

YEMEK FABRİKASI

Yemek Fabrikası faaliyetinde kapalı alan en az 200 m² olmalıdır.

GEREKEN BELGELER

- Adli Sicil Kaydı Belgesi
- Ustalık Belgesi (Aşçılık)(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)
- Tuvalet bulunmalıdır

T.C.
ALANYA BELEDİYESİ
SIHHİ YÖNDEN UYGUNLUK KONTROL FORMU
(YEMEK FABRİKASI)

YAPI KRİTERLERİ

Kapalı alanı 200 m ² mi ?	Evet ()	Hayır ()
Üretim alanı 150 m ² mi ? Sosyal tesis (soyunma, giyinme, dinlenme odası) 50 m ² mi ?	Evet ()	Hayır ()
İmalathane tavan yüksekliği 2,5 metre mi ?	Evet ()	Hayır ()
Duvarlar tavana kadar fayans mı ?	Evet ()	Hayır ()
Yerler yıkanabilir seramik mi ?	Evet ()	Hayır ()
Aydınlatmalar yeterli ve korumalı mı ?	Evet ()	Hayır ()
Zemin su giderleri temizlenebilir ve açık mı?	Evet ()	Hayır ()
Dışarı açılan kapı pencere telli mi? (sinek ve haşere girişi önlenmiş mi?)	Evet ()	Hayır ()
Davlumbaz (yüksek emiş gücüne sahip motorlu) mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()
Baca çıkışında sulu filtre mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()
Ortam sıcaklığını 25 C°'de tutacak klima tertibatı mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()
Bulaşık yıkama bölümü ayrı yerde, devamlı sıcak sulu, yeterli musluğu ve lavabosu mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()
Yemek hazırlama, pişirme, ön soğutma bölümü ayrılmış mı?	Evet ()	Hayır ()

EKİPMAN VE DONANIM KRİTERLERİ

Kapasiteye göre soğuk hava, derin dondurucu, soğutucu mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()
Çalışma tezgahları, dolap ve raflar temizlenebilir malzemeden mi? (paslanmaz çelik)	Evet ()	Hayır ()
Kapasiteye uygun bulaşık makinesi mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()
Yemek taşımada kullanılan nakil kaplarının yıkanması için bir sistem kurulmuş mu?	Evet ()	Hayır ()
Mutfakta el yıkama lavabosu mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()
Mutfakta ısı kontrol sistemi (termometre) mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()
60 C° sıcak su sağlayan su tertibatı (şofben, güneş enerjisi) mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()
Kuru erzak için ayrı depo var mı? Depoda zemine temas engellenmiş mi?	Evet ()	Hayır ()
Çiğ et ürünleri ile pişmiş gıdalar, meyve ve sebzeler için ayrı tezgah ve bıçaklar mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()
Raflarda düzenli yerleşim sağlanmış mı? Zemine temas eden ürün engellenmiş mi?	Evet ()	Hayır ()
Gramaj kontrolü için terazi mevcut mu?	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 ()
Yanıcı maddeler ocaktan uzakta bulunduruluyor mu?	Evet ()	Hayır ()
Elektrik kesintileri için önlem alınmış mı? (jeneratör)	Evet ()	Hayır ()

TUVALET VE LAVABO KRİTERLERİ

Bay ve bayan çalışanlar için ayrı tuvalet mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()
Tuvalet duvarları tavana kadar fayans kaplı mı?	Evet ()	Hayır ()
Tuvalet ve lavabo zemini seramik kaplı mı?	Evet ()	Hayır ()
Tuvaletlerin yanında sıcak ve soğuk su bulunan el yıkama lavaboları bulunuyor mu?	Evet ()	Hayır ()
Lavabolarda sıvı sabun, kağıt havlu ve/veya kurutma makineleri mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()
Tuvalet kapıları yiyecek üretilen bölüme doğrudan açılmayacak şekilde mi?	Evet ()	Hayır ()

TEMİZLİK, HİJYEN VE PERSONEL KRİTERLERİ

Mutfak personellerinde galoş, bone ve maske mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()
Servis personellerinin de işletmece belirlenen tek tip kıyafetleri mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()
Çöp kovalarının kapakları kapalı tutuluyor mu?	Evet ()	Hayır ()
Çöpler ve atıklar stoklardan uzakta kapalı ve poşetlenmiş olarak muhafaza ediliyor mu?	Evet ()	Hayır ()
Mutfak personel kısımlarında hijyen ve temizlikle ilgili uyarıcı levhalar bulunuyor mu?	Evet ()	Hayır ()
Personel soyunma ve dinlenme yerleri için ayrı bölüm mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()
Mutfakta bulunması gereken malzemeler dışında gıda dışı malzemeler depolanıyor mu?	Evet ()	Hayır ()
Personelin saç, sakal ve tırnak temizliği uygun mu?	Evet ()	Hayır ()
Haşere kontrolü için Sağlık Bakanlığı'ndan onaylı ilaçlama yapılıyor mu? Evrakları mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()
İşletmede bir hijyen sorumlusu mevcut mu?	Evet ()	Hayır ()