

PASTA İMALATHANESİ

Pasta İmalathanesi faaliyetinde kapalı alan en az **50 m²** olmalıdır.

GEREKEN BELGELER

- Adli Sicil Kaydı Belgesi
- Ustalık Belgesi (Pastacılık, Tatlıcılık, Şekerleme)(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 birliği (%100) 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)
- Kapasite Raporu (bağlı olunan odadan)
- 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)

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

YAPI KRİTERLERİ

Sosyal tesis (soyunma, giyinme, dinlenme odası) mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
İmalathane tavan yüksekliği 2.70 m mi ?	Evet ()	Hayır ()
Tavana kadar fayans mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Yerler yıkanabilir seramik mi ?	Evet ()	Hayır ()
Havalandırma ve vakumlu sistem mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Aydınlatmalar yeterli ve korumalı mı ?	Evet ()	Hayır ()
İmalathaneye direkt giriş önlenmiş mi (ön giriş bölümü var mı) ?	Evet ()	Hayır ()
Pencerelere sineklik takılı mı ?	Evet ()	Hayır ()
Tuvalet kapıları yiyecek üretilen bölüme doğrudan açılmayacak şekilde mi ?	Evet ()	Hayır ()
Bulaşık yıkama bölümü ayrı mı ?	Evet ()	Hayır ()

EKİPMAN VE DONANIM KRİTERLERİ

İmalathanede kullanılan tezgahlar mermer veya paslanmaz çelik mi ?	Evet ()	Hayır ()
Tüm imalat ekipmanları paslanmaz çelik mi ?	Evet ()	Hayır ()
Şeker ve un gibi depolama ekipmanları paslanmaz çelik mi ?	Evet ()	Hayır ()
Un depolama yerleri 20 cm yerden 5 cm duvardan uzak mı ?	Evet ()	Hayır ()
Yangın ve can güvenliği önlemleri alınmış mı ?	Evet ()	Hayır ()
Acil müdahaleler için ilk yardım dolabı mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()

TUVALET VE LAVABO KRİTERLERİ

Tuvalet duvarları tavana kadar kaplı mı ?	Evet ()	Hayır ()
Lavabolarda sıvı sabun,kağıt havlu mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Lavabolarda sıcak ve soğuk su mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Yerler yıkanabilir seramik kaplı mı ?	Evet ()	Hayır ()

TEMİZLİK HİJYEN VE PERSONEL KRİTERLERİ

İmalathane girişlerinde dezenfekteli paspas mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Tüm personelin işletmece belirlenen tek tip kıyafetleri mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()

TARİHİ
KENTLER
BİRLİĞİ