

SİMİT FIRINI İŞLETMECİLİĞİ

Simit Fırını İşletmeciliği faaliyetinde kapalı alan en az 90 m² olmalıdır.

GEREKEN BELGELER

- Adli Sicil Kaydı Belgesi
- Ustalık Belgesi (Fırıncılık)(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
SAĞLIK YÖNEN UYGUNLUK KONTROL FORMU
(SİMİT FIRINI İŞLETMECİLİĞİ)

YAPI KRİTERLERİ

90 m ² olacak	Evet ()	Hayır ()
50 m ² üretim alanı var mı ?	Evet ()	Hayır ()
40 m ² sosyal alan için tesis var mı ?	Evet ()	Hayır ()
İmalathane yüksekliği 2.70 metre var mı ?	Evet ()	Hayır ()
Tavana kadar fayans mı ?	Evet ()	Hayır ()
Yerler yıkanabilir seramik mi ?	Evet ()	Hayır ()
Havalandırmada vakumlu sistem var mı ?	Evet ()	Hayır ()
Pencerelerde ve dışarı açılan kapılarda sineklik teli var mı ?	Evet ()	Hayır ()
Tuvalet kapıları yiyecek üretilen bölüme açılmayacak şekilde mi ?	Evet ()	Hayır ()
Aydınlatmalar korumalı ve yeterli mi ?	Evet ()	Hayır ()
İmalathane ve satış yeri birbirinden ayrı mı ?	Evet ()	Hayır ()
Gramaj kontrolü için terazi var mı ?	Evet ()	Hayır ()
Baca dikdörtgen ve bina renginde mi ? Sulu filtre sistemi var mı ?	Evet ()	Hayır ()

EKİPMAN VE DONANIM KRİTERLERİ

Tezgahlar mermer veya paslanmaz çelikten mi ?	Evet ()	Hayır ()
Raflar paslanmaz çelikten mi ?	Evet ()	Hayır ()
İmalathanede kullanılan tüm ekipmanlar paslanmaz çelikten mi ?	Evet ()	Hayır ()
Un - susam türü gıdaların depolama kapları paslanmaz çelikten mi ?	Evet ()	Hayır ()
Şerbet kazanı paslanmaz çelikten mi ?	Evet ()	Hayır ()
Un depolama yeri yerden 20 cm., duvardan 5 cm. uzakta temiz ve düzenli mi ?	Evet ()	Hayır ()
Un eleme makinesi var mı ?	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 ()
Personel için duş yapma yeri var mı ?	Evet ()	Hayır ()

TEMİZLİK, HİJYEN VE PERSONEL KRİTERLERİ

İmalathaneye girişte dezenfekteli paspas mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Periyodik zamanlarda her türlü haşerelere karşı gerekli önlemler ve belgeler var mı ?	Evet ()	Hayır ()
Ağız kapalı çöp konteynırı var mı ?	Evet ()	Hayır ()
Her işletme kendi çevre temizliği ve düzeni konusunda sorumluluğunu biliyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
Çalışan tüm personelin cap ve iş kıyafeti var mı ?	Evet ()	Hayır ()
Saç, sakal, tırnaklar bakımlı ve temiz mi ?	Evet ()	Hayır ()
Sağlık karneleri var mı ? Akciğer ve portör muayeneleri yapılmış mı ?	Evet ()	Hayır ()
Soyunma - giyinme odası, dinlenme odası var mı ?	Evet ()	Hayır ()

GÜVENLİK VE İLK YARDIM KRİTERLERİ

Yangın tedbirleri 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 ()