

PORTARIA Nº 35, DE 19 DE NOVEMBRO DE 2021

Aprova a Norma Técnica nº 39/2021-CBMDF -
Segurança contra incêndio em Food Truck.

O COMANDANTE-GERAL DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições que lhe confere o art. 10 do Decreto nº 21.361, de 20 de julho de 2000, e, ainda, considerando a instrução constante do processo 00053-00027235/2021-11, resolve:

Art. 1º Fica aprovada a Norma Técnica nº 39/2021-CBMDF, na forma do anexo a esta Portaria.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor no prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua Publicação.

ROGÉRIO ALVES DUTRA

ANEXO

NORMA TÉCNICA Nº 39/2021-CBMDF - SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIO EM FOOD TRUCK

Sumário

1 Objetivo

2 Aplicação

3 Referências bibliográficas

4 Definições

5 Condições gerais

6 Condições específicas

1 Objetivo

1.1. Esta Norma Técnica (NT) tem por objetivo estabelecer requisitos técnicos, aplicáveis às instalações em Food Truck, visando evitar e/ou minimizar o risco de incêndio, atendendo ao previsto no Regulamento de Segurança Contra Incêndio e Pânico do Distrito Federal (RSIP-DF), aprovado pelo Decreto nº 21.361, de 20 de julho de 2000.

2 Aplicação

2.1. A presente NT se aplica a veículo automotor ou rebocável, (Food Truck), adaptado com instalações que propiciem operações mínimas de manipulação de alimentos para a comercialização diretamente ao consumidor no Distrito Federal.

3 Referências Bibliográficas

3.1. ABNT NBR 14136:2012 - Plugs e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A/250V em corrente alternada – Padronização.

3.2. ABNT NBR 16700:2018 – Food Truck - Adaptação, instalação, operação e manutenção – Classificação e requisitos.

3.3. ABNT NBR 5410:2004 - Instalações elétricas de baixa tensão.

3.4. Decreto nº 37.874, de 21 de dezembro 2016 - Regulamenta a Lei nº 5.627, de 15 de março de 2016.

3.5. Lei nº 5.627, de 15 de março de 2016 - Dispõe sobre a comercialização de alimentos em Food Truck.

3.6. Normas Técnicas do Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal. 4 Definições

4.1. Food truck: veículo automotor ou rebocável, adaptado com instalações que propiciem operações mínimas de manipulação de alimentos para a comercialização diretamente ao consumidor e que atue de modo itinerante.

4.2. Manipulação de alimentos: conjunto de operações efetuadas sobre matérias-primas para a obtenção de um alimento e sua entrega ao consumo, envolvendo as etapas de preparação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

4.3. Modo itinerante: atividade que é exercida com alteração periódica de local, sem se estabelecer permanentemente.

4.4. Parecer técnico: documento que atesta as condições mínimas de segurança contra incêndio e pânico e qualidade das instalações.

5 Condições gerais

5.1. Instalações elétricas

5.1.1. É obrigatório apresentação de documento de responsabilidade técnica, referente à execução da rede de distribuição elétrica, emitido pelo o respectivo conselho de classe a que pertença o profissional.

5.1.2. 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.

5.1.3. É obrigatória a instalação de dispositivo diferencial-residual (DR) de alta sensibilidade (30mA), como proteção adicional nos food trucks, que proporcione o desligamento imediato da alimentação em caso de pequenas fugas de corrente nos circuitos elétricos.

5.1.4. As fiações elétricas devem estar isoladas das estruturas, protegidas por meio de calhas, caneletas, eletrodutos ou em cabo duplamente protegido, conforme nível de isolamento previsto pela ABNT NBR 5410.

5.1.5. As tomadas elétricas do food truck devem seguir as características técnicas e padronização prevista por meio da ABNT NBR 14136.

5.1.6. O uso de gerador de energia deve seguir as seguintes condições:

a) Manter afastamento mínimo de 3,0 m dos recipientes de GLP;

b) Ser isolado e afastado do público de forma a evitar manuseios indevidos;

c) Possuir os cabos de distribuição elétrica junto ao solo possuindo isolamento adicional para proteção contra choques mecânicos e contra contato com líquidos, podendo estar dentro de calhas, caneletas ou eletrodutos, conforme a ABNT NBR 5410.

5.2. Instalações de GLP

5.2.1. No processo de 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.

5.2.2. O uso de GLP fica condicionado ao máximo de dois botijões do tipo P-13 e os mesmos não poderão estar interligados, devendo ser dotados de válvula redutora de pressão, mangueiras revestidas por malha de aço com comprimento máximo de 1,25 metros, sistema de detecção para vazamento de GLP, ficarem instalados em área com ventilação natural que impossibilite o acúmulo de gás em caso de vazamento e protegidos do acesso de terceiros.

5.2.2.1. Na necessidade de alcance maior para a canalização de GLP, deverão ser empregados os tubos de multicamadas em conformidade com legislação específica.

5.2.3. Deve haver um registro de corte para cada ponto de consumo e no recipiente P-13 utilizado.

5.2.4. Os recipientes de GLP devem permanecer fixados por meio de correias, estruturas removíveis, entre outras, de forma a prevenir vibrações, impactos e deslocamento indevidos.

5.2.5. Durante o deslocamento em trânsito do Food Truck, os recipientes de GLP devem permanecer desconectados do equipamento de consumo.

5.2.6. Caso o recipiente de GLP seja instalado no interior de compartimento, em conformidade com o item 6.6, este ambiente deverá estar sinalizado, indicando a localização do recipiente de GLP, de forma a facilitar ações de emergência.

5.3. Proteção por extintores

5.3.1. O food truck deve possuir, no mínimo, um extintor para a proteção das classes de fogo "A, B e C", com capacidade extintora mínima de 3A: 20B: C.

5.3.2. Durante o estabelecimento, funcionamento do food truck e comercialização de alimentos o aparelho extintor deve:

a) Permanecer instalado no veículo;

b) Estar sinalizado e desobstruído;

c) Obedecer aos critérios estabelecidos por meio da NT 03/2015-CBMDF.

5.3.3. Quando o food truck não estiver em funcionamento, o aparelho extintor poderá ficar no interior do veículo.

6 Condições Específicas

6.1. Os líquidos combustíveis e inflamáveis presentes no food truck só poderão estar acondicionados nos recipientes destinados a esta finalidade, quais sejam: tanque de combustível do veículo, recipiente de GLP e reservatório do gerador.

6.2. Quando o food truck for dotado de sistema de ventilação/exaustão, os filtros, coifas e calhas coletoras devem ser limpos diariamente pelo próprio usuário. Os demais componentes do sistema de ventilação da cozinha, inclusive dutos, devem ser limpos por ocasião das atividades de manutenção programada, devendo ser comprovada por meio de laudos técnicos, obedecendo à periodicidade prevista na ABNT NBR 14518:2020.

6.3. Os estais e suportes de fixação de tendas utilizados pelo food truck devem estar sinalizados.

6.4. O Parecer Técnico para atestar as condições mínimas de segurança contra incêndio e pânico possui validade de 03 (três) anos a contar da data de sua emissão.

6.5. O veículo deve passar por vistoria do CBMDF caso envolva-se em algum acidente que altere suas características iniciais de aprovação ou que tenha passado por modificação que envolva os parâmetros técnicos estabelecidos nesta norma.

6.6. Os recipientes de GLP, no interior do food truck, quando em funcionamento ou não, devem estar em compartimento com ventilação inferior, interligando o piso ao ambiente externo.

6.7. A ventilação de que trata o item anterior deve possuir abertura efetiva mínima de 100 cm², podendo apresentar quaisquer desenho ou formato e ainda permanecer sempre desobstruída.