

T.C.
DENİZLİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
BACA TEMİZLEME VE DENETİM YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM
Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1- (1) Bu yönetmelik; Denizli Büyükşehir Belediyesi sınırları içerisinde bulunan tüm binaların ısıtma ve pişirme sistemlerindeki baca, yağlı kanallar ve endüstriyel tip bacaların periyodik temizliğinin gerçek ya da tüzel kişilere ait işletmeler tarafından yaptırılması ve denetlenmesine ilişkin usul ve esaslarının belirlenmesi amacıyla düzenlenmiştir.

Kapsam

MADDE 2- (1) Bu Yönetmelik, Denizli Büyükşehir Belediyesi sınırları içinde bulunan, tüm ısıtma ve pişirme sistemlerindeki bacaların periyodik temizliğini yapacak gerçek ya da tüzel kişilere ait işletmelerin yetkilendirilmesi, yaptıkları temizleme işinin denetlenmesi ve çalışma usul ve esaslarını kapsar.

Dayanak

MADDE 3- (1) Bu Yönetmelik, Belediye İtfaiye Yönetmeliği'nin ve Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik'in İtfaiye Dairesi Başkanlığı'na verdiği sorumluluk ve yetkiye dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4- (1) Bu Yönetmeliğin uygulanmasında;

- a) Belediye:** Denizli Büyükşehir Belediyesi'ni,
- b) Başkan:** Büyükşehir Belediye Başkanı'nı,
- c) Meclis:** Büyükşehir Belediye Meclisi'ni,
- ç) Daire Başkanlığı:** İtfaiye Dairesi Başkanlığı'nı,
- d) Daire Başkanı:** İtfaiye Dairesi Başkanı'nı,
- e) Yürütme Kurulu:** Baca temizliği ile ilgili işleri yürüten kurulu,
- f) Baca Denetim Birimi:** Baca temizleme yetki belgesi almış işletmelerin yapmış olduğu temizlik işlemlerinin yeterliliğini örnekleme usulü ile kontrol eden, baca ile ilgili şikâyetleri değerlendiren ve halkın bilinçlendirilmesini sağlayan birimi,
- g) İşletme:** Baca temizleme yetki belgesi alan özel kurum ya da kuruluşları,
- ğ) Adi Baca:** Tek kolon halinde zeminden çatıya kadar yükselen, bir veya birden fazla birimin kullanabileceği şekilde tasarlanmış tek bir ağızla çatı dışına ulaşan bacaları,
- h) Atış Ağzı:** Baca sisteminde fandan sonra, açığa çıkan gaz, yağ ve buharları atmosfere taşıyan kısmın tamamını,
- ı) Baca:** Isıtma ve pişirme sistemlerinde kullanılan yakıtlardan ve pişirme maddelerinden açığa çıkan gaz, yağ ve buharların güvenli şekilde atmosfere taşınmasını sağlayan ulaşım yolunun tamamını,
- i) Baca Başlığı (Şapkası):** Bacanın çekiş etkisini düzenleyerek harici etkilerden koruyan ve baca çıkış ucuna monte edilen şapka şeklindeki yapıyı,

j) Baca Fırçası: Baca içerisinde, biriken atıkları temizlemeye yarayan, değişik ebatlarda üretilmiş, çelik veya dayanıklı sert malzemelerden üretilmiş tel fırçaları,

k) Baca Kamerası: Bacanın içerisini yatay ve dikey yönde 360 derece görüntüleyebilen ve kayıt altına alabilen cihazları,

l) Baca Temizleme Ağzı: Bacanın temizlenmesinde kullanılan, baca cidarları (duvarları) üzerinde yer alan, kapatılabilen açıklıkları,

m) Baca Temizleme Çıkrığı: Makara üzerine sarılı esnek çelik tel ve baca kesitine uygun fırça aparatı ile birlikte kullanılan baca temizleme aletini,

n) Basınçlı Su Makinesi: Fan, davlumbaz ve baca kanallarında temizlik için kullanılan kimyasalın etkisiyle meydana gelen atıkları, basınçlı su sıkarak yıkamaya yarayan makineyi,

o) Brülör: Yakıt (sıvı ve gaz) ile havayı uygun oranda karıştırarak tam olarak yakılmasını ve kazana (yanma odasına) pompalayarak, ateşleyerek sürekli ısı (enerji) üretilmesini sağlayan cihazı,

ö) C Tipi (Hermetik ve Denge Bacalı Cihazlar) : Yanma için gerekli olan havayı, monte edildikleri ortamdan bağımsız olarak özel hava bağlantısı ile dış ortamdan alan, kapalı yanma odalı, yanma ürünlerini özel atık gaz elemanları ile dış ortama veren havalandırmaları buldukları ortamdan bağımsız olan cihazları,

p) Davlumbaz: Pişirme işlemleri neticesinde açığa çıkan yağ buharını ve dumanı toplayıp, baca sistemine gönderen mekanizmayı,

r) Dekupaj: Kanallarda kontrol ve temizlik kapağı açmayı sağlayan kesme aletini,

s) Dikey Kanal: Davlumbaz ve yatay kanal yoluyla gelen buhar ve dumanı, binanın çatı mahyası üzerine kadar taşıyan, dairesel veya dikdörtgen kesitli baca sistemini,

ş) Duman Tableti: Baca çekiş testi yapmak için üretilmiş olan, yakıldığında alev ve is oluşturmadan duman çıkaran maddeyi,

t) Emiş Ağzı: Davlumbazlarda, yağ tutucu panelin ardından dumanın kanala girdiği bölümü,

u) Endüstriyel Tip Baca : Endüstriyel yapılara ait bacaları,

ü) Exproof Aydınlatma Ünitesi: Parlayıcı ve patlayıcı ortamlarda kullanılmaya uygun kablolu veya bataryalı aydınlatma cihazını,

v) Fan: Davlumbaz ve baca içerisinde yoğunlaşan atık gazın tahliye edilmesini kolaylaştırmak için kanalın farklı bölgelerine monte edilebilen hızlandırma motorlarını,

y) Filtre: Pişirme işlemlerinde açığa çıkan yağ buharlarının baca içerisine ve atmosfere geçişini engelleyen yağ tutucu süzgeci,

z) Gülle: Baca içinde mekanik bir şekilde hareket ettirilip baca duvarındaki her türlü birikintiyi dökerek temizlemeye yarayan metalden yapılan özel ağırlığı,

aa) Hava Atık Gaz Baca Sistemi: C tipi cihazlarda (yoğuşmalı cihazlar dahil); cihaz mahalinden bağımsız olarak yanma için gerekli olan taze havayı, çatı üst seviyesinden itibaren fabrikasyon bir kanal vasıtası ile sağlayan, yanma sonucu oluşan atık gazı ilgili standartlara uygun malzemeden yapılmış bir baca ile çatı üst seviyesinden dışarı tahliye eden iç içe aynı merkezli 2 kanaldan oluşan dikey baca sistemini,

bb) Hücreli Fan: Fan motorunun kapalı bir hücre içinde olduğu fanları,

cc) Kalorifer Isıtma Kazanı: Yakıtların yakılarak enerjiye dönüştürüldüğü yeri,

çç) Kanal Tipi Fan: Kanal içine monte edilen fanları,

dd) Karabinalı Can Kurtarma İpi: Açılıp kapanabilen kilit sistemine bağlı yeterli uzunluk ve mukavemetteki can emniyet ipi(halat),

ee) Kaskad Baca: Birden fazla yakıcı cihazın baca bağlantı ağzlarının yatayda oluşturulan kollektör ile ortak bir duman kanalına bağlandığı baca sistemini,

ff) Kişisel Koruyucu Donanım: Çalışanı, yürütülen işten kaynaklanan, sağlık ve güvenliğini etkileyebilecek bir veya birden fazla riske karşı koruyan; çalışan tarafından giyilen, takılan veya tutulan, bu amaca uygun olarak tasarımı yapılmış tüm alet, araç, gereç ve cihazları,

gg) Kontrol Kapağı: Bacayı temizlemek ve kirliliği kontrol etmek için kullanılan, vidalı veya menteşeli, sızdırmaz özellikte metal kapakları,

hh) Kurum: Tam yanmanın olmadığı durumlarda, baca içerisinde biriken katı veya sıvı küçük parçacıkları,

ii) Kurum internet sitesi : " www.denizli.bel.tr " adresini,

jj) Köpük Makinesi: Fan, davlumbaz ve bacalarda biriken yağ tabakasını çözmek için, deterjanı köpük haline getirerek bu bölgeye püskürten cihazı,

kk) Müstakil Baca: Tek kolon halinde hitap edeceği birimden çatıya kadar yükselen ve sadece bir sistemin kullanımına göre tasarlanmış bacayı,

ll) Partikül Tutucu Maske: Zehirli gaz ısı ve tozlardan korunmak için ağız ve buruna takılan kişisel koruyucu malzemeyi,

mm) Salyangoz Fan: Hava emişini göbek kısmından alan, sırt kısmından çıkaran şekil olarak salyangoza benzeyen fanları,

nn) Spatula: Bacalarda birikmiş ve katılaşmış olan kurum, zift, yanık yağ vb. maddeleri kazımaya yarayan aleti,

oo) Şönt (Ortak) Baca: Zeminden çatıya kadar yükselen ana baca ve buna bağlanan her birime ait bransmanlardan meydana gelen bacayı,

öö) Vargel (Gelberi): Kazınarak açığa çıkan kurum ve atığı toplamaya yarayan aleti,

pp) Yağ tutucu filtre: Pişirme ve kızartma işlemleri neticesinde açığa çıkan yağ buharını tutan, davlumbaz, kanal ve fanlara monte edilebilen aparatı,

rr) Yağ Tutucu Panel: Pişirme ve kızartma işlemleri neticesinde alt taraftan aldığı buhara karşı geçirgen olup yukarıdan damlayacak yağlara karşı bir engel olan aparatı,

ss) Yağlı Kanal: Toplu yemek pişirilen mutfaklarda bulunan ocaklara ait bacalarda, yemek buharı tarafından taşınan yağın birikmesi sonucu oluşan kanaldır.

şş) Yakıt Deposu: Yakıtların stok edildiği yeri,

tt) Yakıt: Gaz, sıvı ya da katı halde bulunan ve yakılarak enerjiye dönüştürülebilen maddelerin tümünü,

uu) Yatay Kanal: Açığa çıkan duman ve yağ buharlarını, yatay olarak taşıyan sistemi,

üü) Yetki Dönemi: Baca temizleme işletmelerinin yetki belgesi aldıktan sonraki çalışma süresini,

vv) Yeşil Bandrol: Tıkalı bacanın açılması ile soba bacası, kazanlı kalorifer bacası, kat kaloriferi bacası, davlumbaz içi ve motor temizliği sonrası yapıştırılan bandrolü,

yy) Mavi Bandrol: Endüstriyel tip baca temizliği sonrası yapıştırılan bandrolü ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

YÜRÜTME KURULU, YÜRÜTME KURULUNUN VE BACA DENETİM BİRİMİNİN GÖREVLERİ

Yürütme Kurulunun Çalışma Esasları ve Görevleri

MADDE 5- (1) Yürütme Kurulu Daire Başkanı'nın başkanlığında, en az 3 görevli personelden oluşur. Mayıs ve Eylül aylarında olmak üzere yılda en az 2 defa toplanır. Ayrıca gerek görülmesi halinde çağrı usulü en geç 2 iş günü içinde toplanır.

(2) Yürütme Kurulunun görev ve yetkileri şunlardır:

a) Temizlik ve denetim faaliyetlerinin raporlarını incelemek, aksaklıkları tespit ederek gerekli önleyici ve iyileştirici önlemleri aldirmek,

b) Her yıl en geç Ekim ayının başına kadar bir sonraki yıl için bacaların temizleme ücretlerini belirleyerek, Daire Başkanlığı'na sunmak,

c) Yetki belgesi talep eden işletmelerden yönetmelikteki şartları taşıyanları yetkilendirilmek üzere Daire Başkanlığı'nın onayına sunmak,

ç) Baca Denetim Birimi tarafından yapılan denetimler sonucu hazırlanan raporları inceleyerek bu yönetmelik çerçevesinde gereğini yapmak ve ilgililerinin yazılı olarak bilgilendirilmesini sağlamak,

d) Yetki belgesi alan işletmeler ile müşterileri arasında uyuşmazlık oluşması ve tarafların uygun bulmaları ve kabulleri halinde teknik açıdan konunun değerlendirmesini yapmak ve çözüm önerisi sunmak,

e) Yetki döneminde 5 (beş) ihtar alan işletmelerin yetki belgesinin iptalini Daire Başkanlığı onayına sunmak,

f) Yetkili işletmelerin hizmetlerinde ve davranışlarında yetki aldığı kurumun ilkelerine ve itibarına zarar vermesi durumunda, işletmenin aldığı ihtar sayısına bakılmaksızın yetki iptali için Daire Başkanlığı onayına sunmak.

Baca Denetim Biriminin Çalışma Esasları ve Görevleri

MADDE 6- (1) Daire Başkanlığına bağlı Önleme Şube Müdürlüğü Yangın Önleme Amirliği bünyesindeki personellerden oluşur.

(2) Baca denetim biriminin görevleri şunlardır:

a) Denizli il sınırları içerisinde baca, yağlı kanal ve endüstriyel tip bacaların temizliği ile ilgili denetim görevini yapmak,

b) Yetkili işletmeler tarafından temizlik iş bildirimini yapılan ve şikâyete konu olan bacaların denetimini yapmak,

c) Bacalarını temizletmeyen ve şikâyet konusu olan adreslerdeki bacaları denetlemek, denetim sonucunda rapor hazırlayarak ilgili kurumlara yazılı şekilde bildirmek,

d) Baca denetim birimi tarafından yapılan denetimde eksiklik tespit edildiği durumlarda, bir sonraki denetime büyükşehir ya da ilçe zabıta ekiplerini davet etmek. Bir önceki denetimde belirlenen eksikliklerin devamı durumunda zabıta ekibi ile birlikte yasal işlem yapmak,

e) Yetkili işletmelerin faaliyetleri esnasında yönetmelikte belirtilen ihtar nedenlerinin oluşması halinde ihtar yazısını hazırlamak,

f) Yetkili baca temizlik işletmelerinin aldıkları ihtarlar sonucu yetki belgesi iptal için bilgilendirme yazısını yürütme kuruluna ivedi olarak sunmak,

g) Yetki belgesi iptal edilen işletmeye yürürlükteki mevzuata uygun olarak tebliğ etmek ve kurum internet sitesinde yayınlanmasını sağlamak,

h) Bacaların temizliği ile ilgili tüm şikâyetlere ve bilgi edinme başvurularına, yasal süreler dâhilinde cevap vermek,

ı) Baca temizleme yetki belgesi almak için müracaat eden işletmeleri Daire Başkanlığının belirlediği şartlara göre yerinde incelemek ve belgelerini düzenlemek,

i) Baca temizleme yetkisi alan işletmeleri, yılda en az 2 kere denetlemek.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BACA TEMİZLEME İŞLETMELERİNİN YETKİLENDİRİLMESİ, İHTARLAR VE YETKİ İPTALİ

Baca Temizleme İşletmelerinin Yetkilendirilmesi

MADDE 7- (1) Denizli il sınırları içerisinde baca temizleme işi Daire Başkanlığı tarafından yetkilendirilmiş işletmelerce yapılır. Baca temizleme yetki belgesi almak isteyen işletmelerin müracaatları yetkili imzası ve işletme kaşesi ile yapılır. İşletmeler aşağıdaki şekilde yetkilendirilir:

a) Baca Temizleme Yetki Belgesi almak veya yenilemek isteyen tüm işletmeler, müracaatlarını devam eden yetki döneminin Ekim ayında yapar. En geç 1 Aralık'a kadar belirtilen şartları yerine getirir. Daire Başkanlığının onayı ile yetki almış olur.

b) Yetki belgesini yenilemek isteyen işletmeler; yetki almak için müracaat yapmaları halinde, almış oldukları ihtarlar, hakkında yapılan şikâyetler, yetki aldığı kurum ve hizmet verdiği kişi veya kuruluşlarla iletişimi, yetkili buldukları süre içinde yapmış oldukları tüm faaliyetleri değerlendirilir. Uygun görülenler yetkilendirme sürecine dâhil edilir.

c) Yetkisi iptal edilen işletme, bir sonraki yetki döneminde aynı unvan, adres veya şahıs adı altında müracaat yapamaz.

d) Yetkili işletmeler Daire Başkanlığının belirlediği şartlara göre adreslerinde denetlenir, ve belirlenen malzeme ve belgelerin ibraz edilmesi istenir.

e) Baca Temizleme Yetki Belgesi almak isteyen işletmeler asgari 3 personel bulundurur, personeline madde 12'de belirtilen eğitimleri aldırır ve belgelendirir.

f) Uygun şartları taşıyan işletmeler 1 yıl süre ile yetkilendirilir. Yetki dönemi 1 yıl süreli olup, yılın 31 Aralık günü bitiminde sona erer.

g) İşletmelere verilecek yetki belgesi ücreti Meclis tarafından belirlenir.

Baca Temizlik Yetki Belgesi Almış İşletmelere Verilecek İhtarlar ve Yetki İptali

MADDE 8- (1) Baca temizlik yetki belgesi almış işletmelere verilecek ihtarlar ve yetki iptalini gerektiren durumlar;

a) Temizlik işini yetersiz yapmak,

b) Yanıltıcı beyanda bulunmak veya yanıltıcı rapor düzenlemek,

c) Yetkili işletmelerin yöneticilerinin veya vekillerinin, Daire Başkanlığı'nın toplantı davetine, 3 kez mazeretsiz olarak katılmamak,

d) Daire Başkanlığı'ndan elden alınacak yazılı bildirimleri 2 kez süresi içinde teslim almamak,

e) Yönetmelikte belirtilen şartlara uygun olmayan personel çalıştırmak,

f) Yapılan temizlik işlemleri sonrasında kullanılan fatura, makbuz ve rapor vb. evraklar ile kişi ve kuruluşlara yapılan pazarlama ve tanıtım faaliyetlerinde kullanılan doküman, broşür, afiş, tabela, internet vb. yerlerde Belediye ve Daire Başkanlığı isim ve logosunu kullanmak,

g) Belediye Meclisinin belirlemiş olduğu ücret tarifesine uymamak,

h) Baca sistemlerinin temizliği yapıldıktan sonra Daire Başkanlığının belirlediği (EK3) Baca Temizlik Raporunu düzenlememek, eksik doldurmak ya da haricinde belge düzenlemek,

ı) Baca temizleme işlemi bitiminde Baca Temizlik Bandrolünü (EK 4) işletmenin kolay görülebilir bölümüne yapıştırmamak,

i) Belediyenin sahip olduğu yönetim sistemlerinin misyon ve vizyonuna aykırı çalışmak.

(2) Yukarıdaki durumların oluşması halinde yazılı savunması istenir. Savunmasını 3 iş günü içerisinde vermediği veya savunmadaki gerekçeleri yeterli görülmediği takdirde şirkete ihtar verilir.

(3)Yetki dönemi içerisinde, 5 kez ihtar alan işletmelerin yetki belgesi, iptali için Yürütme Kurulu tarafından Daire Başkanlığı'nın onayına sunulur.

(4)Yetki iptali, işletmeye tebliğ edildiği tarihten itibaren başlar.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

TEMİZLİK, ÇALIŞMA, EĞİTİM VE İLETİŞİM ESASLARI

Bacaların Temizleme Periyotları İle İlgili Esaslar

MADDE 9- (1) Bacaların temizleme periyotları ile ilgili esaslar aşağıdaki gibidir:

a) Sıvı (mazot, fueloil vb.) ve katı yakıt (odun, kömür vb.) ile ısıtılan binaların kalorifer kazanlarının ve bacalarının yılda en az iki defa yetkili işletmelere temizlettirilmesi zorunludur.

b) Sobalarda, odun ve kömür gibi yüksek oranda is bırakan yakıt kullanıldığı takdirde borular ayda bir, bacalar 2 ayda bir temizlenir. (Borular, kullanıcıların kendileri tarafından temizlenebilir)

c) Merkezi sistemli veya bireysel olarak kullanılan Doğalgaz ve LPG ile ısınan tüm binaların bacalarının kontrol, bakım ve temizliği yılda en az bir defa yapılır.

d) Elektrik, LPG ve doğalgaz kullanılmış olsa bile otel, lokanta, restaurant, yemek fabrikası gibi topluma açık yerlerle, işletme içindeki ocaklarda yemek pişirilip kızartma yapılan tüm baca sistemleri en az 4 ayda bir temizlenir veya bacalar yenilenir. Sistemlerinin kullanım sıklığına göre ve baca denetim biriminin uygun görmesi halinde bu süre uzatılır veya kısaltılabilir.

e) Endüstriyel tip bacaların yılda en az 2 kere baca temizleme yetki belgesine sahip işletmelere temizlettirilmesi zorunludur.

Baca Temizlik İşletmelerinin Çalışma Esasları

MADDE 10- (1) Baca temizlik işletmelerinin çalışma esasları aşağıdaki gibidir:

a) Baca temizlik işi yapacak olan işletmeler; Daire Başkanlığı tarafından yetkilendirilir.

b) Yetkili işletmelerin personelleri, temizlik talebi için gittikleri mekânlarda, kimliklerini zorunlu olarak, görülür şekilde taşırlar ve istenilmesi halinde işletme yetki belgesini de ibraz eder.

c) Yetkili işletmeler, kullanıcı talebi ile olsa dahi, eksik veya yarım iş yapamaz. Sistemdeki hayati risk dikkate alınarak fiziki engellerden dolayı eksik yapılmış işler, Daire Başkanlığı'na ve ilgili kullanıcıya ivedi olarak bildirilir.

d) Temizlik ekipleri, iş mahallerinde gerekli yangın güvenliği önlemlerini alır ve çevreyi temiz bırakır.

e) Yapılan temizliğin yetersizliğinden meydana gelebilecek can ve mal kaybından temizliği yapan işletme sorumludur.

f) Yetkili işletmelerin çalışmaları esnasında iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili tedbirleri aldirmaları zorunludur.

g) Temizlik yapan ekipler temizlik öncesi ve temizlik sonrası görüntüleri kullanıcıya teslim etmek ve 5 yıl süreyle muhafaza etmek zorundadır.

h) Baca temizlik işletmeleri faaliyet süresi içerisinde yeni personel aldıklarında Madde 12'de belirtilen eğitimleri aldırır. İşten ayrılan veya işe başlatılan personel bilgilerini Denetim Birimine bildirmekle yükümlüdür.

i) Baca temizliği, kanal bağlantı noktalarını sökerek veya her 2 metrede bir kapak açmak suretiyle yapılır.

i) Yetkili işletmeler, temizliğin yapılacağı adrese, gün ve saat bildirerek zamanında gitmek zorundadır.

j) Yetkili işletmeler, temizlik için yapılan müracaatları 5 iş günü içinde değerlendirmek zorundadır.

k) Yetkili işletmeler düzenledikleri baca temizleme raporlarının (EK 3) bir nüshasını rapor sıra numarasıyla takip eden ayın beşinci gününe kadar Daire Başkanlığına teslim eder. Raporların işletmeler tarafından beş yıl muhafaza edilmesi zorunludur.

l) Baca temizleme işlemi bitiminde Baca Temizlik Bandrolü (EK 4) işletmenin kolay görülebilir bölümüne yapıştırılır.

Eğitim

MADDE 11- (1) Baca temizlik işini yapacak personelin alması gereken eğitimler;

- a) Yanma ve Yangın Bilgisi, (Daire Başkanlığından)
- b) Yangına Müdahale Teknikleri, (Daire Başkanlığından)
- c) Baca Bilgisi, (Daire Başkanlığından)
- d) Baca Temizleme Yöntem ve Teknikleri, (Daire Başkanlığından)
- e) Baca Temizleme ve Denetim Yönetmeliği, (Daire Başkanlığından)
- f) Yüksekte Çalışma Eğitimi, (Daire Başkanlığından)
- g) İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi. (Belediye iş sağlığı ve güvenliği biriminden)

(2) İşletmelere verilen eğitimlerde, Meclisin belirlediği ücret tarifesi uygulanır.

Yetkili İşletmelerin Daire Başkanlığı İle İletişim Esasları

MADDE 12- (1) Yetkili Baca Temizleme İşletmeleri, bu Yönetmeliğin uygulanmasında Baca Denetim Birimi ile işbirliği içinde çalışır.

(2) Yetkili şirketler ile iletişim;

a) Daire Başkanlığı, yetkili baca temizleme işletmeleri ile kuracağı iletişimi resmi yazı, elektronik posta ve kurumumuz internet sitesinde bulunan "Duyuru, İlan" bölümünde yayımladığı duyurular ile yapar.

b) Kurumumuz internet sitesinde yayımlanan duyurular, yayımlandıkları tarihten itibaren aynı gün yetkili işletmeler tarafından alınmış kabul edilir.

c) Yazılı bildirim, Daire Başkanlığından elden alınacak ise yetkili işletmelerin, kurum internet sitesinde yayımlanmasını takip eden 2 iş günü içinde imza karşılığında almakla yükümlüdür.

Yetkili Baca Temizleme İşletmelerinden İstenilen Belgeler

Madde 13- (1) Bu yönetmelikte (EK 1) de istenilen belgelerin bulunacağı dosya Daire Başkanlığından teslim alınacaktır.

BEŞİNCİ BÖLÜM

BACA KULLANICILARI İLE İLGİLİ ESASLAR

Baca Kullanıcıları İle İlgili Esaslar

MADDE 14- (1) Baca kullanıcıları ile ilgili esaslar aşağıdaki gibidir:

a) Yetkili işletmelerin verdiği rapor doğrultusunda, ısıtma ve pişirme sistemlerinde kullanılan bacaların, bakımı ve onarımı, öngörülen süre içerisinde kullanıcı tarafından yaptırılır.

b) Isıtma ve pişirme sistemlerinde kullanılan bacaların ilgili standartlarda olmasından ve yönetmeliklerde belirtilen aralıklarla temizlenmesinden, bina, daire veya iş yeri sahipleri, yöneticileri, şirket müdürleri ya da görevlendirilmiş olan 3. şahıslar sorumludur.

c) Bu Yönetmeliğin 10 uncu maddesi ve Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelikte belirtilen süreler içerisinde bacaların temizliğinin yaptırılması zorunludur.

d) Bacaya fiziki olarak erişebilmenin mümkün olmadığı durumlarda, işletmenin bacayı temizleyebilmesi için gerekli şartları yerine getirme zorunluluğu bina sahibi veya yöneticisine aittir.

ALTINCI BÖLÜM

ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER

Baca Temizliğinden Sorumlu Olanlar

Madde 15- (1) Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmeliğe göre baca temizliğinden bina sahibi ve yöneticisi sorumludur.

Baca Temizleme Ücreti

Madde 16- (1) Denizli il sınırları içinde baca temizleme işlemleri Meclisin belirlediği ücret tarifesine göre yapılır.

a) Temizlik sonrası yetki almış işletme tarafından yapıştırılacak bandroller, Belediyeden temin edilir.

b) Bandrollerde Meclisin belirlediği ücret tarifesi uygulanır.

c) İşletmelere bir defada en az 50 adet bandrol verilir.

Yetkili İşletmelerin Kapanması veya Devredilmesi

Madde 17- (1) İşletmelerin kapanması veya devredilmesi durumunda baca temizleme yetkisi iptal edilir.

Son Hükümler

MADDE 18- (1) Bu Yönetmelik ile ilgili mevzuat hükümleri arasında çelişki olması halinde; Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik, Binalarda Isı Yalıtımı Yönetmeliği, Isınmadan Kaynaklanan Hava Kirliliği Yönetmeliği, Planlı Alanlar İmar Yönetmeliği, Plansız Alanlar İmar Yönetmeliği, Doğalgaz İç Tesisat Yönetmeliği'ndeki baca sistemleri, ilgili bölümleri ve ilgili diğer mevzuat hükümleri öncelikle uygulanır.

Yürürlük

MADDE 19 - (1) Bu Yönetmelik hükümleri Meclisin kabulü ve Belediyenin internet adresinde yayımlanması ile yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 20- (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Başkan yürütür.

EK-1**İŞLETMELERDEN İSTENECEK BELGELER**

1	EKİPMAN FATURALARI
2	ÇALIŞANLARA AİT SGK VE SABİKA KAYDI BELGELERİ
3	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ SÖZLEŞMESİ
4	VERGİ LEVHASI
5	İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI
6	ARAÇ RUHSATI VE/ VEYA ARAÇ KİRALAMA SÖZLEŞMESİ
NOT	(İstenilen bütün belgelerin aslı veya noter onaylı sureti olmalıdır.)

**EK-2 BACA TEMİZLEME YETKİSİNE SAHİP OLACAK FİRMALARDA BULUNDURULMASI
ZORUNLU MALZEMELER VE ASGARİ ŞARTLAR**

OFİS- DONANIM

1 ADET YÖNETİCİ ODASI, 1 ADET OFİS ODASI , 1 ADET MALZEME VE EŞYA ODASI, 1 ADET WC,
1 ADET BANYO

İŞYERİNE AİT KİRA SÖZLEŞMESİ YA DA TAPU SENEDİ (mülkiyeti kendine ait işletmeler için)

OFİS BİLGİSAYARI, SABİT TELEFON, İNTERNET, YAZICI VE FAX

GEREKLİ ARAÇ VE EKİPMAN

HİZMET ARACI

EN AZ 3 METRE AÇILABİLİR MERDİVEN

AKÜLÜ EL LAMBASI (exproof)

İP (en az 30 metre olması şarttır.)

MUHTELİF TEMİZLEME FIRÇALARI VE BUNLARA AİT UZATMA KOLLARI

GAZ EMİSYON CİHAZI

SAC KESME MAKASI

ÇESİTLİ EBATLARDA SPATULA

KALIN NAYLON ÖRTÜ

AYNA

BACA KAMERASI

ÇEKİÇ

ÇELİK ÇUBUKLAR (Birbirine eklenebilir.)

ÇÖP TORBASI

DEĞİŞİK EBATLARDA YUVARLAK ÇELİK FIRÇA

KESKİ

MALZEME ÇANTASI

METAL AĞIRLIK

BACA TEMİZLEME MAKİNESİ

MURÇ

PENSE

DEĞİŞİK EBATLARDA ÇELİK BACA TEMİZLEME TELİ (En az 20 metre)

OTOMATİK TEMİZLİK SÜPÜRGESİ

TORNAVİDA

YAN KESKİ

GALOŞ

YANGIN SÖNDÜRME CİHAZI(en az 3 adet 6 kg kuru kimyevi tozlu veya eşdeğer özellikte)

KİŞİSEL KORUYUCU MALZEMELER

BARET

TULUM TİPİ İŞ ELBİSESİ

İŞ ELDİVENİ

İŞ AYAKKABISI

FULL BADY

PARTİKÜL TUTUCU MASKE

KARABİNALI CAN KURTARMA İPİ

KORUYUCU GÖZLÜK

İLK YARDIM ÇANTASI

PERSONEL

EN AZ 2 KİŞİLİK BACA TEMİZLEME EKİBİ

BACA TEMİZLEME VE DENETİM YÖNETMELİĞİNİN 12. MADDESİNDE BELİRTİLEN EĞİTİMLERİN ALINDIĞINA DAİR BELGE

NOT: KULLANILACAK MALZEME VE DONANIMLAR İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ STANDARTLARINI KARŞILAYABİLİR DÜZEYDE, TSE VE CE BELGELERİNE SAHİP OLMASI VE GÖREVLİ PERSONEL SAYINA GÖRE KİŞİSEL KORUYUCU EKİPMAN BULUNDURULMASI ZORUNLUDUR.

EK-3 BACA -YAĞLI KANAL-ENDÜSTRİYEL TİP BACA TEMİZLİK RAPORU

İşe Başlama Tarihi: Saati: Bitiş Tarihi : Saati:

Temizlik rapor no: Firma Yetki Belge No :

Baca Temizleme İşi Yapılan Yerin Bilgileri Baca Temizliği Yapan Personel

Kullanıcı Adı Soyadı Veya Firma Adı : Adı Soyadı : İmza:

Adı Soyadı : İmza:

Adı Soyadı : İmza:

Bir Sonraki Temizlik Tarihi: Adı Soyadı : İmza:

ISITMA SİSTEMLERİ BACASI/KURU BACA PİŞİRME SİSTEMLERİ BACASI/YAĞLI KANAL

ENDÜSTRİYEL BACA

Kombi Şofben Kazan Soba Şömine

Baca Türü	Baca Yapı Cinsi	SİSTEM	ÖLÇÜ	ADET	NOT
-----------	-----------------	--------	------	------	-----

Adi Baca <input type="checkbox"/>	Metal Baca <input type="checkbox"/>	DAVLUMBAZ			
-----------------------------------	-------------------------------------	-----------	--	--	--

Müstakil Baca <input type="checkbox"/>	Tuğla Baca <input type="checkbox"/>				
--	-------------------------------------	--	--	--	--

Şönt (ortak) Baca <input type="checkbox"/>	Beton Baca <input type="checkbox"/>	YATAY KANAL			
--	-------------------------------------	-------------	--	--	--

Merkezi Baca <input type="checkbox"/>	Seramik Baca <input type="checkbox"/>				
---------------------------------------	---------------------------------------	--	--	--	--

Kaskad Baca <input type="checkbox"/>	Plastik baca <input type="checkbox"/>	DİKEY KANAL			
--------------------------------------	---------------------------------------	-------------	--	--	--

Baca Temizliğinde Dikkat Edilecek Hususlar	Evet	Hayır			
--	------	-------	--	--	--

Baca Çapı Minimum 13 cm			FAN		
-------------------------	--	--	-----	--	--

Baca En Yakın Engelden 6 m Uzakta					
-----------------------------------	--	--	--	--	--

Baca Başlığı Mevcut			KONTROL KAPAĞI		
---------------------	--	--	----------------	--	--

Baca Çatı Mahyasını 80 cm Geçiyor					
-----------------------------------	--	--	--	--	--

Bacada Çatlak, Kusma, Kesit Daralması Yok			FİLTRE TÜRÜ		
---	--	--	-------------	--	--

Baca Çekiş Testi Yapıldı / uygun					
----------------------------------	--	--	--	--	--

Cihazın Bulunduğu Mahalde Menfez var			FIRIN		
--------------------------------------	--	--	-------	--	--

Baca Bağlantı Noktası İzalasyonu Yapıldı					
--	--	--	--	--	--

Baca Temizliği Yapıldı					
------------------------	--	--	--	--	--

Baca Kullanıma Uygun					
----------------------	--	--	--	--	--

AÇIKLAMA(Yapılamayan İşler ve Nedenleri):

Baca Temizleme Firma Bilgileri	Baca Temizleme Yetkilisi	Müşteri
--------------------------------	--------------------------	---------

**DENİZLİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
İTFAİYE DAİRESİ BAŞKANLIĞI**

BACA TEMİZLİK BANDROLÜ

Seri No:.....

TEMİZLİK HİZMETİ VEREN İŞLETME BİLGİLERİ

Şirketin Adı:.....

Adresi :.....

Telefon:.....

Yetki Belgesi Tarih ve No:.....

Temizlik Tarihi:.....

Temizlik Hizmeti Veren Personel Adı Soyadı, İmza

.....

Bir Sonraki Temizlenmesi Gereken Tarih:.....