

B

SỞ DỊCH VỤ KIỂM TRA BOSTON
VĂN PHÒNG PHÁT TRIỂN KINH TẾ

HƯỚNG DẪN MỞ CỬA KINH DOANH DÀNH CHO CÁC CƠ SỞ PHỤC VỤ ĐỒ ĂN

Hướng Dẫn để Bắt Đầu Kinh Doanh, Xin Giấy Cấp Phép, Giấy Phép và Kiểm Tra

Tháng 4 năm 2021

*Cảm ơn quý vị đã cân nhắc mở cửa hàng ăn uống tại Thành Phố Boston!
Mở cửa hàng ăn uống là một công việc vất vả. Đội ngũ của chúng tôi tại
Thành Phố Boston sẵn sàng giúp đỡ quý vị!*

*Hướng dẫn này cung cấp thông tin tổng quan và mô tả quy trình cấp phép và kiểm tra dành
riêng cho các nhà hàng ở Thành Phố Boston. Nếu có thắc mắc, vui lòng liên hệ với [Bộ Phận Y
Tế](#) của Sở Dịch Vụ Kiểm Tra Boston (ISD), và [Sở Phát Triển Kinh Tế](#), hoặc gọi 311.*



City of Boston
Mayor Kim Janey

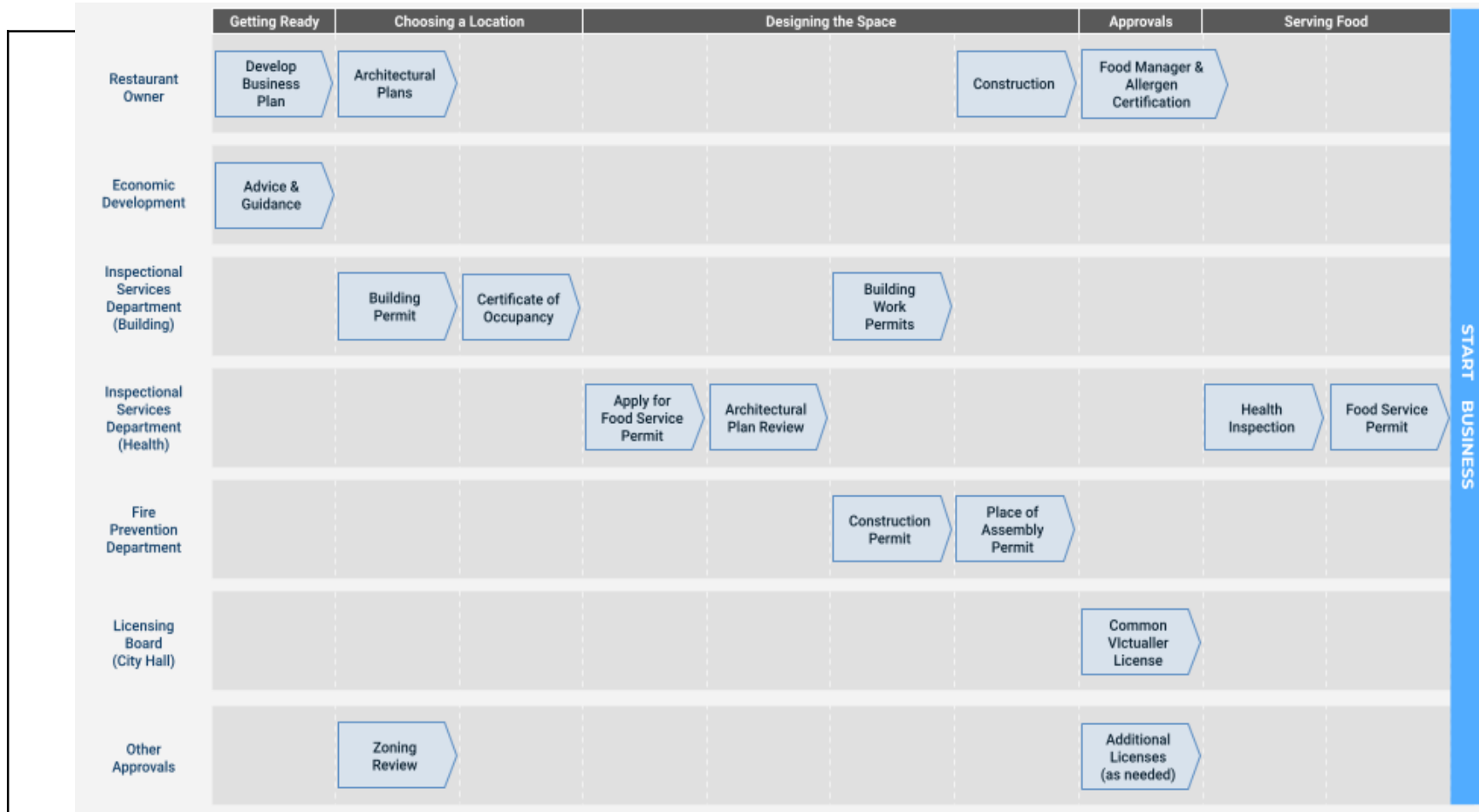


City of Boston
Inspectional Services



City of Boston
Economic Development

TỔNG QUAN VỀ SƠ ĐỒ



START BUSINESS

Restaurant Owner	Chủ Nhà Hàng
Getting Ready	Chuẩn Bị Sẵn Sàng
Develop Business Plan	Phát Triển Kế Hoạch Kinh Doanh
Choosing a Location	Chọn Địa Điểm

Architectural Plans	Kế Hoạch Kiến Trúc
Designing the Space	Thiết Kế Không Gian
Construction	Xây Dựng
Approvals	Phê Duyệt
Food Manager & Allergen Certification	Chứng Nhận Bên Quản Lý Thực Phẩm & Chứng Nhận Hiểu Biết về Chất Gây Dị Ứng
Serving Food	Phục Vụ Đồ Ăn
Economic Development	Sở Phát Triển Kinh Tế
Advice & Guidance	Tư Vấn & Hướng Dẫn
Inspectional Services Department (Building)	Sở Dịch Vụ Kiểm Tra (Tòa Nhà)
Building Permit	Giấy Phép Xây Dựng
Certificate of Occupancy	Chứng Nhận Sử Dụng Nhà
Building Work Permits	Giấy Phép Công Trình Xây Dựng
Inspectional Services Department (Health)	Sở Dịch Vụ Kiểm Tra (Sức Khỏe)
Apply for Food Service Permit	Nộp Đơn Đăng Ký Giấy Phép Phục Vụ Đồ Ăn
Architectural Plan Review	Xem Xét Kế Hoạch Kiến Trúc
Health Inspection	Kiểm Tra Y Tế
Food Service Permit	Giấy Phép Phục Vụ Đồ Ăn
Fire Prevention Department	Bộ Phận Phòng Cháy
Construction Permit	Giấy Phép Thi Công
Place of Assembly Permit	Giấy Phép Địa Điểm Tụ Họp
Licensing Board (City Hall)	Hội Đồng Cấp Phép (Tòa Thị Chính)
Common Victualler License	Chứng Nhận Cấp Phép Nhà Cung Cấp Thực Phẩm Chung
Other Approvals	Các Phê Duyệt Khác
Zoning Review	Xem Xét Quy Hoạch
Additional Licenses (as needed)	Các Chứng Nhận Cấp Phép Bổ Sung (nếu cần)
START BUSINESS	BẮT ĐẦU KINH DOANH

[*Đường Dẫn đến Slide Sơ Đồ*](#)

CÁC BƯỚC

BƯỚC 1

CHUẨN BỊ SẴN SÀNG - HIỂU QUY TRÌNH VÀ LẬP KẾ HOẠCH

- *Văn Phòng Phát Triển Kinh Tế của Thị Trường* cung cấp các nguồn lực hỗ trợ một cửa dành cho tất cả các doanh nghiệp tại Thành Phố Boston, bao gồm *Đội Ngũ Phát Triển Doanh Nghiệp Nhỏ* và *Boston Main Streets*. Cả hai nhóm này đều cung cấp các nguồn lực để bắt đầu, phát triển và xây dựng doanh nghiệp tại Boston.
- Hãy bắt đầu bằng cách kết nối với Giám Đốc Kinh Doanh Khu Vực Lân Cận (NBM) của quý vị - NBM là những chuyên gia trong lĩnh vực kinh doanh nhỏ và có thể hướng dẫn quý vị cách mở một nhà hàng ở Boston. *Liên hệ với một chuyên gia* để tìm hiểu thêm về giấy cấp phép và giấy phép, phát triển kế hoạch kinh doanh, chọn địa điểm hoặc các vấn đề quan trọng khác liên quan đến kinh doanh.
- *Trung Tâm Phát Triển Kinh Tế* tổ chức các hội thảo để tăng cường khả năng tiếp cận và cơ hội, bao gồm chuỗi hội thảo phù hợp với các cửa hàng ăn uống.

BƯỚC 2

CHỌN ĐỊA ĐIỂM - QUY HOẠCH VÀ SỨC CHỨA

- Kiểm tra quy hoạch trực tuyến bằng cách tìm kiếm thiết kế lô đất trên *bản đồ tìm kiếm của Cơ Quan Quản Lý Tái Phát Triển Boston*.
- Kiểm tra mã Nhà Hàng, Bán Đồ Mang Đi, Lái Xe Qua Mua Đồ hoặc Giải Trí Trực Tiếp là Được Phép, Bị Cấm hay Có Điều Kiện trong *Mã Quy Hoạch* (bởi Khu Vực Lân Cận trong Điều 38-73).
- Kiểm tra trực tuyến việc sử dụng và sức chứa hợp pháp hiện tại của tòa nhà thông qua *Tìm Kiếm Giấy Cấp Phép của Tòa Nhà*.
- Để thay đổi quy hoạch hoặc việc sử dụng, hãy nộp trực tuyến *Biểu Mẫu Chi Tiết* hoặc kháng nghị với *Hội Đồng Kháng Nghị về Quy Hoạch* nếu việc sử dụng tại địa điểm đó có điều kiện hoặc bị cấm.
- Nộp đơn xin cấp phép xây dựng cho mọi dự án xây dựng cần thiết. Với các dự án xây dựng lớn hoặc thay đổi cấu trúc, hãy nộp trực tuyến *Biểu Mẫu Chi Tiết*. Với các thay đổi nhỏ, hãy nộp trực tuyến *Biểu Mẫu Ngắn Gọn*. Để biết thêm thông tin về các loại giấy cấp phép xây dựng, hãy truy cập *tại đây*.
- Lấy *Chứng Nhận Sử Dụng Nhà* bằng cách nộp *Đơn Đăng Ký Chứng Nhận Sử Dụng Nhà*. Nếu quý vị có bất kỳ thắc mắc nào, vui lòng liên hệ với ISDcertificates@boston.gov (xem *các yêu cầu cho Chứng Nhận Sử Dụng Nhà*.) của ISD.

- Sau khi quý vị có hợp đồng thuê nhà, hãy liên hệ với Giám Đốc Kinh Doanh tại Khu Vực Lân Cận để thảo luận về các trợ giúp với [cải tiến bảng hiệu hoặc mặt tiền](#) cho cửa hàng của quý vị!

BƯỚC 3

THIẾT KẾ KHÔNG GIAN - PHÊ DUYỆT THI CÔNG VÀ XÂY DỰNG

Xem xét các kế hoạch của quý vị; xin phê duyệt thiết kế nhà hàng từ Bộ Phận Y Tế của Sở Dịch Vụ Kiểm Tra (ISD) trước khi thi công hoặc sửa chữa. Nộp đơn đăng ký [giấy cấp phép y tế](#) tại thời điểm đó, thanh toán cho giấy cấp phép, cung cấp 4 bộ sơ đồ mặt bằng, thông số kỹ thuật thiết bị từ nhà sản xuất cho thiết bị mới được lắp đặt đáp ứng các chứng nhận của NSF/UL, [Đánh Giá Cơ Sở Kinh Doanh Ăn Uống](#), thực đơn với tư vấn dành cho khách hàng (nếu có). Yêu cầu cuộc hẹn Xem Xét Kế Hoạch bằng cách gửi email đến ISDHealth@boston.gov hoặc gọi 617-635-5326.

Tìm hiểu thêm về quy trình cấp phép của Sở Dịch Vụ Kiểm Tra [tại đây](#).
Tìm hiểu thêm về quy trình nộp đơn xin Giấy Phép Y Tế cho Dịch Vụ Ăn Uống [tại đây](#).

- Bộ Phận Phòng Cháy của Boston (BFD) cũng yêu cầu giấy cấp phép cho các dự án xây dựng. Có thể tìm các đơn đăng ký và hướng dẫn đó [tại đây](#).
- Xin các giấy cấp phép xây dựng/hệ thống ống nước/khí đốt/điện/cơ khí thích hợp thông qua [hệ thống nộp đơn đăng ký trực tuyến](#) của ISD. Chỉ các nhà thầu được cấp phép mới có thể nộp đơn đăng ký. Thực hiện tất cả các kiểm tra bắt buộc.
- [Giấy Phép Địa Điểm Tự Hạp](#) (nếu sức chứa từ 50 người trở lên) do BFD cấp. Vui lòng kiểm tra [Hướng Dẫn](#) và [Yêu Cầu](#) có liên quan.
- Chứng Nhận Kiểm Tra: Gửi 3 bộ kế hoạch được đóng dấu phê duyệt sức chứa từ ISD và BFD tới ISD Counter 3A; chờ kiểm tra. Tải về danh sách kiểm tra và/hoặc đơn đăng ký.

BƯỚC 4

PHÊ DUYỆT - TỔNG HỢP TẤT CẢ GIẤY PHÉP VÀ GIẤY CẤP PHÉP

- Xin [Giấy Phép là Nhà Cung Cấp Thực Phẩm Chung](#) từ Hội Đồng Cấp Phép.
- Quý vị sẽ cần được một công ty độc lập chứng nhận là bên quản lý thực phẩm. [Tìm hiểu thêm về cách xin chứng nhận là bên quản lý thực phẩm.](#)
- Xin chứng nhận hiểu biết về chất gây dị ứng. Tìm hiểu thêm về chứng nhận này [tại đây](#)
- Tùy thuộc vào việc kinh doanh cụ thể của quý vị, quý vị cũng có thể cần một hoặc các phê duyệt sau:
 - [Giấy Phép Giải Trí Trực Tiếp](#) hoặc [Giấy Phép Giải Trí Không Trực Tiếp](#).
 - [Giấy Phép Đặt Bàn Bida Lỗ](#)
 - [Giấy Cấp Phép Bán Cà Phê Trên Vĩa Hè](#)
 - [Giấy Cấp Phép Bãi Đậu Xe Có Người Lái Hộ](#)
 - [Giấy Phép Buôn Bán Rượu Mạnh](#): Để biết thông tin chi tiết, hãy xem [trang web của Hội Đồng Cấp Phép của Boston](#).
 - Nộp đơn đăng ký Giấy Phép về Vệ Sinh Cơ Sở. Xem thông tin chi tiết [tại đây](#).
 - Nộp đơn đăng ký [Giấy Phép Đặt Thùng Đựng Rác Cỡ Lớn](#): Nếu thùng rác lớn hơn 3 thước khối, hãy nộp [Biểu Mẫu Đăng Ký Giấy Phép Hàng Năm](#).
 - [Chứng Nhận Doanh Nghiệp](#) từ [Văn Phòng Thư Ký Thành Phố Boston](#)
 - Hệ Thống Ống Thoát Khí và Máy Hút Mùi Nhà Bếp yêu cầu phải có sự xem xét của Bộ Phận Phụ Trách Tòa Nhà và Chứng Nhận của Sở Cứu Hỏa Boston. Xem trang web của BFD để biết thêm thông tin về các yêu cầu bảo trì ống thoát khí và máy hút mùi thương mại.

Tìm hiểu thêm về Hội Đồng Cấp Phép [tại đây](#).

Tìm hiểu thêm về Bộ Luật Thực Phẩm tại [trang web về thực phẩm bán lẻ của tiểu bang](#).

BƯỚC 5

PHỤC VỤ ĐỒ ĂN - GIẤY PHÉP PHỤC VỤ ĐỒ ĂN VÀ KIỂM TRA

- Để hoàn tất quy trình và chuẩn bị cho việc Kiểm Tra Y Tế, vui lòng cung cấp tất cả các chứng nhận, giấy phép và/hoặc giấy cấp phép cần thiết còn lại.

Đó là:

- *Chứng Nhận Sử Dụng Nhà* hoặc Chứng Nhận Kiểm Tra
- *Đơn xin phép phục vụ đồ ăn hoàn chỉnh*

của quý vị [Need updated forms for links](#)

- Bản sao Chứng Nhận là Bên Quản Lý Thực Phẩm và Chứng Nhận Hiểu Biết về Chất Gây Dị Ứng
 - *Giấy Phép Nhà Cung Cấp Thực Phẩm Chung* của quý vị
- Vui lòng lưu ý: Nếu quý vị chưa thanh toán khoản phí khi đề nghị xem xét các kế hoạch của quý vị, thì quý vị phải mang theo khoản thanh toán của mình khi đến văn phòng ISD. Quý vị cũng phải mang theo bản sao bảo hiểm bồi thường cho người lao động và số ID Thuế Liên Bang hoặc số An Sinh Xã Hội của quý vị.
 - Nếu tất cả các giấy tờ của quý vị được chuẩn bị đầy đủ, ISD sẽ sắp xếp yêu cầu kiểm tra trước khi hoạt động. Bộ Phận Y Tế sẽ giúp quý vị sắp xếp kiểm tra trước khi hoạt động và xác nhận lịch hẹn của quý vị. Tại thời điểm kiểm tra, Thanh Tra Y Tế sẽ đảm bảo rằng quý vị tuân thủ bộ luật và trả lời bất kỳ câu hỏi nào mà quý vị có thể có.

Bộ Phận Kiểm Tra Y Tế
1010 Massachusetts Ave.
Boston, MA 02118
Giờ làm việc: Thứ Hai đến Thứ Sáu, 8 giờ sáng - 4 giờ chiều. Nếu quý vị thanh toán bằng tiền mặt hoặc thẻ tín dụng, quý vị cần thực hiện thanh toán trước 3 giờ 30 phút chiều.

DANH SÁCH KIỂM TRA

Việc hoàn thành danh sách kiểm tra này không đảm bảo rằng việc kiểm tra được phê duyệt.

Thông tin này được cung cấp để giúp quý vị chuẩn bị cho (các) kiểm tra cần thiết khi quý vị mở nhà hàng. Nếu quý vị có thắc mắc, vui lòng liên hệ với [Bộ Phận Y Tế](mailto:BDPhanYTe@boston.gov) tại ISDHealth@boston.gov, hoặc gọi 311.

KIỂM TRA TÒA NHÀ - CHỨNG NHẬN SỬ DỤNG NHÀ *(Xem Chi Tiết)*

- Đèn khẩn cấp được lắp đặt và hoạt động tốt
- Điều kiện cửa lối thoát hiểm khi hỏa hoạn tốt
- Ngày trên thẻ bình cứu hỏa còn hạn
- Vệ sinh máy hút mùi theo lịch
- Cầu thang có lan can đầy đủ
- Đèn báo lối ra/chỉ hướng dễ nhìn và được bật sáng
- Vòi phun nước hoạt động bình thường
- Hệ thống báo cháy/phát hiện khói
- Lối thoát hiểm không có vật cản
- Các điều kiện chung thỏa mãn yêu cầu

KIỂM TRA HỎA HOẠN - GIẤY PHÉP ĐỊA ĐIỂM TỰ HỢP *(Xem Chi Tiết)*

- Có dán Chứng Nhận Kiểm Tra của ISD
- Có dán Giấy Phép Địa Điểm Tự Hợp
- Giấy phép kiểm tra về đồ dễ cháy cho tất cả đồ trang trí, đồ đạc và hoàn thiện nội thất
- Sơ đồ thoát hiểm tại cơ sở, thống nhất với bố trí đồ đạc
- Lối thoát hiểm khi hỏa hoạn thông thoáng và hoạt động
- Cửa tự đóng hoạt động chính xác
- Cửa thoát hiểm xoay ra ngoài
- Lối thoát hiểm không có vật cản, dẫn ra đường công cộng
- Vệ sinh nhà cửa sạch sẽ
- Cầu thang thông thoáng với biển báo thích hợp
- Kiểm tra hệ thống cảnh báo đầy đủ
- Kiểm tra vòi phun nước đầy đủ

KIỂM TRA Y TẾ - GIẤY PHÉP Y TẾ CHO DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Các cơ sở phải đảm bảo tuân thủ **Bộ Luật Thực Phẩm** và **Bộ Luật Thực Phẩm Liên Bang 2013** với phần bổ sung năm 2015 và có quyền tiếp cận các quy định tại cơ sở. (**Xem Chi Tiết**)

Quý vị đã sẵn sàng hoạt động? Vui lòng xem Hướng Dẫn Kiểm Tra tại đây

- Người phụ trách (PIC), có kiến thức, giám sát các nguy cơ về an toàn thực phẩm và thực hiện các hành động khắc phục. PIC có mặt trong tất cả giờ làm việc
- Nhân viên được đào tạo về nhiệm vụ và trách nhiệm của mình
- Chính sách về nghỉ ốm của nhân viên để thông báo xin nghỉ ốm theo cách có thể xác minh
- Bồn rửa tay riêng biệt có thể tiếp cận và cung cấp cho các khu vực sơ chế, phân phối và rửa đồ ăn; ngoài các phòng vệ sinh
- Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm được thiết kế, bảo trì, lắp đặt đúng cách
- Thiết bị NSF thích hợp để nấu, giữ thức ăn nóng và lạnh và để làm lạnh đúng cách.
- Các bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm được thiết kế, bảo trì, lắp đặt đúng cách
- Bảo quản dụng cụ nấu ăn sạch và bền đúng cách
- Máy khử trùng rửa bát ở nhiệt độ cao hoặc bồn rửa 3 ngăn phù hợp với bề mặt thoát nước - thiết bị thử nghiệm

HỆ THỐNG NƯỚC VÀ XỬ LÝ RÁC THẢI

- Hệ thống nước uống có thể uống được (nước uống) và nước thải phù hợp. Nước thải không bị trào lên; lắp đặt thiết bị ngăn nước trào ngược đúng cách
- Có đủ số lượng thùng chứa rác, sạch sẽ, có nắp đậy, có đủ diện tích cất giữ.
- Có bồn rửa chuẩn bị thực phẩm để rửa trái cây và rau quả
- Có chậu giặt khăn lau nhà

CƠ SỞ THỰC TẾ

- Sạch sẽ và ngăn nắp
- Có tủ để đồ của nhân viên để cất quần áo và đồ dùng chăm sóc cá nhân
- Có đủ kho lưu trữ hàng hóa khô, đồ dùng bảo dưỡng, đồ bảo dưỡng, hóa chất
- Đèn chiếu sáng bên trên thực phẩm có tấm chắn bảo vệ được lắp đặt đúng cách
- Không có dấu hiệu cho thấy có loài gặm nhấm hoặc côn trùng
- Khu vực lưu trữ bên ngoài sạch sẽ
- Khu vực bếp được thông gió thích hợp và kiểm tra ống hút khí đầy đủ
- Xem toàn bộ danh sách các vi phạm về bộ luật y tế trên [trang web Tòa Án Thực Phẩm của Thị Trường](#).

THÔNG TIN LIÊN LẠC

CƠ QUAN	TRANG WEB	ĐIỆN THOẠI EE
Sở Phát Triển Kinh Tế Bộ Phận Doanh Nghiệp Nhỏ	boston.gov/small-business	617-635-0355
Công Bằng & Hội Nhập	<i>Xin Chứng Nhân M/WBE cho Doanh Nghiệp của Quý Vị :</i> https://www.boston.gov/departments/economic-development/equity-and-inclusion-office/get-your-business-certified	617-635-3720
ISD Building	https://www.boston.gov/departments/inspectional-services/what-building-permit-do-i-need	617-635-5300
ISD Health	https://www.boston.gov/departments/inspectional-services/health-division	617-635-5326
Hội Đồng Cấp Phép Boston	https://www.boston.gov/licensing	617-635-4170
Bộ Phận Phòng Cháy của BFD	https://www.boston.gov/departments/fire-prevention	617-343-3628
Bộ Phận Giải Trí	https://www.boston.gov/entertainment	617-635-4165
Thư Ký Thành Phố (Chứng Nhận Kinh Doanh)	https://www.boston.gov/cityclerk	617-635-4601

Cảm ơn quý vị

Nhóm Harvard

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

Nhóm Thành Phố Boston

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