

KASAP İŞLETMECİLİĞİ

Kasap İşletmeciliği faaliyetinde kapalı alan en az **30 m²** olmalıdır.

GEREKEN BELGELER

- Adli Sicil Kaydı Belgesi
- Ustalık Belgesi (Et ve Et Ürünleri İşlemeciliği) (fotokopi)
- 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)
- İşyeri Krokisi (yetkili bir kişiye çizdirilmelidir, üzerinde uzunluk ölçüleri, m² toplamı, çizen kişinin kaşesi ve imzası bulunmalıdır)
- Muvafakatname (İşyerinin açılabilmesi için kat maliklerinin oy çokluğu (%51) ile alınmış kararı bulunmalıdır) (apartman yönetim karar defterinde alınmalıdır)
- 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) (işyeri 60 m² ve üzerinde ise)
- Alanya Belediyesi Veteriner İşleri Müdürlüğü Uygunluk Raporu
- Tuvalet bulunmalıdır

T.C.
ALANYA BELEDİYESİ
SIHHİ YÖNDEN UYGUNLUK KONTROL FORMU
(KASAP İŞLETMECİLİĞİ)

YAPI KRİTERLERİ

Kapalı alan en az 30 m ² olacak	Evet ()	Hayır ()
Et işleme reyonu tavana kadar fayans olacak	Evet ()	Hayır ()
Yerler kolay yıkanabilir, taban seramik kaplı olacak	Evet ()	Hayır ()
Çalışma tezgahları mermer olacak	Evet ()	Hayır ()
Aydınlatmalar korumalı yapılmış olacak	Evet ()	Hayır ()
Zemin su giderleri temizlenebilir ve açık olacak	Evet ()	Hayır ()
Dışarı açılan kapı pencere telli olacak	Evet ()	Hayır ()
Klima tertibatı mevcut olacak	Evet ()	Hayır ()

EKİPMAN VE DONANIM KRİTERLERİ

Kapasiteye göre soğuk hava, derin dondurucu, soğutucu olacak	Evet ()	Hayır ()
Depoda havalandırma olacak	Evet ()	Hayır ()
Depo yerleşimi düzenli ve temiz olacak	Evet ()	Hayır ()
Sıcak su sağlayan su tertibatı (şofben, güneş enerjisi) olacak	Evet ()	Hayır ()
Şehir şebekesine bağlı suyu bulunacak	Evet ()	Hayır ()

TUVALET VE LAVABO KRİTERLERİ

Tuvalet duvarları tavana kadar fayans olacak	Evet ()	Hayır ()
Zemin seramik kaplı olacak	Evet ()	Hayır ()
Tuvaletlerin yanında sıcak soğuk su bulunan el yıkama lavaboları bulunacak	Evet ()	Hayır ()
Lavabolarda sıvı sabun, kağıt havlu veya kurutma makinesi olacak	Evet ()	Hayır ()
Tuvalet kapıları depo içine doğrudan açılmayacak	Evet ()	Hayır ()

TEMİZLİK, HİJYEN VE PERSONEL

İşletme Personellerinde beyaz önlük olacak	Evet ()	Hayır ()
Personellerin periyodik sağlık muayenesi yapılmış olacak	Evet ()	Hayır ()
Çöpler ve atıklar stoklardan uzakta kapalı ve poşetlenmiş olarak muhafaza edilecek	Evet ()	Hayır ()
Personelin saç sakal ve tırnak temizliği uygun olacak	Evet ()	Hayır ()
Ağaç kütükler gün sonunda temizlenip zımparalanacak	Evet ()	Hayır ()
Hazır kıyım makinesi temizliği günlük yapılacak (sıcak su ile)	Evet ()	Hayır ()

GÜVENLİK VE İLK YARDIM

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 ()

DİĞER KRİTERLER

Dükkanda hazır kıyım bulundurulmayacak	Evet ()	Hayır ()
Dükkanda mühürsüz et bulundurulmayacak	Evet ()	Hayır ()
Dışarıdan getirilen et ve et ürünleri mühürlü ve raporlu olacak	Evet ()	Hayır ()
Dışarıdan getirilen et ve et ürünleri Belediye Veteriner Hekimliğinden onaylı satılacak	Evet ()	Hayır ()
Tavuklar şoklu satılıyorsa soğuk zincir kırılmayacak	Evet ()	Hayır ()
Tavuklar günlük satılıyorsa dondurulmayacak	Evet ()	Hayır ()
Tavuklarda firma etiketi bulunacak	Evet ()	Hayır ()
Et satışı yapılırken eldiven giyilecek, ete elle temas engellenecek	Evet ()	Hayır ()