



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 008/2017 - DIVIS/DESEG
SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO EM FOOD TRUCKS
- FISCALIZAÇÃO

1 Objetivo

1.1 Esta Instrução Normativa (IN) tem por objetivo estabelecer os requisitos necessários de fiscalização no âmbito da segurança contra incêndio e pânico dos *Food Trucks*, para permitir o funcionamento seguro destes até a emissão de Norma Técnica específica, além de permitir a minimização de riscos em uma eventual situação de incêndio ou pânico, e da mesma forma facilitar as operações ações de combate a incêndio e salvamento do Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal (CBMDF), atendendo ao previsto no Regulamento de Segurança Contra Incêndio e Pânico do Distrito Federal (RSIP-DF), aprovado pelo Decreto n.º 21.361, de 20 de julho de 2000.

1.2 Os requisitos previstos nesta IN são aplicados à fiscalização do CBMDF.

2 Referências

2.1 Lei n.º 2.105, de 08 de outubro de 1998 - Dispõe sobre o Código de Edificações do Distrito Federal. Diário Oficial do Distrito Federal, de 09 de outubro de 1998.

2.2 Lei n.º 5.627, de 15 de março de 2016 - Dispõe sobre a comercialização de alimentos em Food Truck.

2.3 Decreto n.º 37.874, de 21 de dezembro 2016 - Regulamenta a Lei n.º 5.627, de 15 de março de 2016.

2.4 Norma Brasileira (NBR) 13523 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) - Central de gás liquefeito de petróleo (GLP).

2.5 NBR 15358 da ABNT - Rede de distribuição interna para gás combustível em instalações de uso não residencial de até 400 kPa - Projeto e execução.

2.6 NBR 15526 da ABNT - Redes de distribuição interna para gases combustíveis em instalações residenciais - Projeto e execução.

2.7 NBR 8614 da ABNT - Válvulas automáticas para recipientes transportáveis de aço para até 13 kg de gás liquefeito de petróleo.

2.8 NFPA 96 - Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations, 2014 Edition.

3 Condições Gerais

3.1 Food Truck

Considera-se Food Truck o veículo automotor ou rebocável, conforme requisitos instituídos na Lei n.º 5.627, de 15 de março de 2016.

3.2 Vistoria Técnica no Food Truck

3.2.1 O interessado em obter o Parecer Técnico (Anexo 01 desta IN) que ateste que o Food Truck oferece as condições de segurança contra incêndio e pânico deve dirigir-se a qualquer Posto de Atendimento Avançado da Diretoria de Vistoria do CBMDF.

3.2.2 O CBMDF disponibiliza, de forma permanente, a localização dos Postos de Atendimento Avançado no sítio eletrônico www.cbm.df.gov.br.

3.2.3 O responsável pelo Food Truck deve protocolar o Requerimento específico de vistoria (Anexo 02 desta IN).

3.2.4 O CBMDF agendará uma data e horário em que o interessado deve apresentar o Food Truck para vistoria no 1º Grupamento de Bombeiro Militar, no Setor de Garagens e Manutenção Norte - Brasília, DF, 70297-400, localização no GoogleMaps disponível pelo link <https://goo.gl/maps/oVuS1qVrjSu>.

3.3 Estrutura do Food Truck

3.3.1 O Food Truck deve apresentar segurança estrutural, suas estruturas e carroceria visível devem ser seguras, bem montadas e não estarem vulneráveis à ruína estrutural.

3.3.2 De forma a comprovar documentalmente a segurança estrutural e da carroceria do veículo, deve ser apresentado a seguinte opção de documentos:

- a) Certificado de Registro de Licenciamento de Veículos (CRLV) com a inscrição "COMERCIAL" registrada;
- b) Uma ART de execução, montagem, modificação, instalação e/ou adaptação de carroceria; ou
- c) Um laudo que ateste a segurança do Food Truck, emitido por empresa com capacidade técnica e credenciada junto ao DETRAN, INMETRO ou outro organismo, reconhecido nacionalmente, juntamente com a nota fiscal do serviço de alteração, modificação e/ou instalação executado; ou
- d) Certificado de Segurança Veicular (CSV); ou
- e) Um laudo, que ateste a segurança do Food Truck, emitido por empresa credenciada junto ao DETRAN, INMETRO ou outro organismo, reconhecido nacionalmente, juntamente com a nota fiscal do serviço de montagem executado e placa interna do fabricante/construtor, fixada no Food Truck, que identifique a empresa que realizou a montagem.

3.3.3 O Food Truck, em todos os casos, não pode apresentar em suas estruturas sinais de ferrugem, sinais de corrosão, emendas e soldas danificadas, fissuras, rachaduras, entre outras situações que comprometam a segurança estrutural do veículo.

3.4 Instalações Elétricas do Food Truck

3.4.1 Deve-se apresentar uma ART da montagem da distribuição e execução das instalações internas elétricas do Food Truck.

3.4.2 As fiações elétricas devem seguir parâmetros confiáveis de segurança, tal como as diretrizes da NBR 5410 da ABNT ou outro documento, código, norma reconhecida nacionalmente ou internacionalmente.

3.4.3 O Food Truck pode ter sua alimentação elétrica realizada por fonte externa ao veículo, seja por meio de energia da concessionária local ou por gerador próprio.

3.4.4 Exige-se a instalação de dispositivo diferencial-residual (DR) de alta sensibilidade como proteção adicional nos Food Trucks, tendo em vista que estes são estruturas não-residenciais, com pontos de tomada situados em áreas características de cozinhas, copas-cozinhas, áreas de serviço e, no geral, em áreas internas sujeitas a lavagens.

3.4.5 É proibido haver no Food Truck fiações elétricas expostas.

3.4.6 A tomada, fiação e disjuntores do quadro de alimentação e do ramal de ligação, bem como todo o sistema elétrico do Food Truck devem estar dimensionados conforme a demanda do veículo.

3.4.7 A fiação elétrica deve estar isolada das estruturas, dentro de calhas, canaletas, eletrodutos ou em cabo duplamente protegido, conforme nível de isolamento previsto pela NBR 5410 da ABNT.

3.4.8 Todas as massas metálicas e a estrutura do Food Truck devem ser eletricamente aterradas, conforme NBR 5410 da ABNT.

3.4.9 O uso de gerador de energia deve seguir as seguintes condições:

- a) O gerador de energia deve obedecer ao afastamento de 03 m do recipiente P-13;
- b) O gerador deve estar isolado e afastado do público;

- c) É proibido o uso do combustível do tanque do Food Truck para abastecimento do motor do gerador;
- d) Os cabos de distribuição elétrica, junto ao solo, devem estar enterrados e/ou possuir isolamento adicional para proteção contra choques mecânicos e proteção contra contato com líquidos, conforme a NBR 5410 da ABNT ou equivalente;
- e) Os cabos de distribuição elétrica, junto ao solo e não enterrados, podem estar dentro de calhas, caneletas, eletrodutos ou em cabo duplamente protegido, conforme nível de isolamento previsto pela NBR 5410 da ABNT.

3.4.10 Além do exigido no item anterior, para uso de gerador portátil com capacidade inferior a 10 kva, devem se observar ainda, as seguintes condições:

- a) Possuir de dispositivo de segurança (dispositivo DR), caso o Food Truck não o tenha;
- b) Possuir aterramento da carcaça;
- c) A instalação elétrica deve contar com 3 vias na alimentação e a padronização de tomadas no padrão elétricas do tipo steck (2P + T), conforme NBR 14136 da ABNT.

3.4.11 Para uso de gerador portátil com capacidade superior a 10 kva, é necessário Responsável Técnico com registro na sua respectiva entidade de classe (ART ou RRT), relativo à execução da elétrica provisória, gerador e aterramento.

3.5 Instalações de GLP do Food Truck

3.5.1 Para a cocção de alimentos no Food Truck é permitido o uso das seguintes fontes de energia: combustão (carvão ou lenha), eletricidade, e Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) em recipientes do tipo P-13 e do tipo P-45.

3.5.2 É proibido o uso de GNV ou de qualquer outro combustível destinado ao motor do veículo para cocção de alimentos.

3.5.3 É proibida a utilização de recipientes de GLP do tipo P-2, P-5 ou qualquer outro recipiente diferente do P-13 e P-45.

3.5.4 O Food Truck deve observar as condições descritas na Norma Técnica N.º 005/2000-CBMDF para uso de recipientes de GLP do tipo P-13, entre elas:

- a) O veículo pode apresentar no máximo 03 recipientes de GLP do tipo P-13, não interligados entre si, de acordo com a NT 005/2000-CBMDF;
- b) É proibida a utilização de mangueira de PVC plastificado, de uso doméstico, em Food Trucks;
- c) As mangueiras devem ser revestidas em aço para a utilização nos recipientes de GLP do tipo P-13, na extensão máxima de 1,25 m, de acordo com a NT 005/2000-CBMDF e com a NBR 8613 da ABNT;
- d) Todas as unidades P-13 devem possuir válvula redutora de pressão para o recipiente de GLP do tipo P-13;
- e) Não é permitido o uso de fornos ou assemelhados sem válvula redutora de pressão instalada no recipiente P-13.

3.5.5 Em caso de uso de recipientes do tipo P-13 em rede canalizada, configura-se uso Central de GLP para fins comerciais, neste caso o veículo poderá apresentar no máximo 03 recipientes de GLP do tipo P-13, de acordo com a NT 005/2000-CBMDF.

3.5.6 O Food Truck deve possuir permanentemente os seguintes documentos:

- a) Laudo Técnico, emitido por profissional legalmente habilitado, atestando a Segurança Contra Incêndio e Pânico mínima e conformidades normativas, por similaridade, da instalação de GLP;
- b) ART/RRT de projeto e execução da instalação de GLP;
- c) ART/RRT do Laudo Técnico da instalação de GLP;
- d) Teste/Ensaio de Estanqueidade da Central de GLP e respectiva rede;
- e) ART/RRT da execução do Teste/Ensaio de Estanqueidade da Central de GLP.

3.5.7 Em caso de uso de recipientes do tipo P-45, configura-se uso Central de GLP para fins comerciais, devendo obedecer neste caso às seguintes condições:

- a) O veículo pode apresentar no máximo 02 recipientes de GLP do tipo P-45, de acordo com a NT 005/2000-CBMDF;
- b) Os recipientes P-45 devem ser distribuídos, dentro do Food Truck, de forma a garantir essa estabilidade física e a condução segura do veículo.

3.5.8 O Food Truck deve possuir permanentemente os seguintes documentos:

- a) Projeto da Central de GLP, com ART/RRT de projeto, com carimbo de aprovação da DIEAP/DESEG/CBMDF;
- b) ART/RRT de projeto e execução de Central de GLP;
- c) Teste/Ensaio de Estanqueidade da Central de GLP e respectiva rede;
- d) ART/RRT da execução do Teste/Ensaio de Estanqueidade da Central de GLP.

3.5.9 A canalização/rede executada deve possuir os materiais previstos na NT 005/2000-CBMDF e NBR's 15358, 13523 e 15526 da ABNT.

3.5.10 O comissionamento, dimensionamento, projeto, montagem, execução e atendimento a todos os aspectos segurança das instalações de GLP são do profissional técnico legalmente habilitado e contratado pelo responsável pelo Food Truck.

3.5.11 O profissional técnico legalmente habilitado e contratado pelo responsável pelo Food Truck deve atentar para prevenir as consequências e danos provenientes da vibração, impactos e colisões decorrentes da movimentação e condução do Food Truck, apresentando possíveis soluções, como eventual fixação da rede na estrutura do Food Truck, inserção de camadas amortecedoras ou que previnam vibrações exacerbadas na rede, entre outras.

3.5.12 Deve haver um registro de corte para cada ponto de consumo ou para cada recipiente P-13 utilizado.

3.5.13 O recipiente P-13 ou estabelecimento de Food Truck que use P-45 deve obedecer ao afastamento de 1,50 m de aberturas em nível inferior (ralos, bueiros, bocas-de-lobo, e etc.) de acordo com a NBR 13523 da ABNT.

3.5.14 O recipiente P-13 ou estabelecimento de Food Truck que use P-45 deve obedecer ao afastamento de 03 m de fontes de ignição (inclusive veículos) e de rampas de acesso ao subsolo de acordo com a NT 005/2000-CBMDF e a NBR 13523 da ABNT.

3.5.15 O recipiente P-13 ou estabelecimento de Food Truck que use P-45 deve obedecer aos afastamentos entre 6 m a 15 m de outros depósitos de inflamáveis e de depósitos de hidrogênio de acordo com as tabelas da NBR 13523 da ABNT.

3.5.16 Todas as unidades P-13 e P-45, que fique no interior do veículo, no funcionamento ou não do Food Truck, devem estar em um compartimento com ventilação inferior, interligando o piso ao ambiente externo.

3.5.17 A ventilação que trata o item anterior deve seguir as características abaixo:

- a) Possuir no mínimo 10 cm² de abertura efetiva, podendo ser de qualquer desenho ou formato;
- b) Não ficar em nenhuma situação obstruída;
- c) Não ser imediatamente abaixo da projeção vertical do recipiente P-13, de forma que o botijão obstrua a abertura com seu corpo.

3.5.18 Os recipientes P-13 e P-45 não podem ficar soltos dentro do veículo, devendo ficar fixados com correias, estruturas removíveis, entre outros, de forma a prevenir vibrações, impactos e colisões excessivas.

3.5.19 É proibido o deslocamento do Food Truck com recipientes P-13 ou P-45 conectados à rede e/ou equipamento.

3.5.20 É proibido o deslocamento do Food Truck com recipientes P-13 ou P-45 instalados externamente ao veículo, sem proteção.

3.5.21 O local de armazenamento e locação dos recipientes P-13 e P-45 devem ser sinalizados de forma a facilitar ações de emergência e urgência do CBMDF, em caso de eventual sinistro.

3.5.22 Os compartimentos onde os recipientes de GLP (P-13 ou P-45) ficam armazenados devem possuir proteção contra acidentes e impactos, como por exemplo, barreiras deformáveis ou não deformáveis, dispositivos de proteção contra impactos laterais e traseiros, barras transversais de proteção, entre outros.

3.6 Proteção por Extintores no Food Truck

3.6.1 O Food Truck deve possuir, no mínimo, um extintor para a proteção das três classes de fogo "A, B e C", de 6 kg, com capacidade extintora 3A:20B:C.

3.6.2 Durante o estabelecimento, funcionamento do Food Truck e comercialização de alimentos aparelho extintor deve:

- a) Estar instalado na parede do veículo;
- b) Estar sinalizado;
- c) Estar instalado externamente ao veículo;
- d) Estar facilmente visível;
- e) Nunca estar posicionado diretamente no chão;
- f) Não estar obstruídos por mesas, cadeiras, lixeiras ou quaisquer outros objetos,
- g) O aparelho extintor deve estar de acordo com a NT 003/2015-CBMDF.

3.6.3 Quando o Food Truck não estiver em funcionamento, o aparelho extintor pode ficar no interior do veículo.

4 Condições Específicas

4.1 É proibido o uso de fogos de artifícios e execução de espetáculos pirotécnicos a uma distância menor que 25 m do Food Truck.

4.2 É proibido o abastecimento do reservatório de combustível do motor do veículo durante o funcionamento do Food Truck, cocção e comercialização de comida.

4.3 É proibido o armazenamento e uso de demais combustíveis e inflamáveis no Food Truck.

4.4 Os estais e suportes de fixação de tendas utilizados pelo Food Truck devem estar sinalizados.

4.5 O Parecer Técnico que ateste que o Food Truck oferece as condições de segurança contra incêndio e pânico possui validade de 01 ano da data da sua emissão.

4.6 O veículo deve ser passar por nova vistoria do CBMDF caso envolva-se em algum acidente ou tenha modificação.

4.7 A cada pedido de revalidação de licença deve haver a atualização do Teste/Laudo de Estanqueidade e respectiva ART.

4.8 Esta IN entrará em vigor na data de sua publicação.

Brasília-DF, 13 de abril de 2017.

VICENTE TOMAZ DE AQUINO JÚNIOR - TC QOBM/Comb.
Diretor de Vistorias