🍽️ Guide de conformité des restaurants de Toronto — Guide détaillé 2026

Auteur : Jeremy Golan, Baccalauréat en gestion, CPHR, SHRM-CP
Virtual HR Hub – Votre partenaire local en ressources humaines et conformité
📞 1-877-934-7482 | 🌐 www.virtualhrhub.com/canada

⚠️ Avertissement
Ce document présente des informations jusqu'au 1er janvier 2026, basées sur des sources publiques (comme toronto.ca, priv.gc.ca). Il est fourni à titre informatif uniquement et ne constitue pas un conseil juridique. Veuillez consulter un avocat ou un expert en conformité certifié avant toute prise de décision.

✅ Section 1 : Enregistrement de l'entreprise et licences

- Enregistrez votre entreprise
- Constituez une entité juridique au niveau fédéral (Canada) ou provincial (Ontario)
- Obtenez la licence commerciale principale (Master Business Licence) via ServiceOntario
- Obtenez un numéro d'entreprise (Business Number, BN) auprès de l'ARC
- Obtenez les licences municipales nécessaires
- Obtenez la licence « Eating Establishment » de la Ville de Toronto
- Payez les frais annuels de renouvellement et affichez la licence
- Respectez les règlements de zonage
- Assurez-vous que votre emplacement respecte le règlement de zonage de la Ville de Toronto
- Obtenez un permis d'affichage pour les enseignes commerciales
- Obtenez un certificat d'inspection incendie auprès des services d'incendie de Toronto avant le démarrage des opérations

---

🧼 Section 2 : Sécurité alimentaire et inspections sanitaires

- Participez au programme DineSafe de Toronto
- Inspections sanitaires régulières et inopinées obligatoires
- Affichez clairement les rapports d'inspection
- Certification des manipulateurs d'aliments
- Au moins un manipulateur d'aliments certifié par Toronto Public Health doit être présent à chaque quart de travail
- Respect strict du règlement sur les établissements alimentaires de l'Ontario (O. Reg. 493/17) concernant l'hygiène, le stockage, la lutte antiparasitaire, la maintenance des équipements et le nettoyage
- Installez une ventilation commerciale, réfrigérateurs, pièges à graisse, etc.
- Stockez les aliments au-dessus du sol avec un étiquetage clair

---

🦽 Section 3 : Accessibilité et sécurité (AODA, OHSA, TSSA)

- Conformité à la Loi sur l'accessibilité pour les personnes handicapées de l'Ontario (AODA)
- Installation de rampes, accès larges, toilettes accessibles
- Formation du personnel sur le service client conforme à l'AODA
- Conformité à la TSSA (si applicable) pour les équipements à combustible professionnel
- Formation des employés sur les normes de santé et sécurité au travail (OHSA)

- Affichez le poster « Santé et sécurité au travail »
- Évaluation des risques et politiques contre la violence et le harcèlement

---

🍷 Section 4 : Service d'alcool (optionnel)

- Obtenez une licence d'alcool auprès de l'AGCO (Alcohol & Gaming Commission of Ontario)
- Soumettez un plan d'étage et affichez un avis 30 jours avant ouverture
- Formation Smart Serve obligatoire pour tous les employés servant de l'alcool
- Affichez clairement la licence et respectez les heures d'ouverture et les règles publicitaires

---

💼 Section 5 : Conformité des employés et RH

- Respectez la Loi sur les normes d'emploi (ESA) concernant salaire minimum, congés, heures supplémentaires (44 heures/semaine), période de préavis, etc.
- Enregistrez-vous auprès du WSIB (Workplace Safety and Insurance Board), affichez le certificat et déclarez les blessures
- Formation anti-harcèlement conformément à l'OHSA
- Maintenez des registres d'employés pour au moins 3 ans, émettez des fiches de paie, faites les retenues fiscales correctes (RPC, AE, impôt)
- Assurez la conformité à l'embauche des travailleurs étrangers (LMIA, permis de travail, contrats)

🧾 Section 6 : Mesures recommandées mais optionnelles

- Couverture d’assurance responsabilité, équipement, incendie, accident du travail
- Manuel de l’employé incluant politiques, code de conduite, horaires et avantages
- Utilisation d’outils de planification des horaires comme 7Shifts ou Homebase
- Logiciels RH (HRIS/HCM) pour la gestion digitale des formations, recrutements et dossiers
- Maintenez une présence en ligne à jour (Google Profil : horaires, menus, avis) avec réponses positives

---

✅ Checklist finale 2026

Domaine de conformité	Action requise
Enregistrement de l’entreprise	Obtenir BN, licence principale
Licences municipales	Licence Eating Establishment
Inspections sanitaires	Passer les inspections DineSafe, afficher rapports
Manipulation des aliments	Manipulateur certifié présent à chaque quart
WSIB	Inscription et affichage du certificat
Inspection incendie	Obtenir certificat d’incendie
Vente d’alcool	Licence AGCO + formation Smart Serve
Accessibilité AODA	Rampes, signalisation, formation, équipements
Santé et sécurité OHSA	Formation, affiches, politiques écrites
Paie et tenue des registres	Fiches de paie, gestion fiscale, dossiers employés
Normes ESA	Heures, salaire, congés, pauses

Documents RH	Manuel, journal de formation, politiques
Assurance supplémentaire	Incendie, interruption, protection individuelle

---

📜 Avertissement légal

Ce guide est uniquement à titre informatif et ne remplace pas un avis juridique. Consultez les sources officielles de la Ville de Toronto et du gouvernement de l'Ontario pour les réglementations à jour.

🆘 Besoin d'aide ?

Virtual HR Hub offre des services pour la gestion des restaurants à Toronto : préparation DineSafe, demande de licences, adaptation AODA, audits RH, formations d'équipe, etc.

➡️ Contactez-nous : 1-877-934-7482 ou visitez www.virtualhrhub.ca