



'MICROENTERPRISE' MABUTING KASANAYAN SA KAPWA SA MGA OPERASYON SA BAHAY-KUSINA



Pagsusulong ng Ligtas at Maunlad na mga Komunidad

Ang isang Microenterprise Home Kitchen Operation (MEHKO) ay isang pasilidad ng pagkain na pinamamahalaan ng isang residente sa isang pribadong bahay kung saan iniimbak, hinahawakan, at inihahanda ang pagkain para sa mga kostomer. May opsyon ang mga kostomer na kumain sa bahay, kunin ang kanilang mga order, o tumanggap ng paghahatid ng isang empleyado ng MEHKO.

Dahil ang mga operasyong ito ay inapubahang gumana sa mga kapitbahayang residensyal, may mga potensyal na epekto sa komunidad na maaaring magmula sa operasyon ng isang MEHKO, tulad ng mga epekto sa isang umiiral na sewer/septic system, pagtaas ng trapiko o ingay, mga epekto sa magagamit na paradahang, mga epekto mula sa hindi wastong pagtatapon ng basura, at mga potensyal na panganib sa sunog na nauugnay sa operasyon. Kasama sa dokumentong ito ng gabay ang mga tip sa pinakamahusay na kasanayan upang matulungan ang mga nagpapatako ng MEHKO na bawasan o maiwasan ang mga potensyal na epektong ito sa komunidad.

Kung interesado kang magpatakbo ng isang MEHKO, mangyaring maging mabuting kapitbahay, at sundin ang pinakamahuhusay na kagawian sa ibaba:

TABA, LANGIS, AT PAGTAPON NG GASA

Ang taba, mantika, o grasa (Fat Oil Grease o FOG) ay dapat na maayos na itapon at hindi dapat ibuhos sa lababo dahil ito ay maaaring makabara sa mga paagusan ng tubig at maging sanhi ng pagbabara ng mga tubo ng imburnal at pagkasira ng mga sistemang septiko. Upang mabawasan ang epekto sa iyong imburnal/sistemang septiko, isaalang-alang ang mga sumusunod na opsyon:

- Ang taba, mantika, at grasa ay dapat pumunta mula sa kawali patungo sa basurahan.
- Palamigin ang iyong mantika, grasa, at/o taba, pagkatapos ay ibuhos ang mga ito sa isang lalagyan na may ligtas na takip.
- Punasan ang mga kaldero at kawali gamit ang isang tuwalya ng papel bago maghugas ng pinggan; gagamit ka ng mas kaunting sabon at bawasan ang pagkakataon ng mga bara sa iyong mga tubo.
- Itapon ang mga tira-tirang pagkain sa basurahan o berdeng lalagyan ng pang-recycle ng basura, hindi sa basura, agusan ng tubig, o banyo.
- Ihalo ang mga FOG sa iyong basurahan na may sumisipsip na basura tulad ng papel, giniling na kape, o kitty litter.
- Iuhos ang mga FOG sa isang lumang karton ng gatas, lalagyan ng juice, o isa pang lalagyan na maaaring itapon.
- Ilagay ang mga tira-tirang taba sa basurahan, hindi sa tapunan ng basura sa lababo.



TRAPIKO

Ang mga sumusunod ay maaaring makatulong na mabawasan ang mga potensyal na pagtaas sa trapiko at panatilihin ang iyong kapitbahayan:

- Paalalahanan ang mga kostomer na magmaneho nang mabagal at ligtas habang nasa iyong lugar.
- Mag-iskedyul ng mga pagpi-pick up ng pagkain ng kostomer sa iba't-ibang oras upang mabawasan ang pagsisikip ng trapiko.
- Siguraduhin na ang mga kostomer na darating upang kunin ang mga pagkain ay hindi humaharag sa mga kalye at karaniwang daloy ng trapiko.



INGAY

Ang kainan sa labas at mga kostomer na kumukuha ng pagkain ay maaaring magdulot ng karagdagang ingay. Tumulong na mabawasan ang mga epekto ng ingay sa iyong mga kapitbahay:

- Bawasan ang lakas ng musika at hilingin sa mga kostomer na magsalita nang tahimik habang kumukuha ng pagkain o habang kumakain para maiwasan ang istorbo sa mga kapitbahay.
- Panatilihin ang mga pare-parehong regular na oras ng negosyo. Tingnan sa iyong lokal na tagapagpatupad ng koda o departamento ng pulisya/sheriff tungkol sa mga partikular na mga restriksyon sa oras ng negosyo. Para sa isang listahan ng mga lokal na kontak sa pagsosona, mag-klik [dito](#).



- Mag-ingat sa ingay na dulot ng mga parokyano na kumakain o kumukuha ng pagkain pagkalipas ng alas 10 ng gabi.

PARADAHAN

Tumulong sa pagtiyak na ang iyong mga kapitbahay ay may magagamit na paradahan:

- Gamitin ang onsite na paradahan para sa mga kostomer. Magkaroon ng nakalaang lugar sa iyong daanan ng sasakyan (driveway) (kung naaangkop) para makaparada ang mga kostomer.
- Kung wala kang daanan ng sasakyan (driveway), siguraduhin na ang mga kostomer ay may madaling akses sa paradahan, o ayusin ang isang naaangkop na lugar upang maghatid ng mga pagkain sa mga kostomer.
- Kung limitado ang paradahan sa iyong kapitbahayan, isaalang-alang ang paghahatid ng mga pagkain sa mga kostomer.

BASURA

Tumulong na panatiliing walang basura ang iyong kapitbahayan:

- Huwag punuin nang sobra ang mga basurahan at tiyaking maayos na nakatali ang lahat ng mga bag ng basura bago itapon.
- Itapon ang basura sa mga lalagyan na hindi tatagas o tutulo at hindi papasukin ng mga daga upang maiwasan ang mga amoy at peste.
- Pagbukud-bukurin at itapon ang mga nare-resaykel na basura sa tamang mga lalagyan.
- Maglagay ng isang basurahan para maayos na itapon ng iyong mga kostomer ang anumang basura at maiwasan na maipon ang basura sa mga lansangan o ari-arian ng iyong kapitbahay.
- Kung mag-iwan ang mga kostomer ng anumang basura sa damuhan, tabingdaanan (sidewalk), o kalye, siguraduhing itapon ito nang maayos.
- Makipag-ugnay sa iyong tagakuha ng basura kung kinakailangan mag-iskedyul ng mga karagdang pagkuha ng basura upang maiwasan ang labis na basura, o dalhin ang mga sirang kagamitan sa naaangkop na lokal na mga pasilidad ng pag-resaykel.



PAG-IWAS SA SUNOG

Ang mga sumusunod ay mahusay na mga rekomendasyon upang higit pang mabawasan ang panganib ng sunog sa iyong negosyo sa bahay. Tingnan sa iyong lokal na awtoridad sa sunog ang mga ispesipikong regulasyon para sa iyong lugar:

- Bawasan ang panganib ng sunog malapit sa iyong negosyo sa bahay sa pamamagitan ng pagpapanatili ng isang epektibong sona ng modipikasyon ng panggatong (fuel modification zone). Alisin, linisan, o baguhin ang mga madaling masunog na halaman at iba pang mga nasusunog na materyales sa loob ng 100 talampakan ng mga gusali o istruktura.
- Tiyaking mahahanap ng mga tauhan ng emerhensiya ang iyong negosyo sa bahay. Dapat ikabit ang mga numero ng bahay sa entrada ng daanan sa harap na pader ng tirahan. Ang mga numero ng bahay ay dapat malinaw na nakikita, may pinakamaliit na sukat na 4 pulgada ang taas at 1/2 pulgadang kapal, at may ibang kulay na likuran.
- Ilipat ang panlabas na mga kagamitan sa pagluluto na malayo mula sa iyong bahay o iba pang mga istruktura. Iberipika kung ang iyong lugar ay may mga paghihigpit sa paggamit ng kahoy sa mga stove / barbecue. Ang lahat ng mga istruktura na may kalan o ihawan ay dapat magkaroon ng isang tubong-kalan (stovepipe) na nilagyan ng isang aprubadong "spark arrester" (isang aparato na pumipigil sa paglabas ng mga nasusunog na mga labi mula sa mga pinagkukunan ng pagkasunog tulad ng mga pugon o pausukan at mga kalan na gumagamit ng kahoy).
- Ang mga alarma sa usok at mga alarma sa Carbon Monoxide ay dapat na nakakabit sa lahat ng mga tahanan. Makakatulong ang mga kagamitang ito na alertuhan ka o ang iyong mga kostomer sa panahon ng isang emerhensiya.
- Ang mga tirahan ay dapat magkaroon ng sumusunod na pamatay-apoy (fire extinguisher minimum type K) na madaling maaabot sa loob ng lugar ng pagluluto.



PAGGAMIT NG LUPA

Isang MEHKO lamang ang pinapayagang patakbuhan sa bawat tirahan. Tiyakin na ang mga wastong permiso ay nakuha bago simulan ang operasyon at:

- Kung umuupa, iberipika sa may-ari ng ari-arian na pinapayagan kang magpatakbo ng MEHKO sa iyong tirahan.
- Kung bahagi ng isang HOA, iberipika sa HOA na pinapayagan kang magpatakbo ng MEHKO sa iyong tirahan.