

**EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO -QUITO TURISMO-
FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

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 H REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - CATERING

No.	CONDICIONES MÍNIMAS
1	Certificado de informe de compatibilidad de uso de suelo, o documento equivalente que habilite la actividad de alimentos y bebidas.
2	Permiso de funcionamiento de Cuerpo de Bomberos.
3	Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).
4	En el caso de personas jurídicas, documento constitutivo de la misma debidamente aprobada por la autoridad correspondiente, en la que conste como su objeto social el desarrollo de la actividad turística de alimentos y bebidas.
5	Registro Único de Contribuyentes (RUC) o número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la autoridad tributaria.
6	Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.
7	Tener planta de producción
8	Contar con un área específica para recepción y sanitización de alimentos.
9	Contar con Bodegas para almacenamiento de alimentos secos.
10	Contar con cuartos fríos y/o equipos de refrigeración.
11	Contar con área específica para la producción de alimentos.
12	Equipos de mantenimiento térmico para transportar alimentos procesados
13	Contenedores de desperdicios con tapa.
14	Contar con bodegas para artículos de limpieza, productos químicos y material inflamable.
15	Posee un área específica para el almacenamiento de artículos del personal.
16	Contar con vehículo propio (s) y/o contratados (s) adecuados para el transporte de los alimentos.
17	Contar con baños para el personal.
18	Contar con menaje de cocina.
19	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, ni elementos oxidados), deben ser de material de fácil limpieza.
20	La vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina deben estar sobre estanterías o repisas en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 15 cm. del piso. No deben estar en contacto con el piso.
21	Debe contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos:
	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.
22	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento
23	Contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.
24	Personal de servicio debidamente uniformado.
25	Contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este Reglamento. 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.
26	Debe mostrar registros visibles de limpieza diaria de baños y/o baterías del personal
27	Debe contar con bodega(s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.
28	Vajilla, cubiertos y cristalería en buenas condiciones (no rotas, no despostilladas, sin signos de deterioro, entre otras).
29	Debe contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.
30	Focos y lámparas de techo debidamente aislados con protectores en caso de rotura en áreas de producción.
31	Debe contar con suministro continuo de energía eléctrica.
32	Registro de limpieza diaria por áreas del establecimiento.