

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO C REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - BAR

No	CONDICIONES MÍNIMAS
1	Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado.
2	Tener acceso universal al establecimiento e instalaciones, con facilidades para el uso de personas con discapacidad. (En caso de establecimientos existentes contar con ayudas técnicas o servicio personalizado que haya aprobado el curso de atención al turista con discapacidades emitido por la autoridad competente.)
3	Contar con manejo de desperdicios en contenedores con tapa, identificados por tipo de desperdicio.
4	Contar con iluminación de emergencia.
5	Identificar y señalizar las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y mangueras según las disposiciones de la autoridad competente.
6	Contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos:
	Dispensador de jabón con este elemento disponible.
	Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.
	Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.
7	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento.
8	Contar con alarma de incendios y/o detector de humo.
9	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, no oxidadas), deben ser de material de fácil limpieza.
10	La vajilla, la cristalería, cubertería e implementos de cocina deben estar sobre estanterías o repisas en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 15cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso.
11	Exhibir en un lugar visible al consumidor el aforo permitido en el establecimiento de acuerdo a lo establecido por la autoridad competente.
12	Contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.
13	Contar con suministro de energía eléctrica en el establecimiento.
14	Contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente.
15	La vajilla, la cristalería, cubertería e implementos de cocina deben estar sobre estanterías o repisas en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 15cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso.
16	Contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este reglamento. Al menos los siguientes elementos no caducados algodón hidrófilo, tira adhesiva-curita, tijeras, linterna, tela adhesiva, agua oxigenadas, guantes de látex, desinfectante, sobres de gasa estéril, gasa en rollo, gasa para quemaduras, suero fisiológico/vendas elásticas, mascarillas, manual de primeros auxilios.
17	Contar con vajilla, cubiertos y cristalería en óptimas condiciones (que no estén rotas, despostilladas, sin signos de deterioro, entre otras).
18	Los horarios de atención del establecimiento deben estar exhibidos en un lugar visible al consumidor.
19	Contar con bodegas (s) y/o compartimientos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza, menaje, licores, separada del área de preparación de bebidas.
20	Contar con un registro documental de control de plagas.
21	Las áreas del establecimiento deben contar con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permita el flujo de aire y la no acumulación de olores.
22	Los pisos del área de producción deben ser de un material de fácil limpieza, antideslizantes y lavables (puede aplicar el uso de moquetas antideslizantes).
23	Todas las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias y protegidas contra el ingreso de plagas.
24	El personal que manipula alimentos de manera directa e indirecta debe contar con un certificado médico actualizado que le habilita poder trabajar en dicha actividad, conforme a lo requerido por la autoridad competente.
25	Contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.
26	Exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.
27	Focos y lámparas de techo deben aislarse con protectores en caso de rotura en áreas de producción.

28	Contar con un Plan de Contingencia aprobado por la Secretaría de Riesgos o la Unidad respectiva de cada GAD.
29	Las superficies donde se preparan los alimentos son de materiales de fácil limpieza y lavables, resistentes a la corrosión, sin daños evidentes. Está prohibido el uso de madera y cerámica.
30	Debe contar con salidas (s) de emergencia identificadas y habilitadas.
31	Contar con área específica de bar / cafetería.
32	Contar con cámaras de seguridad interconectadas con el ECU 911.
33	Cuenta con personal de seguridad capacitado y certificado debidamente identificado.
34	Los pisos del área de producción deben ser de un material de fácil limpieza, antideslizantes y lavables (puede aplicar el uso de moquetas antideslizantes).
35	Debe mostrar registros visibles de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias
36	Contar con personal uniformado de servicio: no uso de joyas, uso de uniforme limpio, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas.
37	Contar con un registro quincenal de limpieza profunda del establecimiento turístico.
38	Cuenta con el 40% del personal cualificado en manejo de bebidas alcohólicas. (Primer año 5%, segundo año 20% y a partir del tercer año 40%).
39	Cuenta con el 40% del personal que acredite su capacitación, formación profesional o que posea certificación de competencias laborales para ofertar el servicio de alimentos y bebidas. (Primer año 5%, segundo año 20% y a partir del tercer año 40%).