

書面質詢

梁鴻細議員

有關食肆防火的書面質詢

近月本澳地舖食店火警事故頻發，於本澳筷子基北街、市場街及俾利喇街各發生一宗，事發現場均有煙有火，幸得消防員及時救熄，未有釀成傷亡[1][2]，當中，澳門筷子基北街近威翠花園的火警，經當局檢查，乃地面層廚房燃氣式煮食爐煮食期間突然搶火燒著上方抽氣設備的油漬，波及煙囪起火所致[3]。

秋冬時節，風高物燥易生火患；為保障食肆防火安全，食肆負責人多注意易燃物及雜物的擺放，保持煮食及店面空間的空氣流通，定期清理爐具爐心的雜質等；或因油垢清潔耗時，為大掃除「重災區」因此個別店家長期忽略油垢清潔工作，不少食肆爐具，包括抽油煙機及其管道滿佈陳年油垢，不單影響食肆衛生，更容易因高溫引燃釀成火災，危及社區安全。

元旦及新春佳節臨近，實有必要持續加強有關食肆防火安全工作；因此，本人提出以下質詢：

一、市政署管轄本澳食品安全和食肆場所設施符合條件，而《樓宇及場地防火安全的法律制度》則賦予消防局巡查食肆的權限，請問有關食肆場地防火安全工作，具體由哪一個部門負責？有關巡查是否定期進行？未來會否考慮，除恆常巡查外，設督導巡查，確保持牌人遵守發牌及持牌條件，並符合法例訂明的防火衛生標準？

二、爐具處理，包括油垢清潔；是否為食肆消防安全的其中一項巡查檢測指標？倘有關消防安全不達標，是否有一定的處罰機制？

三、本澳消防局網頁中，設有「防火宣傳單張」欄目[4] 當中不乏居家防火、正確使用石油氣、祭祀防火安全等宣教，惟未見「食肆消防安全」的項目，當局會否考慮製作相關宣傳單張或短片，向食肆負責人乃至社

會大眾，介紹本澳食肆消防安全的規範標準及相關注意事項？

[1] 2023年12月19日 澳門日報即時新聞 市場街食店火警疑炒爐油溫過高引致

<https://www.modaily.cn/amucsite/web/index.html#/detail/9889853>

[2] 2023年12月25日 澳廣視新聞 俾利喇街有食店起火 消防開喉救熄

<https://www.tdm.com.mo/en/news-detail/913529?isvideo=false&lang=zh&category=all>

[3] 2023年11月22日 澳門日報 筷子基食店起火幸無傷

http://macaodaily.com/html/2023-11/22/content_1716647.htm

[4] 澳門消防局 防火宣傳單張

<https://www.fsm.gov.mo/cb/publication/fire-prevention>