

SECRETARIA DE ESTADO DOS NEGÓCIOS DA SEGURANÇA PÚBLICA



**POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO**



**Corpo de Bombeiros**

**INSTRUÇÃO TÉCNICA N° 38/2004**

## **Segurança contra Incêndio em Cozinha Profissional**

### **SUMÁRIO**

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



## I 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 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:

**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		
Sanducheira		

### 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](http://www.imprensaoficial.com.br)