



Corpo de Bombeiros Militar de Alagoas

(Portaria nº 229/2021- GCG, publicada em DOE nº 1614 de 13 de Julho de 2021)

INSTRUÇÃO TÉCNICA Nº 38/2021

Segurança contra incêndio em cozinha profissional

SUMÁRIO

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

1. OBJETIVO

1.1. 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 Código de segurança contra incêndio e Emergência das edificações e áreas de risco do Estado de Alagoas - COSCIE.

2. APLICAÇÃO

2.1. Esta Instrução Técnicas (IT) aplica-se aos sistemas de ventilação e exaustão de cozinhas profissionais dotados de equipamentos de cocção moderados, severos e combustível sólido, em edificações com área construída acima de 750 m², ou altura superior a 12 m.

2.2. As cozinhas de uso residencial unifamiliar 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

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 10897: Sistemas de proteção contra incêndio por chuveiros automáticos. Rio de Janeiro: ABNT;

_____. NBR 14518: Sistemas de ventilação para cozinha profissional. Rio de Janeiro: ABNT;

Instrução Técnica 38 CBPMESP - Segurança contra incêndio em cozinha profissional.

4. DEFINIÇÕES

Para os efeitos desta Instrução Técnica aplicam-se as definições constantes da IT 04 – Terminologia de segurança contra incêndio e símbolos gráficos, e as definições contidas na NBR 14518.

5. PROCEDIMENTOS

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		
Galetaíra		
Chapa quente		
Sanduicheira		

5.1. Requisitos básicos de segurança contra incêndio dos sistemas de exaustão:

5.1.1. 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.

5.1.2. Captadores com filtros, conforme especificado na NBR 14518.

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

5.1.4. Damper corta-fogo instalado entre a coifa e o duto de exaustão.

5.1.5. Sistema fixo de extinção de incêndio, apenas nos sistemas de exaustão ou ventilação das edificações que necessitem de proteção contra incêndio por chuveiros automáticos, conforme o Código de Segurança contra Incêndio e

Emergência das edificações e áreas de risco do Estado de Alagoas em vigor.

5.1.6. O sistema fixo de extinção de incêndio pode ser substituído por chuveiros automáticos específicos para proteção de coifas.

5.1.7. Recomenda-se a previsão de 01 (um) extintor classe K nas cozinhas profissionais que utilizem óleo ou gordura.