

Çevre Sağlığı  
Temel Kaynak Dizisi  
No : 21

# SAĞLIĞA AZ YA DA ÇOK ZARARLI OLABİLECEK KURULUŞLAR (GAYRİ SIHHİ MÜESSESELER)

Doç.Dr.Çağatay GÜLER  
Zakir ÇOBANOĞLU



TÜRKİYE CUMHURİYETİ  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
Sağlık Projesi Genel Koordinatörlüğü

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü

**SAGLIĞA AZ YA DA ÇOK  
ZARARLI OLABİLECEK  
KURULUŞLAR  
(GAYRİ SIHHİ MÜESSESELER)**

(Genişletilmiş İkinci Baskı)

Doç.Dr.Çağatay GÜLER  
Zakir ÇOBANOĞLU

Ankara  
1996

1. Basım: 3500 Adet- 1994
2. Basım: 3500 Adet - 1996

ISBN 975 - 8088 - 16 - 5

Bu kitap, Sağlık Bakanlığı Temel Hizmetleri Genel Müdürlüğü ve Sağlık Projesi Genel Koordinatörlüğü işbirliği içerisinde yürütülen Çevre Sağlığı Programı çerçevesinde kullanılmak üzere yazılmış ve çoğaltılmıştır. İkinci Basımın telif hakları Sağlık Bakanlığı Sağlık Projesi Genel Koordinatörlüğü'ne aittir.

Basıldığı Yer: Aydoğdu Ofset  
Tel: 0 (312) 310 79 79 -310 77 03 • Fax: 0 (312) 310 77 03 ANKARA

## ÖNSÖZ

Ülkemizde gerek Sağlık Bakanlığı gerekse ilgili diğer kurumların üzerinde büyük bir hassasiyetle durdukları ve son zamanlarda oldukça yoğun bir kamuoyunun oluştuğu çevre sağlığı sorunları, birinci basamakta görev yapan sağlık görevlilerinin öncelikli çalışma alanlarından birini oluşturmaktadır. Diğer sağlık sorunlarına göre daha çok işbirliği, daha fazla mevzuat bilgisi ve bilgilerdeki gelişmeleri daha yakın izlemeyi gerektiren çevre sağlığı çalışmalarında sağlık personelinin gözönünde tutması gereken en önemli noktalar; sorunlara duyarlı olmak, bilgisini sürekli tazelemek ve ilgili sektörlerle yakın işbirliği ortamları yaratmaya çalışmaktır.

Bakanlığımız, birinci basamak düzeyinde verilen koruyucu sağlık hizmetlerinde; sağlık personelinin, sürekli eğitimi kapsamında bilgi ve beceri yönünden dünyadaki gelişmeleri yakından izlemesi üzerinde hassasiyetle durmaktadır. Bunun için uygulamaya konulan hizmetiçi eğitim programları kapsamında çevre sağlığı konusundaki eğitimlerin başarıya ulaşmasının, ancak yazılı kaynakların da personele sunulması ile gerçekleşebileceği bilinmektedir.

Eğitilere ve uygulamalara temel oluşturması ve gereğinde bir başucu kitabı olarak kullanılması amacıyla hazırlanan bu bir dizi yayının, ülkemiz çevre sağlığı sorunları ile mücadele eden sağlık personelimiz için gerçekten yararlı olacağına inancımız sonsuzdur.

Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü tarafından Sağlık Projesi Genel Koordinatörlüğü ile işbirliği içerisinde Birinci ve İkinci Sağlık Projeleri kapsamında yürütülmekte olan "Çevre Sağlığı Programı" hizmetiçi eğitimleri için hazırlanmış olan bu yayınların yakın bir gelecekte tüm sağlık çalışanları için vazgeçilmez birer kaynak olacağı ve pek çok yarar sağlayacağı ümidini taşımaktayım.

Yoğun bir mesaiye ek olarak yürüttükleri sonu gelmez umut ve çalışma isteği ile bu değerli ürünleri ortaya çıkaran yazarlarına tüm sağlık çalışanları adına teşekkür ederim.

**Dr. S. Haluk ÖZSARI**

Sağlık Projesi Genel Koordinatörü

**Uz. Dr. M. Rifat KÖSE**

Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürü



# İÇİNDEKİLER

Genel Kavramlar	
Sağlığa Az Ya da Çok Zararlı Olabilecek Kuruluşlar .....	1
Mezbaha .....	1
Organize Sanayi Bölgeleri .....	3
Organize Sanayi Bölgelerinin Yer Seçimi Kriterleri.....	4
Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler .....	7
Tanımlar .....	8
İzinler .....	8
Sağlık Koruma Bandı .....	8
Yasal Düzenlemeler .....	12
Mevzuat .....	21
Standartların Belirlenmesi .....	22
Ölçüm ve Değerlendirme .....	22
Denetim ve Yaptırım.....	22
Kaynaklar .....	24
Ekler .....	25



## **Sevgili Meslektaşlarımız,**

Çevresel etkenler giderek halk sağlığında daha büyük önem kazanmaktadır. Bu ağırlık bir yandan yeni çevresel etkenlerin etkili olmaya başlamasına bir yandan da diğer halk sağlığı sorunlarının kontrol edilmeye başlamasına bağlıdır.

Kişinin kendi sağlığının korunması ve geliştirilmesine yönelik uygulamalardan, doğrudan sorumlu olmasının yanısıra çevre ile ilgili olumsuz davranışların başkalarının sağlığını da tehlikeye düşürebilmesi, konunun önemli bir yasal düzenleme ve yaptırım sorunu olarak da karşımıza çıkmasına yol açmaktadır.

İnsanın dışındaki herşey çevrenin ögesidir. Çevre kişi üzerindeki dış etkilerin bütünüdür. Çevreyi önce doğal ve yapay çevre olarak ikiye ayırabiliriz.

Çevrede sağlığı doğrudan ya da dolaylı etkileyen önemli etkenler bulunmaktadır. Çevre bir yaşamı sürdürme ve sağlama sistemidir. Su, yiyecek ve barınak bu sistemin en Önemli öğelerini oluşturur. Sağlık açısından baktığımızda çevre üç ana grupta incelenir: Fizik, biyolojik ve sosyo kültürel çevre.

Hastalık nedenleri ise bünyesel ve çevresel nedenler olmak üzere iki grupta incelenebilir:

Bünyesel nedenler; gen, hormon ve metabolik kaynaklı olabilir. Bazı bünyesel nedenler bazı hastalıklara daha büyük oranda yakalanmaya yol açabilmektedir. Bunlar insan iç ortamı ile ilişkili bir durumdur. İnsan dış çevrenin etkilerine genetik yapısı ile cevap vermektedir.

Çevresel nedenlerin birincisi fiziksel nedenlerdir. Sıcaklık, soğuk, ışın, travma, içme ve kullanma suyu, atıklar, konut sağlığı, iklim koşulları, hava ve su kirliliği, giyeceklerimiz, kamuya açık yerler, sağlığa az ya da çok zarar verebilme olasılığı olan kuruluşlar, mezarlıklar başlıca fiziksel çevre öğeleridir. Çevresel nedenlerin ikincisi kimyasal nedenlerdir. Bunlar, zehirler, kanser oluşuna neden olan bazı etkenler örnek olarak verilebilir. Temel madde eksiklikleri üçüncü neden olarak ele alınabilir. Bazı maddeler vardır ki insanın sağlıklı olabilmesi ve yaşamsal olayların yürütülebilmesi için dışarıdan alınmaları gerekir. İnsan ya da canlı bunu vücudundaki temel yapı taşlarından sentez edemez. Buna temel maddeler denmektedir. (Vitaminler, esansiyel aminoasitler veya yağ asitleri, mineraller gibi.) Çevredeki biyolojik etkenler ise mikroorganizmalar, asalaklar, mantarlar ve diğer etkenlerden oluşmaktadır. Bunlar canlı vücudunda hastalık yapabilirler. Çağdaş yaşamda sık rastlanan stres vb. durumların dahil olduğu psikolojik etmenlerle, sosyo kültürel ve ekonomik etmenleri de çevresel etkenler arasında sayabiliriz.

Bu durumda çevre; hastalıklar için zemin hazırlayan, doğrudan hastalık nedeni olabilen, bazı hastalıkların gidişini ve sonucunu etkileyen, bazı hastalıkların da yayılmasını kolaylaştıran bir faktör olarak karşımıza çıkmaktadır. Bütün çevre olumsuzlukları her dört etkiye de neden olabilir. Hava, su, toprak kirlenmesi doğrudan hastalık nedeni olabildiği gibi, bir kısım hastalıkların yayılımını kolaylaştırabilir ya da bir kısım hastalığın gidişini etkileyebilir.



Fizik ve biyolojik çevre yakından ilişkilidir. Sözelimi iklim canlıların yaşaması ve çoğalmasıyla yakından ilişkilidir. Jeolojik ve coğrafik özellikler toplumlar arasındaki bağlantıyı oluşturmaktadır ve hastalık etkenlerinin yayılımıyla da bağlantısı olabilir.

İnsanlarca oluşturulan yapay çevre koşulları insan ve insan toplulukları üzerinde giderek çok daha önemli boyutlarda etkili olmaya başlamıştır. Uzun yolculukları veya denizaltı bilimsel araştırma merkezlerinde olduğu gibi kimi zaman da bu yapay çevre koşulları kişinin varlığını sürdürdürebilmesi için vazgeçilmez durumdadır.

Çevre sağlığı, bir çok meslek grubunun ekip hizmeti sunmasını gerektiren önemli bir sağlık sorunudur. Bir çok sektörün işbirliği olmadan çevre sağlığı sorunlarının çözümü mümkün olmaz. Toplumun ekonomik yapısı, ekonomik kalkınma çabaları ile bağlantılı olup, kentleşme süreci ile de yakından ilişkilidir. Bunun sonucunda başlangıçta alınacak koruyucu önlemler pahalı gibi görünürse de, sonradan bozulan çevrenin düzeltilmesiyle ilgili çabaların maliyeti ve olumsuz sonuçları gözönüne alındığında daha ucuz bir yöntemdir.

Çevre sağlığı, çevre fizyolojisi, uygulamalı fizyoloji gibi bilim dalları ile yakından ilişkilidir. Uygulamalı fizyoloji ve çevre fizyolojisi çevredeki olumsuz etmenlerin insan ve canlı fizyolojisi üzerindeki etkilerini incelemektedir. Çevre sağlığı, halk sağlığının da önemli bir koludur. Sağlık elemanları, sağlık ve çevre mühendisleri çevre sağlığı konusunda işbirliği yapmak zorundadır. Sağlık elemanları çevresel öğelerin sağlık üzerindeki etkilerini belirleyerek çevre mühendislerine yol gösterirler.

Canlıyı olumsuz etkileyen maddeler genel olarak toksik maddeler olarak adlandırılmaktadır. Zehir anlamına gelir. Toksikoloji günümüzde tek başına bir bilim dalı olarak önemli bir çalışma alanı haline gelmiştir. Klinik toksikoloji, adli toksikoloji gibi dalların yanısıra giderek çevresel toksikoloji dalları da gelişmiştir. Toksikoloji bu açıdan farmakoloji, patoloji, beslenme ve halk sağlığı dallarıyla yakından ilişkilidir. Toksik maddelerin etkilerinin ilaç yan etkileri, orjinleri, etkileme süreci gibi özelliklerine dayanarak yapılması mümkündür. Toksik maddeden etkilenmenin değerlendirilmesi, doz cevap ilişkileri giderek büyük önem kazanan alanlar olarak karşımıza çıkmaktadır.

Uzun yıllar toplum hekimliği görüşünün hijyenden farklılığı vurgulandı. Bu vurgulama çoğu genç hekimde hijyen kavramının yok sayıldığı gibi bir yanlış anlamaya yol açtı. Oysa bu yaklaşımın amacı toplum hekimliği görüşünün hijyen kavramına göre daha çağdaş bir yaklaşım olduğunu vurgulamaktı. 1800'lü yılların halk sağlığı yaklaşımının temeli olan hijyenin yadsınması veya yok sayılması söz konusu değildi.

Çevre sağlığının konuları gözden geçirildiğinde çoğunun alınacak önlemlerle radikal olarak ortadan kaldırılabilir özellik taşıması hekimlerde gelecekte çevre ile hekimin doğrudan ilişkisinin kalmayacağı şeklinde yanlış bir kanı da uyandırdı. Bu yanlış kanının dayandığı temeller yok değildi. Bir kanalizasyon sisteminin kurulması, buna bağlı arıtım tesislerinin varlığı insan atıkları ile ilgili bir çok sorunun ortadan kalkmasını sağlayabilirdi. Ancak günümüzde ortaya çıkan sorunlar hekimin

evre sağlığı konulan arasında işlenen bazı temel sorunlarla doğrudan ilişkisinin kalmamasına karşın, evre sorununun önemli bir boyutunun doğrudan ilgisi olmak zorunda kalacağını gösterdi. Günümüz kaynakları bunu kısaca evre hekimliği terimiyle tanımlamaktadır.

Öte yandan radikal önlemlerle ortadan kaldırılabilecek olan evre sağlığı sorunlarında da toplum bireyelerine ve topluluklara yer, zaman ve kişi özelliklerine uygun, pratik zm nerileri gtrlmedike teknik danışmanlık hizmeti sağlanamadıka ilerleme sağlanması çok zordur. Kimi zaman tek bir beldenin bütün köyleri için geçerli bir uygulama biçiminin sunulabilmesi bile zor olmaktadır. Oysa hızla gelişen teknolojiye uyum sağlama çabası içerisindeki ülkemizde yapılan her düzenleme doğrudan ve dolaylı olarak sağlık personeline önemli görevler yüklemektedir. Ülkemizde evre sağlığı ile ilgili mevzuatın sağlık personeline yüklediği görevler sanıldığından çok ağırdır. evre hekimliği yaklaşımı esas alındığında hekim ve sağlık personelinin eğitiminde görev alacak personelin eğitiminde tartışılması gereken konular oldukça kapsamlıdır. Mevzu attaki görev ve yetki karmaşaları ortadan kaldırılamadığı sürece bu kapsam doğrudan ve dolaylı olarak alanda çalışan personel tarafından dile getirilecektir. Kimi sanayileşmiş illerde içerik istemi daha çok sanayi tesislerinin çevresel etki değerlendirmesi ile bağlantılı olmaktadır.

Bütün bu noktalar esas alındığında kolay yenilenebilir, kısa ve birbirine bağımlı olmadan ilgili bölümlerin sık sık gözden geçirebildiği bir kaynak kitaplar dizisinin yararlı olacağı sonucuna varılmıştır. Yapılacak katkı ve önerilerle daha da gelişeceğine inandığımız bu dizinin yararlı olmasını diliyoruz.

Uygulamalarınız sırasında bu kitapta karşılığını bulamadığınız soruları "PK 751 Yenişehir / Ankara" adresine bildirilmesini diliyoruz. Gerekli araştırmalar yapıldıktan sonra sizlere ayrıntılı cevap verilecektir.

**Doç.Dr. Çağatay GÜLER**

H.. Tıp Fakültesi  
Halk Sağlığı Anabilim Dalı

**Zakir OBANOğLU**

T.C. Sağlık Bakanlığı  
Temel Sağlık Hizmetleri  
Genel Müdürlüğü



## 1. GENEL KAVRAM

### SAĞLIĞA AZ YA DA ÇOK ZARARLI OLABİLECEK KURULUŞLAR

Gerekli önlem alınmadığında çevresinde yaşayanlara ve içinde çalışanlara fiziksel, ruhsal ve toplumsal yönden zarar verebilecek, doğal kaynakların, su, hava ve toprağın kirlenmesine neden olabilecek yerlerdir. Bu gibi yerlerin yasalara göre değişik sınıflara ayrılarak açılmalarıyla ilgili bazı esasların yerine getirilmesi istenir. Kuruluş aşamasında yer seçimi, teknoloji dahil bir çok faktör gözönüne alınarak tüm doğal kaynaklar üzerinde çevresel etki değerlendirmesi yapılmalıdır. Bu değerlendirmenin sonucu ÇED raporu olarak yayınlanır. Bu kuruluşlar inşa edilirken ve açılırken gerekli önlemler alınmayacak olursa meydana gelebilecek zararların sonradan giderilmesi mümkün olmayabilir. Ya da çok uzun yıllar alabilecektir.

Bu kuruluşların gürültü; toz ışık ve vibrasyon gibi fiziksel kirlenmelere, kullanılan maddelere göre kimyasal kirliliklere, atıklara ve yarattığı ortam nedeniyle biyolojik kirlenmeye yol açabilmeleri mümkündür.

Katı atıkların toprağa, gaz atıkların havaya, sıvı atıkların toprak ve sulara zarar vermeden atılmasını sağlayacak temel uygulamalar yasa ve yönetmeliklerle tanımlanmıştır.

Mezbahalar bu açıdan güzel bir örnek oluşturacaktır:

#### **MEZBAHA**

Kasaplık hayvanların tüketim amacıyla kesilip, derilerinin yüzülerek satışa sunulacak hale getirildiği yerlere mezbaha denmektedir. Ülkemizde yerleşim yerlerinin nüfusları esas alınarak üç tip mezbaha kabul edilmiştir. I. tip 10.000'e kadar, II tip 10.000-20.000, III tip ise 20000-50000'e kadar nüfusu olan yerler için Öngörülmüştür. 50.000'in üzerinde nüfusa sahip olan yerlerin belediyelerinin Sağlık Bakanlığının onayladığı bir mezbaha tipini seçmekte serbest bırakılmıştır. Bu mezbahaların planları onaylanmak üzere Sağlık Bakanlığına gönderilmeli ve onaylandıktan sonra yapımına geçilmelidir. Nüfusu 2000'in altında olan yerler için bir hayvan kesim yeri yapılabilir.

Mezbahanın yerleşim yerine en az 500 metre uzakta olması gerekir. Eğer sağlık için sakıncası olmayacaksa bir akarsu kenarında, taşıma kolaylığının sağlanabilmesi için de yol kenarında yapılması sağlanabilir. Bir mezbahanın yapım onayı için eğer bakanlığın belirlediği üç tipten birisi seçilecekse tip onayına gerek bulunmamaktadır. Bu tip ve nüfus esasının yerine getirilmesi sağlanmalıdır. Yoksa mezbahanın planının, o yerin en yüksek sağlık sorumlusunun sağlıkla ilgili bir tehlike yaratmayacağına dair raporunun bulunması gerekir.

Mezbahalarda kesilecek her büyük baş hayvan için 300 litre, küçük baş hayvan için ise 150 litre su sağlanması gerekir. Basınçlı su sağlanamıyorsa mezbahanın tabanından en az 180 cm yükseklikte bir deponun yapılması gerekir. Mezbaha duvarının tabanından en az 180 cm yüksekliğe kadar fayans ya da su geçirmez özellikle sıva yapılması zorunludur. Duvarların birbirleri ile ya da tabanla bileşim yerleri doksan derecelik açı ile değil yuvarlak olmalıdır. Böylece mezbaha kalıntılarının buralarda birikmesi ve temizlenme güçlüğüünün önüne geçilmiş olur. Döşeme tokmaklanmış kırmataş ya da betondan temel üzerine asfalt ya da sert döşemeli döşenmiş olmalıdır. Eğer tabana taş döşenecekse taşların araları kan ve su geçilmeyecek özellikte bir harç maddesi ile doldurulmalıdır. Kesim yeri döşemesi beden duvarına doğru iki tarafta boyuna uzanan ve suların akmasını sağlayacak oluklar

yapılmalı ve bu oluklar genel mecra ile bağlantılı olmalıdır. III. tip mezbahalarda etin taşınması için havai hat zorunludur. Diğerlerinde ise istenirse yapılabilir. Ancak III tipten daha yüksek standartta mezbahalar için bu hattın yapılması yine zorunludur. Kesim yerinin tavanı en az dört metre yüksekliğinde olmalıdır. Kesim salonu ve sakat bölmesinin kapı ve pencerelerinin demir olması ve havalandırmaya olanak verecek biçimde kolayca açılabilir. Özellikle olması sağlanmalıdır. Mezbahalar daima bir katlı olarak yapılır ve her ne amaçla olursa olsun ikinci kat yapılamaz. Mezbaha alanının çevresi duvarla çevrilir ve bu duvarın içerisinde hayvanların bekletildiği ahırlar yapılabilir. Mezbahalarda yapılacak yıkama ve temizleme tesislerinin basit ve kullanışlı olması sağlanmalıdır. Musluklar kolayca ve kirlenmeksizin açılıp kapanır özellikte olmalıdır. Mezbahaya akan su dezenfekte edilmelidir. Borulu sistemle gelmelidir. Mezbahalara sinek ve diğer hayvanların girmesinin engellenmesini sağlayacak bütün düzenekler yapılmalıdır. Sinek ve kemiricilerin üremesi için önemli bir ortam olduğunu unutmamalıdır. Mezbahaların çevresinde köpeklerin ve kedilerin beslenmesini olanak verecek atıklar atılmamalıdır. Mezbaha atıkları oksijen gereksinimi yüksek sıvılardır. Atıklar eğer lağımaya verilmeyecekse çöktürme tanklarına alınarak arıtımlardır. Tankların uygun kapasitede olması sağlanmalıdır. Buradan alınan atıklar belirli süre sta-bilizasyon havuzlarında bekletildikten sonra yüzeysel sulara verilebilir. Kanalizasyona verilirken de zararsız hale getirilmesi ya da ön işleme tabi tutulması gerekebilir. Ülkemiz mevzuatına göre kaba maddelerin ıskara ile ayrılıp fosseptiğe sonra da sızdırma düzeneğine verilmesi öngörülmüştür. Sızdırma kuyuları çok derin olmayan kuyu, sızdırma hendeği ya da yapay sızdırma filtreleri olabilir. Akarsu varsa ve debisi elverişli ise fosseptikten akarsuya verilebilir. Ancak akarsuyun debisinin çok üstünde olması gerekir. Mezbahalarda büyük, küçük ve kuşku hayvan kesim yerlerinin ayrı olması sağlanmalıdır. Büyük hayvanlar için kesme yüzme ve temizleme yerleri yapılmalıdır. Hayvan sakatları için ayrı sakat yerleri yapılmalıdır. Sakat yerlerinin duvar kenarında emaye ya da emaye sağlanamayan yerlerde çinko ya da çinko kaplı ağaçtan yapılmış yıkama tekneleri sağlanmalıdır. Teknelerin arasına konacak sakat temizleme tahtaları meşe ya da su geçirmeyen ağaçtan yapılmalıdır. Bu sakat temizleme tahtalarının yıkama teknelerine doğru eğimli yerleşmesi gerekir. Yıkama teknelerinin üzerinde su muslukları ve eğer olanak varsa sıcak su muslukları da bulunmalıdır. Teknelerin suyu döşemeye yapılmış açık bir oluğa akıtılarak genel mecraya verilir. Sakat yerlerinde yeterli çengel bulunması sağlanmalıdır. III. tip mezbahalarda bir gübre sevk yerinin bulunması sağlanmalıdır. Gübreler gübreliklere iletilmeli, I ve II tiplerde doğrudan sakat yerinden gübreliklere götürülmelidir. Gübrelikler asıl binadan uzakta ve üstü örtülü yapılmalıdır. III. tip mezbahalarda soğuk hava düzeneği zorunludur. Mezbaha laboratuvarının duvar ve döşemeleri kolay temizlenen bir maddeden yapılmalıdır. Kesilen hayvanların kanlarından yararlanılacaksa Sağlık Bakanlığınca onaylanan bir sistem kurulmalıdır. Mezbahalara özel parçalama yerleri eklenebilir. Kesilecek hayvan yere bağlı bir halkaya bağlanır. Halkanın oyuk içinde olmaması gerekir. Kesilecek hayvan yan yatırıldığında sırtının gireceği sırtlıklar yapılmalıdır. Sırtlık, aralan hayvanın sırtının gireceği kadar aralık bırakılmış, birbirine bağlı düzgün iki ağaçtır. Kesim yerinde hayvan kanı ve kirli suların akması için ıskaralı çukurlar olmalı, birikintiler özel mecralarla ana mecraya akıtılmalıdır. Kesilen hayvanın yüzülmesi için özel makaraları arasında 2-3 metrelik bir uzaklık olmalıdır. Bu rahat çalışmanın sağlanabilmesi için gereklidir, etler çengele asılarak veteriner kontrolüne sunulur. Küçük hayvanlar ıskaralı kanal üzerinde kesilir. Kesim sonu I. tip mezbahalarda kesilen et kesim yerinde dinlendirilir. II ve III tiplerde ise ayrı dinlendirme yerlerinin bulunması zorunludur.

UHK'nun 20. maddesi belediyeleri mezbaha yapımı ile görevli kılar. Yine UHK unun 197-198 maddeleri ve 14.4.1947 - 3/5661 sayılı Mezbaha Yapı Tüzüğü, 3285 no ve 8.5.1986 tarihli Hayvan Sağlık Zabıtası Kanununun 33 maddesi mezbahalarla ilgilidir. Mezbaha Yapı Tüzüğü'nün hükümlerinin Sağlık Bakanlığı ve İçişleri Bakanlığınca yürütülmesi öngörülmüştür. Mezbaha görevlilerinin sağlığı Mezbaha da çalışanların hayvan ısırıkları, çizilmeler, kemik parçalarının sıçraması, düşme ve kaymalar, ağır kaldırmaya bağlı iskelet sistemi sorunları, yanıklar, elektrik akımı kullanılan durumlarda elektrik çarpma riskleriyle karşılaşmaları mümkündür. Ayrıca zoonozlarla yani insan ve hayvanlar için ortak hastalıklarla ilgili sorunlar olabilir. Bütün mezbaha çalışanlarının tetanoza karşı aşılanmaları sağlanmalıdır. Zoonozlardan bruselloz, tüberküloz, Şarbon sorun olabilir. Ayrıca akut ve kronik üst solunum yolu enfeksiyonları, pemfigus, follikülit, atlet ayağı, leptospirozis, Q ateşi, psödomonas, gibi hastalıklar da görülebilir. Tokso-plazmanın görülme oranının yüksek olduğu rapor edilmiştir. Çalışanların deri ya da çelikle güçlendirilmiş deri önlükler ve gerekirse özel eldiven ve yüz ve göz koruyucuları kullanmaları gerekir. Düşme ve çarpmalara karşı baret, ayakların ıslanmasını engellemek için çizmeler olmalıdır. Çalışanların yemek yiyeceği, dinlenebileceği, ayrı yerler olmalıdır. Buralarda yıkama temizlendikten sonra girebilmelerini sağlayacak düzenekler kurulmalıdır.

### **ORGANİZE SANAYİ BÖLGELERİ**

BM tarafından benimsenen tanıma göre "Organize Sanayi Bölgesi, birbirleriyle işbirliği halinde üretim yapan orta ve küçük işletmelerin, planlı bir alanda ve ortak alt yapı hizmetlerinden yararlanacak şekilde Standard fabrika binaları içinde toplanmalarıdır."

Kalkınma Planı çalışmaları kapsamında kabul edilen tanıma göre ise "ağır sanayi ve kompleksleri dışında, küçük ve orta ölçekli imalat sanayi türlerinin, belirli bir plan dahilinde yerleştirilmeleri ve geliştirilmeleri için, sınırlan onaylı çıplak arazi parçalarının gerekli alt yapı hizmetleriyle ve ihtiyaca göre tayin edilecek sosyal kurumlarla donatıldıktan sonra, planlı bir şekilde ve belirli standart dahilinde sanayi için tahsis edilebilir ve işletilebilir hale getirilerek organize edilmiş sanayi bölgeleridir."

Bu tanımlara göre Organize Sanayi Bölgeleri'nde bulunması gereken temel özellikler şunlardır:

- Bu bölgelere yerleştirilecek olan işletmeler, birbirleriyle işbirliği ve uyum halinde üretim yapmalıdırlar. Yani bu kuruluşlar, aynı üretim dalında faaliyette bulunmalı veya ürettikleri birbirinin yan ürünü ya da tamamlayıcısı olmalıdır.

- Bu bölgelerde yer alacak kuruluşlar, orta ve küçük işletmeler olmalıdırlar. Çünkü ağır sanayi ve büyük ölçekli sanayi komplekslerinin kuruluşu ve yerleşimi farklı şekil ve usullerde yapılmaktadır.

- Sanayi, makro planlarda uyumlu bir şekilde yerleştirilmektedir. Plansız ve programsız sanayi yerleşimi, getirdiği mali yükün yanı sıra, düzensizliğin yol açacağı çevre sorunlarının da nedeni olmaktadır.

- Boş bir arazinin önce sınırlarının onaylanıp, altyapı ve sosyal tesislerle donatıldıktan tahsis edilmesi söz konusudur. Organize Sanayi Bölgeleri'nde yerleşecek sanayilerin, ulaştırma, haberleşme, su, elektrik, kanalizasyon ve sosyal tesisler gibi altyapı hizmetlerinde ortaklaşa yararlanmaları söz konusudur.

Şehirleşme ve sanayi ilişkilerini düzenlemek açısından önemli olan Organize Sanayi Bölgeleri, sanayi birimlerinin çevrede yaratacağı olumsuz etkileri denetleyebilmek; sanayi birimlerinin topluca yer aldığı alanlarda daha kolay ve ucuz olarak üretim yapmalarını sağlamak ve daha düşük maliyetli alt yapı hizmetlerinden yararlanmak bakımından büyük olanaklar sunmaktadır.

Sanayinin gereksinimi olan uygun arazinin spekülatif hareketlere sahne olmadan temini, su ve enerji kaynaklarının en ekonomik biçimde sağlanarak dağıtılması, haberleşme ve arıtma tesislerinin kurulması, her türlü yük ve insan ulaşım ağının tek merkezden çözümü gibi kolaylıkları en uygun yöntemle sağlayan Organize Sanayi Bölgeleri, aynı zamanda bünyelerinde bulundurdıkları idari binalar, lokanta, okul, kreş, banka, sağlık merkezi, spor tesisleri, sosyal tesisler ve çevrelerinde planlanan toplu konut alanları ile sosyal adaleti geniş kitlelere yayma özelliğine de sahip bulunmaktadır.

Diğer taraftan, hizmetlerin organize edilmesi, eğitim ve mesleki gelişim olanaklarının sunulması, hammadde temini ve pazarlama açısından etkin bir koordinasyonun kurulabilmesi de ancak Organize Sanayi Bölgelerinde olabilmektedir.

Kısaca; Organize Sanayi Bölgelerinden beklenen yararlar şunlardır:

- Organize Sanayi Bölgeleri'nin, bölgelerarası gelişmişlik farklılıklarının giderilerek, ülkede dengeli bir kalkınmanın gerçekleştirilmesinde etkili bir araç olması beklenmektedir.

- Organize Sanayi Bölgeleri aracılığıyla düzenli şehirleşmenin gerçekleşeceği ve kentlerin planlı gelişmesinin kolaylaşacağı düşünülmektedir.

- Organize Sanayi Bölgeleri sanayinin az gelişmiş bölgelere doğru yaygınlaştırılmasında fiziki bir teşvik unsurudur.

- Doğru bir yerleşimi ile tarım alanlarında sanayi gelişimi önlenmekte, sanayi tesislerinin tarım dışı arazilerde kurulması sağlanabilmektedir.

- Organize Sanayi Bölgelerinde ortak arıtma tesisleri kurularak çevre kirliliği önlenmektedir.

- Organize Sanayi Bölgelerinde sanayiler arası ilişki kolayca gelişebilmektedir.

- Organize Sanayi Bölgelerinde birbirini tamamlayıcı veya birbirinin yan ürününü üreten sanayilerin bir arada ve bir program dahilinde bulunmalarıyla üretim rasyonelitesi ve kar artışı sağlanmaktadır.

- Dağınık ve düzensiz sanayi kuruluşları planlı bir yerleşme düzeni içinde Organize Sanayi Bölgelerinde toplanarak ortak alt yapı ve tesislerden yararlanmaktadırlar.

- Çeşitli işletmeler tarafından ayrı ayrı geliştirildiğinde ekonomik olmayan hizmetler Organize Sanayi Bölgeleri içinde ortaklaşa sağlanabilmekte ve böylece yeni yatırımlar için güvenli bir ortam o basabilmektedir.

## **ORGANİZE SANAYİ BÖLGELERİNİN YERSEÇİMİ KRİTERLERİ**

### **1. GENEL KRİTERLER**

Aşağıdaki yerlerde sanayi tesisi kurulamaz.

1. Milli parklar, devlet ormanları, doğal, arkeolojik ve tarihi sit alanları,
2. Çiftçiyi Topraklandırma Kanunu'na göre Devlet tarafından tahsis edilen topraklar,

3. Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'nun 237 ve 238. maddeleri, Sağlık Bakanlığı, Devlet Su İşleri Genel Müdürlüğü ve İmar ve İskan Bakanlığında 15.12,1976 tarihinde imzalanan İçme ve Kullanma Suyu Temin Edilen Yüzeysel Su Kaynaklarının Kirlenmeye Karşı Korunması Hakkında Protokol, Çevre Kanunu'na istinaden çıkarılmış olan Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği'nde belirtilen yerler,

4. Askeri Yasak Bölgeler ve Güvenlik Kanunu'nda belirtilen alanlar,
5. Kıyı Kanunu'nda belirtilen alanlar,
6. Boğaziçi Kanunu'nda ve diğer mevzuatta belirtilen yerler.

**Organize Sanayi Bölgesinde tesisin türü ne olursa olsun yer seçiminde gözönünde bulundurulması gereken kriterler;**

***Toprak Yapısı ve Kullanımı:***

- Arazi kullanım kabiliyeti, tarımsal kullanım durumu, ürün çeşitleri ve verimliliği, düşük verimli yerlerin tercih edilmesi; sulama alanı içinde bulunmaması; toprağın Tarım Alanlarının Tarım Dışı Gaye ile Kullanılmasına Dair Yönetmelik'te açıklanan 1.2.3. sınıf toprağı olmaması,

- Arazinin mera, yaylak ve kışlak olmaması,
- Arazinin topoğrafik durumu ve fazla harfiyatın gerekli olmaması,

***Jeolojik Yapı:***

- Arazinin fay hattı heyelan, erozyon gibi sorunlara maruz olmadığına tesbiti,
- Arazinin toprağın yapısı dolayısıyla geçirgen yapıda olmaması,
- Mineral kaynakları açısından bölgenin durumunun tesbiti,

***Su Kaynakları:***

- Su taşkın alanı içinde olup olmadığına tesbiti,
- Arazinin drenaj sorununun olup olmadığına tesbiti,
- Yüzeysel ve yeraltı su kaynaklarının ve bu suların kalitelerinin tesbiti,
- İçme suyu temin imkanları,

Yüzeysel su kaynaklarının kirlenmelere karşı korunması açısından bu gibi kaynakların koruma alanları içinde olup olmadığına tesbiti,

***İklim Koşulları:***

- Hakim rüzgar istikameti, şiddeti ve Organize Sanayi Bölgesinin faaliyete geçmesi ile bunu çevredeki yerleşme birimleri ile üretim alanlarını olumsuz yönde etkileyip etkilemeyeceği,

- Yağış, nem, sıcaklık, hava kalitesinin araştırılması.

***Biyolojik Yapı:***

- Bölgedeki flora ve fauna varlığı, biyolojik çeşitliliğin tesbiti,  
- Organize Sanayi Bölgesinin bölgede faaliyete geçmesi ile oluşacak toprak, su ve hava kirliliğinin çevre sağlığı üzerindeki etkilerinin araştırılması,

***Enerji:***

- Organize Sanayi Bölgesi için gerekli olan elektrik enerjisi, varsa jeotermal veya diğer enerji kaynaklarının durumu.

***Madenler:***

- Bölgedeki maden kaynakları, rezerv ve işletme durumları.



### ***Yerleşme ve Şehirleşme:***

- Organize Sanayi Bölgesi alanının çevredeki yerleşim alanlarına göre konumu,
- Şehrin nazım imar planı ile önerilen şehir gelişme alanlarına ve nazım plan kararlarına göre durumu,
- Turistik bölgelerde kurulmaması,
- Organize Sanayi Bölgesinin kentlerde, kentlerin fiziksel gelişmesi, kirlilik, trafik yükü ve gürültü açısından sorun yaratmayacak, diğer taraftan gidiş-geliş zamanı ve maliyetini yükseltmeyecek en fazla 15-25 km. arasında bir uzaklıkta bulunmalıdır.
- Mevcut ve planlanan kara, demiryolu, denizyolu ve hava ulaşım tesislerine göre konumu; ana ulaşım yolunu doğrudan etkileyecek, ancak bu yola kolayca çıkış sağlayabilecek ikinci derecede arterler üzerinde bulunması tercih edilmesi; Organize Sanayi Bölgesinin faaliyete geçmesi durumunda meydana gelecek trafik yükünün hesaplanması, yeni trafik düzenlemesine gidilip gidilmeyeceğinin tespit edilmesi.

### ***Mülkiyet Durumu:***

- Alanın kadastral durumu ile özel ve/veya kamu arazilerinin yüzdelerinin tesbiti,

### ***Büyüklik:***

- Organize Sanayi Bölgesine ayrılacak alanın bölgede gelişebilecek sanayi potansiyeline göre ve rezerv alana olanak verecek şekilde, ancak maliyetleri yükselemeyecek büyüklükte olması,

## **2. ÖZEL KRİTELER:**

Sanayilerin üretici ve kirlitici özelliklerini gözönünde bulundurulması gereken kriterler;

### **2.1. Gaz atığı bulunan sanayi tesisleri için özel kriterler:**

1. Gaz atıklarının niteliği ve miktarı,
2. Meteorolojik durum,
3. Yerleşim bölgesine olan uzaklığı ve topoğrafik engellerin bulunup bulunmadığı,
4. Oluşabilecek hava kirliliğinden etkilenebilecek yerleşim bölgeleri, tarım alanları, ormanlar, bitki örtüsü ve hayvan varlığının belirlenmesi,
5. Hava kirliliğinden etkilenebilecek yüzeysel su kaynaklarının belirlenmesi
6. Sanayi bölgesinin etrafında yeterli sağlık koruma bandının bulunup bulunmadığının tespiti,
7. Bu konuda alınabilecek önlemlerin belirlenmesi,
8. Bu konuda alınan önlemlerin yeterliliğinin belirlenmesi.

### **2.2. Sıvı atığı bulunan sanayi tesisleri için özel kriterler:**

1. Sıvı atıkların özellikleri, miktarı ve deşarj edilecek su ortamının özellikleri,
2. Sıvı atıklar için arıtım tesislerinin planlanması ve kurulma koşulları, yeniden değerlendirme şekilleri vb. önlemler,
3. Bu konuda alınan önlemlerin yeterliliğinin belirlenmesi.

### **2.3. Katı atığı bulunan sanayi tesisleri için özel kriterler:**

1. Katı atıkların niteliği, miktarı,
2. Katı atıkların nasıl bertaraf edileceği,
3. Katı atıklar depolanacak ise yüzeysel ve yeraltı su kaynaklarının kirlenmesinin önlenmesi için alınacak önlemler,

4. Bu konuda alınan önlemlerin yeterliliğinin belirlenmesi.

#### **2.4. Sanayi tesislerinin ekonomik ve sosyal etkileri için özel kriterler:**

1. Tesislerdeki istihdamın demografik yönden yaratacağı artışlar, yerleşme alanlarına yapacağı etkiler (nüfus baskısı vb.), yeterli istihdam olanaklarının değerlendirilmesi,

2. Muhtemel sosyal ve ekonomik etkileri yönlendirerek kontrol etmek üzere alınması gereken önlemlerin belirlenmesi ve yeterliliğinin değerlendirilmesi gerekmektedir.

### **KÜÇÜK VE ORTA ÖLÇEKLİ İŞLETMELER**

1960'lı yılların ortalarına kadar ve hatta bunu izleyen yıllara, Küçük ve Orta Ölçekli işletmelerin üretim ve istihdam bakımından ekonomi içindeki payı, uzun dönem içinde, en ileri durumdaki OECD üyesi ülkelerde düşük göstermişti. Bu durum, bir yandan modern üretim tekniklerini ve araştırmaları, diğer taraftan da uluslararası ticarete büyüme gibi farklı bazı faktörlerin etkilediği kalkınmayı hedef alan ekonomik faaliyetlerin doğal ve kaçınılmaz bir sonucu olarak görülmekteydi.

Ancak, işsizlik oranında 1970'lerde görülen artış Küçük ve Orta Ölçekli İşletmelerin ekonomi içindeki yeri ve öneminin yeniden gündeme gelmesine yol açtı. ABD ve İngiltere'de yapılan araştırmalar 1979 da yayımlandıktan sonra diğer bazı ülkelerde de yapılan araştırmalar bu işletmelerin istihdamı geliştirme alanında çok önemli bir yere sahip olduğunu ortaya koydu. Daha önce yapılan bazı araştırmalar da Küçük ve Orta Ölçekli İşletmelerin, ekonominin bütün sektörlerinde, hatta ileri teknoloji sektörlerinde bile dayanma ve yaşama gücüne sahip olduğunu saptamış ve Küçük ve Orta Ölçekli İşletmelerin hem buluşlar (invention) hem yenilikler (innovation) bakımından büyük katkılarda bulunduğunu belirtmişti. Ayrıca Küçük ve Orta Ölçekli İşletmelerin beceri sahibi insangücü ve sermaye bakımından kıt olan kaynaklarını ne derecede etkili bir şekilde kullanılabileceğini ortaya koymuştu.

Daha sonraları, bazı ülkelerde bu işletmelerin ekonomik kaynaklar bakımından zayıf düşen sektörlerden, genişleme yeteneğine sahip olana sektörlerle ne kadar kolaylıkla kayabildiğini gösteren durumlar dikkatleri üzerine çekmeye başladı. Bu işletmelerin, hizmetiçi eğitim yanında, kentlerin merkezlerinde eski dönemleri temsil eden semt ve binaların yenilenmesi ve ayrıca rekabetin geliştirilmesi gibi alanlarda oynadığı önemli rolünde farkına varıldı. Bu değerlendirilmelerin sonucu olarak, OECD üyesi bütün ülkelerin Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri geliştirmek amacına yönelik politikalar uyguladığı görülmeye başlandı.

Küçük işletmelerin, tamamen kendi yapısal özelliklerinden kaynaklanan bir yetenekle kalkınmaya büyük oranda katkıda buldukları farkedilmişti. Çünkü, küçük işletmeler yatırım birimi başına daha fazla iş imkanı yaratmaktadır.

Küçük ve orta ölçekli işletmelerde çevre sağlığı ve güvenliği;

1. Çalışma koşulları (çalışma yeri, ısıtma, havalandırma, aydınlatma vb.)

2. Kazalardan korunma

3. Yangına karşı korunma

4. Kirlenme

5. Zorunlu sigorta

6. Yeni bina inşaatında ve mevcut binaların kullanılmasındaki plan ve proje sınıflandırılmalarıdır.

## 2. TANIMLAR

**Gayrisihhi Müesseseler:** Çevresinde bulunanlara fiziksel, ruhsal ve sosyal yönlerden az veya çok zarar veren vermesi muhtemel olan ve doğal kaynakların kirlenmesine neden olabilecek müesseselerdir.

**1. Birinci Sınıf Gayrisihhi Müesseseler :** Konutlardan ve insanların ikametine mahsus diğer yerlerden mutlaka uzak bulundurulması gereken müesseselerdir.

**2. İkinci Sınıf Gayrisihhi Müesseseler:** Konutlardan ve insanların ikametine mahsus diğer yerlerden Gayri Sıhhi Müesseseleri İnceleme Kurulu'nca önerilip Valilikçe uygun görülecek bir uzaklıkta yapılması gereken müesseselerdir.

**3. Üçüncü Sınıf Gayrisihhi Müesseseler :** Konutların ve insanların ikametine mahsus diğer yerlerin yakınında kurulabilmekle beraber sağlık denetimi altında tutulması gereken müesseselerdir.

**Çevresel Etki Değerlendirmesi:**Planlanan faaliyetlerin çevreye olabilecek olumlu ya da olumsuz etkilerinin belirlenmesinde, olumsuz yöndeki etkilerin önlenmesi ya da zarar vermeyecek ölçüde en aza indirilmesi için alınacak önlemlerin, seçilecek yer ve teknoloji seçeneklerinin belirlenerek değerlendirilmesinde ve etkinliklerin uygulamada izlenmesi ve denetlenmesinde sürdürülecek çalışmalardır.

**Doğal Kaynaklar:** Su, toprak, hava, doğal bitki örtüsü ve yaban hayatıdır.

## 3. İZİNLER

**Yerleşimi İzni :** Tesisin yapılmasından ve tesis izni için gerekli projelerin hazırlanmasından önce, mevzuata göre tesis sahibi tarafından verilen bilgiler ile Gayri Sıhhi Müesseseler İnceleme Kurulu'nca hazırlanacak yerleşimi raporuna göre tesisin söz konusu yerde kurulup kurulamayacağına dair yetkili makamın yazılı kararıdır.

**Tesis İzni:** Hazırlanan projelere ve alınacağı belirtilen önlemlere göre tesisin söz konusu yerde kurulmasının uygun görülmesi halinde projelerinin onanması ve yetkili makamın yazılı iznidir.

**Deneme İzni :** Onaylı projelerine göre yapılan tesisin, önceden planlanan şekilde çalışıp çalışmadığı ve doğal kaynakların kirlenmesini önlemek amacıyla alınan önlemlerin yeterli olup olmadığı tesbit için yetkili makamın yazılı izni ve mahalli sağlık teşkilatının denetimi altında belirli bir süre deneme mahiyetindeki faaliyetine verilen izindir.

**Açılma İzni:** Tesis izni verilmiş, onaylı projelerine göre yapılmış, çevre ve toplum sağlığı açısından uygunluğu tesbit edilmiş tesislerin faaliyet göstermelerine yetkili makamca verilen izin belgesidir.

## 4. SAĞLIK KORUMA BANDI

Müessesenin çevreye olan zararlı etkisi dikkate alınarak tesis etrafında bırakılması gereken iskan dışı alanı ifade eder.

## 5. KİRLİLİK

### 5.1 Sanayi Kuruluşlarından Meydana Gelebilecek Kirlenmenin Türü ve Derecesi:

Sanayileşme, doğal enerji akışı ve maddenin doğal dönüşüm sürecini bozmakta, bunun sonucunda biyolojik bir süreç içinde ayrılmayan ve yeniden değerlendirilemeyen

atık ve artıklar biyosferin giderek artan ölçüde kirlenmesine neden olmakta; kirlilik, hem üretim aşamasında, hem de tüketim aşamasında ortaya çıkmaktadır.

Kirliliğin tür, biçim ve derecesi sanayi kuruluşunca üretilen ürünün cinsi, miktarı, prosesi, üretim teknolojisi, kullanılan yakıtın cinsi, miktarı v.b. gibi hususlar sonucu ortaya çıkmakta ve değişiklik göstermektedir.

Bu nedenle bu faaliyetler sonucu oluşan çevre kirliliği standartlarında, limitlerinde bir uyum düşünülmemeli ve her kirlilik kendi özel yapısı içinde değerlendirilmelidir.

### **5.2 Kirliliğin Çevreye Ve Canlılara Olan Etkileri:**

Sanayi kuruluşlarının faaliyetleri sonucu, su, hava, toprak ve gürültü kirliliği ortaya çıkmaktadır. Bu konular diğer bölümlerde ele alındığından kısaca aşağıda verilmiştir.

Havanın taşıdığı karbon partikülleri, ozon, CO, SO<sub>2</sub>, Doymamış Hidrokarbonlar, Aldehitler ile kanserojen maddeler gibi bazı kirleticiler, solunum yollarını etkileyerek, bronşlarda iltihaplara ve daralmalara neden olmakta, bu değişimler sonucunda da kronik bronşit ve anfizem meydana gelmektedir. Hava kirliliğinin akciğer kanserinin meydana gelmesinde ve artmasında da önemli rolü varolan kişisel etkilenim farklılıkları olmakla birlikte önemli sağlık sorunlarına yol açan hava kirliliği, yoğunlaşma dönemlerinde kitlesel morbidite ve mortalite artımlarına yol açar.

Hava kirliliğini meydana getiren bazı gazlar, bitkilerin solunumu sırasında gözeneklerden içeriye girerek fotosentezi yavaşlatmakta ve ürün azalmasına neden olmaktadır.

Yapı ve eşyaların is nedeniyle kirlenmesi bir tarafa bırakılırsa, kükürtdioksitin kireç taşı tahrir ettiği, demir ve çelik gibi metal kısımların üzerinde de aşındırıcı etkisi olduğu bilinmektedir.

Asit yağmurlarının ormanları yok edici etkisi; çimento fabrikalarının faaliyetlerinden ve özellikle termik santrallarda kullanılan fosil yakıtlardan kaynaklanan ve partikül büyüklüğüne göre ayrılarak rüzgarla birlikte çevreye taşınan toz, toprak kirliliğine neden olmaktadır.

Akarsulara eskiden beri kanalizasyon işlevi yüklenmiş olması nedeniyle atık ve artıkların uzaklaştırılmasının kolay yolu olarak hep akarsuların kullanılması sonucu salgın hastalıkların çıkmasına ve yayılmasına büyük ölçüde neden olmuştur.

Sanayiden kaynaklanan kirlenmeler sonucu ise ürün kaybına hatta yok olmasına, suda ve suyun aktığı yerdeki canlı hayatın yok olmasına neden olmaktadır (**Tablo 1**).

### **5.3 Kirliliğin Önlenmesi:**

Çevrenin bozulması olayı insanın daha İyi koşullarda yaşamak için üretime başlamasıyla doğmuştur. Üretimin miktarı ve şekli, hızlı tüketim sonucu çevreye atılan maddeler ve uzun ömürlü sentetik maddelerin günlük yaşantımıza girmesi gibi nedenlerle doğanın kendi kendini yenileme ve temizleme kapasitesini aşacak şekilde atık ve artıkların doğaya bırakılması sonucu çevre sorunu insanlığın karşısına çıkmaktadır. Başta nüfus artışı olmak üzere sağlıksız şehirleşme ve sanayileşme gibi bilinen sorunlar, çevre sorunlarının çığ gibi büyümesine neden olmaktadır. Bu sorunların önlenmesi ve giderilmesi, yalnız bugüne yönelik sağlıksız etkilerin ortadan kaldırılması açısından değil, giderek

**Tablo 1: Çevresel Etkenlere Bağlı Olarak Çıkan hastalıklar**

Etkilenen Sistem	Belirti	Muhtemel Etken
Sinir Sistemi	Ataksi Sakral nöropati Kranial nöropati Görme bozukluğu Baş ağrısı Psikomotor fonksiyon yetersizliği Kafa içi basınç artması Bellek zayıflaması Myoklonus Organik affetif sendrom Nistagmus Opsoklonus Parapleji Parkinson	Amilamid, klordan, chlordecone, DDT, n-hexan, Manganese, cıva (özellikle metil cıva), n-bütül keton, metil klorür, toluen Dimetilaminopropionitril Karbondisülfür, trikloretilen Cıva, n-hekzan, metanol Kurşun, nikel Karbondisülfür, kurşun, cıva, organofosforlar, perkloretilen ve diğer çözümler Kurşun, organotin Arsenik, karbondisülfür, kurşun, manganez, BHC Cıva, akrilamid, arsenik, kurşun, manganez, metil n-bütül keton, metil klorür, toluen Cıva Chlordecone Organotin bileşikleri Karbonmonoksit, karbondisülfür, manganez
Deri Hastalıkları	; Irritan dermatit Allerjik Dermatit Foloeallerjik reaksiyon Fototoksikite Bazal hücreli karsinoma, skuamoz hücreli karsinoma Skuamoz karsinoma	İnorganik ve organik solventler, asitler, alkaliler. Sabun ve deterjanlar Nikel ve tuzlan, Krom tuzlan, kobalt tuzlan, organik cıva bileşikleri, Lastik katı maddeleri, metil metakrilat ve diğer akrilik monomerler, penta-eritrol ve diğer multi-fonksiyonel akrilatlar, etilen-diamin, heksametilen tetra-min, formaldehit Halojenli sib'silarüdüla, 4,6 diklorofenilfenoller. PH'lar, asfalt, katran, petrol, antrasen, akridin, fanantrenler. 280-320 nm arasındaki UV ışınları, iyonizan radyasyon, arsenik Kurum, katran, petrol ürünleri, kreozot, kok ve gazlar, karasakız (zift)
Akciğer Hastalıkları	Bronkonstriksiyon Hava yolu zedelenmeleri, akciğer savunma mekanizması bozulması, Pulmoner ödem ve bronkiyolitiz Akciğer kanseri Astm Akut solunum yolu enfeksiyonu (öksürük, balgam çıkarma, nefes darlığı vb.)	Kükürt oksitler Nitrojen oksitler, Ozon Sigara dumanı (içerdiği polisiklik hidrokarbonlar nedeniyle), İyonizan radyasyon, asbest, Polisiklik hihrokarbonlar, metaller (nikel, arsenik, krom, kadmiyum) Allerjen etmenler Kentsel hava kirliliği, kapalı ortam hava kirliliği
Kap ve Dolaşım Sistemi	Kordiyomiyopati, periferel vasküler hastalıklar Koroner arter hastalığında   Mortalite oranı artışı, hipertansiyon Akut miyokart enfaktiisi, arterioskleroz, anjinaaritmi, ani ölüm i Kadiyomiyopati, hipertansiyon	Arsenik (besin ve su ile), kobalt (besin ile), Kadmiyum (çevresel havadan solunum yolu ile) Karbonmonoksit (çevresel havadan solunum yolu ile), metilen klorür (Organizmada CO'de dönüşür). Kurşun

Sindirim Sistemi	Mide ve barsak mukozası erozyonu Gastrit, vasküler konjesyon, barsak mukozasında dökülme Özefagus ve mide nekrozu	Fosfor ve bileşikleri Arsenik, Bizmuth, Bakır, Altın, Manganez, Nikel, Vanadyum, Etil alkol, nitrozoguanidin. Fenol, lizol
Karaciğer	Hepatik nekroz Koleastasis Endoplazmik retikulum hipertrofisi Gronülom Siroz Hepatosellüler karsinoma	Klorlu alifatikler, mantar toksinleri, mikotoksinler, poliklorine bifeniller. Metilen diamin. dinitrofenol, krom Poliklorine bifeniller Berilyum Klorlu alifatikler, aromatikler, aflatoksinler, arsenik ve bitki toksinleri Aflatoksinler, etanol
Böbrek ve İdrar Yolu	Akut böbrek yetmezliği Hemoglobinüri Myoglobinüri İntersitsiyen nefrit Glomerulonefrit Nefrotik Sendrom	Organik Çözücüler (kloroform, CL4, Etilen diklorür, toluen, trikloroetilen) Ağır metaller (Arsenik, kadmiyum, cıva, kurşun, uranyum) Pestisitler (Klorlu hidrokarbonlar, organikfosforular, bipyridinum bileşikleri, pentaklorofenol) Anilin, arsin, krezol, naftalen, nitrobenzen, fenol, sodyum klorat, toluen) Karbonmonoksit, cıva Kadmiyum, kurşun, radyasyon, aflatoksinler (kuşku) Silikon, hidrokarbonlar (kuşku) Cıva, hidrokarbonlar
Hemapoetik Sistem	Hemolitik anemi Hipoproliferatif anemi Trombositopeni Lösemi Methemoglobinemi	Arsin, kurşun, bakır, formaldehit, naftalen. anilin, paradiklorobenzen Arsenik, kurşun, benzen, alüminyum. Benzen, iyonizan radyasyon, organoklorin pestisitler. Elektromanyetik ve iyonizan radyasyon, benzen, klorofenoksiasetik asit içeren herbisitler Nitratlar, nitritler, aromatik nitro ve amino bileşikleri, karbonmonoksit
Troid Bağışıklık Sistemi	Guatrojenik veya antitroid etki	Kükürtlü organikler, polifenoller. <b>polihidroksifenoller</b> ve fenol türevleri, pridinler, ftalat esterleri ve metabolik ürünleri, poliklorine ve polibromine bifeniller, organoklorinlerin hemen hepsi, polisiklik aromatik hidrokarbonlar ve inorganik maddelerden
	İmmün sistem disfonksiyonu	Metaller (arsenik, berilyum, kurşun, cıva, kadmiyum, krom, selenyum ve çinko), pestisitler (organoklorinlerden aldrin, DDT, mirex, lindane; organofosfolardan separathion ve metilparathion. Karbamatlardan carbamyl., Halojenli aromatik hidrokarbonlar (poliklorine bifeniller, polibrominebifeniller, dioksin, dibenzofuranlar, heksaklorobenzenler), Plastizerler ve plastik monomerleri dizosyanatlar. Organotinbileşikleri, viniklorür, stiren, anhidritler ve formaldehit. Aromatik aminelerden benzidin. aromatik hidrokarbonlardan benzen ve diğer solventler. Hava kaynaklı kirleticilerden ozon, nitrojen dioksit, kükürt dioksit, volkanik kül, dizel motor emisyonları, sigara dumanı ve fiziksel
Kadın Üreme Sistemi Erkek Üreme Sistemi	Adat düzensizlikleri, iürtibite gerilemesi, menapoz Gelişimsel etkiler (Fötotoksisite, teratojenite) Gebelikle ilgili (kanama bozuklukları, toksemi, erken membran rüptürü, prematüre doğum)	Krom, kurşun, cıva, DDT, toksafen, lindane gibi organoklorürler, Organofosfatlar gazyağı, benzen, toluen, ksilen, formaldehit, ftalat esterleri, vinil klorür Karbonoksit, heksaklorobenzen, laboratuvar kimyasalları, kurşun. Metil cıva, pestisitler, poliklorobifeniller, viniklorür Anestezik gazlar, karbondisülfür, formadehit, herzaklorobenzen, organik solventler, kurşun, pestisitler, poliklorobifeniller, kurşun
	Babaya bağlı sportandüşükler konjenital anomaliler Libido azalması, impotans, sperm anomalileri İnfertilite	Anestezik gazlar, kurşun Karbondioksit, Dibromokloropropan, kurşun.

azalan doğal kaynakların planlı kullanılması ile gelecek kuşaklara yaşanabilir bir dünya bırakmak açısından da önemlidir.

Karşılıklı olarak sürekli etkileşim içinde bozulan yeryüzündeki hava, su, toprak ve canlılar gibi dört ana kaynaktan herhangi birinde olan değişimler diğer kaynaklara da yansımaktadır. Çevre kirlenmesinin önlenmesi çalışmalarında bu kaynakların tümünün birarada ele alınarak değerlendirilmesi ve çözümlerde bu etkileşimi ele alacak biçimde geliştirilmesi gerekmektedir.

Günümüzde çevre

1. İnsan yapımı çevre
2. İnsandan etkilenmiş çevre olmak üzere ikiye ayrılır.

Ayrıntılı bir çevresel etki değerlendirmesi kaçınılmaz bir uygulamadır. Ancak sözkonusu değerlendirmede çevre sağlığı değerlendirmelerinin yanısıra, çevre hekimliği yaklaşımıyla yapılacak değerlendirmelerde gerek vardır.

Yeni yetişen teknik elemanlar

3. Ülke kalkınması için vazgeçilmez seçenekleri
2. En uygun teknoloji
3. En uygun yer
4. En uygun işletim uygulamaları ile bağdaştırmak zorundadırlar.

Kurulacak tüm kuruluşlar

1. Çevre maliyetini
2. Çevre maliyetinin telafi edilmeme özelliğinin yüksek olduğunu
3. "**Kirleten öder**" ilkesinin oluşan çevre maliyetini karşılayamayacağını gözönüne almak zorundadır (Şekil 1, Şekil 2, Şekil 3).

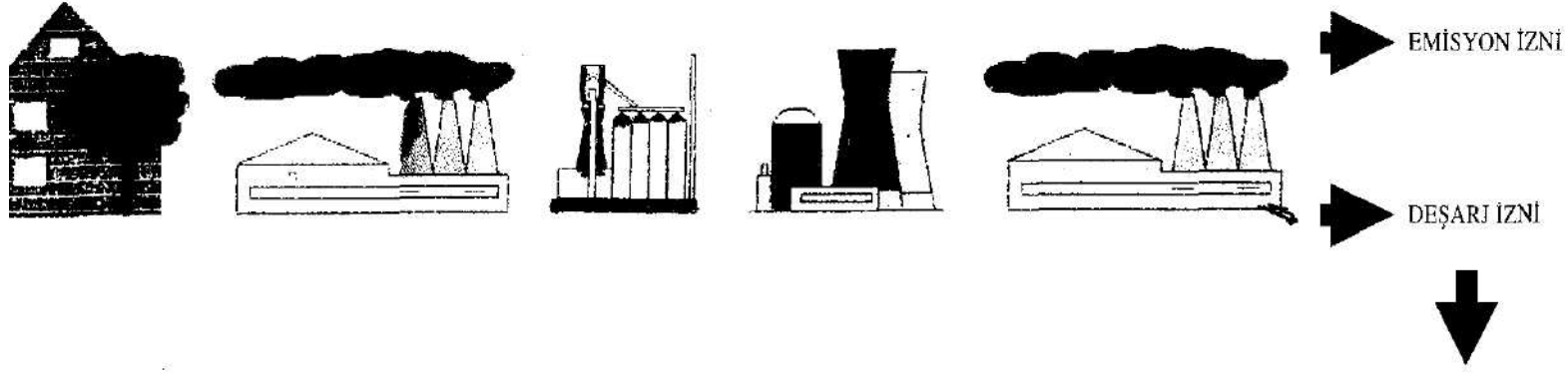
## **6. YASAL DÜZENLEMELER**

### **6.1. Görevin İçeriği:**

#### **6.1.1. Mevzuatın Yapılmasını Belirlediği Konular :**

Çevre ve toplum sağlığının korunması açısından önem arzeden Gayri Sıhhi Müesseseler'in zararlı etkilerinin yok edilmesi veya en az düzeye indirilmesi, doğal kaynakların kirlenmelere karşı korunması amacıyla bu müesseselerin kontrol altına alınması, ruhsatlandırılması ve denetlenmesindeki esaslar Kanun, Tüzük ve Yönetmeliklerde açık bir biçimde belirtilmiştir.

İşyeri açma ve çalışma ruhsatı verilen işyerleri, yetkili merciler tarafından ilgili kamu kurum ve kuruluşlarına ruhsat veriliş tarihini izleyen bir ay içinde kontrol ettirililer. İşyeri açma ve çalışma ruhsatı vermeye yetkili merciler **Tablo 2** de verilmiştir. **Şekil 1** de ise ruhsat aşamaları şematize edilmiştir. Bu süre içinde kontrol ettirilmemesi halinde ilgili, çalışma ruhsatı almış sayılır ve kontrol görevini yerine getirmeyen kamu görevlileri hakkında yasal hükümler uygulanır. Ruhsat verilmesini takiben yapılacak kontrol ve denetimlerde öngörülen kriterlere aykırı beyan ve durumun tesbiti halinde; verilmiş olan ruhsat, İlgili mevzuattaki hükümler çerçevesinde yetkili merci veya mülki idare amirince iptal edilerek işyeri kapatılır ve ilgililer hakkında ayrıca İşlem yapılır (3572 Sayılı İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulüne Dair Kanun Md. 6).



Şekil - 1

**YER SEÇİMİ**

**GAYRİ SİHHİ MÜESSESELER YÖNETMELİĞİ**

- GSM İnceleme Kurulu Raporu
- İlgili kuruluşların görüşü
- Valilik görüşü
- Bakanlık İncelemesi
- YER SEÇİMİ KARARI



**TESİS İZİNİ**

**GAYRİ SİHHİ MÜESSESELER YÖNETMELİĞİ**

- Yer seçimi kararı
- Çevre Kirliliğini önleyici tedbirler ile ilgili bilgi ve belgeler
- Su temini ve kullanımı ile ilgili bilgi ve belgeler
- Sosyal tesis atıkları ile ilgili bilgi ve belgeler
- İşçi sağlığı ile ilgili bilgi ve belge
- Tesis Raporu
- Valilik Görüşü
- TESİS İZİN KARARI



**DENEME İZİNİ**

Gerektiğinde



**AÇILMA İZİNİ (RUHSAT)**

**GAYRİ SİHHİ MÜESSESELER YÖNETMELİĞİ**

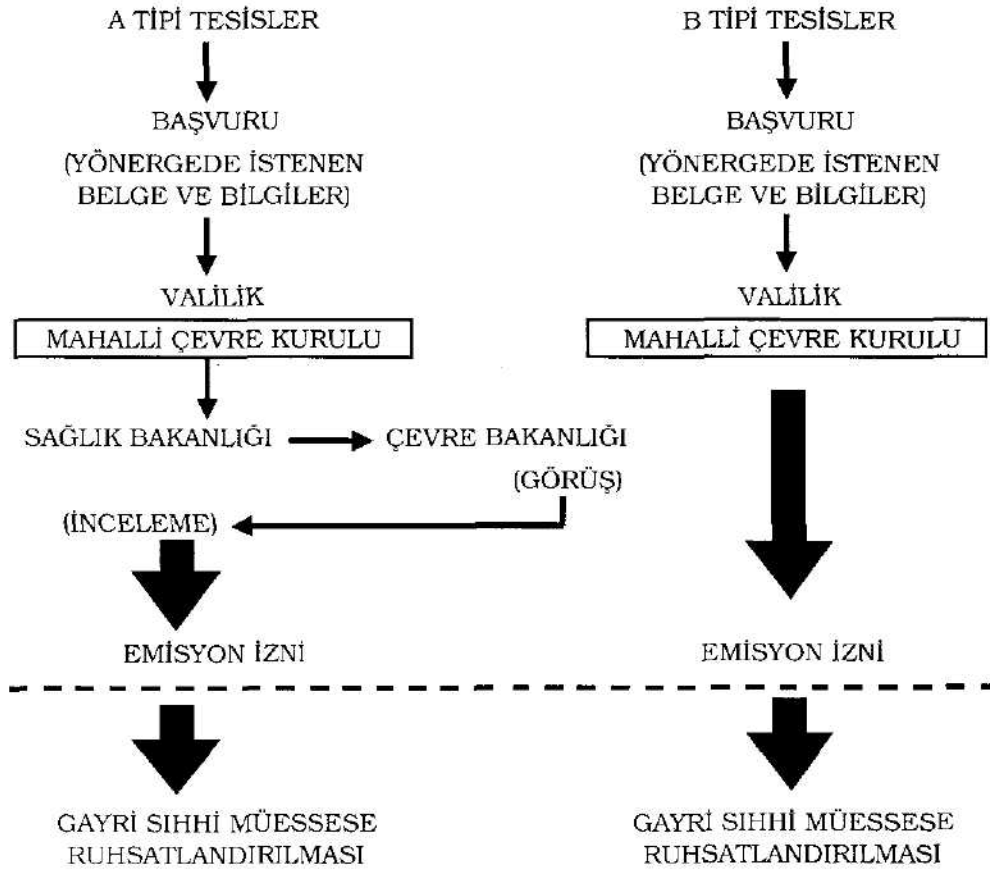
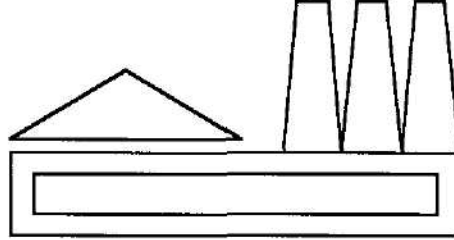
- Deneme izni ile ilgili uygun görüş
- DEŞARJ İZİNİ (Su Kirliliği Kont. Yön.)
- EMİSYON İZİNİ (Hava Kalitesinin Korun. Yön.)
- İşletme belgesi
- Yangın ve patlamalarla ilgili
- Tabip Sözleşmesi
- Açılma Raporu
- Valilik Görüşü
- AÇILMA İZİNİ (RUHSAT)



Şekil - 2

## Emisyon İzni

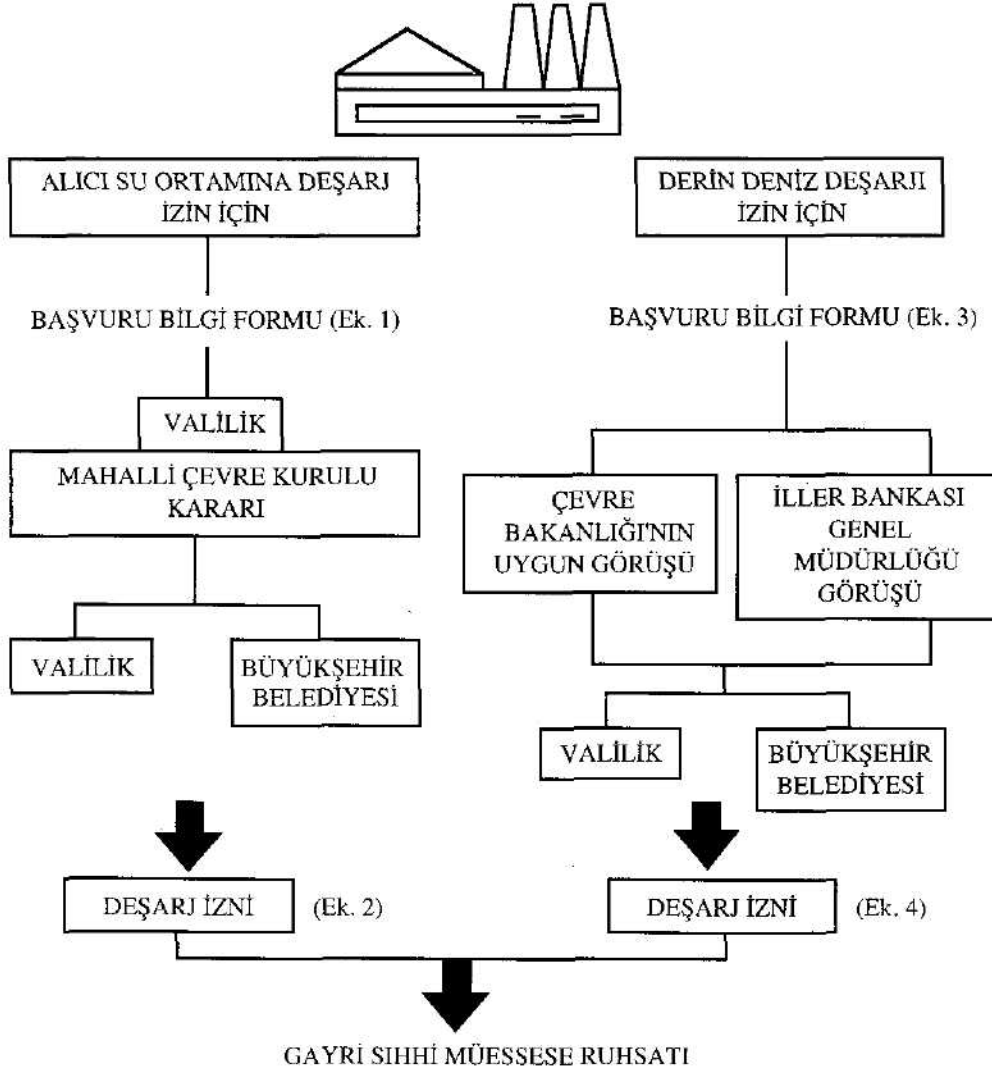
(Hava Kalitesinin Korunması Yönetmeliği R.G. 2.11.1986-19269)



Şekil - 3

## Deşarj İzni

(Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği-1988/İdari Usüller Tebliği-1989)



- 1) "Suda tehlikeli ve zararlı kimyasal maddeler ve atıkların bertarafının uygunluğu için başvuru formu" (Ek. 5)
- 2) "Suda tehlikeli ve zararlı kimyasal maddeler ve atıkların bertarafı hakkında uygunluk belgesi" (Ek. 6)
- 3) "Suda tehlikeli ve zararlı atıklar listesi" (Ek. 7)
- 4) "Genel Nitelikli Atık grupları" (Ek. 8)'de verilmiştir.

**TABLO 2. İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı vermeye yetkili merciler:  
İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı vermeye yetkili merciler :**

(a)	Belediye hudutları ve mücavir alan dışında kalan tüm işyerleri ve işletmelere Valilikler ve Kaymakamlıklar
(b)	Belediye hudutları ve mücavir alan içinde kalan tüm işyerleri ve işletmeler Belediyeler
(c)	Belediye hudutları ve mücavir alan içinde kalan işyeri ve işletmelerden Büyükşehir Belediyesi olan yerlerde;
(ca)	2 nci ve 3 üncü sınıf müesseseler için Büyükşehir belediye Başkanlığı
(cb)	Sıhhi ve sair işletmeler için ise Büyükşehir içinde kalan diğer Belediye Başkanlıkları.

**KAYNAK: (3572 sayılı Kanun, Md.3)**

Mevzuatta Sağlık Koruma Bandı zorunluluğu ile ilgili hüküm bulunmakla birlikte, mesafenin Gayri Sıhhi Müesseseleri İnceleme Kurulunun önerisi ve tesislerin çevre ve toplum sağlığına yapacağı zararlı etkileri, kirletici unsurları esas alınarak belirlenir. Ancak, bu mesafelerle ilgili olarak mevzuatta açık bir hüküm bulunmamaktadır. Bunun nedeni gayri sıhhi müesseselerin proses akımı, kullanılan ham ve yan mamul madde miktarı, cinsi, teknolojinin yeni veya eski oluş, kullanılan yakıt numarası v.b. gibi hususların gözönünde bulundurulmasıdır. Sağlık Koruma Bandı tesislerin her türlü çevreyi koruyucu önlemlerin alınmasına veya alınındın İmasına rağmen olumsuz şekilde etkilendiği alanın genişliği olarak tanımlanmaktadır. Hava ve gürültü kirliliği ile ısı ve koku sorunu ile ilgilidir. Ayrıca, yangına neden olabilecek tesislerin içinde hem çevre hem de tesisin güvenliği açısından koruma bandı önemli olmaktadır. Bu nedenle, Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliğinde, sanayi bölgelerinin ve sanayi bölgelerinin dışında kurulacak birinci ve ikinci sınıf gayri sıhhi müesseselerinin etrafında koruma bandı mecburiyeti getirilmiştir. (G.S.M. Yönetmeliği, Md. 5)

Sanayi bölgeleri etrafındaki sağlık koruma bandı, sanayi bölgesi sınırı esas alınarak tesbit edilir. Çevresel etki Değerlendirmesi Raporu düzenlenmesi gereken tesislerde bu rapordaki mesafeler dikkate alınır.

Birinci sınıf Gayri Sıhhi Müesseselerde Gayri Sıhhi Müesseseler İnceleme Kurulunca belirlenen sağlık koruma bandı mesafesi Sağlık Müdürünün teklifi ile Valilikçe onaylanır.

Kesinleşen sağlık koruma bandı belediye sınırları içinde mahallin belediyesince, belediye sınırları dışında ise Bayındırlık ve İskan Müdürlüğüne korunur (U.H.K., Md. 273, G.S.M. Yönetmeliği, Md. 6) hükmü getirilmiştir.

Mevzuatta, sanayi bölgesi içindeki tesisler ile üçüncü sınıf gayri sıhhi müesseselerin etrafında, müessesenin faaliyetleri gerektiği takdirde sağlık koruma bandı oluşturulmasına karar verilir. (G.S.M? Yönetmeliği.5) denilmekle birlikte bu alanın kim veya kimler tarafından korunacağına açıklık getirilmemiştir.

Diğer taraftan sağlık koruma bandı mesafesi belirlenirken Çevresel Etki Değerlendirilmesi Raporunda belirtilen mesafelere uyulması (G.S.M. Yönetmeliği.6) hükmü bulunmakla birlikte Çevresel Etki Değerlendirmesi Yönetmeliğinde bu hususa yer verilmemiştir.

### **6.1.2 Mevzuatın Yapılmamasını Belirlediği Konular :**

Kişilerin mülkünü kullanırken hele sınırları yaparken komşusuna zarar verecek her türlü taşkınlıklardan çekinmesi, özellikle zarar veren gürültü ve sarsıntılar yapmak, duman, kurum, rahatsızlık veren toz, boğu ve koku çıkarması yasaklanmıştır.(Türk Kanunu Medenisi, Md.661).

Çevresinde ikamet eden halkın sağlık ve istirahatine engel olan kuruluşların resmi izin almadan açılması yasaklanmıştır (Umumi Hıfzıssıhha Kanunu, Md.268).

Ruhsatsız olarak faaliyete geçen kuruluşlar kapatılır ve sorumlular hakkında yasal işlem yapılır (Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği, Md.22).

Toplum ve çevre sağlığı açısından zararlı olup alınacak tedbirlerin mahzurları giderilemeyecek durumda olan tesisler süresiz olarak kapatılır. (Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği Md. 22/c)

Verilen süre içinde ruhsatını almayan müesseselerin faaliyeti ruhsat alınca kadar durdurulur. (Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği, Md. 22 paragraf 7)

## **6.2 Sorumlu Birim**

### **6.2.1. Yerel Yönetimler**

1. Kesinleşen Sağlık Koruma Bandının korunması Belediye sınırları içinde Belediyece, Belediye sınırları dışında Bayındırlık ve İskan Müdürlüğünce yapılır (Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği, Md.6, paragraf 3).

2. Gıda üretim yerleri dışında kalan ikinci ve üçüncü sınıf Gayri Sıhhi Müesseselere İşyeri açma ve Çalışma Ruhsatı Belediyesince verilir. (3572 sayılı kanun, Md. 3/b; 560 sayılı KHK)

3. Belediye mücavir alanları dışında kalan 2. ve 3. sınıf Gayri Sıhhi Müesseselere İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatını Valilik veya Kaymakamlık verir (3572 sayılı Kanun, Md.3/a).

4. Büyükşehir Belediyesi sınırları içinde kalan 1., 2. ve 3. sınıf Gayri Sıhhi Müesseselere ruhsat Büyükşehir Belediyesince verilir (3572 sayılı Kanun, Md.3/c;3030 sayılı Kanun, Md.6/e).

5. Mezbaha yapılması Belediyesince yerine getirilir (3/5661 Karar Sayılı Mezbaha Yapı Tüzüğü, Md.3).

6. Çevresel Etki Değerlendirmesi Ön Araştırmasına tabi olan faaliyetler hakkında "Çevresel Etkileri Önemlidir" ya da "Önemsizdir" kararını verme yetkisi Mahalli Çevre Kurullarına aittir (Çevresel Etki Değerlendirmesi Yönetmeliği, Md.5).

7. Çevresel Etki Değerlendirmesi Ön Araştırma Listesi ve Değerlendirme Tablosu Çevre Bakanlığının Taşra Teşkilatınca incelenir, değerlendirilir ve hazırlanan gerekçeli rapor Mahalli Çevre Kuruluna sunulur (Çevresel Etki Değerlendirmesi Yönetmeliği, Md.12).

### **6.2.2. Merkezi Yönetimler :**

1. Birinci Sınıf Gayri Sıhhi Müesseseleri ruhsatlandırmak ve denetlemek görevi Sağlık Bakanlığınca yerine getirilir (Umumi Hıfzıssıhha Kanunu, Md. 271; Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği).

2. Mezbaha inşaatı ile ilgili sağlık düzenlemeleri yapmak ve denetlemek görevi

Sağlık Bakanlığınca yerine getirilir.(181 sayılı Kanun Hükmünde Kararname, Md. 9/e Mezbaha Yapı Tüzüğü, Md. 2)

3. Çevresel Etki Değerlendirmesine Tabi faaliyetler Hakkında Çevresel Etki Değerlendirmesi Olumlu ya da Olumsuz Belgesini verme yetkisi Çevre Bakanlığına aittir (Çevresel Etki Değerlendirmesi Yönetmeliği, Md.5).

4. Gayri Sıhhi Müesseseler için açılmış ruhsatı Sağlık Bakanlığınca düzenlenir. (Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği. 12)

5. Gayri Sıhhi Müesseseler listesinde bulunduğu halde sınıf değişikliği gerekli görülen müesseseler ile listede yer almayan müesseselerin sınıf tayini, Sağlık Bakanlığınca, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı ile Çevre Bakanlığının görüşü alınarak yapılır. (Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği. 16)

### **6.2.3. Yerel Yönetim + Merkezi Yönetim**

Çevre kirliliğinin toplum sağlığı yönünden tehlike yarattığı hallerde Sağlık Bakanlığı kendiliğinden veya Çevre Bakanlığının talebi üzerine kirlenmeye neden olan faaliyetlerin geçici bir süre için kısmen veya tamamen durdurulmasına karar verir ve kararın uygulanmasını mahallin en büyük mülki amirinden ister.

Bu gibi faaliyetler mahallin en büyük mülki amirinin vereceği kararla da durdurulabilir. Bu karar Sağlık Bakanlığı ile Çevre Bakanlığınca duyurulur (Çevre Kanunu, Md.16).

### **6.2.4 Diğer Kurum ve/veya Kuruluşlar :**

Serbest bölgelerde yapılacak Sanayi tesislerine izin ve ruhsatlar Serbest Bölgeler Bölge Müdürlüğünce verilir (Serbest Bölgeler Kanunu, Md.5).

Konu, çevre ve toplum sağlığının korunması açısından önem arzeden Gayri Sıhhi Müesseselerin zararı etkilerinin yok edilmesi veya en aza indirilmesi, doğal kaynakların kirlenmelere karşı korunması amacıyla kontrol altına alınması, ruhsatlandırılması ve denetlenmesi hususudur.

Anayasa ve ilgili diğer mevzuatla Sağlık Bakanlığınca verilen "toplumun sağlık ve huzurunun korunması ve iyileştirilmesi" yani koruyucu sağlık hizmetleri görevi Temel Sağlık Hizmetleri adı altında yürütülmektedir. Hizmetin ana unsuru; topluma yaşadığı ortamdaki (yakın veya etkisinde kalabilecek uzak çevreden) gelebilecek ve sağlığını az veya çok tehlikeye sokabilecek etki ve etmenleri yok etmek, bunun mümkün olmaması halinde de en az düzeye indirerek kontrol altında tutmaktır.

Hizmetin niteliğinden ve kapsamından görüldüğü gibi toplumun sağlığının korunması ve iyileştirilmesi, toplumun içinde yaşadığı çevrenin korunması ve iyileştirilmesi ile çok yakından ilgili olmaktadır.

Çevrenin korunması ve doğal denge içinde iyileştirilmesi, su, hava, toprak ve doğal bitki örtüsü gibi doğal kaynaklarımızın her türlü kirlenmeye karşı korunması ile mümkün olabilmektedir.

İlgili mevzuatta tanımı ve kapsamı belirtilen ve Gayri Sıhhi Müesseseler denilen tesislerin faaliyetleri ile çevre ve toplum sağlığına zarar vermemeleri veya zararlarını en az düzeyde tutabilmeleri amacıyla bu tesislerin YER SEÇİMİ-TEŞİS İZİNİ-DENEME İZİNİ (gerekli görüldüğü hallerde) ve AÇILMA İZİNLERİ çeşitli aşamalarda incelenmek ve denetlenmek suretiyle Birinci Sınıf Gayri Sıhhi Müesseseler Sağlık Bakanlığınca

diğerleri ise Belediyesince veya Mahalli En Büyük Mülki Amirince verilmektedir (Büyükşehir belediyesi sınırları içinde bulunan Birinci, İkinci ve Üçüncü Sınıf Gayri Sıhhi Müesseseler 3030 sayılı Büyükşehir Belediyelerinin Yönetimi Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun uyarınca Büyükşehir Belediye Başkanlığınca ruhsatlandırılır).

Çevre ve toplum sağlığının korunması amacıyla, hava, toprak ve su kirliliğine neden olan özellikle Birinci Sınıf Gayri Sıhhi Müesseselerin tesisinde, öncelikle yer seçiminin usulüne uygun olarak yapılması suretiyle, kirlenmenin önlenmesi ve bu amaçla yatırımcı tarafından yapılacak yatırımların en az düzeyde tutulabilmesi için gerekli hususlar başlangıçta değerlendirilmektedir. Yer seçimi uygun görülen tesisin, çevre kirlenmesine neden olabilecek ünitelerinde ve atıklarında istenilen parametre limitlerini sağlayacak gerekli arıtım ve tutucu önlemlerin yeterli düzeyde sağlanıp sağlanamayacağının (atıklarının vereceği alıcı ortamın kullanım amacına göre özellikleri de dikkate alınarak) belge, bilgi ve projeler üzerinde İncelenerek, uygun görülmesi halinde inşa edilebilmesi için tesis izni verilmektedir. Bu tesisin verilen bilgiler çerçevesinde kurulup kurulmadığının tetkiki amacıyla gerektiğinde deneme izni verilerek atıklarından numune alınmakta, Çevre Kanunu uyarınca çıkarılmış bulunan Hava Kalitesi Kontrol yönetmeliğine göre düzenlenen Emisyon İzni, Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliğine göre verilen Deşarj İzni de gözönünde bulundurularak Açılma İzni (RUHSAT) verilmektedir.

Ayrıca, gayri sıhhi müesseseler çevresinde olan zararlarını mümkün olduğu kadar azaltabilmek için ilim ve fennin gerektirdiği önlem ve yenilikleri uygulamak zorundadırlar. Bu amaçla, tesis sahiplerince istenen veya yapılan incelemeler sonucu önerilen önlem ve yenilikler yetkili makamın izniyle ve vereceği süre içinde uygulamaya konur.

Önerilen önlem ve yenilikleri uygulamamakta veya mevcut arıtım tesislerini tekniğine uygun olarak gerektiği şekilde çalıştırmamakta ısrar eden tesisin faaliyeti durdurulması gerekmektedir. 3572 sayılı Kanun'un 4. maddesinde de insan sağlığına zarar vermemek, çevre kirliliğine yol açmamak gibi korumaya yönelik hükümler yer almaktadır.

Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliğinin 24'üncü maddesinde "gayri sıhhi müesseselerin çevreye olan zararlarını mümkün olduğu kadar azaltabilmek için 2872 sayılı Çevre Kanunu ve ilgili yönetmeliklerde belirtilen hükümleri uygulamak, arıtma tesislerini yapmak ve tekniğine uygun olarak çalıştırmak zorundadırlar. Bu mükellefiyetlerin yerine getirilmemesi halinde tesisin faaliyeti durdurulur" denilmektedir.

Umumi Hıfzıssıhha Kanunu ile 508 sayılı Yönetmeliğin ilgili maddeleri istenen bilgi, belge ve yapılan incelemelerden sonra ruhsatlandırmayı esas alırken, 3572 sayılı Kanun beyana göre işlem yapmakta ve ruhsatlandırmayı takip eden bir ay içinde ilgili kamu kurum ve kuruluşlarına kontrol ettirilmesi, beyana aykırı hareketlerde ruhsatın iptali ile işyerinin kapatılması, ayrıca ilgililer hakkında işlem yapılmasını öngörmektedir.

Bu yasa ile getirilen en önemli yenilik kontrol görevini süresinde yerine getirmeyen kamu görevlileri hakkındaki yasal işlem uygulamasıdır. Ancak, yönetmelikte önerilen sürenin çok kısıtlı olması, verilen ruhsatın da müktesep olarak kabul edilmesi karışıklıklara ve çalışanların hedef haline gelmesine neden olmaktadır.

#### **6.2.5. Yasal Görevlerin ve Uygulamaların Sınırları:**

Daha ziyade, hizmet vermekle görevli kişi, kurum ya da kuruluşların bu görevi yeterli

şekilde yapıp yapmadıklarını belirlemek amacıyla yönelik olup; zaman zaman teknik denetimde beraberinde getirmelidir.

Denetim hizmetlerinin ruhsat veren kuruluşça yerine getirileceği, yine ruhsatı hangi kurum ve kuruluş verirse versin mevzuatta belirtildiği üzere sağlık teşkilatınca denetimin yapılacağı belirtilmiştir. Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliğinin 22. maddesinde belirtilen, "Ruhsatsız olarak faaliyete geçen müesseseler kapatılır. Sorumlular hakkında yasal işlem yapılır.

Bu müesseselerden :

a) Toplum ve çevre sağlığı açısından zararlı olmadığı anlaşılan müesseselere ruhsat alması için süre verilir.

b) Toplum ve çevre sağlığı açısından zararlı olup, alınacak bir takım önlemlerle mahzurları giderilebilecek müesseseler, zararları önleninceye kadar faaliyeti durdurulur. Zararları giderilen tesisler açılarak ruhsat alması için süre verilir.

c) Toplum ve çevre sağlığı açısından zararlı olup alınacak önlemlerle mahzurları giderilemeyecek durumda olan tesisler süresiz olarak kapatılır.

Ruhsat alması için müesseselere verilecek süre bir yılı geçemez. Verilen süre içinde ruhsatını almayan müesseselerin faaliyeti ruhsat alıncaya kadar durdurulur.

Bu maddenin gereği mahallin en büyük mülki amirince yerine getirilir ve yapılan işlemler hakkında yetkili makama bilgi verilir."

Gayri Sıhhi Müesseseler, çevresinde olan zararlarını mümkün olduğu kadar azaltabilmek için bilim ve teknolojinin, ayrıca mevzuatın gerektirdiği önlem ve yenilikleri uygulamak zorundadırlar. Bu amaçla, tesis sahiplerince istenen veya yapılan incelemeler sonucu önerilen önlem ve yenilikler yetkili makamın izniyle ve vereceği süre içinde uygulamak zorundadırlar. Bu amaçla, tesis sahiplerince istenen veya yapılan incelemeler sonucu önerilen önlem ve yenilikler yetkili makamın izniyle ve vereceği süre içinde uygulamaya konur.

Burada belirtilen yetkili makam ifadesi Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliğinin 3. maddesinde, 3572 sayılı Kanun'un 3. maddesinde belirtilmiştir.

2872 sayılı Çevre Kanun'un 16. maddesi tehlikeli hallerde faaliyetin durdurulmasıyla ilgilidir ve şu hükme yer verilmektedir:

"Çevre kirliliğinin toplum sağlığı yönünden tehlike yarattığı hallerde Sağlık Bakanlığı kendiliğinden veya Çevre Bakanlığının talebi üzerine, bu kirlenmeye yol açan faaliyetlerin geçici bir süre için kısmen veya tamamen durdurulmasına karar verir ve kararın uygulanmasını mahallin en büyük mülki amirinden ister.

Söz konusu faaliyetler bu gibi hallerde, mahallin en büyük mülki amirinin vereceği kararlar da durdurulabilir. Bu karar derhal Sağlık Bakanlığı ve Çevre Bakanlığı'na bildirilir."

Yine mevzuatta yeralan "gayri sıhhi müesseselerin kurulması hususunda diğer kamu ve kuruluşları tarafından özel mevzuatlarına göre çeşitli isimler altında verilen ve esas itibarıyla çevre ve toplum sağlığını korumaya yönelik durumları içermeyen izinlerinde verilebilmesi için bu Yönetmelik hükümlerine göre Gayri Sıhhi Müesseselerin tesis izni alması veya yer seçiminin uygun olması gerekir" ifadesiyle de görevlerdeki yasal sınırlar belirtilmektedir.

## **7. MEVZUAT**

### **7.1. Kanunlar:**

1. 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'nun 268-275. maddeleri
2. 3572 sayılı İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulüne Dair Kanun (17.6.1989 gün ve 20198 sayılı Resmi Gazete).
3. 2678 sayılı "1580 sayılı Belediye Kanununun 15 nci Maddesine Bir Fıkra, 19 uncu Maddesinin 5 Numaralı Fıkrasına Bir Bend Eklenmesine Dair Kanun" (12.6.1982 gün ve 18453 sayılı Resmi Gazete).
4. 3030 sayılı Büyük Şehir Belediyelerinin Yönetimi Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'un 6/e maddesi (9.7.1984 gün ve 18453 sayılı Resmi Gazete).
5. 2872 sayılı Çevre Kanunu'nun 16. maddesi (11.8.1983 gün ve 18453 sayılı Resmi Gazete)
6. Türk Kanunu Medenisi'nin 661. maddesi (Kanun No: 5442)
7. İl İdaresi Kanunu'nun 9/C ve 9/Ç maddeleri (Kanun No : 5442)
8. Serbest Bölgeler Kanunu (Kanun No : 3218) (15.6.1985 sayılı RG)

### **7.2. Kanun Hükmünde Kararnameler :**

- 1.181 sayılı Sağlık Bakanlığının Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 9/c, 42. maddeleri.
2. 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair K.H.K. (28.6.1995 günü ve 22327 sayılı R.G.)

### **7.3. Tüzükler**

Mezbaha Yapı Tüzüğü (14.4.1947 gün ve 3/5661 Karar Sayılı)

### **7.4 Yönetmelikler:**

1. Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği (26 Eylül 1995 gün ve 22416 sayılı Resmi Gazete)
- 2 Çevre Sağlığı Memurları Yönetmeliği'nin I/D maddesi d fıkrası (14.8.1965 gün ve 20103 sayılı Resmi Gazete)
3. İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik (9 Mart 1989 gün ve 20103 sayılı Resmi Gazete)
4. Hava Kalitesinin Korunması Yönetmeliği (2.11.1986 gün ve 19269 sayılı Resmi Gazete)
5. Gürültü Kontrol Yönetmeliği (11.12.1986 gün ve 19308 sayılı Resmi Gazete)
6. Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği (4.9.1988 gün ve 19919 sayılı Resmi Gazete)
7. Çevresel Etki Değerlendirmesi Yönetmeliği (7.2.1993 gün ve 21489 sayılı

Resmi  
Gazete)

### **7.5. Tebliğler :**

1. Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği İdari Usûller Tebliği (12.3.1993 gün ve 21389 sayılı Resmi Gazete)
2. Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği
3. Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği

### **7.6. Rehberler :**

Belediye Sıhhi Zabıta Talimatnamesi Rehberi (Belediye, Umumi Hıfzıssıhha ve Umumi Belediyeye Müteallik Cezaiye Hakkında Kanunların ilgili hükümlerine göre 1957 gün ve 89 numara ile yayınlanmıştır).



## **8. STANDARTLARIN BELİRLENMESİ**

Sanayi kuruluşları ruhsatlandırılma aşamasında emisyon ve deşarj izni alırken yönetmeliklerde belirtilen standartlara uymak zorundadırlar.

"Mezbaha Yapı Tüzüğü", "Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği", "Hava Kirliliği Kontrol Yönetmeliği", "Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği" tesislerin asgari hangi şartlara uymak zorunda olduklarını belirleyen standartlardır.

Yönetmeliklerde belirtilen standartlar korumaya yönelik değerlerdir. Kirlilik ve koruma standardı diye bir ayırım mevcut değildir.

## **9. ÖLÇÜM VE DEĞERLENDİRME**

Su kirliliği Kontrol Yönetmeliği İdari Usûller Tebliği'nin ikinci maddesinde "atıksu altyapı tesisleri yönetimleri ile, atıksu altyapı tesislerinin bulunmadığı ve ileride yapılmayacağı belli olan yörelerde atıksularını kendi başlarına toplayıp bertaraf etmek zorunda olan kurum, kuruluş ve işletmeler "Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği'nin altıncı bölümü uyarınca belirlenen esaslar dahilinde izin alırlar. İzin başvurusu, (tebliğin ekinde verilen) formun doldurulup, bir dilekçeye eklenerek ilgili idareye sunulması suretiyle yapılır..." ve 5.maddesinde "verilen izin belgeleri üç yıl süre ile geçerlidir. İzin belgelerindeki bilgilerin değiştiği ve/veya denetimler sırasında suda tehlikeli ve zararlı maddelerle ilgili yanlış beyanda bulunduğu, bunların arıtma ve bertarafında kurallara aykırı davranıldığı tesbit edildiği taktirde ilgili idare verilen izni geri alabilir" hükümleri bulunmaktadır.

Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliğinin 37. maddesi Alıcı Su Ortamına Atıksu Deşarj İzni, 38.maddesi kirlenmeye karşı tedbir yükümlülüğünün devamı ve 39. maddesi deşarj izninin sınırlandırılması veya geri alınmasıyla ilgili olduğu halde, mevzuatta beyan esası getirildiği görülmekte, ölçümde bahsedilmemektedir.

Bu gibi durumlarda idare gerekli gördüğünde veya 39. Maddeyi işletebilmek için yani beyan edilen hususun aksini ispat etmek için ölçüm yapabilecektir.

Ayrıca, Hava Kalitesinin Korunması Yönetmeliğine göre de ölçümler yapılabilecektir. Bunun dışında, vatandaş başvurusunda meydana geldiği belirtilen kirlilik araştırılarak gerekli görüldüğü durumlarda Atıksu Analizi ve Hava Kirliliği için Ölçüm yapılabilecektir.

## **10. DENETİM VE YAPTIRIM :**

Gayri Sıhhi Müesseseler ruhsat aşamasında, mevzuatta belirtilen bilgi, belge ve projelerin incelenmesi, ayrıca gerekli görülüyorsa mahallinde incelenmesi, deneme izni verilmişse deneme süresi içinde, vatandaş başvurusu veya şikayetlerinin değerlendirilmesinde ve rutin olarak denetim yapılmaktadır.

Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği'nin 19.maddesindeki "gayri sıhhi müesseseler çevre ve toplum sağlığı açısından sağlık teşkilatının denetimi altındadır." ve Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'nun 2. maddesindeki "umumi sıhhat ve içtimai muavenet hizmetlerine ait devlet vezaifi Sıhhat ve İçtimai Muavenet Vekaleti tarafından ifa ve hususi idarelerle belediyelere ve sair mahalli idarelere bırakılan hizmetlerin sureti icrası murakabe olunur" hükmü bulunmaktadır.

Genel olarak ruhsat veren kurum veya kuruluşça denetim yapılmakla birlikte ruhsatı hangi kuruluş verirse versin o tesisin çevre ve toplum sağlığı açısından tehlikeli olduğu ve çevreyi kirlittiği ortaya çıktığında veya bu konuda vatandaş başvurusu olduğunda

Sağlık Teşkilatı denetim hizmetini yapar ve ilgili kuruluşlara veya birimlere bildirir.

Sağlık teşkilatınca Belediye sınırları içinde yapılan denetimler sonucu ilgili mevzuat ve genelgeler doğrultusunda görülen eksikliklerin yerine getirilmesi tutanaklarla tesbit edilerek bu işyerlerinin faaliyetten men edilmesi hususu Belediyelere yazı ile bildirilmektedir.

Yapılan denetimlerde, ruhsatsız olarak faaliyete geçtiği, uygun bir yer seçimi yapılmadan kurulduğu, çevre kirlenmesini önleyici tedbir almadığı, çevreyi ve insan sağlığını tehdit ettiği saptanan bir çok işyeri ve tesise, milli servetin heba edilmemesi, bir iş kapısını kapatılmaması, üretilecek mala ihtiyaç duyulması, tutucu cihaz ve sistemleri tesise ilavesinin pahalı olacağı gibi ekonomik ve sosyal nedenlerle aynı şartlarda veya ufak tefek tedbirleri aldırarak faaliyetine müsaade edilmesi zorunluluğu ile karşılaşılabilen ve belediyelerin bir çoğu kapatma cezası yerine para cezası uygulamaktadır.

Denetim hizmetini yalnızca bir zabıta olayı gibi görmek ve değerlendirmek bizi hatalı sonuçlara götürebilir. Konu çevrenin kirlenmeye karşı korunması olduğuna göre denetimin aynı zamanda bir eğitim hizmeti de olması gerektiği ortaya çıkmaktadır. Çevreyi kirlenmenin alternatifi olarak yalnızca para cezasını düşünmek bizi amacımızdan uzaklaştıracak ve çözümü daha zor olan sorunların ortaya çıkmasına neden olacaktır.

Amaç, çevre ve toplum sağlığının korunması bakımından önem arzeden ve tesbit edilen sağlığa aykırı durumların en kısa zamanda giderilerek sağlıklı çalışma şartlarının sağlanmasıdır. Yapılan uyarılara rağmen şartlarını düzeltmeyen işyerlerine para cezası uygulanarak faaliyetlerine izin verilmesi, halk sağlığını tehdit eden durumun devamını izin verilmesi anlamına taşıyabileceğinden, denetimden beklenen sonuçların alınmamasına ve başta 5442 sayılı İl İdaresi Kanunu olmak üzere çeşitli Kanun, Tüzük ve Yönetmeliklerle getirilen hükümlerin etkisiz bırakılmasına neden olabilecektir.

1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'nun 2.maddesinde"... hususi idarelerle belediyelere ve sair mahalli idarelere bırakılan hizmetlerin sureti icrası murakabe olunur..."hükümünü getirmiştir. Buna göre Valililiğin, yalnızca verdiği talimatların yerine getirilip getirilmediğini takip ve denetlemenin ötesinde diğer özel kanunlarda verilen görevlerin ne şekilde yapıldığını denetlemek yetkisi ve sorumluluğu bulmaktadır (5442 sayılı kanunun 9C/Ç maddeleri).

Yine Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'nun 23. maddesine göre kurulmuş bulunan İl Umumi Hıfzıssıhha Meclislerinin "... mahallin sıhhi ahvalini daima nazarı dikkat önünde bulundurarak şehir ve kasaba ve köyler sıhhi vaziyetinin ıslahına ve mevcut mahzurların izalesine yarayan tedbirleri alırlar..." görevi kanunda açıklanmıştır.

Ancak mevzuatımızda, kapatma veya faaliyetten men işleminin nerede ve kimler tarafından uygulanacağı hususunda açık bir hüküm bulunmadığından, konunun İl Umumi Hıfzıssıhha Meclisinde görüşülerek, uygulamanın belediye sınırları içinde ve dışında olmak üzere, kimler tarafından yapılacağına dair genel bir karar alınabileceği, faaliyetten men kararının uygulanmasında, belediye sınırları içinde belediye ve emniyet teşkilatından, sınırları dışında ise jandarma eşliğinde yapılabileceği düşünülmektedir.

Uygulamanın ne şekilde yapılacağı belirlenmesinden sonra, yapılan denetimlerde sağlıksız koşullar altında faaliyet gösterdiği tesbit edilen ve uyarılara rağmen durumunu düzeltmeyen işyerleri için, ayrı ayrı Valilik Onayı almak ve İl Umumi Hıfzıssıhha Meclisi'nin genel kararına uymak suretiyle faaliyetten men uygulamasının yapılması gerekmektedir.

## KAYNAKLAR

1. Topuzoğlu, İ. Çevre Sağlığı ve İş Sağlığı Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara 1979.
2. Fişek, N.H. Halk Sağlığına Giriş, H.Ü. -DSÖ Hizmet araştırma ve Araştırmacı Yetiştirme Merkezi Yayını, No.2, Ankara, 1983.20 Otto, J.H., Julian, C.J. Tether, J.E. Modern Health, Rinehart and Winston, Inc. Newyork, 1971.
3. Güler, Ç. Çevre ve Sağlık Üzerine Etkileri, Sağlık, Toplum ve Çevre Bülteni, 1,3,3-8, Mart 1991.
4. Güler, Ç. Ekoloji, Sağlık ve Sosyal Yardım Vakfı, Dergisi, 1,3,(2-6), Temmuz 1991.
5. Güler, Ç. Çevre ve Sağlık, Tıbbi Dokümentasyon Merkezi Yayınları, ISBN- 975-7431-01-X Ankara, 1992
6. Güler, Ç. Öcalan A. Orta Öğretimde Çevre ve İnsan Bilgisi, Tıbbi Dokümentasyon Merkezi Yayını, Ankara, 1979.
7. Last, J.M. Public Health and Human Ecology, Applcton-Lange, East Norwalk, Conneticut, 1987.
8. Howe, M.G., Laroine, J.A. Environmenta! Medicine, William Hainemann Medical Books Ltd. London, 1973.
9. Aylesworth, Thomas G., This Vital Air, This ViLal Water., Mans Environmental Crisis, Rand Mac Naly, Chicago, 1973.
10. Güler, Ç., Coşkun, Y. Su Bilgisi, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1988.
11. Graham Bannock & Partners LTD (Hazırlayan), Küçük İşletmeler Üzerindeki Formalite Külfetinin Kaldırılması (OECD Raporu), Küçük ve Orta Büyüklükteki Teşebbüslerden Bürokratik Külfetin Kaldırılması Sempozyumu, 11-12 Ocak 1988, İstanbul.
12. Çobanoğlu Z., Çevre Genel Sağlığı, Hatiboğlu Yayrevi ISBN 975-7527-72-6, Ankara, 1995
13. Güler . Ç. Genel Çevre Sağlığı, Songül Yayınevi, Ankara, 1995
14. Çobanoğlu. N. Çevre Sağlık ve Asbestosis, Tıbbi Dökümütasyon Merkezî Yayını: 15, ISBN 975-7431-14-1, Ankara, 1996
15. Nebel, B, J Environmental Science, Thirded., Prentice Hail, Englewood Cliffs, 1990.
16. Çobanoğlu. Z., Kent ve Çevre, Tıbbi Dokümantasyon merkezi Yayını: 16, ISBN 975-7431 -15-X, Ankara, 1996.

EK - 1

## DEŞARJ İZİNİ BAŞVURU FORMU

### A. GENEL BİLGİLER

1. Kurum, Kuruluş veya İşletmenin Ticari Unvanı
2. Haberleşme Adresi
3. Tesisin bulunduğu yöre ve adresi
4. Sektör Türü (Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği Tablo 5-21'de verilen sektörler esas alınacaktır).
5. Tesisin Ana Üretimi (Yan ürünler de belirtilecektir).

Ürünün Cinsi \_\_\_\_\_ Kapasitesi \_\_\_\_\_

6. Çalışma periyodu hakkında bilgiler
  - a) Toplam çalışma süresi (İş günü/yıl)
  - b) Sürekli veya kesikli (kesikli ise günde ortalama çalıştığı süre)
  - c) Vardiya sayısı
- 7) Toplam Personel Sayısı
  - a) Yönetici
  - b) İdari Personel
  - c) İşçi
  - d) Diğer

### B. TEKNİK BİLGİLER

1. Kullanılan hammaddeler ve miktarları
  2. Kullanılan su miktarı ve kaynakları 

Kaynağı	Miktarı (m <sup>3</sup> /gün)
---------	-------------------------------
- Proses suyu Kullanma suyu Soğutma suyu Diğer Gelecek üç yıl içinde Öngörülen değişiklikler ayrıca belirtilecektir.
3. Yukarıda belirtilen sular ile ilgili olarak kullanımdan Önce su tasfiyesi yapıp yapılmadığı
  4. İşletmenin oluşturduğu atık türleri ve miktarı 

Katı	ton/gün
Sıvı	m <sup>3</sup> /gün
Gaz	m <sup>3</sup> /gün

5. Deşarjların yapıldığı alıcı ortam (akarsu, göl, deniz vb.)
6. Atıksu özelliklerinin beyanı (Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliğine göre Tablo 5-21 arasındaki ilgili sektörlere ait tabloda verilen atıksu parametreleri esas alınacaktır).
7. İşletmede bulunan yan tesislerden (lojman, kafeterya vb.) çıkacak atıksuların miktarı ve bu atıksuların verileceği yere ilişkin bilgiler.
8. Çevre kirlenmesine karşı alınan veya alınacak tedbirler (arıtma tesisi, çamur giderme yöntemi, katı atık giderme işlemleri, hava kirliliği kontrolü vb.).

### C. TESİSİN YETKİLİ ELEMANLARI

- a) Genel Müdür
- b) Teknik Müdür
- c) Dokümanlardan sorumlu olan, gerektiğinde ilişki kurulabilecek, Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği'nin 52/C maddesinde tanımlanmış yetkili elemanın adı, soyadı, unvanı, tel:

İmza, tarih \_\_\_\_\_

- EKLER: 1. Genel blok proses akım şeması\* (Varsa, arıtma tesisi ile ilgili olanlarda eklenecektir).
2. İşletmenin kanalizasyon akım şeması\* (deşarj noktaları belirtilecektir). \* Gelecekteki üç yıl için öngörülen değişiklikler ayrıca belirtilecektir.

## EK-2

### DEŞARJ İZİN BELGESİ

1. Müracaat eden kurum, kuruluş veya işletmenin adı, adresi
2. Tesisin adı, adresi
3. Müracaat tarih ve sayısı
4. Deşarj yeri
5. Su kirliliği Kontrolü Yönetmeliğine göre sektörü
6. İlgili sektör için öngörülen ve sağlanması gereken standart değerler
7. Ölçüm ve numune alma aralığı ("X" ile İşaretlenmiştir)

<u>Debi (m<sup>3</sup>/gün)</u>	<u>Debi ölçümü ve numune alma aralığı</u>
≤50	Yılda bir
>50-200	3 ayda bir
>200-1000	Ayda bir
>1000-10000	Haftada bir
>10000	Hergün

Bu izin belgesi 4 Eylül 1988 tarih ve 19919 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği'nin 37nci maddesine istinaden verilmiş olup, ..... tarihine kadar geçerlidir.

Yetkili Amir İmza,  
mühür, tarih

### EK-3

## DERİN DENİZ DEŞARJ İZİNİ BAŞVURU FORMU

1. Kurum, Kuruluş veya İşletmenin Ticari Unvanı
2. Haberleşme Adresi
3. Tesisin bulunduğu yöre ve adresi
4. Kurum, Kuruluş veya işletmenin faaliyet alanı ve tesisin ana üretim (Yan ürünler de belirtilecektir.) Ürünün Cinsi Kapasitesi
5. Çalışma periyodu hakkında bilgiler
  - a) Toplam çalışma süresi (İş günü/yıl)
  - b) Sürekli veya kesikli (kesikli ise günde ortalama çalıştığı süre)
  - c) Vardiya sayısı
6. Derin deniz deşarjının yapılacağı yöre
7. Derin deniz deşarjının yapılacağı alıcı ortamda amaçlanan ve gözetilen kalite özellikleri
8. Atıksu türü ve miktarları
9. Proje ve atıksu özellikleri
  - 9.1. Proje özellikleri
    - a) Projeye esas alınan debi {ortalama minimum ve maksimum debiler de verilecektir.}
    - b) Projede kullanılan T90 değeri
    - c) Proje eşdeğer nüfusu
    - d) Hesaplanan deşarj boru boyu
    - e) Difüzör kullanıp kullanılmadığı
    - f) Difüzör varsa genel yerleşimdeki yeri ve sayısı
    - g) Deşarj ağız (veya deliklerinin) büyüklüğü, şekli
    - h) Seyrelme miktarları S1 S2 S3 S<sup>TOPLAM</sup>
    - i) Projeye esas alınan akıntı hız ve yönleri
    - i) Deşarj noktasının hakim akıntı yönünde sahile uzaklığı
    - k) Projeye esas alınan dalga rejimi
    - l) Deşarj noktasında deniz derinliği
    - m) Deşarj noktasında kritik mevsim (yaz dönemi) su sıcaklığı, tuzluluk ve yoğunluk parametrelerinin derinliğe göre değişimi
    - n) Deşarj noktasında hakim rüzgar durumu
  - 9.2. Deşarj edilecek atık su özellikleri
    - a) Koliform değerleri (adet/100 ml)
    - b) pH
    - c) Sıcaklık, °C
    - d) Askıda katı madde (mg/1)
    - e) Yağ ve gres. (mg/1)
    - f) Yüzer maddeler
    - g) 5 günlük biyokimyasal oksijen ihtiyacı BOI5, (mg/1)
    - h) Kimyasal oksijen ihtiyacı (mg/1)
      - 1) Toplam azot, (mg/1)
      - j) Toplam fosfor (mg/1)
      - k) Anyonik yüzey aktif maddeler (deterjanlar) (mg/1)
10. Tesisin yetkili elemanları
  - a) Genel Müdür
  - b) Teknik Müdür
  - c) Dokümanlardan sorumlu olan, gerektiğinde ilişki kurabilecek Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliğinin 52/C maddesinde tanımlanan yetkili elemanın adı, soyadı, unvanı, tel: İmza, tarih

#### EKLER:

1. Derin deniz deşarj projesinin bir sureti
2. Derin deniz deşarj noktasını gösterir harita (en az 16100.000 ölçekli)
3. Deniz dibi profili ve haritası
4. Deşarj boru halı profili
5. Difüzörün genel yerleşimdeki yerini gösteren harita
6. Tesislerin kurulacağı bölgenin ekonomik, topoğrafik, oşinografik, batimetrik, su ürünleri ve benzeri kullanımla ilgili çeşitli özellikleri
7. Deşarj noktasında zemin emniyeti, kayma mukavemeti gibi zemin parametreleri
8. Acil durumlarda ve elektrik kesintilerinde alınacak tedbirler; bu gibi durumlarda by-passla kıyıdan yapılacak deşarj noktasının harita üzerinde gösterilmesi
9. İleriye ait gelişme, genişleme ve proje değişiklik tahminleri

## EK-4

### DERİN DENİZ DAŞARJI İZİN BELGESİ

1. Müracaat eden kurum, kuruluş veya işletmenin adı
2. Müracaat tarih ve sayısı
3. Adresi
4. Deşarj yeri
5. Alıcı ortama deşarjda ölçülmesi ve izlenmesi esas olan kirlilik parametreleri ve sağlanması istenen standart değerlerle mukayeseli olarak atıksız özelliklerinin uygunluk durumu
6. Debi ölçüm programı (Ölçüm ve numune alma aralığı 'Y' ile işaretlenmiştir.)

pH  
Koliform değerler, adet/100 ml  
Sıcaklık  
Askıda katı madde, mg/l  
Yağ ve gress, mg/l  
Yüzer maddeler  
Biyokimyasal oksijen ihtiyacı, BOİ5, mg/l Kimyasal oksijen ihtiyacı, KOİ, mg/l Toplam azot, mg/l Toplam fosfor, mg/l Anyonik yüzey aktif maddeler, mg/l Diğer parametreler, (Tehlikeli ve zararlı maddeler tebliğine göre)

<u>Debi (m<sup>3</sup>/gün)</u>	<u>Debi ölçümü ve numune alma aralığı</u>
<50	Yılda bir
>50-200	3 ayda bir
>200-1000	Ayda bir
> 1000-10000	Haftada bir
> i 0000	Hergün

Bu izin belgesi 4 Eylül 1988 tarih ve 19919 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği'nin 42nci maddesine istinaden verilmiş olup,.....tarihine kadar geçerlidir.

Yetkili Amir İmza.  
mühür, tarih

## EK-5

### SUDA TEHLİKELİ VE ZAYIF KİMYASAL MADDELER VE ATIKLARIN BERTARAFININ UYGUNLUĞU İÇİN BAŞVURU FORMU

1. Kurum, kuruluş veya işletmenin adı
2. Kurum, kuruluş veya işletmenin adresi
3. Tesis yeri, jeolojik yapı
4. Kurum, kuruluş veya işletmenin faaliyet alanı  
(Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği Tablo 5-21'deki gruplandırma esas alınacaktır).
5. Tesis kapasitesi ve ilerideki üç yıl içinde düşünülen tevsiat
6. İşletmenin kullandığı: Suda Tehlikeli ve Zararlı Maddeler Tebliğine göre tehlikeli ve zararlı sınıfa giren hammadde ve yardımcı madde ad, tür ve miktarı (Suda Tehlikeli ve Zararlı Maddeler Tebliği Ek-1 'deki numaralarına göre beyan edilecektir).
  - a) Bu maddelerin tesisdeki akım şeması ve dönüşümleri
  - b) Atık sulara karışması halinde atıksudaki miktarları
7. Üretim sonunda tehlikeli ve zararlı atıkların oluştuğu üniteler, bu atıkların ad, tür ve miktarları (Suda Tehlikeli ve Zararlı Maddeler Tebliği Ek-2'deki ve Ek-3'deki numaralarına göre beyan edilecektir).
8. Oluşan tehlikeli ve zararlı atıkların işletmede geçici olarak bekletildiği yerler
9. Tehlikeli ve zararlı maddeler ve atıklar için alınan tedbirler
  - a) Tehlikeli ve zararlı atıkların nihai bertarafı için alınan tedbirler ve uygulamalar
  - i. Tesiste bertaraf edilecek atık türleri ve miktarları
11. Öngörülen tesis, altyapı ve inşaat tekniği
111. Teknik donanım ve ekipman İmkanları
- 1v. Atık toplama, ana depolama, ara depolama, iletim ve bertarafıyla emniyet tedbirleri için kullanılan ekipman
  - v. Su yöntemiyle ilişkili olarak arazinin drenaj ve sızdırma özellikleri
  - b) Depolama yapıyorsa depolama alanlarıyla ilgili bilgiler
    1. Hidrojcolijik durum
      11. Depolama yerinin sızdırmazlık özellikleri
      - m. Sızıntı sularının kontrolü ve gerekiyorsa toplamı arıtılması
    - c) Yeniden değerlendirme imkanları  
(Geri kazanma, yeniden kullanma vb.)
    - d) Gömme yoluyla bertaraf imkanları  
(Depolamada istenen bilgi eklenecektir.)
    - e) Yakma yoluyla bertaraf imkanları
    - f) Başkasına satış veya devir yoluyla bertaraf imkanları
    - g) Ayrıntılarıyla belirterek, bu yolların dışında uygulanan diğer bertaraf imkanları
  10. Tehlikeli ve zararlı atığın herhangi bir kaza durumunda veya acil durumlarda yaratabileceği özel tehlikeler, zararlar ve bunlar hakkında alınacak tedbirler
  11. Dokümanlardan sorumlu olan gerektiğinde ilişki kurulabilecek, Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliğinin 52/C maddesinde tanımlanan yetkili elemanın adı, soyadı, unvanı, tel:

imza. tarih



## EK-6

### SUDA TEHLİKELİ VE ZARARLI KİMYASAL MADDELER VE ATIKLARIN BERTARAFI HAKKINDA UYGUNLUK BELGESİ

1. Müracaat eden kurum, kuruluş veya işletmenin adı, adresi
2. Müracaat tarih ve sayısı
3. Tesisin bulunduğu yöre, yöredeki adresi
4. Deşarj yeri
5. Suya deşarjına hiçbir şekilde izin verilmeyenler

Tür Ad Miktar/gün

6. Uygun bulunan bertaraf yolları  
(İlgili madde veya atık belirtilerek uygun bertaraf yolu "x" ile işaretlenmiştir.)

- a) Arıtma
- b) Depolama
- c) Yeniden değerlendirme
- d) Gömme
- e) Yakma
- f) Satış veya devir
- g) Diğerleri (belirtiniz)

7. Alıcı ortama deşarjında aşılmaması gereken konsantrasyonlar

STS/İn Azami  
deks no Ad Konsantrasyon

#### S. Taşıma yapıp yapılamayacağı

Bu "Uygunluk Belgesi" 4 Eylül 1988 tarih ve 19919 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği'nin 42nci maddesine istinaden verilmiş olup, ..... tarihine kadar geçerlidir.

Yetkili Amir İmza,  
mühür, tarih

## EK-7

### SUDA TEHLİKELİ VE ZARARLI ATIKLAR LİSTESİ

1. Radyoaktif atıklar
2. Toksik ağır metaller ve bileşiklerini ihtiva eden atıklar (civa ve bileşikler, kadmiyum ve bileşikleri, çinko, bakır, baryum, kurşun, nikel, krom, titanyum, gümüş, kobalt, antimon, kalay, vanadyum, molibden, berilyum, talyum, uranyum ve bileşikleri ile benzerleri)
3. Siyanür ihtiva eden, ısıyla muamele veya sertleştirme işlemleri sırasında meydana gelen atıklar, İnorganik siyanürleri ihtiva eden atıklar
4. Organik çözücüler ve bunların formülasyonu üretimi ve kullanımı sırasında meydana gelen atıklar (halojenli organik çözücüler ayrıca belirtilir.)
5. Organik halojen bileşikleri ve bunları ihtiva eden atıklar
6. Organik fosfor bileşikleri ve bunları ihtiva eden atıklar
7. Organik kalay bileşikleri ve bunları ihtiva eden atıklar
8. Organik civa bileşikleri ve bunları ihtiva eden atıklar
9. Organik silikon bileşikleri, bunları ihtiva eden atıklar ve su ortamında bu tür bileşikler oluşturabilecek maddeler
10. Kalsiyum florür hariç olmak üzere inorganik flor bileşikleri ihtiva eden atıklar
11. Biyosidlerin ve fitofarmasotiklerin formülasyonu ve üretimi sırasında meydana gelen atıklar
12. Poliklorlu bifenilleri (PCB) ve/veya poliklorlu terfilleri (PCT) ve/veya polibromlu bifenilleri (PBB) ihtiva eden veya bu maddelerle kirlenmiş artık maddeler veya parçalar
13. Kullanılmış ve arlık yağlar, hidrokarbonlar ve bunların emülsiyonları, sulu karışımları
14. Farmasotik ürünlerin hazırlanması ve üretimi sırasında meydana gelen atıklar
15. Farmasotik, ilaç, ecza ve laboratuvar atıkları
16. Rafine, distilleme veya herhangi bir pirolitik işlemde kaynaklanan atık katranlı kalıntılar
17. Asbest (amyant) (toz veya lif halinde) ihtiva eden atıklar
18. Selenyum ve tellür bileşikleri ve bunları ihtiva eden atıklar
19. Arsenik, arsenik bileşikleri ve bunları ihtiva eden atıklar
20. Bor, bor bileşikleri ve bunları ihtiva eden atıklar
21. Metallerin veya plastik maddelerin yüzeylerinin muamele edilmesinden kaynaklanan asidik veya bazik karakterli atıklar
22. Alüminyum, magnezyum ve demir dışı metallerin ergitme atıkları
23. Kimya endüstrisinde kullanılmış filtre malzemesi artıkları (kirlenmiş kieselgur, aktif kömür, aktif toprak ve ağartıcı toprak)
24. Merkaptanları ve ağartıcı toprak
25. Eterik bileşikleri ihtiva eden atıklar
26. Biyolojik olarak parçalanmayan deterjanlar ve yüzey aktif maddeler
27. Asitli çözeltiler veya asitleri ihtiva eden atıklar
28. Bazik çözeltiler veya bazları ihtiva eden atıklar
29. Hastaneler, klinikler ve tıp merkezlerinin klinik atıkları
30. Mürekkep, boya, pigment, yağlı boya, lake ve cilaların formülasyonu, üretimi ve kullanımı sırasında meydana gelen atıklar
31. Reçinelerin, lateks, plastize edici maddelerin, yapıştırıcı tutkalların formülasyonu, üretim ve kullanımı sırasında meydana gelen atıklar
32. Fotoğrafçılıkla ilgili kimyasal maddelerin ve işlem malzemelerinin formülasyonu, üretimi ve kullanımından kaynaklanan atıklar
33. Poliklorlu dibenzo-furan sınıfından herhangi bir bileşik ile kirlenmiş herhangi bir madde
34. Foneller ve fonel bileşikleri, bunları ihtiva eden atıklar
35. Poliklorlu dibenzo-dioksin sınıfından herhangi bir bileşik ile kirlenmiş herhangi bir madde
36. İnert polimer halindeki maddeler hariç olmak üzere ve bu listede belirtilen diğer maddelerin dışında kalan organohalojen bileşikleri atıkları
37. Tamamlanmış ve/veya yeni olan ve insan ve/veya çevre üzerindeki etkileri bilinmeyen araştırma, geliştirme veya eğitim faaliyetlerinden kaynaklanan kimyasal madde atıkları
38. Başka yasal düzenlemelere tabi olmayan yanıcı, patlayıcı nitelikteki atıklar (peroksitler, perkloratflr, kloratlar, azidler, eterler ve benzeri bileşikler)
39. Bu listede yer alan maddelerin tamamen veya kısmen karışımı halindeki atıklar

## EK-8

### GENEL NİTELİKLİ ATIK GRUPLARI

1. Evlerden kaynaklanan alıklar
2. Büro ve ticarethanelerde oluşan atıklar
3. Tesis ve binaların inşaatı, onarımı, bakımı ve yıkımı esnasında oluşan atıklar
4. Çamaşırhane ve kuru temizleyicilerde oluşan alıklar
5. Harfiyat atıkları
6. Yol yapımı ve onarım atıkları
7. Kuru prosesle metal kesme, şekillendirme ve öğütme tesislerinde oluşan atıklar
8. İçme, kullanma, gıda ve içecek hazırlama, soğutma ve endüstriyel proseslerde kullanılacak suların arıtma ve yumuşatma işlemleri esnasında oluşan atıklar
9. Evsel nitelikli kanalizasyon sularının arıtımından oluşan atıklar
10. Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların üretimi ve yetiştirilmesinden oluşan atıklar
11. Biracılık ve diğer fermantasyon proseslerinden oluşan atıklar
12. Sulu veya kuru halde kağıt, selüloz, tahta, yağlı kağıt, karton, plastik, kil, porselen, cam, seramik, mika, demir, çelik, alüminyum, pirinç, bakır, kalay, çinko, kömür, kok kömürü, karbon, grafit, kül gibi maddelerden birini veya birkaçını içeren atıklar
13. Demir, çelik, bakır, kalay veya bunların karışımlarının imalatından oluşan atıklar
14. Doğal veya sentetik kauçuk, kumlar, silis, kazan birikintileri, elektrikli aletler, demir oksitleri, demir hidroksitleri içeren atıklar
15. Çimento, beton, kalsiyum hidroksit, kalsiyum karbonat, kalsiyum silfat, kalsiyum klorür, magnez yum karbonat, magnezyum oksit, çinko asit, alüminyum oksit, titan oksit, bakır oksit, sodyum klorür maddelerinden birini veya biden fazlasını içeren atıklar; mantar, ebonit, diyatome, kepek, yün, pamuk, keten ve diğer doğal lifler, deri, yapay lifler, ip, halat, saman, stearat içeren atıklar
16. Gıdaların üretimi, işlenmesi ve dağılımı esnasında oluşan atıklar ve tüm gıdalar
17. Kozmetik malzeme atıkları
18. Bitkiler, hayvan Ölülerini veya parçaları, kazılar sonucu ortaya çıkan maddeler (doğal halde bulunmak kaydıyla) ve sert katı halde olup suda ve hiçbir asitte çözünmeyen maddeler
19. Baca gazı kükürt giderme tesislerinden ve diğer endüstriyel faaliyetlerden çıkan suni jips ve sülfid bileşiklerini halindeki atıklar

## **İzin Almaya Esas Teşkil Edecek Dokümanlarla İlgili Yönerge**

### **BİRİNCİ BÖLÜM**

#### **Amaç ve Genel İlkeler**

**Amaç - Madde 1-** İşbu yönerge, 2872 sayılı Çevre Kanunu'nun ilgili maddeleri uyarınca hazırlanıp ve 2.11.1986 tarih, 19269 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Hava Kalitesinin Korunması Yönetmeliği" nin 16. maddesi uyarınca ilgili Valiliğe yazılı başvuru ile verilerek teknik veriler, açıklamalar ve çizimler gibi dokümanların özelliklerini ihtiva eder.

**Genel İlkeler - Madde 2-** İzin Almaya Esas Teşkil Edecek Dokümanlarla İlgili Yönerge, 2872 sayılı Çevre Kanunu'nun ilgili maddeler uyarınca hazırlanan yönetmeliğin 5. maddesinin e fıkrasında belirtilen yetkili mercii tanımına göre düzenlenmiştir. Verilecek emisyon izinlerinde:

1) Kurulmuş veya kurulmakta olan tesisler izne tabi tesisler arasına giriyorsa yönetmeliğin yayını tarihinden itibaren 6 ay içinde yetkili mahalli makama yönetmelik hükümlerine göre bu yönergede belirtilen dokümanların da temini ile izin almak için başvururlar. İzin başvurusu en geç 1 yıl içinde değerlendirilir. Eksiklerin giderilmesi için verilen süre belediye sınırları içindeki tesislere 2 yıl, belediye sınırları dışındaki tesislere ise 3 yıldır.

2) Yeni tesislerin kurulması ve işletmeye alınması için gerekli izin başvuruları da ilgili Valiliğe dilekçe ekinde verilen bu yönergede belirtilen dokümanların temini ile olur. İzin başvurusu 6 ay içinde değerlendirmeye tabi tutularak karar verilir. Bu yönerge doğrultusunda tamamlanan dokümanların Valiliğe başvuru ile verilmesini müteakip, yetkili mercii tesisin kurulacağı bölgede dağıtımı yapılan yüksek tirajlı, yurt çapında yayın yapan en az 2 gazetede ilan verir. Başvuru dokümanları ilanın yayımından itibaren 2 ay süreyle Valilikte konunun incelenmesine açık tutulur. Bu süre içerisinde proje ile ilgili itirazlar yetkili merciiye yazılı olarak yapılabilir. Bu süreden sonra yapılacak itirazlar, kişisel haklarla ilgili değilse dikkate alınmaz.

### **İKİNCİ BÖLÜM**

Hava Kalitesinin Korunması Yönetmeliğine Göre İzin Alma Başvurusunda Bulundurulması Gereken Dokümanlar

#### **Madde 3- A) GENEL BİLGİLER**

1. Endüstrinin ticari unvanı.
2. Haberleşme adresi.
3. Tesisin adı.
4. Tesisin bulunduğu yöre.
5. Tesisin asgari 10 km. çevresini kapsayan topografik haritası.
6. 10 km. lik çevrede 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu ve Yönetmelikleri doğrultusunda talep edilen arazi kullanım durumunu gösterir belgeler.
7. Meteoroloji Genel Müdürlüğünden veya tesise en yakın meteoroloji istasyonundan temin edilen tercihen son 10 yılı kapsayan bölgenin meteorolojik durumu hakkında bilgiler.
8. Tesisin ana üretimi, ürün cinsi, kapasitesi. Bu duruma göre Hava Kalitesi Kontrol Yönetmeliğinin 8. Ek'ine göre tesisin girdiği grup (A veya B).
9. Tesisin kullanım sahası;
  1. Toplam alanı (m<sup>2</sup>),
  2. Tesisin kendi işgal ettiği alan (m<sup>2</sup>),
  3. Sosyal ve idari tesisler alanı (m<sup>2</sup>),
  4. Yeşil saha (m<sup>2</sup>),
  5. Boş alan (m<sup>2</sup>).
10. Tesis alanındaki ünitelerin yerleşim planları.
11. Çalışma periyodu hakkında bilgiler.
  - Tesisin toplam çalışma süreleri, - Sürekli veya kesikli, (kesikli ise günde ortalama çalıştığı süre)
  - Vardiye sayısı.
12. Yılda planlanan tesis bakımı sayısı ve süresi
13. Tesisin bulunduğu yöredeki çevre kirliliğinin durumu hakkında bilgiler.
14. Tesisin yetkili elemanları:
  - Genel Müdür,
  - Teknik Müdür,
  - Sorumlu Kontrol Mühendisi.
15. Dokümanlarla ilgili bilgileri alma açısından sorumlu ve gerektiğinde ilişki kurulabilecek teknik elemanın soyadı, adı, unvanı, adresi, telefon numarası.

#### **B) KULLANILAN HAMMADDELER VE ÜRÜNLER İLE İLGİLİ BİLGİLER 1.**

- Üretimde kullanılacak hammaddeler: - Ticari ve kimyasal adları,  
- Bileşimleri,

- Yıllık ve aylara göre hammadde girdileri,
- Programlanan tüketimleri,
- Birim ürün elde etmek için kullanılan miktarları.

2. Hammadde nakliyatında kullanılan ulaşım biçimleri:
- Karayolu,
  - Demiryolu,
  - Liman, iskele,
  - Hava limanı,

NOT: Nakliyatın güzergahı ve birden fazla kullanılıyorsa payları belirtilecektir.

3. a) Kullanılan hammadde ve yardımcı maddeler içinde,  
b) Ürün ve yan ürünler içinde,  
c) Katı atıklar içinde.

Ortaya çıkan ekli kimyasal maddeler listesinde ve Hava Kalitesinin Korunması Yönetmeliğinin 3.,4. ve 5 inci eklerinde yer alan kimyasal maddelerin durumu hakkında bilgiler.

- Cinsleri
- Miktarları

4. Üretimde kullanılan katalizatör tipi maddeler varsa bunlar hakkında bilgiler

5. Ürünler, yan ürünler ve katı atıkların:

- Ticari ve kimyasal adlan,
- Bileşenleri,
- Yıllara ve aylara göre elde edilmesi programlanan miktarları.

6. Belirtilen ürünlerin pazarlanması için nakliyatda ulaşım biçimleri:
- Karayolu,
  - Demiryolu,
  - Liman, iskele,
  - Hava limanı,

NOT: Nakliyatın güzergahı ve birden fazla kullanılıyorsa payları belirtilecektir.

7. Ayrıntılı akım şeması.

### C) YAKIT VE YAKICILARLA İLGİLİ BİLGİLER

1. Üretimde birim ürün başına kullanılacak elektrik enerjisi veya diğer yakıt türleri, temin edildiği yerler, menşei leri.

Temin edildiği Yer	Menşei	Temin edildiği Yer	Menşei
- Elektrik Enerjisi	KWh/birim ürün (ton/ürün)	- Linyit Kömürü	ton/birim ürün
- Taş Kömürü	ton/birim ürün	- Kok kömürü	ton/birim ürün
- Fuel-oil	ton/birim ürün	-Mazot	ton/birim ürün
- Gazyağı	ton/birim ürün	- Gaz (özelligi belirtilecek)	m <sup>3</sup> /birim ürün
- Tabii Gaz	m <sup>3</sup> /birim ürün	- Odun	m-Vbirim ürün
- Diğerleri	m <sup>3</sup> /birim ürün		

2. Yukarıdaki tabloya göre kullanıldığı belirtilen yakıtların:
- Programlanan yıllık tüketimleri,
  - Alt ısı değerleri,
  - Kuru bazda kükürt, uçucu madde, azot yüzdeleri,
  - Nem yüzdeleri.

3. Tesisin yakma kazanlarının:
- Sayı ve özellikleri, yakma tekniği hakkında teknik bilgiler,
  - Yakıt besleme kapasiteleri,
  - Kazan verimleri,

4. Toplam ve her bir kazana göre hesaplanmış tesisin KW veya MW üzerinden yakıt ısı gücü.

5. Baca ve baca gazları hakkında Hava Kalitesinin Korunması Yönetmeliğinin 6. Eki uyarınca gerekli bilgiler:

- Yanma (duman) gazlarının bacadan çıkış sıcaklığı,
- Baca gazı debisi, (normal şartlar altında, kuru baca gazı üzerinden m<sup>3</sup>/saat olarak),
- Baca iç çapı veya kesit alanı eşdeğer çapı (m olarak),
- Öngörülen baca yüksekliği (m olarak),
- Baca yüksekliğinin 10 katı alan içerisindeki engebelerin ve bina yüksekliklerinin tesis zeminine göre yükseklik ortalaması.

### D) EMİSYON VE TEDBİRLER HAKKINDA BİLGİLER

1. Emisyon durumları hakkında bilgiler:
- Kükürt dioksit (SO<sub>2</sub>),
  - Azot oksitleri (NO/NO<sub>2</sub>),
  - Karbonmonoksit (CO),
  - Toplam toz ve partikül maddeler,

- Üretim yapısına göre tesisten kaynaklanabilecek muhtemel kirletici emisyonların mg/m<sup>-1</sup> cinsinden belirtilmesi,

NOT: Tedbirlerle birlikte ve tedbirler olmaksızın durum ayrı ayrı belirtilmelidir.

2. Emisyonların kontrolü ve ölçülmesi için öngörülen alet ve sistemler, bunların nitelikleri,

3. Emisyonların azaltılması için Öngörülen sistemler ve bunların nitelikleri,

- Tesiste elektro filtre, torba filtre, siklon, multisiklon gibi filtreleme teknikleri kullanılıyorsa bu birimler hakkında bilgiler, bu tekniklerin toz tutma verimleri, vb.
- Sekonder hava gibi yanmayı sağlayıcı tedbirler varsa, bunlar hakkında bilgiler,
- Katı yakıtlarla çalışıldığında ısıtma sisteminde yanma öncesi yakıtla birlikte veya yanma esnasında ocağın alevlenme bölgesine veya alevin görünür bölgesine kireç, kireç taşı veya dolomit injeksiyonu yapan ilave sistemleri varsa bunlar hakkında bilgiler.
- Yanma sonrası baca gazlarına uygulanan tedbirler varsa, bunlar hakkında bilgiler,
- Hava Kalitesinin Korunması Yönetmeliğinin 7. Eki kapsamına giren tesislerde, bu Ek uyarınca talep edilen tedbirler hakkında bilgiler,
- Bu konuda alınan diğer tedbirler hakkında bilgiler.

4. Ayrıca kırma, öğütme, taşıma, depolama gibi yanma sonucu olmayan mekanik işlemlerle toz yayan durumlar varsa, bu durumları önlemek için alınan tedbirler.

5. Hammadde ve ürünlerin özel kimyasal nitelikler arzemesi (yanıcı, patlayıcı, radyoaktif, toksik gibi) mevzubahis ise bunların taşınması, etiketlenmesi ve depolanmasında alınan tedbirler.

6. Baca gazlarından yan ürün kazanma durumu varsa bununla ilgili bilgiler

7. Tesisin bulunduğu çevrede, hava kalitesi ölçümleri planlanıyorsa, bu ölçümler hakkında bilgiler.

8. Katı atıkların bertaraf edilme şekilleri ile ilgili bilgiler.

9. Ürünler ambalajlanıyorsa ambalaj tipleri hakkında bilgiler.

**Madde 4-** Başvuru Yapılırken Ayrıca Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar Şunlardır: 1) Başvuru sahibi Hava Kalitesinin Korunması Yönetmeliğinde yer alan tesisle ilgili vecibeleri yerine getirmeyi taahhüt edecektir.

2. Başvuru konusu olan tesis, Hava Kalitesinin Korunması Yönetmeliğine göre Denetleme görevlisi tayin edilmesi gereken bir tesis ise bu görevlinin veya görevlilerin adı-soyadı, unvanı, ihtisas dalı, adres ve telefon numarası başvuruda belirtilecektir.

3. Sunulan dokümanlar iş ve endüstriyel sırları ihtiva ediyorsa işaretlenerek ayrı bir grup halinde sunulacaktır. Bu durumda diğer dokümanların çevreye olan etkileri açıkça ortaya koyacak özellikle olmasına dikkat edilir.

**Yürürlük - Madde 5-** İşbu yönerge, "Hava Kalitesinin Korunması Yönetmeliği" nin yayımı tarihinden itibaren yürürlüğe girer.

**Yürütme - Madde 6-** İşbu yönerge hükümlerini Hava Kalitesinin Korunması Yönetmeliğinde belirtilen yetkili mercii tanımına giren kurum ve kuruluşlar yürütür.

## KİMYASAL MADDELER LİSTESİ

1. Arsenik	26. Asbest	48. Rafinerilerin ve Termik arıtma tesislerinin katran cinsi atıkları
2. Civa	27. Fosfor ve bileşikler	49. Yağlı atıklar
3. Kadmiyum	28. Metal karbürler	50. Reçine, lateks, monomerler
4. Talyum	29. Peroksitler	51. Bu listede yer alan ve laboratuvar atıklarını içeren atıklar veya insan ve çevreye zararları bilinmeyen yeni veya belirlenmiş maddeler
5. Berilyum	30. Kloratlar	52. Bu listede yer alan atıklar tarafından kirletilmiş maddeler ve kaplar
6. Krom Hegzavalent	31. Perkloratlar	53. Mürekkep, boya, lak, vernikler
7. Kurşun	32. Azitler	54. Fotoğrafçılıkta kullanılan ürünler
8. Antimon	33. PCB bifeni poliklorür ve PCT trifenil poliklorürler	55. Bütün Dibenzo-dioksin poliklorür türleri
9. Selenyum	34. Veteriner ve fannosotik ürünler	56. Bütün Dibenzo furan poliklorür türleri
10. Tellür	35. Pestisitler	57. Hayvani ve bitkisel kökenli cila, yağlı atık ve sabunlar
11. Bakır	36. Enfeksiyöz atıklar	
12. Gümüş	37. Bitki ağaç koruyucu ürünler	
13. Vanadyum	38. İzosiyanatlar	
14. Çinko	39. Organik siyanürler	
15. Kalay	40. Kloro fenol ve diğer fenoller	
16. Nikel	41. Halojenli çözücüler	
17. Kobalt	42. Organik halojenler	
18. Molibden	43. Organik heterosiklik bileşikler	
19. Baryum	44. Alifatik aminler	
20. İnorganik sülfürler	45. Aromatik aminler	
21. İnorganik florürler	46. Eterler	
22. İnorganik siyanürler	47. Patlayıcılar	
23. Toprak ve metal alkaliler		
24. Asitler		
25. Bazlar		

**Hava Kalitesinin Korunması Yönetmeliğine Göre "ön İzin ve Emisyon İzni"  
Başvurusunda İstenilen Bilgi, Belge ve Dökümanlar (\*)**

- (...)01. Başvuru Formu  
(...)02. Tesisin asgari 10 km. çerçevesini kapsayan topoğrafik haritası  
(...)03. Tesisin vaziyetini gösteren ve 10 km. lik çevrede arazi kullanım durumunu gösterir Belediye sınırları içinde Belediye İmar Müdürlüğü, Belediye imar sınırları dışında Bayındırlık ve İskan Müdürlüğünden onaylı plan ve belge (1/500 ve 1/5000 ölçekli plan)  
(...)04. Meteoroloji Genel Müdürlüğünden veya tesise en yakın meteoroloji istasyonundan temin edilen son on yılı kapsayan bölgenin meteorolojik durumu hakkında bilgiler,  
(...)05. Tesisin bulunduğu yöredeki çevre kirliliğinin durumu hakkında bilgiler,  
(...)06. Ayrıntılı akım şeması,  
(...)07. Tesisin yakma kazanlarının;  
a. Sayı ve özellikleri, yakma tekniği hakkında teknik bilgiler,  
b. Yakıt besleme kapasiteleri,  
c. Kazan verimleri hakkında bilgiler,  
(...)08. Emisyonların kontrolü ve ölçümleri için öngörülen alet ve sistemler, bunların nitelikleri hakkında bilgiler  
a. Tesiste elektrofiltre, torbafiltre, siklon, multusiklon gibi filtreleme teknikleri kullanılıyorsa bu birimler hakkında bilgiler, bu tekniklerin toz tutma verimleri vb. hakkında bilgiler,  
b. Sekonder hava gibi tam yanmayı sağlayıcı tedbirler varsa bunlar hakkında bilgiler,  
c. katı yakıtlarla çalıştığında ısıtma sisteminde yanma öncesi yakıtla birlikte veya yanma esnasında ocağın alevlenme bölgesine veya alevin görünür bölgesine kireç, kireç taşı veya dolomit injeksiyonu yapan ilave sistemleri varsa bunlar hakkında bilgiler,  
d. Yanma sonrası baca gazlarına uygulanan tedbirler varsa bunlar hakkında bilgiler,  
e. Yönetmeliğin 7.inci eki kapsamına giren tesislerde bu ek uyarınca talep edilen tedbirler hakkında bilgiler,  
f. Bu konuda alınan diğer tedbirler hakkında bilgiler,  
(...)09. Ayrıca kırma, öğütme, taşıma, depolama gibi yanma sonucu olmaya n mekanik işlemlerle toz yayan durumlar varsa bu durumları önlemek için tedbirler,  
(...)10. Hammadde ve ürünlerin özel kimyasal nitelikler arzemesi (yanıcı, patlayıcı, radyoaktif, toksik gibi) söz konusu ise bunların taşınması, etiketlenmesi ve depolanmasında alınan tedbirler,  
(...)11. Baca gazlarından yan ürün kazanma durumu varsa bununla ilgili bilgiler,  
(...)12. Tesisin bulunduğu çevrede, hava kalitesi ölçümleri, planlanıyorsa, bu ölçümler hakkında bilgiler,  
(...)13. Katı atıkların bertaraf edilme şekilleri ile ilgili bilgiler,  
(...)14. Ürünler ambalajlanıyorsa ambalaj tipleri hakkında bilgiler,  
(...)15. Başvuru konusu olan tesis, yönetmeliğe göre denetleme görevlisi tayin edilmesi gereken bir tesis ise bu görevlinin/veya görevlilerin soyadı, adı, ünvanı, ihtisas dalı, adresi ve telefon numarası ile ilgili bilgiler,

\*İzin Almaya Esas Teşkil Edecek Dökümanlarla İlgili Yönerge\*

Hava Kalitesinin Korunması Yönetmeliği 02 Kasım 1986 tarih ve 19269 sayılı Resmî Gazetede yayınlandı.

**EK-10**

**BEYANNAME**  
**(Gayri sıhhi müesseseler için)**

**A) KURULACAK TESİSİN:**

- 1-Adı:
- 2- Açık adresi:
- 3- Ada, pafta ve parsel numarası:
- 4- Sanayi bölgesinde olup olmadığı:
- 5- Yapacağı işin türü:

**B) TESİSİN ÖZELLİKLERİ:**

- 1- Bir günde çalışacak toplam personel sayısı:
- 2- Toplam motor gücü:
- 3- Üretimde kullanılacak yakıt türü ve miktarı:
- 4- Tesisten çıkabilecek atıkların cinsi ve miktarı
  - a) Katı
  - b) Sıvı
  - c)Gaz

**C) İŞ AKIM ŞEMASI VE AÇIKLAMA RAPORU**

**D) ÇEVRE KİRLENMESİNİ ÖNLEYECEK TEDBİRLER HAKKINDA AÇIKLAMA RAPORU**

Tesis Sahibi  
(Adına ruhsat düzenlenecek  
gerçek kişi veya tüzel kişiliğin  
yetkili temsilcisi)

**TARİH**

Beyannameyi verenin  
Adı, soyadı ve unvanı



## EK-11

### YER SEÇİMİ RAPORU

#### A) TESİSİN TANIMI:

- 1-Adı:
- 2- Açık adresi:
- 3- Ada, pafta ve parsel numarası:
- 4- Sanayi bölgesinde olup olmadığı:
  - a) Sanayi bölgesi
  - b) Sanayi bölgesi dışında
- 5- Yapacağı işin türü:

#### B) TESİSİN YERİNİN ÖZELLİKLERİ:

- 1- İçme ve kullanma su kaynağı bulunup bulunmadığı, varsa mesafeleri:
- 2- Termal ve mineral su kaynağı bulunup bulunmadığı, varsa mesafeleri:
- 3- Yüzeysel su kaynağı bulunup bulunmadığı, varsa mesafe ve ne amaçla kullanıldığı:
- 4- Yeraltı su seviyesi durumu:
- 5- En yakın meskun mahalle mesafesi:
- 6- Hakim rüzgar durumu:
- 7- Arazinin topoğrafik yapısı:
- 8- Civarındaki yerleşim yerlerine göre arazinin seviyesi:
- 9- Tesis yerinin ve çevresinin halen ne amaçla kullanıldığı:

#### C) SAĞLIK KORUMA BANDI:

#### D) İNCELEME KURULUNUN GÖRÜŞÜ

- |                               |   |     |
|-------------------------------|---|-----|
| a) Tesisin kurulması uygundur | b) Tesisin kurulması uygun değildir<br>(Sebebi açıklanacak) |     |
| İnceleme Kurulu Başkanı       | Üye   | Üye |
| Üye                           | Üye   | Üye |

Tarih ve resmi mühür

## EK-12

### TESİS RAPORU

#### A) TESİS YERİNİN BELİRLENMESİ:

- 1- Tesisin açık adresi:
- 2- Ada, pafta ve parsel numarası:  
(İmar planına sağlık koruma bandı işaretlenecek)

#### B) TESİSİN TANITIMI:

- 1- Tesisin adı:
- 2- Yapılan işin türü:
- 3- Kullanılacak yakıtın türü ve birim zamanda tüketilen miktarı:
- 4- Üretimde kullanılacak hammaddeler ve miktarları:
- 5- Üretimde kullanılacak yardımcı maddeler ve miktarları:

#### C) SOSYAL ÜNİTELER VE ALT YAPI:

- 1- Sosyal ünitelerin yeterli olup olmadığı:
  - a) Yeterlidir
  - b) Yetersizdir
- 2- Sağlık ünitesinin yeterli olup olmadığı:
  - a) Yeterlidir
  - b) Yetersizdir
- 3- İçme ve kullanma suyunun yeterli olup olmadığı:
  - a) Yeterlidir
  - b) Yetersizdir
- 4- Sosyal tesis atıklarının izalesinin uygun olup olmadığı:
  - a) Yeterlidir
  - b) Yetersizdir

#### D) PROSES ATIKLARININ (ÜRETİMDEN ÇIKAN) İZALESİ:

- a) Katı atık miktarı ve izalesi
- b) Sıvı atık miktarı ve izalesi
- c) Gaz atık miktarı ve izalesi
- d) Gürültünün izalesi  
(Aritim projeleri eklenecek)

#### E) ÇEVRE SAĞLIĞI DEĞERLENDİRME RAPORU:

#### F) İNCELEME KURULUNUN GÖRÜŞÜ:

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| a) Tesis izni verilmesi uygundur | b) Tesis izni verilmesi uygun değildir<br>(Sebebi açıklanacak) |
|----------------------------------|--|

İnceleme Kurulu Başkanı

Üye Üye

Tarih ve resmi mühür

Üye

Üye

Üye

Üye

## EK-13

### AÇIKLAMA RAPORU

A) TESİS YERİNİN BELİRLENMESİ:

- 1- Tesisin açık adresi:
- 2- Ada, pafta ve parsel numarası:

B) TESİSİN TANITIMI:

- 1- Tesisin adı:
- 2- Yapılan işin türü:
- 3- Ruhsatın kimin adına tanzim edileceği:

C) TESİSİN TESİS İZİNİ AŞAMASINDAKİ PROJELERİNE UYGUN OLARAK YAPILIP YAPILMADIĞI:

- a) Yapılmıştır
- b) Yapılmamıştır

D) İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ TÜZÜĞÜ UYARINCA İŞLETME BELGESİ OLUP OLMADIĞI:

- a) Mevcuttur
- b) Mevcut değildir

E) TABİP VE LÜZUMU HALİNDE DİĞER SAĞLIK PERSONELİ SÖZLEŞMESİ OLUP OLMADIĞI:

- a) Mevcuttur
- b) Mevcut değildir

(Devamlı olarak en az 50 işçi çalıştırılan ve Kanununun 180 inci maddesine giren işyeri için).

F) YANGIN VE PATLAMALARA KARŞI GEREKLİ TEDBİRLERİN ALINIP ALINMADIĞI:

- a) Alınmıştır
- b) Alınmamıştır

G) EMİSYON İZİN BELGESİ OLUP OLMADIĞI:

- a) Mevcuttur (tarih ve numarası)
- b) Mevcut değildir

H) DEŞARJ İZİN BELGESİ OLUP OLMADIĞI:

- a) Mevcuttur (tarih ve numarası)
- b) Mevcut değildir

F) İNCELEME KURULUNUN GÖRÜŞÜ:

- a) Tesis izni verilmesi uygundur
- b) Tesis izni verilmesi uygun değildir  
(Sebebi açıklanacak)

İnceleme Kurulu Başkanı

Üye Üye

Tarih ve resmi mühür

Üye

Üye

Üye

Üye

## EK-14

İ 593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'nun 270 inci maddesi gereğince Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın da görüşü alınarak Bakanlığımızca düzenlenen Gayri Sihhi Müesseselerin sınıflarını gösterir liste.

### A) BİRİNCİ SINIF GAYRİ SİHHİ MÜESSESELER:

- 1 -Çimento fabrikaları,
- 2- Seramik ve porselen fabrikaları,
- 3- Kireç, alçı ve zımpara fabrikaları,
- 4- Blok mermer İşleme yerleri,
- 5- Galeri veya kuyu açarak işletilen veya patlayıcı madde kullanılarak işletilen her türlü taş ve maden ocakları,
- 6- Çeşitli usullerle maden cevheri zenginleştirme yerleri,
- 7- Her nev'i maden döküm atölyeleri, hammaddeler ve demir çelik fabrikaları,
- 8- 50 HP'den fazla motor gücü kullanan her nev'i elektromekanik, elektromanyetik ve madeni eşya İmal, işleme, montaj ve tamir yerleri, madeni eşya emayeleme, plastik veya diğer maddelerle kaplama yerleri,
- 9- Gemi inşaa, tamir ve sökümler yerleri,
- 10- Harf dökümü yapan yerler ile 50 HP'den fazla motor gücü kullanan matbalar ve baskı yerleri,
- 11- Kömür tozunu prese ederek malzeme imal eden yerler,
- 12- Katran ve katranda gaz üretim yerleri,
- 13- Alkol istihsal ve tasfiye yerleri,
- 14- Yangın söndürme tüplerinde kullanılan kimyasal maddelerin üretildiği yerler,
- 15- Selüloz, selüloit fabrikaları,
- 16- Her nev'i kağıt fabrikaları.
- 17- Kauçuk ve lastik eşya imal yerleri, lastik kaplama tesisleri, kablo fabrikaları,
- 18- Plastik hammaddesi üreten tesisler,
- 19- Patlayıcı maddeler sanayi, motor fitili, maytap imalathaneleri, karpit, sıvı asetilen, sentetik benzin, azotperoksit imal, dolum tesisleri ve depoları,
- 20- Azot, oksijen, karbondioksit, flor, amonyak gibi gazların veya bileşiklerinin üretim ve dolum tesisleri ile depoları,
- 21- Her türlü sabun fabrikası,
- 22- Sülfonalama yapılan deterjan imal yerleri,
- 23- Çamaşır sodası ve çivit imal yerleri,
- 24- Gliserin, yağ asitleri, sülfürik asit, hidroklorit asit, klor vb. kimyasal maddeler üreten yerler ile azot sanayi ve gübre fabrikaları,
- 25- Nisadır fabrikaları,
- 26- Madeni ve nebati boya, cila, vernik fabrika ve atölyeleri,
- 27- Cam ve cam eşya fabrikaları,
- 28- Melamin eşya imal yerleri,
- 29- Plaksi glas, poliester imalathaneleri,
- 30- Zirai mücadele ilaçları, insektisit, rodentisit, mollusitist ve benzeri üretim, depolama, ambalajlama ve toptan satış yerleri,
- 31 - Bitümlü karton, mukavva fabrikaları,
- 32- Deri yakma ekstraktları (Zırnık) üretim yerleri,
- 33- Eter ve benzeri maddelerin üretim yerleri,
- 34- Sun'i deri, kürk ve muşamba imal yerleri,
- 35- Asfalt ve zift kaynatma ve eritme yerleri,
- 36- Tutkal fabrikaları,
- 37- Her türlü film ve film banyosunda kullanılan kimyasal maddelerin üretim yerleri.
- 38- Termik elektrik santralleri,
- 39- Hava gazı ve kok fabrikaları,
- 40- Lavar (kömür yıkama) tesisleri,
- 41 - Petrol rafinerileri ve petrokimya tesisleri,
- 42- LPG dolum tesisleri ve depolan,
- 43- Asfalt üretme ve İşleme yerleri ile depolan,
- 44- Pil, batarya ve akü imal yerleri,
- 45- Kibrit fabrikaları,

- 46- Gaz maske fabrikaları,
  - 47- Her türlü gaz imal ve dolun tesisleri,
  - 48- Halı fabrikaları,
  - 49- 50 HP'den fazla motor gücü kullanan dokuma ve konfeksiyon fabrikaları,
  - 50- Sun'i halı ve benzeri yer döşemeleri fabrikaları,
  - 51 - Ağacın kimyasal prosese tabi tutulduğu sanayiler, kontrplak, ağaç kaplama ve sun'i tahta yapan yerler,
  - 52- Ağaç lifi ve ağaç lifinden mukavva yapan yerler,
  - 53- Kurşun kalem fabrikaları,
  - 54- Ağaç damıtım ürünleri tesisleri,
  - 55- Solvent kullanmak suretiyle ekstraksiyon yapan bütün nebati ve hayvani yağ tasir haneleri, rafineri tesisleri,
  - 56- Şeker fabrikaları,
  - 57- Günlük olarak 5.000 litreden fazla süt işleyen tereyağı, peynir ve yoğurt imalathaneleri, mandıralar,
  - 58- Süt pastörize ve sterilize tesisleri,
  - 59- Süttozu ve konserve süt fabrika ve atölyeleri,
  - 60- Ham deri işleme ve ham deriden hareketle eşya imal eden yerler,
  - 61- 50 HP'den fazla motor gücü kullanan ve işlenmiş deriden eşya imal eden yerler,
  - 62- Hayvan kesim yerleri ve kombinalar,
  - 63- Rendering tesisleri,
  - 64- Kullanılmayan et ve hayvan cesetlerinin izalesi için yakma tesisleri,
  - 65- Kökeni hayvansal olan maddelerden balık unu, balık yağı, yem, yemlik preparat tutkal ve benzeri maddelerin imal edildiği yerler,
  - 66- Bağırsak temizleme ve işleme yerleri,
  - 67- Su ürünleri, salyangoz, kurbağa ve benzeri işleme yerleri,
  - 68- Asbest katkılı yapı ve mamullerinin üretimini yapan fabrikalar,
  - 69- İlaç hammaddesi üreten fabrika ve laboratuvarlar,
  - 70- Ağır metal tuzlarının üretimini yapan tesisler,
  - 71- Her türlü organik nitelikte maddeleri üreten fabrikalar,
  - 72- Kimyasal madde depoları,
  - 73- İnorganik nitelikteki maddeleri üreten fabrikalar,
- B) İKİNCİ SINIF GAYRİ SİHHİ MÜESSESELER**
- 1- Tuğla ve kiremit fabrikaları, kireç ocağı,
  - 2- Prefabrik konut malzemeleri, ytong yapı elemanları imalathaneleri, volkanik taş işleyerek elde edilen hafif malzeme yapı fabrikaları,
  - 3- Değirmen taşı ve bilek taşı atölyeleri,
  - 4- Alçı, kireç, tebeşir, kuvars taşı ve benzeri değirmenleri,
  - 5- Çakıl, kum, cüruf, çimento ve benzeri maddelerden motor gücü kullanarak yapı, yalıtım, döşeme vs. malzemeleri imal yerleri,
  - 6- Mermeri ikinci işleme yeri,
  - 7- Mozaik imal yeri,
  - 8- Patlayıcı madde kullanılmayan ve açık sistemle işletilen taş ve maden ocakları,
  - 9- Maden cevheri depolama yerleri,
  - 10- 5-50 HP arasında motor gücü kullanan her nevi elektromekanik, elektromanyetik ve madeni eşya imal, işleme ve tamir atölyeleri,
  - 11 - Harf dökümü yapmayan ve 5-50 HP gücünde motor gücü kullanan matbaalar ve baskı yerleri,
  - 12- Kurşun, kalay ve benzeri maddelerden tüp, klişe ve harf gibi malzemenin imal edildiği yerler,
  - 13- Plastik, plaksiglas, poliester vb. maddelerden eşya, oyuncak, reklam levhaları vb. yapan yerler.
  - 14- Oto lastik tamir atölyeleri,
  - 15- Temizlik tozu imalathaneleri,
  - 16- Çamaşır suyu imalathaneleri.
  - 17- Zırai mücadele ilaçları, insektisit, rodentisit, mollüsîsit ve benzeri maddelerin perakende satış yerleri.
  - 18- Mum ve balmumu üretim yerleri,
  - 19- Tarak imalathaneleri,
  - 20- Asit ve baz depoları.

- 21- Camdan ayna ve benzeri madde imal yerleri,
- 22- Tıbbi müstahzarat laboratuvarları,
- 23- Amonyak imalathaneleri,
- 24- Sülfonalama yapılmayan deterjan imal yerleri,
- 25- Zamk ve yapıştırıcı madde imalathaneleri,
- 26- Dizel jeneratörler,
- 27- Akaryakıt depoları ve satış yerleri,
- 28- LPG perakende satış yerleri,
- 29- 25 tondan fazla odun, kömür bulunduran veya 5 HP gücünden fazla muharrrik kuvvet kullanan odun ve kömür depoları,
- 30- Torba yakıt üretim yerleri,
- 31- Akü tamir yerleri,
- 32- Kuru temizleme yerleri,
- 33- Halı, kilim dokuma ve boyama atölyeleri,
- 34- Sentetik elyaf fabrikası,
- 35- Isıtıcı minder imalathaneleri,
- 36- Pamuk ihzar fabrika ve atölyeleri (çırçırılar),
- 37- Linterks, hidrofıl pamuk üretim yerleri,
- 38- Yün, kıl, tiftik, kuş tüyü ve benzerleri yıkama ve işleme tesisleri,
- 39- Yün, pamuk ve ipek iplik atölyeleri ile boyama yerleri,
- 40- 5-50 HP motor gücü kullanan dokuma ve konfeksiyon atölyeleri,
- 41 - Her nevi fırça imal yerleri,
- 42- Mobilya ve oto döşeme atölyeleri,
- 43- Kumaş atıkları ve eski kumaşlardan yün imal yerleri,
- 44- 5 HP gücünden fazla motor gücü kullanan her nevi ağaç eşya imal, işleme ve tamir yerleri,
- 46- Günlük olarak 500-5000 litre süt işleyen tereyağ, peynir ve yoğurt imalathaneleri, mandıralar,
- 47- Yenecek mantar üreten yerler,
- 48- Soğuk hava depolan (motor gücü 10 HP'den yukarı),
- 49- Un, makarna, bisküvi ve ekmek fabrikaları,
- 50- Çay fabrikaları,
- 51- Atölye mahiyetindeki yağ imal yerleri.
- 52- Glikoz, nişasta, dekstrin (kola) ve emsali maddeler imalathaneleri,
- 53- Meşrubat üretim tesisleri,
- 54- Frigo, koko, eskimo ve dondurmaya fabrikasyon halinde üreten yerler,
- 55- Tütün işleme yerleri ile sigara fabrikaları,
- 56- Şeker veya şeker şerbetinden şekerli maddeler üreten yerler (günlük 250 kg'dan fazla şeker işleyen yerler), tahin, helva, pekmez vs. imal yerleri,
- 57- Alkollü içki üreten yerler.
- 58- Meyve, sebze işleme yerleri ve konserve fabrikaları,
- 59- Meyan kökü, şerbetçi otu vb. bitkilerin işlendiği yerler,
- 60- Çiklet fabrikaları.
- 61- Maya imalathaneleri.
- 62- Ham tuz üretme, işleme yerleri ve tuz fabrikaları,
- 63- Yemek fabrikaları,
- 64- Hayvansal yağların eritildiği yerler,
- 65- Et ve sakadat işleme yerleri,
- 66- Steril katkı imalathanesi,
- 67-5-50 HP arasında motorgücü kullanan ve işlenmiş deriden eşya imal eden yerler,
- 68- Herhangi bir işlem yapılmayan hamderi depolan,
- 69- İşlenmiş bağırsaktan eşya imal yerleri, bağırsak depoları,
- 70- Bitkisel yemleri ve hazır preparatlardan karma yemleri üreten tesisler.
- 71- Nakliyat, ticaret, komisyon, ithalat ve ihracat işleriyle ilgili depolar,
- 72- Her nev'i hurda depolan,
- 73- 50 den fazla büyükbaş 200 den fazla küçükbaş ve 500 (den fazla kümes hayvan ile 10 dan fazla domuz bulunduran hayvan barınakları)
- 74- Çöp içindeki organik maddelerden gübre yapma tesisleri,
- 75- Mürekkep üretim yerleri,

- 76- Bitkisel liflerden sicim, halat, hasır vb. üretim yerleri,
  - 77- Buz üretim yerleri.
  - 78- Suni inci, boncuk vb. üretim yerleri,
  - 79- Boya, cila ve poliester işleme yapılan yerler,
  - 80- Balata imal yerleri,
  - 81- Oto bakım ve servis istasyonları,
  - 82- Düğme, fermuar, şemsiye vb. imal yerleri,
  - 83- Katı atık depolama tesisleri,
  - 84- Kozmetik fabrikaları,
  - 85- Tuz ruhu, nisadır, çivit, çamaşır suyu ve benzeri malzemeyi mamul maddelerden sulandırarak, paketleyerek ve şişeleterek satışa sunan imalathaneler,
- C) ÜÇÜNCÜ SİNİF GAYRİ SİHHİ MÜESSESELER:
- 1- İnşaat malzemeleri depo ve satış yerleri, kum ocakları,
  - 2- Sırlı, sırsız, çanak, çömlek, küp ve benzeri toprak mamulleri imalathaneleri,
  - 3- Çakıl, kum, çüruf, çimento ve benzeri maddelerden motor gücü kullanılmaksızın yapı, yalıtım, döşeme vb. malzeme imal yerleri,
  - 4- Çini atölyeleri,
  - 5- 5 HP'den az motor gücü kullanan veya motor kullanımı aksı zın iptidai usullerle çalışılan her nevi elektromekanik, elektromanyetik ve madeni eşya imal, işleme ve tamir atölyeleri,
  - 6- Harf dökümü yapmayan ve 5 HP'den az motor gücü kullanan matbaalar,
  - 7- Film halindeki plastikten naylon torba ve benzeri eşya yapan yerler,
  - 8- Saf su ve asitli su imalathaneleri,
  - 9- Fotoğraf filmi renklendirme ve boyama yerleri,
  - 10- Kağıttan çeşitli kırtasiye ve malzemesinin yapıldığı yerler,
  - 11- Kolonya ve benzeri tuvalet malzemeleri imalathaneleri,
  - 12- 25 tondan az odun ve kömür bulunduran veya 5 HP gücünden az muharrik kuvvet kullanan odun ve kömür depoları,
  - 13- Fotr. şapka ve keçe imal yerleri,
  - 14- Halı, elbise ve çamaşır yıkama ve temizleme yerleri,
  - 15- 5 HP'den az motor gücü kullanan dokuma ve konfeksiyon atölyeleri,
  - 16- Bez ve benzeri dokumaya baskı yapan yerler,
  - 17- 5 HP gücünden az motor gücü kullanan veya motor kullanılmaksızın iptidai usullerle çalışılan her nevi ağaç eşya imal, işleme ve tamir yerleri,
  - 18- Günlük olarak 500 lt'den az süt işleyen tereyağı, peynir ve yoğurt imalathaneleri ve depoları,
  - 19- Un değirmeni,
  - 20- Ekmek, simit vb. fırınlar,
  - 21- Çalkarhaneler,
  - 22- Küçük çapta dondurma imalathaneleri,
  - 23- Tuz öğütme yerleri,
  - 24- Mamul şekerden her nevi şekerleme imalathaneleri (Günlük 250 kg'dan az şeker işleyen yerler),
  - 25- Tahıl, baharat vs. ambalajlama yerleri,
  - 26- Kahve ve kuruyemiş hazırlama yerleri,
  - 27- Karbonat üretim ve ambalajlama yerleri,
  - 28- Yufka ve pasta imalathaneleri,
  - 29- Tarla balıkçılığı,
  - 30- 10 HP gücüne kadar motor kullanan soğuk hava depoları,
  - 31 - Tiftik ve yapağı depoları,
  - 32- 5 HP takatından az motor gücü kullanan ve işlenmiş deriden eşya imal eden yerler,
  - 33- Kuru kemik, boynuz, fildişi gibi hayvan malzemesinin mekanik usul ve vasıtalarla işlendiği yerler,
  - 34- İşlenmiş veya kurutulmuş deri depoları,
  - 35- 15-50 büyük baş, 50-200 küçük baş, 100-500 kümes hayvan ve 10'dan az domuz bulunan hayvan barınakları,
  - 36- Peruk ve sunni çiçek yapım yeri,
  - 37- Mamul süngerden eşya imal yeri,
  - 38- Hamam, saunalar ve güzellik salonları,
  - 39- Cilt atölyeleri.

EK-15/1

**GAYRİ SİHHİ MÜESSESLERE AİT İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA  
RUHSATI**

**BAŞVURU FORMU**

**T.C.**

..... VALİLİĞİNE  
..... KAYMAKAMLIĞINA  
..... BELEDİYE BAŞKANLIĞINA

- 1- Adı ve Soyadı : .....
- 2- İşyerinin Unvanı : .....
- 3- Ana Faaliyet Konusu : .....
- 4- Tali Faaliyet Konusu : .....
- 5-Sınıfı : .....
- 6- İşyerinin Adresi : .....
- ..... Tel No: .....
- 7- İşyeri; Sanayi Bölgesi İçinde   
Sanayi Bölgesi Dışında   
(Uygun olan kareye X  
koyunuz.)
- 5- Kullanım Alanı : ..... m<sup>2</sup>
- 9- Kullanılan Alet ve Makinelerin : Sayısı: .....
- Ustalık Belgesi No: : Toplam Motor Gücü..... KWS ..... HP.
- 10-Kayıtlı Olduğu Adı: .....
- Vergi Dairesinin Vergi No: .....
- S.S.K. İşyeri Sicil No: .....
- 11- Nüfus Kayıt Örneği İL:..... İLÇE:..... MAH: .....
- KÖY:..... C.NO:..... SAYFA NO: .....
- KÜTÜK NO:..... BABA ADI:..... ANA ADI: .....
- DOĞUM YERİ:..... DOĞUM TARİHİ: .....
- 12- İkametgah Adresi: .....



**EK-15/2****TESİSİN ÖZELLİKLERİ:**

Vardiya Sayısı : .....

Bir Günde Çalışacak Toplam Personel Sayısı : .....

Tesisin Çalışma Süresi ve Saatleri : .....

Üretimde Kullanılacak Yakıt Türü : .....

Üretimde Kullanılacak. Hammadde ve Katkı Maddeleri : .....

**SU VE KANALİZASYON: İçme ve**

Kullanma Suyu İhtiyacı

Miktarı (m<sup>3</sup>/gün) : .....

İçme ve Kullanma Suyunun

Nereden Temin Edildiği : .....

Üretimde Kullanılacak Suyun

Miktarı(m<sup>3</sup>/gün) ve Nereden Temin Edildiği : .....

Tesisten Çıkabilecek Atıkların

Cinsi ve Miktarı

a) Katı : .....

b) Sıvı : .....

c) Gaz : .....

Proses Atıklarının (Üretimden Çıkan)

Ne Şekilde İzale Edildiği : .....

Sosyal Tesis Atıklarının Ne Şekilde İzale Edildiği : .....

Gürültünün Önlenmesi İçin

Alınacak Tedbirler : .....

Varsa Kokunun Önlenmesi İçin

Alınacak Tedbirler : .....

Yangın ve Patlamalara Karşı Alınacak Tedbirler: .....

Radyoaktif Atık Var İse Alınacak Tedbirler : .....

**TESİS YERİ ÖZELLİKLERİ:**

1 - Hakim rüzgar yönü

a) Yerleşim Yeri Doğru : .....

b) Yerleşim Yeri Aksine Doğru : .....

2- Yüzeysel Su Kaynağı

a) Mesafesi : .....

b) Kullanım Aracı : .....

3- Termal ve Mineral Su Kaynağı

a) Var ise Mesafesi : .....

b) Yok : .....

Yeraltı Suyu Mesafesi : .....

- Açmak istediğim işyerinin İşyeri Açma ve Ruhsatına İlişkin Yönetmeliğe uygun olduğu kabul ve beyan eder, işyerimi açma ve çalıştırma ruhsatı verilmesini arz ederim.

Adı-Soyadı İmza Kaşe Tarih

GERÇEĞE AYKIRI BEYANDA BULUNULMASI VE/VEYA BELGE DÜZENLENMESİ HALLERİNDE TCK İLE SAİR KANUNİ DÜZENLEMELER ÇERÇEVESİNDE İDARİ, PARA, İŞYERİNİN KAPATILMASI VE HAPİS CEZALARI İLE TECZİYE EDİLİR.

**EK-16**

**SIHHİ MÜESSESELERE AİT İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI  
BAŞVURU FORMU**

**T.C.**

..... VALİLİĞİNE  
..... KAYMAKAMLIĞINA  
..... BELEDİYE BAŞKANLIĞINA

- 1- Adı ve Soyadı : .....  
2- İşyerinin Ünvanı : .....  
3- Ana Faaliyet Konusu : .....  
4- Tali Faaliyet : .....  
5- İşyerinin Adresi : .....  
..... Tel No: .....  
6- Kullanım Alanı : ..... m<sup>2</sup>  
Ustalık Belgesi No: .....  
7- a) Kayıtlı Olduğu Adı: .....  
Vergi Dairesinin Vergi Kayıt No: .....  
b) S.S.K. İşyeri Sicil No: .....  
11- Nüfus Kayıt Örneği İL: ..... İLÇE: ..... MAH: .....  
KÖY: ..... C.NO: ..... SAYFA NO: .....  
KÜTÜK NO: ..... BABA ADI: ..... ANA ADI: .....  
DOĞUM YERİ: ..... DOĞUM TARİHİ: .....  
12- İkametgah Adresi:.....

- Açmak istediğim işyerinin İşyeri Açma ve Ruhsatına İlişkin Yönetmeliğe uygun olduğu kabul ve beyan eder, işyerimi açma ve çalıştırma ruhsatı verilmesini arz ederim.

Adı-Soyadı İmza Kaşe Tarih

GERÇEĞE AYKIRI BEYANDA BULUNULMASI VE/VEYA BELGE DÜZENLENMESİ HALLERİNDE TCK İLE SAİR KANUNİ DÜZENLEMELER ÇERÇEVESİNDE İDARİ, PARA, İŞYERİNİN KAPATILMASI VE HAPİS CEZALARI İLE TECZİYE EDİLİR.

**EK-17**

T.C.  
..... VALİLİĞİNE  
..... KAYMAKAMLIĞINA  
..... BELEDİYE BAŞKANLIĞINA

**İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI**

Veriliş Tarihi : ..... / ..... /200 .....

Sıra No : .....

Fotoğraf

İŞYERİ SAHİBİNİN ADI : .....  
İŞYERİNİN UNVANI : .....  
FAALİYET KONUSU : .....  
TALİ FAALİYET : .....  
İŞYERİNİN ADRESİ : .....

Kullanılan toplam Motor Gücü ..... KWS ..... HP.

İşyerinin harca esas olan kullanım alanı: m<sup>2</sup>

İşyerinin ilgili Yönetmeliğine göre sınıfı:

Sıhhi Müesseseler

Gayri Sıhî Müesseseler

Diğer faaliyet alanları

353 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile buna dayanılarak çıkarılan Yönetmelik hükümlerine göre hazırlanan işbu Ruhsatname ..... TL. harç alınarak verilmiştir.

Mühür ve İmza

## EK-18

### SIHHİ MÜESSESELER İÇİN SINIFLARINA VE ÖZELLİKLERİNE GÖRE ARANACAK NİTELİKLER

#### **KASAP, TAVUKÇU, SAKADAT VE BALIKÇILAR**

##### **I-Kasap ve Tavukçu Dükkanları**

- 1)Şehir şebekesine bağlı su tesisatı, şebeke suyu olmayan yerlerde içilebilir nitelikte depo tertibatlı yeterli su bulunacaktır.
  - 2)Yeterli derecede aydınlık olacaktır.
  - 3)Zemin ve zeminden 2 metre yüksekliğe kadar olan duvarlar yıkanabilecek bir madde ile kaplı, diğer kısımlar badana edilmiş durumda bulunacaktır.
  - 4)İşyerinin ön cephesi sabit bir camekanla kaplı olacaktır.
  - 5)Hava temizleme tertibatı olacaktır.
  - 6)Tezgahların üzeri çinko, fayans veya mermer olacaktır.
  - 7)Ağaç kütükleri ve kıyma makinaları temiz olacaktır.
  - 8)Ağzı kapalı madeni veya plastik çöp kutuları olacaktır.
  - 9)Tezgahların Ön kısmı, müşterilerin arkayı görebileceği şekilde cam olacaktır.
- 1 ü) Eterin saklanması amacıyla, kapasiteye göre soğutma tertibatlı dolaplar, tezgahlar veya soğuk hava deposu bulunacaktır. 11) Bir musluk ve lavabo ile zeminin uygun bir yerinde lağıma bağlı (lağım olmayan yerde fenni fosseptiklere) ızgaralı bir sifon olacaktır.

##### **II-Sakadat Dükkanları**

Kasap dükkanları için öngörülmuş olan şartlara ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır.

- 1) Satış yerine irtibatlı olmak üzere dükkanın arka kısmında sakadat hazırlanım bölümü ile bu bölüme betondan yapılmış bir masa ve yanında bol akar suyu olan bir havuz bulunacaktır.

- 2) Bu dükkanlarda kıyma makinesi bulundurulmaz.

##### **III- Bahkçı Dükkanları**

Kasap dükkanları için öngörülen şartlara ilave olarak aşağıdaki aranır.

- 1) Balık; beton, mermer, fayans ve üzeri çinko kaplı masalar ve raflar üzerinde bulundurulacaktır.
  - 2) İşyerinin sokak yüzünde, suların dışarı akmaması için gerekli tertibat alınmış olacaktır.
  - 3) Bu dükkanlarda kıyma makinesi bulundurulmaz.
- BAKKAL, ŞARKÜTERİ, SÜPERMARKET, KURUYEMİŞÇİ, KURUKAHVECİ, BÜFE, MANAV, EKMEK BAYII VE KANTİNLER

##### **I-Bakkal, Şarküteri, Süpermarket, Kuruyemişçi, Kurukahveciler**

- 1) Zemini su geçmez madde ile kaplanacaktır. Ayrıca, zeminde kanala bağlı ızgara ve sifonlu bir delik bulunacaktır. Kanal tesisatı yoksa, akıntı fenni fosseptiklere bağlanacaktır.
  - 2) Aydınlatma ve havalandırma yeterli olacaktır.
  - 3) Pişirilmeden, yıkanmadan, soyulmadan yenecek bütün gıda maddeleri için ayrı ayrı camekanlı bölmeler yapılacaktır. Diğer malzemeler için raf ve bölmeler bulundurulacaktır.
  - 4) Müstakil reyonlar teşkil etmek suretiyle, kahve, züccaciye, kırtasiye ve yasalarda satışına mani bulunmayan parfümeriye ait eşya satılabilir.
  - 5) Ayrı bir köşe teşkil etmek ve satılacak bütün maddeler porselen, emaye, cam gibi uygun ambalajlar ve kaplar için bulundurmak ve buzdolabı içerisinde muhafaza edilmek kaydıyla kapalı bir bölümde mezecilik yapılabilir.
  - 6) Kapalı bir bölümde ekmek satışı yapılabilir.
  - 7) Kantin ve süpermarketlerde şehir şebekesine bağlı su olacak, bulunmayan yerlerde musluklu depo olacaktır.
  - 8) Bacaya bağlı davlumbazı bulunması şartıyla, kantinlerde tost, sandviç ve benzeri yiyecek maddeleri satılabilir.
  - 9) Perakende olarak kuruyemiş satılan dükkanlarda, kurukahve de dahil olmak üzere kavurma ve ısıtma yapılabilir.
- ##### **II- Büfeler**
- Tütün, sigara, kibrit, kapalı şişelerde alkollü içkiler, memba sulan, gazoz, paketlenmiş kuruyemişler, çikolata, çiklet ve her türlü konserveler vb. maddelerle açıkta olmamak kaydıyla sandviç, tost, kurabiye, paket tereyağı, margarin yağı, kapalı kaplarda yoğurt, süt, ayran gibi maddeler ile gazete, mecmua, zarf, kağıt vb. maddeler satılmak üzere yaya ve trafiği engellemeyecek şekilde yetkili merciler tarafından uygun görülecek yer ve şekilde yapılan yerlerdir.
- ##### **III- Manavlar**
- 1) Zemin ve zeminden 2 metre yüksekliğe kadar duvarlar (raflar hariç) su geçmez madde ile kaplı olacaktır.
  - 2) Zeminde ucu lağıma bağlı ızgaralı sifon olacaktır.
  - 3) Sebze ve meyveler için kolayca yıkanabilecek şekilde yapılmış masa ve raflar olacaktır.
  - 4) İçindeki sebze ve meyve bulunan kaplar zeminden yüksek bir yere konulacaktır.

5) Şehir şebekesine bağlı su tesisatı şebeke suyu olmayan yerlerde depo teşkilatı yeterli su bulunacak, ayrıca ağız kapalı madeni ve plastik çöp kutuları olacaktır.

#### **IV- Ekmek Bayileri**

- 1) Zemin mozaik, beton, şap gibi yıkanabilir su geçirmez madde ile kaplı olacaktır.
- 2) Ekmek konulacak vitrin, zeminden en az yarım metre yükseklikte bulunacaktır.

#### **V-Kantinler**

- 1) Bakkal emtiası satanlar bakkal dükkanlarına ait şartları taşıyacaktır.
- 2) Tost, sandviç, döner, ızgara ve benzeri satış yapanlar, benzeri işyerlerinin şartlarını taşıyacaklardır.

#### **LOKANTA, KEBAPÇILAR, HAMBURGERCİ VE PIZZACILAR İLE BENZERİ İŞYERLERİ**

#### **Müşterek Hükümler**

- 1) Şehir şebekesine bağlı su olacaktır, bulunmayan yerlerde musluklu ve içilebilir nitelikte su depolanacaktır.
- 2) Salondan ve mutfaktan ayrı bir yerde bay ve bayan için ayrı ayrı olmak üzere yeteri kadar tuvalet ve lavabo bulunacaktır.
- 3) Bulaşık yıkamak ve kaynatmak için sıcak su tesisatı bulunacaktır.
- 4) Lokantada içki verilmesi halinde, içkinin türüne göre yeterli araç ve gereç bulunacaktır.
- 5) Bacaya bağlı fırın bulundurulabilir.
- 6) Mutfak; hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama yeri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır. Bu bölümlerin zemini 1,5 metreye kadar duvarı yıkanabilir şekilde su geçirmez madde ile kaplanmış, bir ucu kanala bağlı ızgaralı ve sifonlu delik olacaktır. Kanal tesisatının bulunmaması halinde akıntı, fenni fosseptik çukura yapılacaktır.

- 8) Mutfakta yeter sayıda ağız kapalı çöp kabı bulunacaktır.
- 9) Salondan ayrı bir yerde hizmetliler için bir soyunma odası veya dolabı bulunacaktır.

#### **3. Sınıf Lokanta, Kebapçı, Hamburgerci ve Pizzacılar**

- 1) Zemin su geçirmez ve yıkanabilir bir madde ile kaplı olacaktır.
- 2) Isıtma, aydınlatma ve hava temizleme tertibatı yeterli olacak, mutfak pencereleri ince telle kapatılmış olacaktır.

#### **2. Sınıf Lokanta, Kebapçı, Hamburgerci ve Pizzacılar**

- 1) Zemin en az mozaik, duvarlar plastik boya olacaktır.
- 2) Işıklandırma gözü rahatsız etmeyecek şekilde düzenlenecektir.
- 3) Isıtma, merkezi teshin sistemi ile, bulunmaması halinde yeterli derecede yapılacaktır.
- 4) Havalandırma asgari seviyede aspiratörle sağlanacaktır.
- 5) Masaların üzerinde temiz örtü olacaktır (masalar formika ve benzeri İse örtü aranmayacaktır).
- 6) Tabak ve bardaklar porselen veya camdan, çatal, kaşık ve bıçaklar ise paslanmaz çelik maddeden yapılmış olacaktır.
- 7) Mutfakta veya salonun uygun bir yerinde yeter büyüklükte bir buzdolabı ile yemek takınılan ve ekmeğin konulacağı birer dolap bulunacaktır.

#### **1. Sınıf Lokanta, Kebapçı, Hamburgerci ve Pizzacılar**

- 1) Salonun zemini su geçirmez ve kolay yıkanabilir malzemeden, duvarları yağlı boya, kağıt ve benzeri malzemeden olacaktır.
- 2) Işıklandırma floresans ampullerle yapılacaktır.
- 3) Isıtma merkezi teshin sistemi veya klimayla yapılacaktır.
- 4) Havalandırma salonun ihtiyacını karşılayacak şekilde yapılacaktır.
- 5) Masa ve sandalyeler rahat ve temizlenebilir cinsten olacaktır.
- 6) Masalar üzerinde örtü, peçete bulunacaktır.
- 7) Tabaklar porselen, cam ve çatal, kaşık ve bıçaklar ise paslanmaz çelikten yapılmış olacaktır.
- 8) Pencerelerde perde ve jaluzi bulunacaktır.
- 9) Mutfak duvarları en az 1.5 metre yüksekliğe kadar fayans ve üst tarafı yağlı boya veya plastik boya olacaktır. (Ü) Mutfak salondan ayrı bir yerde ve zemini mozaik olup, ızgaralı sifonlar ihtiva edecektir.
- 11) Mutfağın dışarıya açılan kapı ve pencerelerinde sineklik teller bulunacaktır.
- 12) Mutfakta yeter adet ve büyüklükte aspiratörler bulunacaktır.
- 13) Ocak, odun veya kömür ile ısıtılıyorsa, bunlar mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacaktır.
- 14) Hazırlama yerinde sebzelerin soyulması ve etlerin parçalanması için ayrı tezgahlar bulunacak, sebzelerin yıkanması için emaye, mermer veya kalaylı bakır küvetler bulunacaktır.
- 15) Bulaşık kaplar sabit emaye veya mermer küvetler içinde yıkanacak ve ayrıca kaplan kurutma yeri olacaktır.
- 16) Yemek takımlarının konması için dolap veya raflar, ayrıca buzdolabı ve ekme dolabı bulunacaktır.
- 17) Mutfağın uygun bir yerinde, saklanması gereken yiyecek maddelerinin depo edileceği bir yer olacaktır.

#### **A- Sınıf Lokanta, Kebapçı, Hamburgerci ve Pizzacılar**

- 1) Girişte bir antre bulunacaktır. Antrede bir vestiyer, bir boy aynası ve bir telefon bulunacaktır.
- 2) Antre dahil salonun bütün duvarları en az yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- 3) Antre ve salon zemini en az parke ile kaplı olacaktır.
- 4) Işıklandırma aplik ve avizelerle veya gizli ışıklandırma ile sağlanacaktır.
- 5) Isıtma merkezi sistem veya klimalarla sağlanacaktır.

- 6)Havalandırma klimalarla sağlanacaktır.
- 7)Masa örtüleri ve peçeteler iyi cins keten veya benzeri olacaktır (kağıt peçete kullanılabilir).
- 8)Tabaklar tek tip ve iyi cins porselenden, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins paslanmaz maddeden olacaktır.
- 9)Salonunun pencerelerinde iyi cins kamaş ve tül perde bulunacak veya jaluzi takılacaktır.
- 10)Salon ve mutfaktan ayrı bir yerde, bayan ve baylar için aynalı ve lavabolu ayrı ayrı birer tuvalet olacaktır.
- 11)Tuvaletin zeminden 1.5 metre yüksekliğe kadar duvarları fayans veya mermer kaplı olacaktır.
- 12)Tuvaletin erkekler kısmında en az bir adet pisuvar olacaktır.
- 13)Mutfakta üç bölümden başka mutfağa yakın bir yerde yiyecek maddelerinin saklanması için bir depo olacaktır.
- 14)Mutfağın dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri olacaktır.
- 15)Mutfakta yeter adet ve büyüklükte aspiratör olacaktır.
- 16)Pişirmenin havagazı veya diğer gazlarla çalışan ocakların haricinde kuzine ile yapılması halinde, yakıt maddeleri mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacaktır.
- 17)Hazırlama yerinde sebzelerin soyulması ve etlerin parçalanması için ayrı tezgahlar olacaktır.
- 18)Sebzelerin yıkanması için emaye veya benzeri küvetler olacaktır.
- 19)Bulaşık kapları için basit emaye, mermer veya paslanmaz çelik küvetler olacaktır.
- 20)Mutfağın ayrı bir yerinde tabak, çatal, kaşık, bıçak ve bardakların temiz bir şekilde saklanması için yeterli büyüklükte bir veya birden fazla dolap olacaktır.
- 21)Mutfakta soğuk yemekler, soğukta saklanması gereken yiyecekler ve pişmemiş etlerin saklanması için ayrı buzdolaplar olacaktır (yeter büyüklükte olmak şartı ile bir buzdolabı kafi görülebilir).

#### **Lüks Sınıf Lokanta, Kebapçı, Hamburgerci ve Pizzacılar**

- 1)Girişte yeterli büyüklükte bir antre bulunacaktır.
- 2)Antrede iyi cins malzeme ile yapılmış bankolu vestiyer, bir boy aynası ve telefon kabini olacaktır.
- 3)Antre ve salonun **bütün** duvarları yağlı boya veya benzeri maddeler ile boyanmış veya kaplanmış olacaktır.
- 4)Isıtma kalorifer veya klima ile yapılacaktır.
- 5)Antre ve salonun zemini ahşap, parke veya halı ile kaplanacaktır.
- 6)Işıklandırın iyi cins aplik veya avizelerle sağlanacak veya gizli ışıklandırma yapılacaktır.
- 7)Havalandırma klimalarla sağlanacaktır.
- 8)Lokantada içki ve yemek servisi için yeterli adette tekerlekli servis masaları bulunacaktır.
- 9)Masalar üzerinde iyi cins beyaz keten veya benzeri örtü ve peçeteler bulunacaktır.
- 10)Masalar üzerinde kristal, seramik veya porselen tablalar olacaktır.
- 11)Tabaklar tek tip ve iyi cins porselenden, çatal, kaşık ve bıçaklar da iyi cins maddeden olacaktır.
- 12)Pencerelerde iyi cins kumaş ve tül perde bulunacak veya jaluzi takılacaktır.
- 13)Salonda tamamen ayrı uygun bir yerden bayan ve baylara ait ayrı ayrı aynalı ve lavabolu birer tuvalet bulunacaktır.
- 14)Tuvaletlerin duvarları fayans kaplı olacaktır.
- 15)Tuvaletlerin erkekler kısmında yerin büyüklüğüne göre bir veya iki adet pisuvar olacaktır.
- 16)Mutfağın zemini en az mozaik kaplı olacak ve her üç bölümde ızgaralı sifonlar bulunacaktır.
- 17)Mutfakta yiyecek maddelerinin saklanması için bir depo olacaktır.
- 18)Depo hariç mutfağın her üç bölümünün duvarları fayans kaplı olacaktır.
- 19)Mutfağın dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri olacaktır.
- 20)Mutfakta yeter adet ve büyüklükte aspiratör olacaktır.
- 21)Pişirmenin havagazı veya diğer gazlarla çalışan ocakların haricinde kuzine ile yapılması halinde, yakıt maddeleri mutfak dışında kapalı bir yerde saklanacaktır.
- 22)Hazırlama yerinde sebzelerin soyulması ve etlerin parçalanması için ayrı tezgahlar olacaktır.
- 23)Sebzelerin yıkanması için emaye veya benzeri küvetler olacaktır.
- 24)Buzdolabı ve soğuk hava deposu olacaktır.
- 25)Mutfak ile salon arasında bir servis kapısı olacaktır.

#### **PAKETTE KEBAP VE YEMEK SATIŞYERLERİ**

- 1)Yemek pişirme ve kaplan yıkama yeri olmak üzere birbirinden ayrı en az iki bölümden meydana gelecektir.
- 2)Yemek pişirme bölümünün zemini yıkanabilecek şekilde su geçirmez bir madde ile kaplı olacak burada lağımaya bağlı ızgaralı ve sifonlu delikler olacaktır.
- 3)Kapların yıkanacağı yer ile yemek pişirilen yerin duvarları zeminden 1,5 metre yüksekliğe kadar yıkanabilir şekilde olacaktır.
- 4)Hava temizleme tertibatı olacaktır.
- 5)Ocak üzerinde bacaya bağlı davlumbaz olacaktır.
- 6)Bulaşık kapları yıkamak için akar sıcak su tertibatı ve yıkanan kaplar için de dinlendirme yeri olacaktır.
- 7)Yemek takımlarının saklanacağı temiz raf veya dolap olacaktır.
- 8)Her türlü artık ve süprüntüler için ağzı kapaklı çöp kaplar olacaktır.

9) İşçiler için soyunma odası veya dolap olacaktır.

#### PASTANELER

##### 3. Sınıf Pastaneler

- 1)Şehir şebekesine bağlı su tesisatı olacak, yoksa musluklu su deposu bulunacaktır.
- 2) İşyerinin zemini su geçirmez bir madde ile kaplı olacaktır.
- 3) Zeminin uygun bir yerinde ızgaralı sifon olacaktır.
- 4)Duvarlar asgari plastik boya olacak, uygun bir yerde askılık bulunacaktır.
- 5)Aydınlatılmış olacak, hava temizleme tertibatı bulunacak ve ısıtma sağlanacaktır.
- 6)Pasta satış yerinde vitrinli bir buzdolabı, vitrinli tezgah olacaktır.
- 7)Ocak mevcut olduğu takdirde, bacaya bağlı davlumbaz olacaktır.
- 8)Yeleri kadar ağız kapalı çöp kutuları olacaktır.
- 9)Masa ve sehpaaların üzer mermer, formika, cam veya benzeri maddelerle kaplı olacaktır.
- 10)Uygun bir yerde tuvalet ve lavabo olacaktır.

11) İmalathane şartları uygun olduğu takdirde, tavuk suyu çorba, pilav, söğüş, kızartma makinalarında çevirme tavuk, sahana yumurta, sandviç, döner, hamburger, gözleme, pizza verebilir.

12) Tabak, bardak, çatal, kaşık ve bıçaklar iyi cins olacaktır (melamin tabaklar kullanılmaz).

##### 2. Sınıf Pastaneler

2.Sınıf Pastanelerde, 3. sınıf pastaneler için aranan şartlara ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır.

- 1)Salonun zemini asgari mozaik olacaktır.
- 2)Salonun uygun bir yerinde vestiyer olacaktır.
- 3)Pencerelere kumaş ve tül perde takılacaktır.
- 4)İmalathanesi bulunmadığı takdirde salondan ayrı bir servis hazırlık yeri, üzeri fayans veya mermer kaplı bir hazırlama tezgahı ve kurulama yeri ile çay. kahve vs. takımlar için raf ve dolaplar ile yeterli büyüklükte bir ocak bulunacaktır.

##### 1. Sınıf Pastaneler

1. Sınıf Pastanelerde, 2. sınıf pastaneler için aranan şartlara ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır.

- 1)Isıtma, merkezi ısıtma sistemi veya klima ile olacaktır.
- 2)Duvarlar tavana kadar yağlıboya olacaktır.
- 3)Masalar ve sandalyeler iyi cins doğramadan yapılmış olacaktır.
- 4)Bay ve bayanlar için ayrı ayrı tuvaletler olacak, bunların duvarları fayans veya mermer olacaktır.

##### Lüks Sınıf Pastaneler

Lüks Sınıf Pastanelerde, 1. sınıf pastaneler için aranan şartlara ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır.

- 1)Salonun zemini parke, mermer veya halı kaplanacaktır.
- 2)Işıklandırma iyi cins aplik, avize veya gizli ışıklandırma ile sağlanacaktır.
- 3)Havalandırma klima ile sağlanacaktır.
- 4)Satış yeri salondan ayrı olacaktır.
- 5)İmalathaneye sahip olacaktır.

##### Pasta Satış Veri

Pasta satış yerlerinde, 3. sınıf pastaneler için Öngörülen şartlar aranmakla birlikte, oturma yeri ve tuvalet bulundurma şartları aranmaz.

#### KAHVEHANE, OYUN SALONLARI, ÇAY OCAKLARI VE ÇAY BAHÇELERİ

##### 3.Sınıf Kahvehaneler

- 1)Zemini mozaik ile kaplı olacaktır.
- 2)Zeminde ve ocakta ucu lağıma bağlı ızgaralı sifon bulunacaktır.
- 3)Kahve ve çay ocağı camekanla salondan tamamen ayrılmış olacaktır.
- 4)Aydınlatılmış, olacak ve hava temizleme tertibatı bulunacaktır.
- 5)Masalar ve sandalyeler kullanışlı olacak, masaların üzeri örtülerle örtülmüş olacak ve masaların üzerinde kül tablaları bulunacaktır.
- 6)Şehir şebekesine bağlı su olacaktır. Şebeke olmayan yerde musluklu depo olacaktır.
- 7)Ocağın zemini ve 1,5 metreye kadar duvarları yıkanabilir, su geçmez madde ile kaplı olacaktır.
- 8)Ocak üzerinde davlumbaz olacaktır.
- 9)Salon duvarları plastik boya ile boyanacaktır.
- 10)Ocak tezgahının üzeri mermer veya galvanizli sac ile kaplı olacaktır.
- 11)Çay, kahve, şeker vs. malzemeler ağız kapalı kutularda muhafaza edilecektir.
- 12)Bardak, tabak vs. malzemeler raf veya kapalı dolaplarda muhafaza edilecektir,
- 13) İşyerinin münasip bir yerinde en az bir adet lavabolu tuvalet olacaktır.
- 14)Ağız kapalı çöp kutuları olacaktır.
- 15)Isıtma yeterli olacaktır.

- 16) Salonun uygun yerinde okuma köşesi olacaktır.
- 17) Salonda askılık olacaktır.
- 18) P.T.T. bağlantısı olan yerlerde telefon olacaktır.

## **2. Sınıf Kahvehaneler**

2. Sınıf kahvehanelerde, 3. sınıf kahvehaneler için aranan şartlara ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır.

- 1)Pencerelerde perde veya jaluzi olacaktır.
- 2)Masalar formika olacak, gerektiğinde üzerleri çuha ile kaplanacaktır.
- 3)Girişte vestiyer olacaktır.
- 4)Daimi akar sıcak ve soğuk su tertibatı bulunacaktır.
- 5)Kahve, çay ve nargile takımları iyi cinsten, çay tepsilere ve kaşıklar paslanmaz maddeden olacaktır.
- 6)Bilardo oynatılması halinde, ayrı bir salon veya salondan bölünmüş düzgün bir yer tahsis edilecektir.

## **2. Sınıf Kahvehaneler**

2. Sınıf kahvehanelerde, 3. sınıf kahvehaneler için aranan şartlara ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır.

- 1) Salon duvarları yağlı boya ile boyanacaktır.
- 1) Isıtma merkezi sistem veya klima olacak, havalandırma klima ile sağlanacaktır.
- 4) Bay ve bayanlar için duvarları asgari fayanstan yapılmış tuvalet olacak ve baylar için pisuvar bulundurulacaktır.
- 7)Ocağın bulunduğu bölüm 1.5 metreye kadar mermer veya fayans kaplı olacaktır.

## **Lüks Sınıf Kahvehaneler**

1. sınıf kahvehaneler için aranan şartlara ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır.

- 1)Salonun zemini marley veya benzeri bir malzeme ile kaplı olacaktır.
- 2)Işıklendirme floresans lamba ile gizli olarak yapılacaktır.
- 3)Sandalyeler iyi cins malzemeden yapılmış, üzerleri kumaş veya deri ile kaplı bulunacaktır.
- 4)Gürültü çıkaran oyunlar veya oyun aletleri ayrı bir salonda bulunacaktır.

## **Oyun Salonu**

Oyun Salonlarında, en az 2. sınıf kahvehaneler için aranan şartlara aranır.

## **Çay Ocağı**

Çay ocaklarında, 3. sınıf kahvehaneler için aranan şartlardan (6), (7), (8), (10), (11), (12)'nci bend hükümleri aranır.

## **Çay Bahçeleri**

Çay bahçelerinde, ocak bölümü için 1. sınıf kahvehaneler için aranan, bahçe bölümü ve müştemilatı ne için ise açıklıya gazinoları için aranan şartlar aranır.

GAZİNO, DANSİNG-DİSKOTEK, PAVYON, TAVERNA, KOKTEYL SALONU

## **2.Sınıf Gazino, Dansing-Diskotek**

- 1) Girişte salonun büyüklüğüyle orantılı bir antre olacaktır.
  - 2)Antre ve salonun zemini en az mozaik, duvarları yağlı boya olacaktır.
  - 3)Antrede vestiyer olacaktır.
  - 4)Işıklendirme salonun dekoruna uygun direkt ve endirekt surette sağlanacaktır.
  - 5)Isıtma sistemi merkezi sistem ya da klima ile sağlanacaktır.
  - 6)Havalandırma klima ile yapılacaktır.
  - 7)Masalar ve sandalyeler kullanışlı iyi cins olacaktır.
  - 8)Sanatçıların soyunmaları, makyaj ve benzeri hazırlıkları için uygun bir yer olacaktır.
  - 9)Yemek takımları iyi cins porselen, çatal, kaşık ve bıçaklar paslanmaz maddeden, su ve içki takımları iyi cins olacaktır.
  - 10)Pencereler, iyi cins kumaş perde takılacaktır.
  - 11)Orkestra yeri ve dans pisti olacaktır.
  - 12)Komple müzik seti olacaktır.
  - 13)Bay ve bayanlar için ayrı ayrı yeteri kadar aynalı ve lavabolu tuvaletler olacaktır.
  - 14)Baylar tuvaletinde yeteri kadar pisuvar olacaktır.
  - 15)Mutfak ve müştemilatı salondan ayrı bir yerde olacak ve 2. sınıf lokantaların mutfak şartlarını taşıyacaktır (sıcak yemek verilmiyorsa, mutfak şartı aranmaz).
  - 16)Gazinonun salondan ayrı bir yerinde hizmetliler için bir soyunma yeri olacaktır.
  - 17)Bahçe kısmı var ise bir dans pisti, gösteriler için müştemilat ile birlikte sahne olacak, buradaki masa ve sandalyeler hava şartlarından zarar görmeyecek cinsten ve kapalı kısımların niteliklerine uygun olacaktır.
  - 18)Bulaşıkların yıkanması, hazırlanması için ayrı bir bölüm olacaktır.
  - 19)Şehir şebekesine bağlı su tertibatı ve daimi akar sıcak suyu olacaktır.
  - 20)Telefonu olacaktır.
- ## **2. Sınıf Gazino, Dansing-Diskotek**
- 1 inci sınıf gazino, dansing-diskoteklerde, 2 inci sınıf gazino, dansing -diskotekler için aranan şartlara ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır.



- 1) Vestiyer balkonu olacak, telefon kabin içinde bulunacaktır.
- 2) Uygun bir yerde amerikan bar olacaktır.
- 3) Mutfak, 1. sınıf lokantalar için aranan şartları taşıyacaktır.
- 4) Sanatçıların soyunması ve hazırlık yapmaları için sahne ile irtibatlı ayrı ayrı aynalı ve makyaj masaları odaları olacaktır.

#### **Lüks Sınıf Gazino, Dansing-Diskotek**

Lüks sınıf gazino, dansing-diskoteklerde, 1. sınıf gazino, dansing- diskotekler için aranan şartlara ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır.

- 1) Girişte boy aynası olacaktır.
- 2) Giriş ve salonun zemini ahşap, parke veya benzeri maddelerle kaplanmış olacaktır.
- 3) Giriş ve salonun duvarları lambri, kumaş veya benzeri maddelerle kaplanmış olacaktır.
- 4) Sanatçıların soyunma odalarında sıcak su bulunan lavabo bulunacaktır.

#### **Pavyon**

Pavyonlar için. lüks sınıf gazino, dansing- diskotekler için aranan şartlar aranır.

#### **Taverna**

1) En az 2. sınıf lokanta vasfında olacak ve lokantalar gibi sınıflandırılacaktır.  
2) Dans pisti ve orkestra yeri olacaktır (Dans pisti ve orkestra yeri varsa ve gazino şartlarını taşıyorsa gazino olarak işlem görecektir).

- 3) Salonun ayrı bir yerinde bayan ve baylara ait ayrı ayrı lavabolar ve yeterince tuvalet bulunacaktır.

#### **Kokteyl Salonu**

- 1) Girişte salonun büyüklüğüne uygun nitelikte bir antre olacak ve antreden salona ikinci bir kapı ile geçilecektir.
- 2) Antrede vestiyer olacaktır.
- 3) Salonun zemini parke kaplı olacaktır.
- 4) Duvarlar yağlı boya olacaktır.
- 5) Işıklandırma gizli veya salonun mefruşatına uygun güzel görünüşlü aplik ve avizelerle sağlanacaktır.
- 6) Aplik kullanılmamış olması halinde tavan güzel bir surette dekore edilecektir.
- 7) Isıtma merkezi sistem ya da klima ile yapılacaktır.
- 8) Masa, sandalye, koltuk ve kanepeler iyi cins kumaş kaplı olacaktır.
- 9) Telefon olacaktır.

- 10) Salonun uygun bir yerinde amerikan bar. komple müzik seti olacaktır.

- 11) Yeter büyüklükte bir dans pisti, orkestra var ise bunun için uygun ve güzel dekore edilmiş yer olacaktır.
- 12) Salondan ayrı bir yerde bay bayanlara ait lavabolu tuvalet ve baylar kısmında pisuvar olacaktır.
- 13) Salondan ayrı bir yerde 1. sınıf kahvehanelerin ocak niteliklerine uygun bir ocak olacaktır.
- 14) Ocağın duvarları 1,5 metre yüksekliğe kadar fayans veya mermerle kaplı olacaktır.
- 15) Ocak üzeri bacaya bağlı davlumbaz olacaktır.
- 16) Tezgahların üzeri fayans, mermer veya formika ile kaplı olacaktır.
- 17) Ocak kısmında takımların konulacağı dolap ve yiyecek maddeleri için ağız kapalı kutu veya kavanozlar olacaktır.
- 18) Buzdolabı olacaktır.

#### **Açık Hava Gazinosu, Dansing-Diskotek**

- 1) Bahçe, mutfak ve servis bölümleri olmak üzere üç bölümden oluşacaktır.
- 2) Bahçe etrafı düzgün şekilde tahta parmaklık ve emsali malzeme ile çevrilmiş olacaktır.
- 3) Girişte ve masa grupları arasında düzenli yollar bulunacaktır.
- 4) Bahçe içi ağaç ve çiçeklerle süslenecektir.
- 5) Orkestra var ise, yeten büyüklükteki pist ve orkestra yeri olacaktır.
- 6) Gösteri yapılıyorsa bay ve bayan artistlere ait soyunma yerleri ile gerekli müştemilatı ve en az bir lavabosu olacaktır.
- 7) Masa ve sandalyeler iyi cins olacaktır.
- 8) Sandalyeler madeni olduğu takdirde üzerinde plastik şilteler olacaktır.
- 9) Mutfak, en az 2. sınıf lokantaların mutfak şartlarına uygun olacaktır (yemek verilmiyorsa mutfak şartı aranmaz).
- 10) Mutfakla bahçe arasında bir servis bölümü olacaktır.
- 11) İşçiler için bir soyunma yeri olacaktır.
- 12) Bahçenin uygun bir yerinde bay ve bayanlara ait lavabolu tuvalet olacak ve baylar kısmında pisuvar bulunacaktır.
- 13) Bir hazırlama yeri ve bulaşık yıkama yeri olacaktır.
- 14) Daimi sıcak ve soğuk suyu olacaktır.
- 15) Telefonu olacaktır.

#### **SİNEMA. TİYATRO, DÜĞÜN SALONLARI, SİRK VE LUNA PARKLAR**

#### **2. Sınıf Sinema**

- 1) Koltuklar
- a) İlk sıranın perdeye olan uzaklığı en az 7 metre, her bir koltuk 50 cm. olacaktır.

- b)Koltukların arka arkaya olan mesafesi 90 cm. sahneye paralel olan yollar 1 metre ve sahneye dik olan yollar 125 cm. olacaktır.
- c)Koltukların arkalıkları tamamen kapalı olacaktır.
- 2)Tuvaletler
- a)Salon ve balkon için ayrı ayrı her 400 koltuk için, 2 bayan ve 2 "baylara ait olmak üzere 4 tuvalet olacaktır.
- b)Enaz birer lavabo ve baylar kısmında enaz 4 adet pisuvar olacaktır.
- c)Bekleme salonunun ve balkonun tuvaletler ile doğrudan doğruya irtibatı yok ise, bu bölümde enaz bir bayan ve bay tuvaleti olacaktır.
- 3)Salon (Birinci, hususi ve balkon) olarak üç bölüme ayrılacak ve bu bölümlerin her birinin enaz 90 cm. genişliğinde dışarıya doğru açılan enaz iki çıkış kapısı olacaktır.
- a)Salon ve balkonlardaki arka yollar ile çıkış kapılan kırmızı uyarma ışık tertibatı ile belirtilecektir,
- b)Şehir ceryanı kesildiğinde aydınlatmayı sağlamak üzere ve derhal devreye girebilecek yeter güçte bir jeneratör olacaktır.
- 4)Isıtma
- a)İhtiyaca yeter nitelikte kalorifer veya benzeri modern tesisatla sağlanacaktır.
- b)Isı derecesini ölçmek için her bölüme termometreler konulacaktır.
- 5)Havalandırma klima ile olacaktır.
- 6)Uygun yerlere yeteri kadar yangın söndürme tertibatı konulacaktır.
- 7)Makine idaresi uygun şartlarda olacaktır.
- 8)Giriş holü
- a)Zemini mozaik, üst tarafı tavan dahil enaz yağlı boya olacaktır.
- b)Enaz iki giriş bulunacak ve bunların adedi sinemanın İstiyabına göre çoğaltılacaktır.
- c)Girişler önünde sıraya girmeyi sağlayan nitelikte sabit korkuluklar olacaktır.
- d)Duvarlarda güzel görünümlü afin yerleri bulunacaktır.
- 9)Bekleme Salonu
- a)Sinemanın İstiyabına uygun büyüklükte olacak, zemini mozaik duvarları ve tavan enaz yağlı boya ile boyanmış olacaktır.
- b)Salonda yeteri kadar oturulacak yerler bulunacaktır.
- c)Salonda bir büfe olacaktır.
- 10) Sigara salonu
- a)Salon ve balkon için ayrı ayrı yeter büyüklükte sigara salonları bulunacaktır.
- b)Salonların zemini mozaik, duvarları (tavan dahil) enaz yağlı boya olacaktır.
- c)Sigara salonlarında oturma yerleri, kreşuvarlar ve küllükler olacaktır.
- d)Sigara salonlarında büfe olacaktır.
- 11) Salon ve balkon
- a)Zeminler plastik ve benzeri ses geçirmez maddelerle kaplı olacaktır.
- b)Duvarlar güzel bir şekilde ve akustiği sağlayacak surette dekore edilmiş olacaktır.
- c)Giriş ve çıkış kapılan dışardan ses ve ışık gelmeyecek şekilde yapılmış olacaktır.
- d)Koltuklar iyi cins malzeme ile kaplı olacak ve ayrıca kol yerleri olacaktır.
- e)Loca mevcut ise, bu kısımlar salon ve balkon niteliklerine uygun olacak ve ayrıca askılığı bulunacaktır.
- 1. Sınıf Sinema**
1. Sınıf sinemalarda, 2. sınıf sinemalar için aranan şartlara ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır.
- 1)Sahne, sinemaskop filmler gösterilmesine uygun şekilde ve büyüklükte yapılmış olacaktır.
- 2)Sahne iyi cins kadife veya benzeri otomatik açılıp kapanan perde olacaktır.
- 3)Sinema makinesi iki adet olacaktır.
- 4)Makine dairesi
- a)Projesine uygun tamamen kargir olacak, makinistin herhangi bir tehlike anında burayı terk etmesi için ikinci bir kapısı bulunacaktır.
- b)Herhangi bir yangın halinde alevlerin tehlikesini azaltmak için makine dairesinin kapı ve pencerelerinin dış tarafında 50 cm. genişliğinde sağlam soltu sacdan bir markiz bulunacaktır.
- c)Makine dairesindeki baca ve pencereler bu bölümün havalandırmasına yeter nitelikte olacaktır.
- 5)Kabinlibirtefonbulunacak.
- Açık Hava Sineması**
- 1)Etrafının duvarlar ya da başka malzeme ile çevrilmiş halinde, buralarda göz estetiğini bozmayacak malzeme kullanılacaktır.
- 2)Sahne, kapalı sinemalardaki esaslara uygun olacaktır.
- 3)Sahne bahçenin her tarafından gözükecek şekilde düzenlenecektir.
- 4)Yeterli bayan ve bay tuvaletleri ve akar suyu olacak, baylara mahsus tuvaletlerde yeterli sayıda pisuvar bulunacaktır.
- 5)Büfe ve çayocağı bulunacaktır.
- 6)Yedek jeneratör olacaktır.

### **Düğün Salonları**

- 1) Giriş kapısından ayrı olarak yangın çıkış kapısı olacaktır.
- 2) Salonun ayrı uygun bir yerde bay ve bayanlar için ayrı tuvalet ve yeterli kadar pisuvar ve lavabo bulunacaktır.
- 3) Girişte vestiyer, boy aynası ve telefon olacaktır.
- 4) Tuvaletlerin duvarları, 1.5 metre yüksekliğe kadar fayans, mermer ve benzeri malzeme ile kaplı olacaktır.
- 5) Aydınlatma yeterli olacaktır.
- 6) Salonun ısıtılması kalorifer, kat kaloriferi, klima ve benzeri ısıtma sistemleri ile olacak, yangına neden olacak soba ve benzeri ısıtma sistemleri kullanılmayacaktır.
- 7) Havalandırma klima ile yapılacaktır.
- 8) Salonun orkestra ile dans pisti olacaktır.
- 9) Masa ve sandalyeler temiz olacaktır.
- 10) Salonun uygun bir yerinde bir büfe açılabilir (mecburi değil).
- 11) Artistler ve gelin-damat için soyunup giyinmeye elverişli ayrı ayrı odalar bulunacaktır.
- 12) Salonun dışında servis odası olacaktır.
- 13) Salonun dışında işçilerin soyunma dolapları olacaktır.

### **Sirkler ve Lunapark**

- 1) Şehir şebekesine bağlı suyu olacaktır.
- 2) Bayan ve baylar için ayrı ayrı yeter sayıda tuvalet ve aynalı lavabo olacaktır.
- 3) Bay tuvaletlerinde yeterli sayıda pisuvar bulunacaktır.
- 4) Zemini toz kaldırmayacak uygun malzeme ile kaplanacaktır.
- 5) Telefonlu kabini olacaktır.
- 6) Kumar ve benzeri şans oyunları oynatmayacaktır.
- 7) Sirklerde oturma yerleri uygun nitelikte olacaktır.
- 8) Müteemmim kısımlar benzer işyerleri şartlarına haiz olacaktır.
- 9) Her türlü can ve mal emniyeti için gerekli tedbirler sağlanacaktır.

### **OTEL, HAN, PANSİYON**

#### **3. Sınıf Otel**

- 1) Isıtma merkezi sistem ile yapılmıyorsa iyi cins sobalarla yapılacaktır.
- 2) Şehir şebekesine bağlı su tesisatı veya yeterli su deposu olacaktır.
- 3) Odalarda yatak sayısı her 5 metrekareye bir tane olmak üzere tesbit edilecektir.
  - a) İçinde oturulacak veya yatılacak bütün odaların ve salonların bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde yeter büyüklükte pencereleri olacaktır (pencerelerde düzenli perde olacaktır).
  - b) Duvarlar boyalı-badanalı olacaktır.
  - c) Karyola ve somya bulunacaktır.
  - d) Elbise asmaya ve müstahdemi çağırma ait tertibat bulunacaktır.
  - e) Lavabo olacaktır (lavabo bulunmayan yerlerde her 5 yatak için 1 adet lavabo bulunacaktır).
- 4) Banyolar
  - a) Zemin; mermer, fayans veya benzeri maddeler ile döşenmiş olacak ve lağıma bağlı ızgaralı sifon bulunacaktır.
  - b) Duvarlar, 1,5 metre yüksekliğe kadar mermer, fayans veya benzer maddelerle kaplı olacaktır.
- 5) Tuvaletler
  - a) Her on yatağa bir tane isabet etmek üzere her katta yeter miktarda olacaktır.
  - b) Her tuvalette akarsu muslukları ile bir rezervuar bulunacaktır.
  - c) Müşterilerin fazla eşyasını koymaya ait birer depo bulunacaktır.
  - d) Ağzı kapaklı madeni veya plastik çöp kapları olacaktır.
  - e) İçindeki mutfak, yemek salonu, büfe, amerikan bar, kahve ocağı ve benzerleri en az 3. sınıf vasfında olacaktır.
- 9) P.T.T. bağlantısı olan yerlerde telefon bulunacaktır.

#### **2. Sınıf Oteller**

- 1) Isıtma merkezi sistem ile yapılmıyorsa borulu gaz veya kömür sobaları ile sağlanacaktır.
- 2) Bütün duvarlar yağlı boya olacaktır.
- 3) Antre
  - a) Bir müracaat yeri, bir telefon ve vestiyer olacaktır.
  - b) Yeter sayıda sandalye ve sigara sehпасı bulunacaktır.
  - c) Duvarda bir saat bir termometre olacaktır.
  - d) Pencerelerde düzenli kumaş perdeler olacaktır.
- 4) Katlar
  - a) Her katla bir banyo ve her on yatak için bir tuvalet ve her beş yatak için de bir lavabo bulunacaktır.
  - b) Banyolarda sıcak su tertibatı olacaktır.

- 5)Odalar  
a)Odalarda yatak sayısı, her 5 metrekareye bir tane olmak üzere en fazla 4 yatak konulacaktır.  
b)Karyolalar iyi cins olacaktır.  
c)Yatak uygun kalınlıkta fitilli olacak; yastık, yorgan ve çarşaf lar iyi cins patiska veya ketenden yapılmış olacak, yeter miktarda battaniye bulunacaktır.  
d)Gardrop, komidin, yatak adetine göre sandalye, elbise askısı ve fırçası bulunacaktır.  
e)Pencereler havalandırmaya müsait olacaktır (vasistashı).  
6)Dinlenme salonu  
a)Duvarlar yağlı boya olacaktır.  
b)Yeter sayıda kolluk ve sandalyeler, sigara sehpaları, tablalar olacaktır.  
c)Yeter büyüklükte en az bir aspiratörü bulunacaktır.  
7)Otelin her katında yangın söndürmek için gerekli malzeme olacaktır.  
8)Gerekli malzemenin saklanacağı bir deposu olacaktır.  
9)Bir kahveoacağı bulunacaktır.  
10)Ağzı kapaklı madeni çöp kutuları olacaktır.  
11)Şehir şebekesine bağlı su tesisatı olacaktır.

#### **1. Sınıf Otel**

- 1)Isıtma merkezi sistem veya klimalarla sağlanacaktır.  
2)Giriş holü, koridor ve oda duvarları en az yağlı boya. zemin mozaik olacaktır.  
3)Koridor ve merdivenlerde plastik ve benzeri yolluklar bulunacaktır.  
4)Giriş holünde bir müracaat yeri, ihtiyaca yeter bir vestiyer ve bir telefon olacaktır.  
5)Giriş holünde yeter sayıda yarım kolluk veya sandalyeler, sigara sehpaları, duvarda bir saat ve termometre olacaktır.  
6)Dinlenme salonunun zemini, plastik benzeri malzeme ile kaplı olacaktır.  
7)Dinlenme salonunda halı, iyi cins koltuklar, sehpa lar, bir radyo, sigara tablaları ve televizyon olacaktır.  
8)Dinlenme salonunda yeter büyüklükte klima cihazı olacaktır.  
9)Her katta on yatağa bir adet isabet edecek şekilde lavabolu tuvaletler bulunacaktır.  
10)Her katla bir banyo olacak, banyolar kaliteli veya duşlu olacak, devamlı akar suyu bulunacaktır,  
11)Odaların ebadı uygun olduğu takdirde en çok üç yatak konulabilecektir.  
12)Odalarda yatak sayısı her 5 metrekareye 1 tane olmak üzere en fazla 3 yatak konulacaktır.  
13)Karyolalar ve yatak takımları iyi cins olacaktır.  
14)Oda zemininde hah. her odada telefon tertibatı, gardrop. komidin, gece lambası, bavul masası, yarım kolluk veya iyi cins hazeran sandalye olacaktır.  
15)Her odada müştemilatı ile bir lavabo bulunacaktır.  
16)Otelde bir kahve ocağı bulunacaktır.  
17)Otelin lüzumlu malzemelerinin muhafaza edileceği bir depo olacaktır.  
18)Otelin yangın söndürme tertibatı olacaktır.

#### **A. Sınıf Otel**

- 1)Isıtma kalorifer ile sağlanacaktır.  
2)Sürekli sıcak su tesisatı olacaktır.  
3)Yeter büyüklükte giriş holü olacak, zemini mermer veya benzeri maddelerle döşenmiş, duvarları yağlı boya olacaktır.  
4)Işıklandırma avizeler, aplikler veya gizli ışıkla sağlanacaktır.  
5)Holün girişe yakın bir yerinde holden ayrılmaz bir müracaat yeri. vestiyer, telefon santralı ve kabini olacaktır.  
6)Vestiyer iyi malzeme ile yapılmış lambri veya deri kaplı olacaktır.  
7)Holde iyi cins koltuklar, sehpa lar, duvar saati, termometre, barometre bulunacaktır.  
8)Dinlenme salonunun zemini kaliteli malzeme ile kaplı, duvarlar yağlı boya olacaktır.  
9)Dinlenme salonunun pencerelerinde iyi cins perdeler ve klima cihazları bulunacaktır.  
10)Dinlenme salonunun zemininde halı, iyi cins koltuklar, sehpa lar, tablalar ve bir salon radyosu ve televizyon bulunacaktır.  
11)Merdivenler en az mozaik olacak ve buralarda halı yolluklar bulunacaktır.  
12)Koridorlarda halı yolluklar olacaktır.  
13)Merdiven ve koridor duvarları yağlı boya olacaktır.  
14)Otel. zemini hariç dört veya daha çok katlı ise bir asansör olacaktır.  
15)Katlarda her on yatak için umumi bir banyo ile lavabolu alaturka bir tuvalet bulunacaktır.  
16)Banyo duvarları fayans veya mermer kaplı olacak, havalandırma tertibatı bulunacaktır.  
17)Banyona ayrıca bir alafranga tuvalet olacaktır.  
İS) Otelde mevcut odaların %20'si gömme banyolu olacaktır.  
19)Odaların duvarları tavana kadar yağlıboya, zemin halı veya benzeri kaplı olacaktır,  
20)Oda pencereleri havalandırmaya uygun olacak, iyi kumaş ve tül perdeler bulunacaktır.

- 21)Karyolalar iyi nitelikte olacak, nevresimli battaniyeler ve biri kuş tüyü olmak üzere iki yastık bulunacaktır.
- 22)Odalarda iyi cins halılar, gardrop, komidin, bavul masası, sehpa ve koltuklar ile iyi cins tablalar olacaktır.
- 23)Odalarda santrale bağlı bir telefon ve gece lambası bulunacaktır.
- 24)Mevcut odaların %10'u duşlu olacaktır. Bu odaların müştemilat nitelikleri diğer odalarla aynı olacak, duş kısımları fayans olacak, odada ve duş yerinde ayrıca fayans lavabo bulunacaktır.
- 25)Otelde yangın söndürme cihazları ile sıhhi fenni şartları haiz çamaşırhane ve ütü yeri bulunacaktır.
- 26) Otelin lokantası 1. sınıf lokanta niteliklerini taşıyacak ve bir kahve ocağı bulunacaktır.

#### **B. Sınıf Otel**

- 1)Isıtma merkezi sistem ile sağlanacaktır.
- 2)Sürekli sıcak su tesisatı bulunacaktır.
- 3)Girişte uygun genişlikte bir hol bulunacak, buranın zemini en az mozaik, duvarları yağlı boya ile olacaktır.
- 4)Holde ayrılmış bir müracaat yeri ile iyi malzeme ile yapılmış yeter büyüklükte vestiyer olacaktır.
- 5)Holde yeter adette koltuk, sigara sehpa, duvarda bir saat, termometre olacaktır.
- 6)Müracaat yerinde bütün odalarla bağlantılı bir telefon santrali bulunacaktır.
- 7)Otelin oda sayısı ile orantılı genişlikte bir dinlenme salonu olacaktır.
- 8)Dinlenme salonunun zemini halı veya plastik maddelerle kaplı, duvarlar yağlı boya olacaktır.
- 9)Salonun pencerelerinde iyi cins kumaş veya tül perdeler ile klima cihazı olacaktır.
- 10) Salonda iyi cins koltuk ve sehpa bulunacaktır.
- 11)Salonun ışıklandırması gözü rahatsız etmeyecek şekilde düzenlenmiş olacaktır.
- 12) Koridor ve merdiven duvarları yağlı boya olacaktır.
- 13)Merdiven ve koridorlarda halı, plastik ve benzeri yolluklar bulunacaktır.
- 14)Koridor pencereleri havalandırmaya uygun bir şekilde olacak, bunlara kumaş veya tül perde takılacaktır.
- 15)Katlarda banyosuz ve duşsuz odalar için her on yatağa bir banyo hesabı ile bir banyo ve alaturka tuvaletler bulunacaktır.
- 16)Tuvalet içinde bir fayans lavabo ile müştemilatı 1,5 metre yüksekliğe kadar duvarlar fayans olacaktır.
- 17)Her on odadan biri banyolu ve duşlu olacaktır.
- 18)Banyolarda duş yerlerinin duvarları fayans kaplı olacaktır.
- 19)Banyo ve duş yerlerinde pencere veya başka havalandırma tertibatı bulunacaktır.
- 20)Oda duvarları 1,5 metre yüksekliğe kadar yağlı boya veya tamamı en az plastik boya olacaktır.
- 21)Banyolarda alafanga tuvalet ve lavabo ile müştemilatı olacaktır.
- 22)Duşlu odalarda ve diğer odaların uygun bir yerinde fayans lavabo bulunacaktır.
- 23)Odalarda iyi cins tül ve kumaş perdeler bulunacaktır.
- 24)Her yatağa 5 metrekaare alan isabet edecek ve odalarda en çok iki yatak bulunacaktır.
- 25)Karyolalar iyi cins olacak, nevresimli battaniyeler bulunacaktır.
- 26)Odalardaki yatak takımları iyi cins olacak halı, bavul masası, gardrop, komidin, koltuk veya rahat oturuşlu sandalye, gece lambası ve bir telefon bulunacaktır.
- 27)Gardropta yeter sayıda elbise askısı ve **bir** elbise fırçası bulunacaktır.
- 28)Otelin lokantası 1. sınıf nitelikleri taşıyacak ve bir kahve ocağı olacaktır.
- 29) Otelin yangın söndürme cihazları bulunacaktır.

#### **Lüks Sınıf Otel**

- 1)Isıtma, merkezi teshin ve modern sıcak ve soğuk hava tesisatı ile sağlanmış olacak, sürekli sıcak suyu bulunacaktır.
- 2)Havalandırma, bütün odaları etkileyecek surette modern cihazlarla sağlanacaktır.
- 3)Giriş holü
  - a)Zemin mermer, parke veya benzeri maddelerle döşeli olacaktır.
  - b)Duvarlar mermer veya lambri olacaktır.
  - c)Işıklendirme abajur, kristal avize, aplik veya gizli ışık tertibatı ile yapılacaktır.
  - d)Bankolu bir müracaat yeri, telefon santrali ve vestiyer bulunacaktır.
  - e)Vestiyer duvarları lambri veya benzeri malzeme ile kaplı olacaktır.
  - f)Otel santralına bağlı olmayan kabinli bir telefon bulunacaktır.
  - g)İyi malzeme ile yapılmış bekleme koltukları ve sehpaları, duvarda saat, termometre, barometre bulunacaktır.
- 4)Dinlenme salonu
  - a)Biri zemin katında olmak üzere en az iki salonu bulunacaktır.
  - b)Işıklendirme kristal avize, aplik, abajur veya gizli ışık **tertibatı** ile sağlanacaktır.
  - c)Mobilya iyi cins malzemedir olacak, iyi cins halı veya yolluklar bulunacaktır.
  - d)Pencerelerde iyi cins kumaş ve tül perdeler olacaktır.
  - e) Salonlardan birinde orkestra yeri, televizyon ve amerikan bar bulunacaktır. 0 Masa ve sehpalarda, cam, porselen veya seramik tablalar olacaktır.
- 5)Merdivenlerde yol halısı olacaktır.

- 6)Otel, zemin hariç üç kattan fazla ise asansör bulunacaktır.
- 7)Koridorlar
- a) Zeminde halı yolluklar bulunacak, duvarlar yağlı boya olacaktır.
- 8)Katlarda servis odaları bulunacaktır.
- 9)Odalar
- a) % 10'u daire, %50'si banyolu oda, %40'ı duşlu oda şeklinde düzenlenmiş olacaktır.
- b)Zemin lüks ve ses geçirmez malzeme ile kaplı, duvarlar yağlı boya, yerde iyi cins halılar, pencerelerde jaluzi veya tül kumaş perdeler bulunacaktır.
- c)Işıklandırma gözü yormayacak şekilde olacak, abajurlu okuma lambası, santral ile bağlantılı telefon olacaktır.
- d)Tercihen gömme gardrop, şifoniyer, bavul masası, tuvalet, boy aynası, koltuk ve sehpa bulunacaktır.
- e)Yatak şilteleri en iyi cinsten yaylı veya kauçuk, yatak takımlar en iyi cins keten veya benzeri, yorganlar yarım kuş tüyü olacak, yastıklar biri kuş tüyü olmak üzere iki adet olacak ve iyi cins battaniyeler bulunacaktır.
- f) Karyolalar iyi cins doğrama, cilalı lake ve benzeri olacaktır,
- g) Daireler, yatak, oturma odası, banyo olmak üzere üç kısım olacaktır.
- h) Oturma odasında yeterli kadar koltuk ve sehpalardan başka, bir çalışma masası, masa lambası, bir radyo ve televizyon olacaktır.
- 10) Banyolar
- a)Küvet gömme olacaktır.
- b)Alafranga tuvaleti, aynalı fayans lavabosu, havalandırma tesisatı bulunacaktır.
- c)Duşlu odalarda havalandırma merkezi sistem ile veya klima ile sağlanacaktır.
- 11) Tuvaletler
- a)Alaturka, alafranga ve lavabolu olacaktır.
- b)Duvarlar fayans olacaktır.
- 12) Lüks lokanta niteliğinde lokantası ve mutfağı bulunacaktır.
- 13) 1. sınıf niteliğinde bayan ve bay berber salonu, manikürücü sağlık ve fen koşullarına uygun çamaşırhanesi ve ütü yeri olacaktır.
- 14)Bütün katlarda yangın söndürme cihazı olacaktır.
- 15)Hizmetlilerin ve malzemelerin girmesi için ayrı bir servis kapısı, otel önünde otopark olacaktır.
- 16)Ağzı kapalı madeni çöp kapları bulunacaktır.

### **Han ve Pansiyon**

Hanlar ve pansiyonlar, asgari 3. sınıf otellerde aranan şartlar haiz olacaktır.

BERBER, KUAFÖR, GÜZELLİK SALONU

### **3. Sınıf Erkek Berberi**

- 1)Şehir şebekesine bağlı akar sıcak su tesisatı olacak veya musluklu yeterli deposu olacaktır.
- 2)Zemini su geçirmez madde ile kaplı olacak ve ızgaralı sifon bulunacaktır.
- 3)Duvarlar su geçirmez madde veya yağlı boya olacaktır.
- 4)Çalışma masaları mermer veya su geçirmez bir madde ile kaplı olacaktır.
- 5)Madeni koltuk bulunacaktır.
- 6)Ağzı kapalı çöp kurulan bulunacaktır.
- 7)Isıtma yeterli seviyede olacaktır.
- 8)Askılık bulunacaktır.

### **2.Sınıf Erkek Berberi**

2. sınıf erkek berber dükkanlarında, 3. sınıf erkek berberi dükkanları için öngörülen şartlara ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır.

- 1)Çalışma koltukları nikelajlı olacaktır.
- 2)Havalandırma sessiz aspiratörlerle sağlanacaktır.
- 3)Pencere veya vitrinde iyi cins tül perde olacaktır.

### **1. Sınıf Erkek Berberi**

1. sınıf erkek berber dükkanlarında, 2. sınıf erkek berberi dükkanları için öngörülen şartlara ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır.

- 1)Lavaboların bulunduğu duvar kısmı. 1,5 metre yüksekliğe kadar fayans veya mermer kaplı olacaktır.
- 2)Çalışma masaları tek tip, iyi cins doğrama, üzerleri formika veya mermer kaplı olacaktır.
- 3)Salonun uygun bir kısmında bir vestiyer ile bekleme yeri ve yeter sayıda koltuk bulunacaktır.

KUAFÖR

### **2.Sınıf Kuaför**

- 1)Şehir şebekesine bağlı akar sıcak su tesisatı olacak veya musluklu yeterli deposu olacaktır.
- 2)Zemin mozaik, ucu lağıma bağlı ızgaralı sifon olacaktır.

- 3) Duvarlar yağlı boya olacaktır.
- 4) Isıtma yeterli olacaktır.
- 5) Havalandırma aspiratörle sağlanacaktır.
- 6) Salonun uygun bir yeri bekleme yeri olacak, burada yeterli sayıda koltuk, sehpa ve vestiyer bulunacaktır.
- 7) Pencereleerde veya vitrin camında, içerisinin dışarıdan görünmesine engel olacak nitelikte perdeler olacaktır.
- 8) Çalışma koltukları iyi kalitede olacak ve yeterli kurutma makinaları bulunacaktır.
- 9) Manikür ve pedikür yerleri perde ile ayrılmış olacaktır.
- 10) Ağız kapalı çöp kutuları olacaktır.
- 11) Bir tuvaleti bulunacaktır (pasajlarda tuvalet aranmaz).

### **1. Sınıf Kuaför**

1. sınıf kuaför dükkanlarında, 2. sınıf kuaför dükkanları için öngörülen şartlara ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır.

- 1) Zemin asgari mozaik olacak, duvarlar salonun durumuna uygun bir yüksekliğe kadar Lambri kaplanacaktır.
- 2) Pencereleerde iyi nitelikte tül veya jaluzi perdeler bulunacaktır.
- 3) Çalışanların kıyafetleri tek tip olacak, soyunma dolapları bulunacaktır.

### **Lüks Sınıf Kuaför**

Lüks sınıf kuaför dükkanlarında, I. sınıf kuaför dükkanları için öngörülen şartlara ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır.

- 1) İşyeri, bekleme salonu ile çalışma bölümlerinden oluşacak ve vestiyer bulunacaktır.
- 2) İşyerinin bütün bölümlerinin zemini parke, marley veya klasik madde ile kaplı olacak, bekleme salonunda ayrıca uygun ölçüde bir halı bulunacaktır.
- 3) Isıtma merkezi teshin sistemi ile veya klima sistemi ile sağlanacaktır.
- 4) Havalandırma klima ile sağlanacaktır.
- 5) Saç yıkama ve boyama yerinde yeteri kadar fayans lavabolar bulunacak, boyama işinin gerektirdiği araç ve gereç mevcut olacak ve bu kısımda bulunan tezgahların üzerleri mermer, formika veya benzeri maddeler ile kaplı olacak, lavabo arkalan ile çalışma sırasında ıslanabilmesi mümkün yerler yeterli bir yüksekliğe kadar fayans kaplı olacaktır. Saç yıkamak için sürekli sıcak su akıtan tesisat bulunacak, boya malzemesi ağız kapaklı bir dolapta saklanacaktır. Boyama ve yıkama anında müşterilerin giyinmesi için naylon önlük veya gömlekler bulunacaktır.
- 6) En az bir adet fayans lavabo bir tuvalet bulunacaktır.

### **GÜZELLİK SALONU**

Güzellik salonlarında, lüks sınıf kuaförler için öngörülen şartlara ilave olarak, fizik tedavi, epilasyon ve cilt bakım hizmetleri için uzmanlık belgesine sahip ehliyetli elemanların çalışması şartı aranır.

### **TAKSİ DURAGI VE YAZIHANESİ, GARAJ VE OTOPARK**

#### **Taksi Duracı**

- 1) En az sekiz adet araba park edilebilecek alana sahip olacaktır.
- 2) İşletme yazıhanesinde çöp kutusu, tuvalet ve lavabo ile ayrıca bir ecza dolabı olacaktır.
- 3) Park alanının tabanı beton, asfalt gibi etrafın kirlenmesine neden olmayacak bir madde ile kaplanacak ve birikinti sular toplama rögarlarına verilecektir.

#### **Telefon Taksi Yazıhanesi**

Telefon taksi yazıhanelerinde, taksi durakları için öngörülen şartlara ilave olarak aşağıdaki şartlar aranır.

- 1) Her araba için 20 metrekareden az olmamak üzere 8 araba park edilebilecek kapasitede depo alanına sahip bulunacaktır.
- 2) İşletici, çalıştıracağı arabaların yazıhaneciye bağlı olduğunu tevsik eden belgeye sahip bulunacaktır.
- 3) Yazıhane ile depolama yeri ayrı ayrı yerlerde bulunabilir.

#### **Garaj ve Otoparklar**

- 1) Kullanış amacına uygun yeni kullanma izin belgesi olacaktır.
- 2) Araç girişi ve çıkışları trafiği aksatmayacak şekilde düzenlenecektir.
- 3) Yangın ve patlamaya karşı önlem alınacak, gerekli araç ve gereçler olacaktır.
- 4) Yıkama yağlama dışında başka bir faaliyet gösterilmeyecektir.
- 5) Açık alanlarda açılması halinde park alanlarının zemini beton veya asfalt olacaktır.
- 6) Su ve diğer atıklar kanallara veya fosseptik çukurlara katılacaktır.