



ممارسات حسن الجوار الخاصة بالمؤسسات الصغرى لتشغيل المطابخ المنزلية



النهوض بمجتمعات آمنة ومزدهرة

المؤسسة الصغرى لتشغيل مطبخ منزلي (MEHKO) هي منشأة طعام يديرها مقيم في منزل خاص حيث يتم تخزين الطعام والتعامل معه وإعداده للزبائن. يكون لدى الزبائن خيار تناول الطعام في ذلك المنزل أو استلام طلباتهم أو توصيلها عن طريق موظف في MEHKO.

نظرًا لأنه تمت الموافقة على تشغيل هذه المطابخ للعمل في الأحياء السكنية، فهناك تأثيرات محتملة على المجتمع قد تنشأ عن تشغيل منشأة MEHKO، مثل التأثيرات على نظام الصرف الصحي/ نظام معالجة مياه الصرف الصحي الحالي، وزيادة حركة المرور أو الضوضاء، والتأثيرات على مواقف السيارات المتاحة، والآثار المترتبة على التخلص غير السليم من القمامة، ومخاطر الحريق المحتملة المرتبطة بالعملية. تتضمن وثيقة التوجيهات هذه نصائح حول أفضل الممارسات لمساعدة مشغلي منشأة MEHKO على تقليل هذه التأثيرات المجتمعية المحتملة أو منعها.

إذا كنت مهتمًا بتشغيل منشأة MEHKO، فالرجاء أن تكون جازًا جيدًا، واتبع أفضل الممارسات أدناه:

التخلص من الدهون والزيوت والشحوم

يجب التخلص من الدهون أو زيوت الطهي أو الشحوم (FOG) بشكل صحيح ويجب عدم سكبها في الحوض لأنها يمكن أن تسد المصارف وتتكدس في أنابيب الصرف الصحي وتعطل أنظمة معالجة مياه الصرف الصحي. لتقليل التأثير على نظام الصرف الصحي/ نظام معالجة مياه الصرف الصحي، ضع في اعتبارك الخيارات التالية:



- يجب أن تنقل الدهون والزيوت والشحوم من المقلاة إلى حاوية القمامة.
- قم بتبريد زيت الطهي و/أو الشحوم و/أو الدهون، ثم اسكبها في وعاء بغطاء محكم.
- امسح الأواني والمقالي بمنشفة ورقية قبل غسل الأطباق؛ بهذه الطريقة ستستخدم كمية أقل من الصابون وتقلل فرصة انسداد الأنابيب.
- تخلص من فضلات الطعام في حاوية القمامة أو حاوية إعادة تدوير النفايات الخضراء، ولا تضعها في طاحونة القمامة أو المصارف أو المراحيض.
- امزج الدهون أو زيوت الطهي أو الشحوم في حاوية القمامة مع النفايات الماصة مثل الورق أو القهوة المطحونة أو رمل القطط.
- أفرغ الدهون أو زيوت الطهي أو الشحوم في علبه حليب قديمة أو علبه عصير أو حاوية أخرى يمكن التخلص منها.
- ضع بقايا دهون اللحوم في حاوية القمامة ولا تضعها في طاحونة القمامة.

حركة المرور

قد يساعد ما يلي في تقليل ازدحامات حركة المرور المحتملة والحفاظ على سلامة الحي:

- ذكّر الزبائن بالقيادة ببطء وأمان أثناء تواجدهم في منطقتك.
- حدّد مواعيد استلام طعام الزبائن بأوقات متعاقبة لتقليل الازدحام المروري.
- تأكد من أن الزبائن الذين يأتون لاستلام وجباتهم لا يسدون الشوارع ولا يعيقون حركة المرور المنتظم.



الضوضاء

قد يتسبب تناول الزبائن للوجبات في الهواء الطلق واستلامهم الوجبات في حدوث ضوضاء إضافية. ساعد في تقليل تأثيرات الضوضاء على جيرانك:

- اخفض صوت الموسيقى العالية واطلب من الزبائن التحدث بهدوء أثناء استلام أو تناول الطعام لتجنب إزعاج الجيران.
- الحفاظ على ساعات عمل روتينية. تحقق مع سلطات الأمن المحلية أو قسم الشرطة / إدارة المأمور بشأن قيود محددة لساعات العمل. للحصول على قائمة معلومات الاتصال لإدارة تقسيم المناطق المحلية، انقر [هنا](#).
- انتبه للضوضاء الناتجة عن تناول الزبائن للوجبات أو عند استلامهم الوجبات بعد الساعة 10 مساءً.



مواقف السيارات

ساعد في ضمان توفر مواقف سيارات للجيران:

- استفد من استخدام مواقف السيارات في الموقع للزبائن. خصص مكاناً في ممر موقعك (إن أمكن) لكي يركن الزبائن سياراتهم.
- إذا لم يكن لديك ممرًا، فتأكد من سهولة إمكانية ركن الزبائن لسياراتهم، أو قم بترتيب مكان مناسب لإحضار وجبات الطعام إلى الزبائن.
- إذا كانت مواقف السيارات محدودة في منطقتك، ففكر في توصيل وجبات الطعام إلى الزبائن.

القمامة

ساعد في الحفاظ على الحي خاليًا من النفايات:

- لا تفرط في ملء حاويات القمامة وتأكد من إغلاق جميع أكياس القمامة بشكل صحيح قبل التخلص منها.
- تخلص من القمامة في حاويات مانعة للتسرب ودخول القوارض لمنع الروائح والآفات.
- افرز المواد القابلة لإعادة التدوير وتخلص منها في حاويات مناسبة.
- وفر حاويات قمامة للزبائن للتخلص بشكل صحيح من أي قمامة ومنع تراكم القمامة في الشوارع أو ممتلكات جارك.
- إذا ترك الزبائن وراءهم أي قمامة على العشب أو الرصيف أو الشارع، فتأكد من التخلص منها بشكل صحيح.
- اتصل بمسؤول القمامة الخاص بك إذا لزم الأمر لجدولة عمليات جمع القمامة الإضافية حتى تتجنب القمامة الزائدة، أو اصطحب الأجهزة المعطلة إلى مرافق إعادة التدوير المحلية المناسبة.



الوقاية من الحرائق

فيما يلي توصيات جيدة لتقليل مخاطر نشوب حريق في العمل التجاري المنزلي الخاص بك. تحقق مع هيئة مكافحة الحرائق المحلية لمعرفة اللوائح المحددة لمنطقتك:

- قلل من مخاطر نشوب حريق بالقرب من العمل التجاري المنزلي الخاص بك عن طريق الحفاظ على تعديل منطقة بصورة فعالة للفصل الوقود عن النباتات. قم بإزالة أو إخلاء أو تقويم المناطق النباتية القابلة للاحتراق والمواد الأخرى القابلة للاشتعال ضمن مسافة 100 قدم من المباني أو منشآت.
- تأكد من أن موظفي الطوارئ يمكنهم العثور على العمل التجاري المنزلي الخاص بك. ينبغي تثبيت أرقام العنوان عند مدخل الممر وعلى الجدار الأمامي للسكن. ينبغي أن تكون أرقام العناوين مرئية بوضوح، وبارتفاع لا يقل عن 4 بوصات مع حد 2/1 بوصة، وخلفية متباينة.
- انقل أجهزة الطهي الخارجية بعيدًا عن منزلك أو أي منشآت أخرى. تحقق مما إذا كانت هناك قيود سارية في منطقتك على استخدام الأفران / مواقد الشواء الخارجية. ينبغي أن تحتوي جميع المنشآت التي تحتوي على فرن أو موقد شواء على أنبوب موقد مزود بمانع شرارة معتمد (جهاز يمنع انبعاث الحطام القابل للاحتراق من مصادر الإشعاع مثل مواقد الحطب ومواقد حرق الأخشاب).
- ينبغي تثبيت أجهزة الكشف عن الدخان وأول أكسيد الكربون في جميع المنازل. يمكن أن تساعد هذه الأجهزة في تنبيهك أنت أو زبائنك في حالات الطوارئ.
- يجب أن تحتوي المساكن على مطفاة حريق مطابقة للمواصفات (الحد الأدنى من النوع K) متوفرة داخل منطقة الطهي.



استخدام الأراضي

- يُسمح بتشغيل منشأة MEHKO واحدة فقط في مكان الإقامة. تأكد من الحصول على التصاريح المناسبة قبل التشغيل و:
- في حالة الاستئجار، تحقق مع مالك العقار فيما إذا كان من المسموح لك تشغيل منشأة MEHKO في مكان إقامتك.
- إذا كنت تنتمي لجمعية HOA، تحقق منها فيما إذا كان من المسموح لك تشغيل منشأة MEHKO في مكان إقامتك.