

# DONDURMA İMALATHANESİ

Dondurma İmalathanesi faaliyetinde kapalı alan en az 50 m<sup>2</sup> olmalıdır.

## GEREKEN BELGELER

- Adli Sicil Kaydı Belgesi
- İmza Sirküleri (fotokopi) (şahıs işletmesi ise gerekli değildir)
- Ticaret Sicil Gazetesi (fotokopi) (şahıs işletmesi ise gerekli değildir)
- Vergi Levhası (fotokopi)
- Ticaret Sicil Kayıt Belgesi veya Esnaf Sicil Kayıt Belgesi (fotokopi)
- Tapu (fotokopi)
- Yapı Kullanma İzin Belgesi (iskan)(fotokopi)
- Kira Sözleşmesi (tapuda adı geçen mülk sahibi/sahipleri ile yapılmalıdır)(işyeri kiralık ise gereklidir)
- Muvafakatname (İşyerinin açılabilmesi için kat maliklerinin oy birliği (%100) ile alınmış kararı bulunmalıdır) (apartman yönetim karar defterinde alınmalıdır)
- İşyeri Krokisi (yetkili bir kişiye çizdirilmelidir, üzerinde uzunluk ölçüleri, m<sup>2</sup> toplamı, çizen kişinin kaşesi ve imzası bulunmalıdır)
- İtfaiye Uygunluk Raporu (Alanya Belediyesi Numarataj Servisi'nden alınacak numarataj yazısı ile birlikte İtfaiye Müdürlüğü'ne başvurulacak)
- ASAT İşyeri Açma Ruhsatı Görüş Belgesi (Alanya Belediyesi Numarataj Servisi'nden alınacak numarataj yazısı ile birlikte Asat Alanya Şube Müdürlüğü'ne başvurulacak)
- Kapasite Raporu (bağlı olunan odadan)(fotokopi)
- Güvenlik Kameraları ve Kayıt Sistemi (700 TVL IR LED dış mekan kamerası ya da 1080 HP HD dış mekan kamerası) (işyeri 60 m<sup>2</sup> ve üzerinde ise)
- Tuvalet bulunmalıdır

**T.C.**  
**ALANYA BELEDİYESİ**  
**SIHHİ YÖNDEN UYGUNLUK KONTROL FORMU**  
**(DONDURMA İMALATHANESİ)**

**YAPI KRİTERLERİ**

Kapalı alan 50 m <sup>2</sup> mi ?	Evet ( )	Hayır ( )
30 m <sup>2</sup> üretim alanı var mı ?	Evet ( )	Hayır ( )
20 m <sup>2</sup> Sosyal Alan için tesis var mı ?	Evet ( )	Hayır ( )
İmalathanenin yüksekliği 2.70 metre mi ?	Evet ( )	Hayır ( )
Tavana kadar fayans mı ?	Evet ( )	Hayır ( )
Yerler yıkanabilir seramik mi ?	Evet ( )	Hayır ( )
Havalandırma vakumlu sistemli mi ?	Evet ( )	Hayır ( )
Aydınlatmalar yeterli ve korumalı mı ?	Evet ( )	Hayır ( )
İmalathaneye direkt olarak giriş önlemleri mi ? Ön giriş bölümü var mı ?	Evet ( )	Hayır ( )
Pencerelerde sineklik var mı ?	Evet ( )	Hayır ( )
Tuvalet kapıları yiyecek üretilen bölüme açılmayacak şekilde mi ?	Evet ( )	Hayır ( )
Bulaşık yıkama bölümü ayrı mı ? Havalandırılmalı mı ?	Evet ( )	Hayır ( )

**EKİPMAN VE DONANIM KRİTERLERİ**

İmalathanelerde kullanılan tüm ekipman ve malzemeler paslanmaz çelikten mi ?	Evet ( )	Hayır ( )
Tüm raflar paslanmaz çelikten mi ?	Evet ( )	Hayır ( )
Şeker ve yardımcı hammaddeler gibi depolama kapları paslanmaz çelikten mi ?	Evet ( )	Hayır ( )

**TUVALET VE LAVABO KRİTERLERİ**

Tavana kadar fayans mı ?	Evet ( )	Hayır ( )
Sıvı sabun ve kağıt havlu var mı ?	Evet ( )	Hayır ( )
Sıcak ve soğuk su var mı ?	Evet ( )	Hayır ( )
Yerler yıkanabilir seramik mi ?	Evet ( )	Hayır ( )

**TEMİZLİK VE HİJYEN VE PERSONEL KRİTERLERİ**

İmalathane girişlerinde dezenfekteli paspas var mı ?	Evet ( )	Hayır ( )
Kendi çevre temizliği ve düzeninden sorumlu mu ?	Evet ( )	Hayır ( )
Çalışan tüm personel kep, galoş ve iş kıyafeti giyiyor mu ?	Evet ( )	Hayır ( )
Saç, sakal ve tırnaklar bakımlı ve temiz mi ?	Evet ( )	Hayır ( )
Sağlık karneleri onaylı mı ? Akciğer portör muayeneleri var mı ?	Evet ( )	Hayır ( )
Soyunma-Giyinme yeri var mı ?	Evet ( )	Hayır ( )

**GÜVENLİK VE İLK YARDIM KRİTERLERİ**

Yangın önlemleri alınmış mı ? Ekipman mevcut mu ?	Evet ( )	Hayır ( )
Elektrik prizleri sudan korumalı mı ? İş güvenliği açısından gerekli önlem alınmış mı ?	Evet ( )	Hayır ( )
Acil müdahaleler için gerekli teçhizatın bulunduğu ilk yardım dolabı var mı ?	Evet ( )	Hayır ( )