

SECRETARIA DE ESTADO DOS NEGÓCIOS DA SEGURANÇA PÚBLICA



POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO



Corpo de Bombeiros

INSTRUÇÃO TÉCNICA Nº 38/2004

Segurança contra Incêndio em Cozinha Profissional

SUMÁRIO

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

1 OBJETIVO

1.1 Esta Instrução Técnica estabelece 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.

2 APLICAÇÃO

2.1 Os requisitos básicos de proteção contra incêndio, previstos no item 5.2 desta IT, aplicam-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 12,00 m, quando se caracterizar a descompartimentação do ambiente da cozinha, em relação ao duto de exaustão.

2.1.1 A descompartimentação ocorrerá quando:

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

2.1.1.2 Os dutos de exaustão externos à edificação estiverem a menos de 1,00 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 O requisito previsto subitem 5.2.6 desta IT só é aplicado nos sistemas de exaustão/ventilação das edificações que necessitem de proteção contra incêndio por chuveiros automáticos, conforme Decreto Estadual nº 46.076/01.

2.4 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

Na utilização desta IT é necessário adotar as normas:

3.1 NBR 14518/00 - Sistemas de ventilação para cozinha profissional

3.2 NBR 10897/90 - Proteção contra incêndio por chuveiros automáticos

4 DEFINIÇÕES

4.1 Para os efeitos desta Instrução Técnica aplicam-se as definições constantes da Instrução técnica nº 03 - Terminologia de segurança contra incêndio, e as definições contidas na NBR 14518.

5 PROCEDIMENTOS

5.1 Os equipamentos de cocção são classificados de acordo com a Tabela I

Tabela I – 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 proteção 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.

5.2.2 Captores com filtros, conforme especificado na NBR-14518.

5.2.3 Selagem de travessias dos dutos. Devem ser observados os requisitos de compartimentação estabelecidos na IT nº 09 e os TRRF desta selagem conforme a IT nº 08.

5.2.4 Proteção passiva do duto com material resistente ao fogo, de acordo com IT nº 08 e IT nº 09.

5.2.5 Damper corta-fogo, conforme IT nº 09, na passagem dos ambientes descompartimentados, conforme item 2.1.1 desta IT.

5.2.6 Sistema fixo de extinção de incêndio (ver exceção no item 2.3 desta IT).

editoração, fotolito, impressão e acabamento

imprensaoficial

Rua da Mooca, 1921 São Paulo SP
Fones: 6099-9800 - 0800 123401
www.imprensaoficial.com.br