

OPERACIÓN MICROEMPRESA DE COCINA CASERA (MEHKO)

Prácticas para ser un Buen Vecino

La operación de una MEHKO en áreas residenciales puede afectar a la comunidad. Sea un buen vecino y siga las siguientes prácticas recomendadas:

BASURA

- ✓ Evite llenar en exceso los contenedores de basura y cierre bien las bolsas
- ✓ Utilice contenedores de basura a prueba de fugas y roedores para evitar los malos olores y las plagas
- ✓ Solicite recolecciones de basura adicionales con la compañía de manejo de basura local en caso de ser necesario

RUIDO

- ✓ Mantenga la música a un volumen bajo y procure que las conversaciones no sean ruidosas
- ✓ Respete el horario comercial normal y verifique las restricciones locales
- ✓ No haga ruido después de las 10 p.m.

REQUISITOS PARA EMPRESAS

- ✓ Obtenga los permisos necesarios antes de iniciar operaciones
- ✓ Si usted está rentando el lugar donde vive, averigüe con el propietario si se permite una operación MEHKO
- ✓ Si el lugar donde usted vive tiene una asociación de propietarios (HOA), pregúnteles sobre la operación de una MEHKO

TRÁFICO

- ✓ Recuerde a los clientes que manejen de forma segura
- ✓ Intercale los horarios de recolección de los alimentos para reducir el tráfico
- ✓ Asegúrese de que los clientes no obstruyan la calle ni impidan la circulación del tránsito

ESTACIONAMIENTO

- ✓ De ser posible, ofrezca un lugar de estacionamiento designado en su entrada vehicular
- ✓ Considere la posibilidad de entregar los alimentos si el estacionamiento es limitado

PREVENCIÓN DE INCENDIOS

- ✓ Retire los materiales y la vegetación combustible a una distancia de 100 pies de los edificios
- ✓ Aleje los aparatos de cocina de las estructuras exteriores
- ✓ Instale y pruebe con regularidad las alarmas de humo y monóxido de carbono
- ✓ Asegúrese de tener un extintor de incendios que cumpla con las normas cerca del área de cocina
- ✓ Consulte a los bomberos de su localidad para conocer los reglamentos específicos de su área

GRASAS Y ACEITES

- ✓ Deseche las grasas y aceites en la basura cuando se hayan enfriado
- ✓ Limpie las ollas, las sartenes y los platos antes de lavarlos
- ✓ Deseche los restos de comida grasosa en la basura o en el contenedor de residuos verdes, no en el triturador de basura

