

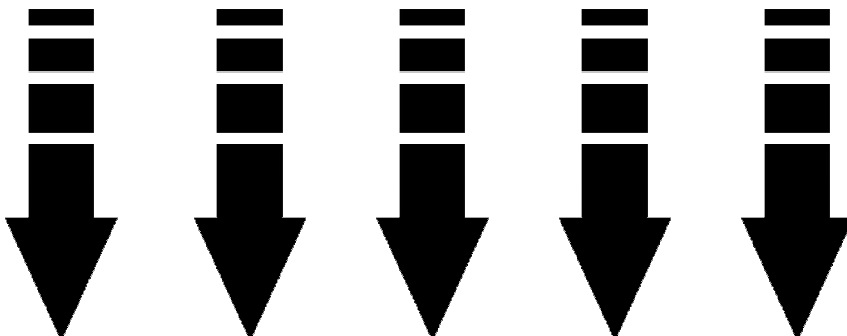
GEREKEN BELGELER (Ekmek Fırını İşletmeciliği) :

- 2 adet fotoğraf (şirket işletmesi ise gerekli değildir)
- Nüfus Cüzdanı Fotokopisi ve İkametgâh Belgesi
- Adli Sicil Kaydı Belgesi
- Sosyal Güvenlik Kurumu'na kayıtlı olunduğuna dair herhangi bir belge
- İşletici Kimlik Bildirme Belgesi (Form-1) (fotokopi)
- Ustalık Belgesi (Fırıncılık) (fotokopi)
- İmza Sirküleri ve Ticaret Sicil Gazetesi (fotokopi) (şahıs işletmesi ise gerekli değildir)
- Vergi Levhası (fotokopi)
- Oda Faaliyet Belgesi ve Oda Sicil Tasdiknamesi (fotokopi)
- Tapu ve Yapı Kullanma İzin Belgesi (fotokopi) (Yapı Kullanma İzin Belgesi "fırın" olarak alınmış olmalıdır)
- Kira Sözleşmesi (tapuda adı geçen mülk sahibi/sahipleri ile yapılmalıdır) (aslı ya da noter tasdikli sureti) (işyeri kiralık ise)
- İşyeri Krokisi (yetkili bir kişiye çizdirilmelidir, üzerinde uzunluk ölçüleri, m² toplamı, çizen kişinin kaşesi ve imzası bulunmalıdır)
- İtfaiye Uygunluk Raporu
- ASAT İşyeri Açma Ruhsatı Görüş Belgesi
- Muvafakatname (en az 8 dairesel apartmanlarda; apartman yönetim karar defterinde, kat maliklerinin imzalarının bulunduğu, ilgili karar sayfasının noter tasdikli sureti)
- Kapasite Raporu (ticaret odası ya da ilgili odadan)
- Güvenlik Kameraları ve Kayıt Sistemi bulunmalıdır (700 TVL IR LED dış mekan kamerası ya da 1080 HP HD dış mekan kamerası)
- Tuvalet bulunmalıdır

EKMEK FIRINI İŞLETMECİLİĞİNDE YERİNE GETİRİLMESİ GEREKEN KRİTERLER :

- Kapalı alanı en az **300 m²** olmalıdır.
- Üretim alanı en az **200 m²** olmalıdır.
- Sosyal Tesis alanı en az **100 m²** olmalıdır.
- Tavan ile taban arası **iç yükseklik en az 4 metre** olmalıdır.
- **26.11.2014 tarihinden önce** yapı ruhsatı ve yapı kullanma izin belgesi özel yapı şekline uygun olarak düzenlenen ve bu haliyle tapu kütüğüne tescil edilen yapılar hariç olmak üzere, açılacak fırınlarda ayrık nizamda **müstakil bina şartı aranır.**
- Tapuda adı geçen mülk sahibinin/sahiplerinin vefat etmiş olması durumunda; "veraset ilamı" çıkartılmalı ve gereken belgeler arasına "Veraset İlamı (fotokopi)" da konulmalıdır. Ayrıca kira sözleşmesinde, veraset ilamında adı geçen mirasçının/mirasçıların da imzası/imzaları bulunmalıdır.

NOT: Yukarıda açıklanan konular hakkında ve diğer konularda detaylı bilgi için Alanya Belediyesi İşyeri Açma Ruhsatı Servisi'ne başvurunuz.





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

YAPI KRİTERLERİ

İşletme yeterli üretim alanına sahip mi ?	Evet ()	Hayır ()
İşletme yeterli sosyal alana (dinlenme ve soyunma odası) sahip mi ?	Evet ()	Hayır ()
Sosyal alan ve üretim alanı ayrı olarak mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Tavan yüksekliği 3.5 metre mi ?	Evet ()	Hayır ()
Tavana kadar fayans mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Yerler yıkanabilir seramik mi ?	Evet ()	Hayır ()
Tavanın küflenmesini önleyecek gerekli tedbirler alınmış mı ?	Evet ()	Hayır ()
Tavanda ısı yalıtımı için tedbirler alınmış mı ?	Evet ()	Hayır ()
Aydınlatmalar gün ışığına eşdeğer nitelikte mi ?	Evet ()	Hayır ()
Aydınlatmalar mika muhafazalı (korunmalı) mı ?	Evet ()	Hayır ()
Tüm giderler ızgara kapaklı ve kapalı mı ?	Evet ()	Hayır ()
Dışarı açılan pencere ve kapılarda haşere girişini önlemek için sineklik takılı mı ?	Evet ()	Hayır ()
İmalathaneye direk girişi engellemek için ön giriş bölümü yapılmış mı ?	Evet ()	Hayır ()
İmalathanenin genel havalandırması sağlanmış mı ?	Evet ()	Hayır ()

EKİPMAN VE DONANIM KRİTERLERİ

İmalathanede kullanılan tezgahlar mermer veya paslanmaz çelik mi ?	Evet ()	Hayır ()
Depolama bölümleri yerden 20 cm, duvardan 5 cm uzaklıkta mı ?	Evet ()	Hayır ()
Depo mevcut ise havalandırması vakumlu sistem mi ?	Evet ()	Hayır ()
Bacada sulu sistem filtre mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Bacada sulu sistem filtreye giden su saati ayrı mı ?	Evet ()	Hayır ()
Baca bina rengine boyalı dikdörtgen şekilli mi ? (apartman görüntüsüne uygun mu?)	Evet ()	Hayır ()
İmalathanede kullanılan un tekneleri paslanmaz çelik mi ?	Evet ()	Hayır ()
İmalathane içindeki dolap ve raflar paslanmaz çelik mi ?	Evet ()	Hayır ()
Gramaj kontrolü için terazi mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Otomatik elek mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Otomatik elek aktif olarak kullanılıyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
Acil müdahaleler için ilk yardım dolabı mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Yangın ve can güvenliği önlemleri alınmış mı ? (yangın tüpü)	Evet ()	Hayır ()

TUVALET VE LAVABO KRİTERLERİ

Tuvalet duvarları tavana kadar fayans 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 ()
Personel için duş yapma yerleri mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Tuvalet temizliği sağlanıyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
Tuvaletlerde yeterli havalandırma mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()

TEMİZLİK VE HİJYEN VE PERSONEL KRİTERLERİ

İmalathane girişlerinde dezenfekteli paspas mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Çöpler ve atıklar stoklardan uzakta kapalı ve poşetlenmiş olarak muhafaza ediliyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
Basmalı çöp kovaları mevcut mu ? İçerisinde poşet var mı ?	Evet ()	Hayır ()
Tüm personelin işletmece belirlenen iş kıyafetleri mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Personelin kılık kıyafeti temiz mi ? (çorap mevcut mu ?)	Evet ()	Hayır ()
Personellerin sağlık muayenesi yapılmış mı ? Denetleniyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
Kullanma suyu kesildiğinde 24 saat kapasiteli su deposu mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
İlaçlama periyodik olarak sertifika veren yetkili bir kuruluşa yaptırılıyor mu ?	Evet ()	Hayır ()
İşletmede Hijyen Sorumlusu mevcut mu ?	Evet ()	Hayır ()
Personelin eğitime ihtiyacı var mı ?	Evet ()	Hayır ()
Hijyen Sorumlusu Tanıtım Kartı aslı mı ?	Evet ()	Hayır ()