

(MEHKO)

Prácticas de Buena Vecindad

Mantenga la seguridad de la comunidad

RESIDUO ORGÁNICO

Ayuda a frenar el cambio climático:



La Ley del Senado de California (SB) 1383 tiene como objetivo mantener los alimentos y otros materiales compostables conocidos como residuos orgánicos fuera de los vertederos para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero que contribuyen al cambio climático. La recogida selectiva de residuos orgánicos ayuda a desviarlos de los vertederos.

Suscríbete a un servicio de recogida de residuos orgánicos además de la basura y el reciclaje a través de su empresa de transporte de residuos o presenta un plan de autogestión al Departamento de Obras Públicas del Condado de Los Ángeles

Consulta: www.FightFoodWasteLA.com para contribuir.



MEHKO permite que un domicilio particular funcione como restaurante donde los clientes pueden recoger su pedido, pedir que se lo lleven a casa o cenar en el propio domicilio. Esta actividad puede afectar a la zona residencial circundante. Ten en cuenta estas directrices para ser un vecino atento y mantener la seguridad de tu comunidad.

Para más información, visita:
ph.lacounty.gov/mehko



Environmental Health Division
5050 Commerce Drive
Baldwin Park, CA 91706



COUNTY OF LOS ANGELES
Public Health



ELIMINACIÓN DE GRASAS Y ACEITES

La grasa y el aceite de cocina NO deben tirarse por el fregadero, ya que pueden obstruir los desagües y provocar averías en las tuberías de alcantarillado y los sistemas sépticos. El FOG puede ser desechado en el bote de basura. También puedes verterlos en cartones de leche viejos u otros recipientes desechables. Los restos de comida pueden tirarse en los contenedores de reciclaje de residuos verdes, no en el triturador de basura.

TRÁFICO

Mantén la seguridad en tu vecindario: Aconseja a los clientes que conduzcan despacio y con precaución cuando se encuentren en una zona residencial. Programa la recogida de alimentos a horas escalonadas para reducir el tráfico. Asegúrate de que los clientes no bloqueen las calles cuando recojan su pedido de comida.



BASURA



No llenes en exceso los cubos de basura y asegura bien las bolsas de basura antes de tirarlas. Deposita la basura en contenedores herméticos y a prueba de roedores para evitar plagas. Deposita los materiales reciclables en sus contenedores correspondientes. Proporciona un cubo de basura a tus clientes para evitar que la basura se acumule en las calles. Ponte en contacto con tu empresa de recogida de basura para programar recogidas adicionales cuando sea necesario.

RUIDO

Ayuda a reducir la contaminación acústica en tu vecindario. Si pones música con un sistema de amplificación mientras los clientes están cenando, minimiza el volumen para no molestar a los vecinos. No se recomienda poner música amplificada en el exterior. Mantén un horario comercial frecuente. Ten en cuenta el ruido de los clientes que recogen la comida. Obedece las directrices de tu ordenanza local sobre molestias.



APARCAMIENTO

Usa el aparcamiento del establecimiento para los clientes en los lugares designados para ellos. Dispón de un lugar designado en tu entrada, si procede, para que aparken los clientes. Dispón de un lugar adecuado para llevar los pedidos de comida a los clientes. Si el aparcamiento es limitado, considera la posibilidad de entregar los pedidos.



PREVENCIÓN DE INCENDIOS

Reduce el riesgo de provocar un incendio en tu casa: Consulta con el cuerpo de bomberos local para seguir la normativa de tu zona. Retira cualquier material inflamable a menos de 30 metros de los edificios. Asegúrate de que los números de tu dirección sean visibles para que el personal de emergencia pueda encontrar tu casa. Asegúrate de que las barbacoas autorizadas estén a una distancia segura de tu casa y de otras estructuras. Instala detectores de humo y de monóxido de carbono en todas las viviendas. Dispón de un extintor de incendios (tipo 10B:C) en la zona de cocción.

