

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

AUTO NO. EPA-AUTO-000118-2025 DE MARTES, 18 DE MARZO DE 2025

“POR EL CUAL SE HACEN UNOS REQUERIMIENTOS Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES”

LA SECRETARIA PRIVADA DEL ESTABLECIMIENTO PÚBLICO AMBIENTAL- EPA CARTAGENA, en ejercicio de las funciones asignadas por la Ley 99 de 1993, en armonía con la Ley 768 de 2002 y los Acuerdos Nro. 029 de 2002 y 003 de 2003, emanados del Concejo Distrital de Cartagena; Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible 1076 de 2015, y la Resolución EPA-RES- 000430-2024 del 31 de mayo de 2024,

CONSIDERANDO

Que, el Establecimiento Público Ambiental, EPA Cartagena, en cumplimiento de las funciones de manejo, control y protección de los recursos naturales, dentro del perímetro urbano de la cabecera distrital de Cartagena de Indias y de conformidad con las disposiciones constitucionales y legales, realizó visita de control y seguimiento el día 31 de octubre de 2024 al establecimiento de comercio RESTAURANTE OSAKA SUSHI 2 con el propósito de verificar el cumplimiento de los deberes ambientales a cargo de la sociedad.

Que, con base en lo observado, la Subdirección Técnica de Desarrollo Sostenible, emitió el concepto técnico No. EPA-CT--01847-2024, del 09 de diciembre de 2024, en el que expuso lo siguiente:

“(…)

2.2. GENERALIDADES DE LA VISITA

En la visita de inspección se pudo verificar que en el establecimiento RESTAURANTE OSAKA SUSHI 2 ofrece servicios de comidas rápidas como lo establece el código de clasificación actividades económicas CIIU 5611. Así mismo, se pudieron evidenciar los siguientes aspectos:

2.2.1. GESTION DE ACEITE DE COCINA USADOS – ACU

Durante la visita técnica ambiental se logró verificar lo establecido en la Resolución 0316 de 2018, así como otros aspectos:

OBLIGACIONES DEL GENERADOR ACU (Resolución 0316 de 2018)	SI	NO	OBSERVACIONES
El establecimiento se encuentra inscrito ante la Autoridad Ambiental		NO	
Cuenta con los Certificado de entrega ACU expedidos por un Gestor Autorizado e inscrito ante el EPA Cartagena. Nombre del Gestor:	SI		EMPRESA REACEICO (VER ANEXO)
Realizó la capacitación al personal encargado de la gestión del ACU en sus instalaciones.		NO	
Presentó del Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental		NO	
Cuenta con trampas de grasas	SI		
Se realiza mantenimiento/limpieza adecuada a la trampa de grasas ¿Con que frecuencia?	SI		SEMANAL
Realiza una adecuada gestión y disposición final de los lodos y natas generados durante la limpieza y/o mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas.		NO	
Los ACU están debidamente contenidos y etiquetados		NO	
OTRAS OBLIGACIONES	SI	NO	OBSERVACIONES
Realiza capacitación al personal respecto a la gestión integral de residuos sólidos.		NO	
Realiza un adecuado almacenamiento y separación de los residuos sólidos		NO	
Cuenta con kit antiderrames		NO	
Realiza caracterización de las aguas residuales no domésticas		NO	

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

• **Trampa de Grasas**

El establecimiento cuenta con una trampa de grasas de acero ubicada en la cocina, Los lodos generados no son dispuestos adecuadamente con una empresa autorizada para esta actividad, para su tratamiento y disposición final adecuada. En general se evidencio que la trampa de grasas se encuentra en buen estado.

Los aceites usados resultado de la operación de la cocina son almacenados en pimplinas plásticas ubicados cerca de la cocina los cuales no se encuentran debidamente sellados, señalizados, no cuentan con un kit antiderrames, estibas antiderrames, que permitan tomar acciones de contingencia en caso de derrames.

El establecimiento RESTAURANTE OSAKA SUSHI 2 cuenta con campana extractora en buen estado, le realiza mantenimiento semanal, con una empresa externa.

2.2.2. MANEJO DE VERTIMIENTOS

• **Gestión de aguas residuales domesticas – ARD**

El establecimiento RESTAURANTE OSAKA SUSHI 2 genera aguas residuales domésticas provenientes de baños que son conducidas a través de la tubería hasta el sistema de alcantarillado público de la ciudad. Su fuente de abastecimiento de agua potable en la empresa AGUAS DE CARTAGENA S.A. E.S.P.

• **Gestión de aguas residuales no domésticas – ARnD**

El establecimiento cuenta con una cocina para la preparación de alimentos de los huéspedes, en esta zona se generan aguas aceitosas provenientes del lavaplatos. De acuerdo con el Artículo 2.2.3.3.4.17 del Decreto 1076 de 2015, los suscriptores y/o usuarios en cuyos predios o inmuebles se requiera de la prestación del servicio comercial, industrial, oficial y especial, por parte del prestador del servicio público domiciliario del alcantarillado, están obligados a cumplir la norma de vertimiento vigente y, por tanto, deberán presentar al prestador del servicio, la caracterización de sus vertimientos. En este sentido, se verificó que el establecimiento no se encuentra realizando la caracterización de las aguas residuales no domésticas provenientes de la actividad comercial.

2.2.3. GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

Durante la inspección se evidencio que el establecimiento no realiza la debida separación en la fuente de los residuos generados en el desarrollo normal de sus actividades. Los residuos aprovechables como cartón, vidrio, plásticos no son separados adecuadamente como lo establece la resolución 2184 art 4 de 2019. No se realizan capacitaciones al personal en el manejo integral de residuos sólidos, no cuenta con un punto de almacenamiento para los residuos aprovechables.

2.3 ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTALES

A continuación, se describirán los aspectos e impactos ambientales evidenciados a los componentes bióticos y abióticos de la obra visitada.

- I. Suelo: N/A*
- II. Hidrología: Vertimiento directamente al alcantarillado de Aguas residuales no Domesticas (ARnD)*
- III. Atmosfera: N/A*
- IV. Componente Florístico: En la visita de inspección no se evidencio la presencia de elementos correspondientes a este componente.*
- V. Componente Faunístico: En la visita de inspección no se evidencio la presencia de elementos correspondientes a este componente.*

5. CONCEPTO TÉCNICO AMBIENTAL

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

Teniendo en cuenta los antecedentes de la visita de inspección y el desarrollo de las actividades del proyecto del establecimiento RESTAURANTE OSAKA SUSHI 2, localizado en Barrio Manga del Distrito de Cartagena, se conceptúa que:

- El establecimiento cuenta con trampa de grasas sin embargo no realiza la disposición final adecuada de los lodos con una empresa autorizada.
- El establecimiento dispone adecuadamente los ACU con la empresa REACEICO.

EL establecimiento RESTAURANTE OSAKA SUSHI 2, debe:

- 5.1. Realizar en un término no mayor a 5 días la inscripción como generador de Aceite de Cocina Usado -ACU en el link habilitado en la página web del EPA Cartagena
https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=o7NjyLb4r0iUabZcPpBn0C-1Lh3X0NZJmzBi_N2uNvNUMzhGMU5RWUdNRk9DNVZDV082TzVQMTFBQy4u&route=shorturl
- 5.2. Realizar capacitación al personal sobre el buen manejo de los Aceites de Cocina Usados – ACU y la gestión integral de los residuos sólidos. La capacitación deberá ser dictada por una empresa o profesional (interno o externo) idóneo, con conocimiento en la gestión de los ACU y en la gestión de residuos. Las capacitaciones deberán ser dictada al menos una vez al año a todo el personal encargado del manejo de los ACU y residuos, sin embargo, si existe vinculación de nuevo personal, deberá realizarse la respectiva capacitación al momento del ingreso.
- 5.3. Presentar el reporte anual de generación de Aceite de Cocina Usado -ACU ante la autoridad ambiental competente, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero de cada año. En este se deberá registrar la información sobre los kilogramos totales de ACU generados durante el periodo correspondiente y copias de las constancias de recolección expedidas por el gestor de ACU. El reporte deberá hacerse en el formato establecido por el EPA Cartagena, el cuál podrá encontrar en el siguiente link: <https://epacartagena.gov.co/web/registro-de-generadores-y-gestores-de-aceites-de-cocina-usado-acu/>
- 5.4. Realizar mantenimiento periódico a la(s) trampa(s) de grasas para prevenir el escape de cantidades apreciables de grasa y la generación de malos olores. La limpieza debe hacerse cada vez que se alcance el 75% de la capacidad de retención de grasas. Presentar semestralmente ante el EPA Cartagena, los certificados de recolección de los lodos, natas y biosólidos por parte de un gestor autorizado. Durante la(s) visita(s) de control y seguimiento por parte del EPA Cartagena, el establecimiento deberá garantizar que el funcionario que realice la visita pueda inspeccionar internamente el estado de la(s) trampa(s) de grasas.
- 5.5. Presentar ante el EPA Cartagena los certificados de recolección de los lodos, natas y biosólidos producto del mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas correspondiente a la vigencia 2024. Esto en un término no mayor a 10 días.
- 5.6. Implementar sistema para el adecuado almacenamiento temporal de los ACU debidamente etiquetado, con estibas antiderrames y kits antiderrames, etiquetado y señalizado. Esto en un término no mayor a 10 días.
- 5.7. Realizar la correcta separación en la fuente de los residuos sólidos acorde al código de colores establecidos en la resolución 2184 art 4 de 2019, y enviar registros de su implementación. Esto en un término no mayor a 10 días. El cumplimiento del presente requerimiento se verificará en la(s) próxima(s) visita(s) de seguimiento y control.
- 5.8. Implementar kit antiderrame en la zona de cocina. Esto en un término no mayor a 10 días.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

FUNDAMENTO JURÍDICO:

Que, conforme a lo establecido en el artículo 8 de la Carta Política: *“es obligación del Estado y de las personas proteger las riquezas culturales y naturales de la nación”*.

Que, así mismo, en el artículo 79, la Constitución Política de Colombia, consagra el derecho a gozar de un ambiente sano y establece que *“es deber del Estado proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines”*.

Que, a su vez, el artículo 80 ibidem, señala que *“El Estado planificará el manejo y aprovechamiento de los recursos naturales, para garantizar su desarrollo sostenible, su conservación, restauración o sustitución. Además, deberá prevenir y controlar los factores de deterioro ambiental, imponer las sanciones legales y exigir la reparación de los daños causados”*.

Que el código nacional de Recursos Naturales Renovables y de Protección al Medio Ambiente Decreto 2811 de 1974, consagra en su artículo 1 que el ambiente es patrimonio común y que el Estado y los particulares deben participar en su preservación y manejo por ser un bien de utilidad pública e interés nacional.

Que, la ley 99 de 1993, en su artículo 31, numeral 12, establece, entre otras, las funciones de las Autoridades Ambientales, ejercer las funciones de evaluación, control, seguimiento ambiental de los usos del agua, el suelo el aire y los demás recursos naturales renovables, lo cual comprenderá el vertimiento, emisión o incorporación de sustancias o residuos líquidos, sólidos y gaseoso a las aguas en cualquiera de sus formas, al aire o a los suelos, así como los vertimientos o emisiones que puedan causar daños o poner en peligro el normal desarrollo sostenible de los recursos naturales renovables o impedir u obstaculizar su empleo para otros usos.

Que el artículo 13 de la ley 768 de 2002, ordenó a los Concejos Distritales de Barranquilla, Santa Marta y Cartagena de Indias, la creación de Establecimientos Públicos para que ejerzan, dentro del perímetro urbano de la cabecera distrital, las mismas funciones atribuidas a las Corporaciones Autónomas Regionales en lo que fuere referente al medio ambiente urbano y en los mismos términos del artículo 66 de la ley 99 de 1993.

Que, como consecuencia de lo anterior, el Concejo Distrital de Cartagena de Indias, mediante el acuerdo No. 029 de 2002, el cual fue modificado y compilado por el acuerdo N° 003 de 2003, erigió al Establecimiento Público Ambiental de Cartagena como máxima autoridad ambiental encargada de administrar, dentro del área de su jurisdicción el medio ambiente y los recursos naturales renovables.

Que, el Establecimiento Público Ambiental EPA Cartagena, creado, encargado de administrar y proteger dentro del perímetro urbano de la cabecera distrital, el medio ambiente y los recursos naturales renovables, en aras a garantizar y proteger el fundamental derecho a un ambiente sano.

Que, en el artículo 107 de la ley 99 de 1993 consagra *“Las normas ambientales son de orden público y no podrán ser objeto de transacción o de renuncia a su aplicación por las autoridades o por los particulares”*.

Que la Resolución 631 de 2015 señala lo siguiente:

(...) **“ARTÍCULO 14. PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS PARA MONITOREAR Y SUS VALORES LÍMITES MÁXIMOS PERMISIBLES EN LOS VERTIMIENTOS PUNTUALES DE AGUAS RESIDUALES NO DOMÉSTICAS (ARND) DE ACTIVIDADES ASOCIADAS CON SERVICIOS Y OTRAS ACTIVIDADES. Los parámetros fisicoquímicos y sus valores**

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales no Domésticas (ARnD) de las actividades de servicios y otras actividades a cumplir, serán los siguientes: Servicios y otras actividades....

“ARTÍCULO 16. VERTIMIENTOS PUNTUALES DE AGUAS RESIDUALES NO DOMÉSTICAS (ARND) AL ALCANTARILLADO PÚBLICO. Los vertimientos puntuales de Aguas Residuales no Domésticas (ARnD) al alcantarillado público deberán cumplir con los valores límites máximos permisibles para cada parámetro, establecidos a continuación...”

Resolución 316 de 2018, CAPÍTULO I Objeto, alcance y definiciones

Artículo 1°. Objeto y ámbito de aplicación. El presente acto administrativo establece las disposiciones para la adecuada gestión de los Aceites de Cocina Usados (ACU) y aplica a los productores, distribuidores y comercializadores de aceites vegetales comestibles, generadores (industriales, comerciales y servicios) y gestores de ACU.

Que, el Decreto 1076 de 2015 en su Art. 2.2.6.1.3.1 y siguientes señalan las obligaciones y responsabilidades del generador en el marco de la gestión integral de los residuos o desechos peligrosos.

ARTÍCULO 2.2.3.3.4.17. del decreto 1076 de 2015 - Obligación de los suscriptores y/o usuarios del prestador del servicio público domiciliario de alcantarillado. Los suscriptores y/o usuarios en cuyos predios o inmuebles se requiera de la prestación del servicio comercial, industrial, oficial y especial, por parte del prestador del servicio público domiciliario de alcantarillado, de que trata la reglamentación única del sector de vivienda o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, están obligados a cumplir la norma de vertimiento vigente.

Los suscriptores y/o usuarios previstos en el inciso anterior, deberán presentar al prestador del servicio, la caracterización de sus vertimientos, de acuerdo con la frecuencia que se determine en el Protocolo de monitoreo de vertimientos, el cual expedirá el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

Los usuarios y/o suscriptores del prestador del servicio público domiciliario de alcantarillado, deberán dar aviso a la entidad encargada de la operación de la planta tratamiento de residuos líquidos, cuando con un vertimiento ocasional o accidental puedan perjudicar su operación.

Artículo 4 de la resolución 2184 de 2019, adóptese en el territorio nacional el código de colores, para la separación de residuos sólidos en la fuente así,

- **Blanco**
Para residuos aprovechables, como plástico, metal, vidrio, cartón y papel
- **Negro**
Para residuos no aprovechables, como papel higiénico, papeles y cartón contaminados con comida, servilletas usadas y papeles metalizados
- **Verde**
Para residuos orgánicos aprovechables, como desechos agrícolas y restos de comida

Que, en consecuencia, de lo anterior, el Establecimiento Público Ambiental de Cartagena, en ejercicio de las funciones de control y seguimiento ambiental de las actividades que puedan generar deterioro ambiental, como los previstos en los numerales 11 y 12 del artículo 31 de la Ley 99 de 1993, resulta necesario requerir a la señora YEIMI TATIANA PARAMO CAMACHO, en calidad de representante legal, o quien haga sus veces, del RESTAURANTE OSAKA SUSHI 2, identificado con Nit 1047427459 – 2 , ubicado en 4TA

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

AV. N22-24 Barrio Manga, en la ciudad de Cartagena, para que cumpla las obligaciones impuestas en la parte dispositiva, con el fin de velar por la preservación de los recursos naturales renovables y del ambiente en general.

Que, en mérito de lo expuesto se,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: REQUERIR al RESTAURANTE OSAKA SUSHI 2, identificado con Nit 1047427459 – 2, ubicado en 4TA AV. N22-24 barrio Manga, en la ciudad de Cartagena, para que a través de su representante legal cumpla las siguientes obligaciones:

1. Realizar en un término no mayor a 5 días la inscripción como generador de Aceite de Cocina Usado -ACU en el link habilitado en la página web del EPA Cartagena https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=o7NjyLb4r0iUabZcPpBnoc-1Lh3X0NZJmzBi_N2uNvNUMzhGMU5RWUdNRk9DNVZDV082TzVQMTFBQy4u&route=shorturl
2. Realizar capacitación al personal sobre el buen manejo de los Aceites de Cocina Usados – ACU y la gestión integral de los residuos sólidos. La capacitación deberá ser dictada por una empresa o profesional (interno o externo) idóneo, con conocimiento en la gestión de los ACU y en la gestión de residuos. Las capacitaciones deberán ser dictada al menos una vez al año a todo el personal encargado del manejo de los ACU y residuos, sin embargo, si existe vinculación de nuevo personal, deberá realizarse la respectiva capacitación al momento del ingreso.
3. Presentar el reporte anual de generación de Aceite de Cocina Usado -ACU ante la autoridad ambiental competente, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero de cada año. En este se deberá registrar la información sobre los kilogramos totales de ACU generados durante el periodo correspondiente y copias de las constancias de recolección expedidas por el gestor de ACU. El reporte deberá hacerse en el formato establecido por el EPA Cartagena, el cuál podrá encontrar en el siguiente link: <https://epacartagena.gov.co/web/registro-de-generadores-y-gestores-de-aceites-de-cocina-usado-acu/>
4. Realizar mantenimiento periódico a la(s) trampa(s) de grasas para prevenir el escape de cantidades apreciables de grasa y la generación de malos olores. La limpieza debe hacerse cada vez que se alcance el 75% de la capacidad de retención de grasas. Presentar semestralmente ante el EPA Cartagena, los certificados de recolección de los lodos, natas y biosólidos por parte de un gestor autorizado. Durante la(s) visita(s) de control y seguimiento por parte del EPA Cartagena, el establecimiento deberá garantizar que el funcionario que realice la visita pueda inspeccionar internamente el estado de la(s) trampa(s) de grasas.
5. Presentar ante el EPA Cartagena los certificados de recolección de los lodos, natas y biosólidos producto del mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas correspondiente a la vigencia 2024. Esto en un término no mayor a 10 días.
6. Implementar sistema para el adecuado almacenamiento temporal de los ACU debidamente etiquetado, con estibas antiderrames y kits antiderrames, etiquetado y señalizado. Esto en un término no mayor a 10 días.
7. Realizar la correcta separación en la fuente de los residuos sólidos acorde al código de colores establecidos en la resolución 2184 art 4 de 2019, y enviar registros de su implementación. Esto en un término no mayor a 10 días. El cumplimiento del presente requerimiento se verificará en la(s) próxima(s) visita(s) de seguimiento y control.
8. Implementar kit antiderrame en la zona de cocina. Esto en un término no mayor a 10 días.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

El incumplimiento de los requerimientos establecidos en el presente Concepto Técnico será considerado **INFRACCIÓN EN MATERIA AMBIENTAL** de acuerdo con lo establecido en la Ley 1333 de 2009 y toda aquella que la modifique o sustituya.

ARTICULO SEGUNDO: Acoger integralmente el Concepto Técnico No 001847 del 9 de diciembre de 2024 emitido por la Subdirección Técnica y de Desarrollo Sostenible del EPA Cartagena.

ARTICULO TERCERO: El ESTABLECIMIENTO PÚBLICO AMBIENTAL- EPA Cartagena, a través de la Subdirección Técnica y de Desarrollo Sostenible, practicará visita de seguimiento con el fin de verificar el cumplimiento de la Ley, del presente acto administrativo y demás obligaciones, para lo cual se deberá comunicar la presente decisión a la Subdirección Técnica y de Desarrollo Sostenible.

ARTICULO CUARTO: ADVERTIR que, en caso de incumplimiento, esta Autoridad Ambiental, en ejercicio de las atribuciones consagradas en la Ley 1333 de 2009, iniciará las actuaciones administrativas que sean conducentes y pertinentes en defensa del medio ambiente sano, procediéndose a imponer las medidas preventivas y sanciones que sean del caso hasta cuando se allanen a cumplir lo requerido.

ARTICULO QUINTO: REMITIR copia del presente acto administrativo a la Subdirección Técnica de Desarrollo Sostenible del Establecimiento Público Ambiental EPA Cartagena, para su seguimiento, vigilancia y control.

ARTÍCULO SEXTO: NOTIFICAR personalmente a través de medios electrónicos el presente acto administrativo, al representante legal del RESTAURANTE OSAKA SUSHI 2, identificado con Nit. 1047427459 – 2, de conformidad con el artículo 67 del CPACA.

ARTÍCULO SEPTIMO: Comunicar a la empresa Aguas de Cartagena S.A. E.S.P. para que, conforme al artículo 2.2.3.3.4.18. del Decreto 1076 de 2015 se realice el respectivo seguimiento y control al vertimiento de las aguas residuales no domésticas por parte del establecimiento, y se verifique el cumplimiento de la norma de vertimiento al alcantarillado público.

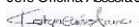
ARTICULO OCTAVO: Contra el presente acto administrativo procede recurso de reposición, por lo que se le concederá el termino de 10 días, en sede administrativa, de conformidad con lo dispuesto en el la ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO NOVENO: PUBLICAR el presente acto administrativo en el Boletín Oficial del ESTABLECIMIENTO PÚBLICO AMBIENTAL EPA-Cartagena de conformidad al artículo 71 de la Ley 99 de 1993.

NOTIFÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE


LAURA DEL CARMEN ELENA BUSTILLO GÓMEZ
SECRETARIA PRIVADA

Revisó: Carlos Triviño Montes
Jefe Oficina Asesora Jurídica



Proyecto: Katya Caez Arana
Asesora Jurídica EP