



波士顿检查服务
经济发展办公室

餐饮企业的开业指南

开业、获取许可证和执照、接受检查的指南

2021年4月

感谢您考虑在波士顿市开设您的餐饮企业！

开设餐饮企业是艰苦的工作。我们波士顿市的团队将竭诚提供帮助！

本指南提供了概述，并描述了波士顿市的餐厅特定许可与检查流程。如有疑问，请联系波士顿检查服务局 ([Inspectional Services, ISD](#)) [卫生处 \(Health Division\)](#)以及[经济发展局 \(Economic Development Department\)](#)，或拨打 311。



City of Boston
Mayor Kim Janey

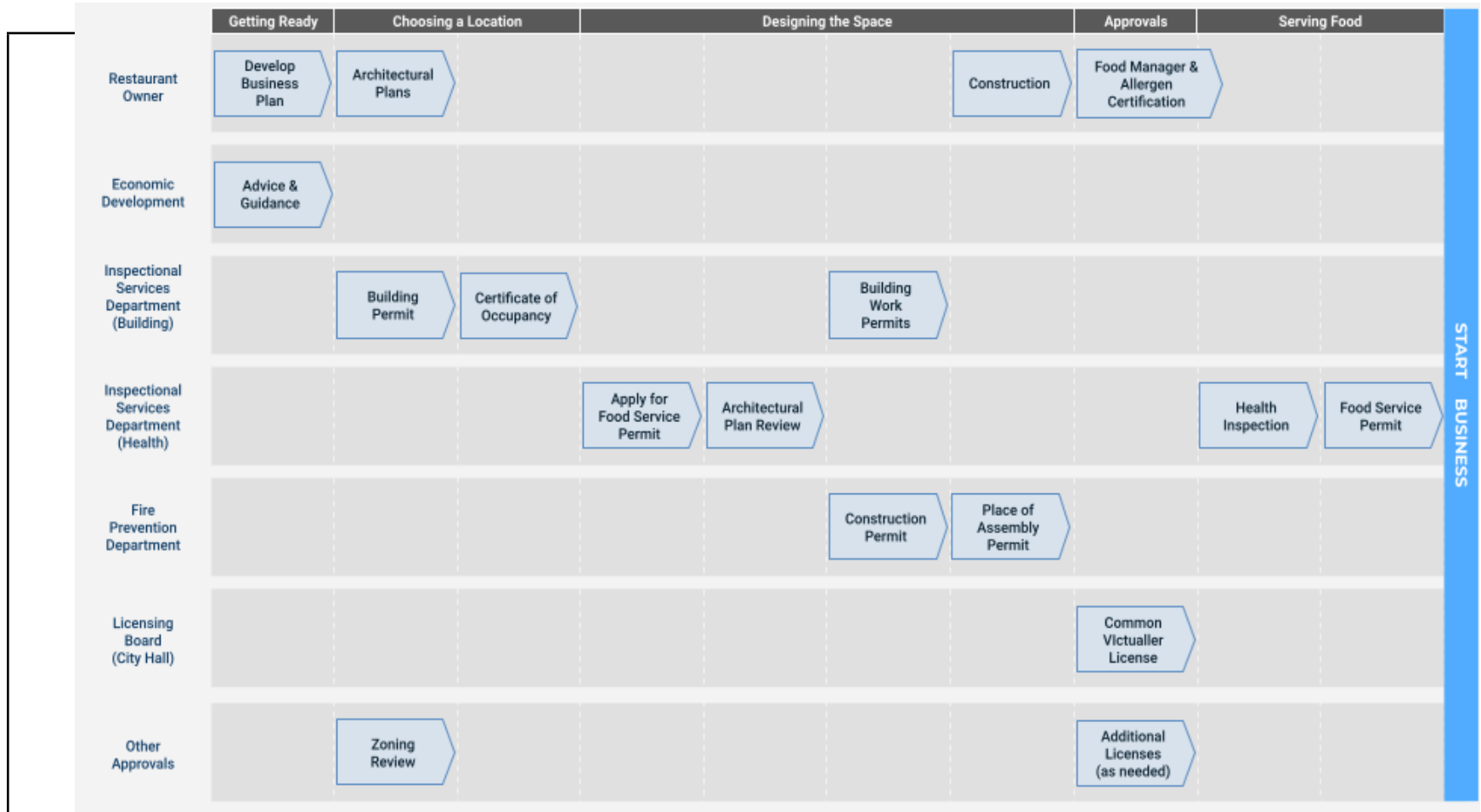


City of Boston
Inspectional Services



City of Boston
Economic Development

概览图表



Restaurant Owner	
Getting Ready	做准备
Develop Business Plan	制定商业计划
Choosing a Location	选址

Architectural Plans	建筑平面图
Designing the Space	设计空间
Construction	施工
Approvals	批准
Food Manager & Allergen Certification	食品经理和过敏原证书
Serving Food	供应食品
Economic Development	经济发展
Advice & Guidance	建议和指导意见
Inspectional Services Department (Building)	检查服务局（建筑物）
Building Permit	建筑物许可证
Certificate of Occupancy	占用证书
Building Work Permits	建筑物工作许可证
Inspectional Services Department (Health)	检查服务局（卫生）
Apply for Food Service Permit	申请食品服务许可证
Architectural Plan Review	建筑平面图审核
Health Inspection	卫生检查
Food Service Permit	食品服务许可证
Fire Prevention Department	消防局
Construction Permit	施工许可证
Place of Assembly Permit	集会场所许可证
Licensing Board (City Hall)	执照委员会（市政厅）
Common Vtctualer License	普通餐饮业主执照
Other Approvals	其他批准
Zoning Review	分区审核
Additional Licenses (as needed)	额外执照（视需要）
START BUSINESS	开业

[图表幻灯片链接](#)

步骤

步骤 1

做好准备 — 了解流程并制定计划

- [市长经济发展办公室 \(Mayor's Office of Economic Development\)](#) 为波士顿市的所有企业提供一站式资源，包括[小企业发展团队 \(Small Business Development Team\)](#) 和[波士顿主要街道团队 \(Boston Main Streets\)](#)，二者均为在波士顿开办、发展和建设企业提供资源。
- 首先，联络您的邻里商业经理 (NBM)，NBM 是小企业的专家，他们可以指导您如何在波士顿开一家餐厅。[请联系专家](#)，了解关于许可与执照、制定商业计划、选址，或其他关键的商业相关事项的更多信息。
- [经济发展中心 \(Economic Development Center\)](#) 提供增加渠道和机会的研讨会，包括为餐饮企业量身定制的系列研讨会。

步骤 2

选址 — 分区和占用

- 在线查询分区，请到[波士顿重建局 \(Boston Redevelopment Authority\)](#) 的可搜索地图上搜索指定的地块。
- 查询餐厅、外卖、免下车服务或现场娱乐用途在《[分区法规 \(Zoning Code\)](#)》中是允许、禁止还是有条件的（按第 38-73 条的邻里区）。
- 通过[建筑物许可证搜索](#)，在线查询建筑物的现有合法用途和占用情况。
- 若想更改分区或用途，请在线提交[长表格](#)，而如果餐厅在该地点是有条件或禁止的用途，可以向[分区上诉委员会](#)提出上诉。
- 为任何必要的施工提交建筑物许可申请。对于重大施工或结构改变，请在线提交[长表格](#)。对于微小的改变，请在线提交[短表格](#)。有关建筑物许可证类型的更多信息，请访问[这里](#)。
- 请获取一份[占用证书](#)，方法是提交您的[占用证书申请表](#)。如有任何疑问，请联系 ISDcertificates@boston.gov（查看 ISD 的[占用证书要求](#)）。
- 获得租约后，请联系您的邻里商业经理，讨论如何帮助您的企业[改进行标牌或店面](#)！

步骤 3

设计空间 — 施工和建筑物批准

送交您的平面图供审核；在施工或改动前，请先获取检查服务局 (ISD) 卫生处对餐厅设计的批准。届时请申请[卫生许可证](#)，支付许可证的费用，提供 4 套现场平面图，为将要安装的新设备提供制造商出具的符合 NSF/UL 认证的设备规格，提供[餐饮企业审核表](#)，以及含消费者忠告的菜单（如适用）。申请平面图审核预约，请发送电子邮件至ISDHealth@boston.gov 或拨打电话 617-635-5326。

请在此[处](#)了解检查服务局的许可流程。
请在此[处](#)了解餐饮服务卫生许可证的申请流程。

- 波士顿火灾预防处 (BFD) 也对施工工程作许可证要求。这些申请表和指导准则可以在[此处](#)找到。
- 通过 ISD 的[在线申请系统](#)获得适当的建筑物/管道/燃气/电气/机械许可证。仅有执照的承包商可以申请。请接受所有必要的检查。
- [集会场所许可证](#) (如果占用人数为 50 人或以上) 由 BFD 颁发。请查询相关的[指导准则](#)和[要求](#)。
- 检查证书：向 ISD 3A 号柜台提交 3 套加盖 ISD 和 BFD 容量批准盖章的平面图；等待检查。 下载核对清单和/或申请表。

步骤 4

批准 — 收集所有必要的执照和许可证

- 从执照委员会 (Licensing Board) 获取[普通餐饮业主执照](#)。
- 您需要获得一家独立公司的食品经理认证。[了解关于获得食品经理认证的更多信息。](#)
- 获得过敏原意识证书。有关更多信息，请查看[此处](#)
- 根据您的具体业务，您可能还需要以下一项或多项批准：
 - [现场娱乐执照](#)或[非现场娱乐执照](#)。
 - [台球桌执照](#)
 - [路边咖啡馆许可证](#)
 - [代客泊车许可证](#)

- [酒水执照](#): 详情请见[波士顿执照委员会网站](#)。
- 申请场地清洁执照。详情请见[此处](#)。
- 申请[垃圾箱放置许可证](#): 如果大于 3 立方码, 请提交[年度许可证申请表](#)。
- [商业许可证](#), 发放机构为[波士顿书记员办公室 \(Clerk's Office\)](#)
- 厨房抽油烟机和管道需要建筑处 (Building Division) 审核和波士顿消防局 (Boston Fire Department) 认证。有关商业油烟机和管道维护要求的更多信息, 请参阅 BFD 网站。

有关执照委员会的信息, 请查看[此处](#)。

有关《食品法规》(Food Code) 的信息, 请参阅[州的零售食品网站](#)。

步骤 5

供应食品 — 餐饮服务许可证和检查

- 为了完成这一流程并准备接受卫生检查, 请提供所有必要的剩余证书、执照和/或许可证。

具体如下所述:

- [占用证书](#)或检查证书
- 您的[已填妥餐饮服务许可证申请表](#) 需要更新表格的链接
- 您的食品经理证书和过敏原意识证书的副本
- 您的[普通餐饮业主执照](#)
- 请注意: 如果您没有在送交平面图审核时支付费用, 那么您必须在前往 ISD 办公室时带钱付款。您还必须带上工伤赔偿保险的副本, 以及您的联邦税号或社会保障号码。
- 如果您的所有文书工作都符合要求, 那么 ISD 将安排营业前检查请求。卫生处将帮助您安排营业前检查, 并确认您的预约。在检查时, 卫生检查员将确保您符合法规, 并回答您可能有的任何疑问。

Division of Health Inspections

1010 Massachusetts Ave.

Boston, MA 02118

办公时间: 星期一至星期五上午 8 点至下午 4 点。如果用现金或信用卡支付, 请在下午 3:30 之前完成付款。

检查核对清单

完成本核对清单并不保证一定通过检查。提供这些信息是为了帮助您在餐厅开业时准备必要的检查项目。如有疑问，请联系[卫生处](#)，电子邮件地址 ISDHealth@boston.gov 或拨打 311。

建筑物检查 — 占用证书([查看详情](#))

- 安装了应急灯并能正常使用
- 消防通道的状况令人满意
- 灭火器的标签在有效期内
- 商业通风管的清洁工作按计划进行
- 楼梯上有适当的栏杆
- 出口/方向指示牌清晰可见并已点亮
- 自动喷水灭火器功能正常
- 火灾报警系统/烟雾探测器
- 出口通道畅通无阻
- 总体状况令人满意

消防检查 — 集会场所许可证([查看详情](#))

- 张贴了 ISD 的检查证书
- 张贴了集会场所许可证
- 所有装饰品、家具和室内装修都有可燃性许可证
- 现场有逃生平面图，与家具布局一致
- 消防通道畅通并且有操作空间
- 门的自动闭合器操作正常
- 出口门向外摆动
- 出口畅通无阻，通向公共道路
- 良好的整体内务管理
- 楼梯间畅通，有适当的标牌
- 警报系统的检查是最新的
- 自动喷水灭火器的检查是最新的

卫生检查 — 餐饮服务卫生许可证

商户必须确保符合《食品法规》和《2013 年联邦食品法规》(2013 Federal Food Code), 以及 2015 年的补充规则, 并且在餐厅内可以查阅相关条例。(查看详情)

准备好营业了吗? 请查看检查指南, 详情见[此处](#)

- 负责人 (PIC) 了解情况, 监控食品安全风险并采取纠正措施。在所有营业时间都能找到 PIC
- 员工接受过职责和责任的培训
- 员工疾病政策, 以可核实的方式告知报告要求
- 除了洗手间外, 还为食品准备、分配和餐具清洗区域提供单独的无障碍洗手池
- 正确设计、维护和安装食品接触表面
- 足够的 NSF 设备用于烹饪、食品保温/冷藏和适当的冷却
- 正确设计、维护和安装非食品接触表面
- 适当储存清洁和脏污的锅碗瓢盆
- 高温消毒洗碗机或足够的带排水板 3 格水槽 - 检测设备

水管和废物处理

- 用水管适当连接饮用水和废水系统。不产生废水倒灌; 安装了适当的防回流装置
- 有足够数量的垃圾容器, 干净、带盖子、存储区域够用
- 提供用于清洗水果和蔬菜的食品准备水槽
- 提供拖把水槽

物理设施

- 干净并且井井有条
- 有存放衣物和个人护理用品的员工储物柜
- 有足够的储存区存放干货、餐具、维修物品、化学品
- 食品上方的灯具正确安装了保护罩
- 没有啮齿动物或昆虫的迹象
- 室外储存区干净
- 厨房区域通风良好, 油烟机的检查在有效期内
- 有关违反卫生法规行为的完整清单, 请查看[市长食品法院 \(Mayor's Food Court\) 网站](#)。

联系方式

机构	网站	电话
经济发展 小企业部	boston.gov/small-business	617-635-0355
公平与包容	<u>企业如何获得 M/WBE 认证:</u> https://www.boston.gov/departments/economic-development/equity-and-inclusion-of-fice/get-your-business-certified	617-635-3720
ISD 建筑物	https://www.boston.gov/departments/inspectional-services/what-building-permit-do-i-need	617-635-5300
ISD 卫生	https://www.boston.gov/departments/inspectional-services/health-division	617-635-5326
波士顿执照委员会	https://www.boston.gov/licensing	617-635-4170
BFD 火灾预防处	https://www.boston.gov/departments/fire-prevention	617-343-3628
娱乐处	https://www.boston.gov/entertainment	617-635-4165
市书记官（商业证书）	https://www.boston.gov/cityclerk	617-635-4601

谢谢您

Harvard 团队

Emily Chi, Ian Cutler, Nicolas Diaz, Gavin Jiao, Amy Villasenor

波士顿市团队

Diane Chalifoux, Rakeya Edwards, Christopher English, Colette Folan, Kelly Mackey
、Thomas McAdams, Dan Prendergast, Jessica Thomas, Lisa Timberlake, Reilly Zlab