(TRADUÇÃO)

INTERPELAÇÃO ESCRITA

Optimização das vistorias aos estabelecimentos de restauração e promoção de apoio financeiro para garantir a sobrevivência deste sector de actividade e a segurança contra incêndios na comunidade

Há dias, registou-se um incêndio num restaurante com uma longa história, na Rua da Barca. Segundo as notícias, o fogo teve origem na cozinha e nos equipamentos do segundo andar do edifício, tendo provocado um engarrafamento de trânsito e com o fumo a encher metade da Rua da Barca, causando também ferimentos numa criança. Dois dias depois, deflagrou outro incêndio num restaurante da zona dos NAPE, ferindo dois trabalhadores. As causas do incêndio ainda estão por apurar, mas há relatos de que o fogo terá sido originado por uma fuga de gás ou em equipamentos relacionados.

De acordo com os dados estatísticos do Corpo de Bombeiros (CB), durante todo o ano de 2024, o número total de saídas do CB para combate a incêndios foi de 882 casos, o que representa um aumento de 46 casos, correspondendo a uma subida de 5,5 por cento, em comparação com 2023. Para além dos casos que foram registados, principalmente em habitações, um número significativo de incêndios teve lugar em estabelecimentos de comida e bebida. A recente explosão de gás no Edifício Jardim Cidade Nova de Tói Sán fez soar o alarme junto da sociedade e demonstra que a mesma está pouco consciente sobre a prevenção contra incêndios, e que

(TRADUÇÃO)

muitos residentes também não prestam atenção aos equipamentos de gás em casa e à necessidade de se fazer uma verificação periódica dos mesmos. Por isso, duvida-se que os responsáveis pelos muitos estabelecimentos de restauração e bebidas espalhados por todas as zonas da cidade estejam suficientemente consciencializados sobre a importância da prevenção de incêndios. É também duvidoso que tenham contratado profissionais para proceder à avaliação dos equipamentos de restauração e de gás, e fazer limpezas e inspecções regulares.

É certo que cozinhar com fogo aberto nos estabelecimentos de restauração tem um risco mais elevado, e existem em Macau cerca de 5000 estabelecimentos de restauração, muitos dos quais estão localizados nos bairros antigos e já têm uma história de funcionamento relativamente longa. Se os referidos proprietários não contratarem profissionais para a limpeza periódica das condutas de exaustão de fumos oleosos e outros equipamentos de filtragem nos restaurantes, é fácil acumular-se grande quantidade de gordura nesses equipamentos. Isso também é confirmado pelos profissionais do sector, segundo os quais, nos restaurantes que produzem grande quantidade de fumo oleoso, acumula-se facilmente grande quantidade de gordura nos exaustores, condutas de exaustão e filtragem (ventiladores de exaustão), sendo necessário efectuar a sua limpeza periódica por profissionais. Caso contrário, se houver um incêndio, as chamas podem incendiar a gordura nas tubagens ou nos equipamentos, e as consequências serão inimagináveis. Assim, segundo fontes ligadas a esse sector, o incêndio no restaurante na Rua da Barca poderá ter sido provocado por este motivo.

(TRADUÇÃO)

De acordo com os dados divulgados pelo Corpo de Bombeiros (CB): “Em todo o ano de 2024, foram realizadas 20 322 inspecções e vistorias sobre a segurança em relação a substâncias perigosas, em que foi efectuada a revisão dos equipamentos contra incêndios, da quantidade de armazenamento e do ambiente circundante do estabelecimento ou da zona de armazenamento, a fim de garantir a segurança suficiente do depósito de substâncias perigosas e combustíveis, e eliminar os riscos de segurança contra incêndios na comunidade”. Na referida informação divulgada em nota de imprensa, pode-se verificar que todo o sistema de inspecção se destina, principalmente, à inspecção dos equipamentos a gás e dos respectivos produtos. Ao mesmo tempo, a inspecção efectuada pelo Instituto para os Assuntos Municipais aos estabelecimentos de restauração incide, principalmente, sobre a higiene e a segurança dos estabelecimentos e dos alimentos. Parece, assim, que o objecto da inspecção de ambas as entidades aos estabelecimentos de restauração não inclui a inspecção de outros equipamentos que não sejam a gás, deixando assim uma enorme lacuna na segurança contra incêndios ao nível das zonas comunitárias.

De facto, segundo a observação do pessoal do meu gabinete, pode-se constatar manchas de gordura acumulada nas condutas de ventiladores de fumos que estão instaladas no exterior de muitos estabelecimentos de restauração dos bairros antigos. Especialmente nos restaurantes chineses que funcionam de noite até de madrugada, pode-se observar que a camada espessa de gordura de cor escura não pára de pingar para a rua, o que permite presumir que nenhuma limpeza ou

(TRADUÇÃO)

inspecção periódica terá sido efectuada pelos referidos estabelecimentos a esses equipamentos de ventilação, bem como não houve qualquer aviso ou ordem por parte dos serviços competentes para corrigir essa situação.

Nestes termos, interpelo o Governo sobre o seguinte:

1. A segurança contra incêndios na comunidade é uma das principais atribuições do Corpo de Bombeiros, e os respectivos serviços têm desenvolvido, anualmente, um grande número de vistorias. Assim sendo, será que nessas vistorias efectuadas pelos serviços responsáveis pela prevenção de incêndios estão também incluídos outros equipamentos que não sejam a gás? Ou seja, a inspecção inclui, nomeadamente, os exaustores, as condutas de fumos oleosos, os aparelhos de filtragem de manchas de óleo (ventiladores de exaustão), etc., e os equipamentos com potencial risco de incêndio?

2 - Tal como acima referido, após o incidente de explosão de gás no Edifício Jardim Cidade Nova de Tói Sán, os cidadãos começaram a prestar mais atenção à inspecção de segurança dos equipamentos de gás na sua casa e, ao mesmo tempo, também trouxeram uma grande quantidade de trabalho de inspecção domiciliária ao Corpo de Bombeiros. É razoável prever que, com os recursos humanos limitados dessa corporação, o seu volume de trabalho vai aumentar significativamente. Assim sendo, o Corpo de Bombeiros deve promover a coordenação de topo, entre as secretarias do Governo, para o envolvimento dos Serviços das Obras Públicas e do

(TRADUÇÃO)

Instituto para os Assuntos Municipais nesse trabalho de inspecção, definindo diplomas legais e instruções para a inspecção dos respectivos equipamentos e partilhando também as competências dos trabalhos de inspecção. Vai fazê-lo?

3 - Tendo em conta a actual situação de estagnação do mercado e o aumento dos custos de exploração, muitos restaurantes tradicionais e antigos deparam-se com dificuldades de exploração e, para sobreviverem, é provável que optem pela redução dos seus custos, reduzindo assim a inspecção e manutenção dos equipamentos. Assim sendo, o Governo da RAEM deve, através da atribuição de subsídios, incentivar os estabelecimentos de restauração a reforçarem a gestão da higiene e segurança dos seus estabelecimentos, com vista a salvaguardar a sua sobrevivência e a segurança da comunidade. O Governo vai fazê-lo? (Por exemplo, através de meios financeiros, incentivar os estabelecimentos de restauração e bebidas a contratarem regularmente empresas de equipamentos profissionais ou de desinfestação de ratos para inspeccionar os equipamentos dos estabelecimentos, a fim de melhorar a higiene e a gestão de segurança contra incêndios.)

23 de Maio de 2025

A Deputado à Assembleia Legislativa da RAEM,

Lo Choi In