

Gabay sa Pagsunod para sa mga Restawran sa Toronto — Detalyadong Patnubay para sa 2026

May-akda: Jeremy Golan, Bachelor ng Pamamahala, CPHR, SHRM-CP
Virtual HR Hub – Ang Iyong Lokal na Kasosyo sa HR at Pagsunod

 1-877-934-7482 |  www.virtualhrhub.com/canada

support@virtualhrhub.com

Paunawa

Ang dokumentong ito ay naglalaman ng impormasyon hanggang Enero 1, 2026, na batay sa pampublikong sanggunian tulad ng toronto.ca at priv.gc.ca. Ito ay pangkalahatang gabay lamang at hindi kapalit ng legal na payo. Bago gumawa ng anumang desisyon, kumonsulta sa isang lisensyadong abogado o eksperto sa pagsunod.

Bahagi 1: Pagpaparehistro ng Negosyo at Lisensya

- Irehistro ang iyong negosyo
- Magtatag ng legal na entidad sa pederal (Canada) o probinsyal (Ontario) na antas
- Kumuha ng Master Business Licence mula sa ServiceOntario
- Mag-secure ng Business Number (BN) mula sa CRA
- Mag-apply para sa mga lisensyang panlungsod
- Kumuha ng “Eating Establishment” license mula sa Lungsod ng Toronto
- Magbayad ng taunang renewal fee at ipakita nang malinaw ang lisensya
- Sundin ang zoning regulations ng Lungsod ng Toronto
- Siguraduhing ang iyong lokasyon ay naaayon sa zoning bylaws
- Mag-apply para sa permits sa mga signage
- Kumuha ng permit mula sa lungsod para sa mga business signs

- Mag-secure ng fire inspection certificate mula sa Toronto Fire Services bago magsimula ang operasyon

Bahagi 2: Kaligtasan sa Pagkain at Health Inspection

- Makilahok sa Toronto DineSafe program
- Sumailalim sa regular at unannounced health inspections
- Ipaskil nang malinaw ang inspection reports
- Siguraduhing may certified food handler sa bawat shift, aprubado ng Toronto Public Health
- Sundin nang mahigpit ang Ontario Food Premises Regulation (O. Reg. 493/17)
- Panatilihin ang kalinisan, maayos na storage, pest control, at kagamitan
- Mag-install ng commercial ventilation, refrigerators, grease traps, atbp.
- Itago ang pagkain sa taas mula sa sahig at lagyan ng malinaw na label

Bahagi 3: Accessibility at Safety (AODA, OHSA, TSSA)

- Sumunod sa Accessibility for Ontarians with Disabilities Act (AODA)
- Maglagay ng mga ramp, malalawak na access, at accessible toilets
- Bigyan ng training ang lahat ng empleyado para sa customer service na ayon sa AODA
- Kung naaangkop, magpa-register at ipa-inspect ang mga professional fuel equipment sa ilalim ng TSSA
- Turuan ang mga empleyado tungkol sa Occupational Health and Safety Act (OHSA)
- Mag-display ng “Health & Safety at Work” posters

- Gumawa ng risk assessments at mga polisiya laban sa karahasan at harassment



Bahagi 4: Serbisyo ng Alak (Opsyonal)

- Kumuha ng liquor license mula sa Alcohol & Gaming Commission of Ontario (AGCO)
- Isumite ang floor plan at magbigay ng 30 araw na paunawa bago mag-operate
- Lahat ng staff na nagseserve ng alak ay dapat may valid na Smart Serve certification
- I-display nang malinaw ang lisensya at sundin ang mga alituntunin sa oras ng operasyon at advertising



Bahagi 5: Pagsunod sa Empleyado at HR

- Sumunod sa Employment Standards Act (ESA) tungkol sa minimum wage, leave, overtime (44 na oras kada linggo), at notice period
- Magparehistro sa Workplace Safety and Insurance Board (WSIB), i-display ang certificate, at i-report ang mga injury
- Magbigay ng anti-harassment training alinsunod sa OHSA
- Panatilihin ang employee records ng hindi bababa sa 3 taon, magbigay ng tamang pay slips, at siguraduhing wasto ang tax deductions (CPP, EI, income tax)
- Siguraduhing legal ang pag-hire ng foreign workers gamit ang LMIA o iba pang approved programs



Bahagi 6: Mga Inirerekomendang Opsyonal na Hakbang

- Magkaroon ng insurance coverage para sa liability, equipment, sunog, at workplace accidents

- Gumawa ng employee handbook na naglalaman ng policies, code of conduct, schedules, at benefits
- Gumamit ng scheduling tools tulad ng 7Shifts o Homebase
- Gamitin ang HRIS/HCM software para sa digital na training logs, recruitment forms, at records
- Panatilihin ang updated ang online presence gaya ng Google profile sa oras, menu, at customer reviews, at tumugon nang maayos sa mga ito

Final Checklist para sa 2026

Compliance Area	Required Actions
Business Registration	Obtain BN and Master Business Licence
Municipal Licensing	Get Eating Establishment License
Health Inspection	Pass DineSafe inspections and post reports
Food Handling	Certified food handler present every shift
WSIB Registration	Register and post certificate
Fire Inspection	Obtain fire certificate
Alcohol Sales	AGCO license and Smart Serve training
AODA Accessibility	Provide ramps, signage, training, and facilities
OHSA Health & Safety	Training, posters, written policies
Payroll & Record Keeping	Pay slips, tax handling, employee files
ESA Standards	Work hours, wages, leave, breaks
HR Documents	Handbook, training logs, policies

Additional Insurance Fire, business interruption, personal protection

Legal Disclaimer

This guide is for informational purposes only and is not legal advice. For up-to-date rules and appeals, consult official City of Toronto and Ontario government sources.

Need Assistance?

Virtual HR Hub offers restaurant management services in Toronto including DineSafe preparation, license applications, AODA accommodations, HR audits, team training, and more.

 Contact us at 1-877-934-7482 or visit www.virtualhrhub.com/canada