

Bogotá D.C.

Señor:



**Referencia: Respuesta al radicado 2019ER[REDACTED] del 2019-09-23
Solicitud de información**

Cordial saludo

Dando alcance a la comunicación de la referencia mediante la cual usted solicita información respecto a si es necesario algún tipo de permiso o autorización para poder realizar algún tipo de cocción de alimentos con carbón para un restaurante y si es así que documentación se requiere para dicho trámite, me permito informarle que su petición fue trasladada a la Subdirección de Calidad de Aire, Auditiva y Visual, dependencia de la Secretaría Distrital de Ambiente - SDA.

Es pertinente señalar que la SDA como Autoridad Ambiental en el Distrito Capital en uso de las facultades delegadas a través del Acuerdo 257 de 2006 y los Decretos Distritales 109 y 175 de 2009, tiene la competencia para realizar el seguimiento y control a las actividades que generen impacto en los recursos naturales, para lo cual la mencionada Subdirección desarrolla visitas de carácter técnico sobre las fuentes fijas de emisiones atmosféricas (ubicadas en industrias y/o establecimientos de comercio y/o servicio) presentes dentro de su área de jurisdicción en el Distrito (determinada por la normatividad correspondiente), con el fin de garantizar el cumplimiento de las normas ambientales.

Al respecto me permito informarle que la actividad económica “Expendio de comidas preparadas a la mesa” no se encuentra listada dentro de las actividades que deban tramitar u obtener el permiso de emisiones atmosféricas según lo establece la Resolución 619 de 1997

No obstante, lo anterior es necesario aclarar que la normatividad que es aplicable a establecimientos tipo restaurantes y/o asaderos objeto de control por parte de esta Secretaría mediante la realización de visitas de carácter técnico sobre las fuentes fijas de emisiones atmosféricas (ubicadas en industrias y/o establecimientos de comercio y/o servicio) es la siguiente:

Resolución 6982 de 2011 “Por la cual se dictan normas sobre prevención y control de la contaminación atmosférica por fuentes fijas y protección de la calidad del aire”.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE AMBIENTE

CAPÍTULO V

MECANISMOS DE CONTROL PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO Y SERVICIOS

Artículo 12. - Todos los establecimientos de comercio y servicios que generen emisiones molestas, deberán cumplir con lo establecido en los artículos 68 y 90 de la Resolución 909 de 2008 o la norma que la adicione, modifique o sustituya.

PARÁGRAFO PRIMERO. - En caso de no poder garantizar la dispersión de las emisiones molestas, deberá soportar técnicamente la eficacia de los dispositivos de control a instalar.

Resolución 909 de 2008 Por la cual se establecen las normas y estándares de emisión admisibles de contaminantes a la atmósfera por fuentes fijas y se dictan otras disposiciones.

CAPÍTULO XVI

CONTROL A EMISIONES MOLESTAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO Y DE SERVICIO

Artículo 68. Emisiones molestas en establecimientos de comercio y de servicio. Todo establecimiento de comercio y de servicio que genere emisiones molestas, debe contar con ductos y/o dispositivos que aseguren la dispersión de las emisiones molestas, de acuerdo a lo establecido en el artículo 23 del Decreto 948 de 1995. En caso de ser necesario, el establecimiento debe contar con dispositivos adecuados de control de acuerdo con lo establecido en el Protocolo para el Control y Vigilancia de la Contaminación Atmosférica Generada por Fuentes Fijas.

Artículo 90. Emisiones Fugitivas. Las actividades industriales, de comercio y de servicio que realicen emisiones fugitivas de sustancias contaminantes deben contar con mecanismos de control que garanticen que dichas emisiones no trasciendan más allá de los límites del predio del establecimiento.

Lo anterior se simplifica a lo siguiente:

- Instalar un ducto para la descarga de las emisiones generadas en los procesos de cocción y asado de alimentos, de manera que garantice la adecuada dispersión de las emisiones generadas sin afectar a los vecinos.
- Confinar áreas de cocción y asado de alimentos, garantizando que las emisiones generadas no trasciendan más allá de los límites del predio.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE AMBIENTE

- Instalar o contar con sistemas de extracción que permitan encauzar los olores y gases generados en el proceso de cocción y asado de alimentos.
- Instalar dispositivos de control en el proceso de cocción y asado de alimentos, con el fin de dar un manejo adecuado a los olores, vapores, gases y material particulado generado.

En los términos anteriores espero haber dado respuesta a la solicitud ciudadana en lo que es competencia de esta Subdirección cualquier duda o aclaración adicional será atendida en nuestra dependencia o en la extensión 8937.

Atentamente,

OSCAR ALEXANDER DUCUARA FALLA
SUBDIRECCIÓN DE CALIDAD DEL AIRE, AUDITIVA Y VISUAL

Proyectó: CAMILO ANDRES ZARATE TORRES

Revisó: JOSE FABIAN CRUZ HERRERA

XXXXX

Secretaría Distrital de Ambiente
Av. Caracas N° 54-38
PBX: 3778899 / Fax: 3778930
www.ambientebogota.gov.co
Bogotá, D.C. Colombia

BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS