

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

ÇEVRE SAĞLIĞI

**GIDA İŞLEKLERİNİN
RUHSATLANDIRILMASI
850CK0024**

Ankara, 2011

- Bu modül, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- PARA İLE SATILMAZ.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR.....	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. GIDA ÜRETEN İŞYERLERİNİN RUHSATLANDIRILMASI	3
1.1. Ruhsatlandırma ile İlgili Tanım ve Kavramlar	3
1.2. Gıda Üretimi Yapan Gayrisihhî Müesseseler	7
1.3. Gıda Üretimi Yapan İşyerlerinde Aranacak Genel Şartlar	8
1.4. Gayrisihhî Müessese Niteliğindeki Gıda Üretimi Yapan İşyerlerinin Ruhsatlandırılması	9
1.4.1. Yer Seçimi, Tesis Kurma İzni ve Ruhsat İçin Gerekli Belgeler	16
1.5. Gıda Maddesi Üretimi Yapılan İşyerlerine Çalışma İzni ve Gıda Sicilinin Verilmesi	16
1.5.1. Gıda Sicil İzni Çalışma İzni ve Gıda Sicili Başvurusu	17
1.5.2. Üretim İzni	19
1.5.3. Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Kolları	19
1.6. Gıda Maddesi Üretimi Yapılan İşyerlerine Çalışma İzni Verilirken Aranacak Kriterler	21
1.7. Gıda Üretim ve İşleme Tesislerinde Çalışanların Taşınması Gereken Özellikler	24
1.7.1. Sorumlu Yöneticiler.....	26
1.8. Denetim Elemanının Ruhsatlandırma Denetimlerinde Yanında Bulundurulması Gerekli Ekipman	27
UYGULAMA FAALİYETİ.....	28
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	30
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	31
2. SİHHİ MÜESSESELERİN RUHSATLANDIRILMA İŞLEMLERİ	31
2.1. Sıhhi Müesseselerde Aranacak Nitelikler	33
2.1.1. Bakkal, Market, Şarküteri, Kuruyemişçi, Büfe, Manav, Kantin ve Ekmek Bayilerinde Aranacak Sağlık Şartları.....	34
2.1.2. Et ve Balık Ürünlerinin Satıldığı Yerlerin Sağlık Şartları.....	35
2.1.3. Lokanta, Ayakta Yemek Yenilen Yerler, Kafeterya, Yemeği Pakette Satan Yerler vb. İşyerlerinin Taşınması Gereken Sağlık Şartları.....	36
2.1.4. Pastanelerin Taşınması Gereken Sağlık Şartları.....	38
UYGULAMA FAALİYETİ.....	40
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	41
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	43
CEVAP ANAHTARLARI.....	45
ÖNERİLEN KAYNAKLAR.....	46
KAYNAKÇA	47

AÇIKLAMALAR

KOD	850CK0024
ALAN	Çevre Sağlığı
DAL/MESLEK	Çevre Sağlığı Teknisyenliği
MODÜLÜN ADI	Gıda İşleklerinin Ruhsatlandırılması
MODÜLÜN TANIMI	Bu modül, gıda üretimi ve satışını yapan işletmelerin nasıl ruhsatlandırma yapılacağına öğretildiği eğitim materyalidir.
SÜRE	40/16
ÖNKOŞUL	Bu modül “Gıdalarla İlgili İşletmelerin Denetimini Yapmak” modülünü başarmış olmak.
YETERLİK	Gıda işleklerinin ruhsatlandırılması işlemlerini bilmek
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Mevzuat doğrultusunda, gıda işyerlerinin ruhsatlandırılması işlemlerinin sağlığa uygunluğunu takip edebileceksiniz. Amaçlar 1. Mevzuata uygun olarak gayrisihhî müesseselerin ruhsatlandırılması işlemlerinin sağlığa uygunluğunu takip edebileceksiniz. 2. Mevzuata uygun olarak sıhhi müesseselere ruhsata esas sıhhi konularda görüş verebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Donanım: Gıda ruhsatlandırılması ile ilgili mevzuat, slayt, projeksiyon makinesi, kaynak kitaplar, fotoğraflar, formlar ve yazışma evrakları vb. Ortam: Derslik, teknik laboratuvar, çevremizde bulunan gıda işletmeleri vb.
ÖLÇME DEĞERLENDİRME VE	Modülün içinde yer alan her faaliyetten sonra verilen ölçme araçları ile kazandığınız bilgileri ölçerek kendi kendinizi değerlendireceksiniz. Öğretmen, modülün sonunda, ölçme aracı (test, çoktan seçmeli, doğru-yanlış, v.b) kullanarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek sizi değerlendirecektir.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Gıda güvenliğinin sağlanması, hayati öneme sahip olan bir konudur. Özellikle gıdalar iyi koşullarda hazırlanmazsa gıdayı tüketen insanların sağlığının bozulması, zehirlenmelerle karşılaşılması mümkündür. Halk sağlığının korunması için gıda güvenliğinin sağlanması, dolayısı ile satışa sunulan gıdaların sağlıklı olması; gıda üretilen ve satış yapılan yerlerin teknik ve hijyenik koşullara, kısaca mevzuata uyması gerekir.

Sağlıklı gıda üretimi amacı ile hasattan tüketime kadar her aşamada uygun koşullar sağlanmalıdır. Gıdaların işlenmesi, satışı esnasında hijyenik koşullara uygun faaliyet gösterilip gösterilmediğinin kontrol edilmesi ve denetim altında tutulması gereklidir.

“Gıda İşletmelerinin Ruhsatlandırılması” modülünde işyerlerinin niteliğini ve nasıl ruhsatlandırılacağını, bu işyerlerinin halk sağlığına, gıdalar aracılığı ile zarar vermemesi için hangi koşulları taşıması gerektiğini öğreneceksiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Mevzuata uygun olarak gayrisihhî müesseselerin ruhsatlandırılması işlemlerinin sağlığa uygunluğunu takip edebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizde bulunan gıda üreten işletmelerin hangi gelişmiş teknolojilerle üretim yaptıklarını araştırınız.
- Süt ve ürünlerini işleyen işletmelerin teknolojik özelliklerini araştırınız.
- Et ve ürünlerini işleyen işletmelerin teknolojik özelliklerini araştırınız.
- Un ve unlu mamulleri işleyen işletmelerin teknolojik özelliklerini araştırınız.

1. GIDA ÜRETEN İŞYERLERİNİN RUHSATLANDIRILMASI

Gıda maddelerinin, ham maddeden başlayarak; sınıflandırma, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme işlemlerinin yapıldığı ve gıda maddeleri satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak olan gıdaların satıldığı yerlere kısaca, “gıda işletmesi” veya “gıda üretim tesisi” denir.

Gıdalarla ilgili işyerleri iki grupta toplanır. Bunlar sıhhi müessese ve gayrisihhî müessesedir. Bu sınıflandırma hem ruhsatlandırma hem de denetimlerde önemlidir.

Gıda ve gıda katkı maddelerinin ham maddeden başlayarak sınıflandırma, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme işlemlerinin yapıldığı ve satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerleri, gıda üretimi yapan işyeri olarak tanımlamak mümkündür.

Gıda üretimi veya satışı yapan işyerleri gerekli izinleri (ruhsat) almadan faaliyet gösteremez. Ruhsat; izin, müsaade kolaylık anlamında kullanılır. Bazı yerlerde “küşat” kelimesi kullanılır. Küşatın anlamı da açma, açılıştır.

1.1. Ruhsatlandırma ile İlgili Tanım ve Kavramlar

- **Açma Ruhsatı:** Yer seçimi ve tesis kurma izni verilmiş veya deneme izni sonunda çalışmasında sakınca bulunmadığı anlaşılan, 1., 2. ve 3. sınıf gayrisihhî müesseseler ile sıhhi müesseselerin gerekli koşulların sağlanmasından sonra yetkili makam tarafından verilen yazılı izindir.

- **Açma Raporu:** Tesis iznine uygun olarak kurulan gayri sıhhi müesseselerin ruhsat için gerekli belgeleri tamamlayarak başvurularından sonra mahallinde tetkik edilerek işyerlerinin ibraz edilen belgelere uygun olup olmadıklarının tespit edilerek uygun olanlar hakkında tutulan rapordur.
- **Belediye:** Belde sakinlerinin mahallî müşterek nitelikteki ihtiyaçlarını karşılamak üzere kurulan ve karar organı seçmenler tarafından seçilerek oluşturulan, idarî ve malî özerkliğe sahip kamu tüzel kişiliğidir.
- **Beyanname:** Bir kimsenin resmi bir kuruluşa herhangi bir durumu bildirmek için verdiği çizelge, bildirgedir.
- **Büyükşehir Belediyesi:** En az üç ilçe veya ilk kademe belediyesini kapsayan, bu belediyeler arasında koordinasyonu sağlayan; kanunlarla verilen görev ve sorumlulukları yerine getiren, yetkileri kullanan; idarî ve malî özerkliğe sahip ve karar organı seçmenler tarafından seçilerek oluşturulan kamu tüzel kişisidir.
- **ÇED (Çevresel Etki Değerlendirme) Raporu:** 2872 sayılı Çevre Kanunu uyarınca 16 Aralık 2003 gün ve 25318 sayılı resmi gazetede yayımlanan Çevresel Etki Değerlendirmesi Yönetmeliğinin EK-I listesinde ÇED kararı gerekli olan işyerleri için belirlenen özel formata göre üniversiteler, meslek odaları vb. kuruluşlar tarafından hazırlanan rapordur.
- **ÇED Belgesi:** ÇED raporu doğrultusunda Çevre Orman İl Müdürlüğünce verilen belgedir.
- **Deneme İzni:** Gayrisıhhi müesseselerde onaylı projelerine göre yapılan müessesenin, planlanan şekilde çalışıp çalışmadığının ve doğal kaynakların kirlenmesini önlemek için alınan tedbirlerin yeterli olup olmadığının tespiti için yetkili idarenin izni ve denetimi altında belirli bir süre deneme mahiyetindeki faaliyetlere verilen geçici izindir.
- **Evrak:** Resmi kurumlarda işlem gören belgelerdir.
- **İçkili Yer Bölgesi:** Belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde belediye meclisi, bu sınırlar dışında il genel meclisi tarafından valilik veya kaymakamlığın görüşü alınarak tespit edilen ve içerisinde şarap ve bira dahil her türlü alkollü içeceğin verilebileceği işyerlerinin açılabilceği bölgedir.
- **İl Özel İdaresi:** İl özel idaresi, halkının mahallî müşterek nitelikteki ihtiyaçlarını karşılamak üzere kurulan ve karar organı seçmenleri tarafından seçilerek oluşturulan idari ve mali özerkliğe sahip kamu tüzel kişiliğidir.
- **İlçe Belediyesi:** Büyükşehir belediyesi sınırları içinde kalan ilçelerin belediyesidir.
- **İlk Kademe Belediyesi:** Büyükşehir belediye sınırları içinde ilçe kurulmaksızın oluşturulan ve büyükşehir ilçe belediyeleriyle aynı yetki, imtiyaz ve sorumluluklara sahip belediyedir.

- **İmar Durumu:** Arsa ve yapı yönünden bir imar parselinin boyutlarını, sınırlarını, imar planlarında alacağı şekli, yapının teknik koşullarını belirten belgedir.
- **İmza Sirküleri:** Bir resmi daire veya ticari kuruluşlarda imza atmaya yetkili kimselerin imza örneklerini öncelik sırasına göre içeren imza belgesidir.
- **İskân Belgesi:** Yapı kullanma izin belgesi. Yeni yapılarda oturulabilirlik belgesi
- **İş Akış Şeması:** Bir süreçteki adımları grafik sembollerle gösteren şemaya iş akış şeması denir.
- **İşletme Belgesi:** İşyeri kurulup deneme izni alarak faaliyete geçtikten sonra kurma izni belgesine esas plan, proje ve belgelere uygun olarak kurulduğunun tespiti halinde iş kanunu ve iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili mevzuata aykırı husus bulunmaması halinde, bölge çalışma müdürlüğü tarafından verilen uygunluk belgesidir.
- **İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı:** Yetkili idareler (Belediye/İl Özel İdaresi) tarafından İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik kapsamındaki işyerlerinin açılıp faaliyet göstermesi için verilen izin belgesidir.
- **Kapasite Raporu:** İmalat, ticaret, inşaat ve hizmet alanlarında faaliyet gösteren esnaf ve sanatkârlara ait bilgilerle, makine ve tesisat, yıllık üretim kapasitesi, kapasite hesabı, yıllık tüketim kapasitesi gibi bilgileri gösteren ve Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonunun onayından itibaren üç yıl geçerliliği olan bir belgedir.
- **Muvafakatname:** İzin verildiğine ilişkin üzerinde bilgi bulunan yazılı belgedir.
- **Mücvir Alan:** Belediye sınırlarının dışında, imar mevzuatı bakımından belediyelerin kontrol ve mesuliyeti adına verilmiş olan sınırdır. Diğer bir deyişle sadece imar açısından belediyenin kontrolüne alınmış alanlardır. Mücvir alanların belediyenin sınırlarına bitişik olması gerekmez
- **Nazım İmar Planı:** Varsa bölge veya çevre düzeni planlarına uygun olarak hâlihazır haritalar üzerine, yine varsa kadastral durumu işlenmiş olarak çizilen ve arazi parçalarının; genel kullanım biçimlerini, başlıca bölge tiplerini, bölgelerin gelecekteki nüfus yoğunluklarını, gerektiğinde yapı yoğunluğunu, çeşitli yerleşme alanlarının gelişme yön ve büyüklükleri ile ilkelerini, ulaşım sistemlerini ve problemlerinin çözümü gibi hususları göstermek ve uygulama imar planlarının hazırlanmasına esas olmak üzere düzenlenen, detaylı bir raporla açıklanan ve raporuyla beraber bütün olan plandır. (1/5000 ölçekli)
- **Organize Sanayi Bölgesi :** Sanayinin etkinliğini ve kentte düzenli yerleşmeyi sağlamak amacıyla, sanayi kuruluşlarının ulaşım, kentsel toprak, enerji, yakıt, su, hammadde gibi altyapı ve gereksinimleriyle ilgili kolaylıkları bir arada bulunduran, özel olarak planlanan ve planlarda yer verilen bölgedir.

- **Sağlık Koruma Bandı:** Gayri sıhhi müesseselerde, 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu gereğince müessesenin çevreye olan zararlı etkisi dikkate alınarak müessese etrafında bırakılması gereken yapılaşmaya kapalı alandır.
- **Sanayi Bölgesi:** Büyük sanayi kuruluşlarının toplu olarak buldukları ve imar plânında bu amaçla gösterilen bölgedir.
- **Sanayi Sitesi:** Belirli üretim alanlarında çalışan küçük ve orta büyüklüklerdeki sanayi kuruluşlarının toplu olarak buldukları, öncelikle kendi çalışma türünde kurulan müesseseleri kapsayan sitedir.
- **Sorumlu Müdür:** Gayrisıhî müesseselerde işletmenin faaliyet alanında, mesleki yeterliliğe sahip sorumlu kişidir.
- **Tapu:** Arazinin belirli bir parçasının veya üzerine inşa edilmiş bağımsız bölümün malikini gösteren, tapu sicil müdürlüğünce verilmiş, aksi kanıtlanıncaya kadar geçerli resmi bir belgedir. Buna tapu senedi de denmektedir. Daimi ve müstakil haklar için de tapu senedi düzenlenir.
- **Tebliğat:** Yazılı bildirim, duyurudur. Bir işlemin sonucunun ilgililere duyurma yollarından biridir. Sözlü bildirim, tevhim; yazılı bildirim tebliğ denir.
- **Tesis İzni:** Yer seçimi izni verildikten sonra başvuruyu yapanın gerekli şartları yerine getirmesini müteakip yetkili makam tarafından verilen yazılı izindir.
- **Umuma açık istirahat ve eğlence yeri:** Kişilerin; tek tek veya toplu olarak eğlenmesi, dinlenmesi veya konaklaması için açılan otel, motel, pansiyon, kamping ve benzeri konaklama yerleri; gazino, pavyon, meyhane, bar, birahane, içkili lokanta, taverna ve benzeri içkili yerler; sinema, kahvehane ve kıraathaneler; kumar ve kazanç kastı olmamak şartıyla adı ne olursa olsun bilgi ve maharet artırıcı veya zeka geliştirici nitelikteki elektronik oyun alet ve makinelerinin, video ve televizyon oyunlarının içerisinde bulunduğu elektronik oyun yerleri; internet kafeler, lunaparklar, sirkler ve benzeri yerlerdir.
- **Uygulama İmar Planı:** Onaylı hâlihazır haritalar üzerine varsa kadastral durumu işlenmiş olan ve nazım imar planına uygun olarak hazırlanan ve çeşitli bölgelerin yapı adalarını, bunların yoğunluk ve düzenini, yolları ve uygulama için gerekli imar uygulama programlarına esas olacak uygulama etaplarını ve esaslarını ve diğer bilgileri ayrıntıları ile gösteren ve 1/1000 ölçekte düzenlenen raporuyla bir bütün olan plandır.
- **Vaziyet Planı:** İnşaat yapılacak bir binanın köşe noktalarının yollara ve parsel sınırlarına olan uzaklığını gösteren plana vaziyet planı denir.
- **Yapı Kullanma İzin Belgesi:** (İskân Belgesi) Bina tamamlandıktan sonra kullanılabilmesini belirleyen belgedir.
- **Yapı Ruhsatı:** Taşınmaz sahibinin taşınmazı üzerinde belirli imar koşullarına uygun bir yapıyı ya da yapılmış bir yapının üzerindeki esaslı değişiklik ek yada onarımları yapabilmesi için kendisine yetkili makamlarca verilen izin belgelerine "inşaat ruhsatı" ya da "yapı izin belgesi" denir.

- **Yer Seçim ve Tesis İzni:** Birinci sınıf gayri sıhî müesseseler ile ikmal istasyonlarında tesisin yapılmasından önce söz konusu yerde kurulup kurulamayacağı konusunda ve kurulacak yer, proje ve belgelerin uygun görülmesi durumunda müessesenin kurulması için yetkili idarece verilen izindir.
- **Yetkili İdare:** Belediye sınırları ve mücavir alanlar dışı ile kanunlarda münhasıran il özel idaresine yetki verilen hususlarda il özel idaresini; büyükşehir belediyesi sınırları ve mücavir alanlar içinde büyükşehir belediyesinin yetkili olduğu konularda büyükşehir belediyesini, bunların dışında kalan hususlarda büyükşehir ilçe veya ilk kademe belediyesini; belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde belediyeyi ve organize sanayi bölgesi sınırları içinde organize sanayi bölgesi tüzel kişiliğidir.

1.2. Gıda Üretimi Yapan Gayrisıhî Müesseseler

Gayrisıhî müesseseler, yani işyerleri; faaliyette buldukları alan itibari ile gerek çıkardıkları koku, duman ve gürültü yönünden gerekse üretim sonucunda meydana gelen zararlı atıklar nedeni ile çevresinde bulunan insanlara fiziksel, ruhsal ve sosyal yönlerden az ya da çok zarar veren veya zarar verme ihtimali bulunan müesseselerdir. İnsanları etkileyen bu zararlarının yanı sıra üretim faaliyetleri sonucunda ortaya çıkan tehlikeli ve zararlı atıklar da hava, su ve toprağın kirlenmesine sebep olarak hayvan veya bitki gibi diğer canlılara da zarar vermektedir.

Gıda üretimi yapan işyerleri; genellikle çevresinde bulunanlara fiziki ve sosyal yönden az veya çok zarar veren veya vermesi muhtemel olan ve doğal kaynakların kirlenmesine neden olabilecek işletmeler grubuna girer. Gayrisıhî müessese olarak tanımlanabilir. Bu müesseseler üç sınıfta toplanır.

1. Sınıf gayrisıhî müessese: Meskenlerden ve insanların ikametine özel diğer yerlerden mutlaka uzak olması gereken iş yerleridir.

2. Sınıf gayrisıhî müessese: Meskenlerden ve insanların ikametine ait diğer yerlerden kurulca önerilip valilikçe uygun görülecek bir uzaklıkta yapılması gereken iş yerleridir.

3. Sınıf gayrisıhî müessese: Meskenlerin ve insanların ikametine diğer yerleri yakınında kurulabilmekle beraber sıhî denetim altında tutulması gereken iş yerleridir.

Gıda maddeleri ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işyerleri, bu konuda aşarî teknik ve hijyenik şartlara uyarak gıda işyeri çalışma izni ve sicil numarasını almak zorundadır.

İşyerleri, diğer mevzuatın da belirttiği gibi ruhsat almak ve belirtmiş oldukları beyana göre faaliyet yapmak zorundadır. Denetim yapılarak, uygunluğu kabul edilen işyerleri ruhsatlandırılır.

Örneğin; gıda üretimi yapmayan, yalnızca satışını yapan bir marketin, yerel yönetimlerden (belediyeden) ruhsat alması yeterlidir; ancak market içerisinde bir ekmek fırını faaliyet gösterirse bu yer gayrisihhi müessese olarak ruhsatlandırılır. Bu işyerlerinde; insan sağlığına zarar vermemek, çevre kirliliğine yol açmamak, yangın, patlama, genel güvenlik, iş güvenliği, işçi sağlığı, trafik, karayolları, imar, kat mülkiyeti ve doğanın korunması ile ilgili düzenlemelere aykırı davranmamak hususlarına dikkat edilir.

1.3. Gıda Üretimi Yapan İşyerlerinde Aranacak Genel Şartlar

İşyeri açma ve çalışma ruhsatının verilmesinden sonra yapacakları denetimlerde aşağıdaki hususların yerine getirilip getirilmediğini kontrol etmek zorundadır. Umuma açık istirahat ve eğlence yerleri için bu hususlar işyeri açma ve çalışma ruhsatı verilmeden önce yerinde kontrol edilmelidir. İşyeri açma ve çalışma ruhsatı verilen işyerleri aşağıda belirtilen şartları taşımak zorundadır:

- İşyerleri, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili olarak mevzuatta öngörülen tedbirleri almak zorundadır.
- 634 sayılı Kat Mülkiyeti Kanunu kapsamına giren işyerleri, yapının durumuna göre diğer komşularından (kat malikleri) muvafakat almalıdır.
- Yapı kullanma izin belgesi alınmalıdır.
- Umuma açık, istirahat ve eğlence yerlerinde genel asayiş ve güvenlik yönünden yetkili kolluk kuvvetinin görüşü alınmalıdır.
- Umuma açık istirahat ve eğlence yerleri ile patlayıcı, parlayıcı, yanıcı vb. tehlikeli maddeler üretilen, satılan, kullanılan, depolanan yerler, gaz dolun tesislerine mevzuatın öngördüğü uzaklıkta açılmalıdır.
- Karayolu kenarındaki açılacak işyerleri için karayolu trafik güvenliğinin sağlanmış olması gerekir.
- İşyerlerinde, yangına karşı gerekli tedbirler alınmalıdır.
- Umuma açık istirahat ve eğlence yerlerinden meyhane, bar, kahvehane, kiraathane, elektronik oyun merkezi ile açıkta alkollü içki satılan işyerlerinin okul, yurt, mabet bina ve tesislerine, mevzuatın öngördüğü uzaklıkta açılmalıdır.
- Sanayi, tıbbî ve radyoaktif atık üreten işyerlerinde bu atıkların toplanması, taşınması, depolanması, işlenmesi ve bertarafı konusunda gerekli tedbirler ve izinler alınmalıdır.
- Engellilerin işyerine giriş ve çıkışları için gereken kolaylaştırıcı tedbirler alınmalıdır.
- Yabancı uyrukluların işyeri açması ve çalıştırması konusunda, yabancılarla ilgili mevzuat hükümlerine uyulmalıdır.
- Turizm işletme belgeli tesisler, işletme belgesinin düzenlenmesine esas hususlarla ilgili olarak sadece Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından denetlenmelidir.

1.4. Gayrisihhî Müessese Niteliğindeki Gıda Üretimi Yapan İşyerlerinin Ruhsatlandırılması

- Yetkili idarelerden usulüne uygun olarak işyeri açma ve çalışma ruhsatı alınmadan işyeri açılmaz ve çalıştırılmaz. İşyeri açma ve çalışma ruhsatı, işyerinde herkesin görebileceği şekilde asılır. İşyeri ruhsatları yetkili idarelerin en üst amiri veya görevlendireceği yetkili tarafından söz konusu mevzuatta belirlenen sürede imzalanır; ruhsat için ayrıca, belediye meclis veya encümeni tarafından bir karar alınmasına gerek yoktur. Ruhsat, Form 1.1’de yer alan bilgileri içerecek şekilde düzenlenir.

T.C.
İL-ÖZEL İDARESİ
BUYUKŞEHİR-BELEDİYE BAŞKANLIĞI
BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI

Adı-soyadı → :
İşyerinin-unvanı → :
Faaliyet-konusu → :
İşyerinin-adresi → :
İşyerinin-sınıfı → → :
Veriliş-tarihi → → :

Adı-Soyadı
Unvanı
Mühür-ve-İmza

Form 1.1: İşyeri açma ve çalışma ruhsatı

- Gayrisihhî müessese İşyeri açmak isteyen gerçek veya tüzel kişiler, durumlarına uygun form 1.2. yi doldurarak yetkili idareye başvurur.

GAYRİSİHHÎ MÜESSESE AÇMA RUHSATI BAŞVURU/BEYAN FORMU

İL ÖZEL İDARESİNE BELEDİYE BAŞKANLIĞINA

1- Tesisin adı veya unvanı :

2- Tesisin sahibi :

3- Faaliyet konusu :

4- Tesisin adresi :

Tel. no : e-posta:.....

5- Pafta ve parsel no :

6- Mülkiyet durumu Kira (Kira sözleşmesi) Malik (Tapu sureti)

7- İşyerinin kullanım alanı : Açık alan..... m² Kapalı alan..... m²

8- Kayıtlı olduğu vergi dairesi adı ve vergi no:

9- T.C. kimlik numarası :

10- Ustalık belge no :(Ticaret siciline kayıtlı olanlardan istenmez)

11- Sınıf : Birinci sınıf İkinci sınıf Üçüncü sınıf

12- Tesisin bulunduğu yer : Endüstri bölgesi Organize sanayi bölgesi
Sanayi bölgesi Sanayi sitesi Yerleşim yeri Diğer:.....

13- ÇED Yönetmeliği kapsamında olan tesisler için ÇED olumlu belgesi veya ÇED gerekli değildir belgesi var mı? Evet Hayır

14- Karayolu trafik güvenliği gerektiren işyerleri için izin* Var Yok

15- İtfaiye raporu gereken işyerleri için rapor* Var Yok

16- Emisyon iznine tabi ise belgesi veya analiz raporu * Var Yok

17- Deşarj iznine tabi ise belgesi veya analiz raporu* Var Yok

18- Tehlikeli atıklarla ilgili lisansa tabi ise belgesi* Var Yok

19- Umumi Hıfzıssıhha Kanununa göre işyeri tabibi, diğer sağlık personeli ve sağlık ünitesi gerekliyse* Var Yok

20- Sosyal tesislerin durumu (tuvalet, lavabo, banyo /duş, pisuar, mutfak, diğer) * Var Yok

Açmak istediğim işyeriyle ilgili olarak yukarıdaki bilgilerin doğruluğunu beyan eder, işyerime açma ve çalışma ruhsatı verilmesini arz ederim.

Adı ve Soyadı

İmza

Kaşe

Tarih

Gerçeğe aykırı beyanda bulunulması halinde beyan sahipleri hakkında ilgili mevzuat hükümleri ve Türk Ceza Kanununa göre işlem yapılır.

*İkinci sınıf davarisihhî müesseseler ve tabi ise üçüncü sınıf davarisihhî müesseselerden

Form 1.2: Gayrisihhî müessese açma ruhsatı başvuru/beyan formu

- Her türlü ruhsat başvurusunda, müracaat sahibine, başvuruyu kabul eden görevlinin adı, soyadı ve unvanı ile başvurunun yapıldığı tarih ve saati gösteren Form 1. 3'de yer alan alındı belgesi verilir. Ayrıca başvuru ve beyan formu ile ekli evrakın verilmesi sırasında başvuruyu kabul eden görevli tarafından yapılacak ön incelemede tespit edilen noksanlıklar, müracaat sahibine verilen alındı belgesinde gösterilir.

BAŞVURU VE BEYAN FORMU ALINDI BELGESİ	
Müracaat Sahibinin Adı Soyadı	:
İşyerinin unvanı	:
Müracaatın Alındığı Tarih Ve Saat	:
Kayıt no	:
Varsa eksik belge	:
1-	
2-	
3-	
Müracaatı kabul eden memurun	
Adı soyadı	:
Unvanı	:
İmza	:

Form 1.3: Başvuru ve beyan formu alındı belgesi

- Yetkili idareler ruhsat verirken Çevresel Etki Değerlendirme (ÇED) dosyasında yer alan belgelere göre işlem yapar.
- Ruhsatta belirtilen faaliyet konusu ve adresin değişmemesi kaydıyla işyerinin devredilmesi halinde, devralan kişinin başvurusu üzerine dosyadaki bilgi ve belgeler esas alınmak suretiyle yeni işletmeci adına tekrar ruhsat düzenlenir. İşyerine yeni ortak alınması veya ortaklardan birinin ayrılması durumunda yeni ruhsat düzenlenmesi gerekmez. İşyerinin başka bir adrese nakledilmesi halinde de yeniden ruhsatlandırılması esastır. Mahalle, cadde, sokak ve benzeri yerlerin isim veya numaralarının değişmesi nedeniyle aynı işyeri için yeni ruhsat düzenlenmez. Ruhsatta yer alan bilgiler güncellenir. İşyeri sahibinin ölümü halinde, yeni ruhsat düzenlenmeksizin kanunî mirasçıları adına eski ruhsatın intibakı (devri) yapılır.
- Ruhsatın yenilenmesi veya devri gereken hallerde yetkili idareye en geç üç ay içinde müracaat edilmesi gerekir. Bu süre mirasçılar için altı ay olarak uygulanır. Süresi içinde müracaat yapılmadığının yetkili idarelerce tespiti durumunda tespit tarihinden itibaren on beş günlük süre verilir. Bu süre sonunda ruhsat yenilenmediği veya intibak yaptırılmadığı hallerde, ruhsat iptal edilir.
- Gayrisihhî müesseseler için Sağlık Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Çevre ve Orman Bakanlığı ile Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinin görüşü alınarak İçişleri Bakanlığı tarafından yeni sınıf tayini yapılır.
- Adresi ve işleticisi aynı olan ve birden fazla faaliyet konusu bulunan işyerlerine, ana faaliyet dalı esas alınarak tek ruhsat düzenlenir. Yan faaliyet konuları da ruhsatta ayrıca belirtilir.
- Aynı adreste bulunsa bile ana faaliyet konusu veya işletmecisi farklı olan işyerlerine ayrı ayrı ruhsat düzenlenir.

- İşyerlerinin depo olarak kullanıldığı yerler, işyeri açma ve çalışma ruhsatında gösterilir.
- İnceleme kurulunun raporu üzerine işyeri açma ve çalışma ruhsatının verilmemesine karar verilmesi durumunda, nedeni başvuru sahibine yazılı olarak aynı gün içinde bildirilir.
- Ruhsatın verilmesinden sonra yetkili idare tarafından yapılacak denetim sonucunda toplum ve çevre sağlığı açısından zararlı olan işletmelerin faaliyeti, noksanlıklar ve aykırılıklar giderilinceye kadar derhal durdurulur.
- İl özel idarelerinde birinci sınıf gayrisihhî müesseseleri inceleme kurulu, beş kişiden az olmamak üzere; valinin veya görevlendireceği yetkilinin başkanlığında çevre, sağlık, hukuk, imar ve tarım birimleri görevlileri, sanayi ve ticaret il müdürlüğü temsilcisi, ilgili meslek odalarının temsilcileri ile tesisin özelliğine göre gerektiğinde vali tarafından belirlenecek diğer kuruluş temsilcilerinden oluşur.
- Büyükşehir belediyelerinde, birinci sınıf gayrisihhî müesseseleri inceleme kurulu, beş kişiden az olmamak üzere; büyükşehir belediye başkanı veya görevlendireceği yetkilinin başkanlığında çevre, sağlık, hukuk, imar ve küşat birimleri görevlileri, sanayi ve ticaret il müdürlüğü temsilcisi, ilgili meslek odalarının temsilcileri ile tesisin özelliğine göre belediye başkanı tarafından belirlenecek diğer kuruluş temsilcilerinden oluşur.
- İkinci ve üçüncü sınıf gayrisihhî müessese ruhsatı veren belediyelerde söz konusu kurullar, ilgili birim amirleri veya temsilcilerinin katılımıyla en fazla beş kişiden oluşur.
- Kurulların oluşturulması sırasında yeterli teknik ve uzman elemana sahip olmayan belediyeler, kurulların oluşturulması için valilik veya kaymakamlıktan eleman görevlendirilmesini talep edebilir.
- Organize sanayi bölgelerinde inceleme kurulu oluşturulmaz. Tesisin özelliğine göre, ilave olarak bırakılacak sağlık koruma bandı, organize sanayi bölgesi yönetim kurulu kararı ile tespit edilir.
- Sanayi bölgesi, organize sanayi bölgesi ve endüstri bölgeleri ile bu bölgeler dışında kurulacak birinci sınıf gayrisihhî müesseselerin etrafında sağlık koruma bandı konulması mecburîdir. Sağlık koruma bandı mülkiyet sınırları dışında belirlenemez ve bu alan içinde mesken veya insan ikametüne mahsus yapılaşmaya izin verilmez.
- Sanayi bölgesi, organize sanayi bölgesi ve endüstri bölgesi içindeki tesisler ile ikinci ve üçüncü sınıf gayrisihhî müesseselerin etrafında da müessesenin faaliyeti gerektirdiği takdirde, inceleme kurulunun kararına istinaden yetkili idarenin en üst amiri veya görevlendireceği kişi tarafından, sağlık koruma bandı oluşturulmasına karar verilebilir.

- Sağlık koruma bandı, inceleme kurulları tarafından tesislerin, çevre ve toplum sağlığına yapacağı zararlı etkiler ve kirlenici unsurlar dikkate alınarak belirlenir. Sağlık koruma bandı, sanayi bölgesi sınırı esas alınarak tespit edilir. ÇED raporu düzenlenmesi gereken tesislerde bu rapordaki mesafeler esas alınır.
- Birinci sınıf gayrisihhî müesseseleri inceleme kurulu, ilgilinin başvurusundan itibaren en geç yedi gün içinde tesisin kurulacağı yeri mahallinde inceleyerek (form 1.4) yer seçimi raporu formunu düzenler ve görüşünü bildirir. Yer seçimi inceleme kurulunun raporu, ilgili birimin teklifi üzerine yetkili idarenin en üst amiri veya görevlendireceği yetkili tarafından üç gün içinde değerlendirilerek yer seçimi ve tesis kurma izni kararı verilir.

BİRİNCİ SINIF GAYRİSİHHİ MÜESSESELERE AİT YER SEÇİMİ VE TESİS KURMA RAPORU FORMU	
1- Tesisin adı veya unvanı:
2- Tesisin sahibi
3- Faaliyet konusu
4- Tesisin adresi
Tel. no e-posta:.....
5- Pafta ve parsel no
6- Mülkiyet durumu	Kira <input type="checkbox"/> Malik <input type="checkbox"/>
7- İşyerinin kullanım alanı	Açık alan..... m ² Kapalı alan..... m ²
8- Tesisin bulunduğu yer	Endüstri bölgesi <input type="checkbox"/> Organize sanayi bölgesi <input type="checkbox"/> Sanayi bölgesi <input type="checkbox"/> Sanayi sitesi <input type="checkbox"/> Yerleşim yeri <input type="checkbox"/> Diğer.....
9- Karayolu trafik güvenliği açısından izin gerektiriyor mu?	Evet <input type="checkbox"/> Hayır <input type="checkbox"/>
10- İçme ve kullanma su kaynağı bulunup bulunmadığı, varsa mesafesi.....	
11- Termal ve mineral su kaynağı bulunup bulunmadığı, varsa mesafesi.....	
12- Yüzeysel su kaynağı bulunup bulunmadığı, varsa mesafesi.....	
13- Yer altı su seviyesi durumu.....	
14- En yakın meskûn mahalle mesafesi.....	
15- Hakim rüzgar durumu.....	
16- Civarındaki yerleşim yerlerine göre arazinin seviyesi.....	
17- Tesisin kurulacağı yerin ve çevresinin halen ne amaçla kullanıldığı.....	
18- Sağlık koruma bandı mesafesi.....	
İnceleme kurulunun görüşü	
Tesisin kurulması uygundur/uygun değildir. (Uygun değilse gerekçesi)	
Başkan	Üye Üye Üye Üye

**Form 1.4: Birinci sınıf gayrisihhî müesseselere ait
Yer seçimi ve tesis kurma raporu formu**

- ÇED raporu düzenlenmesi gereken tesisler için düzenlenen ÇED olumlu belgesi ve raporu, yer seçimi ve tesis kurma raporu yerine geçer.

- Yer seçimi ve tesis kurma izni, tesisin imara uygun olması şartıyla verildiği tarihten itibaren beş yıl süreyle geçerlidir. Bu süre sonunda açılma izni alınmadığı takdirde, ilgilinin başvurusu üzerine yer seçimi ve tesis kurma izni iki yıl daha uzatılır.
- Yer seçimi ve tesis kurma izni verilmiş veya deneme izni sonunda çalışmasında sakınca bulunmadığı anlaşılan birinci sınıf gayrisihhî müesseselerin çalışabilmesi için müracaatı takip eden yedi gün içinde yetkili idarenin inceleme kurulu tarafından yerinde inceleme yapılır. Deşarj ve emisyon izin belgesi veya analizi, mevzuat hükümlerine uygun olan yerler için diğer tüm bilgi ve belgeler de dikkate alınmak suretiyle (Form 1. 5) açılma izni raporu düzenlenir ve yetkili idareye sunulur. Yetkili idarenin en üst amiri veya görevlendireceği yetkili tarafından üç gün içerisinde işyeri açma ruhsatı düzenlenir.

BİRİNCİ SINIF GAYRİSİHHİ MÜESSESELERE AİT AÇILMA İZNI RAPORU FORMU			
1- Tesisin adı veya unvanı	:.....		
2- Tesisin sahibi	:.....		
3- Faaliyet konusu	:.....		
4- Tesisin adresi	:.....		
Tel. no	:.....	e-posta:	:.....
5- Pafta ve parsel no	:.....		
6- Mülkiyet durumu	Kira <input type="checkbox"/>	(Kira sözleşmesi)	Malik <input type="checkbox"/>
(Tapu sureti)			
7- İşyerinin kullanım alanı	:Açıklanan.....m ²	Kapalı alan.....	
8- Tesisin bulunduğu yer:	Endüstri bölgesi <input type="checkbox"/>	Organize sanayi bölgesi <input type="checkbox"/>	
Sanayi bölgesi <input type="checkbox"/>	Sanayi sitesi <input type="checkbox"/>	Yerleşim yeri <input type="checkbox"/>	Diğer..... <input type="checkbox"/>
9- ÇED Yönetmeliği kapsamında olan tesisler için ÇED Olumlu Belgesi veya ÇED Gerekli Değildir Belgesi var mı?		Evet <input type="checkbox"/>	Hayır <input type="checkbox"/>
10- Karayolu trafik güvenliği açısından uygun mu?		Evet <input type="checkbox"/>	Hayır <input type="checkbox"/>
11- İtfaiye raporu gereken işyerleri için rapor		Var <input type="checkbox"/>	Yok <input type="checkbox"/>
12- Emisyon iznine tabi ise belgesi veya analiz raporu		Var <input type="checkbox"/>	Yok <input type="checkbox"/>
13- Deşarj iznine tabi ise belgesi veya analiz raporu		Var <input type="checkbox"/>	Yok <input type="checkbox"/>
14- Tehlikeli atıklarla ilgili lisansa tabi ise belgesi		Var <input type="checkbox"/>	Yok <input type="checkbox"/>
15- Umumi Hıfzıssıhha Kanununa göre işyeri tabibi, diğer sağlık personeli ve sağlık ünitesi gerekliyse		Var <input type="checkbox"/>	Yok <input type="checkbox"/>
16- Sosyal tesislerin durumu uygun mu? (tuvalet, lavabo, banyo/duş, pisuar, mutfak, diğer)		Evet <input type="checkbox"/>	Hayır <input type="checkbox"/>
17- Sağlık koruma bandı mesafesi uygun mu?		Evet <input type="checkbox"/>	Hayır <input type="checkbox"/>
18- Tesisin çalışmasından kaynaklanacak fiziksel, kimyasal ve biyolojik etkilere karşı çalışanların korunmasına yönelik önlemler alınmış mı?			Evet <input type="checkbox"/>
	Hayır <input type="checkbox"/>		
İnceleme kurulunun görüşü			
1- Deneme izni verilmesi uvaundur.			

Form 1.5: Birinci sınıf gayrisihhî müesseselere ait açılma izni raporu formu

- Birinci sınıf gayrisihhî müessese başvuru ve beyan formunda yer alan bilgiler esas alınarak bir ay içinde yapılan denetimlerde, beyan edilen hususlara aykırı bir durumun tespiti halinde ilgililer hakkında gerekli kanunî işlem yapılır. Aykırılık ve noksanlıklar, toplum ve çevre sağlığı açısından bir zarar doğurmuyorsa tedbirlerin alınması ve noksanlıkların giderilmesi için bir yılı geçmemek üzere süre verilir. Verilen süre içinde aykırılık ve noksanlıklarını gidermeyen işletmelerin faaliyeti, söz konusu aykırılık ve noksanlıklar giderilinceye kadar durdurulur.
- Organize sanayi bölgesi, endüstri bölgesi, sanayi bölgesi ve sanayi sitesi sınırı dışında kalan her türlü akaryakıt ile sıvılaştırılmış petrol gazı, sıvılaştırılmış doğal gaz ve sıkıştırılmış doğal gaz istasyonlarının açılması için yapılan başvurular, inceleme kurulu tarafından yedi gün içinde incelenerek sonucu yetkili idareye sunulur. İnceleme kurulunun raporu, yetkili idarenin en üst amiri veya görevlendireceği yetkili tarafından üç gün içerisinde değerlendirilerek karara bağlanır.
- Projesine uygun olarak inşa edilmiş birinci sınıf gayrisihhî müesseselere yetkili idarenin gerekli görmesi veya işyeri sahibinin müracaatı halinde, inceleme kurulunun önerisi üzerine yetkili idarenin en üst amiri veya görevlendireceği yetkili tarafından süresi bir yılı geçmemek üzere deneme izni verilebilir. Tesisin özelliğine göre inceleme kurulunun kararıyla bu süre iki yıla kadar uzatılabilir.
- Deneme izni, bu süreçte açılma ve çalışma ruhsatı yerine geçer.
- İkinci ve üçüncü sınıf gayrisihhî müesseseler için yer seçimi ve tesis kurma izni aranmaz. İkinci ve üçüncü sınıf gayrisihhî müesseseler inceleme kurulu, vali tarafından belirlenecek görevlinin başkanlığında, biri başkan olmak üzere en az üç kişiden oluşturulur.
- İkinci ve üçüncü sınıf gayrisihhî müesseselerin açılması için yetkili idareye yapılacak başvuru üzerine, inceleme kurulu en geç yedi gün içinde yerinde inceleme yaparak raporunu düzenler. Yetkili idarenin en üst amiri veya görevlendireceği kişi inceleme kurulunun raporunu değerlendirerek en geç üç gün içinde işyeri açma ve çalışma ruhsatı verilip verilmeyeceğine karar verir. İşyeri açma ve çalışma ruhsatının verilmesine karar verildiği takdirde aynı gün içinde ruhsat düzenlenir.
- Gayrisihhî müesseselere, diğer kamu kurum ve kuruluşları tarafından özel mevzuatına göre verilen izinler, tescil ve benzeri işlemler, izin ve ruhsat alma zorunluluğunu ortadan kaldırmaz.
- Birinci sınıf gayrisihhî müesseselerde, işletmenin faaliyet alanında mesleki yeterliliğe sahip bir sorumlu müdür çalıştırılması zorunludur.
- Gayrisihhî müesseselerde, yetkili idarenin izni olmadan kirlilik yükünü artıracak herhangi bir değişiklik ve ilâve yapılamaz.

1.4.1. Yer Seçimi, Tesis Kurma İzni ve Ruhsat İçin Gerekli Belgeler

Birinci sınıf gayrisihhi müesseseler için aşağıdaki belgeler istenir.

Yer seçimi ve tesis kurma için gerekli belgeler

- Başvuru formu,
- Sanayi bölgeleri, organize sanayi bölgeleri ve endüstri bölgeleri içindekiler hariç işletmenin kurulacağı yeri gösteren plan örneği,
- İlgili inceleme kurulu tarafından hazırlanacak yer seçimi ve tesis kurma raporu,
- Çevre kirlenmesini önlemek amacıyla alınacak tedbirlere ait kirleticilerin nitelik ve niceliğine göre hazırlanmış proje ve açıklama raporları veya yatırım sürecinin hızlandırılması amacı ile yetkili makamca uygun görülen durumlarda, bir yıl içerisinde üretim sürecinin gerektirdiği atık limitlerini sağlayacak projenin ve raporların hazırlanmasına ilişkin müteşebbisçe verilen taahhütname,
- Şehir şebeke suyu bulunmayan yerlerde içme ve kullanma suyunun hangi kaynaktan sağlandığı ile suyun bakteriyolojik ve kimyasal analiz raporu.

Ruhsat için gerekli belgeler;

- Başvuru formu,
- Sağlık koruma bandının işaretlendiği vaziyet planı örneği,
- Yangın ve patlamalar için gerekli önlemlerin alındığına dair itfaiye raporu,
- Sorumlu müdür sözleşmesi,
- Emisyon izni veya analiz raporu,
- Deşarj izni veya analiz raporu,
- Kurul tarafından hazırlanacak açılma raporu.

ÇED kapsamında hazırlanarak ilgili idareye verilenler, ruhsatlandırma sürecinde yeniden istenmez.

1.5. Gıda Maddesi Üretimi Yapılan İşyerlerine Çalışma İzni ve Gıda Sicilinin Verilmesi

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerleri, asgari teknik ve hijyenik şartlara uyarak çalışma izni ve gıda sicil numarası almak zorundadır.

- İşyeri açma ve çalışma ruhsatı düzenlenmesine ilave olarak "gıda sicil belgesi" alınması zorunludur.

- İş yerlerinin üretim izni başvuruları çalışma izni ve gıda sicili ile üretim izni tarım il müdürlükleri tarafından verilir.
- İş yerleri tarafından hazırlanan üretim izni başvuru dosyaları en geç otuz gün içerisinde Tarım İl Müdürlüğü tarafından değerlendirmeye alınarak, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, ilgili mevzuat ve yönetmeliklere göre incelenir ve inceleme sonucu tespit edilen eksiklikler resmi yazı ile iş yerlerine bildirilir. Eksiklikleri bir ay içerisinde tamamlamayan iş yerlerinin başvuru dosyaları ise resmi yazı ile işletme sahiplerine iade edilir.
- İnceleme sonucu, dosyası tam olan veya eksiklikleri süresi içerisinde tamamlamış olan iş yerlerinin ürünlerine Tarım İl Müdürlüğü tarafından, ürünün niteliğine göre “üretim izni belgesi” düzenlenir.
- Düzenlenen belgenin aslı resmi yazı ile iş yeri yetkilisine intikal ettirilirken, belge fotokopisi Tarım İl Müdürlüğü tarafından iş yerinin dosyasında muhafaza edilir.
- Eksiklikleri bir ay içerisinde tamamlamayan iş yerlerinin başvuru dosyaları ise resmi yazı ile iade edilir.
- Tarım İl Müdürlüğü tarafından eksiksiz olarak hazırlanmış dosya, “GİZLİ” ibareli olarak tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğüne gönderilir.
- Üç ay içerisinde eksikleri gidermemiş iş yerlerinin başvuru dosyaları, Tarım İl Müdürlüğüne iade edilir.
- İnceleme sonucu dosyası tam olan veya eksiklikleri süresi içerisinde tamamlamış olan iş yerlerinin ürünlerine, Çalışma İzni ve Gıda Sicili ile Üretim İzni Yönetmeliği’ne uygun olarak “gıda üretim izni belgesi” düzenlenir.
- Belgenin aslı Tarım İl Müdürlüğünce iş yeri yetkilisine resmi yazı ile verilir, fotokopisi İl Müdürlüğü tarafından iş yerinin dosyasında muhafaza edilir.
- Üretim izni belgeleri, her bir marka için ayrı ayrı düzenlenir. Ancak aynı ürün gurubuna ait ürünlerde marka ve ürün genel adı yazıldıktan sonra ürünler tek tek belirtilerek belge üzerine birden fazla ürün yazılabilecektir.

1.5.1. Gıda Sicil İzni Çalışma İzni ve Gıda Sicili Başvurusu

Çalışma izni ve gıda sicili almak isteyenler, aşağıdaki bilgi ve belgelerle ilgili kuruma müracaat ederler.

- Dilekçe,
- Bağlı olduğu meslek kuruluşundan üyelik veya faaliyet belgesi,
- Şirket ana sözleşmesinin yayımlandığı Ticaret Sicil Gazetesi veya noter onaylı nüshası,

- İmza sirküleri sureti,
- Gayrisıhî Müessese ruhsatı veya noter onaylı nüshası/ İşyeri Çalışma izin belgesi,
- Kapasite raporu,
- Sorumlu yöneticinin noter onaylı sözleşmesi, diploma örneği ve söz konusu iş yerinde sorumlu yönetici olarak çalıştığına dair meslek odasından alacağı belge (meslek odası olmayanlardan istenmeyecektir)
- İşyerinde üretilen ya da üretilecek ürünler veya ürün gruplarının adı.
- Üretilecek tüm ürünler için üretim izni alınacağına dair taahhütname.

İşlemler, eksiksiz olan başvuru dosyasının kabul tarihinden itibaren en geç otuz gün içinde değerlendirilir. Söz konusu iş yeri bu yönetmelikte geçen asgarî teknik ve hijyenik şartlara uygunluk açısından yönetmeliklere uygun olarak denetlenir. Uygun bulunan iş yeri için çalışma izni ve gıda sicili belgesi düzenlenerek iş yerine sicil numarası verilir ve sicil kaydı yapılır.

Başvurularını bu süre içinde gerçekleştirilmeyen iş yerlerinin çalışma izni ve gıda sicili iptal edilir.

Çalışma izni alanlar, altı ay içinde faaliyete geçmek zorundadır. Mevsimlik olarak faaliyet gösteren iş yerleri ile lokavt ve benzeri mücbir sebepler hariç olmak üzere faaliyete geçmeyenler ile faaliyetlerini kesintisiz altı aydan fazla durduran iş yerlerinin, durumlarını ilgili makama bildirmemeleri hâlinde çalışma izni ve gıda sicili iptal edilir.

<p style="text-align: center;">T.C. TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI İL MÜDÜRLÜĞÜ</p> <p style="text-align: center;">GIDA ÜRETEN İŞ YERLERİNE AİT ÇALIŞMA İZNI VE GIDA SİCİLİ BELGESİ</p> <p>Sicil No: İş Yeri Sahibinin Adı ve Soyadı: İş Yeri Unvanı: İş Yerinin Adresi: Faaliyet Konusu: Belgenin İlk Veriliş Tarihi: Belgenin Değişiklik Tarihi: İş bu belge, 5179 sayılı Kanun'un 4 üncü maddesine dayanılarak düzenlenmiştir. YETKİLİ MAKAM</p>

Form 1.6: Gıda üreten iş yerlerine ait çalışma izni ve gıda sicili belgesi formu

**T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
İL MÜDÜRLÜĞÜ**

**GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEMELERİ ÜRETEN İŞ
YERLERİNE AİT ÇALIŞMA İZNI VE GIDA SİCİLİ BELGESİ**

Sicil No:

İş Yeri Sahibinin Adı ve Soyadı:

İş Yeri Unvanı:

İş Yerinin Adresi:

Faaliyet Konusu:

Belgenin İlk Veriliş Tarihi:

Belgenin Değişiklik Tarihi:

İş bu belge, 5179 sayılı Kanun'un 4 üncü maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.

YETKİLİ MAKAM

Form 1.7: Gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerlerine ait çalışma izni ve gıda sicili belgesi formu

1.5.2. Üretim İzni

Gıdaların Üretimi, Tüketimi, Denetlenmesine Dair Yönetmelik kapsamında yer alan ürünleri üreten işyerleri, üretime başlamadan önce imal edecekleri bileşimleri birbirinden farklı her ürünü Tarım ve Köyişleri Bakanlığına tescil ettirerek izin almak zorundadır.

1.5.3. Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Kolları

- Meyve ve sebze işleyen iş yerleri,
- Dondurulmuş gıda maddesi üreten iş yerleri,
- Bisküvi, çikolata, kakaolu ve benzeri ürünleri üreten iş yerleri,
- Süt ve süt ürünleri üreten iş yerleri,
- Çerez, cips vb. ürünleri üreten iş yerleri,
- Dondurma ve yenilebilir buz ürünleri üreten iş yerleri,
- Bitkisel ve siyah çay işleyen iş yerleri,
- Alkollü içki üreten iş yerleri,
- Maya üreten, iş yerleri (ekmek, peynir ve her türlü maya)
- Her türlü gıda katkı maddesi ve aroma maddesi üreten iş yerleri,

- Fonksiyonel/özel beyanlı gıdalar, gıda takviyeleri ve genetik modifiye gıdaları üreten iş yerleri,
- Özel beslenme amaçlı gıda maddesi üreten iş yerleri, (ilgili tebliğde belirtilen ürünler).
- Nişasta üreten iş yerleri,
- Tuz işleyen iş yerleri,
- Doğal veya fabrikasyon olarak kurutulmuş gıda, kuruyemiş işleyen iş yerleri,
- Entegre fındık, fıstık vb. ürünleri işleyen iş yerleri,
- İçecek tozu üreten iş yerleri,
- Sıvı ve katı bitkisel yağ üreten iş yerleri,
- Zeytinyağı üreten iş yerleri, (yağhaneler hariç).
- Şeker üreten iş yerleri,(paketleme hariç)
- Hazır çorba ve bulyon, puding, toz karışımlar, mayonez, sos vb. üreten iş yerleri,
- Alkolsüz içecek üreten iş yerleri,
- Vaks ve/veya sakız bazı (sakız mayası, gumbase) üreten iş yerleri,
- Gıda ışınlaması yapan iş yerleri,
- Yağhaneler ve yağ dolum yerleri,
- Makarna ve irmik üreten iş yerleri,
- Un üreten iş yerleri,
- Ekmek ve ekmek çeşitleri üreten iş yerleri,
- Unlu mamuller üreten iş yerleri,
- Bulgur üreten iş yerleri,
- Şeker paketleme iş yerleri,
- Pasta, börek, hamur ve süt tatlıları gibi her türlü pastacılık ürünlerini üreten iş yerleri,
- Şekerleme üreten iş yerleri,
- Tahin, helva ve pekmez üreten iş yerleri,
- Hazır yemek üreten işyerleri, yemek fabrikaları,
- Sakız üreten iş yerleri,
- Fermente ve salamura ürün üreten iş yerleri,
- Baharat işleyen iş yerleri,
- İçme amaçlı doğal bitkileri işleyen, aromatik yağ üreten iş yerleri,

- Buz üreten iş yerleri,
- Soğuk hava depoları,
- Meyve sebze paketlenme, boylama, sarartma ve mumlama yapan iş yerleri,
- Yumurta paketleyen iş yerleri,
- Gıda maddeleri ambalajlayan iş yerleri,
- Et ve et ürünleri üretim tesisleri, (sakatat temizleme ve işleme yerleri dâhil).
- Su ürünleri işleyen iş yerleri,
- Bal, polen, arı sütü ve temel petek üreten ve ambalajlayan iş yerleri,
- Plâstik esaslı gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten iş yerleri,
- Cam esaslı gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten iş yerleri,
- Kâğıt esaslı gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten iş yerleri,
- Metal esaslı gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten iş yerleri,
- Ahşap esaslı gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten iş yerleri,
- Seramik esaslı gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri,
- Gıda ile temasta bulunan diğer madde ve malzemeleri üreten iş yerleri,
- Hububat ve bakliyat üreten iş yerleri,
- Diğer gıda maddelerini üreten iş yerleri,

1.6. Gıda Maddesi Üretimi Yapılan İşyerlerine Çalışma İzni Verilirken Aranacak Kriterler

Gıda maddesi üretimi yapılan işyerlerine çalışma izni verilirken şu özellikler aranır:

- İşyeri koruma altına alınmış olmalıdır. (Tel örgü, duvar vb.)
- Bulaşmalara yol açabilecek çöp, atık ve su birikintileri olmamalıdır.
- Zararlı canlıların yerleşmesine ve yaşamasına yol açacak ortamlar bulunmamalıdır.
- İşyeri çevresinde çevre düzenlemesi yapılmış olmalıdır.
- Temizlik ve dezenfeksiyonda gıda için uygun kimyasallar kullanılmalıdır.
- Günlük, haftalık, aylık, yıllık temizlik ve bakım planı yapılarak uygulanmalıdır.
- Tuvalette ve lavaboda devamlı sıcak ve soğuk su, sıvı sabun, el kurutma cihazı veya kağıt havlu bulunmalı ve kullanılmalı, çıkışa amacına uygun dezenfektanlı paspas koyulmalıdır.
- Üretilen ve üretilecek tüm ürünler için üretim izni alınmalıdır.

- Meyve-sebzenin taşındığı plastik kasaların temizliğine özen gösterilmeli, yıpranmış olanları yenileri ile değiştirilmelidir.
- Nakliye aracının kasaları kapalı olmalı, yıpranmış, paslanmış olmamalı, taşınacak ürüne göre iç ısı ve nemi ayarlanabilir ve havalandırılabilir olmalıdır.
- Ürün kasalarının tabanına gazete kağıdı vb. gıdaya uygun olmayan örtü malzemesi kullanılmamalı, üretim iznli ambalaj malzemesi kullanılmalıdır.



Resim1.1: Ekmek üreten işyeri (ekmek fırını) görüntüsü (gayri sıhhi müessese)

- Katı, sıvı ve gaz atıklar için gerekli önlemler alınmış olmalıdır.
- İşletme, araç geçişine uygun olmalıdır.
- İşletme, çevreye zarar verecek şekilde olmamalıdır.
- Gıda paketlenme ünitelerinin sınırları net olarak belirlenmeli diğer bölümlerden izole edilmeli, giriş çıkışlar kontrollü olmalı, çalışanlar dışında hiç kimse tesise alınmamalıdır.
- Havalandırma amacıyla açılan veya açılma ihtimali olan kapı ve pencerelere sineklik tel (kafes) takılmalıdır. Gerekliyorsa havalandırma, aspirasyon sistemi ile yapılmalıdır.
- Kapı ve pencerelerin altı ve etrafında, içeriye sinek, böcek veya kemirgen girişine izin verecek şekilde aralık bulunmamalıdır.
- Zemin ve duvarlar yıkamaya ve dezenfeksiyona uygun seramik vb. malzeme ile kaplanmalıdır.
- Tavan ahşap, sunta, kontraplak veya strafor olmamalı; küflenmeye meydan vermeyecek şekilde bakımlı olmalıdır.
- Kullanılmayan veya üretimle ilgisi olmayan hiçbir alet ekipman, tesiste veya depolarda tutulmamalıdır.

- Aydınlatma, tüm bölümlerde gün ışığına eşdeğer şekilde olmalı; aydınlatma ampulleri kırıldığında dağılmaması için mika muhafazalı olmalıdır.
- Kullanılan su, içilebilir nitelikte olmalıdır.
- Üretimde kullanılan makinelerin olduğu bölümlerde duvarlara; saat, resim, pano gibi düşme riski bulunan şeyler asılmamalıdır.
- Hammadde, yarı mamul ve mamul maddelerin işletme içindeki dağılımı hijyenik koşullarda yapılmalıdır.
- Yeterli sayıda ağız kapaklı çöp bidonları bulunmalıdır.



Resim 1.2: Ekmek üreten işyeri (hamurhane) görüntüsü (gayri sıhhi müessese)

- Makine, alet-ekipman korozyona dayanıklı, temizlik ve dezenfeksiyona kolay olan malzemeden yapılmalıdır.
- Üretimde; tahta, cam, gıdada kullanım izni olmayan plastik malzeme kullanılmamalıdır. Bu malzemelerin kullanılması durumunda kasa veya kutuların içine üretim iznli ambalaj malzemesi kullanılması gerekir.
- Ambalajda kullanılan tüm malzemenin üretim iznli olması gerekir.



Resim 1.3: Un fabrikası (Gayri sıhhi müessese)

- Depo, gıda maddelerini dış etkilerden koruyacak ve kirlenmesine önleyecek özellikte olmalıdır.
- Her türlü böcek ve zararlı hayvanlarla mücadele için pencerelerinde kafes teli, fare kapanı bulunmalıdır.
- Kapı ve pencereleri yangına dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Ürün deposu bağımsız ayrı bir bölüm halinde olmalı, sıcaklık ve nem ölçer cihazlar bulunmalıdır.
- Temizlik malzemeleri ve ambalaj malzemeleri ayrı ayrı depolarda muhafaza edilmelidir.
- Kasaların altına, dezenfekte edilebilir plastik paletler konmalıdır.
- Açılan kapı ve pencerelere, sineklik tel takılarak izolasyonu sağlanmalıdır.



Resim 1.4: Gıda deposu görüntüleri

1.7. Gıda Üretim ve İşleme Tesislerinde Çalışanların Taşınması Gereken Özellikler

Gıda üretim ve işleme tesislerinde çalışanların taşınması gereken özellikler şunlardır:

- Tesise giren herkesin (Sorumlu Yönetici, Tezgahtar, işveren dahil) sağlık kontrolleri zamanında yapılmalı, sağlık karneleri bulunmalıdır.

Sağlık kontrolleri aşağıda verilen sürelerde periyodik olarak yapılır.

- Dışkının mikroskopik incelenmesi, (Entamoeba histolytika kistleri, Salmonella ve Shigella, Giardia lamblia kistleri ve Helmint yumurtaları yönünden 6 ayda bir)
 - Burun ve boğaz kültürü, (Staphylococcus aureus yönünde 6 ayda bir)
 - Akciğer grafisi, (Tüberküloz yönünden yılda bir)
- Çalışanların takıları çıkarılmış olmalıdır.
- Çalışanlar, kişisel temizlik ve bakım kurallarına uymalıdır.
- Tüm personel hijyen ve temizlik konusunda eğitilmeli ve bu kurallara uygun hareket etmeleri sağlanmalıdır.
- Gıda işletmelerinde çalışanların iş elbiseleri, kep, bone, eldiven, iş ayakkabısı olmalı ve kişisel hijyene (saç, sakal, tırnak ve temizliğine) son derece titizlik gösterilmelidir.



Resim 1.5: Gıda işçileri

Gıda işletmelerinde, teknik ve hijyenik çalışmaların yanı sıra, görev alan personelin durumu ve sanitasyon konusunda bilinçlendirilmiş olması sanitasyonun başarıya ulaşmasında büyük etkindir. Etken mikroorganizmaların gıdaya bulaşmasında insanın dolaylı ve dolaysız olarak rolü büyüktür. Tüm personele büyük işler düşmektedir.

<p style="text-align: center;">T.C. VALİLİĞİ SAĞLIK GRUPO BŞK.LİĞİ / SAĞLIK OCAĞI TBP.LİĞİ</p> <p style="text-align: center;">SAĞLIK MUAYENE KARTI</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 80px; height: 80px; margin: 0 auto;">Fotoğraf</div> <p>SERİ NO:..... KART NO:.....</p>	Muayene Tarihi		Muayene Tarihi	
	RIE GRAFİ		RIE GRAFİ	
	PPD		PPD	
	ARB		ARB	
	Muayene Edenin Adı, Soyadı ve İmzası		Muayene Edenin: Adı, Soyadı ve İmzası	
	Muayene Tarihi		Muayene Tarihi	
	Tabibin Adı ve Soyadı İmzası		Tabibin Adı ve Soyadı İmzası	
	Muayene Tarihi		Muayene Tarihi	
Tabibin Adı ve Soyadı İmzası		Tabibin Adı ve Soyadı İmzası		
Adı ve Soyadı		<p>DENETLEMESYE YETKİLİ KURUMLAR A-.....İL SAĞLIK MUDURLUGU B-.....SAĞLIK GRUPO BAŞKANLIĞI C- SAĞLIK OCAKLARI 1. A- ALTI AYDA BİR TUBERKULOZ YÖNÜNDEN KONTROL (RIE, GRAFİ, PPD, ARB) 2. 3 AYDA BİR PORTOR KONTROLU ZORUNLUDUR. 3. FİZİKİ MUAYENESİYAPILMASI ZORUNLUDUR.</p>		
Baba Adı				
Doğum Yeri ve Tarihi				
Uyruđu				
Görev Unvanı				
Çalıştığı İş Kolu				
İşyeri Adresi				
İşyeri Kodu				
İşyeri Sicil No. (Varsa)				

Form 1.8: Sağlık muayene kartı

1.7.1. Sorumlu Yöneticiler

- Yapılan noter onaylı sözleşmede çalışma günü belirtilmeli, sorumlu yönetici o gün tüm mesai süresince işyerinde bulunmalıdır.
- Herhangi bir nedenle sorumlu yönetici görevinden ayrıldığında, sözleşme süresi bittiğinden yeni bir sorumlu yönetici ile sözleşme yapılarak sözleşmenin bir örneği ilgili kuruma getirilmelidir.
- Sorumlu yönetici belli periyotlarla personele hijyen konusunda eğitim vermeli, bu bilgileri sınıflandırarak, arşivlemelidir.
- Sorumlu yönetici kendi görevi dışında işlerde çalıştırılmamalı, Türk Gıda Kodeksine uygun üretiminden sorumlu tutulmalıdır.
- Sorumlu yöneticinin tespit ettiği ve yetkililere bildirdiği noksanlıklar en kısa sürede giderilmelidir.
- Çalışma İzni, Gıda Sicili ve Gıda Üretim İzni işlemlerinin sorumlu yöneticiler tarafından yürütülmesi sağlanmalıdır.

1.8. Denetim Elemanının Ruhsatlandırma Denetimlerinde Yanında Bulundurması Gereken Ekipman

Denetim elemanı, gerek denetimlerde gerekse ruhsatlandırma esnasında, yeterli ve uygun kontrolleri yapabilmesi için yanında bazı evrak, araç, gereç ve malzeme bulundurması gerekir.

Öncelikle gıda örneği alabilecek donanımla işletmelere gitmelidir. Numune çantasında bulunması gereken araçlar hazır halde olmalı, bunları götürmeli ve gıda örneklerini alarak gerekli analizlerini yaptırmalıdır.

Bu, araç- gereç ve malzemelerin dışında basit de olsa yerinde muayene yapabilecek fiziksel el aletlerini götürerek üretilen gıda hakkında bilgi sahibi olması, etkin bir denetimin yapılması açısından önemlidir. Bu aletler; laktodansimetre, refraktometre, termometre, metre, pH metre, vb. dir.

Yanına alabileceği evraklar; ruhsatlandırma ve denetim esnasında incelenmesi gereken hususları gösterir basılı formlar, işletmenin özelliğine göre değerlendirilebilecek kriterleri kapsayan evraklardır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İşletmenin, yerleşim planına uygunluğunu kontrol ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Bu işyerlerinin yerleşim planına, işyeri sahibinin beyanına ve verilen belge ve bilgilerin doğruluğunu kontrol etmeyi unutmayınız.➤ İşyeri açmak isteyen gerçek veya tüzel kişilerin, doldurması gereken formları eksiksiz olarak doldurup doldurmadığına dikkat ediniz.➤ İnceleme kurulu raporu üzerine verilmemesine karar verilmesi durumunda, nedeni, başvuru sahibine yazılı olarak aynı gün içinde bildirmeyi unutmayınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ İşletmenin sağlık koşullarına uygun olarak faaliyet gösterip göstermediğini kontrol ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ İşyeri birimleri iş akım şemasına uygunluğu denetlemeyi unutmayınız.➤ İşyerlerinin depo olarak kullandıkları yerler, işyeri açma ve çalışma ruhsatında belirtiniz.➤ Birinci sınıf gayrisihhî müesseseleri Çevresel Etki Değerlendirme dosyasında yer alan belgelere göre işlem yapınız➤ Birinci sınıf gayrisihhî müesseselerde, işletmenin faaliyet alanında mesleki yeterliliğe sahip bir sorumlu müdür olup olmadığına dikkat ediniz.➤ Sağlık koruma bandına dikkat ediniz.➤ Çalışma İzni ve Gıda Sicili ile Üretim İzni Yönetmeliği gereği; gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerleri, asgari teknik ve hijyenik şartlara uyarak “çalışma izni ve gıda sicil numarası” almak zorunda olduğunu unutmayınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Gıda sicil iznin alınıp alınmadığını kontrol ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Daha önceden alınmış gıda sicil izni örneklerini inceleyiniz

<p>➤ Gıda işletmelerinin yeterliliğini kontrol ediniz.</p>	<p>fiziki</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ İşyeri etrafında kontaminasyonu engelleyecek koruma bandına dikkat ediniz. ➤ İşyeri üretim açısından fiziki koşulları sağlayıp sağlamadığına dikkat ediniz. ➤ Alet-ekipman ve kullanılan malzemelerin uygunluğuna dikkat ediniz. ➤ Her türlü böcek ve zararlı hayvanlarla mücadele için pencerelerinde kafes teli, fare kapanı olup olmadığına bakınız. ➤ Çalışanlar işçilerin, iş kıyafeti giyme alışkanlıklarını inceleyiniz. ➤ Depo ve diğer üretim birimlerinde yeterli havalandırma –aydınlatma olup olmadığına dikkat ediniz. ➤ Her türlü böcek ve haşereye karşı önlem alınıp alınmadığına dikkat ediniz. ➤ Personel hijyenine, portör muayenelerinin eksiksiz olarak yapılıp yapılmadığına ve iş kıyafeti giyip giymediklerine dikkat ediniz.
<p>➤ Atık tesisini ve sistemini kontrol ediniz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Katı, sıvı ve gaz atıklar için gerekli önlemler alınmış olup olmadığına dikkat ediniz. ➤ Çevreyi kirletip rahatsız edebilecek (gürültü, hava kirlenmesi vb.) etkenlere dikkat ediniz;
<p>➤ İşlem sonuçlarını ilgili kurum ve kuruluşlara gönderiniz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Büyükşehir belediyesinin görevlerini inceleyiniz. ➤ Belediyelerin görev ve sorumluluklarını inceleyiniz. ➤ İl özel idarelerinin görevlerini inceleyiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıda verilenlerden hangisi, çevresel etki değerlendirme raporunu veren kurumdur?
A) Çevre ve Orman İl Müdürlüğü
B) Tarım İl Müdürlüğü
C) İl Sağlık Müdürlüğü
D) Büyükşehir Belediyeleri
E) Belediyeler
2. Aşağıda verilenlerden hangisi, işletmenin çevreye olan zararlı etkisi dikkate alınarak işletme etrafında bırakılması gereken yapılaşmaya kapalı alanı ifade eder?
A) ÇED raporu
B) Sağlık koruma bandı
C) Mücavir alan
D) Yer seçimi ve tesis izni
E) Sanayi bölgesi
3. Aşağıdakilerden hangisi, yetkili idareler tarafından verilen işyeri açma ve çalışma ruhsat örneklerinin aylık gönderildiği kurumdur?
A) İl Emniyet Müdürlüğü
B) İl Sağlık Müdürlüğü
C) Tarım İl Müdürlüğü
D) Sosyal Güvenlik Kurumu İl müdürlüğü
E) Türkiye İstatistik Kurumu
4. Aşağıda verilenlerden hangisi, meskenlerde ve insanların ikametine mahsus diğer yerlerden mutlaka uzak bulundurulması gereken iş yerleridir?
A) 3. Sınıf gayrisihhi müesseseler
B) 2. Sınıf gayrisihhi müesseseler
C) 1. Sınıf gayrisihhi müesseseler
D) Sıhhi müesseseler
E) 2. ve 3. Sınıf gayrisihhi müesseseler
5. Gıda maddelerini işleyen, satan ve halkla teması olan personel çalıştıran iş yerlerindeki çalışanlar hangi özellikleri taşımamalıdır?
A) Ehliyetli ve kalifiye olmalıdır.
B) Portör ve fiziksel muayenelerini yapılmış olmalıdır.
C) Portör muayenesi sağlık karnelerine işlenmiş olmalıdır.
D) İş elbiseleri, kep, bone, eldiven, iş ayakkabısı olmalı
E) Takım elbiseli ve kravatlı olmalı.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Mevzuata uygun olarak sıhhi müesseselere ruhsata esas sıhhi konularda görüş verebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Sıhhi müesseselerin insan sağlığı üzerindeki etkilerini araştırınız.
- Sıhhi müesseselerin çevre sağlığı üzerindeki etkilerini araştırınız.
- Gıda ve gıda ürünlerinin satışlarının yapıldığı işletmelerin sağlığa uygunluğunu araştırınız.

2. SİHHİ MÜESSESELERİN RUHSATLANDIRILMA İŞLEMLERİ

Gıda ve gıda katkı maddelerinin toptan veya perakende satışının yapıldığı yerleri de “**satış yeri**” olarak tanımlamak mümkündür. Genellikle üretim yapılmayan, satış yapılan veya halkın yiyip, içmesi eğlenmesi, dinlenmesi amaçlı açılan işyerleri de sıhhi müessese olarak tanımlanır.

Bakkal, şarküteri, süpermarket, kuruyemişiçi, kurukahveci, ekmek bayii, manav, lokanta, pizzacı, yemek satış yerleri, pastaneler, çay bahçeleri, taksi yazıhaneleri gibi çok çeşitli adlar altında faaliyet gösteren sıhhi işyerlerinin uygulamada buldukları fiziki mekan itibariyle sınıf ve özelliklerine göre bazı niteliklere sahip olması gerekmektedir.

İşyeri açma ve çalışma ruhsatı verilen işyerleri, yetkili idareler tarafından ruhsatın verildiği tarihten itibaren en geç bir ay içinde kontrol edilir. İşyerinin bu süre içinde kontrol edilmemesi halinde ruhsat kesinleşir. Sıhhi işletmelerin ruhsatlandırılmasında yetkili idareler;

- Belediye ve mücavir alan sınırları dışında kalan tüm işyeri ve işletmeleri için valilik ve kaymakamlıklar.
- Belediye ve mücavir alan sınırları içinde kalan tüm işyerleri ve işletmeler için belediyelerdir.

İşyeri açma ve çalışma ruhsatının verilmesinden sonra yapılacak denetimlerde mevzuata uygun olmayan unsurların ve noksanlıkların tespiti halinde, işyerine bu noksanlık ve hatalarını gidermesi için bir defaya mahsus olmak üzere onbeş günlük süre verilir.

Verilen süre içinde tespit edilen noksanlık ve aykırılıklar giderilmediği takdirde, ruhsat iptal edilerek işyeri kapatılır. Ayrıca ilgililerin; yalan, yanlış ve yanıltıcı beyanı varsa haklarında kanunî işlem yapılır.

SIHHİ İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI BAŞVURU/BEYAN FORMU			
..... İL ÖZEL İDARESİNE			
..... BELEDİYE BAŞKANLIĞINA			
1- Adı-Soyadı	:	
2- İşyerinin unvanı	:	
3- Faaliyet konusu	:	
4- İşyerinin adresi	:	
Tel. no	:	e-posta:
5- Pafta ve parsel no	:	
6- Mülkiyet durumu	Kira <input type="checkbox"/> (Kira sözleşmesi)	Malik <input type="checkbox"/> (Tapu sureti)	
7- İşyerinin kullanım alanı	: m ²	
8- Kayıtlı olduğu vergi dairesi adı ve vergi no:		
9- T.C. kimlik numarası	:	
10- Ustalık belge no	: (Ticaret siciline kayıtlı olanlardan istenmez)	
11- İşyerinin bulunduğu yer: Yerleşim yeri <input type="checkbox"/>	Sanayi bölgesi <input type="checkbox"/>	Endüstri bölgesi <input type="checkbox"/>	
	Sanayi sitesi <input type="checkbox"/>	Diğer <input type="checkbox"/>
12- Çalışacak personel sayısı	:	
13- İstenen ruhsatın türü	:	Sihhi müessese <input type="checkbox"/>	Umuma açık istirahat ve eğlence yeri <input type="checkbox"/>
14- Esnaf ve sanatkâr ise sicil tasdiknamesi ile oda kayıt belgesi	Var <input type="checkbox"/>	Yok <input type="checkbox"/>	
15- Kat Mülkiyeti Kanununa tabi ise alınması gereken izin	Var <input type="checkbox"/>	Yok <input type="checkbox"/>	
16- Özel yapı şeklini gerektiren işyeri ise gerekli izin	Var <input type="checkbox"/>	Yok <input type="checkbox"/>	
17- Karayolu trafik güvenliği gerektiren işyeri ise gerekli izin	Var <input type="checkbox"/>	Yok <input type="checkbox"/>	
18- İtfaiye raporu gerektiren işyeri ise itfaiye raporu	Var <input type="checkbox"/>	Yok <input type="checkbox"/>	

Form 2.1: Sıhhi işyeri açma ve çalışma ruhsatı başvuru/beyan formu



Resim 2.1: Süpermarket (Sıhhi müessese)

Market, süpermarket, kasap ve fast food şeklindeki soğuk hava deposu bulunan büyük işyerlerinden makine elektrik yerleşim projesi istenir.

Bu evraklarla birlikte ruhsat müracaatında bulunan işyerlerinden; işyeri açma harcı, komisyon ücreti, ruhsat ücreti, itfaiye ücreti tahakkuk ettirilir. İşyeri ilgisinin müracaatına müteakip; belediye de ruhsatla ilgili birimden, İmar Müdürlüğünden bir teknik eleman, Sağlık Müdürlüğünden bir eleman, zabıta müdürlüğünden bir zabıta memurundan oluşan Ruhsat Komisyonunca işyeri, mahallinde denetlenir. Uygunluğunun tespiti halinde ruhsat tanzim edilir; ancak işyerinin eksikleri görülmesi halinde süre verilerek komisyonca tekrar tetkik edilerek, eksikler giderilmemiş ise faaliyeti yasaklanır.

2.1. Sıhî Müesseselerde Aranacak Nitelikler

Sıhî müesseselerde aranacak asgarî ortak şartlar şunlardır:

- İşyeri; amaca uygun bir şekilde tasarlanmış, temiz ve aydınlık olmalıdır.



Resim 2.2: Sebze ve meyve satış yeri (sıhî müessese)

- İşyerinin havalandırma tertibatı bulunmalı, ısıtma ve havalandırma; soba, kalorifer veya klima sistemlerinden uygun olanı ile yapılmalıdır.
- Tek ruhsatla açılan ve birden fazla faaliyet alanı bulunan işyerlerinde her faaliyet dalı için ilgili bölümlerde öngörülen koşullar aranmalıdır.
- On kişiden fazla çalışanı bulunan müstakil işyerlerinde dinlenme yeri, kıyafet değiştirme kabini, bay ve bayan için ayrı tuvalet bulunmalıdır. Ancak birden fazla işyerinin bulunduğu iş hanı, iş merkezi, pasaj, gar, terminal gibi yerlerde ortak kullanıma ayrılmış yeter sayıda lavabo ve tuvalet varsa buralarda açılan işyerleri için ayrıca tuvalet ve lavabo şartı aranmaz.
- İşyerinde üretilen çöp ve benzeri atıkların toplanması ve muhafazası için gerekli tedbirler alınmalı ve atık suyun uygun bir şekilde tahliye edilmesini sağlayacak bağlantı bulunmalıdır.

- Yiyecek ve içecek satılan, depolanan ve servisi yapılan işyerlerinde, yiyeceklerin hazırlandığı bölümlerin tabanları, duvarları ve yiyeceğin temas ettiği yüzeyler seramik, mermer, paslanmaz çelik gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir; tavanlar buğulanmayı, küflenmeyi, pislik birikmesini önleyecek; kapılar, kolay temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir nitelikte olmalıdır.
- Yiyecek hazırlama ve pişirme bölümünde oluşan buhar, koku, duman ve benzeri kirlenmeleri tahliye edecek baca sistemi kurulmalıdır.
- Bardak ve tabaklar cam veya porselen; kaşık, çatal ve bıçak paslanmaz çelikten olmalıdır.
- İtfaiye raporu alması gerekmeyen işyerlerinde, çalışanların ve müşterilerin güvenliğini sağlamak amacıyla yangına karşı önlemler alınmalıdır.
- Umuma açık istirahat ve eğlence yerleriyle, kişilerin yoğun olarak giriş-çıkış yaptığı diğer işyerlerinde giriş ve çıkışlar ayrı kapıdan olmalı ve yangına karşı ayrıca tahliye çıkışı bulunmalı, yangın çıkışları ışıklı tabela ile gösterilmelidir.
- Umuma açık istirahat ve eğlence yerleri, konaklama yerleri, düğün salonları, lokantalar ve benzeri işyerlerinde bulunan tuvaletlerin zeminleri ve duvarları mermer, seramik ve mozaik gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir malzemelerle kaplı olmalıdır. Tuvalet ile mutfak yan yana olmamalıdır.

2.1.1. Bakkal, Market, Şarküteri, Kuruyemişi, Büfe, Manav, Kantin ve Ekmek Bayilerinde Aranacak Sağlık Şartları

Bakkal, market, şarküteri, kuruyemişi, büfe, manav, kantin ve ekmek bayilerinde ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

- Birden fazla faaliyet konusunun bir arada bulunduğu, 500 m² den büyük işyerlerinde, danışma birimi bulunmalıdır.
- Tüm tezgâh ve raflar, zeminden en az 15 cm yükseklikte olmalıdır.
- Soğuk meze, et ve süt ürünleri, sakatat ve balık gibi farklı gıda maddeleri için ayrı ayrı veya bölümlere ayrılmış soğutma tertibatlı dolap veya tezgâh bulunmalıdır.
- Gıda maddeleri ile diğer maddeler farklı raf ve tezgâhlarda satışa sunulmalıdır.
- Ekmekler ve unlu mamuller kapalı dolaplarda ve vitrinli tezgâhlarda satışa sunulmalıdır.
- Kuruyemiş ve kuru kahve satılan işyerlerinde kavurma ve ısıtma işlemi yapılacak ise bunun için gereken donanım kurulmalıdır.
- Hipermarket, grosmarket ve mega marketlerde giriş ve çıkış olmak üzere iki kapı ile satış alanının en az yarısı kadar olmak üzere otopark ve yeteri kadar depo alanı bulunmalıdır.

- Manavlarda, sebze ve meyveler için kolayca yıkanabilecek şekilde yapılmış masa ve raflar olmalı, iki metre yüksekliğe kadar duvarlar, su geçirmez malzeme ile kaplanmalıdır.
- Kantinlerde tost ve ekmek arası yiyecek maddeleri satılabilmesi için mutfak uygun olmalıdır.



Resim 2.3: Ekmek satış büfesi (sıhhi müessese)

2.1.2. Et ve Balık Ürünlerinin Satıldığı Yerlerin Sağlık Şartları

Et ve balık ürünlerinin satıldığı yerlerde ortak hükümlere ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır:

- Şehir şebekesine bağlı soğuk ve sıcak su tesisatı, şebeke suyu olmayan yerlerde içilebilir nitelikte depo tertibatlı yeterli su bulunması.
- Etlere parçalandığı, işlendiği ve temas ettiği her türlü yüzey, malzemenin ve makinenin kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir olması.
- Et ve balıkların satışa hazırlandığı kısımların şeffaf ve müşteriler tarafından görülebilir şekilde düzenlenmesi.
- Et ve balıkların muhafazası amacıyla işyerinin kapasitesine uygun soğutma tertibatlı dolap ve tezgâh ile soğuk hava deposu bulunması.
- Sakatat ürünlerinin satıldığı işyerlerinde sakatat hazırlama bölümü ve bol akan suyu olan bir havuz bulunması.
- Satışa arz sırasında camkânlı teşhir dolapları kullanılması.

2.1.3. Lokanta, Ayakta Yemek Yenilen Yerler, Kafeterya, Yemeği Pakette Satan Yerler vb. İşyerlerinin Taşıması Gereken Sağlık Şartları

Lokanta, ayakta yemek yenilen yerler, kafeterya, yemeği pakette satan yerler ve benzeri işyerlerinde ortak hükümlere ilave olarak aşığıdaki hükümler aranır.

➤ Birinci sınıf lokantalar

- Ustalık belgesine sahip en az iki aşçı bulunması.
- Hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere mutfağın üç bölümden oluşması. Bulaşık yıkamak için sıcak ve soğuk su tesisatı bulunması.
- Girişte yeterli büyüklükte bir antre olması.
- Giriş ve salon dahil bütün duvarları yağlı boya veya benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olması.
- Isıtma, soğutma ve havalandırma kalorifer veya klima ile yapılması.
- Giriş ve salon zemininin ahşap parke, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir madde ile kaplanması.
- İçki ve yemek servisi için yeterli sayıda tekerlekli servis masası bulunması.
- Masalar üzerinde iyi cins örtü ve peçete bulundurulması.
- Tabakların tek tip ve iyi cins porselen veya camdan; çatal, kaşık, bıçakların ise iyi cins paslanmaz çelikten olması, masalar üzerinde kristal, seramik veya porselen tablalar olmalısı.
- Bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya peçeteli ayrı tuvaletler bulunması. Ayrıca, çocuk temizliği yapılmak üzere çocuk odası ve çocuk tuvaleti bulunması.
- Mutfağın dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri bulunması.
- Garsonların ve çalışanların, lokantanın belirlediği özel iş kıyafeti giymesi.
- Lokantanın müşteri kapasitesine uygun otoparkı bulunması.
- Mutfak, müşterilerin doğrudan doğruya görebileceği şekilde düzenlenmesi.
- Müşteri kapasitesine yeterli bankolu vestiyer bulunması.

➤ **İkinci sınıf lokantalarda**

- Ustalık belgesi bulunan en az bir aşçı bulunması.
- Hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere mutfağın üç bölümden oluşması. Bulaşık yıkamak için sıcak ve soğuk su tesisatı bulunması.
- Mutfak, girişin ve salonunun zemini seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert malzeme ile kaplı olması.
- Isıtma, soğutma ve havalandırma için yeterli tesisat olması.
- Masalar üzerinde örtü ve peçete bulunması.
- Mutfak, salondan ayrı bir yerde olması ve dışarıya açılan kapısında ve pencerelerinde sineklik telleri yapılması.
- Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet bulunması aranır.

➤ **Üçüncü sınıf lokantalarda**

- Ustalık belgesi bulunan en az bir aşçı bulunması,
- Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşması,
- Zeminin; seramik, mermer veya mozaik gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert malzeme ile kaplanmış olması,
- En azından aspiratörle sağlanan havalandırma olması,
- Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet bulunması aranır.



Resim 2.4: Lokanta (sıhhi müessese)

➤ **Ayakta yemek yenilen yerler, kafeterya, yemeği pakette satan yerler**

- Yemek pişirme ve kapları temizleme yeri olmak üzere en az iki bölümün olması.
- En azından aspiratörle sağlanabilir havalandırma sisteminin olması aranır.

➤ **Gezici piliç ve köfte satış yerleri**

Gezici satıcılık işkolu altında faaliyette bulunan sıhî müesseselerin, sattıkları ürünleri muhafaza etmek için merkez depoları ve satış yapmak için özel ızgara kasalı araçları bulunur. Gezici satış aracı için aranacak şartlar şunlardır.

- Et veya tavuğın pişirilmesini sağlamak üzere özel ızgara kasası (kasa paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır).
- Araçta, yeterli büyüklükte buzdolabı ve jeneratör bulunması.
- Standartlara uygun 200 litreden fazla hacimli çift tanklı gaz tesisatı olması,
- Sıcak ve soğuk su tertibatı
- Hijyenik yemek hazırlama ve satış yeri

2.1.4. Pastanelerin Taşınması Gereken Sağlık Şartları

Pastanelerde ortak hükümlere ilave olarak, sınıflarına göre aşağıdaki şartlar aranır.

➤ **Birinci sınıf pastanelerde**

- Pasta imalat ustalık belgesi bulunan en az iki personel,
- Hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşan bir mutfak, bulaşık yıkamak için sıcak ve soğuk su tesisatı,
- Kalorifer veya klima ile yapılan ısıtma ve havalandırma,
- Ahşap parke, seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte olan sert madde ile kaplanmış zeminler,
- İyi cins örtü ve peçete,
- Bay ve bayanlara ait sıcak suyu akan aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu, kurutma makineli veya peçeteli ayrı tuvaletler olmalı, çocuk temizliği yapılmak üzere çocuk odası ve çocuk tuvaleti,
- Mutfakta dışarıya açılan pencere ve kapılarda sineklik telleri,
- Garsonlar ve çalışanlar için özel iş kıyafeti,
- Müşteri kapasitesine yeterli bankolu vestiyer bulunmalıdır.



Resim 2.5: Pastane vitrini

➤ **İkinci sınıf pastanelerde**

- Pasta imalat ustalılık belgesine sahip en az bir personel
- Hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşan mutfak, bulaşık yıkamak için sıcak ve soğuk su tesisatı,
- Seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert madde ile kaplanmış zemin,
- Kalorifer veya klima ile yapılan ısıtma ve havalandırma,
- İyi cins örtü ve peçete,
- Mutfakta dışarıya açılan pencere ve kapılarda sineklik telleri,
- Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet bulunması aranır.

➤ **Üçüncü sınıf pastanelerde**

- Pasta imalat ustalılık belgesine sahip en az bir personel
- Hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşan mutfak, Bulaşık yıkamak için sıcak ve soğuk su tesisatı,
- Seramik veya mermer gibi kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir sert madde ile kaplanmış zemin,
- Aspiratörle sağlanan havalandırma.
- Bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu, sıvı sabunlu yeteri kadar tuvalet bulunması aranır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ İşletmenin yerleşim planına uygunluğunu kontrol ediniz.</p>	<p>➤ İşyeri sahibinin doldurmuş olduğu beyandaki bilgilerin doğruluğunu kontrol ediniz.</p> <p>➤ İşyerinin hangi kapsama girdiğini mevzuattan teyit ediniz.</p> <p>➤ İşyerinde hangi koşulların aranacağını öğrenerek bu koşullarda eksiklik olup olmadığını mahallinde kontrol ediniz.</p> <p>➤ Eksiklik varsa işyeri sahibine bildirerek, süre veriniz.</p>
<p>➤ İşletmenin içme ve kullanma suyunun temin şeklinin uygunluğunu kontrol ediniz.</p>	<p>➤ İşyerinde kullanılan suların uygunluğunu denetlemeyi unutmayınız.</p> <p>➤ Şebeke suyu dışında su kullanıyorsa sulardan örnek alarak laboratuarda inceletiniz.</p>
<p>➤ İşletmenin fiziki yeterliliğini kontrol ediniz.</p>	<p>➤ İşyeri aydınlatma, havalandırmasının ve hijyenik koşulların sağlanıp sağlanmadığına dikkat ediniz.</p> <p>➤ İşyerindeki gerekli donanımların, aydınlatma, havalandırma, soğutma sistemlerinin yeterli ve çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.</p>
<p>➤ İşletmenin atık tesisini ve sistemini kontrol ediniz.</p>	<p>➤ İşyerlerinde oluşan atıkların nasıl bertaraf edildiğini tespit ederek tutanağa işleyiniz.</p>
<p>➤ Denetim sonuçlarını ilgili kurumlara gönderiniz.</p>	<p>➤ İlgili kuruma gönderilecek evrakı kayıt defterine kayıt etmeyi unutmayınız.</p> <p>➤ Çalışma ruhsatlarının örnekleri aylık olarak sigorta il müdürlüğüne ve ilgili ise ticaret siciline gönderiniz.</p> <p>➤ Umuma açık istirahat ve eğlence yerleri için düzenlenen işyeri açma ve çalışma ruhsatlarının bir örneğini en geç yedi gün içinde güvenlik birimlerine gönderiniz.</p>

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi, sıhhi müessese değildir?
A) Süpermarket
B) Ekmek bayii, manav, lokanta, pizzacı, yemek satış yerleri
C) Büskivi fabrikası
D) Kahvehane
E) Gazino-Bar
2. Aşağıda verilen kurumlardan hangisi, sıhhi işletmelerin ruhsatlandırılmasında yetkili idaredir?
A) Belediyeler
B) Sivil toplum kuruluşları
C) Çevre ve Orman Bakanlığı
D) Belediye imar müdürlüğü
E) Sanayi ve Ticaret Bakanlığı
3. Aşağıdakilerden hangisi, sıhhi işyerlerinin açılmasına yönelik istenilen evraklar arasında değildir?
A) İtfaiye raporu
B) ÇED raporu
C) Tapu fotokopisi veya kira kontratı
D) Ticaret oda kaydı
E) Ustalık belgesi
4. Aşağıdakilerden hangisi, sıhhi müesseselerde aranacak asgarî ortak şartlardan değildir?
A) İşyeri; amaca uygun bir şekilde tasarlanmış, temiz ve aydınlık olmalıdır
B) İşyerinde üretilen çöp ve benzeri atıkların toplanması ve muhafazası için gerekli tedbirler alınmalıdır.
C) Atık suyun uygun bir şekilde tahliye edilmesini sağlayacak bağlantı bulunmalıdır.
D) Yiyecek hazırlama ve pişirme bölümünde oluşan buhar, koku, duman ve benzeri kirleticileri tahliye edecek baca sistemi kurulmalıdır.
E) Mutfağın dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri bulunmalıdır.

5. Aşağıdakilerden hangisi, et ve balık ürünlerinin satıldığı yerlerde aranan sağlık şartlarından değildir?
- A) Şehir şebekesine bağlı soğuk ve sıcak su tesisatı, şebeke suyu olmayan yerlerde içilebilir nitelikte depo tertibatlı yeterli su bulunmalıdır.
 - B) Satışa arz sırasında camekânsız teşhir dolapları kullanılmalıdır.
 - C) Et ve balıkların muhafazası amacıyla işyerinin kapasitesine uygun soğutma tertibatlı dolap ve tezgâh ile soğuk hava deposu bulunmalıdır.
 - D) Sakatat ürünlerinin satıldığı işyerlerinde sakatat hazırlama bölmesi ve bol akan suyu olan bir havuz bulunmalıdır.
 - E) Etlerin parçalandığı, işlendiği ve temas ettiği her türlü yüzey, malzeme ve makine; kolay temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise “Modül Değerlendirme”ye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi, bir kimsenin herhangi bir durumu bildirmek için resmi bir kuruluşa verdiği çizelge, bildirgedir?
A) Beyanname
B) ÇED raporu
C) Açma ruhsatı
D) Açma raporu
E) Deneme izni
2. Aşağıdakilerden hangisi, yapı kullanma izin belgesi veya yeni yapılarda oturabilirlik belgesidir?
A) İmar durumu
B) İskân belgesi
C) İşletme belgesi
D) Muvafakat namesi
E) Mücavir alan
3. Aşağıdakilerden hangisi, gayrisihhî müessesenin çevreye olan zararlı etkisi dikkate alınarak müessese etrafında bırakılması gereken yapılaşmaya kapalı alandır?
A) Organize sanayi bölgesi
B) Sanayi bölgesi
C) Sağlık koruma bandı
D) Sanayi sitesi
E) Mücavir alan
4. Aşağıda verilenlerden hangisi, gayrisihhî müessese sınıf sayısıdır?
A) 1. ci sınıf gayrisihhî müesseselerdir
B) 2. ci sınıf gayrisihhî müesseselerdir
C) 3. cü sınıf gayrisihhî müesseselerdir
D) 1. 2. ve 3. cü sınıf gayrisihhî müesseselerdir
E) 1. ve 2. ci sınıf gayrisihhî müesseselerdir
5. Aşağıdakilerden hangisi, gıda üretimi yapılan işletmelerde aranacak genel şartlardan değildir?
A) İşyeri iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili tedbirler almak zorundadır
B) İşyeri yapı kullanma izin belgesi almalıdır
C) İşyeri yangınlara karşı gerekli tedbirleri almalıdır
D) Engellilerin işyerlerine giriş çıkışları için gerekli kolaylaştırıcı tedbirleri almalıdır
E) ÇED belgesi alınmalıdır

6. Aşağıdakilerden hangisi, yer seçimi ve tesis kurma izni verilmiş veya deneme izni sonunda çalışmasında sakınca bulunmadığı anlaşılan birinci sınıf gayri sıhhi müesseseler ile 2.ve 3.sınıf gayrisihhî müesseselerin açılıp faaliyet göstermesi için yetkili makam tarafından verilen yazılı izindir?
A) Açılma Ruhsatı
B) ÇED Raporu
C) ÇED Belgesi
D) Deneme İzni
E) İşletme Belgesi
7. Aşağıdakilerden hangisi, gıda işyerlerinde kullanılan ekipmanda aranan koşullardan biri değildir?
A) Makine, alet-ekipman korozyona dayanıklı olmalı,
B) Temizlik ve dezenfeksiyonu kolay olan malzemeden olmalı,
C) Tahta, cam, gıdada kullanım izni olmayan plastik malzeme kullanılmalı
D) Ambalajda kullanılan tüm malzemenin üretim iznli olmalı
E) Tek kullanımlık alet ve ekipman kullanılmalı
8. Aşağıda verilenlerden hangisi, sıhhi müesseselerde çalışan personelin “yaptırması gereken tetkiklerden değildir?
A) Gaita kültürü
B) Dışkıının parazit açısından mikroskopik incelenmesi
C) Fiziksel muayene
D) Burun ve boğaz kültürü
E) Akciğer grafisi
9. Aşağıda verilenlerin hangisi birinci sınıf gayrisihhî müesseselerin ruhsatlandırılması aşamasında ruhsat için gerekli belge değildir?
A) Başvuru formu
B) Sorumlu müdür sözleşmeleri
C) Emisyon izni veya analiz raporu
D) Deşarj izni veya analiz raporu
E) Sorumlu müdür yardımcısı sözleşmesi
10. Aşağıdakilerden hangisi, çalışma izni ve gıda sicili almak isteyenlerden alınacak gerekli belgelerden değildir?
A) ÇED belgesi
B) Dilekçe
C) Bağlı olduğu meslek kuruluşundan üyelik belgesi
D) İmza sirküleri sureti
E) İşyerinde üretilen ya da üretilecek ürünler veya ürün guruplarının adı

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırmınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki modüle geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1'İN CEVAP ANAHTARI

1	A
2	B
3	D
4	C
5	E

ÖĞRENME FAALİYETİ 2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	A
3	B
4	B
5	B

MODÜL DEĞERLENDİRME CEVAP ANAHTARI

1	A
2	B
3	C
4	D
5	E
6	A
7	E
8	C
9	E
10	A

ÖNERİLEN KAYNAKLAR

- AYCAN, Sefer, Osman UNSUZ, Cengiz KESİCİ, Eyüp BÜYÜKKAYA, Sibel GÜREL, **Eşya ve Levazım Saha Uygulamaları Denetçi El Kitabı**, Sağlık Bakanlığı, Ankara.
- BİLEK, Emra, Lütfi İhsan KOÇ, **Gıda Sağlığı ve Kontrolü Ders Kitabı 12. Sınıf**, MEB Yayınları, İhlâs Gazetecilik A.Ş., İstanbul, 2006.
- **Gıda Durum Raporu, Politika ve Stratejileri**, Ankara: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, 2000.
- T.C. Başbakanlık (2005). **Gıda ile ilgili Yönetmelik ve Kanunlar**, On.line. [Available]http:// http://rega.basbakanlik.gov.tr/
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı (2005), **Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğünün Görevleri**, http://www.kkgm.gov.tr/
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı (2005), **Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Görevleri**, On.line, [Available]http:// http://www.tarim.gov.tr./
- **Türk Gıda Mevzuatı, Yönetmelikler, Kodeksler**, İstanbul: GLOBUS Dünya Basımevi, Şubat, 2000.
- ÜNVER, Bahtiyar, Suna BAYKAN, Handan SACIR, Kadir ÖZCAN, **Besin Mikrobiyolojisi**, ABC Matbaacılık Ltd:Şti, Ankara, 2000.

KAYNAKÇA

- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı (2005), **Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Görevleri**, On.line. [Available]<http://www.tarim.gov.tr/>
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı (2005), **Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğünün Görevleri**, <http://www.kkgm.gov.tr/>
- T.C. Başbakanlık (2005), **Gıda ile İlgili Yönetmelik ve Kanunlar**, On.line, [Available]<http://rega.basbakanlik.gov.tr/>
- **Türk Gıda Mevzuatı, Yönetmelikler, Kodeksler**, İstanbul: GLOBUS Dünya Basımevi, Şubat, 2000.
- **İstanbul Büyükşehir Belediyesi, Ruhsat ve Denetim Müdürlüğü**, On.line. [Available]<http://www.ibb.gov.tr/tr-TR/Kurumsal/Birimler/RuhsatveDenetim/Pages/AnaSayfa.aspx> 01 Mart 2009
- **Eskişehir Tepebaşı Belediyesi, Ruhsat ve Denetim Müdürlüğü**, On.line. [Available]http://www.tepebasi.bel.tr/default.php?sayfa=Hizmet_Rehberi.php&Hizmet_Rehberi_ID=78 Şubat, 2009.
- **Antalya Belediyesi Ruhsat Müdürlüğü**, On.line, [Available] http://www.antalya.bel.tr/tr/bel_guncel/haber_detay.cfm?sayfa=1487
- **İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik**, On.line. [Available] <http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2005/08/20050810-4.htm> Şubat, 2009.
- **Gıdaların Üretimi, Tüketimi Ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun**, On.line. [Available]<http://www.hukuki.net/kanun/5179.15.text.asp>, Şubat, 2009.
- **Bozüyük Belediyesi İş yeri Açma ve Çalışma Ruhsatı**, Online. [Available]<http://www.bozuyuk.bel.tr/ortaicerik/isyeriruhSAT.htm>, Şubat, 2009.