

KAFETERYA İŞLETMECİLİĞİ (İÇKİLİ)

Kafeterya İşletmeciliği (İçkili) faaliyetinde kapalı alan en az **60 m²** olmalıdır.

Örgün eğitim kurumları, özel öğretim kursları, öğrenci yurtları ile anaokullarından kapıdan kapıya en az **100 metre**, oto yolları ve kara yollarının her iki tarafında, sınır çizgisine en az **200 metre** mesafede, kamu kurum ve kuruluşlara kapıdan kapıya en az **30 metre** mesafede bulunmalıdır.

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 çokluğu (%51) ile alınmış kararı bulunmalıdır) (apartman yönetim karar defterinde alınmalıdır)
- İşyeri Krokisi (yetkili bir kişiye çizdirilmelidir, üzerinde uzunluk ölçüleri, m² 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)
- Güvenlik Kameraları ve Kayıt Sistemi (700 TVL IR LED dış mekan kamerası ya da 1080 HP HD dış mekan kamerası)
- Bay ve Bayan Tuvaleti bulunmalıdır (Bedensel engellilerin de kullanabileceği şekilde düzenlenmelidir)

T.C.
ALANYA BELEDİYESİ
SAĞLIK YÖNEN UYGUNLUK KONTROL FORMU
(KAFETERYA İŞLETMECİLİĞİ)

YAPI KRİTERLERİ

Mutfakta tavana kadar fayans mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Yerler kolay yıkanabilir mi ? Taban seramik kaplı mı ?	Evet ()	Hayır ()
Aydınlatmalar korumalı yapılmış mı ?	Evet ()	Hayır ()
Zemin su giderleri temizlenebilir ve açık mı ?	Evet ()	Hayır ()
Dışarı açılan kapı, pencere telli mi ? (<i>sinek ve haşere için önlem alınmış mı ?</i>)	Evet ()	Hayır ()
Davlumbaz mevcut mu ? (her pişirme alanında, ocakların üzerinde bulunmalıdır)	Evet ()	Hayır ()
Mutfak sıcaklığını 25 °C'de tutacak klima tertibatı mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Bulaşık yıkama yeri ayrı mı ?	Evet ()	Hayır ()

EKİPMAN VE DONANIM KRİTERLERİ

Sanayi Tipi Bulaşık Makinesi mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Yağ tutucu mevcut mu ? (<i>bulaşık yıkama bölümünde</i>)	Evet ()	Hayır ()
60 °C ' de sıcak su sağlayan su tertibatı mevcut mu ? (<i>şofben, güneş enerjisi</i>)	Evet ()	Hayır ()
Kapasiteye göre soğuk hava, derin dondurucu, soğutucu mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Çalışma tezgahları, dolap ve raflar temizlenebilir malzeme mi ? (<i>paslanmaz çelik</i>)	Evet ()	Hayır ()
Mutfakta çift lavabo mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Mutfakta sıcaklık kontrol sistemi için termometre mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Kuru erzaklar için raf, saklama kabında depolama gibi çözümler bulunmuş mu ?	Evet ()	Hayır ()
Çiğ et ürünleri, pişmiş gıdalar ve meyve - sebzeler için ayrı tezgah, bıçak mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Raflara düzenli yerleşim yapılmış mı ? Zemine temas eden ürün engellenmiş mi ?	Evet ()	Hayır ()
Yangın ve can güvenliği önlemleri alınmış mı ?	Evet ()	Hayır ()
Acil müdahaleler için ilk yardım dolabı mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Elektrik prizleri sudan korumalı mı ?	Evet ()	Hayır ()

TUVALET VE LAVABO KRİTERLERİ

Tuvalet duvarları en az 1,5 m. fayans kaplı mı ? Kalan duvarlar yıkanabilir mi ?	Evet ()	Hayır ()
Zemin seramik kaplı mı ?	Evet ()	Hayır ()
Tuvaletlerin yanında sıcak - soğuk su bulunan el yıkama lavaboları bulunuyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
Lavabolarda sıvı sabun, kağıt havlu ve kurutma makineleri mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Tuvalet kapıları yiyecek üretilen bölüme doğrudan açılmayacak şekilde mi ?	Evet ()	Hayır ()
Tuvaletler engellilerin kullanımına uygun mu ?	Evet ()	Hayır ()

TEMİZLİK, HİJYEN VE PERSONEL KRİTERLERİ

Mutfak personellerinde beyaz önlük ve kep kullanımı var mı ?	Evet ()	Hayır ()
Servis personellerinin işletmece belirlenmiş tek tip kıyafetleri mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Personelin saç, sakal ve tırnak temizliği uygun mu ?	Evet ()	Hayır ()
Çöpler kovaları basmalı mı ?	Evet ()	Hayır ()
Mutfakta yönlendirme ve ikaz levhaları bulunuyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
Kızartmalık atık yağlar için lisanslı bir firma ile anlaşma yapılmış mı ?	Evet ()	Hayır ()
Mutfakta çalışan personel hijyen konulu eğitim almış mı ? Belgesi mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()