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

4.18- Selüloz ve selüloit fabrikaları,

4.19- Asfalt ve zift üretme, i leme tesisleri,

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

4.21- Plastik hammaddesi üretim tesisleri,

4.22- Çocuk bezi ve kadın ba ı üretim tesisleri.

5-PETROK MYA SANAY

5.1- (De i ik: 19/3/2007-2007/11882 K.) Madeni ya üretim tesisleri, petrol rafinerileri, petrokimya tesisleri, döküm çamuru ve madeni ya konusunda faaliyet gösteren i letmeler,

5.2- Havagazı ve kok fabrikaları ile do al gaz ve kömür gazla tırma ve sıvıla tırma tesisleri,

5.3- Petrol, do al gaz ve kimyasalları 10 kilometreden uzun ve 600 mm ve üzeri çaplı borularla ta ıma tesisleri,

5.4- Sıvıla tırlımı petrol gazı, sıvıla tırlımı do al gaz ve sıkı tırlımı do al gaz dolun tesisleri ile 30 ton ve üzeri kapasitede olan sıvıla tırlımı petrol gazı, sıvıla tırlımı do al gaz ve sıkı tırlımı do al gaz ikmal istasyonları ve tüp depolama tesisleri,

5.5- Toplam depolama kapasitesi 500 m³ ve üzeri olan do algaz, petrokimya ve kimyasal ürün depolama tesisleri,

5.6- (De i ik: 29/6/2010 – 2010/671 K.) çerisinde yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sıvıların depolanması amacıyla kullanılan 150 m³ ve üzeri depolama hacmine sahip depolama tesis ve düzenekleri,

5.7- (Ek: 19/3/2007-2007/11882 K.) Biyodizel üretim yerleri.

6-GIDA MADDELER , ÇK LER, YEMLER VE TARIMSAL ÜRÜNLER SANAY

6-GIDA MADDELER , ÇK LER, YEMLER VE TARIMSAL ÜRÜNLER SANAY

- 6.1- eker fabrikaları,
- 6.2- Bitkisel ham ya veya rafine ya elde edilen fabrikalar,
- 6.3- 10 ton/gün ve üzeri kapasiteli süt ve süt ürünleri üretim tesisleri,
- 6.4- Kırmızı et kombina ve 1 inci ve 2 nci sınıf mezbahalar ile kanatlı et kombina ve kesimhaneler,
- 6.5- (De i ik: 29/6/2010 – 2010/671 K.) Su ürünleri, salyangoz, kurba a ve benzeri ürün i leme yerleri ile gemileri,
- 6.6- 500 ton/gün ve üzeri yem ve un fabrikaları,
- 6.7- Maya üretim tesisleri,
- 6.8- Fermantasyon ile alkollü içki üreten fabrikalar, malt tesisleri,
- 6.9- Kökeni hayvansal olan maddelerden balık unu, balık ya ı, yem, yemlik, p reparat vb. üretim tesisleri,
- 6.10- Endüstriyel ni asta üretim tesisleri,
- 6.11- Genetik olarak modifiye edilmi organizmalar ile i lem yapılan yerler.
- 6.12- (Ek: 19/3/2007-2007/11882 K.) Üzüm çekirde i, keten tohumu i leme ve paketleme tesisi.

7-ATIK MADDELER N DE ERLEND R LMES VE ORTADAN KALDIRILMASI LE LG L SANAY

- 7.1- Atık ya ve benzeri geri kazanım tesisleri,
- 7.2- Rendering tesisleri,
- 7.3- (De i ik: 29/6/2010 – 2010/671 K.) Tehlikeli ve tıbbi atık yakma tesisleri ve tıbbi atık sterilizasyon tesisleri,
- 7.4- Katı atık depolama tesisleri,
- 7.5- Evsel ve endüstriyel katı atıklardan ham ve mamul madde üretim tesisleri,
- 7.6- Nükleer yakıtların yeniden i lenmesi veya çe itli meto tlarla bertaraf edilmesi ile ilgili tesisler.

8-TEKST L SANAY

- 8.1- Boyama, apreleme, kasarılama ve benzeri i lem yapan dokuma fabrikaları ile 500 HP üzeri motor gücü kullanan konfeksiyon fabrikaları,
- 8.2- Sentetik elyaf iplik ve halı fabrikaları,
- 8.3- 100 HP üzeri motor gücü kullanan suni deri kürk ve mu amba imal yerleri,
- 8.4- 500 HP üzeri motor gücü kullanan i lenmi deriden e ya imal yerleri.

9-D ERLER

9.1- Ham deri i leme tesisleri,

9.2- A acın kimyasal prosese tabi tutuldu u (kontrplak, a aç kaplama vb) ve suni tahta üretim tesisleri,

9.3- (De i ik: 29/6/2010 – 2010/671 K.) Her çe it karton, mukavva ve mukavva entegre üretim fabrikaları, selülozik yumurta ve meyve viyolleri üretim tesisleri,

9.4- Bir üretim periyodunda 60.000 adet ve üzeri tavuk, 85. 000 adet ve üzeri piliç veya e de eri di er kanatlılar, 30 kg ve üzeri 3.000 ba ve üzeri domuz besi çiftlikleri ve 900 ba ve üzeri di i domuz üretim çiftlikleri,

B) K NC SINIF GAYR SIHHÎ MÜESSESELER

1-ENERJ SANAY

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

1.2- Torba yakıt üretim tesisleri,

1.3- Odun kömürü imal yerleri,

1.4- Rüzgar enerji santralleri,

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

1.6- (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.)Hidroelektrik santralleri (HES).

2- METALURJ VE MAK NE SANAY

2.1- Kur un kalay ve benzeri maddelerden tüp, kli e ve harf gibi malzemelerin imal edildi i tesisler,

2.2- 50 Ton/yıl dan dük kapasiteye sahip her türlü demir ve demir dı dökümhaneler ile so uk haddeleme tesisleri,

2.3- (De i ik: 19/3/2007-2007/11882 K.) 50-500 HP arası motor gücü kullanan her nevi elektro mekanik, elektromanyetik madeni e ya imal, i leme, montaj, tamir, emayeleme, plastik ve di er maddelerle çe itli metotlarla kaplama yerleri, tarım ilaçlama makine imalatı yapan i yerleri,

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

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

2.6- Balata imal yerleri,

2.7- Zımpara fabrikaları,

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

2.9- (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.) LPG oto dönü üm tesisleri.

3- MADEN SANAY (De i ik: 23/5/2011-2011/1900 K.)

3.1- Her türlü tuz fabrikaları,

3.2- Alçı, kireç, tebe ir, kuvars ta ı ve benzeri de irmenleri,

3.3-Kapasitesi 75 ton/günün altında olan ate e dayanıklı tu la, seramik borula r, yapı tu lası, kiremit ve benzeri kaba seramik ürünlerinin üretildi i ve pi irildi i tesisler,

3.4-De irmen ta ı ve bile i atölyeleri,

3.5-Volkanik ta i leyerek elde edilen hafif malzeme üretim tesisleri ile kapasitesi 75 ton/günden küçük olan prefabrike konut malzemeleri, gaz beton ve metal yapı elemanları üretim tesisleri,

3.6-Çimento, çakıl kum, cüruf ve benzeri maddelerden motor gücü kullanarak yapı yalıtım dö eme ve sair malzemeleri imal tesisleri,

3.7- Mozaik imal yerleri,

3.8- Maden cevheri depolama yerleri,

3.9- Kum ocakları, kum yıkama ve eleme tesisleri,

3.10- Hazır beton tesisleri,

3.11- 5 ton/saatten dük kapasitedeki çimento ö ütme ve paketleme tesisleri,

3.12- Kükürt eleme, ö ütme ve paketleme tesisleri,

3.13- Her türlü madenin çıkarılması (birinci ve üçüncü sınıf gayrişihh müesseseler kapsamında yer almayanlar)

3.14-5.000 m³/yıl ve üzeri kapasiteli blok ve parça mermer, dekoratif amaçlı ta ların çıkartılması, i lenmesi ve yıllık 250.000m²ve üzeri kapasiteli mermer kesme, i leme ve sayalama tesisleri,

3.15-Karbondioksit ve di er gazların çıkartıldı ı, depolandı ı veya i lendi i 10.000 ton/yıl ve üzeri kapasiteli tesisler,

3.16-1.000.000 m³/yıl ve üzerinde metan gazının çıkartılması ve depolanması,

3.17-Maden Kanununun 2 nci maddesinde yer alan ve birinci sınıf gayrisihh müesseseler kapsamında olmayan I. ve II. Grup madenlerin her türlü i leme sokulması (kıрма, eleme, ö ütm e, yıkama ve benzeri),

3.18-50.000 ton/yıl ve üzeri tuzun çıkartılması ile bu madenlerin her türlü i leme tesisleri,

3.19-Birinci sınıf gayrisihh müesseseler kapsamında yer almayan cevher hazırlama veya zenginle tirme tesisleri,

3.20- Yeraltı maden ocakları.

4- K MYA SANAY

4.1- (De i ik: 19/3/2007-2007/11882 K.) Tutkal, zank ve yapı tırıcı madde üretim tesisleri, sanayi tipi yapı tırıcı imal eden tesisler,

4.2- Her çe it kozmetik ürünleri üretim tesisleri,

4.3- Mürekkep üretme tesisleri,

4.4- 100 HP'den dü ük motor gücü kapasitedeki plastik, pleksiglas, polyeste r gibi maddelerden e ya, oyuncak, reklam levhaları, izolasyon malzemeleri ve benzerlerini yapan yerler,

4.5- Sunî inci, boncuk ve benzerleri üretim yerleri,

4.6- Melamin e ya üretim yerleri,

4.7- Tuz ruhu, çama ır suyu ve benzeri malzemeyi mamul maddelerden sulandırarak ve ambalajlayarak satı a sunan yerler,

4.8- Çama ır sodası ve çivit imal yerleri,

4.9- 50 HP'den az motor gücü bulunan lastik kaplama ve lastik e ya üretim tesisleri, kablo fabrik aları,

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

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

4.12- (De i ik: 19/3/2007-2007/11882 K.) Zirai mücadele ve halk sa lı ı mücadele ilaçları depoları ile paketleme ve toptan satı yerleri, ha erelere kar ı insektisit, rodentisit ve mollusisit kullanarak mücadele yapmak isteyen i yeri (Özel ambalajlı ilaç miktarı 100 kg veya litre üzeri ise)

4.13- Sulfonlama yapılmayan deterjan fabrikaları ile 1 ton/günd en dü ük kapasiteli sabun üretim tesisleri,

4.14- Farmasotik teknolojilerin gerektirdi i fiziksel yöntemlerle mamul ilaç üreten tıbbi müstahzarat laboratuvarları,

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

4.16- (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.)Zirkon silikat, seramik sıvı ve seramik boyası üretim tesisleri,

4.17- (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.)Varil ve IBC depo yıkama, boyama geri dönüşüm tesisleri,

4.18- (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.)Havuzsuyu kimyasalları, yüzey dezenfektanları ve içme suyu dezenfektanları üretim tesisleri,

4.19- (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.)75 ton/gün altında hazır sıva ve ıslak sıva üretim tesisleri,

4.20- (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.)Zehirsiz fare yapıcı tırcısı dolun tesisleri.

5- PETROK MYA SANAY

5.1- 30 ton altında sıvıla tırlımı petrol gazı, sıvıla tırlımı do al gaz ve sıkı tırlımı do al gaz ikmal istasyonları ve tüp depolama tesisleri,

5.2- Toplam depolama kapasitesi 500 m³'ten az do algaz, petrokimya ve kimyasal ürün depolama tesisleri,

5.3- (De i ik: 29/6/2010 – 2010/671 K.) Marina, akaryakıt ve/veya otogaz istasyonları ile içerisinde yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sıvıların depolanması amacıyla kullanılan en az 8 m³'ten 150 m³'e kadar depolama hacmine sahip depolama tesis ve düzenekleri,

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

5.5- 250 kg-500 kg arasında kapasitedeki perakende sıvıla tırlımı petrol gazı tüp satı yerleri.

6- GIDA MADDELER , ÇK LER, YEMLER VE TARIMSAL ÜRÜNLER SANAY

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

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

6.3- Kültür mantarı üretim tesisleri,

6.4- Makarna, irmik, gofret, bisküvi fabrikaları,

6.5- Çi it fabrikaları,

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

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

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

6.9- Me rubat üretim tesisleri,

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

- 6.11-** Günlük olarak 1.000 kg/gün ve üzeri eker veya eker erbetinden ekerli maddeler üreten tesisler,
- 6.12- (De i ik: 19/3/2007-2007/11882 K.)** Meyve, sebze i leme yerleri ile konserve ve çeltik fabrikaları, ayçiçe ini kabu undan ayıran iç üretim tesisleri,
- 6.13-** Meyan kökü, erbetçiotu vb. bitkilerin i lendi i tesisler,
- 6.14-** Çiklet fabrikaları,
- 6.15- (De i ik: 19/3/2007-2007/11882 K.)** Günlük üretimi 1.000 kg/gün ve üzeri ekmek, sade pide ve ekmek çe itleri üreten, asgari yüksekli i 3,5 metre ve büyük ehir belediyesi sınırları içinde en az 400 m2; büyük ehir belediyesi olmayan illerde en az 300 m2; köy, belde ve ilçe belediye sınırları içinde en az 250 m2 ve üzeri geni likteki yerler,
- 6.16-** Dı arıya servis yaparak günde 500 adet/ki i ve üzerinde yemek üretimi yapan tesisler,
- 6.17-** Hayvansal ya ların eritildi i tesisler,
- 6.18-** Buz üretim tesisleri,
- 6.19-** Fabrikasyon olarak çerez üretim tesisleri,
- 6.20-** çme amaçlı do al bitkilerin i lendi i ve paketleni i tesisler,
- 6.21-** 500 kg / günden büyük kapasitedeki bal dolun ve paketleme tesisleri,
- 6.22-** Meyve, sebze, bakliyat ve hububatı olgunla tırma kurutma, muımlama ve a mbalajlama tesisleri,
- 6.23-** Hazır gıdaların ambalajlandı ı tesisler,
- 6.24-** Gıda katkı maddesi üreten tesisler,
- 6.25-** Mayonez, ketçap ve salata sosu üretim tesisleri,
- 6.26-** Her türlü meyve suyu üretme ve paketleme tesisleri,
- 6.27-** 500 kg/gün ve üzerinde fermente gıda (tur u, algam, sirke vb.) ürünleri üreten tesisler,
- 6.28-** Yumurtanın konserve edildi i tesisler,
- 6.29-** Fermantasyon ile alkolü içki üreten atölye mahiyetindeki tesisler,
- 6.30-** Dondurulmu gıda üretim tesisleri,
- 6.31-** Çocuk mamaları ve ek besin üretim tesisleri,
- 6.32-** çecek tozu üretim tesisleri,
- 6.33-** Toz ekerden küp eker ve pudra ekeri üretim tesisleri,
- 6.34-** Tahin, helva, pekmez ve çikolata üretim tesisleri,
- 6.35- (De i ik: 29/6/2010 – 2010/671 K.)** Fındık, fıstık, badem, ceviz kırma ve kavurma tesisleri, 500 kg/gün ve üzeri fındık, ballı fındık, fıstık, badem, ceviz ezmesi dolun ve paketleme tesisleri,

6.36- Sakatat i leme tesisleri,

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

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

6.39- 500 kg/gün ve üzerindeki kapasitedeki ha ha ö ütme ve ezme tesisleri,

6.40- Gıda ı nlama yerleri,

6.41- 3 üncü sınıf kırmızı et mezbahaları.

6.42- (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.)Hammaddeden ba layarak preform ve polietilen tereftelat (pet) imalat ünitesi bulunan içme suyu i eleme tesisleri.

7- ATIK MADDELER N DE ERLEND R LMES VE ORTADAN KALDIRILMASI LE LG L SANAY

7.1- Kuma atıkları ve eski kuma lardan yün imal tesisleri,

7.2- Kullanılmayan et ve hayvan cesetleri yakma tesisleri,

7.3- (De i ik: 19/3/2007-2007/11882 K.) Katı atık ara transfer istasyonları, katı atık aktarma istasyonları,

7.4- Kompostlama tesisleri,

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

8- TEKST L SANAY

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

8.2- Çırçır fabrikaları,

8.3- Isıtıcı minder üretim tesisleri,

8.4- Yün, kıl, tiftik, ku tüyü vb. yıkama ve i leme tesisleri,

8.5- 50-500 HP arasında motor gücü kullanan i lenmi deriden e ya imal tesisleri,

8.6- 100 HP'den dü ük motor gücü kullanan suni deri kürk ve mu amba imal t tesisleri.

9-D ERLER

9.1- Yangın söndürme tüplerine dolum yapılan yerler,

9.2-Mum ve balmumu üretim tesisleri,

9.3- Camdan süs e yası, ayna vb. madde üreten tesisler,

9.4- Halı ve kilim dokuma ve boyama atölyeleri,

9.5- Linteks, hidrofil pamuk üretim tesisleri,

9.6- 50 HP'den fazla motor gücü kullanan a  e ya i leme ve tamir yerleri,

9.7- Tomruk ve kereste depoları,

9.8- (De i ik: 19/3/2007-2007/11882 K.) Her nevi hurda depoları, katı atık depolama tesisleri ile evsel ve endüstriyel katı atıklardan ham ve mamul madde üretimi konusunda faaliyet gösteren işletmeler (metal, ka ıt, karton, pet, plastik, cam hurda ve atıkları kayna ından karışık toplayarak biriktiren, depolandığı yerden alınarak cinslerine göre ayrı tıran ve nakliye edilebilmesi için preslenen, preslenmiş hurdaların ayrı ayrı depolanarak sonra geri kazanım firmalarına gönderen tesis),

9.9- Steril katgüt üretim tesisleri,

9.10- Herhangi bir işlem yapılmayan ham deri depoları,

9.11- Bulaşık temizleme işlem yerleri ile lenmiş bulaşıktan elde edilen üretim tesisleri,

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

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

9.14- Bir üretim periyodunda 20.000-60.000 adet arası tavuk, 30.000-85.000 adet arası piliç veya e de eri di er kanatlı kapasitedeki tavuk veya piliç yeti tirme tesisleri, 30 kg ve üzeri, 1.000 -3.000 ba arası domuz besi çiftlikleri ve 300-900 ba arası di i domuz üretim çiftlikleri, 500 adet ve üzeri büyükba ve 1.000 adet ve üzeri kapasitedeki küçükba kapasiteli büyükba ve küçükba besi tesisleri,

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

9.16- (De i ik: 19/3/2007-2007/11882 K.) Oto bakım ve servis istasyonları; kaporta , boya, motor bakımı, elektrik, oto egzozcuları,

9.17- Dü me, fermuar, emsiye vb. üretim tesisleri,

9.18- Kibrit fabrikaları,

9.19- Gaz maskesi üretim tesisleri,

9.20- Kur un kalem fabrikaları,

9.21- Tütün i leme ve sigara fabrikaları,

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

9.23- (Ek: 19/3/2007-2007/11882 K.) Organik gübre üreten işletmeleri,

9.24- (Ek: 19/3/2007-2007/11882 K.) Hurda ka ıt balyalama tesisleri,

9.25- (Ek: 19/3/2007-2007/11882 K.) Motorlu araç boyalarının kumlama yoluyla temizlendiği yerleri,

9.26- (Ek: 19/3/2007-2007/11882 K.) Tuvalet ka ıdı, peçete, ka ıt havlu üretimi yapan tesisler.

9.27- (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.) Oluklu mukavva üretim tesisleri,

9.28- (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.) Alüminyum ve e itli folyolardan gıda, tarım ve ilaç ambalaj maddeleri üretim tesisleri.

C) ÜÇÜNCÜ SINIF GAYR SİHHİ MÜESSESELER

1- ENERJİ SANAYİ

Akü tamir yerleri,

2- METALURJİ VE MAKİNE SANAYİ

2.1- (De i ik: 19/3/2007-2007/11882 K.) 50 HP'den az motor gücü kullanan veya motor kullanmaksızın iptidai usullerle çalışan her nevi elektromekanik, elektromanyetik yöntemle madeni emaye imalatı, imalat, imalat, imalat ve tamir atölyeleri, tarım ilaçlama makine imalatı yapan işletmeler,

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

3- MADEN SANAYİ (De i ik: 23/5/2011 – 2011/1900 K.)

3.1- Maden malzemeleri depo ve satış yerleri,

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

3.3- Çini atölyeleri,

3.4- Çakıl, kum, çürük, çimento ve benzeri maddelerden motor gücü kullanmaksızın yapı, yalıtım, döşeme ve benzeri malzeme imalatı yerleri,

3.5- Maden Kanununun 2 nci maddesinde yer alan V. Grup sertifikalı ve yüzeysel toplama usulüyle yapılan madencilik faaliyetleri ile buna dayalı geçiciler,

3.6- İkinci sınıf gayrisihhi müesseseler kapsamında yer alan faaliyet limitlerinin altında kalan madencilik faaliyetleri.

4- KİMYA SANAYİ

4.1- Saf su ve asitli su üretim yerleri,

4.2- Fotoğraf filmi renklendirme ve boyama yerleri,

4.3- Kolonya ve benzeri tuvalet malzemeleri üretim yerleri,

4.4- (De i ik: 19/3/2007-2007/11882 K.) Zirai mücadele ilaçları, insektisit, rodentisit, mollusisit ve benzeri maddelerin perakende satış yerleri, haşerelere karşı insektisit, rodentisit ve mollusisit kullanarak mücadele yapmak isteyen işletmeler (Özel ambalajlı ilaç miktarı 100 kg veya litreden az ise),

4.5- Kuru temizleme yerleri,

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

5- PETROL KİMYA SANAYİ

5.1- (De i ik: 29/6/2010 – 2010/671 K.) Köy pompası ile içerisinde yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sıvıların depolanması amacıyla kullanılan 8 m³'e kadar depolama hacmine sahip depolama tesis ve düzenekleri,

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

5.3- 250 kg'dan dü ük kapasitedeki perakende sıvıla tırlımı petrol gazı tüp satı yerleri.

6- GIDA MADDELER , ÇK LER, YEMLER VE TARIMSAL ÜRÜNLER SANAY

6.1- Un ve bulgur de irmenleri,

6.2- Tarhana vb. imal yerleri ,

6.3- Boza üretim yerleri,

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

6.5- Tuz ö ütme yerleri,

6.6- Günlük olarak 1.000 kg'dan az eker veya eker erbetinden ekerli maddeler vs. üreten yerler,

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

6.8- 75 kg / saat den dü ük kapasitede kavurma kapasitesine sahip kahve ve kuruyemi hazırlama yerleri,

6.9- Karbonat ve kabartma tozu üretim ve ambalajlama yerleri,

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

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

6.12- Dondurma külahı üretim yerleri

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

6.14- Süt depolama ve so utma yerleri,

6.15- Hazır preparatlardan karı tırlarak içecek yapılan yerler,

6.16- Gıda katkı maddesi paketleme yerleri,

6.17- Dı arıya servis yaparak günde 500 adet/ki i den az yemek üretimi yapan yerler,

6.18- (De i ik: 29/6/2010 – 2010/671 K.) Sanayi bölgeleri ile mesken amacıyla kullanılmayan müstakil binalarda kurulan süpermarket, hipermarket, gros smarket ve megamarketlerin bünyesinde, kendi mü terilerine satı yapan ve i yerinin bütünlü ünden duvar, bölme, bölüm ve benzeri ekilde ayrılmı bir ekilde üretim yapılan, elektrik enerjisi veya do algaz kullanılarak ekmek ve ekmek çe itleri üreten i yer leri,

6.19- (De i ik: 19/3/2007-2007/11882 K.) Günlük üretimi 1000 kg/günden az olan ekmek, sade pide ve ekmek çe itleri üreten büyük ehir belediyesi sınırları içinde en az 250 m2, büyük ehir belediyesi olmayan illerde en az 200 m2, köy, belde ve ilçe belediye sınırları içinde en az 100 m2 olması zorunlu yerler,

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

6.21- Mısır çerezi üretim tesisleri,

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

6.23- Yumurta paketleme yerleri,

6.24- 500 kg/gün altında kapasitedeki ha ha ö ütme ve ezme tesisi,

6.25- 500 kg/gün altında kapasitedeki fermente gıda (tur u, algam, sirke vb.) ürünleri üreten tesisler,

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

6.27- Et parçalama ve mamul madde üretim tesisi.

6.28- (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.) 500 kg/gün altındaki fındık, ballı fındık, fıstık, badem, ceviz ezmesi dolum ve paketleme tesisleri,

6.29- (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.) Çemen üretim tesisleri.

7-TEKSTİL SANAYİ

7.1- İpek ve keçe imal yerleri,

7.2- 50 HP'den az motor gücü kullanan dokuma ve konfeksiyon atölyeleri ile i lenmi deriden e ya imal eden yerler,

7.3- Bez ve benzeri dokumaya baskı yapılan yerler,

7.4- İ lenmi veya kurutulmuş deri depoları,

7.5- Mamul süngerden e ya imal yeri.

8-DERİ İŞLERİ

8.1- Kağıttan çeşitli kırtasiye malzemesinin yapıldığı yerler,

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

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

8.4- 50 HP gücünden az motor gücü kullanan veya motor kullanmaksızın iptidai usullerle çalışılan her nevi ayaç e ya imal, i lme ve tamir yerleri

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

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

8.7- Peruk ve suni çiçek yapım yeri,

8.8 -Termal su kullanan hamamlar,

8.9- Otomobil yıkama tesisleri,

8.10- Oto lastik tamir atölyeleri,

8.11- Mobilya ve oto döeme atölyeleri,

8.12- 50 HP'den az motor gücü kullanan ve i lenmi deriden e ya imal eden yerler,

8.13- Bir üretim periyodunda 500-20.000 adet arası tavuk, 500-30.000 adet arası piliç veya e de eri di er kanatlı kapasitedeki tavuk veya piliç yeti tirme tesisleri, 30 kg ve üzeri, 10 -1.000 adet arası domuz besi çiftlikleri ve 5-300 ba arası di i domuz üretim çiftlikleri, 20 - 500 adet arası büyükba ve 100-1.000 adet arası kapasitedeki küçükba ve büyükba besi tesisleri,