

**KONYA**  
**BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**  
**SAĞLIK ZABITA YÖNETMELİĞİ**

**Belediye Meclisi Kararı: 27/02/1976**

**Not: 19/11/1990 tarih 67 sayılı meclis kararı ile 14. ve 18. maddede değişiklikler yapılmış.**

İşbu (Konya Belediyesi, İdari-Fenni ve Sağlık Zabıta Yönetmelikleri) Belediye Meclisinin 27/02/1976 tarihli oturumunda ittifakla kabul edilmiş, İdari-Fenni kısmı Konya Valiliğinin 24/03/1976 tarih, Özel İdari Md. Belediye ve Köycülük Br. 1169-25/2976 sayılı yazısı ile, Sağlık kısmı da İçişleri ve Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlıklarınca tetkik edilerek Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığının 20/09/1976 tarih, Çevre Sağ.Şb. 9841 sayılı yazılar ile onandığı bildirildikten sonra, Konya'da Türkiye'de Yarın Gazetesi'nde 20/11/1976 tarihinde yayınlanması tamamlanarak yürürlüğe girmiştir.

**KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ SAĞLIK ZABITA YÖNETMELİĞİ**

Madde 1- Bu yönetmelik 1580 sayılı Belediye Kanununu ile diğer kanunların belediyeye yüklediği görevleri yapmak ve halkın rahatlığını ve sağlığını korumak için yapılmıştır.

Madde 2- Konya Belediye sınırları içerisinde bulunan herkes bu yönetmelikte yazılı emir ve yasaklara uymaya mecburdur.

**BÖLÜM - I**

Madde 1- Yenilecek ve içilecek gıda maddelerinin sağlığa zarar verecek ve halkı aldatacak hallerde olanlarını satmak, satış için muhafaza, imal ve istihsal etmek yasaktır.

Madde 2- Yenilecek ve içilecek maddelerin hazırlandığı ve muhafaza edildiği veya bunların ambalaj yapıldığı veya satıldığı mahaller ve taşındığı vasıtalar sağlık şartlarına uygun ve temiz olmalıdır.

Bu gibi yerler yatakhane ve mesken olarak kullanılmaz, gıda maddelerinin sıhhi vasıflarını herhangi bir surette bozabilecek başka işlere tahsis edilemez.

Madde 3- Gazino, aşçı, fırıncı, tatlıcı, kasap, manav ve buna benzer eş yerlerinde çalışanların iş zamanı giyinmek üzere ikişer temiz gömleği (icap edenlerin beyaz takkeleri) olacak ve her zaman temiz bulundurulacaktır.

Madde 4- Her iş yerinde yeteri kadar kapaklı süprüntü kovaları veya kapları bulundurulacaktır.

Madde 5- İş yerlerinin zeminleri beton, çini, mermer veya mozaik olacaktır.

Madde 6- İş yerlerini kuru olarak süpürmek yasaktır.

Madde 7- Satılan ve teşhir edilen her türlü gıda maddesinin üzerine, cins, nev'i ve mahiyeti ile beraber fiyatını bildirir birer etiket konması mecburidir. Fabrika ambalajı ile satılan ve üzerinde mahkûk veya matbu olarak bu izahatı havi bulunan gıda maddeleri üzerine ayrıca etiket konulmasına lüzum yoktur.

Madde 8- Umumi esnafın işyerlerinde sağlık kontrol defteri bulundurulacak, iş sahipleri ve işçiler üç ayda bir muayenelerini yaptıracaklardır. Sağlık muayenelerini zamanında yaptırmayanlar işten men edilir.

Madde 9- Otel ve han odalarında evvelden tespit edilen miktardan fazla yatak bulundurmamak ve koridorlarında yere yatak sermek yasaktır.

Madde 10- Gıda maddeleri satan ve imal eden satış yerleri ve imalathaneler, han, otel, misafirhane, pansiyon, bekar odaları, mesken, tiyatro, sinema ve eğlence yerleri ve umumi yerler sahip ve müstecirleri, bu yerler açılırken belediyeye müracaatla çalışma izni alacaklardır. Aksi halde bu gibi yerler derhal kapatılır.

Madde 11- Sağlığı bozucu ve muhitine zarar veren her türlü müessese işten men edilir.

Madde 12- Şehir dahilinde dükkan, mağaza ve depolarda yaş deri, kemik, boynuz, paçavra, kırıntı, süprüntü, cam, kağıt parçaları vesaire buna benzer sağlığa zararlı, fena kokulu, sari hastalık taşıması muhtemel ve aynı zamanda halkın huzur ve sükununu bozan ve tehdit eden madde bulundurmamak yasaktır.

(Bu gibi ticaretle meşgul olanlar depo ve mağazalarının şehir haricinde bulundurmaya mecburdurlar.)

Madde 13- Dükkan, mağaza, her türlü binaların kapı, pencere, duvar ve saçak gibi dışarıdan görülecek yerlerine hasır, çuval, teneke, kafes vesaire kabilinden şeyler koyup manzarayı çirkinleştirmek yasaktır.

Madde 14- Yapılışları, görünüşleri, kokuları rahatsız edecek şeyleri sokaklarda gezdirmek vesaire vasıfları ile gelip geçenleri tiksindirecek ve bunları açık olarak taşımak, sokaklara tükürmek, sümürmek, sokakları kirletecek herhangi bir madde atmak, dökmek, bırakmak yasaktır.

Madde 15- Belediye hudutları dahilinde cenaze nakline mahsus vasıtalardan gayri, umumi ve hususi vasıtalar ile defnetmek üzere cenaze nakli yasaktır.

Madde 16- Fenni temizliği yapılmamış, kullanılmış eşya almak ve satmak yasaktır. Bu gibi yerler dükkan, mağaza, atölye gibi sabit yerler olduğu takdirde derhal kapatılır ve hakkında takibat yapılır.

Madde 17- Dükkanlardaki sinek ve haşaratı öldürmek için lazım gelen tedbirleri almak ve lazım olan maddeleri kullanmayıp sinek ve haşaratın üremesine sebebiyet vermek yasaktır.

Madde 18- Sinemalarda, otobüs veya dolmuşlarda sigara içmek ve etrafı rahatsız etmek yasaktır.

Madde 19- Umumun istifade ettiği mesken, sinema, otel, lokanta, gazino, ticarethane ve buna benzer mahallerde nizama uygun ısıtma ve havalandırma mecburidir.

Kaloriferli apartman, iş hanı, pansiyon ve benzeri yerer kalorifersiz olarak kiralanamaz. Ancak her odasında ayrı ayrı baca varsa kalorifersiz olarak da kiralanabilir. Kaloriferlerin ne zaman yakılmaya başlanacağını, ne zaman söndürüleceğini Belediye Encümeni üç gün önce kararlaştırır ve mutat vasıtalarla ilgililere duyurulur. Kaloriferlerle ısıtılan bu gibi yerlerde asgari ısı, oda, salon ve holde 22, banyoda 24, mutfak ve benzeri yerlerde 15 derecedir. Mal sahipleri bu asgari ısıyı muhafaza edecek şekilde kaloriferleri faaliyette bulundurmaya, vuku bulacak arızaları derhal gidermeye mecburdurlar.

Madde 20- Sinemalarda her seans arasında salonu müşterilerinden kamilen tahliye ederek 15 dakika müddetle havalandırmak ve bu müddet zarfında temizliğini yapmak mecburiyetindedir.

### **UMUMİ YERLERDE VE TAŞIT ARAÇLARINDA HERKESİN UYACAĞI BELEDİYE EMİR VE YASAKLARI.**

#### **A) Umumi Yerlerde Huzur ve Sükunla İlgili Emir ve Yasaklar:**

Madde 21- Aşağıdaki fiil ve hareketleri yapmak yasaktır.

- Halkın huzur ve rahatını bozacak fiil ve hareketlerde bulunmak,
- Genel taşıt araçlarında sigara içmek, (Araç sahipleri, işletenler ve araç şoförleri araçlarında “Sigara İçmek Yasaktır” ibaresi yazılı bir levha asmak mecburiyetindedirler.)
- Gece saat 24.00’den sabah saat 08.00’e kadar sokaklarda ve bina içlerinde bağırıp çağırmak, her ne suretle olursa olsun gürültü etmek, aynı saatlerde piyano, gramofon, teyp, pikap ve radyo gibi musiki aletleriyle rahatsız etmek, sessizliği bozacak ve başkalarının uykusuna mani olacak şekilde hareketlerde bulunmak, gündüzleri de harice hoparlör vesaire koymak suretiyle halkın huzur ve sükununu bozmak, (Men’i İsrifat Kanununa aykırı olmayacak şekilde İl Makamından alınacak izinle yapılacak düğün, müsamere ve balolar müstesnadır.)
- Ana seyrüsefer yollarında, meydanlarda ve genel taşıt araçlarında gezici çalgıcılık ve satıcılık yapmak,
- Yüksek sesle bağırarak veya ses yükseltici araçlar ve hoparlör kullanarak araçlarda veya durarak satış, reklam, ilan yapmak ve müşteri celbi maksadıyla bağırıp çağırmak ve klakson çalmak,
- Yüksek sesle başkalarını rahatsız edecek şekilde konuşmak, şarkı söylemek, itişip kakışmak, şakalaşmak,
- Yapılışları, görüşleri ve kokuları ile gelip geçenleri tiksindirecek, rahatsız edecek çöp, sakadat, yaş deri vesaire gibi şeyleri açıkta taşımak.
- Halkın arzusu hilafına resim çekmek,
- Hayvanları dövmek, eziyet etmek, oynatmak ve döğüşürmek, hayvanlara takatının üstünde yük yüklemek, halkın şefkat hislerini rencide edercesine kırbaçlamak, kırbaç şaklatmak, canlı tavuk ve diğer hayvanları baş aşağı taşımak,
- Parklardaki kanepelerde yemek yemek, içki içmek, yatmak,
- Şehrin ana caddelerinde, mesken arasında, apartman altlarında beldenin sükun, nizam ve sağlığını ve güzelliğini bozacak dükkan ve müesseseleri belediyeden müsaade almadan açmak.
- Belediyece tayin edilmiş olanlar dışında umumi çeşmelerden motorlu veya motorsuz araçlarla veyahut hortumla inşaatına veya evine su almak, çeşmenin etrafını kirletmek ve devamlı işgal etmek, bu yerlerde her çeşit eşya, taşıt aracı ve hayvan yıkamak,
- Yolcular inmeden vasıtaya binmek ve tayin edilen çıkış, giriş nizamına riayet etmemek, genel taşıt araçlarında yer ayırmak,
- Umuma çıkılırken veya girişlerden bilet alınırken sıra usulüne riayet etmemek ve itişip kakışarak sırayı bozarak öne geçmek, binış ve inişleri güçleştirecek fiil ve hareketlerde bulunmak,
- Asfalt yollarda demir tekerlekli vasıta kullanmak,
- Umumi yerlerde yatak kılığı ile dolaşmak,
- Umumi yerlerde top oynamak, oyun ve spor aletleri çalıştırmak ve bırakmak.

#### **B) Umumi Yerlerde Herkesin Uyacağı Temizlikle İlgili Emir ve Yasaklar:**

Madde 22- Umumi yerlerde temizlikle ilgili herkesin uyacağı kurallar şunlardır:

- Cadde ve sokaklar, boş arsalar halkın gelip geçmesine mahsus olan pasaj, apartman, kapalı çarşı ve içerisinde iki aileden fazla oturan evlerin giriş yerleri ve koridorlarına ve avlularına geçmeyi zorlaştıracak şekilde öteberi koymak ve süprüntü atmak, pis sular dökmek yasaktır. Herkesin süprüntüsünü evinde sızıntı ve koku yapmayacak kapalı madeni bir kap içinde biriktirir, bunları kapısı önünden geçecek olan temizlik arabasına veya belediyece konulmuş çöp kabına boşalttıracaktır. Apartman ve apartman şeklindeki binalar ve müesseseler sahipleri belediyenin gösterdiği şekilde süprüntü sandığı yapmaya ve belediyenin münasip göreceği yere koydurmaya mecburdurlar.
- Resmi daire, müessese ve ticarethaneler, çöp süprüntülerini naylon torbalarda toplayarak işçilerin kolaylıkla alıp çöp arabasına koymaları bakımından binaların münasip yerlerinde bulunduracaklardır.
- Yollarda, meydanlarda genel taşıt araçlarında ve herkesin girip çıkabileceği mahallerde yerlere tükürmek, sümkmek ve halkı tiksindirecek ve sağlığı bozacak fiil ve hareketlerde bulunmak yasaktır.
- Her bina sahibi yağmur sularını ve soba borularından akan damlaları ve buna benzer kirli suları gelip geçenlerin üzerine damlatmamak ve sokakları kirletmemek için mümkün olan her şeyi yapmaya mecburdur. Mecrası olan her yerde bu akıntılar mecraya kadar kapalı olarak götürülecektir.
- Dükkanların ve binaların sokak üzerindeki yüzleri ancak gece yarısından sonra yıkanabilir.
- Dükkanlardan ve binalardan sokağa dumanlı koku çıkartmak, caddelerde mangal yapmak yasaktır.

Madde 23- Her türlü eşya naklinde sokakları kirletmek yasaktır. Kamyon ve arabalarla kömür ve odun nakledenler, ev eşyası vesaire gibi şeyleri doğrudan doğruya dükkanlara ve evlere taşıyanlar bunları yol üzerinde bırakamazlar ve yıkayamazlar. Sokaklarda odun kesilmesi yasaktır. Mağaza ve depolara ait ticaret eşyası için sokağın muvakkat olarak işgali zaruresi hasıl olduğu takdirde mal sahipleri bu zarureti en kısa zamanda gidermeye mecburdurlar. Bunu yolun en az işlek bir zamanına rast getirmek ve belediyeden izin almak şarttır.

Madde 24- Umumi yerlerde , kapılardan, teraslardan ve buna benzer yerlerden halı, kilim, yatak takımı, örtü vesaire kabilinden her türlü ev eşyası silmek ve bu yerlerden süprüntü atmak yasaktır.

Madde 25- Damlarda, bahçe ve arsalarındaki karları yollara ve meydanlara atmak yasaktır. Herhangi bir tehlikeye bertaraf etmek için damlarda biriken karları atmaya mecbur olanlar gelip geçenleri korumak ve gelip geçişi güçleştirmeyecek şekilde emniyet tedbirleri almaya mecburdurlar.

Herkes kendi mesken ve ticarethanesinin önünü temiz tutmaya mecburdur.

Madde 26- Şehir içindeki arsaların sahipleri tarafından temiz tutulması ve etrafının çirkinlik vermeyecek şekilde çevrilmiş olması şarttır. Bu gibi yerlerde bulunan sarnıç, kuyu, mahzen vesaire gibi çukurların üstünü açık bulundurmamak yasaktır. Bahçe ve bostan kuyularında, içlerine insanın ve hayvanın düşmesine mani olacak tertibatın bulundurulması mecburidir. Bunları yapmayanlar hakkında tutanak düzenlenip, belediyece mahzur giderilir ve masrafı % 10 fazlası ile tahsil edilir.

Madde 27- Umuma mahsus yerlere ve taşıt araçlarına kirli ve fena kokulu iş elbiseleri ile veya iğrendirecek kıyafetle girmek yasaktır.

Madde 28- Ev, dükkan sahip ve kiracıları Her türlü inşaat tamirat ve artıklarını ve molozlarının Belediyece tarif edilen yerler dışında yollara, tretuvarlara ve arsalara dökmek ve bırakmak, yollara dökerek taşımak yasaktır.

Madde 29-

- Belediye hudutları dahilinde ve belediyeden ruhsatname alınmadan tavuk ve diğer kümes hayvanları üretme çiftliği açılması yasaktır. Belediye Baştabip, Fen ve Veteriner Müdürlüklerince yapılacak tetkik neticesinde mahzur görülmeyen bölge ve yerlerde kümes hayvanları üretme çiftliği açılmasına izin ve ruhsatname verilir.
- Taban alını 6 m<sup>2</sup>'yi geçen kümesler üretme çiftliği kabul edilip, yukarıdaki hükümlere tabidir.
- Meskun saha içerisindeki ev ve apartmanların bahçe, çatı ve balkon vesaire gibi her hangi bir yerinde her cins kümes hayvanı için kümes yapılması, bu hayvanların bulundurulması ve beslenmesi yasaktır.

Madde 30- Evlerin bahçelerinin caddelerden görünür yerlerinde çamaşır yıkamak ve bunları ve bahçe içerisinde caddenin manzarasını bozacak kulübemsi yerler ve buna benzer barakalar bulundurmamak yasaktır.

Madde 31- Belediye sınırları içerisinde süs, bekçi veya av maksadı ile beslenen her nevi köpeklerin belediyeye tescil ettirilmesi ve buna mukabil marka alınması mecburidir.

- Tescil edilip marka alınan köpeklerin muayyen müddet içinde aşya tabi tutulması mecburidir.
- Her ne suretle olursa olsun belediye sınırları içinde başı boş köpek gezdirmek veya kendi haline terk etmek yasaktır.
- Cadde, sokak, meydan ve taşıt araçlarında, umuma mahsus yerlerde markasız, ağızlıksız ve tasmasız sahibini elinde bulunmaksızın köpek gezdirmek yasaktır. (Tasma, kayışı veya zinciri etrafındakilere zarar vermeyecek kadar kısa olmalıdır.)
  - Sahibi, belediyeye kayıtlı bulunan köpeğini İl Veteriner Müdürlüğü'ne müracaat ederek kuduza karşı koruyucu olarak aşılatmaya mecburdur.
  - Sahipsiz, başıboş kedi ve köpekler kayıtsız şartsız belediyece toplanır ve öldürülür.
  - Kuduz köpek ve diğer hayvanlar tarafından ısırıldığı sabit olan kedi ve köpekler (belediyeye kayıtlı olsun veya olmasın) derhal belediyenin bu işle ilgili teşkilatı tarafından kontrol altına alınır.
  - Başıboş, sahibinin yedeğinde olmayan köpekler sahipsiz addedilerek itlaf edilirler.
  - Belediyece verilmiş tasması bulunan ve serbest dolaştığı görülen köpekler Belediye Veteriner Müdürlüğü'ne teslim edilir ve kaydına göre sahibine haber verilir, aşısız olduğu anlaşılırsa itlaf edilir.
  - Köylülerin beraberinde şehre köpek getirmeleri yasaktır.
  - Doğum sebebiyle fazla yavruların sokağa bırakılması yasaktır.
  - Sahibi ve belediyece taşınma numarası verilmiş köpeklerin sokağa serbest bırakılması yasaktır.
  - Evlerinde veya bahçelerinde süs, av ve bekçi köpeği besleyenler, köpeklerinin havlamak veya ulumak suretiyle etraf sakinlerini rahatsız etmemeleri için evin dışında, münasip bir yere köpek evi (tavuk kümesleri gibi) yapmaya mecburdurlar.

31. maddenin 5. bendindeki (sahipli ve belediyece taşınma numaraları verilmiş) köpekler sokaklarda başıboş görüldüğünde ekipler tarafından itlaf edilir ve sahipleri hiçbir hak iddia edemezler.

Madde 32- Belediyenin izin verdiği yerlerden başka yerlerde her ne vasıta ile olursa olsun seyyar satıcılık yapmak yasaktır

Madde 33- Belediyece gösterilmiş yıkama yerleri hariç, taksi ve diğer otoların park yerlerinde ve caddelerde yıkanmaları yasaktır.

Madde 34- İs ve pis koku çıkaracak yanar şeyleri yollarda açık olarak taşımak yasaktır.

Madde 35- Sokaklarda mecralara ait bacalara ve ızgaralara fena koku veyahut gaz neşreden mayiler, kaynar su, asitli sular ve ızgaraları kaldırıp mecrayı tıkayacak şeyler ve süprüntü ve pislikleri dökmek yasaktır.

Madde 36- Binek ve koşum hayvanı olarak kullanılan hayvanlarla diğer hayvanların yerleri kirletmesine meydan vermek yasaktır. (Bu hayvanların sürücüleri ve bakıcıları uygun şekilde süpürge, faraş ve kova bulundurarak hayvan pisliğini derhal temizleyeceklerdir.)

Madde 37- Umumi mecralara verilen sular:

- Ev işlerinde kullanılarak pislenmiş sular,
- İdrar ve mevaddı gaite ile bunların sevklerine lazım olan sular,
- Yağmur ve kar suları,
- Fabrikalar, sınaî ve mihaniki müesseselerle umumi çamaşırhaneler, banyolar ve hamamlardan çıkan her türlü sular ve yer altı drenaj suları,
- İnşaat esnasında kullanılan sular.

Madde 38- Umumi mecralara verilecek suların hararet derecesi 35 santigrattan fazla olmayacaktır. Mecralara sıcak su veren müesseseler belediyenin göstereceği yerde en yüksek hararet derecesini göstermek üzere termometre koymaya mecburdurlar.

Madde 39- Mutfak artıkları, süprüntüler, kum, kül, kemik, paçavra vesaire gibi akıntıya engel olacak şeylerle, patlayıcı maddeleri ve zararlı gazlar çıkaran katı ve sulu şeyleri ve buharları umumi mecralara dökmek ve sevk etmek yasaktır.

Madde 40- Binaların sevk kanallarını bağlamak için, kanallar ile birleştirilmeden evvel belediyenin tespit ettiği şekilde bir muayene bacası yapılacak ve her binanın ayrı bacası olacaktır. Bu baca bina içinde olacak, kat'î zaruret görüldüğünde belediyenin izni ile yaya kaldırımlarında da yapılabilecektir.

Madde 41- Binalar yeni mecralara bağlandıktan sonra eskiden kalma kanallarla pis su çukurlarının eski halinde bırakılmalarında belediyece sıhhi ve fenni mahzur görülürse bunları boşalttırıp temiz toprakla doldurtmaya bina sahipleri mecburdurlar.

Madde 42- Yeni mecra yapıldıktan sonra lokantalar, kışlalar, sucuk ve sabun fabrikaları, umumi çamaşırhaneler, hamamlar vesaire gibi pis sularında fazla miktarda yağlı maddeler bulunan müesseseler sularını, yağlardan ayırmak için belediyenin kabul ettiği şartlara uygun olarak yapacakları özel bir tesisten geçireceklerdir.

Madde 43- Garajlar, benzin depoları ve istasyonları gibi fazla miktarda benzin sarf eden yerlerle, elbise lekelerinin kimyevi maddelerle temizleyen boyahane ve fabrikalar, benzin vesairelerini ayırmak için sularını yukarıdaki madde de belirtilen tesisten geçireceklerdir.

Madde 44- İşlerinde asit kullanan müesseseler, sularındaki asit miktarı % 1,20 derecesine indirilinceye kadar suları havuzlardan ve sifondan geçirmek mecburiyetindedirler.

Madde 45- Suları umumi mecraya sevk eden ve bina cephesinden umumi kanala giden bağlama kanalları ile yukarıda bahsi geçen (muayene bacalarını) belediyenin talimatı dairesinde sahipleri yaptıracaktır.

Madde 46- Şebekenin tamamlandığı yerlerde yeniden yapılacak binalarla iç ve dış bağlama tesisatının vücuda getirilmesi şarttır. Yapı ruhsatı verilirken planlara ona göre işaret verilmiş olacaktır.

Madde 47- Binalarla umumi mecralar arasında irtibat tesis edilerek ihtiyaçları bu suretle temin edilen yerlerdeki eski kanallarla, bunlara ait tertibatın ve çukurların her ne suretle olursa olsun kullanılması yasaktır.

Madde 48- Mecrası olmayan yerlerdeki her binanın kendine mahsus sabit ve buna müteallik yönetmeliği uygun bir lağım çukuru bulunacaktır. (Belediye İmar Yönetmeliği hükümleri saklıdır.)

## **BÖLÜM- II**

### **MÜŞTEREK HÜKÜMLER**

#### **YENİLECEK VE İÇİLECEK ŞEYLER**

#### **YAPILAN VE SATILAN YERLER**

Madde 49- Yenilen ve içilen her türlü maddeleri yapmak ve satmak veya depo etmek için açılacak yerleri bu maksatla kullanılmaya elverişli olup olmadığı ve muhitindekiler için bir mahzuru bulunup bulunmadığı hakkında belediyece yapılacak sıhhi ve fenni ve idari tetkikattan sonra verilecek müsaadeye tabidirler. Ancak bunlar gayri sıhhi müesseseler sınıfına dahil olan hakkında 3030 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanununun 6.maddesine istinaden 1-2-3. sınıf gayri sıhhi müesseseleri için Büyükşehir Belediye Çevre Sağlığı Dairesinden izin ve ruhsat alınması şarttır.

Madde 50- Sıhhi şartları bozuk olan yerlerde, içinde kirli işlerle çalışan veya gıda maddelerini kirletecek ve bozabilecek tesis veya şartları sabit olan müesseseler ve imalathaneler yanında veya bunların bulunduğu binalar içinde gıda maddeleri yapılmasına ve satılmasına mahsus yerler açılmasına müsaade edilmez.

Madde 51- Çalışılan yerin her tarafında, yapıcılarının ve satıcıların üstlerinde, başlarında ve ellerinde, yapılan ve satılan şeylerde ve bunlara mahsus kaplarda, kullanılan her türlü alet ve vasıtalarda, hasılı her yerde ve her şeyde, temizlik şarttır. Bu şartlara aykırı düşen şeyler yasaktır.

Madde 52- Gıda maddeleri imalathaneleri, kagir ve rutubetsiz binalarda ve yapılan işin bütün teferruatına yetiyecek genişlikteki yerlerde tesis edilecek, dışarıdan sinek gelmesine mani olacak surette ince tel ile örtülmüş, pencereleri vasıtası ile bol gündüz ziyası ile aydınlatılmış olacak ve imalathane üstünde açılıp kapanır camlar veya dik hava bacaları veyahut aspiratörle veya menfezleri tarzında havalandırma tertibatı bulundurulacaktır.

Bu müesseselerde gıda maddelerinin:

- a) Temizlenmesine veyahut yıkanmasına mahsus yerler,
- b) İmal ve hazırlık mahalleri,
- c) İptidai maddeler deposu,
- d) Ambalaj yerleri,
- e) Yapılmış maddeler depo yerleri, birbirinden ayrılmış olacak ve bütün kısımların zeminleri ile en aşağı 1,5 m. yüksekliğine kadar duvarları her vakit yıkanarak temizlenebilecek surette mermer veya fayans, mozaik, karosimon, şap, çimento ile muntazam döşenmiş olacak, duvarların mütebaki kısımları ile tavanları sıvalı ve badanalı veyahut boyanmış olacaktır. Yapılmış ve gıda maddelerinin ambalaj halinde muhafaza edildiği yerlerin zemini aralıksız tahta, duvarları badanalı sıva olabilir.

Yakacak deposu bütün bu kısımlarla doğrudan doğruya alakası bulunmayan bir yerde yapılacaktır.

Madde: 53- Yıkılarak temizlenmesi zaruri bulunan gıda maddelerinin imal ve hazırlama yerleri ile ayıklama ve temizleme ve bulaşık yıkama yerlerinin ve lavaboların içinde temizlik vesaire maksatla kullanılan veyahut muhtelif sebeplerle kirli sular hasil olan imalathane depo ve satış yerlerinin zeminlerinin münasip yerlerinde doğrudan doğruya kanalizasyon bulunmadığı takdirde sabit veya septik çukurlarda nihayetlenen ızgaralı ve sifonlu delikler bulunacaktır.

Madde 54- Gıda maddelerinin ayıklama, temizleme, hazırlanmaları için kullanılacak masaların üzerleri ile her türlü gıda imalathanelerinde ve satış yerlerinde ve içinde yenilen ve içilen yerlerdeki kirli kapların yıkandığı bulaşık tenekeleri ve oluklu süzdürme yerleri mermer ve fayans mozaik olacak veya aralıksız, deliksiz ve geçirmez dayanıklı münasip bir madde ile kaplanmış olacaktır.

Madde 55- Gıda maddelerinin imal ve hazırlandığı yerlerin ve satıldığı dükkanların sokak cepheleri müşterilerin içeriye girip çıkmasına mahsus bir kapıyı havi sabit bir camekanla örtülecektir.

Madde 56- Gıda maddelerinin imal ve istihsal edildikleri ve hazırlandıkları yerlerde çalışan işçilerin temizliği için her 10 veya ondan aşağı işçiye bir lavabo ile içinden 5'den fazla işçi çalıştıran imalathanelerde 20 işçi için bir hela yapılacaktır. İşçi adedi fazlasınca buna göre lavabo, hela ilave edilecektir. Kasap, tavukçu, bakkal, ciğerci ve balıkçı vesaire gibi yağlı, kirli, kokulu şeylere temas eden esnafın bulaşık elleri ile para alıp vermeleri yasaktır.

Madde 57- Gıda maddeleri imal, hazırlama, istihsal, ambalaj ve muhafaza edilen yerlerde çalışan işçilerin daima temiz tutulan bir iş elbisesi veyahut, iş gömleği giymeleri mecburidir. Bu müesseselerde imalathane kısmından ayrılmış, işçilerin soyunup giyinmeleri için hususi bir yer bulunacaktır.

Madde 58- Gıda maddelerinin imal ve hazırlanması esnasında, gerek imal işlerinde ve gerekse yapılan maddelerden hasıl olacak duman, gaz, koku ve toz gibi her türlü maddeler etrafa yayılmadan icap eden bütün mihaniki vasıtalarla istifade edilerek çekilecek ve giderilecektir.

Gıda maddeleri imalathanelerinden veya satış yerlerinden; içinde yenilen, içilen, istirahat edilen yerler de hasıl olan çöpler her türlü sulu atıkları öteye beriye atılmadan ağızları mazbut kapaklı ve madeni kapaklarda toplanarak izole edilecektir. Bütün muslukların altında çinko ve tahtadan olmayan muntazam yalak bulunması ve hasıl olan her türlü kullanılmış veyahut kirli suların doğrudan doğruya kanalizasyona ve kanalizasyon olmayan yerlerde septik çukurlara sevki mecburidir. Bu suların kovalarda biriktirilmesi sokaklara dökülmesi yasaktır.

Madde 59- Pişirilmeden, yıkanmadan veyahut kabukları soyulmadan olduğu gibi yenilen ve her türlü gıda maddelerinin imalathane ve dükkan içinde dahi olsa açıkta teşhir veya satışı yasaktır. Bu gibi maddeler dışardan toz ve sinek girmeyecek surette kapalı kaplarda bulundurulacaktır. El değmeden hususi kaplar veya vasıtalarla alınıp, müşteriye verilecektir.

Madde 60- Gıda maddelerinin gerek sabit ve gerekse seyyar olarak satışı esnasında şerbet, ayran gibi bütün sulu gıda maddeleri her tarafı kapalı ve içindeki gıda maddesinin vasıflarını bozmayacak mahiyette özel kaplarda bulundurulacak, bu kaplardan ancak muslukları vasıtası ile alınacaktır. Bu kaplardan ancak muslukları vasıtası ile alınacaktır. Bu kapların içine kepeçler, maşrabalar daldırmak sureti ile bu maddeleri alıp müşteriye vermek, su ve sulu gıda maddelerinin bulunduğu kapları açık bırakmamak veyahut bu maddeleri bardaklar doldurarak bilahare müşteriye vermek üzere açıkta bekletmek yasaktır.

### **İŞ VE SANAT ERBABININ SAĞLIK MUAYENELERİ**

Madde 61- Şoförler, arabacılar, hamallar, motorlu, motorsuz büyük ve küçük vasıta kullananların işe başlarken ve bilahare her sene Belediye Tabipliğine umumi muayenelerini yaptırmaları mecburidir.

Madde 62- Sütüne ve mürebbiyeler ilk defa ve bilahare her altı ayda bir mütehassıs tabipler tarafından umumi muayeneye tabi tutulur. Ayrıca akciğerler röntgenle tetkik edilir.

Madde 63- Bilumum yenilen ve içilen maddeleri yapanlar, satanlar, depo edenlerle bunların yardımcıları, temizlik ve nezafete ait işlerde çalışanlar (Berber, güzellik enstitüleri müstahdemleri, çamaşırları gibi) halkla teması bulunan meslek sahipleri (hizmetçiler, hademeler, oteller, han ve pansiyon müstahdemleri gibi) ilk defa mütehassıslarca yapılacak umumi muayeneye ve bundan sonra, her üç ayda bir tabip muayenesine tabidirler.

Madde 64- Mütehassıs tabip muayeneleri mevcutsa Belediye Sağlık Kurulunca veyahut ihtisasları devletçe tasdik edilmiş diğer mütehassıs tabiplerce usulü dairesinde yapılır.

Madde 65- İhtisasa taalluk etmeyen muayeneler, belediye tabipleri bulunmadığı takdirde hükümet tabipleri tarafından parasız yapılır.

Madde 66- Her türlü sağlık muayene neticeleri, muayene edilenlerin sağlık cüzdan veya vesikalarına belediyece kayıt tescil olunur.

Madde 67- Sağlık muayene cüzdanı bulunmayan veyahut bu muayeneleri zamanında yaptırmamış olan işçilerin çalışması ve iş sahipleri tarafından çalıştırılması yasaktır. İşçilerin muayenelerinin vaktinde yaptırılmasından müessese sahipleri mesuldür.

Sihhi kontrole tabi bütün müesseselerde yapılan sihhi teftişlerin neticelerini ve ıslah edilmesi gereken noksanları yazmaya mahsus belediyece numunesi verilmiş şekilde bir teftiş defteri bulundurulması mecburidir.

### **GIDA MADDELERİNİN DEPOLARI**

Madde 68- Gıda maddeleri depoları üç gruba ayrılır.

- Etrafında su veya gaz halinde hiçbir intişarı almayacak surette mazbut ve tamamıyla kapalı madeni ambalajlarda saklanan sade yağ, zeytinyağı ve beyaz peynir gibi gıda maddeleri depoları.
- Etrafında koku intişar ettirebilen veya sulu sızıntılar olabilen ve çuval, bez, tahta, küfe, sepet gibi ambalajlarda saklanan kaşar peyniri, pastırma, zeytin gibi gıda maddeleri depoları.
- Hiç kokusu ve hiçbir sızıntısı olmayacak çuvalar veya tahta ambalajlar içerisinde muhafaza olunan hububat, kuru sebze, kuru meyveler gibi gıda maddeleri depoları.

Madde 69- Bütün gıda maddeleri depoları tamamı ile mazbut, kagir ve rutubetsiz olan ve meskenlerle içinde gıda maddesi işlenen ve satılan yerler haricindeki diğer müesseselerle alakası olmayan ve içindeki gıda maddelerinin her hangi bir surette kirletecek işler yapılmayan binalarda saklanacak ve her üç grup maddeleri birbirine karıştırılmadan ayrı ayrı

bölmelerde bulundurulacaktır. Bu yerlerin zemini ve duvarları yıkanarak temizlenir bir madde ile örtülecek ve lüzum görüldüğü takdirde bu maddeler kagir zemin üzerindeki müteharrik tahta ızgaralar üzerine konacaktır.

Madde 70- Bu gıda maddelerinden, adi hararet derecesinde uzun müddet saklanmaya tahammülü olmayanlar mevsim icaplarına göre adi depolardan soğuk hava depolarına nakledilecektir.

Madde 71- Gıda maddeleri depolarının içinde bu maddeler haricinde başka bir madde depo etmek ve bu arada herhangi bir imal için işçi çalıştırmak yasaktır.

Madde 72- Kısa bir müddet için muhtelif maddeleri saklayan transit depoları, gıda maddelerini yukarıda yazılı tasnif dahilinde ayırarak, gıda maddeleri ile alakası olmayan maddelerden tamamıyla ayrılmış olan kagir bölmeli kompartımanlarda bulundurulacaktır.

### **FABRİKALAR – İMALATHANELER – SINAİ MÜESSESELER**

Madde 73-

- 1) Yeniden yapılacak sınaî müesseseler, Hıfzıssıhha Kanununda zeylen neşrolunan (Müessesatın Sınıfları Cetvelindeki) vaziyetlerine göre evvela kurulacakları yeri belediyeye tetkik ettirerek müessesenin orada faaliyette bulunmasının bir mahzuru olmadığı anlaşıldıktan sonra belediyece gösterilecek sıhhi ve fenni şartlara göre inşa edilecektir.
- 2) Evvelce kurulmuş olan her nevi sınaî müesseseler aşağıdaki şartlara göre düzeltilenecektir.
  - a) Müesseseler gerek tesislerinde ve gerekse faaliyetlerinden dolayı içinde çalışanlarla civarlarında bulunanlara hiçbir zarar vermeyecek şekilde lazım olan her türlü değişikliklere işçiler için icap eden bütün sıhhi tertibatı yapacaktır.
  - b) Bu müesseselerden çıkan dumanlar ve gazların, içlerinde ve dışlarında her tarafta birikmemesi, sıhhi mahzura meydan vermemesi için fennin emrettiği her tedbir tamamı ile alınacaktır.
  - c) Müessesenin çalışmalarından çıkacak her türlü gürültülerin etrafı rahatsız etmemesi için yukarıdaki fıkranın hükmü dairesinde hareket edilecektir. (Meskun yerlere yakın olan fabrikalar, iş düdüğü ötürmeyi pek zararlı hallerde ve mümkün olduğu kadar kısa zamanlara hasredeceklerdir ve keskin sesli düdüğü kullanmayacaktır.)
  - d) Tozlar ve kokular da (b) ve (c) fıkralarının hükümlerine tabidir.
  - e) Müessese bol gündüz ışığı ile aydınlatılmış olacak ve tesirli hava temizleme tertibatı ile mücehhez bulunacaktır. İcap eden yerlerinde ayrıca aspiratör bulundurulacaktır.
  - f) Bu müesseselerin belediyece lüzum gösterilenlerinde zemin ve duvar su geçirmez maddelerle döşenmiş veya sıvanmış olacaktır.
  - g) İşçiler için müessesenin ayrı bir yerinde (belediyece lüzum gösterilenlerin de büsbütün dışında) soyunma, giyinme, yemek yeme yerleri ile her 20 kişi için fenni ve sıhhi şartlara uygun hela ve idrar yeri bulunacaktır.
  - h) Bu müesseselerin bakımları, işlerin nev'ine göre bu yönetmeliğin diğer bahislerinde emsali imalathaneler için istenmiş olan şartlara da uygun olacaktır.
  - i) Bu şartları haiz olmayan müesseselerin çalışmasına müsaade olunmayacaktır.
- 3) Yeniden yapılacak veya evvelce kurulmuş olan bu gibi müesseseler belediyeden işletme ruhsatı alacak ve işletmelerinde aşağıdaki hükümlere uyacaklardır.
  - a) Her türlü atıkla, döküntü ve süprüntüler ağız kapalı madeni kutularda biriktirilecek, belediyenin tavsiye edeceği şekilde imha edilecektir. Kirli sular kapalı kanallarla umumi mecraya ve bulunmadığı takdirde hususi çukurlara verilecektir.
  - b) Sinek ve her türlü haşaratlarla farelerin toplanmasına müsait bulunan müesseselerin pencere ve kapılarında vesair delik ve değişik yerlerinde icap eden her türlü koruma tertibatı alınacak, hiçbir müessesede fare ve haşarat bulunmayacaktır.
  - c) İşçiler için sıhhi şartlara haiz içme suyu bulundurulacaktır.
  - d) İşçiler çalışırken işçi elbisesi kullanacaklardır. Fazla kirletici işlerde ayrıca bir önlük takacaklardır. Su içinde çalışmak icap eden işlerde lastik çizme giyeceklerdir.
- 4) Müessese sahipleri, malzeme, vasıta vesairlerini her zaman temiz bulundurmaya ve yönetmelik hükümlerini yerine getirmeye mecburdurlar.

### **BÖLÜM- III**

#### **ÖZEL HÜKÜMLER**

#### **FIRINLAR (EKMEK YAPMA YERLERİ)**

Madde 74- Fırınlar müstakil ve kagir binalarda kurulmuş olacaktır. Tamamı ile kagir olmak şartı ile diğer katları başka maksatlarla kullanılan binalarda yapılacak fırınlar giriş ve çıkış kapısı ayrı olacak ve diğer bina katlarından hiçbir iştiraki olmayacak surette ayrılmış bulunacaktır.

Madde 75- Bu imalathaneler:

- a) An deposu,
  - b) Harman yeri,
  - c) Hamurluk,
  - d) Fırın (pişirme yeri) tezgah ve satış yerleri,
  - e) İşçi soyunma ve istirahat, tuvalet yerleri,
- birbirinden ayrılmış olarak bulunacaktır. Kömürle çalışan fırınlarda deposu ve satış yerleri, pişirme yerlerinden tamamen ayrı hususi bir mahalde yapılacaktır. Fırın bacaları etrafı rahatsız etmeyecek ve kurum, duman süzecek teknik tertibatı haiz olması şarttır.

Madde 76- Bu yerlerin bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak tarzda kafi adet ve genişlik ve sinek girmesine mani olacak surette dışardan ince telle örtülmüş pencereleri bulunacaktır. Harman yeri ve işçilerin temizlik yerlerinin duvarları yerden 2 metre yüksekliğe kadar fayans veya mozaik veya çimento şapı gibi yıkanarak temizlenebilir ve su geçmez münasip bir madde ile döşenmiş olacak ve bol kısımların zeminlerinde kirli suları lağıma götürecek ızgaralı ve sifonlu deliği bulunacaktır.

- a) Un deposu rutubetsiz ve bol havalı bir yerde yapılacaktır ve unlar temiz çuvallar içinde tahta ızgaralar üstünde istif edilmiş bir şekilde bulundurulacaktır.
- b) Harman yeri etrafında işçilerin çalışabileceği ve müsait bir gezinti yerini ihtiva etmek üzere yerden en aşağı 0.50 metre yüksekliğinde bir mania ile ayrılarak köşeleri müdevver bir havuz şeklinde yapılacak ve iç yüzü fayans, mozaik, çimento şapı gibi münasip bir madde ile muntazam bir surette döşenmiş bulunacaktır.
- c) Hamurluk ile harman yeri arasında unların harman yerinden hamurluğa elekten geçerek sevkini temin edecek tertibatı bulunacaktır. Bu ekler otomatik olacak, bulunmadığı takdirde sabit olmak şartı ile el ile harekete geçilecektir. Unların elekten geçirilmeden hamur haneye geçirilmesi yasaktır. Hamur tekneleri ve kapları meşe ve kestane gibi sert bir ağaçtan yapılacak, yüzeyleri düz olacaktır. Hamur ancak hamur makinesi ile yapılabilir. El ve ayakla hamur yoğurmak yasaktır. Hamura konacak tuz, kapaklı ve temiz madeni kaplarda eritildikten sonra yalnız bu maksat için kullanılacak temiz, beyaz bezlerden süzülerek ilave edilecektir. Hamur mutlak surette şehir suyu ile yapılacak, şehir suyu temin edilecektir.
- d) Fırın ağız ile tezgah ve satış yerleri arasındaki mesafe buradaki işçilerin serbestçe çalışmalarını ve hamur tahtalarının kolaylıkla alıp verilmesini temin edecek genişlikte bulunacaktır. Tezgah yerleri zeminden en az 1 metre yükseklikte olacak ve üzeri fayans, mozaik, çimento şapı gibi maddeler ile düz olarak döşenecektir. Tezgah yerlerinin etrafında işçilerin tezgah üzerinde bulunan ekmek toplaması için kafi genişlikte bir mesafe bulunacaktır. Her ne sebeple olursa olsun tezgah üzerine çıkmak yasaktır.

Ekmek fırınlarında ekmeklerin muhafaza edileceği kısım bir ağız fırından çıkan bütün ekmekleri alabilecek genişlikte ve kağır veyahut cilalı tahtadan yapılmış olacak ve zemin hizasında işçilerin tezgah üzerine çıkmadan ekmekleri alıp koyabilecekleri azami yükseklikte bulunacaktır.

Tezgah ve rafların bulunduğu satış kısmının sokak ve giriş üzerindeki tarafı camekanla örtülmüş olacaktır.

- e) İşçi Yerleri:

İmalathane kısmı dışında veyahut buradan hususi bir kapı ile ayrılmış münasip yerlerde tesis olunacaktır.

Bu işçilerin soyunup giyinmeleri ve yemek yemeleri için gerekli tertibatı havu müsait yerlerle el yüz yıkama musluğu, hela ve duş bulunacaktır. Eğer buralarda işçilerin yatması ve yemek pişirilmesi gerekirse, bu takdirde burası kafi derecede büyük olacaktır.

Madde 77- Fırınların bütün malzemesi ve içindeki çalışanlar tüm bir temizlik içinde bulunacaklar ve işçiler beyaz ceket, takke, pantolon giyerek çalışacaklardır. Hamur karanlar iş elbiseleri üzerinde ayrıca birde önlük takacaklardır. Bu iş elbiseleri daima temiz, lekesiz olacak ve sık sık yıkanarak temizlenecektir. Fırınlarda her türlü hayvan beslenmesi, sinek, hamam böceği gibi haşarat bulunması ve buna meydan verilmesi yasaktır. Pasa bezleri daima temiz ve lekesiz bulunacak ve lüzumu kadar adet de yedek bulunacaktır. İşçilerin iç çamaşırları veyahut sokak elbiseleri ile çalışmaları ve iş elbiseleri ile imalathane dışına çıkmaları, önlük yerine çuvallar takmalar yasaktır. Fırıncılar ekmek imaline sağlıklı, müstehassis işçi çalıştırmaya mecburdurlar.

Madde 78- Francala, simit, çavdar ekmeği yapan fırınlarda bu hükümlere tabidir.

### **EKMEK NAKLİ VE SATIŞI**

Madde 79- Fırınların perakende satış dükkanlarına veya istihlak yerine ekmeklerin nakli için, içi tamamı ile çinko ve galvanizli saç veyahut kontraplak döşenmiş toz girmeyecek surette mazbut ve uyumlu, her tarafı kapalı, kapıları yan ve arka tarafından açılan, üzeri aynı şartlarla yapılmış dolaplar veya sandıklar kullanılacaktır.

Madde 80- Fırınlardan başka yerlerde perakende ekmek ancak hususi ekmek dağıtma dükkanlarında satılabilir. İçinde diğer maddelerde bulunabilen satış yerlerinde ekmekler her tarafı camekânla kapalı hususi hücrelerde ve raflar üzerinde bulundurulacaktır.

### **GAZoz İMALATHANELERİ**

Madde 81- Bu imalathaneler, meskenlerle veyahut diğer sanat ve ticaret yerleriyle doğrudan doğruya alakası olmayan her tarafı kağır binalarda tesis edilecek ve birbirinden ayrılmış olarak:

- 1) Aşağıdaki kısımlardan oluşacaktır:
  - a) (Mevcutsa) İptidai maddeler deposu,
  - b) Şurup imal yeri,
  - c) Gazoz hazırlama kısmı,
  - d) Kirli ve kullanılmış şişelerin yıkandığı kısım,
  - e) Doldurulmuş şişelerin depo yeri,
  - f) İşçi yerlerini kapsayacaktır.
- 2) Bütün bu kısımların zemini ile işçi yerlerinden başka diğer kısımların 2 metre yüksekliğe kadar duvarları fayans, mozaik, şap çimento gibi su geçirmez ve yıkanarak temizlenebilir bir madde ile örtülmüş olacak ve zeminin uygun yerlerine kirli veyahut yıkantı sularını lağıma sevk edecek ızgara ve sifonlu delikler bulunacaktır.
- 3) Her tarafın gündüz ışığı ile tamamı ile aydınlatılmasına kafi gelecek adet ve genişlikte ve dışarıdan sinek girmesine mani olacak surette ince tel ile örtülü pencereleri bulunacaktır.
- 4) Muntazam işler hava tertibatı ile imalathane havası değiştirilecektir.

- 5) Muhtelif imal ve temizlik işleri için kullanılan bütün raflar, masalar, küvetler ve depoların üzerleri fayans veya buna benzer bir madde ile örtülecek, bunlardan madeni olanların emaye ile döşeli bulunması veyahut ekşimez ve bozulmaz evsafına temin edilecektir.
- 6) Kirli şişelerin kaba kirleri alındıktan ve etiketleri çıkarıldıktan sonra % 2,4 nispetinde odalı ve sabunlu sıcak sularla temizlenecektir. İçinden kaynar su veya 100 derecelik buhar geçirilerek dezenfekte edilecektir.
- 7) Gazoz imalinde kullanılacak şişeler renksiz olacak ve doldurulmuş şişelerin ağızları iç kısmı alüminyum veyahut kalay kaplı madeni kapsüllerle kapatılmış olacaktır.
- 8) Gerek gazoz imali ve gerekse temizlik maksadı memba suları veya merkezi olarak dağıtılan şehir suyu kullanılacak, bu suyun bulunmadığı yerlerde temiz olduğu sıhhat heyetince tespit ve tasdik edilmiş sularla doldurulmuş ve en aşağı 1 ton hacminde olan depolara bağlı su tesisatı yapılmış olacaktır.
- 9) Perakende gazoz satılan ve içilen yerler, Kaynak Suları Yönetmeliğinin perakende su satışı yapılan yerler hakkındaki hükümlerine tabidir.

#### **ŞERBETÇİLER**

Madde 82- Dükkan müstakil, zemini beton olacak, sular kapalı bir yolla kanalizasyona aktarılacaktır.

Madde 83- İmalathane kısmı şerbet satış yerinden ayrı ve kapalı, toz ve topraktan mahfuz olacak, pencereler sinek geçmez telle örtülecektir.

Madde 84- Banko mermer veya mozaik olacaktır.

Madde 85- Şerbetler bardaklara şişelerden veya musluklu temiz kaplardan boşaltılacak, şerbet bulunan bir kaba herhangi bir kap daldırılmayacaktır.

Madde 86- Bardaklar kullanıldıktan sonra tazyikli su ile yıkanıp, tel raflarda tersine durdurulacaktır.

Madde 87- Şerbet, limonata, portakal suyu imalinde esas maddelerden başka limon tuzu, esans ve sakarin kullanmak yasaktır.

#### **BOZA, ŞIRA, TURŞU İMAL VE SATIŞ YERLERİ**

Madde 88- Bu gibi yerler şerbetçiler evsafına uygun olacaktır.

#### **BUZ SATIŞ YERLERİ**

Madde 89- Buz satışlarına mahsus depolar kagir binalarda ve zeminleri 2 metre yüksekliğe kadar yıkanabilir surette su geçmez maddelerle döşeli olacak ve zeminlerinde kanalizasyona bağlı ızgara bulunacaktır.

Madde 90- Buz konulan deponun duvarları ahşap ise iki cidar arası hararetin nakline mani olmak için ince tahta talaş ve kömür tozu ile doldurulmuş olacaktır. Ve depoların içi cidarları çinko ile örtülü bulunacak, biriken sular kanalizasyona usulüne göre sevk edilecektir.

Madde 91- Buzların muhafazası için üzerine dökülen kepek tamamen temiz ve her ne maksatla olursa olsun kullanılmamış olacaktır.

Madde 92- Buz nakli, çinko kaplanmış ve kapaklı, sırf bu maksatla kullanılan arabalar veya bu şartlara göre hazırlanmış kapalı sandıklar ile yapılır. Başka suretle buz sevk nakli yasaktır.

#### **LOKANTA – AŞÇI DÜKKANLARI – KEBAPÇILAR VE İŞKEMBECİLER**

Madde 93- Bu yerlerin tabi olacakları sıhhi şartlar:

- 1) a. Yemek yemeye, b. Pişirmeye, c. Kapları yakamaya, d. Erzak koymaya mahsus ayrı ayrı bir bölme veya kiler vazifesi görecek yeteri büyüklükte mazbut dolap olmak üzere birbirinden ayrı en az dört kısımdan teşekkül edecek, her kısmın zemini yıkanabilecek şekilde su geçirmez bir madde ile döşeli bulunacak ve zeminin münasip yerlerinde bir ucu kanalizasyona bağlı ızgaralı, sifonlu delikler olacaktır. Bu dükkanların halen mevcut olanları yemek pişirme ve bulaşık yıkama yerlerinin zemini mozaik ile döşemek şartıyla yalnız yemek yeme mahallerinin zeminlerinin tahta olmasına müsaade edilir. Bu ahşap zemin parke olmadığı takdirde muşamba ile örtülecektir. Kapların yıkanacağı yerler, yemek pişirmeye mahsus olan kısımların duvarları zeminden 1,5 metre yüksekliğe kadar fayans, mermer veya mozaik taştan olacak ve yıkanmış kapların süzülmesi için oluklu bir kısım bulunacaktır.
- 2) Dükkanların ön tarafı bir camekanla kapalı olacaktır. Yenilecek şeylerin açıkta bulundurulması ve açıkta pişirilmesi ve vitrinlerde pişmiş veya çiğ olarak yemek vesaire teşhiri yasaktır. Yemek yenilen salonda pişirilmiş olarak ateş üzerinde teşhir olunan yemeklere mahsus mahal tavana kadar camlı bölme ile salondan ayrılmış olacaktır. Yemekler oradan bir tencere vasıtası ile garsonlara verilecektir. Bu mahalle müşterilerin girmesi yasaktır.
- 3) Kalaysız bakır tencere vesaire ile kırık ve çatlak kap, bardak ve fincan, kaşık, çatal ve bıçak, lekeli, kirli, kokulu örtü, havlu ve bunlara benzer şeyleri bulundurmamak yasaktır.
- 4) Dükkanın bir yerinde müşterilerin el yıkamasına mahsus ve içi yemek yenen yerden görünmez bir yer bulunacaktır. El yıkama yerlerindeki el havluları ufak ve bir defa kullanılacak şekilde olacaktır.
- 5) Bulaşık kaplar sabunlu ve sodalı sıcak sularla yıkandıktan sonra ayrıca kaynar temiz sulardan geçirilecektir. Kazan, tencere, tabak, çatal, bıçak, kaşık gibi yemek edevatı temiz raflarda ve dolaplarda saklanacaktır. Bütün servis tabakları ve havlular, peçeteler her müşteri için temizleri ile değiştirilecektir.
- 6) Yemek pişirilen ve bulaşık yıkanan kısımlarda hela yaptırılmaz. Bu gibi mahaller dükkanın ayrı bir yerinde ve sıhhi şartlara uygun olacaktır.
- 7) Ocak mahallinin üzerinden koku ve duman halinde her türlü intişarı harice çıkaracak kafi genişlikte ve binanın damında nihayetlenen veya daha yüksek etrafındaki binanın damını geçen bacaya bağlı bir davlumbaz bulunacaktır.



- 8) Tuzluk, biberlik ve emsalinin ağızları muhteviyatının serbestçe serpileceği, süzüleceği süzgeçli bir kapla örtülmüş olması lazımdır. Parmakla vesair surette alınmak üzere açıkta tuz, biber ve emsali bulundurmamak yasaktır.
- 9) Çalışanların elbise vesairesini koymak üzere hususi bir soyunup giyinme odası veya münasip bir yerde bu maksatla kullanılmaya elverişli elbise dolabı bulunacaktır.
- 10) Müşterilerin şapka, palto vesairesini koymak üzere ayrı bir gardolap dairesi, bulunmadığı takdirde yemek yenilen salonun münasip yerlerinde ve müşteri adedine yetecek surette elbise asacak tertibat bulunacaktır.
- 11) İçlerinde yemek yenecek yeri bulunmayıp yalnız harice satmak üzere yemek pişiren mahalle lokantalarının ve aşçı dükkanlarının tabi olacakları şartlar, mutfak ve bulaşık mahalleri hakkındaki hükümlere tabidir.
- 12) Gıda maddelerinin ayakta yenilip içildiği yerlerde kirli kapların yıkanıp temizlenmesi için sıhhi şartları ihtiva eden ayrı bir bulaşık mahalli bulunacaktır. Müşterilerin artığı olan bütün sıvı gıda maddeleri doğrudan doğruya lağıma bağlı bulunan yalıklara dökülecek, katı artıklar hiçbir yerde bekletilmeden hemen üstü kapaklı çöp kaplarına atılacaktır.
- 13) Balık, köfte vesair kızartarak veya her ne surette olursa olsun seyyar aşçılık yapmak yasaktır.
- 14) Kontrollerde açılış ve sınıf yönetmeliği göz önünde bulundurulacaktır.

#### **KAHVEHANE – ÇAYHANE – GAZİNO VE BİRAHANELER**

Madde 94- Bu dükkanların hazır olacakları vasıflarla uyacakları hükümler şunlardır:

- 1) Bu dükkanların zeminleri parke ve muşamba döşenmiş tahta veyahut karosimon, mozaik gibi bir madde ile döşeli olacaktır. Kağız zeminin münasip bir yerinde bir ucu lağıma bağlı ve ızgaralı bir delik bulunacaktır.
- 2) Masalar, iskemleler, kanepeler daima temizlik içinde bulunacak ve masaların üzeri mermer, cam, mozaik ve temiz örtüler ile örtülmüş olacaktır. Kanepeler ve sandalyelerin düz ve cilalı tahtadan veya üzeri maroken taklidi kolay temizlenebilir bir madde ile örtülmüş bulunması şarttır. Lüks kahve, çayhaneler ve pastahanelerle birahaneler ve gazinolar mefruşata ait bu kayıtlara tabi değildirler.
- 3) Kahve, çay pişirilen veya içki ve meze hazırlanan yerlerin zemini ve 1,5 metreye kadar duvarları her vakit yıkanabilecek vecihle su geçmez bir maddeden yapılmış bulunacak ve tezgahın üzeri de mermer, cam veya mozaik kaplı olacaktır.
- 4) Yağsız kirli kaplar, şehir suyuna ve suyun bulunmadığı mıntikalarda temiz olduğu sağlık kurulunca tasdik edilmiş sularla doldurulmuş su depolarına bağlı bulunan akarsu ile yıkanacak ve bütün yıkantı suları lağıma gitmek üzere sifonlu deliklerle mecraya verilecektir.
- 5) Yağlı kaplar, evvela sodalı ve sabunlu sularla temizlendikten sonra kaynar temiz sudan geçirilmesi şarttır. Birahanelerde bulaşık ve yemek pişirme, meze hazırlama yerleri, lokantaların bu kısmına ait hükümlere tabidirler.
- 6) Yıkanmış fincan, bardak vesair kaplar veya her tarafı kapalı mazbut camekanlara konulacak veyahut temiz raflarda hususi mesnetlere takılarak ağızları yere dokundurulmayacaktır. Şeker, kahve, lokum gibi temiz maddelerin üstü kapalı kaplarda bulundurulması mecburidir.
- 7) Çatlak ve kırık fincan, bardak, tabak kullanılması yasaktır.
- 8) Buralarda ayakkabı boyatmaya müsaade etmek yasaktır.
- 9) Normal havasını koku ve duman birikmesine mahal bırakmadan daima temiz tutacak surette ve içeride oturanları cereyanlarla rahatsız etmeyecek tarzda muntazam hava değiştirecek tertibatı bulunacaktır.
- 10) Birahane ve meyhanelerde artık mezeler ile içkiler müşterilerin önünden kaldırılınca, hemen bunlara mahsus kapalı kutuya boşaltılacaktır. Artık mezelerin ve içkilerin müşteriye verilmesi yasaktır.
- 11) Kahvehane, çayhane ve gazinolarda çay ocağının salondan tamamen ayrı (camekanla bölünmüş) olması mecburidir.
- 12) Münasip yerinde WC, lavabo ve icap ediyorsa ayrıca pisuvar bulunacaktır.

#### **KAPALI SİNEMA – TİYATRO VE BENZERİ YERLER**

Madde 95- Sinema ve tiyatrolar tamamen kağız binalarda yapılacak, yangın tehlikesine karşı ve seyircilerin kolay ve çabuk binayı boşaltabilmeleri için gerekli taksimatı ve emniyet tedbirlerini ihtiva edecektir. Bu gibi yerlere giriş ve çıkış yerlerinin tamamı ile ayrı olması mecburidir.

- 1) Bütün kısımların zemini mozaik, kesiloit, çimento şapı gibi münasip kağız bir madde ile döşenmiş olacaktır.
- 2) Oturma yerleri seyircilerin perde veya sahneyi tamamı ile serbest ve rahat görebileceği tarzda tertiplenecek ve bu yerler her şahıs için koltuklarda 0,50 x 0,50 ve tahta sandalyelerde 0,40 x 0,40 ebadında olacaktır.
- 3) Localar haricindeki bütün koltuk ve sandalyeler sabit olacak ve oturma yerinin ön kenarı ile öndeki sıranın arka kenarı arasında en aşağı (0,40) metre serbest mesafe bulunacaktır.
- 4) Seyircilerin oturduğu ön sıra ile sinema perdesi arasında en az 5 metre serbest mesafe bulunacaktır.
- 5) Sinema veya tiyatroların her tarafı kışın +18 dereceden aşağı düşmeyecek ve +22 dereceyi geçmeyecek surette ısıtılacaktır.
- 6) İçinde seyirciler bulunan bütün kısımların havasını muntazam değiştirecek havalandırma tertibatı bulunacaktır. Salona, mevsime göre ısıtılmış veya serinletilmiş rutubeti ayarlı hava sevkini temin eden modern havalandırma tesisleri bulunmayan yerlerde, bu tipler içinde seyirciler bulunduğu halde işleyerek normal havasını muntazam ve saatte 3 ila 5 defa değiştirecek kuvvet ve kabiliyette kirli ve kullanılmış havanın dışarıya sevkini temin eden havalandırma bacaları ile dış havaya açılmış menfezler, aspiratörler bulunacaktır. Bu menfezler ve baca ağızları salonda şiddetli hava cereyanı yapmayacak surette muhtelif kısımlara da dağıtılmış olarak tespit edilecektir.
- 7) Salonun havasını her tarafından kafi derecede değiştirecek fenni tesisat bulunmayan sinemalarda hava değiştirecek yeteri kadar aspiratör bulundurmamak mecburidir.

- 8) Sinema ve tiyatrolarda kadın ve erkekler için ayrı olmak üzere seyircilere yeterince adette hela ve lavabo bulundurulacak ve helalar salondan uzak ve hava bacaları ile mücehhez olacaktır.
- 9) Kapalı sinema ve tiyatrolarda sigara içmek, kabuklu yemiş yemek yasaktır.
- 10) Sinema ve tiyatroları idare edenlerin belediyece tespit edilecek vasıflarla umumi dezenfeksiyon yaptırılmaları mecburidir. Sinemalara gündüz 6, geceleri 12 yaşından aşağı çocuklar alınmayacaktır.

#### **YAZLIK SİNEMA VE TİYATROLAR**

Madde 96- Üzeri açık sinema ve tiyatrolar ses ve gürültüleri ile civarında yaşayanların huzur ve istirahatlarının bozulmasına mahal vermeyecek münasip yerlerde tesis edilecektir. Mahallin iklim şartlarına göre, belediyece müsaade edilmiş mevsimlerde faaliyette bulunacaklardır.

Madde 97- Kapalı sinemalarda seyircilerin oturma yerleri ile en ön sıranın perdeden uzaklığı, lavabo ve hela hakkında mevcut hükümler, bu sinemalar hakkında da geçerlidir.

Madde 98- Açık sinema ve tiyatrolarda akşam saat 22.00'den sonra her türlü fazla ses çıkartacak faaliyetlerde bulunmak ve hoparlörlerin sesinin, sinema seyircilerinin bulunduğu saha dışına yayılmasına imkan verecek derecede açmak yasaktır.

#### **ŞEKER – TATLI – HELVA VE PASTA İMALATHANELERİ**

Madde 99- Gayri sıhhi müesseseler meyhanasına giren bu imalathaneler için vilayetten resmi müsaade alınması şarttır.

Madde 100-

- 1) İmalathane zeminini beton mozaik veya çini olacak, duvarları boya olacak, imalathane yapılan yerin duvarları zeminden 2 metre yüksekliğe kadar su geçmez madde ile sıvanacaktır.
- 2) İşçilerin hepsi sağlık cüzdanı alıp, kanuni sağlık yoklamalarını yaptıracaklardır. Yaptırmayanlardan işverenleri sorumludur.
- 3) Teraziler ve ölçü aletleri temiz bulunacaktır.
- 4) Dükkan dışına eşya koymak yasaktır.
- 5) Şekerler, reçeller ve içecek şeylerin üzeri kapalı bulunacaktır.
- 6) Dükkanın önü camlı olacaktır.
- 7) Dükkanların pis suları kapalı yol ile lağıma veya kör kuyuya akıtılacaktır.
- 8) Şekerler elle alınmayıp, madeni temiz kaşıkla alınacak, kaşıklar kapalı yerde saklanacaktır.
- 9) Kirli, kullanılmış kutulara şeker konulması yasaktır.
- 10) El yıkama için musluklu su bulundurulacaktır.
- 11) Muntazam kapaklı süprüntü tenekeleri bulunacaktır.
- 12) Halkla temasta bulunan işçiler beyaz gömlek giyeceklerdir.
- 13) Değneğe geçirilmiş şekerli madde satmak yasaktır.
- 14) Yıkandıktan sonra yenilen maddeler camlı kaplarda tutulacaktır.
- 15) İşçiler için ayrı soyunma yeri ve ayrı helalar bulundurulacaktır.
- 16) İptidai maddeler deposu ayrı olarak bulunacaktır.
- 17) Ocak yeri tamamen ayrı ve demir kapağı olacak, çatıdan yukarıya çıkan bacası bulunacaktır.
- 18) Bulaşık yeri tamamen ayrı bulunacaktır.
- 19) Odun yeri ayrı ve demir kapılı olacaktır.
- 20) İmalathane tamamen ayrı olacak, kapı ve tavanı yağlı boya, üst katı varsa tavan beton olacaktır.
- 21) Pis sular lağıma sevk edilecektir.
- 22) İmalathane iptidai maddeler makinede yoğrulacaktır.
- 23) İmal edilen maddelerin açıkta kurutulması yasaktır. Kutuya konuncaya kadar toplandığı yerin üstleri kapalı olacaktır.

#### **TAŞIT ARAÇLARI**

Madde 101- İnsan nakline mahsus araçlar:

- 1) İnsan taşıyan her türlü taşıt araçları, yolcuların tam emniyeti için gerekli bütün sıhhi ve fenni tesisleri havi olacak tarzda yapılmış olacaktır.
- 2) Döşemeler linoleum veyahut muşamba ile örtülmüş olacak ve oturma yerleri döşemeden 0,45 metre yüksekliğinde ve beher yolcu için 0,40 x 0,40 genişlikte ve derinlikte olarak üzerleri maruken veya benzeri bir madde ile örtülmüş veyahut cilalı düz tahtadan yapılmış olacak ve oturma yerinin kenarı ile önündeki oturma yerinin kenarı arasında en aşağı 0,30 metre serbest mesafe bulunacaktır.
- 3) Yolcuları dış tesislerden koruyacak gerekli tedbirler alınacak ve otobüslerin ve toplu nakil vasıtalarının üst örgülü güneş sıcağına karşı koruyucu maddelerle ayrılmış olacak vasat havasını muntazaman değiştirebilecek otomatik (tercihen bacalar tarzında) havalandırma tertibatı bulundurulacak, yakılan maddelerden ve makinelerden araba halinde gaz veya duman yayılmasına katıyen mahal verilmeyecektir.
- 4) İnsan taşıt araçları ile cenaze, hayvan ölüleri, sağlık bozucu veyahut kirli eşya ve malzeme taşınması yasaktır. Dışarısına, gaz halinde bir yayılma yahut sulu hiçbir sızıntı bulunmamak şartı ile ambalaj halinde kuru olarak nakledilebilir.
- 5) Her türlü taşıt araçları tesisat ve mefruşatının tam bir temizlik içinde bulunması şarttır. Camları kırık, döşeme ve oturma yerleri yırtık veya harap olmuş, içinde tahta biti, bit, pire gibi haşarat bulunan vasıtaların insan nakli için kullanılması yasaktır.
- 6) Her türlü taşıt araçlarında sigara içmek ve rahatsızlık verici koku kullanmak yasaktır.
- 7) Yük taşıyan kamyon vesaire taşıt araçları üzerine insan almak yasaktır.

8) Otobüslerde ilk tedaviyi yapacak ufak bir ecza dolabı bulundurulması mecburidir.

### **KASAPLAR**

Madde 102- Kasaplık hayvanlar yalnız belediye mezbahasında ve et kombinasında kesilir. Şehir içinde açık ve kapalı her nerede olursa olsun kasaplık hayvan kesmek ve mezbaha tarafından damgalanmamış etleri, baş, ciğer vesaire gibi parçalarını satmak ve bunları lokantalarda, aşçı ve sebzeçi dükkanlarında ve düğünlerde, resmi ve hususi müesseselerde kullanmak, her ne suretle olursa olsun başkalarına yedirmek ve bu maksatla şehir içinde bulundurmamak veya bir yerden bir yere götürmek veya dışarıdan belediye sınırları içerisine sokmak yasaktır. Bu fasılda bahsi geçen mezbaha Konya Belediyesine ait mezbahadır ve Et Kombinasıdır. Başka mezbahaların damgalarını taşıyan etler tekrar muayene edilecektir.

Madde 103- Mezbahadan hayvan etlerinin nakli için içi galvanizli saç ve çinko ile döşenmiş her tarafı kapalı kaplar veya hususi arabalar kullanılacaktır. Bu vasıtalarda yeterli miktarda havalandırma delikleri bulunacak ve etler birbirine sıkıştırılmadan üst üste konmadan çengellere asılı olarak nakledilecektir. Et kamyon ve arabalarından başka nakil vasıtaları ile et taşınması ve et nakline mahsus vasıtalarda etten başka bir madde taşınması yasaktır.

Madde 104- Kasap dükkanlarında aşağıda yazılı sıhhi şartlara uyulacaktır:

- a) Kasap dükkanları her tarafı kagir binalarda olacak ve diğer işler yapılan veya yatılan, oturlan yerlere doğrudan doğruya alakası olmayacaktır.
- b) Kasap dükkanlarına girip çıkmak için 1,5 metre genişliğindeki kısmı serbest kalmak üzere dükkanların ön cephe kısımları sabit bir camkanla örtülmüş bulunacaktır.
- c) Dükkanların zemini ve zemininden 2 metre yüksekliğe kadar olan duvarları her zaman yıkanacak, temizlenebilecek şekilde olan su geçmez fayans, karosimon, mozaik, çimento gibi bir madde ile döşeli bulunacak, duvarların tavana kadar mütebaki kısımları ile tavan kısmı da sıvalı veya üzeri yağlı boya olacaktır.
- d) Şehir suyuna ve şehir suyu bulunmayan yerlerde temizliği sağlık kurulunca tespit edilmiş sular doldurulmuş bir depoya bağlı ve kirli suları doğrudan doğruya lağım sevk edilen bir lavabo bulunacaktır. Dükkanın yıkama suları zeminin münasip bir yerinde yapılacak ızgaralı ve sifonlu bir delikle lağım çukuruna veya lağım kanalına akıtılacaktır.
- e) Tezgahlar, mermer veya mozaik gibi su geçmez ve yıkanarak temizlenebilir bir madde ile döşenmiş olacak, ağaç kütükleri, kıyma makineleri iş haricinde bir çinko kapla daima örtülü olacaktır.
- f) Tezgah altında içi çinko veya galvanizli saç levhalarla kaplı kilo ve gramları koymaya mahsus çekmece bulunacaktır.

Tezgahların ön kısmı müşterilerin arkayı görebilecekleri şekilde cam olması lazımdır.

Hayvan aksamına ait her türlü atıklar, süprütüler ve çöpler ağız kapalı madeni kutulara konacak ve bu kutular her gün yıkanarak temizlenecektir.

g) Etler soğuk hava depoları içinde bütün olarak veya büyük parçalar halinde ve birbirinden aralıklı asılı bulundurulacaktır. Kasap dükkanlarında etlerin satılırken asılıp kesilmesi için birkaç çengel bulundurulacaktır.

Kapı ve pencerelerde tel kafes bulundurulacaktır. Kapılar yaylı olacaktır. Dükkan dışında veya giriş çıkış yolu üzerinde ve dolaplar haricinde et asılması yasaktır.

- h) Et ve Balık Kurumu, soğuk hava dolabı olmayan kasap dükkanlarına dondurulmuş et veremez.
- i) Et asılan çengeller passız olacak, etler temiz olmayan şeylerle temas ettirilmeyecek, dolap ve kafeslere de sinek bulundurulmayacaktır.
- j) Bütün veya parça halinde bulunan bilcümle etlerin üzerlerine koyun, keçi, sığır, manda, dana, ilah; ile erkek yada dişi olduğunu ve etin nev'i mahiyetini ve fiyatını bildirir boyalı çinko veya emaye etiketler konacaktır. Keçi ve manda eti satan kasaplar bu etlerin dükkanlarında satıldığını göstermek üzere belediyece yaptırılan levhayı bedeli mukabilinde alıp, halkın kolaylıkla görebileceği bir yere asacaktır. Bu levhaların etrafında veya üzerinde görünmesine mani olabilecek hiçbir şey bulundurulmayacağı gibi daima temiz bulundurulacaktır.
- k) Satılan etler tartıldıktan sonra ambalaj kağıtlarına sarılacak, her tarafı tamamen örtülü muntazam bir paket halinde müşteriye verilecektir. Etlerin kaba kağıtlarla beraber tartılması yasaktır.

Madde 105- Büyük parça etlerin dükkanlardan herhangi bir yere gönderilmesi için çinko kaplı ve üzeri örtülü temiz kaplar kullanılacaktır.

Madde 106- Kasap dükkanlarında kıyma makinesi bulundurulması mecburidir. Kıyma müşterilerin gözü önünde yapılacaktır. Hazır kıyma bulundurmamak yasaktır.

Madde 107- Kasap dükkanlarında kanatlı hayvan etleri ile sakatat bulundurmamak yasaktır.

Madde 108- Dükkan her gün yıkanacak, tezgah ve kütükler, kıyma makineleri sodalı ve sabunlu sularla fırçalanarak temizlenecektir. Kasap dükkanlarında çalışanlar uzun temiz bir gömlek giyecekler ve dükkanın her tarafı tam bir temizlik içinde bulunacaktır. Kullanılan kesici aletler paslanmaz cinsten olacak ve sapları madeni ve abonozdan olup, adi tahtadan olmayacaktır. Kemiklerin kesilmesi için kemik testeresi kullanılacaktır. Etlerin buzdolabında muhafazası mecburidir. Kasapların kıyafeti umumi hükümlere tabidir.

Madde 109- Her ne suretle olursa olsun seyyar et satışı yasaktır.

### **SAKADATÇILAR**

Madde 110- Sakatat satılacak dükkanlarda zeminin ve duvarların su geçmez maddelerden olması ve yerde lağımaya bağlı sifonlu, ızgaralı bir delik bulunması, kasap dükkanlarında olduğu gibi temizliğe dikkat edilmesi ve akarsu bulunması şarttır.

Sakatatın soğuk hava depolarında veya tel kafesler içinde satışa arzı mecburidir. Üflenerek şişirilmiş akciğerlerin satılması ve temizlenmemiş sakatatın nakli ve satılması yasaktır. Sakatat temizlenip getirilecektir.

### **ŞEHİRDE SAKADAT NAKLİ**

Madde 111- Şehir dahilinde mezbahadan satış yerlerine ciğer, beyin, işkembe gibi hayvan aksamının nakli için, rafları muntazam bir surette galvanizli saç ile örtülmüş ve her tarafı kapalı ve hava cereyanı delikleri bulunan motorlu vasıtalarla, at arabaları veyahut el arabaları kullanılacaktır. Bu vasıtaların içinde başka maddeler taşımak, bunlardan başka vasıtalarla veya açıkta sakatat nakletmek yasaktır.

#### **HARİÇTEN ŞEHİRE SAKADAT NAKLİ**

Madde 112- Hariçten şehre sakatat naklinde şu şartlara uyulacaktır:

- 1) Sakatat, içerisi çinko kaplı sandıklar içinde kafi miktar buz istif edilmiş olmak şartı ile sevk edilecektir.
- 2) Kabin içerisine konulacak buz miktarının, sakatatın bozulmadan ve buz erimeksizin mahalline ulaşmasını temin edecek surette ve en aşağı sakatat miktarının üç misli ağırlığında olması gerekir.
- 3) Bu suretle sevk edilecek sakatat, çıkış yerinde resmi veteriner veya tabip tarafından muayene edilecek aynı gün zarfında kesilmiş hayvanlara ait ve taze bulduklarına dair alınacak rapor, sevk kağıtları arasına konulacaktır.
- 4) Her defasında bu kapların içerisi sodalı su ile yıkanarak temiz bulundurulacaktır.
- 5) Bu suretle sevk edilen sakatat, sevk edildiği yerde usulünce mahalli hükümet veya belediye veteriner ve tabibi tarafından götürülerek, sevk kağıdı arasındaki sihi raporu tetkik ve kapların uygunluğu ve sakatatın bozulmaması bulunduğuna tespit edilmeden satılmasına müsaade olunmayacaktır.

#### **SEYYAR KASAPLIK**

Madde 113- Seyyar kasaplık ve sakatat satıcılığı yasaktır.

#### **TAVUKÇU DÜKKANLARI VE TAVUK KESME YERLERİ**

Madde 114- Tavukçu dükkanları esas itibarıyla;

- A) Diri tavuk kafeslerinin bulunduğu mahal,
- B) Tavuk kesme mahalli,
- C) Kesilmiş tavuk eti satış ve teşhir kısmı,

olmak üzere üç bölümden ibaret olacaktır. Bu kısımlarda tavuk kesim mahalli ile diri tavuk bulunan mahallerin kokularının satış mahalline ve harice çıkmaması için mazbut, kapalı bulundurulması mecburidir. Kesilmiş tavuk eti satış ve teşhir yeri ayrı veya sokak tarafındaki ön kısmı olacaktır. Arası duvarla ayrılmış ve mazbut kapısı bulunmak şartıyla, kesim kısmı arasında ve yine duvarla ayrılmış ve mazbut kapısı olmak üzere diri hayvanların bulunduğu kısımda en arkada bulunacaktır. Her üç kısım bol havalı ve ışıklı olacaktır.

- 1) Kesim ve tüyleri yolma mahalli asgari 2,5 metre yüksekliğinde ve 5 metre kare olacaktır. Zemini 2,5 metreye kadar duvarları su geçirmez fayans, karosimon veya karo mozaik olacaktır. Temiz akarsu lavabosu bulunacaktır. Sifonlu tertibatla umumi kanalizasyon veya çukura bağlanmış kanalı olacak, tavan açık renkte yağlı boya olacak ve ahşap olmayacaktır.
- 2) Yolun tüyler mazbut kapalı ve asgari 1 metre derinlikte ve 50 cm. çapında madeni ve silindir kaplara konulacak ve kaplar daima yıkanıp temiz tutulacaktır.
- 3) Hayvanların kanları ve satılacak kısımları da yine mazbut, kapaklı ve madeni kaplarda toplanacak ve daima temiz tutulacaktır. Kesim yeri her zaman temiz tutulacağı gibi biriken tüy ve diğer ayrılacak kısımlar her gün kaldırılacaktır.
- 4) Kesilmemiş hayvanların bulunduğu mahaldeki kafesler, muntazam, temiz boyalı, altları çinko olacak, su ve yem kapları temiz tutulacak ve kafesler her zaman muntazam yıkanacak ve kafeslerde sıkışıklık olmayacaktır.
- 5) Tavuk, kaz, ördek, hindi vesaire kanatlı hayvan cinsleri ayrı ayrı kafeslerde bulundurulacaktır. Kafesler haricinde hayvan bulundurulmayacaktır. Kesilmemiş hayvanların bulunduğu mahal zemini beton karosimon veya karo mozaik ile döşeli ve duvarları yağlı boya olacaktır.
- 6) Satış ve teşhir kısmı da 1,5 metreye kadar duvarlar fayans ve üst tarafı açık renk yağlı boya ile boyalı olacak, tavan ahşap olmayacak, zemin beton veya karosimon veya mozaik döşeli olacaktır.
- 7) Kesilmiş tavuklar dükkanın iç tarafında, müteveccih cepheci galvanizli veya nikelajlı ve gözlerin genişliği 2 mm.'yi geçmeyen ince telle örtülü camekanlarla teşhir edilecek ve bir gün zarfında kesilmiş tavuklardan arta kalanlar soğuk dolapta saklanacaktır. Tezgah mermerle örtülü olacaktır.
- 8) Satıcı daima beyaz ve temiz gömlek giyecek, kesicide tulum, gömlek, lastik çizme giyecek ve önünde her zaman yıkanabilir şekilde kauçuk önlük takacaktır.
- 9) Satıcı ayrı, kesici ayrı ve diri hayvanlarla uğraşan ayrı olacaktır.
- 10) Kesilmiş olarak teşhir edilen veya kesildikten sonra verilen hayvanların ayakları, ayak mafsalından kesilerek dükkanda asılacak ve parça kısmı kesim mahallinde bulunan kapaklı kaba atılacaktır.
- 11) Tavuk ve emsali kesilmiş hayvanları her ne surette olursa olsun üfleyerek şişirmek yasaktır.
- 12) Kesildikten sonra bağırsakları çıkarılanların karınlarına beyaz ince kağıt sokulabilir. (Kullanılmış kağıt veya gazete kağıdı yasaktır.)

Madde 115- Av kuşları müstesna olmak üzere tavuk, hindi, kaz, ördek ve benzerlerinin bağırsakları çıkarılmadan teşhir edilmesi ve saklanması ve satılması yasaktır.

Madde 116- Tavuk hanede tavuklarda ölüm vakası husule geldiğinde, dükkan sahibinin resmi veterinerlere malumat vermesi ve ölüm sebebini tespit ettirmesi mecburidir.

Madde 117- Tavukların geldikleri mntıklardan bulaşıcı hastalık olmadığına dair menşe belgesi ve veteriner raporu alınacak, dükkan sahipleri talep vukuunda bu belgeleri resmi veterinerlere ve kontrol ekiplerine her zaman göstermeye mecburdur.

Madde 118- İçinde diri tavuk besleyip kesilen tavukçu dükkanlarında satılmak üzere başka bir gıda maddesi bulundurulamaz.

## **BALIKÇILAR**

Madde 119- Balıkçı dükkanlarının haiz olmaları ile uymaları lazım gelen şartlar şunlardır:

- 1) Balıkçı dükkanları kagir ve genişliği en az 3, derinliği en az 3 metre olacak ve meskenlerle veya başka dükkanlarla doğrudan doğruya hiçbir alakası olmayacaktır. Zemini ve zeminden 2 metre yüksekliğe kadar duvarları daima yıkanabilir şekilde, su geçirmez bir maddeden yapılmış olacak ve dükkanlarının içinde, zeminin münasip bir yerinde bir ucu lağıma bağlı, ızgaralı ve sifonlu bir delik bulunacaktır. Bütün kirli sular bu delik vasıtası ile lağıma akıtılacaktır.
- 2) Balıklar, beton veya mermer üzerinde fayans, karosimon ve mozaik döşenmiş raflar veya tezgahlar üzerinde bulundurulacak ve bu tezgah veya raflar sık sık yıkanarak suları sabit bir boru ile doğrudan doğruya lağıma akıtılacaktır.
- 3) Balıkçı dükkanlarında temiz akan su tertibatı bulundurulması mecburidir.
- 4) Her türlü artıklar ve süprüntüler ağzı daima kapalı tutulan madeni kaplarda toplanacaktır.
- 5) Balık satanlar su geçmez bir önlük takacaklardır.
- 6) Balıkçılar sattıkları balıkları müşterilerine salam ve temiz kağıtlara sararak suları ve kanları dışarıya hiç sızmayacak surette muntazam paket yaparak vereceklerdir. Açıkta balık taşımak yasaktır.
- 7) Balıkçı dükkanlarında su ürünlerinden başka bir şey satmak yasaktır.
- 8) Balıkçı dükkanlarında balıkların vesair su ürünlerinin yıkanıp temizlenmesi, ıslatılması için temiz su kapları kullanılacaktır. Balık vesairesinin üzerine kirli örtüler, bezler, çuvallar koymak yasaktır.
- 9) İstiridyeyi açılmış olarak, midye ve emsalini kabuğundan çıkarıp su içinde satmak yasaktır. Balık artıkları ve süprüntüler ağzı kapalı kutulara atılacaktır.
- 10) Balık kesilen tezgah ve bıçaklar vesair araç ve gereçler ve bu dükkanlar tam bir temizlik içinde bulunacaktır. Balıklar ve sepetlerin yerlere konulması yasaktır. Satış maksadı ile teşhir edilen balıkların vitrin buzdolaplarında bulundurulması mecburidir.
- 11) Dükkanın sokak yüzünde kirli suların dışarıya akmaması için en az 10 cm. yüksekliğinde bir duvar yapılacaktır.
- 12) Balıkçı dükkanlarında soğuk hava cihazı bulunacaktır. Balıklar bu dolap içerisinde muhafaza edilecektir.

## **BALIK NAKLİ**

Madde 120- Şehir dahilinde balıkhaneden balıkçı dükkanlarına balık nakliyatı her türlü sıhhi şartlara uygun ve sırf bu maksatla kullanılan motorlu veya atlı vasıtalar veya el arabaları ile yapılır. Vasıtaların içi veya bulunduğu takdirde rafları muntazam suretle galvanizli saç döşeli olacak ve balıklar sepetlerle veyahut buna benzer kaplar içinde olarak bu arabalara konulmak sureti ile nakledilecektir. Bu nakliyat esnasında dışarıya hiçbir sızıntı ve akıntı olmasına kat'iyen meydan verilmeyecek ve bu vasıtaların içi her gün yıkanarak temizlenmiş olacaktır.

Bu vasıtalarla başka madde taşınması yasaktır.

Madde 121- Şehir dahilinde seyyar balık satışı yasaktır.

## **KONSERVECİLER**

Madde 123-

- Hareketle ta'kim (mikropsuz hale getirme) usulü tatbik eden müesseseler,
- Hararetle ta'kim (etbelakı, meyve sebze) usulünü tatbik eden imalathanelerdir.

- 1) Mu mahaller tamamen müstakil ve kagir binalardan olacaktır.
  - a) İptidai maddeleri ayıklama, hazırlama,
  - b) Pişirme ve kutulara koyma,
  - c) Ta'kim etme,
  - d) Etiketleme ve depolama,
  - e) Kutu yapma,
  - f) Bulaşık kapları yıkama,gibi başka başka işlere mahsus yerleri bir birinden kagir veya cam bölmelerle ayrılmış olacaktır.
- 2) Bütün bu mahallerin zemini ve zemininden itibaren 2 metre yüksekliğe kadar duvarları her vakit yıkanabilecek vecihle su geçmez maddelerden olacak ve her çalışma yerinde lağıma bağlı sifonlu, ızgaralı, delikli taşlar bulunacak ve su birikintilerine meydan verilmeyecektir.
- 3) Bol gündüz ışığı ile aydınlatılmış olacak ve pencereler ince telle örtülecektir.
- 4) Muhtelif yerlerinde akar su muslukları ve şehir suyu geçmeyen muntikalarda en az bir tonluk temiz su deposu bulunacaktır.
- 5) Ocaklar, dumanları içeriye ve dışarıya rahatsızlık vermeyecek surette tertibatlı olacaktır.
- 6) Konservesi yapılacak maddelerin ayıklanıp temizlenmesine vesairesine yarayan masaların üzerleri mermer, çini, karosimon, karo mozaik gibi maddelerle döşenmiş olacaktır.
- 7) İmalathanenin yukarıda zikrolunan iç kısımları sık sık kaynar sodalı sularla yıkanacaktır.
- 8) Her taraf temiz tutulacak ve artıklar ve her türlü süprüntüler üstü kapalı madeni kaplarda toplanacaktır.
- 9) İşçilerin çalışırken giyecekleri elbise ve takkeleri, önlüğü olacaktır.
- 10) İşçiler için ayrı yerde yıkanma, soyunma, giyinme, yemek yeme yerleri ve sıhhi şartlara uygun helalar bulunacaktır.

Madde 124- Yapılan konservelerin üzerinde fabrikanın adını, bulunduğu yeri ve kutunun içindeki maddelerin cinsini ve miktarını gösterir bir etiket bulunması mecburidir.

Madde 125- Her türlü süt konservelerinin kutuları üzerinde fabrikanın ismini, bulunduğu yeri, süt miktarını, yağlı veya yağsız, şekerli veya şekerli olduğunu ve imal tarihini gösterir birer etiket bulundurulması mecburidir.

Madde 126- Etiket olmayan veya içindeki maddenin bozulduğunu belli edecek en ufak bir şişkinlik gösteren veya kutusu delik ve oksitlenmiş bulunan konserveleri satmak yasaktır. Kutularında delik deşik olmadığı halde tefessüh etmiş konservelerden ilgililer mes'uldür.

Madde 127- Başka yerlerden veya ecnebi memleketlerden gelecek konservelerinde etiketi iyi bir halde bulunması şarttır.

Madde 128- Sebze veya meyve konservesi yapılan müesseseler dahilinde bunlarla beraber olarak aynı zamanda balık veya et konserveleri yapmak yasaktır.

### **SUCUK VE PASTIRMA İMALATHANELERİ**

Madde 129- İkinci sınıf gayri sıhhi müesseselerden sayılan sucuk ve pastırma imalathaneleri için evvel emirde umumi hıfzıssıhha kanunu gereğince vilayetten resmi müsaade alınır.

Madde 130- Aşağıdaki yazılı şartları haiz olduğu Belediye Sağlık ve Veteriner Müdürlüğünce tasdik edilmeden sucuk, sosis, salam ve pastırma imalathanesi açmak yasaktır. Evvelce açılmış olanlarda Belediye Başkanlığına müracaat ederek halihazırın tespit ve noksanlarını tamamlayarak bu şartları yerine getirmeye mecburdurlar.

- 1) İmalathaneler müstakil olacaktır. Evlerde, hanlarda ve başka işlerde kullanılan yerlerde imalathane kurulmasına müsaade edilmez.
- 2) İmalathanelerin zemini tamamen ve duvarlı zeminden en az 1,5 metre yüksekliğine kadar su geçmez daima yıkanabilir bir madde ile döşenmiş olacaktır. İcap eden yerlerinde ucu lağıma bağlı sifonlu ve ızgaralı delikler bulunacak ve hiçbir tarafta su birikintisi bulunmayacaktır.
- 3) İmalathanelerin her tarafın bol gündüz ışığı ile aydınlatılmış surette kafi derecede pencereler olacak ve pencerelerin her tarafı ince tel ile örtülü bulunacaktır ve lazım olduğu kadar hava temizleme tertibatı yapılacaktır.
- 4) İşçiler için imalathanenin içinde olmak şartıyla temizlenecek yerler ve sıhhi tertibata haiz helalar bulunacaktır.
- 5) Bütün işçiler iş gömleği giyeceklerdir.
- 6) İmalathanelerde etler frigoda bulundurulacak ve başka bir yere konmayacaktır. Buradaki etler kışın en çok bir hafta ve yazın ancak iki gün bekletilebilir. Daha fazla bekletilmesi yasaktır.
- 7) Kullanılan her türlü etler, kaplar ve vasıtalar tam bir temizlik içinde bulunacak ve et mamul haline gelinceye kadar bakır, kurşun sırlı ve tahta kaplar içine konulacak, etin dokunacağı her şey mermer, emaye ve yalak emayeden olacaktır.
- 8) İmalathanede yalnız mutfak tuzu bulundurulacaktır. Bunun yerine başka bir kimyevi madde konulması yasaktır.
- 9) Sucuk, pastırma, sosis, salamlarda kullanılacak baharat vesaire kabilinden olan maddeler temiz ve iyi cinsten olacak ve miktarları mutedil dereceyi geçmeyecektir.
- 10) Sucuk, pastırma, sosis ve salamlarda yalnız et kullanılacaktır. Ciğer, işkembe vesaire gibi şeyler karıştırmak yasaktır.
- 11) Sucuk, pastırma, sosis ve salam imalathanesinin içinde bu iş için yaptırılmış bol hava cereyanı olan hususi yerlerde kurutulacaktır.
- 12) Sucuk, pastırma, sosis ve salamların üzerlerine hangi cins ve nev'i etten, hangi tarih ve hangi imalathanede yaptırıldığına dair etiket konulacaktır.
- 13) Dışarıdan gelen sucuk, pastırma, sosis ve salamlarda bu şartları haiz bulunacaktır.
- 14) Domuz eti işleyen sosis ve salam imalathanelerinde müstakilen diğer hayvan etlerinden imalat yapmak yasaktır.
- 15) İmalathanelerde şehir suyu tesisatı bulunacak. Şehir suyu geçmeyen mıntikalarda en az yarım tonluk temiz su deposu bulundurulacaktır. İmalathanenin lüzumlu mahallerine bu depodan borularla su sevk edilecektir.
- 16) Kurutma yerlerinde ocak ve kazanlar; etlerin bulundurulduğu ve tuzlandığı yerlerden ayrı olacak ve duman veya gaz çıkararak imalathanenin içine ve dışına zarar vermemek için muntazam bacaları bulunacaktır.
- 17) Etleri kesmek ve doğramak için kullanılan aletler paslanmaz ve kolay temizlenir cinsinden olacaktır.

Madde 131- Pastırma, sucuk, kavurma ve emsali satılan dükkanlarda bu maddelerin rutubetli, tozlu, doğrudan doğruya güneşe ve harici etkilere maruz açık yerlerde ve diğer malzeme arasında bulundurulması yasaktır.

Teşhir edilen mallar kapalı camekanlar içinde bulundurulacaktır.

Bunları kesmek, ayırmak için kullanılan bıçak, tezgah vesairenin temiz tutulması mecburidir.

### **BAKKALLAR**

Madde 132- Bakkalların tabi olacakları sıhhi şartlar:

- 1) Meskenlerle doğrudan doğruya ilişiği olmayacak kagir dükkanlarda kurulacak, sokak tarafı camekanla örtülmüş olacaktır.
- 2) Zeminleri yıkanarak temizlenebilen ve su geçirmez münasip bir madde ile döşenmiş olacak ve yıkama suları ızgaralı ve sifonlu deliklerle lağıma sevk edilecektir.
- 3) Her tarafı bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak ve açılıp kapanabilecek pencereleri ince tel ile örtülmüş olacaktır.
- 4) Bütün malzeme nev'i ve cinsine göre ayırmaya tabi tutularak yerden yüksek yapılan hususi bölmeler ve raflarda saklanacak ve mahiyeti itibari ile birbirini kirletebilecek maddeler birbirinden tamamen ayrı bulundurulacaktır.
- 5) Soyulmadan, pişirilmeden ve yıkanmadan yenebilen maddeler toz ve sinek girmesine mani olacak surette hususi camekanlı yerlerde saklanacak ve bunlardan lüzum görülenler için ince telle örtülmüş havalandırma delikleri yapılacaktır.
- 6) Her türlü temizlik maksadı ile, bakkal dükkanlarında lağıma bağlı akarsu tertibatı bulunacaktır.
- 7) Bakkal dükkanlarında sinek, böcek, fare bulunmasına mahal verilmeyecektir.
- 8) Bakkalların, daima temiz tutulan bir gömleği giymesi, gerek şahsi temizliklerini gerekse dükkanın her tarafını tam bir temizlik içinde bulunmasını temin etmeleri mecburidir.

## **SEBZECİ VE YEMİŞÇİ DÜKKANLARI**

Madde 133- Sebze ve meyve satılan dükkanlarda aşağıdaki şartlara uyacaklardır:

- 1) Dükkanlar kagir, zeminleri ile 1,5 metre yüksekliğe kadar duvarları daima yıkanabilecek surette su geçmez bir maddeden yapılacak olacak ve zemini münasip bir maddeden yapılmış olacak ve zemini münasip bir yerine ucu lağıma bağlı ızgaralı, sifonlu bir delik bulunacaktır.
- 2) Sebzeler ve meyveler ayrı ayrı bulunmak üzere daima temiz tutulan masa veya raflarda bulundurulacaktır. İçinde sebze veya meyve bulunan küfeler ve sebzeler zeminde yüksekte ve sağlam bir mesnet üzerine konulacaktır.
- 3) Pişirilmeden yenmesi mutata olan sebzeler ayrı raflara konulacaktır.
- 4) Süprütüler, sebze ve meyve parçaları ağız kapalı madeni kutularda toplanacaktır.
- 5) Sebzelerin, meyvelerin yıkanması vesaire için kullanılacak sular ancak şehir suyu veya sağlık kurulunca kabul edilmiş sularla olacaktır.

## **YATILACAK – YIKANILACAK- TEMİZLENEBİLECEK YERLER**

Madde 134-Oteller, hanlar ve pansiyonlar ile bekar odaları:

Oteller, pansiyonlar, bekar odaları ve benzerlerinin tabi oldukları şartlar şunlardır:

- 1) Yeniden yapılacak olan otellerin her tarafının kagir olması mecburidir. (Yalnız istirahat yerlerinin ve yatma odalarının zemini parke olabilir.)
- 2) Bu mahallerin döşemeler kagir, parke veya muşamba gibi su geçirmez maddelerle kaplanmış olacaktır.
- 3) Tek yataklı odalarda adam başına en az 25 metreküp hava hacmini ve iki veyahut daha fazla yataklı yerlerde en az 15 metreküp hava hacmini ihtiva edecek surette her odanın alabileceği yatak adedi tayin edilecek ve bu adet, ücretle beraber odada kolayca görülebilecek bir yere levha ile asılacaktır. Odalarda bu adetten fazla karyola bulundurmak ve fazla ücret almak yasaktır.
- 4) İçinde insan oturup yatacak bütün odaların ve salonların bol gündüz ışığı ile aydınlanacak vecihle kafi miktarda ve genişlikte veyahut bir kısım pencerelerinin camları (Vasistas) tarzında açılıp kapanır bulunacaktır. Doğrudan doğruya kafi derecede gündüz ışığı olmayan odalarda müşteri yatırmak yasaktır.
- 5) Her odada müstahdemini çağırma mahsus zil veya ışıklı çağırma tertibatı ile elbise asmaya mahsus tertibat, sımfalarına göre lavabolar bulunacaktır. Yıkama tertibatının bulunacağı masaların üzeri mermer veya fayans, mozaik gibi bir madde ile döşenmiş olacaktır. Odalarında lavabo bulunmayan yerlerde her beş yatağa bir adet hesabı ile her katta yeteri kadar yıkama muslukları bulunacaktır. Bu kısımda zemin kagir ve 1,5 metre irtifaa kadar mermer, fayans vesaire gibi bir madde ile döşenmiş olacak ve lağımda nihayet bulan sifonlu deliği bulunacaktır. Odalarda müşteriler için saç fırçası, tarak bulundurulması yasaktır.
- 6) En az her on yatağa bir tane isabet etmek üzere ve her katta kafi adette sifonlu helaları olacak ve her helada su muslukları bulunacak ve WC yıkanma yalakları lağıma sifonla bağlı olacaktır.
- 7) Bütün süprütüler ağız kapalı madeni ve temiz kaplarda toplanacaktır.
- 8) Her binada muhakkak şehir suyunun, şehir suyu geçmeyen mahallerde temiz sularla doldurulmuş ve ihtiyaca yetecek kadar bir su deposuna bağlı olarak akarsu tesisatı bulunacaktır.
- 9) İçinde mutfak, yemek salonu, çamaşırhane vesaire bulunan otellerin bu kısımları talimatnamenin bu gibi yerlere ait şartlarına uygun olacaktır.
- 10) Bu binalarda müşterilerin fazla eşyalarını koymaya mahsus mazbut birer deposu bulunacaktır.
- 11) Oda döşemeleri vesairesi daima temiz, duvarlar her vahit açık renkte boyalı veya badanalı ve lekesiz olacak, karyolalar ve somyalar temiz ve muntazam, bütün yatak takımları, havlu vesaire gibi şeyler her müşteri değiştikçe ve aynı müşteri için de sık sık yıkatılıp ütülenerek değiştirilecektir. Badanalı kısımların badanası en az altı ayda bir tazelenecektir. Bit, tahta biti, pire, sinek vesaire haşaratın bulunmamasına dikkat edilecektir. Renkli çarşaf, yatak ve yorgan yüzleri ve havlu kullanmak yasaktır. Yataklar yün veya pamuk veyahut kıldan olacaktır. Yer yatakları için saman veyahut ot doldurulmuş şilteler kullanılması yasaktır. Sağlık Kurulunca lüzum gösterildiği takdirde hanlarla bekar odalarının otellerin muayyen zamanda senede iki kere fenni temizliğinin yapılması mecburidir.
- 12) Bu müesseselere gelen müşterilerden hasta olanlar bulunursa veya evvelce mevcut müşterilerden biri hastalanırsa derhal Belediye Tabiplerine haber verilecektir.
- 13) Bu müesseseleri işletenler her kısmın her şeyin ve müstahdemlerin temizliğini sağlamaya mecburdurlar.
- 14) Bu yerlerin içinde, bahçe ve avlularında büyük, küçük her türlü hayvan beslemek odalarda, koridorlarda ve avlularda her ne şekilde olursa olsun yemek pişirmek yasaktır. Sırf aile ikametina tahsis olunmuş hanlarda ve pansiyonlarda fenni şartları haiz müşterek veya hususi mutfaklar bulunacaktır.
- 15) Ahır bulundurulabilecek mıntikalardaki otel ve hanlarda mevcut ahırlar bu müesseselerin umumi giriş yerleri ile katiyen alakası olmayacak şekilde ayrı olarak yapılacak ve şehir içinde kalmalarına müsaade edilen ahırların bütün sıhhi ve fenni şartlarına uyulacaktır.
- 16) İçinde aile yatan hanların ve pansiyonların diğer kısımlarında her türlü san'at icra olunan hanlarda yatıp kalkma ve iskan etmek yasaktır. Bu yerler talimatnamenin bu gibi ticaret veya san'atlar şartlarına uyacaklardır.
- 17) Bilumum otel, han, pansiyon ve bekar odalarında belediyece tasdikli (lüzumu kadar) tarife, bulundurulacak ve bunlar müşterilerin görebilecekleri yerlere asılacaktır.

Madde 135- Ahşap olan binaların oda oda kiraya verilmesi yasaktır. Bunların fenni ve sıhhi şartları haiz olduğuna dair belediyece ruhsat verilenler, ancak kat kat ve yalnız birer aileye mahsus olmak üzere kiraya verilebilir. Bu binalar bu tarzda iskan edilebilmek için sahipleri belediyenin göstereceği bütün tadilat ve ıslahatı yapmaya mecburdurlar. Bu gibi yerlerde her

katta muhakkak bir hela ve şehir suyuna bağlı el yüz yıkama musluğu ve ayrıca zemini kagir ve ocak tertibatını haiz bir mutfak bulunacak ve her katta ayrı ayrı olmadığı takdirde bütün kiracılar için müşterek bir çamaşırhane yaptırılacaktır.

Madde 136- Otel, han ve emsalinde şehir merkezi suyu ve bu suyun bulunmadığı mıntıklarda temizliği sağlık kurulunca kabul edilmiş su tesisati bulunacaktır. Bu gibi mahallerde temiz olmayan sular kullanmak yasaktır.

Madde 137- Oteller, genellikle merkezi ısıtma usulleriyle ve olmadığı takdirde fenni şartları haiz vasıtalarla ısıtılacaklardır. Mangal ile ısıtma yasaktır.

Madde 138- Otel, han ve emsali gibi yerlerde merdiven başlarında, yangın söndürücü vasıtalar bulundurulması mecburidir.

Madde 139- Halen mevcut olan, pansiyon, han, bekar odaları üç ay zarfında bu talimatname hükümleri dahilinde lüzumlu ıslahat ve tadilatları yapmaya mecburdurlar. Bunu yapmayanlar ıslah edilinceye kadar kapatılır.

#### **HAMAMLAR**

Madde 140- Sıcak hamamlarla ve bunlara benzeyen yerlerin tabi olacakları hükümler şunlardır:

- 1) Şehirde yeniden umuma mahsus hamam, yüzme havuzu açılması, belediyece tespit edilecek sıhhi ve fenni şartları yerine getirilmesine bağlıdır. Mevcut olan eski umumi hamamlar aşağıdaki şartlara göre ıslah edileceklerdir.
- 2) Soyunup giyinme yerleri camekanla ayrılmış bir şekilde yapılacak ve hücrelerde hareket hiçbir zaman (+20)'nin altına düşmemek üzere ısıtılacaktır. Her hücrede soyunanlara kafi gelecek miktarda elbise askısı bulunacaktır.
- 3) Kerevetler üzerine konulan şilteler kolay taşınır ve temizlenir şekilde ve üzerlerinde mutlaka her müşteri için değiştirilecek beyaz ve temiz örtüler bulunacaktır. Ot ve saman minder yastık kullanmak yasaktır. Terlikler ve nalınlar temiz olacaktır.
- 4) Döşemesi ahşap olan bütün soyunup giyinme yerleri ile merdivenler ve koridorlar muşamba döşenecektir. Cilalı parke olduğu takdirde muşambaya döşenecektir. Cilalı parke olduğu takdirde muşambaya lüzum yoktur. Hamamın girilecek yerinde paspas ve temiz ince talaş bulundurulacaktır. Yıkama ve temizlenme yerler ile helaların zemini ve iki metre yüksekliğe kadar duvarları mermer mozaik gibi ve hiçbir yerde su birikintisi toplanmayacak su geçirmez bir madde ile muntazam surette döşeli olacak ve kullanılmış sular hususi mecralara kanalizasyonda nihayetlenen ızgaralı ve sifonlu deliklere akıtılacaktır.
- 5) Her türlü süprüntüler ve döküntüler ağız kapalı madeni kovalarda toplanacaktır.
- 6) Hamamların her tarafının duvarları azami altı ayda bir badana edilecek ve hiçbir tarafında bit, hamam böceği, tahta kurusu, haşarat bulunmayacaktır.
- 7) Hamam müstahdeminin azami temizliğe riayet mecburidir.
- 8) Hamam takımları mutlaka her müşteri için değiştirilecek ve kullanılmış olanlar sabunlu, sodalı suyla kaynatıp, yıkanıp kurutulduktan sonra ütülenecektir.
- 9) Hususi temizleme aletleri kullanıldıktan sonra kaynatılacak veya % 2 nispetinde lizol mahlülüne batırılacaktır. Tahta saplı ustuların kullanılması yasaktır. Hamamlarda kan alınması, sülük tatbik edilmesi yasaktır.
- 10) Islak hamam takımları yıkanıp hususi yerlerde kurutulduktan sonra ütülenip hususi camekanlı dolaplarda muhafaza edilecektir.

#### **UMUMİ ÇAMAŞIRHANELER**

Madde 141- Yeniden açılacak umumi çamaşırhaneler belediyece verilecek modele göre yapılacaktır. Halen mevcut olanlar aşağıdaki şartlara uyacaklardır.

- 1) Çamaşırhanelerin her tarafı bol gündüz ışığı ile aydınlatılacak ve husule gelen buhar vesaire aspiratörlü hava değiştirme tertibatı vasıtasıyla derhal giderilecektir.
- 2) Her çamaşırhanenin, biri kirli çamaşır kabulüne, diğeri temiz çamaşır teslimine mahsus ayrı yarı odası bulunacaktır.
- 3) İntani hastaların çamaşırlarını dezenfeksiyon merkezinde temizlemeden çamaşırhaneye kabul etmek yasaktır. Kanlı, balgamlı vesaire uzvu mahsulat ile kirlenmiş çamaşır % 4 krezol havuzlarında yıkanması lazımdır.
- 4) Ütü dairesi yıkanma kısmından yarı bulunacaktır.

#### **BERBERLER**

Madde 142- Berber dükkanları diğer maksatlarla kullanılan yerlerle doğrudan doğruya alakalı olmayan binalarda tesis edilecektir.

- 1) Dükkanların zemini su geçmez bir madde ile döşeli olacak, ahşap olanları ise muşambalanacaktır. Duvarları bir buçuk metre yüksekliğe kadar aynı şekilde döşeli veya yağlı boya ile boyalı bulunacaktır.
- 2) Dükkanların dışarıdan örtülmeyecek surette camları buzlandırılacak veya perdeleneyecektir.
- 3) Masaların üstü mermer, mozaik, çini gibi münasip bir madde ile döşenmiş olacak, koltuklar, kanepeler her vakit kolayca temizlenebilecek surete maruken veya benzerlerinden biri ile döşeli bulunacak iskemleler her tarafı cilalı tahtadan yapılacaktır.
- 4) Dükkanlarda şehir suyu olmayan yerlerde temiz olduğu sağlık kurulunca tasdik edilen sularla doldurulmuş depolarla bağlı akar su bulunacaktır. Bütün kirli sular sifonlu yalaklarla doğrudan doğruya lağımaya sevk edilecektir. Saç, sakal, kırıntısı ile her türlü süprüntüler ağız kapalı madeni ve temiz kaptı toplanacaktır.
- 5) Berber dükkanlarında başka bir san'at yapmak veya lavanta, kolonya ve pudra gibi tuvalete müteallik eşya satmak ve başka işlerin görüldüğü dükkanlarda berberlik yapmak yasaktır.
- 6) Berberler çalışırken uzun beyaz bir gömlek giyecekler ve her çalışmadan evvel veya sonra ellerini sabunlu sularla yıkayacaklar, gerek şahsi temizliklerine ve gerekse dükkan içindeki her şeyin temizliğine dikkat edeceklerdir.
- 7) Her türlü araç ve gereç gayet temiz olacak ve havlular her defa kullanıldıktan sonra kaynatılıp, ütülenmeden tekrar kullanılacaktır.



- 8) Bütün traş ve tuvalet malzemesi ve aletleri daima kapalı tutulan kapların içinde bulundurulacak ve pudralar her müşteriye ayrı ayrı bir pamuk parçası ile sürülecek ve bir kere kullanılan pamuklar derhal atılacaktır.
- 9) Traş ederken ustura üzerinde biriken kıl ve sabun parçaları hususi ince kağıtlara temizlenecektir. Bu maksatla lastik, küvet ve buna benzer şeyler kullanmak yasaktır.
- 10) Ustura, makas, makine gibi şeyler ya hususi kuru hararet fırınlarında veya her traştan evvel ya alevden geçirilerek veya % 5-4 pikrol veya lijol mahlulüne batırılarak temizlenecektir. Tahta saplı ustura kullanmak yasaktır. Tarak ve fırçaların kırık dökük kısımları olmayacak ve sık sık sabunlu su ile yıkanacaktır.
- 11) Traş olurken müşterilerin koltukta başlarını dayadıkları yer her defasında ayrı temiz bir kağıt ile örtülecektir.
- 12) Kadın berberleri ve güzellendirme müesseseleri de yukarıdaki şartlara tabi olup, buralarda kullanılacak alet ve cihazları teknik vasıtaları Belediye Sağlık ve Fen heyetinin müsaade ve murakabesine tabi olup, bunlar müşterilere zarar vermeyecek surette ve sıhhi ve fenni esaslara uygun olarak tatbik edilecektir.

#### **KULLANILMIŞ EŞYA SATANLAR**

Madde 143- Kullanılmış eşya alım ve satımı ile meşgul olanlar aşağıdaki şartlara uymaya mecburdurlar.

- 1) Kullanılmış eşya alım ve satımı ancak bu maksatla açılmış bulunan dükkanlarda yapılabilir. Başka yerlerde veya seyyar olarak kullanılan eşya almak ve satmak yasaktır.
- 2) Kullanılmış elbise, çamaşır, çuvallar vesair eşya alınıp satılmasından evvel Belediye Tebhirhanelerinde dezenfekte edilerek üzerine kurşun mühür konulacaktır. Bu mühürü havi olmayan kullanılan eşyayı dükkanlarda buldurmak ve satmak yasaktır. Temizliği yapılmadan ve buhardan geçirilmeden satılığa çıkarılmadan kullanılan elbise ve eşya hakkında Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 86.maddesi tatbik olunur.
- 3) Kullanılmış ve kullanılmamış eşyayı bir arada buldurmak yasaktır. Her iki türlü eşyayı birlikte satan dükkanlarda bunlara ait kısımlar birbirinden bir bölme ile iyice ayrılmış bulunacaktır. Makine ile işlenen paçavralardan çıkan tozların hususi aletle aspire edilen toz kısmı makineden itibaren geniş bir boru ile kapasiteye göre yapılmış bir havuza sevk edilecektir.

#### **PAÇAVRALARIN AYIKLANDIĞI – İŞLENDİĞİ VE DEPO EDİLDİĞİ YERLERİN UYAKLARI ŞARTLAR**

Madde 144- Paçavraların ayıklanması, depo edilmesi, evlere ve her türlü binalara uzak kagir ve aşağıdaki şartlara uygun olan yerlerde yapılabilecek ve bunun için belediyeden izin alınacaktır. Bu gibi yerlerde:

- 1) Biri kirli, öbürü dezenfekte edilmiş eşyaya ait olmak üzere birbirinden ayrı iki bölüm bulunacak ve her iki bölümün teminleriyle en az 2 metre yüksekliğine kadar duvarları her vakit yıkanabilecek bir madde ile döşenmiş olacaktır.
- 2) Her tarafı kafi miktarda gündüz ışığı ile aydınlatılmış bulunacak, pencerelerinde ince tel olacaktır.
- 3) Zemini karosimon beton, çini emsali gibi su geçirmez bir madde ile döşenmiş olacak ve münasip bir yerinde mecrağa bağlı ızgaralı sifonlu bir delik bulunacaktır.
- 4) Müessese içinde akar su ile hava temizleme tertibatı bulunacaktır.
- 5) Bu işte çalışacak işçiler iş elbisesi, takkesi veya ayakkabısı ile eldiven giyecekler ve icabına göre hususi toz makinesi ve gözlük kullanacaklardır. Paçavra vesaireyi maşalarla tutacaklar ve her üç ayda bir sıhhi muayeneye tabi olacaklardır. Bu gibi yerlerde çalışanlara muayyen zamanlarda tifo ve veba aşısı yaptırılacaktır.
- 6) İşçiler için çalışılan yerde ayrı olarak soyunup giyinme ve yıkanma yerleriyle hela yaptırılacaktır.
- 7) Toplanan paçavralar içleri kolay yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir, kapalı kaplar ve kendilerine mahsus hususi vasıtalarla nakledilecektir. Bunları açıkta veya umumi nakil vasıtalarıyla götürmek yasaktır.
- 8) Her paçavra deposunda yekdiğerine yakın depolar için müşterek olmak üzere formol odası tarzında veya tazyikli su buharı ile işleyen bir dezenfeksiyon odası olacak, tebhirhane memurunun nezareti altında kirli paçavralar muntazam dezenfekte edilecektir. Dezenfekte edilmiş paçavraların depo edildiği yer tebhirhanenin resmi mühürü ile mühürlenecektir. Balyaların taksimi tebhirhane memurunun huzuru ile yapılacak ve temizlenmiş paçavra balyaları kurşun mühür ile damgalanacaktır. Tebhir olduğu belediyenin resmi şahadetnamesi ile ve üzerinde dezenfekte edildiğine dair hususi mühür ve damga bulunan paçavra balyaları tamamı ile açılıp bozulmadıkça ayrıca dezenfeksiyona tabi değildirler.
- 9) Dezenfekte edilmemiş paçavraları işlemek, satmak ve bir haftadan fazla olmak üzere depo mahallerinde bekletmek yasaktır.
- 10) Paçavra dolaplarında boynuz, kemik vesaire bulundurulması yasaktır.
- 11) Bütün bu müesseselerin her tarafı tam bir temizlik içinde olacak, koku ve toz olmasına meydan verilmeyecektir.
- 12) Paçavra depolarında aldığı yerle, sevk edildiği yeri ve miktarını ve temizlendiği tarihi gösterir muntazam bir defter tutulması mecburidir. İşçinin iş elbisesi ile dışarı çıkması ve hariçle temas etmeleri ve işyerinde yemek yemeleri yasaktır.
- 13) Kemik, boynuz gibi süprüntüler kapalı bir mahalde ve % 2 (klorüdüşe) kireç kaymağı mahlulünde geçirildikten sonra ayrıca depo edilmesi mecburidir.

#### **SEYYAR SATICILAR**

Madde 145- Seyyar satıcılar aşağıdaki şartlara uymaya mecburdurlar.

- 1) Seyyar satıcılık ancak belediyece gösterilen yerlerde yapılır. Belediye mevzuatı ve bu talimatname ile yasaklanmamış mahaller seyyar olarak yapıp, satılabilir.
- 2) Seyyar esnaf, umumi Pazar yerlerinden başka hiçbir yerde durarak satış yapamaz ve Pazar yerleri de dahil, işgali için ruhsat aldıkları sahanın dışına çıkamaz. Seyyar esnafın büyük caddelerde, meydanlarda, umuma ati yerlerin giriş ve çıkışlarında, park kapıları önünde, otobüs gibi umumi vasıtalar içinde satış yapmaları yasaktır.

- 3) Yıkanmadan, pişirilmeden ve soyulmadan yenecek ve sinek toplanmasına, etrafı kirletmeye ve suları akmaya müsait olan her türlü maddeler her tarafı camekanla veya toz, çöp, sinek vesaire girmeyecek şekilde örtülü ve daima kapalı arabalar içinde satılacaklardır. Açık satılan bu gibi maddeler doktor raporu ile yok edilir.
- 4) Limonata, şerbet gibi içecek şeyleri seyyar olarak satılan, camekan veya bu maddelerin vasıflarını bozmayacak bir maddeden yapılmış mazbut ağızları kapalı ve musluklu kaplar içinde satılacaklardır. Bu kapların içindeki sulu maddeler behemahal musluktan alınarak müşteriye verilecektir. Dondurmacılar ağız sağlam kapalı kaplar; salepçiler, bozacılar ağız iyi kapanan güğümler kullanacaklardır. Bardaklar, fincanlar toz ve toprak girmeyecek, sinek konmayacak şekilde camdan veya müsait madeni bir maddeden yapılmış kapalı kaplarda bulundurulacak ve bunlar satıcının yanında bulunduracağı temiz sularla her kullanışta iyice yıkanacaktır.
- 5) Bazı gıda maddelerinin seyyar olarak satışı için yönetmeliğin başka yerlerinde konulmuş olan kayıtlara uymak şarttır.
- 6) Seyyar satıcıların sokakları ne suretle olursa olsun kirletmeleri yasaktır.
- 7) Satış münasebeti ile olacak her türlü döküntü, kırıntı vesaire satıcının beraberinde bulunduracağı kapalı kaplarda biriktirilecektir.
- 8) Yenilecek ve içilecek şeyleri satan seyyar esnaf, gerek şahsi temizlik ve sıhhi muayene ve gerek kullandıkları malzeme vasıta, alet vesaire bakımlarından ayrı şeyleri satan dükkanlar ve satıcılar hakkındaki hükümlere tabidirler.
- 9) Birkaç şeyi birden satanlar bunların birbirine zarar vermeyecek nev'inden olmaları şartına dikkat edecekler ve bunu için önceden belediyeden müsaade alacaklardır.
- 10) Seyyar satıcıların saat 20.00'den sabah 08.00'e kadar sokaklarda bağırmaları ve müddet haricinde de halkı rahatsız edecek şekilde yüksek ses çıkarmaları, düdük örttürerek, çalgı çalarak, gazel veya şarkı söyleyerek ve her ne suretle olursa olsun gürültü ederek satış yapmaları yasaktır.
- 11) Ayakkabı boyacıları ancak belediye zabıtasınca (trafiğe hiçbir zarar vermeyecek şekilde) kendilerine gösterilecek olan yerlerde çalışabileceklerdir.
- 12) Simit, çörek ve benzeri şeyleri satan seyyar esnaf:
  - a) Satıcıların el ve yüzleri yıkanmış, temiz ve traşlı olacaklardır.
  - b) Üzerleri gayet temiz ve mavi renkte önlü ilikli gömlek şeklinde ceket veya tulum giyeceklerdir.
  - c) Simit ve çörek konacak araçlar üstten açılır, camlı kapaklı, ön yanları camlı ve her şahsın taşıyabileceği büyüklükte müstakil şekilde ve ahşap kısmı düzgün kavun renginde boyalı olacaktır.
  - d) Simit ve çörekleri aldıkları fırınlardan fatura almaları ve fırıncıların fatura vermeleri şarttır, tabidir.
  - e) Simit, çörek ve emsali yiyecek maddelerini satacak olan seyyar satıcıların kapalı araçları olmadığı takdirde fırıncıların bu kimselere mal vermeleri yasaktır.
- 13) a) Seyyar esnaf sırtta ve hayvan üzerinde mal taşıyamaz ve pejmurde kıyafetle gezemez. (Yeknesak bir şekilde tulum veya pantolon giyeceklerdir.)
  - b) Mallarını, istasyon, belediye, hükümet ve mevlana meydanına kadar olan semtler ile bilimum cadde, meydan ve parklarda satmamak, durmamak, halkı rahatsız etmemek, trafiği aksatmamak kayıt ve şartı ile şehrin diğer mahalle aralarında üç tekerli bisiklet tipi kendileri tarafından kullanılan küçük el arabalarında satış yapabilirler.
  - c) Bu maddeler hükümlerine riayet etmeyen seyyar satıcılar belediye zabıtasınca ticaretten men edilecekleri gibi ayrıca belediye cezasına çarptırılırlar.

### **ÇİKOLATA VE BİSKÜVİ İMALATHANELERİ**

Madde 146- Her ne şekilde olursa olsun çikolata ve bisküvi yapacak olan müesseseler önce belediyeye müracaat ederek sıhhi, fenni şartları haiz bulduklarını tasdik ettirmeye ve çalıştıkları müddetçe de aşağıdaki hükümlere uymaya mecburdurlar.

Evvelce açılan bu gibi imalathaneler noksanlarını tamamlamış ve buradaki şartlara iyice uymuş bulunacaktır.

- 1) Bisküvi ve çikolata imalathaneleri meskenler ve başka maksatla kullanılan dükkanlarla doğrudan doğruya münasebeti olmayan müstakil binalarda tesis edilecektir. Zeminleri tamamen su geçirmez maddeden duvar ve tavanlar kagir olacak ve her tarafı gündüz ışığı ile aydınlatılacak şekilde pencereleri bulunacaktır. Hava temizleme için, pencerelerin üst kısımları hava temizleme tertibatını havi olacaktır. Pencerelerin dış kısımları ince telle örtülecektir.
- 2) Bisküvi imalathanelerinde imalat yeri büro kısmından ayrı olarak;
  - a) İptidai maddelerin depo edileceği yer,
  - b) İptidai maddelerin hazırlama, hamur yapılma, silindirden geçirilme, kesilme, damgalama ve fırınlama (Çikolata imalathaneleri için) kakao kavurma, değirmenleme, kalıplama yerleri ve buzluğu,
  - c) Ambalaj ve mamul maddelerin depo edilme yerleri ayrı olarak ihtiva edecektir.
- 3) İmalathane ile doğrudan doğruya alakası olmayacak ve bir yerde işçiler için soyunup giyinme ve el yüz yıkama yerleri ve helalar yapılacak, müessese içinde sıhhi şartları haiz içime suyu bulundurulacaktır.
- 4) Bisküvi ve çikolata yapan ve ambalajlayan işçiler daima temiz tulum, hususi bir iş gömleği ve takkesi giyeceklerdir.
- 5) Çikolata ve bisküvi imalatı, bütün safhalarında ancak bu iş için fenni ve sıhhi şartlar dahilinde tesis edilmiş olan tam yetkili müesseselerde yapılacaktır. Başka müesseselerden yarı hazırlanmış bir halde mamul maddeler tedarik ederek çikolata ve bisküvi yapmak yasaktır. Bütün mamulât Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün gösterdiği şartlara göre

yapılacak ve ambalajları üzerinde fabrikanın yeri ve adı ile çikolata ve bisküvilerde kullanılmış olan maddeler açıkça yazılacaktır.

#### **TAHLİL İÇİN ALINACAK NUMUNELER**

Madde 147- Gıda maddeleri satan ve yapanlar belediyece talep vukuunda numune vermek mecburiyetindedirler.

Madde 148- Numuneler belediyenin yetkili makamlar tarafından alınacaktır.

Madde 149- Numuneler iki adet alınır. Numunenin birisi laboratuara gönderilir. İkincisi de raporun neticesi alınincaya kadar mühürlü olduğu halde Sağlık Müdürlüğünde kalır. Tahlil neticesinde bozuk çıkmayan gıda maddeleri, alınan ikinci numune aynen sahibine iade olunur.

Madde 150- Alınan numuneler ağız açılmayacak şekilde bağlanır, resmi ve sahibinin mühürleri ile mühürlenir.

Madde 151- Numune kaplarının üzerine alınan numunenin cinsi numune sahibinin adresi, numune zarfının numarası, sahibinin ve numuneyi alanın ve belediye zabıta memurunun imzalarının havi bir etiket yapıştırılacaktır. Aynı imza ve adreslerin tutanakta da bulunması şarttır.

Madde 152- İlgili memurlar numuneleri muntazam bir deftere kaydedeceklerdir.

Madde 153- Laboratuara gönderilen numuneler laboratuarca tahlil edilir. Tahlil neticesinde verilen rapora nazaran bozuk olduğu tebeyün edenler hakkında ceza tutanağı tanzim edilir.

Madde 154- Tahlil neticesine kadar atılmasında mahzur görülen gıda maddelerinden numune alınır. Bakiyesi tahlil neticesine kadar mühür altında bulundurulur.

Madde 155- Numune kapları temiz olacaktır. Numunelerin üstüne konulan etiket ve tutanaktaki adres ve imzalarda açıklık ve mutabakat olacaktır.

Madde 156- Tahlillere acele yapılması zaruri bulunan numuneler doğruca acele kaydı ile laboratuara gönderilecektir.

Madde 157- Matbu olarak üzerinde sabit etiketi olan ve baskısı tarafından hile yapıldığına dair bir emare bulunmayan maddelerden veya karışık çıkanlarla bu maddelerin imalindeki her hangi bir hatadan dolayı bozuk çıkanların cezaları firma sahibine aittir. Ancak, muhafazası kayda ve zamana tabi olan maddelerden bozuk çıkanların (karışık değil) cezaları satana aittir.

Madde 158- Muayene için alınacak numunelerin miktarı belediyece tespit edilecektir.

Madde 159- Her ne suretle olursa olsun, lağım suları ile bostan ve sebze sulamak ve gübre olarak insan pisliği kullanmak yasaktır. Bu suretle kirletilmiş sebzeler imha edilecek ve içinde, yakınından açıkta lağım geçen yerlerin bostanlıklar olarak kullanmaları yasak edilecektir. Bostanlardaki kuyu ve havuzların her vakit temiz tutulması şarttır.

#### **HAYVAN KESMEK – AVLAMAK VE HAYVAN ÖLÜLERİNİ GÖMMEK**

Madde 160- Kasaplık hayvanlar yalnız belediye mezbahasında veya et kombinasında kesilir ve damgalanır. Şehir içinde açık ve kapalı, her nerede olursa olsun kasaplık hayvan kesmek ve mezbaha tarafından damgalanmamış etler, baş, ciğer vesaire gibi parçalarını satmak ve bunları lokantalarda aşçı vesair dükkanlarda ve düğünlerde, resmi ve hususi müesseselerde kullanmak ve her ne suretle olursa olsun başkalarına yedirmek ve bu maksatlarla şehir içinde bulundurmak veya bir yerden bir yere götürmek veya dışarıdan belediye sınırları içine sokmak yasaktır.

Belediye sınırları içerisinde kesilen veya belediye sınırları içinde kesilmiş olarak getirilen kanatlı kümes hayvanları da (belediye bu hususlar için mezbaha yaptığı takdirde) belediyece muayene edilerek cins ayırımı belirtmek suretiyle damgalanır. Damgasız kümes hayvanı eti satış yasaktır.

- 1) Hayvan Sağlık Zabıtası Komisyonlarının sari hayvan hastalıklarında, aşı yapılmasını ilan ettiği zaman hayvan sahipleri hayvanlarını aşılatmak mecburiyetindedirler.
- 2) Mayıs ve Ekim aylarında tek tırnaklı hayvanların Belediye Veteriner Müdürlüğü tarafından sari hastalıklarının muayenesi yapılır. Hayvan sahiplerini bu aylarda hayvanlarını muayene ettirerek sağlık karneleri almaları mecburidir.
- 3) Vilayet Hayvan Sağlık Zabıtası Komisyonu tarafından alınan bilumum kararlara uymak mecburidir.

Madde 161- Şehir içinde etler ve sakatat alır, sıhhi şartlara uygun ve sırf bu maksatla araçların her tarafı kapalı ve içleri muntazam bir surette galvanize sac veya çinko ile örtülmüş olacaktır. İçeriye hava cereyanı vermek için ince telle kaplı hava delikleri bulundurulacaktır. Etler bunların içinde büyük parçalar halinde asılı bulundurulacaktır. Bundan başka surette et nakli ve kasap dükkanlarından alınacak büyük ve küçük parça etlerin de açıkta götürülmesi yasaktır. Dışarıda kesilmiş olarak şehre getirilmiş olan (Hayvan Sağlık Zabıtası Nizamnamesi ile Talimatnamesi) hükümlerine uygun bulunan etlerin nakli de bu maddeye tabidir.

Madde 162- Soğuk hava depolarına damgasız et alınması yasaktır.

Madde 164- Şehir içinde her nerede olursa olsun ses çıkaran ve çıkarmayan tüfeklerle veya sapan vesaire gibi aletlerle veya elle şunu bunu atmak suretiyle avlama yasaktır. (Ceza mes'uliyet çağına gelmemiş olan küçük çocukların bu hareketlerine mani olmaya veli veya vasileri mecburdurlar.

Madde 165- Belediyece hayvan mezarlığı yapılıncaya kadar hayvan ölüleri hakkında aşağıda gösterildiği vecihle hareket edilecektir.

- a) Büyük ve küçük baş her türlü hayvan ölülerini, her nerede olursa olsun açıkta bırakmak, umuma mahsus yerlere atmak veya gömmek yasaktır.
- b) Ahrır veya ağıl hayvanlarının ölüleri, sahipleri tarafından (tefessühlerine meydan verilmeden) şehir haricinde, hayvanlar tarafından eşilip çıkarılmayacak surette gömülecektir. Bunların, gıda maddeleri veya insan taşımaya mahsus vasıtalarla taşınmaları yasaktır.
- c) Kedi, köpek gibi hayvanlarla kümes hayvanların ölüleri, tefessüh ettirilmeden sahipleri tarafından hususi yerlerde (Hayvanlar tarafından çıkarılmayacak ve koku neşretmeyecek vecihle) gömülecek veyahut ilk geçecek temizlik

arabalarına teslim edilecektir. (Bunlar temizlik amelesini tarafından şehir haricine götürülecek ve yukarıda tarif edildiği vecihle gömülecektir.)

- d) Bulaşıcı hastalıklar neticesinde ve şüpheli olarak ölen hayvanlar (Hayvan Sağlık Nizamnamesi) hükümlerine göre işlem göreceklerdir.

#### **ÖLÜLERİN YIKANMA – GÖTÜRÜLME VE GÖMÜLMELERİ**

Madde 166- Ölüler belediye tarafından yaptırılan ölü yıkama yerlerinde yıkanır. Müsait yerler bulunduğu takdirde belediyeden izin alınarak evlerde yıkanabilir.

Madde 167- Bazı mabet avlularında yapılmış olan ölü bekleme yerleri;

- Zemini mermer, fayans veya mozaik kaplama olacaktır.
- Pencerelerinin camları buzlu veya dışarıdan görülmeyecek bir madde ile sıvalı veya örtülü olacaktır.
- İçeride ölü bulunduğu müddetçe kapı ve pencereleri kapalı bulundurulacaktır.
- Buralara konulan ölüler 24 saatten fazla bekletilmez.
- Getirilen ölüler mutlaka kapalı tabut içine konulmuş bulunacak, çıkarılırken de öyle çıkarılacaktır.
- Ölü çıkarıldıktan sonra içerisi temizlenip havalandırılacaktır.

Madde 168- Ölüler ancak belediyenin cenaze taşıt araçları ile götürülür.

Madde 169- Sokaklarda açık olarak ölü götürülmesi yasaktır.

#### **BÖLÜM IV**

##### **ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER**

Madde 170- Bu talimatnamede açıkça adı geçmeyen her türlü hususat en yakın benzerlerinin hükümlerine tabidir. Ayrıca yönetmeliğin müşterek hükümlerine de uymaya mecburdurlar.

Madde 171- Yenilecek içilecek bütün maddelerin vasıflarıyla bu maddelerin imal ihzar ve muhafazaları, sevkleri, satışlarının mürakabesi ve bu maddelerin taşış edilmesi, bozulmuş veya sıhate mazur bir hal almış şekilleri ve yenilen içilen maddelerle her hangi bir surette temas etmek üzere kullanılacak malzeme ve vasıtalar hakkında umumi hıfzıssıhha kanununun bu hususlardaki hükümleriyle bu kanuna müteferri nizamnameleri ve Sağlık Sosyal Yardım Bakanlığı tarafından neşredilen ve edilecek olan talimatnameler hükümleri caridir.

Madde 172- Meskenlerin haiz olmaları icap eden sıhhi şartlar Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığına neşredilmiş olan talimatname hükümlerine uygun olacaktır.

Madde 173- Her türlü gıda maddeleriyle Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 183. maddesinde yazılı eşya ve levazımın ayrı ayrı hususi vasıfları ve bunların ne gibi ahvalde bozulmuş taklit ve taşış edilmiş addedileceği ve tahlil için alınacak numune miktarı hakkında, Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 199. maddesi mucibince neşredilen nizamname hükümleri uygulanacaktır.

Madde 174- Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 188. maddesi mucibince yenilecek ve içilecek şeylere katılabilecek boyalarla muhafaza maddeleri ve boya ve muhafaza maddelerinin ilavesi yasak olan şeyler hakkındaki liste ve talimatname hükümleri uygulanacaktır.

Madde 175- Süt ve yoğurt istihsal ve satışına ait sıhhi şartlar Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığınca neşredilmiş olan (süt ve mamullerinin istihsal ve satışına mahsus mahal ve levazım ile süt veren hayvanların yaşadıkları ve sağıldıkları yerlerin sıhhi şartlarının tespitine dair talimatname) de tespit olunmuştur.

Madde 176- Her türlü sanat müesseseleri ve burada çalışanlar hakkında:

Hıfzıssıhha ve Belediye Kanunlarıyla Medeni Kanunun ve İş Kanunu hükümleri ve Hıfzıssıhha Kanununun 179. ve İş Kanununun 55-56. maddeleri mucibince neşredilmiş (İşçilerin sağlığını koruma ve iş emniyeti nizamnamesi) ve bu hususta mevcut diğer mevzuat hükümleri göz önünde tutulacaktır.

Madde 177- Fenni kanalizasyon tesisleri bulunmayan yerlerde her türlü kirli suların sevki için yapılması mecburi olan fenni çukurlar ve diğer tesisat hakkında Hıfzıssıhha Kanununun 245. maddesi mucibesince Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığınca neşredilen talimatname hükümleri tatbik olunacaktır.

Madde 178- Kimyevi ve bakteriyolojik tahlilleri yapılacak su numuneleri, Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığınca neşredilmiş hususi talimatnamede gösterilen usuller dahilinde alınacaktır.

Madde 179- Tesis olunacak yüzme havuzları, Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığınca neşredilmiş bulunan (yüzme havuzlarının tabu olacağı esas şartlara ait talimata) uygun olacaktır.

Madde 180- Kaynak sularının membaa kaptaj, isale, imalathane, depo, nakil ve satışları Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığınca yayınlanmış olan (Kaynak Suları Yönetmeliği) hükümlerine tabidir.

#### **BÖLÜM – V**

##### **SON HÜKÜMLER**

Madde 181- Bu yönetmeliğin emir, yasak ve lüzumları yerine getirmeyenler, hususi kanunlarda ayrıca bir ceza mevcut değilse Umuru Belediyeye Müteallik Ahkamı Cezaiye Kanunu ve bu kanunu dahil tadil eden 15/05/1930 ve 1608 numaralı kanun ve bu kanunun bazı maddelerini değiştiren 2575 ve 151 numaralı kanunlar hükümlerine göre tecziye edilirler.

Madde 182- Bundan evvel yayınlanmış olan belediye Sıhhi ve İdari-Fenni Zabıta Talimatnamesi hükümleri kaldırılmıştır.

Madde 183- Bu yönetmeliğin yürütülmesine Konya Büyükşehir Belediye Başkanı memurdur.

Madde 184- Bu yönetmelik gazete ile yayınlandığı tarihten itibaren yürürlüğe girer.