

Establecimientos Móviles Requisitos Obligatorios

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 F REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS – ESTABLECIMIENTOS MÓVILES

No.	CONDICIONES MÍNIMAS
1	Permiso de funcionamiento de Cuerpo de Bomberos.
2	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.
3	Registro Único de Contribuyentes (RUC) o número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la autoridad tributaria.
4	Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.
5	Sistemas de ventilación natural y/o forzada que permita el flujo de aire y la no acumulación de olores.
6	Debe contar con iluminación artificial.
7	Focos y lámparas de techo debidamente aislados con protectores en caso de rotura en áreas de producción.
8	Contar con contenedores de desperdicios con tapa.
9	Bodega (s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.
10	Registro diario de limpieza por áreas del establecimiento.
11	Área y/o compartimiento para el almacenamiento de artículos del personal del establecimiento.
12	Debe contar con el siguiente equipamiento en áreas de producción:
	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con toallas disponibles.
	c. Dispensador de desinfectante para el personal y consumidor (con este elemento disponible).
13	Personal de servicio debidamente uniformado.
14	Personal que manipula alimentos y bebidas debidamente uniformado.
15	Botiquín de primeros auxilios con contenido básico no caducado, según lo establecido en este Reglamento. Elementos no caducados algodón hidrófilo, tira adhesiva-curita, tijeras, linterna, tela adhesiva, agua oxigenada, guantes de látex, desinfectante, sobres de gasa estéril, gasa en rollo, gasa para quemaduras, suero fisiológico/vendas elásticas, mascarillas, manual de primeros auxilios.
16	Contar con menú de alimentos y/o carta de bebidas física en buen estado, o digital, que indique el precio final de cada producto incluido impuestos, para el consumidor.
17	Al menos un pozo de lavado en área de producción de alimentos.
18	Registro de limpieza por áreas del establecimiento.