

書面質詢

羅彩燕議員

促優化餐飲場所巡查及推資助保障餐飲業界生存及社區防火安全

數日前渡船街一間歷史悠久的茶餐廳發生火警，報道指該餐廳廚房以及二樓的設備起火，濃煙滿佈半條渡船街，一度令交通受阻，亦導致有小童受傷。事隔兩日，皇朝區亦再次有餐廳起火，造成兩名員工受傷，起火原因雖有待調查，但有報道稱起火原因涉及石油氣洩漏或設備相關。

根據消防局統計數據，去年2024年全年消防局的火警出勤總數為882宗，較2023年上升了46宗，上升5.5%，除了住宅為主以外，當中也有不少亦涉及餐飲場所。隨着較早前台山新城市大廈氣爆，既為社會敲響警鐘，同時亦暴露出本澳防火安全意識薄弱，有不少市民疏於對家居燃氣設備的定期檢查。故此亦令人懷疑，到底分佈於各區的全部老舊餐飲食肆，是否具備充足的防火安全意識，又有否聘請專業人士對其餐飲及燃氣設備作定期清理及檢查？

餐飲場所採用明火煮食固然風險較高，而全澳食肆數量接近5000間，當中不少食肆分佈於舊區，且開業年期較長，若然沒有聘請專業人士作定期清理的話，其油煙管道及其他過濾設備皆會容易積聚大量油污垢。業界人士反映，對於一些會產生大量油煙的食肆，其抽油煙機、油煙管道、濾化油漬機（運水煙罩）等容易積聚大量油垢，必須定期聘請專業人士作清理，否則一旦發生搶火，其火焰則可能點燃管道或設備內的油垢，後果不堪設想。而相關業界估計渡船街茶餐廳的火警，亦可能因此而起。

根據消防局釋出的數據指：「於2024年全年，共進行了20,322次關於危險品的安全排查及巡查工作，對場所或儲存區內的消防設備、儲存數量

及周邊環境等進行檢視，確保危險品及燃料的儲存得到充足的安全保障，排除社區的消防安全隱患。」從上述新聞稿當中，可以發現整個巡查系統主要針對燃氣設備及相關產品的檢查。與此同時，市政署對於食肆場所的檢查，亦主要針對場所及食品的衛生安全，兩者的檢查對象，似乎並沒有包含餐飲場所內其他非燃氣設備的檢查在內，對社區防火安全留下巨大的漏洞。

事實上，就本辦事處人員觀察所見，不少舊區餐飲場所的外露油煙管道皆滿佈油漬，特別是一些晚間至凌晨營業的中式餐飲，其黑色濃稠的油垢甚至不停地滴到街上，可以合理推斷，這些餐飲店舖不單沒有對其設備作出定期清理和檢查，更沒有相關部門作出警告及矯正。

為此，本人謹提出以下質詢：

1. 社區防火安全乃消防部門的主要職責，有關部門亦於每年展開大量巡查工作。故此請問有關防火部門的巡查，是否已包含上述所指的非燃氣設備？包括抽油煙機、油煙管道、濾化油漬機（運水煙罩）等存在潛在火警風險的設備？
2. 誠如上述，自台山新城市氣爆事件之後，市民開始注重家居燃氣設備的安全檢查，同時亦為消防部門帶來大量的上門檢查工作，可以合理估計在人手有限的情況下必然導致工作量大增。故此請問有關消防部門會否考慮透過頂層跨司協調機制，聯動工務部門及市政署等，制定相關設備的檢查法規和指引，並共同分擔檢查工作？
3. 鑒於現時市況低迷，經營成本上漲，不少傳統及老舊的餐飲食肆皆處於經營困難局面，為求生存可能會壓縮經營成本，從而減少對場所設備的檢查和保養。故此請問特區政府，會否考慮透過推出資助，去鼓勵食肆加強對自身餐飲場所的衛生和安全管理？以確保餐飲食肆的生存及保障社區安全？（例如透過資助誘因，鼓勵餐飲食肆定期聘請專業設備公司或滅鼠滅蟲公司檢查場所設備，以提高營業場所衛生及防火安全管理。）

