

Laudo do Sistema de Exaustão Conforme NBR 14518

O fornecimento de alimentação é um dos serviços mais relevantes da sociedade. A fiscalização das condições de higiene e segurança dos restaurantes e estabelecimentos afins são fiscalizadas pela Anvisa, Corpo de Bombeiros e o CREA, assim como por alguns particulares como as administrações de Shopping Centers.

Cozinhas Industriais são ambientes que oferecem perigo. Zelar pelas condições de higiene e segurança evita risco a saúde e segurança dos clientes e funcionários, bem como ao patrimônio.

O sistema de exaustão de vapores é fundamental na cozinha industrial, mantém o ambiente saudável, livre de concentração de calor, odores e gases prejudiciais. É importantíssimo fazer a manutenção periódica do sistema de exaustão, pois evita o acúmulo de gordura nas coifas e dutos, reduz o risco de incêndios, explosões e contaminação dos alimentos.

Por que obter o Laudo Técnico?

Estar em conformidade com a norma NBR 14518 garante tranquilidade e segurança de estar amparado legalmente em caso de inspeção dos órgãos de fiscalização. A norma dá as diretrizes de instalação, manutenção, limpeza e manuseio dos sistemas de exaustão de cozinhas.

O serviço consiste:

- Vistoria Técnica: inspeção onde são verificadas e documentadas as condições dos equipamentos antes e depois da manutenção e da limpeza.
- Laudo Técnico: documento com todas as informações detalhadas de todo o processo (dados de quem realizou a manutenção e limpeza, descrição dos equipamentos, conclusão do laudo, documento de responsabilidade do engenheiro junto ao CREA).
- Anotação de Responsabilidade Técnica (ART): é o documento que valida legalmente o laudo. É recomendado que a ART seja renovada junto com o processo de limpeza num prazo estipulado pela NBR 14518 devido ao grau de periculosidade a que as cozinhas estão expostas.

Estamos à disposição para realização deste ou de outros serviços de engenharia e segurança do trabalho.

24 de agosto de 2023

