



Nueva norma que regula las medidas contra incendios en cocinas profesionales

09-02-2022

A finales de enero se publicó la nueva norma UNE EN 17446 de prevención y extinción de incendios en cocinas profesionales; ésta contempla desde el diseño hasta la instalación y el mantenimiento de los sistemas contra incendios, así como protocolos de ensayo y, en definitiva, todo lo que concierne a la prevención y tratamiento de incendios en dichas instalaciones.

El pasado 19 de enero entró en vigor la nueva norma UNE EN 17446 'Sistemas de extinción de incendios en cocinas comerciales. Requisitos de diseño, documentación y ensayo', que regula las medidas contra incendios en cocinas profesionales. La norma fue aprobada en el plenario del Comité CTN 23, de Seguridad contra Incendios, cuya secretaría ostenta Tecnifuego, Asociación Española de Sociedades de Protección contra Incendios. Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN 17446:2021.

Para la redacción de esta norma se ha tomado como punto de partida la UNE23510, lo que ayudará a su implementación en nuestro mercado sin cambios técnicos fundamentales. La norma ofrece un conjunto completo de requisitos para realizar el diseño, instalación y mantenimiento de los sistemas de protección de incendios en cocinas junto con protocolos de ensayo. Mantiene, así mismo, la filosofía de plantearse como una norma de aplicación y no de producto, lo que permite establecer una base técnica común de eficacia independiente de cuál sea la tipología del sistema de extinción utilizado.

El documento, por tanto, no entra en los requisitos para los componentes que conforman los sistemas de extinción a los que aplica. Los componentes deben estar diseñados para asegurar la funcionalidad y fiabilidad del sistema, cumpliendo las normas aplicables y/o las evaluaciones o certificaciones que sean igualmente aplicables.

La norma incide en una protección integral de todos los elementos de la cocina, es decir, las zonas de cocción, la campana, el plenum o los conductos de extracción, ya que el fuego puede provocar la ignición de la grasa existente en ellos y la descarga del agente extintor debe alcanzarlos. El sistema se encuentra diseñado para ser instalado, puesto en servicio y mantenido conforme al manual del sistema por personal competente capacitado por el fabricante.

El mantenimiento debe llevarse a cabo conforme al manual del sistema y debe incluir una revisión semestral o con mayor frecuencia, si fuera necesario. Debería realizarse una revisión del sistema cuando se produzca algún cambio en cualquier aparato de cocina que pudiera afectar al funcionamiento y/o eficacia del sistema de extinción de incendios.

La normativa también contempla el mantenimiento de estos elementos antiincendios, que, en su caso, deben ajustarse al manual del fabricante. No obstante, será necesario realizar una revisión cada seis meses como mínimo, así como en caso de haberse realizado cualquier cambio en los mismos.

Esta norma, por tanto, refuerza las revisiones de los sistemas antiincendios para cerciorarse de su correcto funcionamiento y de su actualización, en caso de ser necesario. Todo ello con el objetivo de reforzar la seguridad en lugares especialmente sensibles para estos establecimientos, ya que las cocinas pueden convertirse en epicentro de una catástrofe por su propia naturaleza. El uso de sistemas contra incendios puede ayudar a prevenir estos hechos o a extinguir el fuego llegado el caso.

Norma disponible en la web de Aenor.

Noticias Relacionadas

- ¿Por qué una buena limpieza de las campanas extractoras ayuda a prevenir incendios?
- Manejar una situación de emergencia y riesgo en una cocina de colectividades
- Principales errores de mantenimiento y eficiencia energética en cocinas centrales
- Importancia y ventajas de llevar a cabo un buen mantenimiento preventivo