

CONOZCA MÁS SOBRE EL TEMA

¿POR QUÉ MANTENER UN SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS INADECUADO?



Los artefactos de cocina han sido históricamente protegidos con sistemas desarrollados previamente mediante ingeniería (empaquetados). Estos utilizan un agente extintor que reacciona químicamente (saponificación) con el aceite de cocción, creando una gruesa manta de espuma para sofocar el fuego y evitar el escape de vapores combustibles, de esta manera se impide la re-ignición. Otras soluciones de protección contra incendios que involucran sistemas desarrollados mediante ingeniería, agentes extintores alternativos y cerramientos elaborados, simplemente no pueden competir con los sistemas desarrollados previamente mediante ingeniería que utilizan un agente extintor que tiene la capacidad de saponificarse al ser aplicado al aceite de cocción en combustión.

Un poco más de doce años atrás, la industria de la protección contra incendios se dio cuenta de que la prueba de referencia para el listado de estos sistemas desarrollados previamente mediante ingeniería, no era lo suficientemente rigurosa para reflejar una instalación típica. La norma para la prueba de incendios fue actualizada para requerir el uso de freidoras con aceite vegetal. Los sistemas con agentes químicos secos que pasaban las viejas pruebas, no están en condiciones de pasar el protocolo de las nuevas pruebas. Únicamente los sistemas de agentes químicos húmedos tienen la capacidad de pasar las nuevas pruebas y de ser listados para esta aplicación.

Desafortunadamente, solo una parte del problema fue solucionado. A pesar de que los sistemas no pueden ya instalarse para la protección de artefactos de cocina y sistemas asociados de campanas y conductos de extracción, la norma de listado no impacta a las instalaciones existentes. Al igual que otras normas de listado, solo afecta el listado de los productos. El párrafo 9.3.2 del NFPA 101, Código de Seguridad Humana, requiere que los sistemas existentes sean aprobados con el objeto de continuar en funcionamiento. Específicamente, establece: "Equipos Comerciales de Cocina. Los equipos comerciales de cocina deberán prestar conformidad con la norma NFPA 96, Norma para el control de la ventilación y la protección contra incendios de operaciones de equipos comerciales de cocina, salvo que tales instalaciones sean aprobadas como instalaciones existentes, a las que se les deberá permitir la continuación del servicio". El párrafo 9.2.3 se referencia a lo largo de NFPA 101, y se aplica a hospitales, hoteles y restaurantes existentes.

El problema se encuentra con los sistemas existentes y la declaración "salvo que tales instalaciones sean aprobadas como instalaciones existentes". Dado que la palabra "aprobadas" significa "aceptables para la autoridad competente", esto implica que existiría documentación donde la autoridad competente hubiera aprobado la instalación existente.

Desde el punto de vista del distribuidor del equipo contra incendios (FED, por sus siglas en inglés), existe una cierta responsabilidad respecto del servicio de mantenimiento de un sistema que no está documentado como "instalación existente aprobada" de conformidad con NFPA 101. La mayoría de los FEDs no asumirán esta responsabilidad y la negativa de servicio a los sistemas se justifica hasta que la instalación se convierta en una "instalación existente aprobada".

Dado que NFPA 101 establece que estos sistemas necesitan ser "instalaciones existentes aprobadas", queda a criterio del propietario de las instalaciones el solicitar la documentación a la autoridad competente y presentársela al FED. Si estos sistemas no pueden ser mantenidos porque no se hallan "aprobados", el propietario de las instalaciones debe reemplazarlos por sistemas que cumplan con el párrafo 9.3.2 de NFPA 101. La única otra alternativa a una "instalación existente aprobada" es una que cumpla con la NFPA 96, párrafo 10.2.3, que establece que "los sistemas automáticos de extinción de incendios deberán cumplir con lo establecido en UL 300 o en normas equivalentes y deberán ser instalados conforme a los requisitos de listado". Permitir el uso de un sistema de extinción de incendios con agentes químicos que cumpla los criterios de listado y que luego se considere inadecuado no es probablemente la intención del comité al establecer este requisito. Únicamente deberían permitirse continuar en funcionamiento a los sistemas que cumplen el actual nivel aceptable de seguridad establecido por los criterios de listado delineados en el párrafo 10.2.3 de la norma NFPA 96 o un equivalente.

El artículo precedente es la opinión del autor y no representa necesariamente la posición del comité técnico.

Referencia: Por Mark Conroy, Ingeniero en Brooks Equipment Company of Charlotte, NC