



CARTILHA COMPLEMENTAR

GRANDES EVENTOS

Orientações para **sistemas de exaustão de cozinhas profissionais, ar-condicionado e ventilação mecânica** em instalações temporárias

Documento complementar à Cartilha
Orientativa Geral da GEM



ÍNDICE

- 4** 1. POR QUE ESTA ORIENTAÇÃO É IMPORTANTE?
- 6** 2. A NBR 14518 E AS INSTALAÇÕES PROVISÓRIAS
- 7** 3. EXAUSTÃO DE COZINHAS: REQUISITOS ESSENCIAIS
- 8** 4. AR-CONDICIONADO E VENTILAÇÃO MECÂNICA
- 10** 5. RESPONSABILIDADE COMPARTILHADA



INSTALAÇÕES TEMPORÁRIAS TAMBÉM DEVEM ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS

1. POR QUE ESTA ORIENTAÇÃO É IMPORTANTE?

Grandes eventos reúnem grande concentração de público, estruturas temporárias, cozinhas profissionais, camarotes, áreas de alimentação e ambientes climatizados. Nesse contexto, uma falha em sistemas de exaustão, ventilação ou ar-condicionado pode produzir consequências que ultrapassam uma única unidade e afetam a segurança e a continuidade do evento.

REGRA CENTRAL

O caráter temporário, móvel ou desmontável de uma instalação não reduz a necessidade de projeto, responsabilidade técnica, montagem segura, manutenção e atendimento às normas aplicáveis.



Por que o atendimento às normas é indispensável

- reduz o risco de incêndio associado ao acúmulo de gordura, superfícies aquecidas e instalações elétricas provisórias;
- evita a dispersão de fumaça, calor, odores e contaminantes nas áreas ocupadas pelo público;
- preserva a qualidade do ar em camarotes, pavilhões, sanitários, vestiários e demais ambientes fechados;
- previne paralisações, interdições, correções emergenciais e prejuízos à operação do evento;
- protege trabalhadores, prestadores de serviço, operadores de alimentos e o público em geral.

Sistemas que exigem atenção

- exaustão mecânica de cozinhas profissionais;
- ventilação mecânica de ambientes sem ventilação natural adequada;
- ar-condicionado com somatório das capacidades instaladas igual ou superior a 36.000 BTU/h;



2. A NBR 14518 E AS INSTALAÇÕES PROVISÓRIAS

O escopo da ABNT NBR 14518:2020 estabelece que a norma é aplicável também às cozinhas profissionais instaladas em estruturas provisórias. Portanto, o uso por período limitado não afasta os requisitos técnicos aplicáveis à captação, condução e descarga dos efluentes da cocção.

APLICAÇÃO

A orientação alcança cozinhas montadas em pavilhões, barracas, quiosques, food trucks, camarotes, áreas VIP, módulos de alimentação e outros locais cobertos utilizados para preparo profissional de alimentos.

O que deve ser previsto desde o planejamento

1. identificação de cada unidade de alimentação e dos equipamentos de cocção utilizados;
2. projeto ou memória técnica compatível com o cardápio, a intensidade da cocção e a fonte de energia ou combustível;
3. dimensionamento da coifa, dos filtros, dos dutos, do ventilador, da descarga e da reposição de ar;
4. compatibilização com a estrutura temporária, instalações elétricas, combate a incêndio;
5. responsável técnico e empresas habilitadas para projeto, instalação, manutenção e correções durante o evento.

MESMO NÍVEL DESEGURANÇA

Uma cozinha temporária deve oferecer condições de segurança equivalentes às esperadas em uma instalação permanente.

3. EXAUSTÃO DE COZINHAS: REQUISITOS ESSENCIAIS

COMPONENTE	ORIENTAÇÃO
CAPTAÇÃO	Todos os equipamentos de cocção devem permanecer sob a projeção da coifa, em posição compatível com o processo e com a vazão prevista.
FILTROS	Devem ser metálicos, adequados à retenção de gordura, removíveis, corretamente instalados e mantidos limpos.
DUTOS	Devem ser rígidos e executados nos materiais e espessuras previstos na legislação e nas normas aplicáveis, com superfície interna lisa, juntas estanques, suportação adequada e acessos para inspeção e limpeza.
VENTILADOR	Deve ser adequado ao transporte de ar com gordura, com o motor protegido ou fora do fluxo contaminado.
DESCARGA	O ar deve ser lançado em local externo e seguro, afastado do público, de materiais combustíveis e de tomadas de ar exterior.
REPOSIÇÃO DE AR	Deve haver entrada de ar suficiente para manter a eficiência da coifa e evitar a migração de fumaça para áreas vizinhas.
PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIO	O sistema fixo de combate a incêndio deve ser previsto, instalado e testado quando exigido pelo tipo de cocção e pelas normas aplicáveis.

Não conformidades recorrentes

Dutos flexíveis, ventiladores inadequados, cocção fora da coifa, ausência de filtros, descarga dentro de tendas ou pavilhões, fiação exposta ao fluxo gorduroso e alterações de equipamentos sem avaliação técnica são situações que devem ser corrigidas antes da operação.



4. AR-CONDICIONADO E VENTILAÇÃO MECÂNICA

Sistemas de ar-condicionado

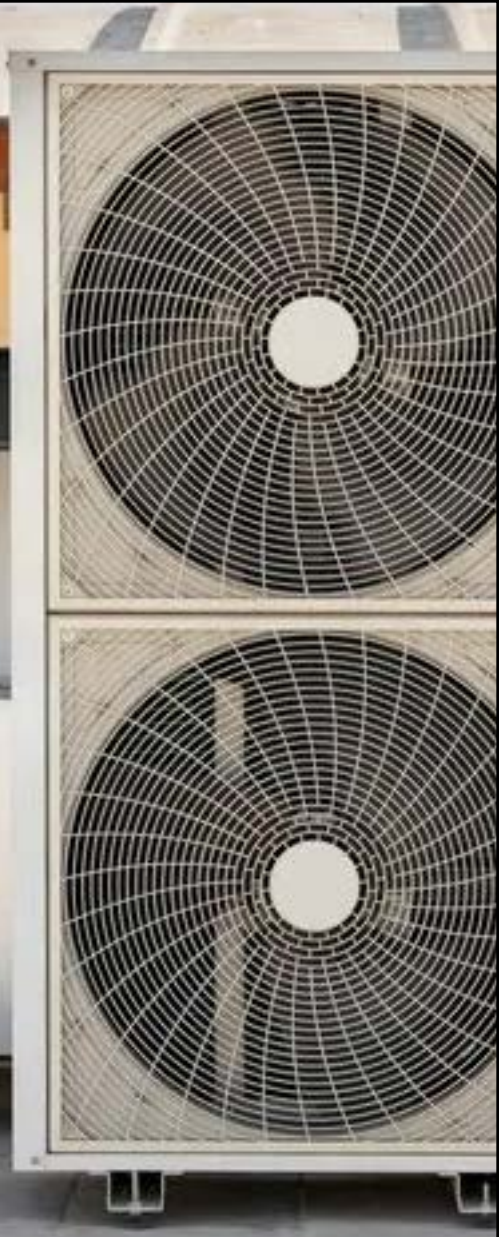
O somatório das capacidades instaladas deve ser verificado para o enquadramento no Decreto Municipal nº 22.281/2002. A avaliação não deve considerar apenas o resfriamento: ocupação, renovação do ar, qualidade do ar interior, drenagem de condensado, acesso para manutenção e segurança das fixações também são essenciais.

Sistemas de ventilação mecânica

Ambientes fechados ou com ventilação natural insuficiente, como cozinhas, sanitários, depósitos, vestiários e áreas de apoio, devem possuir ventilação compatível com sua ocupação e utilização.

Cuidados específicos em estruturas temporárias

- manter tomadas de ar exterior afastadas de descargas de cozinha, sanitários, geradores e outras fontes de contaminação;
- garantir suportação estável de equipamentos, dutos e tubulações, considerando vento, vibração e movimentação da estrutura;
- impedir o gotejamento de condensado sobre o público, alimentos, instalações elétricas ou áreas de circulação;
- assegurar acesso seguro para inspeção, limpeza e manutenção durante todos os dias do evento;
- testar os sistemas antes da abertura ao público e manter equipe responsável disponível para correções.



ANÁLISE DO CONJUNTO

Coifa, filtros, dutos, ventilador, descarga, reposição de ar, instalações elétricas, climatização e proteção contra incêndio devem funcionar de forma integrada. A conformidade isolada de um componente não garante a segurança do sistema.



5. RESPONSABILIDADE COMPARTILHADA

Organização do Evento

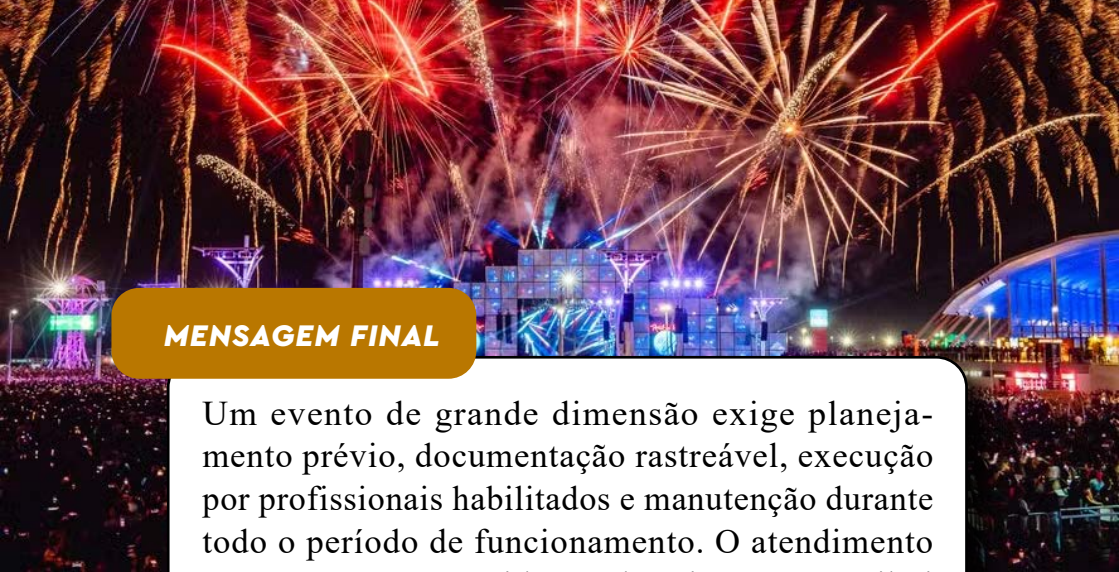
Coordenar o cadastro das unidades, estabelecer prazos, exigir documentação, controlar alterações e impedir a operação de instalações não regularizadas.

Operadores de Alimentação

Declarar cardápio, equipamentos e combustíveis; operar somente o que foi previsto; manter limpeza e comunicar qualquer alteração ou falha.

Responsáveis Técnicos e Empresas

Projetar, instalar, testar e manter os sistemas conforme a legislação e as normas aplicáveis, emitindo as ARTs e registros necessários.



MENSAGEM FINAL

Um evento de grande dimensão exige planejamento prévio, documentação rastreável, execução por profissionais habilitados e manutenção durante todo o período de funcionamento. O atendimento às normas protege vidas, reduz riscos e contribui para a realização segura do festival.

Referências principais:

- Decreto Municipal nº 22.281/2002;
- ABNT NBR 14518:2020 - Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais;
- ABNT NBR 16401 PARTE 1, 2 E 3 - Instalações de condicionamento de ar - Sistemas centrais e unitários;
- Cartilha Orientativa Geral da Gerência de Engenharia Mecânica - GEM.

Contato:

Gerência de Engenharia Mecânica - GEM / RIOLUZ

E-mail: gemrioluz@prefeitura.rio | Telefone: (21) 2976-9620

Rua Joaquim Palhares, nº 40, 5º andar - Estácio - Rio de Janeiro

Observação: este material possui caráter complementar e orientativo. Não substitui projetos, ARTs, licenças, certificados, normas técnicas, exigências do CBMERJ ou determinações específicas dos órgãos competentes.



PREFEITURA

RIO

RioLuz