

LOKANTALAR

SIHHİ İŞYERLERİ için gerekli evraklar

<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> . Kimlik fotokopisi (Şirket ise yetkilinin)
<input type="checkbox"/> . Vergi Levhası fotokopisi ve Yoklama fişi (vergi dairesinden alınmış)
<input type="checkbox"/> . Şahıs ise : Esnaf Sanatkârlar Sicil Tasdiknamesi (Bolu Esnaf Odası) Bağlı olduğu oda kaydı
<input type="checkbox"/> . Şirket ise : Ticaret Odası Sicil kayıt sureti (Bolu Ticaret Odası) Ticaret Sicil Gazetesi İmza Sirküleri
<input type="checkbox"/> . Tapu fotokopisi (1-adet)
<input type="checkbox"/> . Yapı Kullanma izin belgesi (1-adet)
<input type="checkbox"/> . Kira Kontratı -(Hisseli ise diğer hissedarlarında imzası)
<input type="checkbox"/> . Ustalık Belgesi (Aşçılık) Belge başkası adına ise sosyal güvenlik kurumuna işyeri çalışan bildirgesi)
<input type="checkbox"/> . Karayolu Trafik Güvenliği gerektiren yerler için izin (Geçiş yolu izin belgesi) (İmar ve Şehircilik Müdürlüğü)
<input type="checkbox"/> . İtfaiye raporu istenen işyerleri (Ekte verilen dilekçe ile Halkla İlişkiler Müdürlüğüne başvuru yapılacak) Umuma açık işyerleri, Patlayıcı, Parlayıcı ve yanıcı maddelerin üretildiği satıldığı ve depolandığı işyerleri, otuz kişiden fazla çalışanın bulunduğu her türlü işyerleri, ana giriş kapıları dışında cadde ve sokağa doğrudan bağlantısı olmayan ve birden fazla işyerinin bir arada bulunduğu İşhanı, Çarşı, Avm ve benzeri işyerleri
<input type="checkbox"/> . İtfaiye raporu gerekmeyen işyerleri -Yangın tüpü 6-kg - Kaçak akım rölesi - Tüp veya Doğalgaz varsa gaz algılama dedantörü'nü <u>işyerinde bulunduracak.</u>
<input type="checkbox"/> . Kat malikleri onayı (Tapu kaydında Mesken ise) (Karar defterine yazılacak, kat malikleri imzalayacak) Tapu kütüğünde mesken olarak gösterilen işyerleri için kat maliklerinin oy birliği ile karar alması.
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> . Atık Yağ Sözleşmesi (Lokanta, Kafeterya vb. işyerleri) 0
<input type="checkbox"/> . Devirlerde eski Ruhsatın ASLI ve Noterden DEVİR SENEDİ (Eski Ruhsatın tarih ve no'su Sözleşmeye yazılacak)
<input type="checkbox"/> Not: İşyeri Unvanında yabancı kelime kullanılmayacaktır. Yabancı kelime kullanılması halinde Türk Patent Enstitüsünden İsim Tecili alınmış olacak.

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

YERLER VE BENZERİ İŞYERLERİ

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

a) Birinci sınıf lokantalar

- 1- Ustalık belgesine sahip en az iki aşçı bulunacaktır.
- 2- Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bulaşık yıkamak için sıcak ve soğuk su tesisatı bulunacaktır.
- 3- Girişte yeterli büyüklükte bir antre bulunacaktır.
- 4- Giriş ve salon dahil bütün duvarları yağlı boya veya benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.
- 5- Isıtma, soğutma ve havalandırma kalorifer veya klima ile yapılacaktır.
- 6- Giriş ve salonun zemini ahşap parke, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir madde ile kaplanacaktır.
- 7- İçki ve yemek servisi için yeterli sayıda tekerlekli servis masası bulunacaktır.
- 8- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve peçete bulunacaktır.
- 9- Tabaklar tek tip ve iyi cins porselen veya camdan; çatal, kaşık, bıçak ise iyi cins paslanmaz çelikten olacaktır. Masalar üzerinde kristal, seramik veya porselen tablalar olacaktır.
- 10- Bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya peçeteli ayrı tuvaletler bulunacaktır. Ayrıca, çocuk temizliği yapılmak üzere çocuk odası ve çocuk tuvaleti bulunacaktır.
- 11- Mutfağın dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri bulunacaktır.
- 12- Garsonlar ve çalışanlar lokantanın belirlediği özel kıyafeti giyecektir.
- 13- Lokantanın müşteri kapasitesine uygun otoparkı bulunacaktır.
- 14- Mutfak, müşterilerin doğrudan doğruya görebileceği şekilde dizayn edilecektir.
- 15- Müşteri kapasitesine yeterli bankolu vestiyer bulunacaktır.

b) İkinci sınıf lokantalar

- 1- Ustalık belgesi bulunan en az bir aşçı bulunacaktır.
- 2- Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bulaşık yıkamak için sıcak ve soğuk su tesisatı bulunacaktır.
- 3- Mutfak, giriş ve salonun zemini seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert malzeme ile kaplı olacaktır.
- 4- Isıtma, soğutma ve havalandırma için yeterli tesisat bulunacaktır.
- 5- Masalar üzerinde örtü ve peçete bulunacaktır.
- 6- Mutfak salondan ayrı bir yerde olacak ve mutfağın dışarıya açılan kapı ve pencerelerinde sineklik telleri bulunacaktır.
- 7- Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet bulunacaktır.

c) Üçüncü sınıf lokantalar

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

SIHHİ MÜESSESELER İÇİN SINIFLARINA VE ÖZELLİKLERİNE GÖRE ARANACAK NİTELİKLER

A- İŞYERLERİNDE ARANACAK ASGARİ ORTAK ŞARTLAR

- 1- İşyeri amaca uygun bir şekilde tasarlanmış, temiz ve aydınlık olacaktır.
- 2- İşyerinin havalandırma tertibatı bulunacak; ısıtma ve havalandırma soba, kalorifer veya klima sistemlerinden uygun olanı ile yapılacaktır.
- 3- Tek ruhsatla açılan ve birden fazla faaliyet alanı bulunan işyerlerinde her faaliyet dalı için ilgili bölümlerde öngörülen şartlar ayrıca aranacaktır.
- 4- On kişiden fazla çalışanı bulunan müstakil işyerlerinde dinlenme yeri, kıyafet değiştirme kabini, bay ve bayan için ayrı tuvalet bulunacaktır. Ancak birden fazla işyerinin bulunduğu iş hanı, iş merkezi, pasaj, gar, terminal gibi yerlerde ortak kullanıma ayrılmış yeter sayıda lavabo ve tuvalet varsa, buralarda açılan işyerleri için ayrıca tuvalet ve lavabo şartı aranmaz.
- 5- İşyerinde üretilen çöp ve benzeri atıkların toplanması ve muhafazası için gerekli tedbirler alınacak ve atık suyun uygun bir şekilde tahliye edilmesini sağlayacak bağlantı bulunacaktır.
- 6- Yiyecek ve içecek satılan, depolanan ve servisi yapılan işyerlerinde, yiyeceklerin hazırlandığı bölümlerin tabanları, duvarları ve yiyeceğin temas ettiği yüzeyler seramik, mermer, paslanmaz çelik gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir; tavanlar buğulanmayı, küflenmeyi, pislik birikmesini önleyecek; kapılar, kolay temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir nitelikte olacaktır.
- Yiyecek hazırlama ve pişirme bölümünde oluşan buhar, koku, duman ve benzeri kirleticileri tahliye edecek baca sistemi kurulacaktır. Bardak ve tabaklar cam veya porselen; kaşık, çatal ve bıçak paslanmaz çelikten olacaktır.
- 7- İtfaiye raporu alması gerekmeyen işyerlerinde çalışanların ve müşterilerin güvenliğini sağlamak amacıyla yangına karşı önlemler alınacaktır.
- 8- Umuma açık istirahat ve eğlence yerleriyle, kişilerin yoğun olarak giriş-çıkış yaptığı diğer işyerlerinde giriş ve çıkışlar ayrı kapıdan olacak ve yangına karşı ayrıca tahliye çıkışı bulunacak, yangın çıkışları ışıklı tabela ile gösterilecektir.
- 9- Umuma açık istirahat, eğlence ve konaklama yerleriyle lokantalarda ve pastanelerde şehir şebekesine bağlı su bulunacak, sigara içilen ve içilmeyen bölümler duvar veya camla ayrılacaktır.
- 10- Umuma açık istirahat ve eğlence yerleri, konaklama yerleri, düğün salonları, lokantalar ve benzeri işyerlerinde bulunan tuvaletlerin zeminleri ve duvarları mermer, seramik ve mozaik gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir malzemelerle kaplı olacaktır. Tuvalet ile mutfak yan yana olmayacaktır.



ÖRNEK 1 (Değişik: 12/3/2012-2012/2958 K.)
SIHHÎ İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI
BAŞVURU/BEYAN FORMU
T.C.
BOLU BELEDİYE BAŞKANLIĞINA

- 1- Adı-Soyadı :.....
2- İşyerinin unvanı :.....
3- Faaliyet konusu :.....
4- İşyerinin adresi :.....
Tel. no : e-posta:.....
5- Pafta, Ada, Parsel no :.....
6- Mülkiyet durumu : Kira (kira sözleşmesi) Malik(tapu sureti*)
7- İşyerinin kullanım alanı :..... m2
8- Kayıtlı olduğu vergi dairesi adı ve vergi no :
9- Türkiye Cumhuriyeti kimlik numarası :.....
10- Ustalık belge no :.....
11- Ticaret sicil numarası ve kayıtlı olduğu ticaret sicili müdürlüğünün adı:.....
..... (Ticaret siciline kayıtlı olanlardan istenir.)
12- İşyerinin bulunduğu yer : Yerleşim yeri Sanayi bölgesi Endüstri bölgesi
Sanayi sitesi Diğer
13- Çalışacak personel sayısı :
14- İstenen ruhsatın türü : Sıhî müessese Umuma açık istirahat ve eğlence yeri
15- Esnaf sicil numarası ve kayıtlı olduğu esnaf sicili müdürlüğünün adı:.....
..... (Esnaf siciline kayıtlı olanlardan istenir.)
16- Kat Mülkiyeti Kanununa tabi ise alınması gereken izin : Var Yok
17- Özel yapı şeklini gerektiren işyeri ise gerekli izin : Var Yok
18- Karayolu trafik güvenliği gerektiren işyeri ise gerekli izin : Var Yok
19- İtfaiye raporu gerektiren işyeri ise itfaiye raporu : Var Yok
20- Umuma açık istirahat ve eğlence yeri ise mesafe krokisi : Var Yok
21- Özürlülerin giriş ve çıkışını kolaylaştıracak tedbirler : Var Yok

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

Adı ve Soyadı

İmza Kaşe (mevcut ise)

Tarih

.....

.....

.....

.....

Gerçeğe aykırı beyanda bulunulması hâlinde beyan sahipleri hakkında ilgili mevzuat hükümlerine göre işlem yapılır.

16, 19 ve 20 sıra no'lu belgelerin bu beyana tabi işyerleri için forma eklenmesi zorunludur.

17 ve 18 sıra no'lu belgeler başvuru esnasında istenmeyecektir; ancak söz konusu belgenin işyerinde bulundurulması zorunludur.

*Tapu bilgilerinin TAKBİS'ten temin edilmesinin mümkün olduğu hâllerde tapu sureti istenmez.

T.C. BOLU BELEDİYESİ İtfaiye Müdürlüğü	İNCELEME DENETLEME BAŞVURU FORMU	Sıra No:
--	-------------------------------------	----------

BOLU BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İTFAİYE MÜDÜRLÜĞÜNE
BOLU

Aşağıda adresi yazılı bulunan Faaliyeti
üzerine işyeri açmış bulunmaktayım.
İşyerimin yangın güvenlik tedbirlerinin incelenerek yangın güvenliği uygunluk
raporunun tarafıma verilmesini arz ederim.

.../.../20....
Ad-Soyad / İmza

Adres:.....
.....
.....

NOT: Başvuru Şirket adına ise İmza sirküsü ve Vekaletname
bu dilekçeye eklenecektir.

İşyeri Tel No :.....

Cep Tel. No :.....

Gerçek Kişi T.C. :.....

Tüzel Kişi Vergi No:.....

İşyeri m²'si :.....