



波士頓稽查服務

經濟發展辦公室

餐飲業開業指南

開業、獲取許可與執照、接受檢查指南

2021 年 4 月

感謝您考慮在波士頓市開設您的餐飲企業！

開設餐飲企業是艱苦的工作。波士頓市的團隊將竭誠提供協助！

本指南概述了波士頓市的餐廳特定許可與檢查流程。如有疑問，請聯絡波士頓檢查服務局 (Inspectional Services, ISD) [衛生處 \(Health Division\)](#) 以及經濟發展局 ([Economic Development Department](#))，或撥打 311。



City of Boston
Mayor Kim Janey

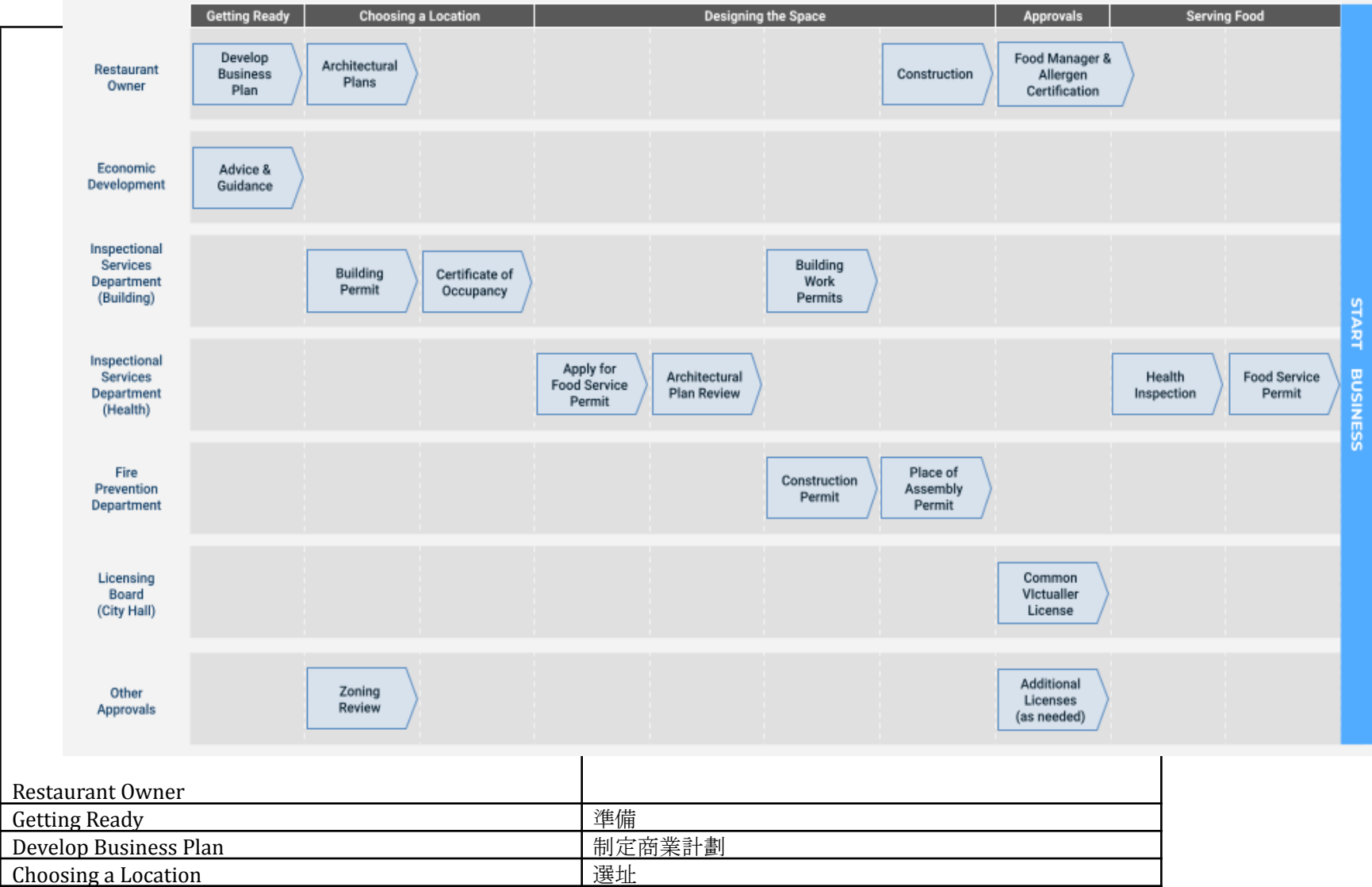


City of Boston
Inspectional Services



City of Boston
Economic Development

概覽圖表



Architectural Plans	建築平面圖
Designing the Space	設計空間
Construction	施工
Approvals	批准
Food Manager & Allergen Certification	食品經理和過敏原證書
Serving Food	供應食品
Economic Development	經濟發展
Advice & Guidance	建議和指導意見
Inspectional Services Department (Building)	檢查服務局（建築物）
Building Permit	建築物許可
Certificate of Occupancy	占用證書
Building Work Permits	建築物工作許可
Inspectional Services Department (Health)	檢查服務局（衛生）
Apply for Food Service Permit	申請食品服務許可證
Architectural Plan Review	建築平面圖審核
Health Inspection	衛生檢查
Food Service Permit	食品服務許可
Fire Prevention Department	消防局
Construction Permit	施工許可
Place of Assembly Permit	集會場所許可
Licensing Board (City Hall)	執照委員會（市政廳）
Common Vltualler License	普通餐飲業主執照
Other Approvals	其他批准
Zoning Review	分區審核
Additional Licenses (as needed)	額外執照（視需要）
START BUSINESS	開業

[圖表投影片連結](#)

步驟

步驟 1

做好準備 — 瞭解流程並制定計劃

- [市長經濟發展辦公室 \(Mayor's Office of Economic Development\)](#) 為波士頓市的所有企業提供一站式資源, 包括 [小企業發展團隊 \(Small Business Development Team\)](#) 和 [波士頓主要街道團隊 \(Boston Main Streets\)](#), 二者均能為波士頓企業的創業、發展和茁壯提供資源。
- 首先, 聯絡您的鄰里商業經理 (NBM), NBM 是小企業的專家, 他們可以給予您波士頓開設餐廳的相關引導。請聯絡專家, 瞭解更多關於許可與執照、制定商業計劃、選址, 或其他關鍵商業事項的資訊。
- [經濟發展中心 \(Economic Development Center\)](#) 提供協助您增加管道和機會的研討會, 包括為餐飲企業打造的系列研討會。

步驟 2

選址 — 分區和占用

- 線上查詢分區, 請到 [波士頓重建局 \(Boston Redevelopment Authority\)](#) 的可搜尋地圖上搜尋指定的分區。
- 查詢餐廳、外送、免下車服務或現場娛樂用途在 [分區法規 \(Zoning Code\)](#) 中為允許、禁止或有條件開放 (按第 38-73 條的鄰里區)。
- 透過 [建築物許可搜尋](#) 線上查詢建築物的現有合法用途和占用情況。
- 若想更改分區或用途, 請線上提交 [長表格](#), 而如果該地點為條件或禁止, 可以向 [分區上訴委員會](#) 提出上訴。
- 為任何必要的施工提交建築物許可申請。對於重大施工或結構改變, 請線上提交 [長表格](#)。對於小型的變動, 請線上提交 [短表格](#)。有關建築物許可類型的更多資訊, 請造訪 [這裡](#)。
- 請獲取 [占用證書](#), 提交您的 [占用證書申請表](#)。如有任何疑問, 請聯絡 ISDcertificates@boston.gov (查看 ISD 的 [占用證書要求](#))。
- 獲得租約後, 請聯絡您的鄰里商業經理, 討論如何幫助您的企業 [改進招牌或店面](#) !

步驟 3

設計空間 — 施工和建築物批准

將您的計畫送審；在施工或改動前，請先向檢查服務局 (ISD) 衛生處取得餐廳設計的批准。屆時請申請[衛生許可](#)，支付許可的費用，提供 4 套現場平面圖，為將要安裝的新設備提供製造商出具的符合 NSF/UL 認證的設備規格，提供[餐飲企業審核表](#)，以及含消費者警告的菜單（如適用）。申請平面圖審核預約，請傳送電子郵件至 ISDHealth@boston.gov 或撥打電話 617-635-5326。

請在[此處](#)瞭解檢查服務局的許可流程。
請在[此處](#)瞭解餐飲服務衛生許可的申請流程。

- 施工工程也必須獲得波士頓火災預防處 (BFD) 許可。申請表和指導準則可以在[此處](#)查詢。
- 透過 ISD 的[線上申請系統](#)獲得適當的建築物/管道/燃氣/電氣/機械許可。僅有執照的承包商可以申請。請接受所有必要的檢查。
- **集會場所許可**（如果占用人數為 50 人或以上）由 BFD 頒發。請查詢相關的[準則](#)和[要求](#)。
- **檢查證書**：向 ISD 3A 號櫃台提交 3 套 ISD 和 BFD 容量批准蓋章的平面圖；等待檢查。下載核對清單和/或申請表。

步驟 4

批准 — 取得所有必要的執照和許可

- 從執照委員會 (Licensing Board) 獲取[普通餐飲業主執照](#)。
- 您需要獲得一家獨立公司的食品經理認證。[瞭解關於獲得食品經理認證的更多資訊。](#)
- 獲得過敏原意識證書。有關更多資訊，請查看[此處](#)
- 根據您的具體業務，您可能還需要以下一項或多項批准：
 - [現場娛樂執照](#)或[非現場娛樂執照](#)。
 - [撞球桌執照](#)
 - [路邊咖啡館許可](#)
 - [代客泊車許可](#)
 - [酒水執照](#)：詳細資訊請參閱[波士頓執照委員會網站](#)。
 - [申請場地整潔執照](#)。詳細資訊請參閱[此處](#)。

- 申請[垃圾箱放置許可](#):如果大於 3 立方碼, 請提交[年度許可申請表](#)。
- [商業許可](#), 發放機構為[波士頓書記員辦公室 \(Clerk's Office\)](#)
- 廚房抽油煙機和管道需要建築處 (Building Division) 審核和波士頓消防局 (Boston Fire Department) 認證。有關商業油煙機和管道維護要求的更多資訊, 請參閱 BFD 網站。

有關執照委員會的資訊, 請查看[此處](#)。

有關《食品法規》(Food Code) 的資訊, 請參閱[州的零售食品網站](#)。

步驟 5

供應食品 — 餐飲服務許可和檢查

- 為了完成這一流程並準備接受衛生檢查, 請提供所有必要的剩餘證書、執照和/或許可。具體如下所述:
 - [占用證書](#)或檢查證書
 - 您的[已填妥餐飲服務許可申請表](#) 需要更新表格的連結
 - 您的食品經理證書和過敏原理解認證的副本
 - 您的[普通餐飲業主執照](#)
- 請注意:如果您沒有在送交平面圖審核時支付費用, 請您在前往 ISD 辦公室時付款。您還必須帶上勞工賠償保險的副本, 以及您的聯邦稅號或社會安全號碼。
- 如果您的所有文書工作都符合要求, 那麼 ISD 將安排營業前檢查請求。衛生處將幫助您安排營業前檢查, 並確認您的預約。在檢查時, 衛生檢查員將確保您符合法規, 並回答您可能有的任何疑問。

Division of Health Inspections

1010 Massachusetts Ave.

Boston, MA 02118

辦公時間:星期一至星期五上午 8 點至下午 4 點。如果用現金或信用卡支付, 請在下午 3:30 之前完成付款。

檢查核對清單

完成本核對清單並不保證一定通過檢查。提供這些資訊是為了幫助您在餐廳開業時準備必要的檢查項目。如有疑問，請聯絡衛生處，電子郵件地址 ISDHealth@boston.gov 或撥打 311。

建築物檢查 — 占用證書 ([查看詳細資訊](#))

- ☐ 安裝了應急燈並能正常使用
- ☐ 消防通道的狀況符合標準
- ☐ 滅火器的標籤在有效期內
- ☐ 商業通風管的清潔工作按計劃進行
- ☐ 樓梯上有適當的欄杆
- ☐ 出口/方向指示牌清晰可見並已亮
- ☐ 自動噴水滅火器功能正常
- ☐ 火災報警系統/煙霧探測器
- ☐ 出口通道暢通無阻
- ☐ 整理狀況符合標準

消防檢查 — 集會場所許可 ([查看詳細資訊](#))

- ☐ 張貼了 ISD 的檢查證書
- ☐ 張貼了集會場所許可
- ☐ 所有裝飾品、家具和室內裝修都有易燃性許可
- ☐ 現場有逃生平面圖，並與家具格局一致
- ☐ 消防通道暢通並且有作業空間
- ☐ 門的自動閉合器操作正常
- ☐ 出口門向外開
- ☐ 出口暢通無阻，通向公共道路
- ☐ 良好的整體內務管理
- ☐ 樓梯間暢通，有適當的標示
- ☐ 警報系統已進行最新檢查
- ☐ 自動噴水滅火器已進行最新檢查

衛生檢查 — 餐飲服務衛生許可

商戶必須確保符合《食品法規》和《2013 年聯邦食品法規》(2013 Federal Food Code), 以及 2015 年的補充規則, 並且在餐廳內可以查閱相關條例。(查看詳細資訊)

準備好營業了嗎？請查看檢查指南，詳細資訊請參閱[此處](#)

- ☐ 負責人 (PIC) 瞭解情況，監控食品安全風險並採取糾正措施。在所有營業時間都能找到 PIC
- ☐ 員工接受過職責和責任的訓練
- ☐ 員工疾病政策，能以可驗證的方式告知要求
- ☐ 食品準備區、銷毀區和餐具清洗區域皆配有單獨的無障礙洗手台，洗手間也需配備。
- ☐ 正確設計、維護和安裝食品接觸表面
- ☐ NSF 設備足以烹飪、食品保溫/冷藏和適當地冷卻
- ☐ 正確設計、維護和安裝非食品接觸表面
- ☐ 適當存放乾淨和髒污的鍋碗瓢盆
- ☐ 高溫消毒洗碗機或足夠的帶排水板 3 格水槽 - 檢測設備

水管和廢物處理

- ☐ 管線適當的飲用水和廢水系統。不產生廢水倒灌；安裝了適當的防回流裝置
- ☐ 有足夠數量的垃圾容器，乾淨、帶蓋子、儲存區域夠用
- ☐ 提供用於清洗水果和蔬菜的食品準備水槽
- ☐ 提供拖把水槽

物理設施

- ☐ 乾淨且整齊
- ☐ 有存放衣物和個人護理用品的員工儲物櫃
- ☐ 有足夠的儲存區存放乾貨、餐具、維修物品、化學品
- ☐ 食品上方的燈具正確安裝了保護罩
- ☐ 沒有齧齒動物或昆蟲的跡象
- ☐ 室外儲存區乾淨
- ☐ 廚房區域通風良好，油煙機的檢查在有效期內
- ☐ 有關違反衛生法規行為的完整清單，請查看[市長食品法院 \(Mayor's Food Court\) 網站](#)。

聯絡方式

機構	網站	電話
經濟發展 小企業部	boston.gov/small-business	617-635-0355
公平與包容	企業如何獲得 M/WBE 認證: https://www.boston.gov/departments/economic-development/equity-and-inclusion-office/get-your-business-certified	617-635-3720
ISD 建築物	https://www.boston.gov/departments/inspectional-services/what-building-permit-do-i-need	617-635-5300
ISD 衛生	https://www.boston.gov/departments/inspectional-services/health-division	617-635-5326
波士頓執照委員會	https://www.boston.gov/licensing	617-635-4170
BFD 火災預防處	https://www.boston.gov/departments/fire-prevention	617-343-3628
娛樂處	https://www.boston.gov/entertainment	617-635-4165
市書記官(商業證書)	https://www.boston.gov/cityclerk	617-635-4601

謝謝您

Harvard 團隊

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

波士頓市團隊

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