

İÇKİLİ LOKANTA

UMUMA AÇIK İSTİRAHAT VE EĞLENCE YERLERİNDEN İSTENEN EVRAKLAR

☐	Vergi levhası fot. ve Vergi Yoklama Fişi (Beyan edilen adres için)
☐	Şahıs ise : Esnaf Sanatkarlar Sicil Tasdiknamesi (Bolu Esnaf Odası)
	Bağlı olduğu oda kaydı
☐	Şirket ise : Ticaret Odası Sicil kayıt sureti (Bolu Ticaret Odası)
☐	Ticaret Sicil Gazetesi
☐	İmza Sirküleri
☐	Tapu fotokopisi (1 adet) (Okunabilir şekilde)
☐	Yapı kullanma izin belgesi (1 adet) (Okunabilir şekilde)
☐	Kira kontratı (aslı yada aslı gibidir onaylı) (hisseli ise hissedarların imzası)
☐	İtfaiye raporu (Ekte sunulan matbu dilekçe ile Halkla İlişkiler Müdürlüğüne müracaat edilecek)
☐	Karayolu trafik güvenliği gerektiren yerler için izin (Karayolu geçiş izin belgesi) (İmar ve Şehircilik Müdürlüğünden)
☐	Hijyen ve Santasyon Kursu belgesi (işyerinde bulunacak)
☐	Aşçılık Belgesi (Belge başka birisi adına ise SGK bildirgesi)
☐	Bulaşıcı hastalığı olmadığına dair Devlet Hastanesinden Sağlık Raporu Verem Savaş Dispanserinden Akciğer Grafisi
☐	Adli sicil belgesi (Cumhuriyet Savcılığından)
☐	Kat maliklerinin onayı (Karar defterine yazılacak, kat malikleri imzalayacak) (Tapu kütüğünde mesken olarak gösterilen işyerleri için kat maliklerinin oy birliği ile karar alması) (Tapuda işyeri olarak görünen yerlerde, yönetim Planında aksine bir hüküm yoksa kat maliklerinin oy çokluğu ile aldığı kararın bulunması)
☐	Devirlerde eski ruhsatın aslı ve Noterden devir senedi (Eski ruhsat tarih ve no'su yazılacak)
☐	Mesafe Krokisi (işyerinin bulunduğu çevresinin detaylı çizimi) (Madde 32)

Çalışa

nlardan istenecek Belgeler:

☐	Nüfus Cüzdan örneği
☐	Adli Sicil Belgesi
☐	Bulaşıcı hastalığı olmadığına dair Resmi Sağlık Kurumundan alınacak Sağlık Raporu

İşyeri açma ve çalışma ruhsatlarına ilişkin yönetmeliğin;

-5 nci maddesi (e) bendi: Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinin, patlayıcı, parlayıcı, yanıcı ve benzeri tehlikeli maddeler üretilen, satılan, kullanılan, depolanan yerler ile gaz dolum tesislerine mevzuatın öngördüğü uzaklıkta bulunması,

-Madde 32: (Değişik cümle:RG-25/1/2020-31019-CK-2048/2 md.) Meyhane, kahvehane, kıraathane, bar, elektronik oyun merkezleri, internet salonu gibi umuma açık yerler ile alkollü içkilerin açık olarak satışının yapıldığı yerlerin; örgün eğitim kurumları, özel öğretim kursları, yükseköğretim hariç öğrenci yurtları ile anaokullarından, kapıdan kapıya en az yüz metre uzaklıkta bulunması zorunludur. Özel eğitime muhtaç bireylerin devam ettikleri öğretim kurumları ile okullar dışındaki diğer özel öğretim kurumları için bu zorunluluk aranmaz. Ancak söz konusu özel öğretim kurumlarıyla yukarıda belirtilen türdeki işyerleri aynı binada bulunamaz.

-Madde 35: Umuma açık istirahat ve eğlence yerinin sahibinin tüzel kişi olması durumunda, işyerini idare etmek üzere bir mes'ul müdür görevlendirilir. Gerçek kişiler de işyerine mes'ul müdür görevlendirebilir. Görevlendirilen mes'ul müdür yetkili idareye bildirilir.

(Ek fıkra: 12/3/2012-2012/2958 K.) Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinde, ruhsat başvurusu sırasında mes'ul müdürün adı, soyadı, Türkiye Cumhuriyeti kimlik numarası ve mes'ul müdür sözleşme tarihinin beyanı yeterlidir. Yetkili idareler tarafından yapılacak denetimlerde mes'ul müdür sözleşmesinin işyerinde bulunmaması veya bu sözleşmeyle ilgili hatalı beyanda bulunulduğunun tespit edilmesi hâlinde onbeş gün içinde bu eksikliğin giderilmesi istenir. Bu süre sonunda eksikliklerin giderilmemesi hâlinde bu işyerleri hakkında işyeri ruhsatının iptaline ilişkin hükümler uygulanır. Ruhsat başvurusunda mes'ul müdür sözleşmesiyle ilgili gerçeğe aykırı beyanda bulundukları tespit edilen işyeri sahipleri hakkında suç duyurusunda bulunulur.

-Madde 36: Kanuni istisnalar saklı kalmak üzere; eğlence, oyun, içki ve benzeri amaçlı umuma açık yerlerde onsekiz yaşından küçükler çalıştırılmaz.

Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinde çalıştırılacak kişilerin yetkili idareye bildirilmesi şarttır. Bildirim yapılırken aşağıdaki belgeler eklenir.

a) Nüfus cüzdanı örneği,

b) Adli sicil belgesi

c) Bulaşıcı hastalığı olmadığına dair resmi sağlık kurumundan alınacak sağlık raporu.

Çalışmanın devamı halinde sağlık raporu her altı ayda bir yenilenir.

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.

SAĞLIK MÜESSESELERİ 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:
--	----------------------------------	----------

BELEDİYE BAŞKANLIĞINA
(İTFAİYE MÜDÜRLÜĞÜ)
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 :.....