



VẬN HÀNH BẾP ĂN TẠI NHÀ - DOANH NGHIỆP NHỎ ĐỂ LÀ MỘT HÀNG XÓM TỐT



Thúc Đẩy Cộng Đồng An Toàn và Thịnh Vượng

Một Cơ Sở Vận Hành Bếp Ăn tại Nhà - Doanh Nghiệp Nhỏ (MEHKO) là cơ sở chế biến thực phẩm được cư dân điều hành tại nhà riêng nơi thực phẩm được lưu trữ, xử lý, và chế biến cho khách hàng. Khách hàng có thể chọn ăn ở nhà, nhận hàng, hoặc được nhân viên của cơ sở kinh doanh MEHKO giao hàng.

Từ khi những cơ sở kinh doanh này được phép hoạt động trong khu dân cư, có thể có những ảnh hưởng tiềm ẩn từ cơ sở kinh doanh MEHKO đến cộng đồng, chẳng hạn như ảnh hưởng đến hệ thống cống thoát/thải hiện có, tăng lưu lượng giao thông hoặc tiếng ồn, ảnh hưởng đến số chỗ đậu xe hiện có, ảnh hưởng từ việc xả rác không phù hợp, và nguy cơ cháy nổ tiềm ẩn liên quan đến cơ sở kinh doanh. Tài liệu hướng dẫn này bao gồm các lời khuyên hữu ích thực hiện giúp chủ cơ sở kinh doanh MEHKO giảm thiểu hoặc phòng chống những ảnh hưởng tiềm ẩn đến cộng đồng.

Nếu quý vị quan tâm đến việc mở cơ sở kinh doanh MEHKO, xin hãy là một người hàng xóm tốt, và thực hiện theo các phương pháp hoạt động tốt nhất dưới đây:

BỎ DẦU, MỠ, VÀ CHẤT BÉO

Dầu, mỡ hoặc chất béo (FOG) phải được xử lý phù hợp và không được đổ vào bồn rửa chén vì những chất này có thể làm tắc nghẽn cống, dẫn đến đường ống thoát nước bị nghẹt, và hư hỏng hệ thống tự hoại. Để giảm ảnh hưởng đến hệ thống thoát/thải, vui lòng cân nhắc các phương án sau:

- Dầu, mỡ và chất béo phải được đổ từ xoong chảo sang thùng rác.
- Để nguội dầu, mỡ và/hoặc chất béo, sau đó đổ vào hộp có nắp đậy an toàn.
- Dùng khăn giấy lau sạch xoong chảo trước khi rửa; điều này sẽ giúp tiết kiệm nước rửa chén và giảm nguy cơ tắc nghẽn đường ống thoát nước.
- Bỏ thực phẩm thừa vào thùng rác hoặc thùng tái chế rác màu xanh lá, không đổ xuống máy nghiền rác (bồn rửa chén), cống, hoặc nhà vệ sinh.
- Trộn các chất FOG vào thùng rác có chứa rác rút dầu mỡ như giấy, bã cà phê, hoặc hạt giữ phân mèo (kitty litter).
- Đổ các chất FOG vào hộp đựng sữa/nước trái cây hoặc các hộp khác.
- Bỏ các lát mỡ vụn vào thùng rác, chứ không phải máy nghiền rác (bồn rửa chén).



GIAO THÔNG

Những điều dưới đây có thể giúp giảm sự gia tăng lưu lượng giao thông tiềm năng và duy trì sự an toàn trong khu dân cư:

- Nhắc khách hàng lái xe chậm và an toàn khi ở trong khu dân cư.
- Lên lịch nhận đồ ăn luân phiên để giảm tắc nghẽn giao thông.
- Đảm bảo khách đến nhận thực phẩm không làm tắc đường, gây nghẽn lưu lượng giao thông thông thường.



TIẾNG ỒN

Việc ăn uống ngoài trời và khách hàng đến nhận thực phẩm có thể sẽ gây thêm tiếng ồn. Giúp giảm ảnh hưởng về tiếng ồn đối với hàng xóm của quý vị:

- Giảm thiểu âm lượng nhạc qua loa khuếch đại và yêu cầu khách hàng nói nhỏ khi nhận thực phẩm hoặc khi ăn để tránh làm phiền hàng xóm.
- Duy trì giờ mở cửa đều đặn. Kiểm tra với sở cảnh sát/cảnh sát trưởng hoặc sở hành pháp tại địa phương đối với quy định về giờ mở cửa. Để có danh sách liên hệ theo khu vực tại địa phương, vui lòng nhấp vào [đây](#).
- Vui lòng để ý đến tiếng ồn phát ra bởi khách hàng ăn tại chỗ hoặc nhận thực phẩm sau 10 giờ tối.



VIỆC ĐỖ XE

Giúp đảm bảo hàng xóm của quý vị có chỗ đỗ xe:

- Sử dụng nơi đỗ xe tại chỗ cho khách hàng. Có một chỗ riêng trên đường vào gara của quý vị (khi phù hợp) để khách hàng đậu xe.
- Nếu quý vị không có đường vào gara, vui lòng đảm bảo khách hàng dễ dàng vào nơi đỗ xe, hoặc bố trí một nơi phù hợp để mang đồ ăn tới cho khách hàng.
- Nếu nơi đỗ xe trong khu dân cư bị hạn chế, vui lòng cân nhắc giao đồ ăn cho khách hàng.

RÁC THẢI

Giúp duy trì khu dân cư sạch sẽ:

- Không đổ rác quá đầy thùng rác và đảm bảo buộc chặt các túi rác trước khi bỏ.
- Bỏ rác vào thùng chống rò rỉ và thùng chống loài gặm nhấm để ngăn mùi và động vật gây hại.
- Phân loại và bỏ rác tái chế vào thùng phù hợp.
- Cung cấp thùng rác để khách hàng bỏ rác và tránh tích rác trên đường hoặc đất thuộc sở hữu của hàng xóm.
- Nếu khách hàng bỏ lại rác trên cỏ, vỉa hè, hoặc đường, vui lòng đảm bảo bỏ rác theo quy định.
- Liên hệ với nhà cung cấp dịch vụ dọn rác khi cần để lên lịch thu gom rác bổ sung, tránh quá nhiều rác thải, hoặc đem các thiết bị hỏng tới các cơ sở tái chế phù hợp tại địa phương.



PHÒNG CHỐNG CHÁY NỔ

Sau đây là những khuyến nghị hữu ích để giảm sâu hơn các nguy cơ cháy nổ tại cơ sở kinh doanh tại nhà. Kiểm tra với cơ quan cứu hỏa tại địa phương để biết quy định cụ thể đối với khu vực của quý vị:

- Giảm nguy cơ cháy nổ gần cơ sở kinh doanh của quý vị bằng việc duy trì khu vực điều chỉnh nhiên liệu hiệu quả. Cắt bỏ, dọn quang, hoặc thay đổi thảm thực vật dễ cháy cũng như các vật liệu dễ cháy khác trong phạm vi 100 feet (30m) từ tòa nhà hoặc các công trình kiến trúc.
- Đảm bảo nhân viên hỗ trợ trong trường hợp khẩn cấp có thể tìm được cơ sở kinh doanh tại nhà của quý vị. Số nhà phải được lắp đặt tại cổng vào gara và trên tường trước cửa nơi ở. Số nhà phải dễ thấy, có chiều cao tối thiểu là 4 inch với nét đậm 1/2 inch trên nền màu tương phản.
- Chuyển thiết bị nấu nướng ngoài trời tránh xa nhà của quý vị hoặc các công trình kiến trúc khác. Kiểm tra xem liệu khu vực của quý vị hiện có các quy định hạn chế đối với việc sử dụng bếp củi/lò nướng ngoài trời hay không. Mọi cấu trúc có bếp hoặc lò nướng phải có ống dẫn được trang bị kèm bộ hãm tia lửa đã được duyệt (thiết bị phòng chống phát tán tàn tro dễ cháy từ các nguồn đốt như lò sưởi và lò đốt củi).
- Thiết bị báo khói và thiết bị báo động Carbon Monoxide phải được lắp đặt ở tất cả các gia đình. Những thiết bị này có thể giúp cảnh báo quý vị hoặc khách hàng của quý vị trong trường hợp khẩn cấp.
- Khu dân cư phải có sẵn bình chữa cháy (tối thiểu loại K) phù hợp trong khu vực nấu ăn.



SỬ DỤNG ĐẤT

Mỗi khu dân cư chỉ cho phép một cơ sở kinh doanh MEHKO được hoạt động. Đảm bảo phải có giấy phép phù hợp trước khi mở cơ sở kinh doanh và:

- Nếu thuê, kiểm tra với chủ nhà xem quý vị có được phép mở cơ sở kinh doanh MEHKO tại nơi cư trú hay không.
- Nếu thuộc Hiệp Hội Chủ Nhà (HOA), kiểm tra với HOA xem quý vị có được phép mở cơ sở kinh doanh MEHKO tại nơi cư trú hay không.