

ANEXO B REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Nro.	CONDICIONES MÍNIMAS
1	Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado.
2	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 deltercer año 40%)
3	Tener acceso universal al establecimiento e instalaciones, con facilidades para el uso de personas con discapacidad. (En casode 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).
4	Contar con manejo de desperdicios en contenedores con tapa, identificados por tipo de desperdicio.
5	Contar con iluminación de emergencia.
6	Identificar y señalizar las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y mangueras segúnlas disposiciones de la autoridad competente.
7	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.
8	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento.
9	Contar con alarma de incendios y/o detector de humo.
10	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), debenser de material de fácil limpieza.
11	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 contactocon el piso.
12	Exhibir en un lugar visible al consumidor el aforo permitido en el establecimiento de acuerdo a lo establecido por la autoridad competente.
13	Contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.
14	Contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente. Nota: se exceptúa para los centros comerciales y/o edificaciones que compartirían baños que a su vez cumplan conel marco legal vigente.
15	Contar con menú de alimentos y bebidas que incluya precio de impuestos, exhibidos al público y legibles.
16	Contar con personal uniformado de servicio: no uso de joyas, uso de uniforme limpio, uñas cortas, limpias, sin pintura deuñas.
17	Personal que manipula alimentos: no uso de joyas, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas, uso de uniforme limpio ysin maquillaje.
18	El personal del establecimiento debe usar protector para el cabello.
19	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.
20	Contar con registros visibles de limpieza de baños y/o baterías sanitarias.
21	Contar con un registro quincenal de limpieza profunda del establecimiento turístico.
22	Los horarios de atención del establecimiento deben estar exhibidos en un lugar visible al consumidor.
23	Contar con bodegas (s) y/o compartimientos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.
24	Contar con vajilla, cubiertos y cristalería en óptimas condiciones (que no estén rotas, despostilladas, sin signos de deterioro,entre otras).
25	Contar con un registro documental de control de plagas.
26	Contar con pisos o elementos antideslizantes en el área de producción (puede aplicar el uso de moquetas antideslizantes).
27	Todas las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias y protegidas contra el ingreso de plagas.
28	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.
29	Contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.
30	Exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado se seguridad ECU 911.
31	Focos y lámparas de techo deben aislarse con protectores en caso de rotura en áreas de producción.
32	Las superficies donde se preparan los alimentos son de material de fácil limpieza y lavables, resistentes a lacorrosión, sin daños evidentes. Está prohibido en uso de madera y cerámica.
33	Contar con salida (s) de emergencia identificadas y habilitadas.
34	Contar con suministro continuo de energía eléctrica.
35	Contar con una política interna en la cual se mencione el horario de atención de proveedores y que no interfiera con la hora de alto tránsito de los clientes.
36	El personal de servicio conoce el detalle del contenido de la carta.
37	El personal de cocina conoce el detalle de la preparación de los platos que ofrece el establecimiento.
38	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.