



ESTADO DO ACRE  
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR

# **NORMA TÉCNICA 38/2022**

## **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 m<sup>2</sup>, 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 outetos.
- 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. 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) Captorees 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.