



SECRETARIA DE ESTADO DOS NEGÓCIOS DA SEGURANÇA PÚBLICA
POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO



Corpo de Bombeiros

INSTRUÇÃO TÉCNICA Nº 38/2011

Segurança contra incêndio em cozinha profissional

SUMÁRIO

- 1 Objetivo
- 2 Aplicação
- 3 Referências normativas e bibliográficas
- 4 Definições
- 5 Procedimentos

1 OBJETIVO

Estabelecer as condições de aplicação dos requisitos básicos de segurança contra incêndio em sistemas de ventilação para cozinhas profissionais, visando a evitar e/ou minimizar o risco especial de incêndio ocasionado pelo calor, gordura, fumaça e efluentes gerados no processo de cocção, atendendo ao previsto no Decreto Estadual nº 56.819/11 – Regulamento de segurança contra incêndio das edificações e áreas de risco do Estado de São Paulo.

2 APLICAÇÃO

2.1 Esta Instrução Técnicas (IT) aplica-se aos sistemas de ventilação de cozinhas profissionais dotados de equipamentos de cocção: moderados, severos e combustível sólido, em edificações com área construída acima de 750 m², e/ou altura superior a 12 m, quando se caracterizar a falta de compartimentação do ambiente da cozinha, em relação ao duto de exaustão.

2.1.1 A falta de compartimentação ocorrerá quando:

2.1.1.1 Os dutos de exaustão da cozinha profissional se comunicarem com outros ambientes da edificação, por meio da travessia de paredes, pisos ou tetos;

2.1.1.2 Os dutos de exaustão externos à edificação estiverem a menos de 1 m das aberturas de outros ambientes na fachada do prédio, inclusive tomadas de ar e outras aberturas.

2.2 Estão isentos do requisito previsto no subitem 5.2.5 desta IT os sistemas de exaustão/ventilação das seguintes edificações: A-2, A-3, C-1, F-9, G-1, G-2 (quando aberta lateralmente), I-1 e J-1.

2.3 As cozinhas de uso residencial unifamiliar e/ou cozinhas próprias dos apartamentos não são consideradas cozinhas profissionais para aplicação desta IT, desde que não haja um sistema de exaustão comum para mais de uma cozinha individual.

3 REFERÊNCIAS NORMATIVAS E BIBLIOGRÁFICAS

NBR 10897 – Sistemas de proteção contra incêndio por chuveiros automáticos.

NBR 14518 - Sistemas de ventilação para cozinha profissional.

4 DEFINIÇÕES

Para os efeitos desta Instrução Técnica aplicam-se as definições constantes da IT 03/11 - Terminologia de segurança contra incêndio, e as definições contidas na NBR 14518/00.

5 PROCEDIMENTOS

5.1 Os equipamentos de cocção são classificados de acordo com a Tabela 1.

Tabela 1: Classificação dos equipamentos de cocção

Moderados	Severos	Combustível sólido
Fogões	Charbroiler	Forno a lenha
Fritadeiras	Chapa de grelhados	Churrasqueira a carvão
Churrasqueira elétrica	Bifeteira	
Churrasqueira a gás	Frigideira	
Fornos combinados		
Galeteira		
Chapa quente		
Sanduicheira		

5.2 Requisitos básicos de segurança contra incêndio dos sistemas de exaustão:

5.2.1 Dutos em aço carbono com espessura mínima de 1,37 mm ou aço inoxidável com 1,09 mm, soldados ou flangeados, conforme especificado na NBR 14518/00.

5.2.2 Captores com filtros, conforme especificado na NBR 14518/00;

5.2.3 Selagem das travessias dos dutos. Devem ser observados os requisitos de compartimentação estabelecidos na IT 09/11 – Compartimentação horizontal e compartimentação vertical;

5.2.4 Proteção passiva do duto com material resistente ao fogo, de acordo com IT 09/11;

5.2.5 *Damper* corta-fogo nos dutos, conforme IT 09/11, na passagem dos ambientes não compartimentados, conforme item 2.1.1 desta IT;

5.2.6 Sistema fixo de extinção de incêndio, apenas nos sistemas de exaustão/ventilação das edificações que necessitem de proteção contra incêndio por chuveiros automáticos, conforme o Decreto Estadual nº 56.819/11 – Regulamento de segurança contra incêndio das edificações e áreas de risco do Estado de São Paulo.