



## **CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DA PARAÍBA**

(Portaria n° 136/2024 - GCG, publicada em DOE n° 18.243 de 04 de dezembro de 2024)

# **NORMA TÉCNICA N° 32/2024**

## **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 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 na Lei Estadual nº 9.625/2011 – Código Estadual de Proteção Contra Incêndio, Explosão e Controle de Pânico do Estado da Paraíba, atualizada pela Lei Estadual Nº 12.678/2023.

## 2. APLICAÇÃO

2.1. Esta Norma Técnica (NT) aplica-se aos sistemas de ventilação e exaustão de cozinhas profissionais dotados de equipamentos de cocção moderados, severos e combustível sólido, classificados na Tabela 1, em edificações com área construída acima de 930 m<sup>2</sup>, 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 NT, desde que não haja um sistema de exaustão comum para mais de uma cozinha individual.

## 3. REFERÊNCIAS NORMATIVAS E BIBLIOGRÁFICAS

**Instrução Técnica Nº38/2019** do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar do Estado de São Paulo (CBPMESP) – Segurança contra incêndio em cozinha profissional.

## 4. DEFINIÇÕES

Para os efeitos desta Norma Técnica aplicam-se as definições constantes na norma técnica específica de 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.

**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	Bifeteria	
Churrasqueira a gás	Frigideira	
Fornos combinados		
Galeteria		
Chapa Quente		
Sanducheira		

**5.2. Requisitos básicos de segurança 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 das travessias dos dutos. Devem ser observados os requisitos de compartimentação estabelecidos na norma específica de Compartimentação horizontal e compartimentação vertical.

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

**5.2.5.** 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 Lei Estadual nº 9.625/2011 – Código Estadual de Proteção Contra Incêndio, Explosão e Controle de Pânico do Estado da Paraíba, atualizada pela Lei Estadual Nº 12.678/2023 em vigor.

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

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