

# *Como evitar incêndios em bares e restaurantes?*



## Como evitar incêndios em bares e restaurantes



Bares e restaurantes estão sujeitos a riscos de incêndios e por isso, conhecer as formas de prevenção e como agir em situações críticas é fundamental para garantir a segurança de todos, evitar acidentes e danos ao patrimônio.






## ENTENDA O QUE É GLP E GN

O **Gás Liquefeito de Petróleo** (GLP), é formado pela combinação de butano e propano, não é venenoso, mas é inflamável e asfixiante. O GLP é originalmente inodoro, ou seja, livre de qualquer cheiro. No entanto, o “cheiro de gás” é decorrente de um composto à base de enxofre, chamado “Mercaptan”, que tem como função justamente emprestar ao gás esse cheiro mais forte, a fim de sinalizar um possível vazamento.

O **Gás Natural** (GN), é um combustível fóssil que se encontra na natureza, normalmente em reservatórios profundos no subsolo, associado ou não ao petróleo. Inodoro, incolor e de queima mais limpa que os demais combustíveis, é resultado da combinação de hidrocarbonetos gasosos, nas condições normais atmosféricas de pressão e temperatura, contendo principalmente, metano e etano. Como no GLP, é adicionado ao GN um componente odorizado para que seja facilmente identificado a ocorrência de um possível vazamento.













## DICAS IMPORTANTES PARA EVITAR INCÊNDIOS EM BARES E RESTAURANTES

-  Todos os colaboradores devem receber informações sobre como prevenir incêndios, riscos existentes e atitudes seguras.
-  Afixar, em local visível (ex: portas de acesso), instruções de segurança com os procedimentos que devem ser adotados em caso de incêndio.
-  As instruções de segurança devem contemplar o fechamento da alimentação de gás, da alimentação de energia e do sistema de exaustão. As instruções de segurança devem estar permanentemente atualizadas.
-  Instale corretamente todas as peças do fogão: o regulador de pressão, a mangueira e a abraçadeira e verifique a data de validade de todas as peças.
-  Use acendedores específicos e seguros para acender o fogão e nunca palitos embebidos em álcool.



## Como evitar incêndios em bares e restaurantes

### DICAS IMPORTANTES PARA EVITAR INCÊNDIOS EM BARES E RESTAURANTES (Continuação)

-  Não coloque papéis toalha, alumínio e líquidos inflamáveis próximos ao fogão.
-  Não deixe os cabos das panelas para fora do fogão para evitar acidentes.
-  Antes de realizar o procedimento de higienização ou manutenção de um equipamento retire-o da tomada ou desligue o disjuntor.
-  Mantenha os equipamentos sempre limpos, sem acúmulo de resíduos de gordura.
-  O estoque não deve ter acúmulo de objetos em desuso e deve ser mantido sempre limpo e organizado.
-  Faça revisões periódicas em toda fiação elétrica do estabelecimento.
-  Não ligue vários equipamentos em uma só tomada para não sobrecarregar o condutor elétrico podendo causar curto-circuito.
-  Mantenha sua equipe treinada quanto ao uso correto do extintor de incêndio.
-  Tenha a quantidade necessária de extintores de incêndio e verifique a validade periodicamente.
-  Os extintores deverão ser instalados conforme o projeto de prevenção contra incêndio. Via de regra, são instalados em locais de fácil visualização, de

## Como evitar incêndios em bares e restaurantes

### DICAS IMPORTANTES PARA EVITAR INCÊNDIOS EM BARES E RESTAURANTES (Continuação)

fácil acesso, onde haja menos probabilidade do fogo bloquear o acesso.



Todos que trabalham no local precisam conhecer as saídas de emergência.



Ambientes como os corredores, escadas, passagens e saídas das rotas de fuga devem ser mantidos desobstruídos e devidamente sinalizados.



As portas que isolam e protegem as rotas de fuga, não podem ser trancadas, elas precisam abrir no sentido de saída e se fecharem completamente sozinhas. É importante que seja feita a manutenção com frequência dessas portas.



Mantenha a iluminação de emergência em funcionamento adequado de modo a garantir evacuação do ambiente e a intervenção dos bombeiros.



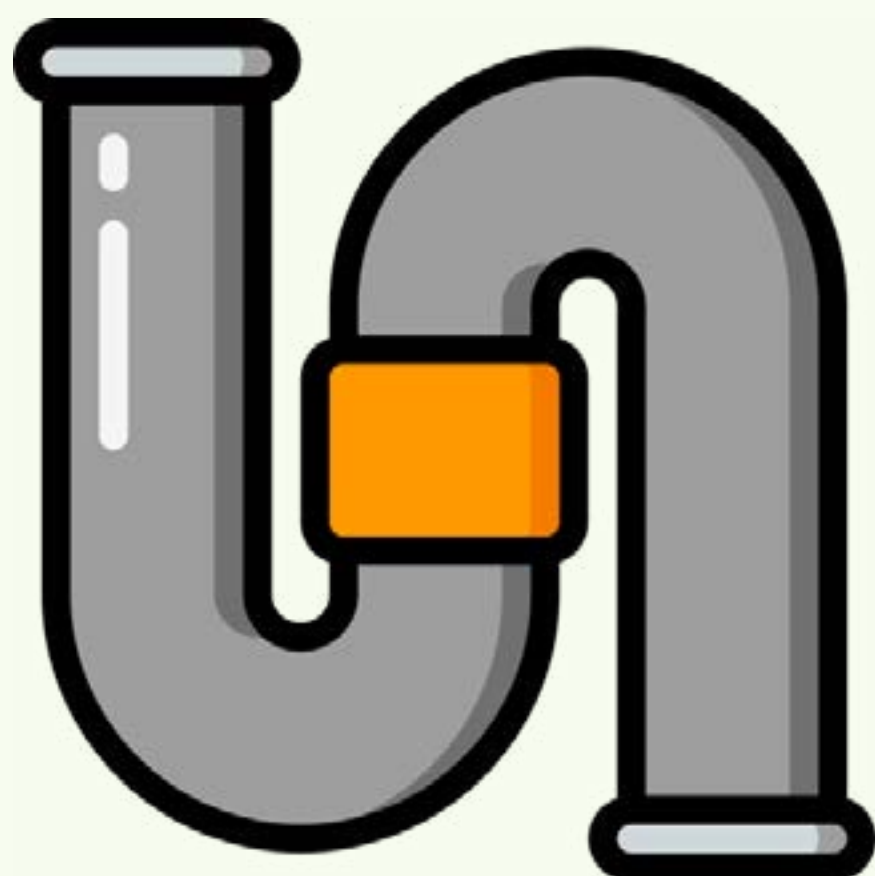
# DICAS IMPORTANTES PARA GARANTIR UM AMBIENTE SEGURO

As cozinhas devem atender aos requisitos de segurança e as legislações para a prevenção e combate a incêndio, garantindo a segurança dos colaboradores e evitando danos. Veja abaixo alguns itens da estrutura física e equipamentos que podem minimizar os riscos de incêndio.

### ESTRUTURA FÍSICA



As tubulações e fiações elétricas devem ser instaladas fora da ação direta do calor, vapor de água, gorduras e ações mecânicas.



Mantenha as instalações elétricas em bom estado de conservação.



Não instale equipamentos de fritura próximo onde passa tubulação de água.



Não instale chuveiro automático (sprinkler) acima dos equipamentos de fritura.



Saiba onde passa o encanamento de gás e onde se localiza o estoque para facilitar a indicação aos bombeiros, em uma situação de emergência.








Tenha o ACVB e siga todas as orientações técnicas para garantir a segurança de todos.

## Como evitar incêndios em bares e restaurantes


### DICAS IMPORTANTES PARA GARANTIR UM AMBIENTE SEGURO (Continuação)

#### FRITADEIRAS

-  Cuide das fritadeiras, o óleo quente é crítico pois o colaborador pode sofrer queimaduras graves no manuseio.
-  As fritadeiras devem ter dispositivo de controle de temperatura que desligue quando atingir a temperatura máxima do equipamento.
-  Faça a manutenção preventiva periodicamente do termostato da fritadeira.
-  O nível de óleo da fritadeira deve estar conforme a recomendação do fabricante para evitar transbordar.
-  Nunca deixe o óleo aquecer por muito tempo, pois ele pode pegar fogo.



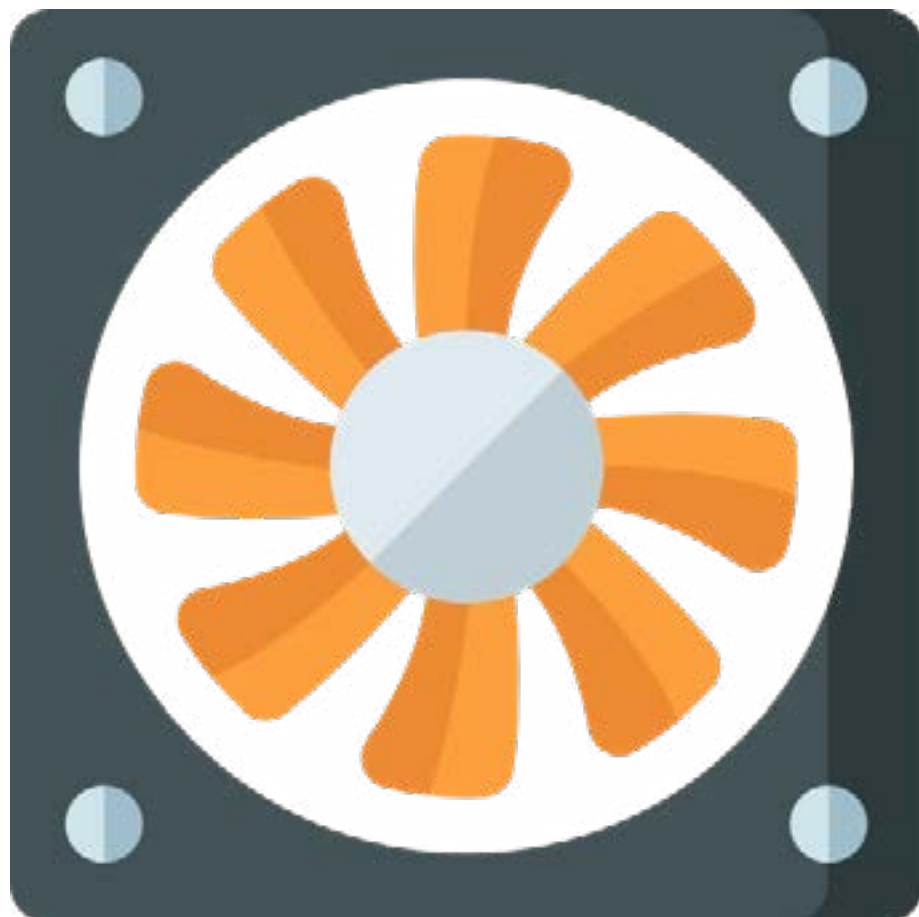
#### SISTEMA DE EXAUSTÃO

-  O sistema de exaustão deve funcionar adequadamente e ser ligado assim que os equipamentos estiverem em funcionamento.



## Como evitar incêndios em bares e restaurantes

### DICAS IMPORTANTES PARA GARANTIR UM AMBIENTE SEGURO (Continuação)



Fazer a limpeza de todo o sistema de exaustão periodicamente para garantir o correto funcionamento.



Faça a limpeza periódica dos filtros das coifas para eliminar o resíduo de gordura retido dos vapores de cozimento.

### SISTEMA DE GÁS



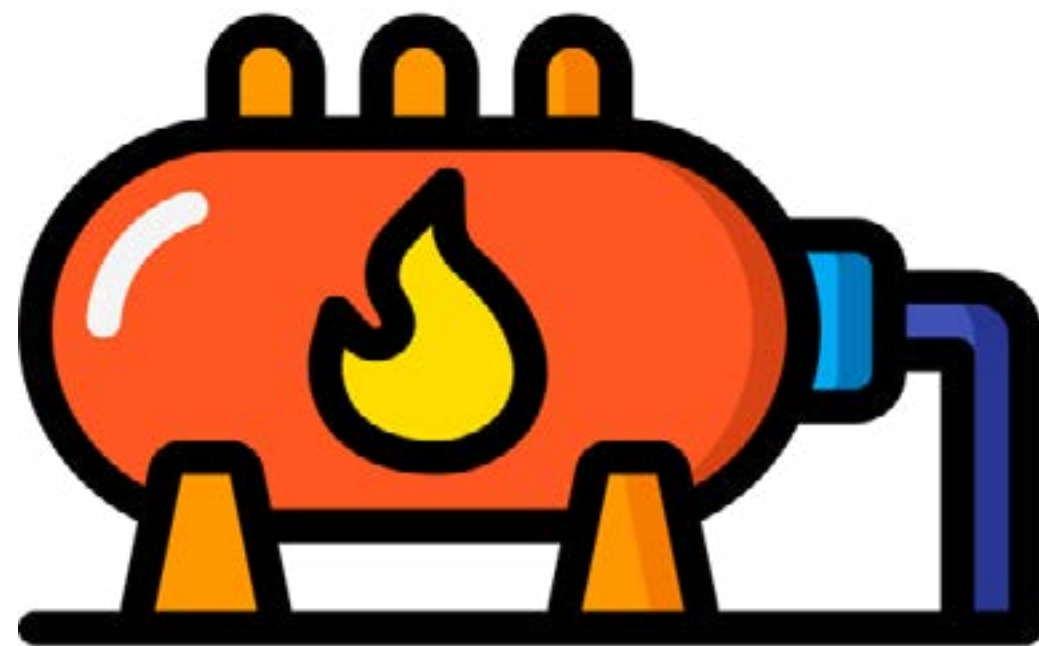
No caso da existência de centrais de gás elas devem estar construídas conforme projeto de prevenção contra incêndios aprovado e nunca servirem de depósito de materiais.



Em locais que não possuem central de gás, os botijões de gás devem ser manuseados com cuidado e armazenados em locais limpos, ventilados, protegidos contra sol ou chuva e qualquer outra fonte de calor.



Não instale o botijão próximo a ralos ou grelhas de escoamento de água. Por ser mais pesado que o ar, o gás pode se infiltrar no interior das tubulações e explodir.



## Como evitar incêndios em bares e restaurantes

### DICAS IMPORTANTES PARA GARANTIR UM AMBIENTE SEGURO (Continuação)



Instale o botijão corretamente e fique atento aos sinais de vazamento.



O botijão não pode estar amassado, enferrujado ou apresentar qualquer outro tipo de dano.









A alimentação do gás deve ser desligada fora das horas de trabalho.







Os colaboradores devem ter conhecimento sobre o correto funcionamento dos equipamentos (fogão, forno e etc), seguindo sempre as instruções do fabricante.



## O QUE FAZER QUANDO TIVER ALGUM SINAL DE PERIGO NA COZINHA?

-  Assim que for identificado cheiro de gás, deve-se desligar imediatamente todos os equipamentos e sua fonte de alimentação.
-  Apagar todas as chamas vivas imediatamente quando perceber o vazamento de gás.
-  Abrir todas as janelas e portas da área para a dissipação do gás.
-  Se perceber vazamento de gás, não acenda ou apague a luz, não risque fósforos porque qualquer faísca poderá provocar incêndio ou explosão.
-  Entrar em contato com a empresa fornecedora do serviço de gás para verificar o vazamento de gás.
-  Se o óleo pegar fogo nunca apague usando água.

## O QUE FAZER QUANDO INICIAR UM INCÊNDIO?

-  Acione o sistema de alarme.
-  Chame imediatamente o Corpo de Bombeiros, tenha o número disponibilizado. (193 – Bombeiros)
-  Desligue máquinas e aparelhos elétricos, quando a operação do desligamento não envolver riscos adicionais.
-  Ataque o fogo o mais rapidamente possível, pelos meios adequados.



## Como evitar incêndios em bares e restaurantes

# ANEXOS

---

TABELA 1 – CLASSIFICAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO		
RISCOS	EQUIPAMENTOS	PROTEÇÃO EXIGIDA
Leves	Banho Maria, caldeirão, cafeteiras, lava-louças, leiteiras e corredor de massas	Extintor portátil de PQS e afastamentos mínimo de 05 cm
	Forno elétrico/gás, estufas, fornos de micro-ondas e tostadeiras	Extintor portátil de PQS e afastamentos mínimo de 15 cm
Moderados	Fogões, churrasqueiras a gás, chapa quente, sanduicheira e galeteira	Extintor portátil de PQS e afastamentos mínimo de 20 cm, dutos em aço carbono (1,37mm) ou aço inoxidável (1,09mm) captores com filtros, <i>damper</i> corta-fogo
	Fritadeiras, churrasqueira elétrica e fornos combinados	Sistema fixo de proteção contra incêndio, afastamentos mínimo de 40 cm, dutos em aço carbono (1,37mm) ou aço inoxidável (1,09mm), selagem de travessias, captores com filtros, <i>damper</i> corta-fogo.
Severos	Charbroiler, chapa de grelhados, bifeteria, frigideira e fornos de torrefação.	Sistema fixo de proteção contra incêndio, afastamentos mínimo de 40 cm, dutos em aço carbono (1,37mm) ou aço inoxidável (1,09mm), selagem de travessias, captores com filtros, <i>damper</i> corta-fogo e sistema antipoluição.
Combustível sólido	Forno a lenha, churrasqueira a carvão e fogão a lenha	Sistema fixo de proteção contra incêndio, afastamentos mínimo de 40 cm, dutos em aço carbono (1,37mm) ou aço inoxidável (1,09mm), selagem de travessias, captores com filtros, <i>damper</i> corta-fogo e sistema antipoluição.

\*PQS (Pó Químico Seco) Fonte: IT 32 Proteção Contra Incêndios em Cozinhas Profissionais - Corpo de Bombeiros de Minas Gerais

## QUER TER ACESSO A MAIS CONTEÚDOS COMO ESSE?

---

Faça seu cadastro gratuito na primeira rede profissional exclusiva para empresários e profissionais do setor de bares e restaurantes.



[CLIQUE AQUI E CADASTRE-SE!](#)

# Como evitar incêndios em bares e restaurantes?



Texto: Adriana Lara

Revisor: Rodrigo Turci de Almeida, 1º Ten BM  
Adj. de Capacitação da DAT, Diretoria de  
Atividades Técnicas

Imagens: Freepik, Flaticon, PNG TREE

Realização:

Apoio:

**abrase**l 35  
anos

Bares &  
Restaurantes

