

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 D REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - RESTAURANTES		
No.	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 del tercer año 40%)	
3	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).	
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 según las 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), deben ser 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 contacto con el piso.	
12	Exhibir en un lugar visible al consumidor el aforo permitido en el establecimiento.	
13	Debe contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.	
14	Debe contar con un equipo que garantice la extracción de humos y olores de la zona de cocción.	
15	Contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente. Nota: se exceptúa para los establecimientos que compartan baños.	
16	Contar con menú de alimentos y bebidas que incluya precio de impuestos, exhibidos al público y legibles.	
17	Contar con personal uniformado de servicio: no uso de joyas, uso de uniforme limpio, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas.	
18	Personal que manipula alimentos: no uso de joyas, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas, uso de uniforme limpio y sin maquillaje.	
19	El personal del establecimiento debe usar protector para el cabello.	
20	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 oxigenada, guantes de látex, desinfectante, sobros de gasa estéril, gasa en rollo, gasa para quemaduras, suero fisiológico/vendas elásticas, mascarillas, manual de primeros auxilios.	
21	Debe mostrar registros visibles de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.	
22	Los horarios de atención del establecimiento deben estar exhibidos en un lugar visible al consumidor.	
23	Debe contar con bodegas (s) y/o compartimientos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.	
24	Debe 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	Debe 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 roedores, animales y personas ajenas al servicio.	
28	Deben contar con trampa de grasa en el área de producción y área de lavado de vajilla.	

29	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.
30	Debe contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.
31	Debe exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.
32	Focos y lámparas de techo deben aislarse con protectores en caso de rotura en áreas de producción.
33	Las superficies donde se preparan los alimentos son de material de fácil limpieza y lavables, resistentes a la corrosión, sin daños evidentes. Está prohibido en uso de madera y cerámica.
34	Contar con salida (s) de emergencia identificadas y habilitadas.
35	Debe contar con suministro continuo de energía eléctrica.
36	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.
37	El personal de servicio conoce el detalle del contenido de la carta.
38	El personal de cocina conoce el detalle de la preparación de los platos que ofrece el establecimiento.
39	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.
40	Contar con un registro quincenal de limpieza profunda del establecimiento turístico.