(Tradução)

INTERPELAÇÃO ESCRITA

Actualmente, muitos residentes e lojistas de Macau ainda cozinham a gás butano, especialmente nas lojas dos bairros antigos, onde, regra geral, não há gás centralizado, e é necessário armazenar um certo número de botijas de gás. Mas ainda é limitada a consciência da maioria da população sobre a utilização, armazenamento e manutenção do gás butano, o que põe em causa a segurança na sua utilização. Para além disso, a densidade populacional de Macau é alta, a maioria dos estabelecimentos de restauração situa-se nas proximidades das habitações e nas zonas com grande fluxo de pessoas, portanto, se o gás não for adequadamente utilizado, pode haver lugar a explosões, a qualquer momento, pondo em causa a segurança da vida e dos bens da população.

Em Julho e Outubro do ano passado, registaram-se duas explosões em estabelecimentos de restauração, que causaram ferimentos graves e mortes, devido ao manuseamento indevido na substituição das botijas de gás butano e a irregularidades na utilização de fogões a gás. Mesmo que os estabelecimentos não tenham violado as disposições legais relativas ao número de botijas de gás em armazenamento, isto é, quatro, é muito provável que as explosões provocadas por fugas de gás se tenham devido a falta de conhecimentos e falhas no manuseamento. De facto, com o aumento da consciência sobre a protecção ambiental, as pessoas estão a usar cada vez mais fogões eléctricos, em substituição dos fogões a gás, em primeiro lugar

porque são mais seguros, em segundo porque são mais amigos do ambiente e menos poluentes, e em terceiro porque a energia eléctrica continua a ser barata em Macau. O preço do gás butano tem aumentado, sendo cada vez mais notórias as vantagens da utilização de energia eléctrica para cozinhar. De facto, alguns micro e pequenos estabelecimentos de restauração podem reduzir a utilização de fogões a gás para cozinhar e passar a utilizar fogões eléctricos, avançando com a implementação da "cozinha sem fogo".

Assim sendo, interpelo o Governo sobre o seguinte:

1. Até finais de 2018, qual era a percentagem de utilização de energia eléctrica e de gás para cozinhar nos estabelecimentos de comidas e de bebidas? Alguns estabelecimentos de restauração são pequenos e podem registar-se problemas de ventilação ou falta de espaço para o armazenamento das botijas de gás butano. As autoridades vão incentivar estes estabelecimentos a utilizar fogões eléctricos para cozinhar, a fim de reduzir os acidentes envolvendo gás butano?
2. Atendendo a que os equipamentos de fornecimento de energia eléctrica nos bairros antigos não conseguem satisfazer as necessidades dos moradores e lojistas, se no futuro mais lojistas quiserem utilizar a energia eléctrica em substituição do gás, talvez não seja possível satisfazer as necessidades diárias dos estabelecimentos de restauração. Assim sendo, as autoridades devem acelerar o aperfeiçoamento das instalações de fornecimento de energia eléctrica nos bairros antigos, definir o respectivo planeamento da rede de distribuição de energia eléctrica e, resolver, a

longo prazo, o problema do fornecimento de energia eléctrica nos bairros antigos, para que os estabelecimentos de restauração possam ter um ambiente de exploração seguro e adequado. Vão fazê-lo?

3. Após as explosões referidas, o Corpo de Bombeiros sugeriu a instalação de detectores de gás butano, por razões de segurança. As autoridades devem ponderar alterar a lei, no sentido de exigir aos estabelecimentos de restauração a instalação obrigatória de detectores de fuga de gás, para prevenir e detectar atempadamente fugas de gás e evitar explosões. Vão fazê-lo? De que medidas concretas dispõem as autoridades para reforçar os conhecimentos dos residentes e dos lojistas sobre a segurança dos combustíveis?

O Deputado à Assembleia Legislativa,

Ho Ion Sang

16 de Janeiro de 2019