

Çankaya'da Baca Denetimleri Sıklaştırıldı

Yayın Tarihi: 26.02.2026 00:00

Kategoriler: Çevre, Denetim

PDF Oluşturma Tarihi: 24.04.2026 14:01

Çankaya Belediyesi, Makina Mühendisleri Odası iş birliği ile ilçe genelinde çevre ve toplum sağlığını tehdit eden baca emisyonlarına karşı denetimlerini yoğunlaştırdı.

Çankaya Belediyesi, yemek işletmelerinde baca denetimlerini artırdı. Makine Mühendisleri Odası iş birliği ile İklim Değişikliği ve Sıfır Atık Müdürlüğü'ne bağlı Çevre ve Toplum Sağlığı Denetim Birimi tarafından yürütülen denetimler kapsamında, iş yerlerinden kaynaklanan duman, yoğun koku, yağ buharı ve partikül salımlarının kontrol altına alınması hedefleniyor.

İlçe genelinde düzenli saha taramaları gerçekleştirilirken, risk yoğunluğu tespit edilen bölgelerde planlı ve programlı kontroller uygulanıyor. Denetimlerde vatandaşlardan gelen başvurular da değerlendirilerek işlem yapılıyor.

BACA SİSTEMLERİ DİKKATLE İNCELENİYOR

Denetimler özellikle yüksek emisyon potansiyeline sahip işletmelerde yoğunlaştırılıyor. Kömür ve odunla çalışan kebab ocakları, yoğun pişirme kapasitesine sahip fırın ve pastaneler, ızgara ve mangal tipi üretim yapan işletmeler ile endüstriyel mutfaklar detaylı incelemeye alınıyor. Bu işletmelerde kullanılan yakıt türü, baca sistemlerinin teknik yeterliliği, filtreleme donanımı ve davlumbaz altyapısı sahada kontrol ediliyor.

YERLEŞİM ALANLARINDA SIKI DENETİM

Uzman ekipler tarafından yapılan teknik değerlendirmelerde, partikül madde salımı, kurum ve is oluşumu, koku bileşenleri ve yağ buharı yoğunluğu gibi çevresel etkiler dikkate alınıyor. Özellikle yerleşim alanlarına yakın bölgelerde faaliyet gösteren işletmelerde, çevre konforunu bozabilecek emisyonlara karşı daha hassas ölçümler gerçekleştiriliyor.

MEVZUATA AYKIRI UYGULAMALARA YAPTIRIM

Yetkililer, baca sistemlerinin mevzuata uygun şekilde tasarlanmasının ve düzenli bakımının hem hava kalitesinin korunması hem de yangın riskinin azaltılması açısından kritik öneme sahip olduğuna dikkat çekiyor. Denetimlerde eksiklik tespit edilen işletmelere gerekli uyarılar yapılıyor, mevzuata aykırı durumlarda ise yasal işlem uygulanıyor.