

VİTAMİN BÜFE İŞLETMECİLİĞİ

Vitamin Büfe İşletmeciliği faaliyetinde kapalı alan en az **15 m² - 30 m²** arasında 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)
- 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) (işyeri 60 m² ve üzerinde ise)
- Tuvalet bulunmalıdır

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

YAPI KRİTERLERİ

Vitamin Büfe'nin toplam alanı 20 m ² – 30 m ² arasında mı ?	Evet ()	Hayır ()
Hazırlama yerinde duvar tavana kadar fayans ile kaplı mı?	Evet ()	Hayır ()
Yerler kolay yıkanabilir, taban seramik kaplı mı?	Evet ()	Hayır ()
Duvarlarda yağlı boya yapılmış mı?	Evet ()	Hayır ()
Aydınlatmalar korumalı mı?	Evet ()	Hayır ()

EKİPMAN VE DONANIM KRİTERLERİ

Tezgahlar paslanmaz çelik mi?	Evet ()	Hayır ()
Kullanılan raflar dolaplar paslanmaz çelik mi?	Evet ()	Hayır ()
Masa – Sandalye kesinlikle bulundurulmamalı, uyuluyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
Havalandırmayı sağlamak için aspiratör mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()
Kullanılacak meyveler soğutucularda muhafaza ediliyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
Kullanılacak meyveler taze olmalı, herhangi bir çürüme belirtisi olmamalı, uyuluyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
Kullanılan bardak, kaşık türü malzemeler temiz mi ?	Evet ()	Hayır ()
Kullanılan meyve sıkma makinesinin günlük temizliği yapılmış mı ?	Evet ()	Hayır ()
Manuel (elle) ya da otomatik bardak yıkama makinesi veya tek kullanımlık bardak kullanılıyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
Yangın ve can güvenliği önlemleri alınmış mı ?(yangın tüpü mevcut mu?)	Evet ()	Hayır ()
Acil müdahaleler için ilk yardım dolabı mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Vitamin büfede gıda üretimi yapılmamalı, uyuluyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
Sıcak su tertibatı mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()

TEMİZLİK, HİJYEN VE PERSONEL KRİTERLERİ

Çalışan personel iş önlüğü giyiyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
Personellerin sağlık muayenesi (portör) yapılmış mı ? Mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Çöpler ve atıklar stoklardan uzakta kapalı ve poşetlenmiş olarak muhafaza ediliyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
İş yerinde gereksiz malzemeler mevcut olmayacak, uyuluyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
Çalışan personel kimlik kartı takıyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
Lavaboda sıvı sabun, kağıt havlu bulunuyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
Personelin saç, sakal, tırnak temizliği uygun mu ?		

TARİHİ
KENTLER
BİRLİĞİ