

ANEXO C. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS

No.	REQUISITO
1	Declarar en el sistema establecido por la Autoridad Nacional de Turismo las capacidades del establecimiento, en lo que respecta a número de mesas y aforo autorizado (número de personas).
2	Áreas de servicio (comedor) cuenta con sistemas de ventilación natural o mecánica que permita el flujo de aire y la no acumulación de olores.
3	Equipamiento en áreas de preparación de alimentos y bebidas:
	a. Dispensador de jabón líquido o de espuma con este elemento disponible.
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.
	d. Contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.
4	Almacenamiento de alimentos sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm del piso y 50 cm entre hileras. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, ni material corrosivo), deben ser de fácil limpieza.
5	Vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina en estado óptimo de limpieza y desinfección sin roturas o rayaduras, sobre estanterías o repisas y a una distancia mínima de 15 cm. del piso y 50 cm. entre hileras. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, ni material corrosivo), deben ser de fácil limpieza.
6	Horario de atención exhibido en un lugar visible para el consumidor.
7	Baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente.
8	Contar con menú de alimentos y/o carta de bebidas física o digital que indique el precio final de cada producto incluido impuestos, que se encuentre en buen estado y disponible para el consumidor.
9	Personal de servicio correctamente uniformado (con el uniforme limpio y en buen estado), cabello recogido, uñas limpias cortas y sin barniz, sin joyas, ni pulseras, adornos o bisutería.
10	Personal que manipula alimentos deberá cumplir con las normas de higiene.
11	Registro de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.
12	Registro quincenal de limpieza profunda por áreas del establecimiento.
13	Bodega y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.
14	Pisos o elementos antideslizantes en el área de producción (puede aplicar el uso de moquetas o cintas antideslizantes).
15	Paredes, pisos y techos del área de producción sin porosidades y debidamente pintados.
16	Focos y lámparas de techo debidamente aislados con protectores en caso de rotura en áreas de producción.
17	Superficies de preparación de alimentos de fácil limpieza, lavables, inoxidable y resistentes a la corrosión, sin daños evidentes. Está prohibido el uso de madera.
18	El personal de servicio conoce el detalle del contenido del menú, la preparación y los elementos que componen los platos.
19	Mecanismos informativos que contengan advertencias de alimentos que generan intolerancias o alergias.
20	Cuenta con un proceso de almacenamiento e identificación de productos o utiliza el manejo de alimentos mediante el principio PEPS y PCPS.
21	Cuenta con procedimientos de manejo de desechos.
<p>NOTA GENERAL: Lo dispuesto en esta normativa de requisitos mínimos de alimentos y bebidas es de cumplimiento obligatorio, sin perjuicio de requisitos adicionales que el Centro de Turismo Comunitario desee implementar, o que pudiesen ser exigidos por otras autoridades de acuerdo con la normativa legal vigente.</p>	