
Portas de Emergência, Sinalização e Iluminação de Emergência

527 CMR 1.00, s. 14.4

Os meios de saída devem estar livres de obstruções à passagem ao estacionamento ou à calçada. Lembrar-se de retirar a neve do exterior de todas as portas que conduzam ao lado de fora. A sinalização de saída e de emergência deve estar funcionando a qualquer momento.

Novas severas penalidades criminais por violar os limites de ocupação e de saída bloqueada foram promulgadas devido ao incêndio que ocorreu na boate "The Station".

Gestor Público Requisitos

527 CMR 1.00, s. 20.1.5.6

Um gestor público é necessário em instalações que apresentam entretenimento por uma banda ao vivo gerando nível de som acima do normal e que tenham áreas específicas projetadas para dançar. Certificar-se de consultar o corpo de bombeiros local. Para mais informações sobre os requisitos do gestor público ou para fazer o programa de treinamento online, por favor, visite www.mass.gov/dfs.

Decorações, Cortinas, Cortinados e Tratamentos de Janela

527 CMR 1.00, s. 12.6.2

Requer certificação de que estes produtos estejam de acordo com os padrões de inflamabilidade.

Manuseamento do Lixo

527 CMR 1.00, c. 19

O lixo deve ser esvaziado todos os dias e removidos do edifício a menos que esteja armazenado em um depósito de resíduos.

Serviço de Limpeza Geral

527 CMR 1.00, c. 10

Armazenar produtos químicos de forma segura e protegida (não próximo a fontes de calor).

Desligue os aparelhos todos os dias.

Manter um círculo de segurança de mais ou menos 1m em torno dos aparelhos de segurança e mantenha distância dos dispositivos que possam pegar fogo.

Ensinar segurança contra incêndio em cozinhas para o pessoal de cozinha por que os incêndios na cozinha são uma das causas principais de incêndio em restaurantes.

Ensinar primeiros socorros em queimaduras a todos os funcionários (água fria e chamar 911).

Área para estacionamento de emergência

527 CMR 1.00, c. 18

Regulamentos sobre a designação, manutenção e prevenção de obstrução de áreas para estacionamento de emergência. Deixar livres a qualquer hora.

Prevenção contra incêndios em Restaurantes



Guia para
**Proprietários, Operadores
e para os Departamentos
do Corpo de Bombeiros**



Um restaurante é um estabelecimento onde refeições e refrescos são servidos. Todos gostam de sair para comer boas refeições e tomar bons refrescos com a família ou apenas levar a comida para viagem.

Um incêndio destrói edifícios, mas também tem um custo elevado para os proprietários dos negócios e para os seus funcionários.

2016 Dados do relatório do incidente de incêndio em Massachussetts

Em 2016, houve 475 incêndios em edifícios em restaurantes e em outros estabelecimentos de alimentação e bebidas que deixaram 2 civis feridos e USD 1.3 milhões em danos materiais.

Este folheto destina-se a resumir rapidamente as normas de prevenção de incêndio que afetam restaurantes e que incluem instruções sobre onde encontrar informações mais detalhadas. Leis de prevenção contra incêndios podem ser encontradas no MGL capítulo 148 e todas as normas de prevenção contra incêndios podem ser encontradas no Código de Regulamentos de Massachusetts 527 (CMR) 1.00. O site do Departamento de Serviços de Fogo tem estes e muitos Escritórios Úteis do Chefe do Corpo de Bombeiros Estadual (OSFM). Visite www.mass.gov/dfs e procure DFS Advisories.

Local de Assembleia

(Um edifício ou sala com mais de 50 ocupantes, tais como teatros, auditórios, e restaurantes).

527 CMR 1.00, s. 20.1.5.10.4.1

Precisa de um certificado de inspeção do edifício oficial, que irá definir o limite de ocupação. Nota: O limite de ocupação para o edifício inclui os empregados, bem como convidados.

Requisitos nas Operações de Cozinha Comercial para Inspeções no Exaustor

527 CMR 1.00, c. 50

Abrange os regulamentos sobre a instalação e manutenção das operações de cozinha comercial. Os exaustores de cozinha comercial requerem inspeção e limpeza. A frequência é determinada pela quantidade de comida cozinhada e está descrita na tabela abaixo.

Calendário da Inspeção Relacionada ao Acúmulo de Gordura	
Tipo ou volume de comida	Frequência das inspeções
Sistemas envolvendo cozimentos Com combustível sólido	Mensal
Sistemas envolvendo grande volume de comida tais como cozinha 24h, cozimento em char broiler ou panela wok.	Trimestral
Sistemas com operações envolvendo volume moderado de comida	Semestral
Sistemas envolvendo pequeno volume de comida, tais como os de igrejas, acampamentos escolares, negócios estacionais e casas de repouso.	Anualmente

Com base nos resultados da inspeção, uma determinação é expedida pelo inspetor para que o sistema seja limpo.

Licença para servir álcool

O Ato de Segurança contra Incêndios de 2004, alterada pelo MGL c.10, s. 74 exige que todos os requerentes de uma licença para servir bebidas alcoólicas (emitida sob a autoridade da Comissão de controle das bebidas alcoólicas) apresentem um certificado válido anual

de inspeção como uma pré-condição para a emissão ou renovação desta licença. A licença referida nesta seção é uma licença do Capítulo 138, s. 12 para o álcool a ser consumido no local.

Sistemas de Extinção de Incêndio para Operações em Cozinha Comercial

Sistemas de Extinção Fixos

527 CMR 1.00, c. 50, NFPA 96

Cozimento que gera vapores carregados com gorduras são obrigados a ter um sistema de extinção fixa.

Estes sistemas são obrigados a ser inspecionados a cada seis meses por uma empresa licenciada. Veja www.mass.gov/dfs por mais informações.

Extintores Portáteis

527 CMR 1.00, s. 13.6, NFPA 10

Diz onde, quantos e que tipo de extintores são necessários, juntamente com testes e requisitos de inspeção.

Móveis estofados, Cadeiras Moldadas e Móveis Estofados

527 CMR 1.00, s. 12.6.3

Requisitos são diferentes para edifícios com e sem sprinkler

Requisitos de teste de inflamabilidade de móveis. Os móveis devem ser resistentes ao fogo. Um volume alto de fumaça tóxica pode ser produzido.