

Guía de Cumplimiento para Restaurantes en Toronto — Guía Detallada 2026

Autor: Jeremy Golan, Licenciado en Administración, CPHR, SHRM-CP
Virtual HR Hub – Su socio local en Recursos Humanos y Cumplimiento

 1-877-934-7482 |  support@virtualhrhub.com | 

www.virtualhrhub.com/canada

Aviso Legal

Este documento contiene información actualizada hasta el 1 de enero de 2026, basada en fuentes públicas como toronto.ca y priv.gc.ca. Se proporciona solo con fines informativos y no constituye asesoría legal. Antes de tomar cualquier decisión, consulte con un abogado certificado o un experto en cumplimiento.

Sección 1: Registro del Negocio y Licencias

- Registre su negocio
- Constituya una entidad legal a nivel federal (Canadá) o provincial (Ontario)
- Obtenga la Licencia Comercial Principal (Master Business Licence) a través de ServiceOntario
- Obtenga un Número de Negocio (Business Number, BN) de la CRA
- Solicite las licencias municipales necesarias
- Obtenga la licencia de “Eating Establishment” de la Ciudad de Toronto
- Pague las tarifas anuales de renovación y exhiba claramente la licencia
- Cumpla con las normativas de zonificación de la Ciudad de Toronto
- Asegúrese que su ubicación cumple con las ordenanzas de zonificación
- Solicite permisos para letreros comerciales
- Obtenga permiso del municipio para colocar señalización comercial

- Obtenga un certificado de inspección contra incendios del Servicio de Bomberos de Toronto antes de iniciar operaciones

Sección 2: Seguridad Alimentaria e Inspecciones Sanitarias

- Participe en el programa DineSafe de Toronto
- Sométase a inspecciones sanitarias regulares y sin previo aviso
- Publique claramente los informes de inspección
- Asegure que al menos un manipulador de alimentos certificado por Toronto Public Health esté presente en cada turno
- Cumpla estrictamente con el Reglamento de Establecimientos Alimentarios de Ontario (O. Reg. 493/17)
- Mantenga higiene, almacenamiento, control de plagas, mantenimiento de equipos y limpieza
- Instale ventilación comercial, refrigeradores, trampas de grasa, etc.
- Almacene alimentos por encima del suelo y etiquete claramente

Sección 3: Accesibilidad y Seguridad (AODA, OHSA, TSSA)

- Cumpla con la Ley de Accesibilidad para Ontarianos con Discapacidades (AODA)
- Instale rampas, accesos amplios y baños accesibles
- Capacite a todos los empleados en servicio al cliente conforme a AODA
- Si aplica, registre y haga inspecciones TSSA para equipos de combustibles profesionales
- Capacite a los empleados en las normas de salud y seguridad ocupacional (OHSA)

- Coloque pósters de “Salud y Seguridad en el Trabajo”
- Realice evaluaciones de riesgos y establezca políticas contra violencia y acoso

Sección 4: Servicio de Alcohol (Opcional)

- Obtenga la licencia de alcohol de la Comisión de Alcohol y Juegos de Ontario (AGCO)
- Presente un plano de planta y publique aviso 30 días antes de la apertura
- Todos los empleados que sirvan alcohol deben contar con certificación válida de Smart Serve
- Exhiba claramente la licencia y cumpla con horarios de servicio y reglas publicitarias

Sección 5: Cumplimiento Laboral y Recursos Humanos

- Cumpla con la Ley de Normas Laborales (ESA) respecto a salario mínimo, licencias, horas extra (44 horas/semana) y períodos de aviso
- Regístrese en la Junta de Seguridad e Indemnización Laboral (WSIB), exhiba el certificado y reporte lesiones
- Proporcione capacitación contra acoso conforme a OHSA
- Mantenga registros de empleados por al menos 3 años, emita recibos de pago correctos y realice deducciones fiscales adecuadas (CPP, EI, impuestos sobre la renta)
- Asegure la contratación legal de trabajadores extranjeros mediante LMIA u otros programas aprobados



Sección 6: Medidas Opcionales Recomendadas

- Contrate seguros de responsabilidad, equipo, incendios y accidentes laborales
- Prepare un manual para empleados que incluya políticas, código de conducta, horarios y beneficios
- Utilice herramientas de programación como 7Shifts o Homebase
- Use software HRIS/HCM para llevar registros digitales de entrenamientos, formularios de contratación y documentos
- Mantenga su presencia en línea actualizada (perfil de Google, horarios, menús, reseñas) y responda positivamente



Lista de Verificación Final para 2026

Área de Cumplimiento	Acción Requerida
Registro del Negocio	Obtener BN y licencia principal
Licencias Municipales	Obtener licencia de Eating Establishment
Inspecciones Sanitarias	Pasar inspecciones DineSafe y publicar reportes
Manipulación de Alimentos	Manipulador certificado presente cada turno
WSIB	Registro y exhibición del certificado
Inspección Contra Incendios	Obtener certificado de incendios
Venta de Alcohol	Licencia AGCO y capacitación Smart Serve
Accesibilidad AODA	Proveer rampas, señalización, capacitación y facilidades
Salud y Seguridad OHSA	Capacitación, pósters, políticas escritas
Nómina y Registro	Recibos de pago, manejo fiscal, archivos de empleados
Normas ESA	Horarios, salarios, licencias y descansos

Documentos de Recursos Humanos

Manual, registros de entrenamiento, políticas

Seguro Adicional

Incendios, interrupción de negocio, protección personal

Aviso Legal

Esta guía es solo para fines informativos y no constituye asesoría legal. Para regulaciones actualizadas, consulte las fuentes oficiales del Gobierno de la Ciudad de Toronto y de Ontario.

¿Necesita Ayuda?

Virtual HR Hub ofrece servicios para la gestión de restaurantes en Toronto, incluyendo preparación para DineSafe, solicitudes de licencias, adaptaciones AODA, auditorías de RRHH, capacitación de equipos, y más.

➔ Contáctenos: 1-877-934-7482 |  support@virtualhrhub.com |

www.virtualhrhub.com/canada