



## INTERPELAÇÃO ESCRITA

### Prevenção contra incêndios em restaurantes

Nos últimos meses, em Macau, registaram-se vários casos de incêndio em estabelecimentos de comidas situados no rés-do-chão, nomeadamente, os ocorridos na Rua do Comandante João Belo, na Rua do Mercado de Iao Hon e na Rua de Francisco Xavier Pereira. Havia fumo e fogo nos locais dos incêndios acima referidos, mas, com o combate atempado dos bombeiros, não houve, felizmente, feridos nem mortos<sup>1 2</sup>. Quanto a um dos incêndios referidos, ou seja, o ocorrido na Rua do Comandante João Belo, perto do Edifício “Vai Choi Garden”, após a investigação das autoridades, deduz-se que tenha sido causado por fogo que deflagrou no fogão a gás na cozinha do rés-do-chão enquanto cozinhavam, inflamando as manchas de óleo dos equipamentos de exaustão e alastrando-se à chaminé<sup>3</sup>.

No Outono e no Inverno, é mais fácil ocorrer um incêndio devido ao vento e ao tempo seco. Para garantir a segurança contra incêndios, os responsáveis dos estabelecimentos de comidas devem prestar mais atenção à colocação de produtos

---

<sup>1</sup> Notícia do Jornal “Ou Mun”, de 19 de Dezembro de 2023: suspeita-se de que o incêndio ocorrido num estabelecimento de comidas sito na Rua do Mercado de Iao Hon se tenha devido à temperatura demasiado alta do óleo na fritadeira.

<sup>2</sup> Notícia da TDM, de 25 de Dezembro de 2023: Um incêndio deflagrou num estabelecimento de comidas situado na Rua de Francisco Xavier Pereira e foi extinto pelos bombeiros.

<sup>3</sup> Jornal “Ou Mun”, de 22 de Novembro de 2023: Registou-se um incêndio num estabelecimento de comidas na zona do Fai Chi Kei e, felizmente, não houve feridos.



澳門特別行政區立法會  
Região Administrativa Especial de Macau  
Assembleia Legislativa

(TRADUÇÃO)

inflamáveis e objectos diversos, manter a ventilação dos espaços para cozinhar e para refeições, bem como remover periodicamente as coisas sujas que estejam ao lado e dentro do fogão, etc. Como a limpeza das manchas de óleo leva muito tempo, alguns proprietários dos estabelecimentos em causa menosprezam este trabalho por longo tempo, por isso, em muitos restaurantes, os fogões, os equipamentos de exaustão e os seus tubos estão cheios de manchas de óleo, o que não só afecta a higiene dos próprios restaurantes, como também causa facilmente incêndios, pondo em causa a segurança comunitária.

Com a aproximação do Ano Novo e do Ano Novo Chinês, há toda a necessidade de reforçar, de forma contínua, os trabalhos de segurança contra incêndios em estabelecimentos de restauração. Assim sendo, interpelo o Governo sobre o seguinte:

1. Em Macau, compete ao Instituto para os Assuntos Municipais fiscalizar a segurança alimentar e verificar se as instalações e equipamentos dos estabelecimentos de restauração estão em conformidade com as exigências legais, e o “Regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios e recintos” atribui ao Corpo de Bombeiros a competência de inspecção aos estabelecimentos de restauração. Qual é então o serviço responsável pelos trabalhos de segurança contra incêndios em estabelecimentos de restauração? E a respectiva inspecção é levada a cabo de forma regular? Futuramente, para além da actual inspecção regular, vai ser ponderada a criação de uma inspecção específica, para assegurar o cumprimento dos requisitos de licenciamento e a observância dos padrões relativos à segurança contra incêndios e higiene, legalmente previstos, por parte dos



澳門特別行政區立法會  
Região Administrativa Especial de Macau  
Assembleia Legislativa

(TRADUÇÃO)

titulares de licença?

2. A limpeza de manchas de óleo é uma parte da manutenção do fogão, mas isto é um factor ponderado na inspecção da segurança contra incêndios em estabelecimento de comidas? Se sim, e se o resultado deste factor não for satisfatório, existe algum mecanismo sancionatório para isso?
3. Na página electrónica do CB de Macau, há uma coluna chamada “Sensibilização para a prevenção contra incêndio”<sup>4</sup>, na qual constam várias informações sobre a protecção contra fogo no domicílio, a utilização correcta de gás petrolífero liquefeito, a segurança contra incêndios relativa a culto, entre outras, mas não se encontram quaisquer informações sobre a segurança contra incêndios em restaurantes. Neste sentido, as autoridades devem ponderar sobre a produção de folhetos ou vídeos para apresentar aos responsáveis dos estabelecimentos de restauração e à população em geral as normas e os critérios de segurança contra incêndios em vigor em Macau, e as respectivas observações. Vão fazê-lo?

28 de Dezembro de 2023

**O Deputado à Assembleia Legislativa da RAEM,**

**Leong Hong Sai**

---

<sup>4</sup> Corpo de Bombeiros de Macau, <https://www.fsm.gov.mo/cb/publication/fire-prevention>