

 टोरंटो रेस्टोरेंट अनुपालन गाइड — 2026 का विस्तृत मार्गदर्शन
लेखक: *Jeremy Golan*, प्रबंधन स्नातक, *CPHR*, *SHRM-CP*
वर्चुअल **HR** हब – आपका स्थानीय HR एवं अनुपालन सहयोगी
 1-877-934-7482 |  www.virtualhrhub.com/canada

अस्वीकरण

यह दस्तावेज़ öffentlich स्रोतों (जैसे toronto.ca, priv.gc.ca) के आधार पर 1 जनवरी 2026 तक की जानकारी प्रस्तुत करता है। यह सामान्य संदर्भ हेतु है, कानूनी सलाह नहीं। किसी भी निर्णय से पहले प्रमाणित वकील या अनुपालन विशेषज्ञ से परामर्श करें।

अनुभाग 1: व्यवसाय पंजीकरण एवं लाइसेंस

1. व्यवसाय पंजीकृत करें

- फेडरल (Canada) या प्रांतीय (Ontario) स्तर पर ट्रस्ट/इंकोर्पोरेशन करें
- ServiceOntario से मास्टर बिजनेस लाइसेंस प्राप्त करें
- CRA से बिजनेस नंबर (BN) प्राप्त करें

2. नगर पालिका की लाइसेंसिंग

- City of Toronto से “Eating Establishment” लाइसेंस प्राप्त करें
- वार्षिक नवीनीकरण शुल्क जमा करें और लाइसेंस प्रदर्शित रखें

3. ज़ोनिंग अनुपालन

- सुनिश्चित करें कि आपका स्थान City of Toronto Zoning Bylaw के अनुकूल हो

4. साइन परमिट

- व्यापारिक साइनबोर्ड लगाने के लिए नगर से अनुमति लें

5. फ़ायर इंस्पेक्शन सर्टिफ़िकेट

- संचालन शुरू करने से पहले Toronto Fire Services से फ़ायर निरीक्षण प्रमाणपत्र प्राप्त करें

अनुभाग 2: खाद्य सुरक्षा एवं स्वास्थ्य निरीक्षण

1. Toronto DineSafe प्रोग्राम

- नियमित और बिना सूचना के सार्वजनिक स्वास्थ्य निरीक्षण verplichtend
- निरीक्षण रिपोर्ट स्पष्ट रूप से पोस्ट करना अनिवार्य

2. फ़ूड हैंडलर सर्टिफ़िकेशन

- हर शिफ्ट में कम से कम एक Toronto Public Health–अनुमोदित प्रमाणित भोजन हैंडलर मौजूद हो

3. ओन्टारियो फ़ूड प्रिमाइसेज़ विनियमन (O. Reg. 493/17)

- स्वच्छता, भंडारण, कीट नियंत्रण, उपकरण रखरखाव और सफाई पर कड़ाई से पालन

4. उपकरण व भंडारण मानक

- वाणिज्यिक वेंटिलेशन, फ्रिज, ग्रीस ट्रैप आदि स्थापित करें
- खाद्य सामग्री ज़मीन से ऊपर स्टोर करें और स्पष्ट रूप से लेबल करें

अनुभाग 3: पहुँचयोग्यता एवं सुरक्षा (AODA, OHSA, TSSA)

1. AODA अनुपालन

- अक्षम व्यक्तियों हेतु रैंप, विस्तृत प्रवेश, सुलभ शौचालय स्थापित करें

- सभी कर्मचारियों को AODA-अनुरूप ग्राहक सेवा प्रशिक्षण दें

2. TSSA अनुपालन (यदि लागू हो)

- व्यावसायिक ईंधन उपकरण का उपयोग हो तो TSSA पंजीकरण और निरीक्षण आवश्यक

3. OHSA (स्वास्थ्य एवं सुरक्षा)

- कर्मचारियों को सुरक्षा मानदंडों पर प्रशिक्षित करें
- “Health & Safety at Work” पोस्टर प्रदर्शित रखें
- खतरा मूल्यांकन और हिंसा/उत्पीड़न नीति तैयार करें

अनुभाग 4: शराब सेवा (वैकल्पिक)

1. AGCO शराब लाइसेंस

- Alcohol & Gaming Commission of Ontario से लाइसेंस प्राप्त करें
- फ़्लोर प्लान जमा करें और 30 दिन पूर्व सूचना पोस्ट करें

2. Smart Serve प्रशिक्षण

- शराब सर्व करते समय सभी कर्मचारियों के पास मान्य Smart Serve प्रमाणपत्र होना चाहिए

3. ऑपरेटिंग नियम

- लाइसेंस स्पष्ट रूप से प्रदर्शित करें, सेवा घंटे एवं विज्ञापन नियमों का कड़ाई से पालन करें

अनुभाग 5: कर्मचारी एवं HR अनुपालन

1. ESA (Employment Standards Act)

- न्यूनतम वेतन, छुट्टियाँ, ओवरटाइम (44 घंटे प्रति सप्ताह), नोटिस अवधि आदि अनुपालित करें

2. WSIB (कार्यस्थल बीमा)

- Workplace Safety and Insurance Board से पंजीकरण करें, प्रमाणपत्र पोस्ट करें, आघात रिपोर्ट करें

3. विरोध-उत्पीड़न प्रशिक्षण

- OHSA अंतर्गत, कर्मचारियों को कार्यस्थल में उत्पीड़न एवं हिंसा पर प्रशिक्षण दें

4. रिकॉर्डकीपिंग और पे-रोल

- कर्मचारी रिकॉर्ड कम से कम 3 साल तक रखें, वेतन पर्चियाँ जारी करें, कर कटौती सही से करें (CPP, EI, आयकर)

5. विदेशी कर्मचारियों की भर्ती

- LMIA या अन्य स्वीकृत कार्यक्रमों द्वारा वर्क परमिट सुनिश्चित करें, रोजगार अनुबंध बनाएँ



अनुभाग 6: अनुशंसित लेकिन वैकल्पिक उपाय

1. बीमा कवरेज

- जिम्मेदारी, उपकरण, आग, कर्मचारी दुर्घटना बीमा करवाएँ

2. कर्मचारी हैंडबुक तैयार करें

- नियम, आचार संहिता, शेड्यूल नीति तथा लाभ विवरण शामिल करें

3. कर्मचारी शेड्यूलिंग उपकरण

- 7Shifts, Homebase जैसे उपकरण का उपयोग करें

4. HRIS/HCM सॉफ्टवेयर

- प्रशिक्षण लॉग, भर्ती फॉर्म और रिकॉर्ड डिजिटल रूप में रखें

5. ऑनलाइन उपस्थिति

- Google प्रोफाइल पर समय, मेनू, रिव्यू अपडेट रखें और सकारात्मक रूप से जवाब दें

✓ साल 2026 के लिए अंतिम चेकलिस्ट

अनुपालन क्षेत्र	आवश्यक कार्रवाई
व्यवसाय पंजीकरण	Business Number (BN), मास्टर लाइसेंस लेना
नगर लाइसेंसिंग	Eating Establishment License प्राप्त करें
स्वास्थ्य निरीक्षण	DineSafe निरीक्षण पास करें और रिपोर्ट पोस्ट करें
खाद्य हैंडलिंग	प्रमाणित खाद्य हैंडलर हर शिफ्ट में हो
WSIB	पंजीकरण और प्रमाणपत्र पोस्ट करें
अग्नि निरीक्षण	फ़ायर प्रमाणपत्र प्राप्त करें
शराब बिक्री	AGCO लाइसेंस + Smart Serve प्रशिक्षण
AODA पहुँचयोग्यता	रैंप्स, संकेत, प्रशिक्षण और सुविधाएँ
OHSA स्वास्थ्य व सुरक्षा	प्रशिक्षण, पोस्टर, लिखित नीति
पे-रोल एवं रिकॉर्ड कीपिंग	वेतन पर्चियाँ, कर निपटान, कर्मचारी फाइलें
ESA नियम	कार्य घंटे, वेतन, दैनिक विश्राम, छुट्टी
HR दस्तावेज़	हैंडबुक, प्रशिक्षण लॉग, कंपनी नीति

अतिरिक्त सुरक्षा बीमा आग, व्यवसाय रोक, व्यक्तिगत सुरक्षा
कवरेज

कानूनी अस्वीकरण

यह गाइड केवल जानकारी हेतु है और कानूनी सलाह नहीं है। नवीनतम नियम एवं अपील हेतु City of Toronto और Ontario सरकार के आधिकारिक स्रोतों का संदर्भ लें।

सहायता प्राप्त करें

Virtual HR Hub टोरंटो में रेस्तरां संचालन से जुड़ी सेवाएँ प्रदान करता है: DineSafe तैयारी, लाइसेंस आवेदन, AODA अनुकूलन, HR ऑडिट, टीम प्रशिक्षण आदि।

 संपर्क करें: **1-877-934-7482** या देखें **www.virtualhrhub.ca**