



**ESTADO DO ACRE
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR**

NORMA TÉCNICA 38/2021

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 evitar e/ou minimizar o risco especial de incêndio ocasionado pelo calor, gordura, fumaça e efluentes gerados no processo de cocção.

2. APLICAÇÃO

Os requisitos básicos de proteção contra incêndio previstos no Item 5.2 desta Norma Técnica (NT) 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:

- a) Os dutos de exaustão da cozinha profissional se comunicarem com outros ambientes da edificação, através da travessia de paredes, pisos ou tetos.
- b) 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 NT 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 NT, desde que não haja um sistema de exaustão comum para mais de uma cozinha individual.

3. REFERÊNCIAS NORMATIVAS E BIBLIOGRÁFICAS

CORPO DE BOMBEIROS DA POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO, Instrução Técnica nº 38. São Paulo, 2011.
NBR 14518 – Sistemas de ventilação para cozinha profissional.
NBR 10897 – Proteção contra incêndio por chuveiros automáticos.

4. DEFINIÇÕES

Para os efeitos desta Norma Técnica, aplicam-se as definições constantes na Norma Técnica n. 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 1

MODERADOS (1)	SEVEROS (2)	COMBUSTÍVEL SÓLIDO (2)
Fogões	Charbroiler	Forno a lenha
Fritadeiras Churrasqueira	Chapa de grelhados	Churrasqueira a carvão
Churrasqueira Elétrica	Bifeteira	-
Churrasqueira a gás	Frigideira	-
Fornos combinados	-	-
Gaiteira	-	-
Chapa quente	-	-
Sanduicheira	-	-

Tabela 1 – Classificação dos equipamentos de cocção

NOTA:

- (1) Fica estabelecido um espaçamento mínimo de 0,20 m do equipamento de cocção para uma chama aberta.
- (2) Fica estabelecido um espaçamento mínimo de 0,40 m do equipamento de cocção para uma chama aberta.

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

- a) 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;
- b) Captadores com filtros, conforme especificado na NBR 14518;
- c) No caso de selagem de travessias dos dutos, devem ser observados os requisitos de compartimentação estabelecidos na NT-09, e os TRRF desta selagem conforme a NT-08;
- d) Proteção passiva do duto com material resistente ao fogo, de acordo com NT-08 e NT-09;
- e) Damper corta-fogo, conforme NT-09 na passagem dos ambientes descompartimentados, conforme item 2.1.1 desta NT;

- f) Sistema fixo de extinção de incêndio, somente nos sistemas de exaustão/ventilação das edificações que necessitem de proteção contra incêndio por chuveiros automáticos.

5.3 Requisito para obtenção do CA

5.3.1 O responsável pela edificação deverá apresentar documento comprobatório de limpeza anual do sistema de ventilação de cozinha.