Normas para Controlo de Emissão de Fumos Oleosos dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas e Melhoramento do Regime de Fiscalização em Macau

Relatório da Consulta

Setembro de 2015

環境保護局
Direcção dos Serviços
de Protecção Ambiental

Índice

		Página
1.	Introdução	2
2.	Calendário da Consulta	3
3.	Análise dos Conteúdos da Consulta	6
4.	Estatísticas de Opiniões da Consulta	7
5.	Principais Questões e Respostas da Consulta	10
5.1	Comentários sobre os Padrões de Emissões e os Critérios de Gestão dos Equipamentos	10
5.2	Comentários sobre a Supervisão e Aplicação	12
5.3	Comentários sobre as Políticas e Medidas Complementares	13
5.4	Comentários sobre os Estabelecimentos Sujeitos à Fiscalização	14
5.5	Comentários sobre as Sanções	15
5.6	Comentários sobre o Período de Nojo	15
6.	Trabalho de Seguimento	16
7.	Conclusões	16
Anexo I	Comentários escritos (incluindo cartas e e-mails)	17
Anexo II	Comentários manifestados nas sessões de apresentação e de consulta	36
Anexo III	Comentários manifestados nas reuniões de partilha de informações	52

1. Introdução

De modo a melhorar o impacto da emissão de fumos oleoso em estabelecimentos de restauração e bebidas sobre os residentes e sobre a qualidade do ar, o governo da RAEM desenvolveu um conjunto de trabalhos destinados à melhoria do controlo e fiscalização das emissões de fumos oleosos dos restaurantes de Macau, conforme o Planeamento da Protecção Ambiental de Macau (2010-2020). Este trabalho incluiu a consignação de um consultor especialista para desenvolver o "Plano de estudo sobre critérios e estratégias de supervisão da emissão de fumos oleosos do sector de restauração e bebidas em Macau", que investigou e pesquisou sobre a emissão de fumos oleosos em referidos estabelecimentos de Macau e apresentar recomendações de padrões de emissões e controlo regulador para os restaurantes de Macau. A Direcção dos Serviços de Protecção Ambiental (DSPA) combinou as conclusões da investigação, a experiência de países estrangeiros e os pareceres do departamento de licenciamento da indústria da restauração e, usando as actuais normas internas do departamento de licenciamento e as directrizes associadas, para finalizar o texto da consulta sobre as "Normas para Controlo de Emissão de Fumos Oleosos dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas e Melhoramento do Regime de Fiscalização em Macau", tendo em vista optimizar os actuais padrões de emissões de fumos e normas reguladoras.

Considerando os diferentes níveis e regulações sociais das emissões de fumos da restauração, foi elaborada um programa de consulta, nos termos das "Normas para a Consulta de Políticas Públicas", publicadas pelo Despacho do Chefe do Executivo n.º 224/2011, de modo a garantir a operacionalidade e a eficácia das respectivas normas e regime de fiscalização depois da sua entrada em vigor no futuro. Posteriormente, entre 17 de Dezembro de 2014 e 16 de Março de 2015, realizou-se uma consulta pública para recolher os comentários e sugestões de toda a comunidade. Em complemento às opiniões da sociedade, que foram recolhidas através de diversos canais durante o período de consulta, foram realizadas 9 sessões de esclarecimento destinadas respectivamente ao Conselho Consultivo do Ambiente, Comité Consultivo do Serviço Comunitário, comunicação social, sector de restauração e bebidas, sectores relacionados, departamentos governamentais relacionados, associações comunitárias, universidades e público em geral, e diversas reuniões de partilha de informações com as associações comerciais relacionadas para ouvir as suas opiniões sobre as propostas.

A DSPA organizou, classificou e resumiu os problemas, opiniões e propostas recolhidos durante este período e elaborou um relatório de consulta que permite ao público compreender as diferentes perspectivas dos que participaram na consulta, as respostas da DSPA quanto aos principais problemas colocados e a programação do trabalho de seguimento.

2. Calendário da Consulta

No decurso do trabalho de consulta para "Normas para Controlo de Emissão de Fumos Oleosos dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas e Melhoramento do Regime de Fiscalização em Macau", a DSPA, nos dias 6 de Novembro de 2014 e 12 de Fevereiro de 2015, fez apresentações ao Conselho Consultivo do Ambiente e ao Conselho Consultivo de Serviços Comunitários, ouvindo os seus comentários, e, entre 17 de Dezembro de 2014 e 16 de Março de 2015, promoveu uma consulta pública e realizou uma conferência de imprensa. Dos alvos das 6 sessões de consulta faziam parte o sector de restauração e bebidas, sectores relacionados, departamentos governamentais relacionados, organizações sociais, universidades e o público em geral. Além disso, os departamentos governamentais e a indústria da restauração realizaram encontros de partilha de informações para recolher opiniões através de diversos canais durante o período de consulta. Durante o referido período de consulta, o texto para a consulta mencionada foi carregada na página electrónica da DSPA, e os trabalhos de consulta foram realizados através dos meios de comunicação social, por correio electrónico, publicidades de rádio e televisão, e notas de imprensa, para que todos os cidadãos e todos os sectores da sociedade tivessem a oportunidade de manifestar a sua opinião e apresentar sugestões.

Sessão de Apresentação para o Conselho Consultivo do Ambiente

Data : 6 de Novembro de 2014

Local : Direcção dos Serviços de Protecção Ambiental

Modalidade de Consulta : Sessão de apresentação

Alvo de Consulta : Conselho Consultivo do Ambiente

Conferência de Imprensa

Data : 17 de Dezembro de 2014

Local : Direcção dos Serviços de Protecção Ambiental

Modalidade de Consulta : Conferência de Imprensa

Alvo de Consulta : Comunicação Social

Consulta ao sector de restauração e bebidas e sectores relacionados

Data : 19 de Dezembro de 2014

Local : Direcção dos Serviços de Protecção Ambiental

Modalidade de Consulta : Conferência Consultiva

Alvo de Consulta : Restaurantes e indústrias similares

Consulta Governamental

Data : 7 de Janeiro de 2015

Local : Direcção dos Serviços de Protecção Ambiental

Modalidade de Consulta : Conferência Consultiva

Alvo de Consulta : Departamentos governamentais relacionados

Consulta Pública

Data : 11 de Janeiro de 2015

Local : Museu de Arte de Macau

Modalidade de Consulta : Conferência Consultiva

Alvo de Consulta : Associações comunitárias, grupos profissionais, universidades, público em geral

Consulta Pública na Comunidade

Data : 17 de Janeiro de 2015

Local : Zona de Lazer da Rotunda de Carlos da Maia

Modalidade de Consulta : Conferência Consultiva

Alvo de Consulta : Público em geral

Consulta Pública na Comunidade

Data : 25 de Janeiro de 2015

Local : Zona de Lazer do Edf. Lok Yeong Fa Yuen

Modalidade de Consulta : Conferência Consultiva

Alvo de Consulta : Público em geral

Consulta Pública na Comunidade

Data : 31 de Janeiro de 2015

Local : Jardim Cidade das Flores da Taipa

Modalidade de Consulta : Conferência Consultiva

Alvo de Consulta : Público em geral

Sessão de apresentação ao Conselho Consultivo de Serviços Comunitários

Data : 12 de Fevereiro de 2015

Local : Centro de Serviços da RAEM

Modalidade de Consulta : Sessão de apresentação

Alvo de Consulta : Conselho Consultivo de Serviços Comunitários

3. Análise dos Conteúdos da Consulta

A principal finalidade do documento de consulta "Normas para Controlo de Emissão de Fumos Oleosos dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas e Melhoramento do Regime de Fiscalização em Macau" é a auscultação das opiniões públicas sobre as normas para controlo de emissão de fumos oleosos da restauração de Macau, normas para gestão de equipamentos de controlo de emissões, regime de fiscalização e políticas e medidas complementares.

São apresentadas propostas de fiscalização aos estabelecimentos previstos no vigente Decreto-Lei n.º 16/96/M, de 1 de Abril, ou sejam, estabelecimentos de fornecimento de comida e bebidas, de grande ou pequena dimensão, que produzam fumos oleosos durante o seu funcionamento.

A recomendação para padrão de emissão de fumos oleosos em estabelecimentos sujeitos à fiscalização é de 1,5 mg/m^3;

A principal recomendação, para os critérios de gestão de equipamentos de controlo de fumos oleosos, é que os equipamentos de tratamento eliminem, efectivamente, 90% das emissões, e que seja realizado trabalho de manutenção e limpeza adequado ao equipamento associado;

Para fiscalização, recomenda-se que a entidade supervisora possa examinar proactivamente a emissão de fumos oleosos em estabelecimentos de restauração e bebidas sujeitos à fiscalização, assim como inspeccionar os equipamentos de tratamento e emissão de fumos oleosos nos memos locais. Além disso, é recomendado que a DSPA actue como entidade supervisora;

Complementarmente, se uma instalação violar os padrões de emissões, as normas de gestão dos equipamentos ou as especificações relativas a inspecção, a multa sugerida é de MOP 15 000 a 70 000;

Além disso, para dar articulação à introdução de futuros leis ou regulamentos relativos às normas e fiscalização para controlo de emissão de fumos oleosos em estabelecimentos de restauração e bebidas, é proposto que exista um período de nojo de 12 meses para os mesmos já estabelecidos antes da entrada em vigor das respectivas leis ou regulamentos, para que os responsáveis destes possam realizar trabalhos de melhoria com um controlo adequado da poluição.

4. Estatísticas de Opiniões da Consulta

A DSPA recolheu 25 exposições escritas durante o período de consulta, das quais 9 foram apresentadas por departamentos governamentais, outras 9 pelo público em geral, 5 por sectores relacionados e comerciais, uma por uma organização comunitária e uma por uma universidade. Além disso, a DSPA recolheu as opiniões dos participantes em sessões de apresentação, conferências de imprensa, conferências consultivas e reuniões de partilha, tendo estas sido integradas em opiniões específicas detalhadas nos Anexos I a III.

O conteúdo das opiniões da consulta foi consolidado, classificado e tratado para fins estatísticos. No total foram apresentadas 228 recomendações, questões e comentários. Estes foram classificados em sete grandes categorias, sendo apresentados na tabela 1 e na figura 1 os dados detalhados.

Tabela 1 : Estatística de Opiniões da Consulta

Categoria	Conteúdos Principais	Número de Comentários	Percentagem
Padrões de Emissões e Critérios para Gestão de Equipamentos	Concordância em desenvolver padrões de emissões	61	26,8%
	Padrões de emissão demasiado rigorosos ou não suficientemente rigorosos		
	Reforço gradual dos padrões de emissões		
	Requisitos para especificações de equipamentos		
	Requisitos para limpeza e manutenção		
Supervisão e aplicação	Colaboração de entidades supervisoras relacionadas	47	20,6%
	Directrizes e requisitos para aplicação		
Políticas e medidas complementares	Apoio financeiro e medidas de apoio	37	16,2%
	Melhoria do actual regime de licenciamento de estabelecimentos de restauração e bebidas		
	Estabelecimento de tubagens comuns de emissões		
Estabelecimentos sujeitos à fiscalização	Estabelecimentos a incluir no âmbito da fiscalização	14	6,1%
Sanções	Aumentar ou reduzir o valor de multa	13	5,7%
	Introduzir sanções adicionais		
	Definir um prazo para melhorias		
Período de nojo	Prazo demasiado longo/curto	7	3,1%
Outros	Informação de enquadramento da pesquisa e notas técnicas	49	21,5%
	Reforço de divulgação e sensibilização e outros incentivos		
	Acréscimo de custos de exploração		
	Outros problemas de protecção ambiental		
Total		228	100%

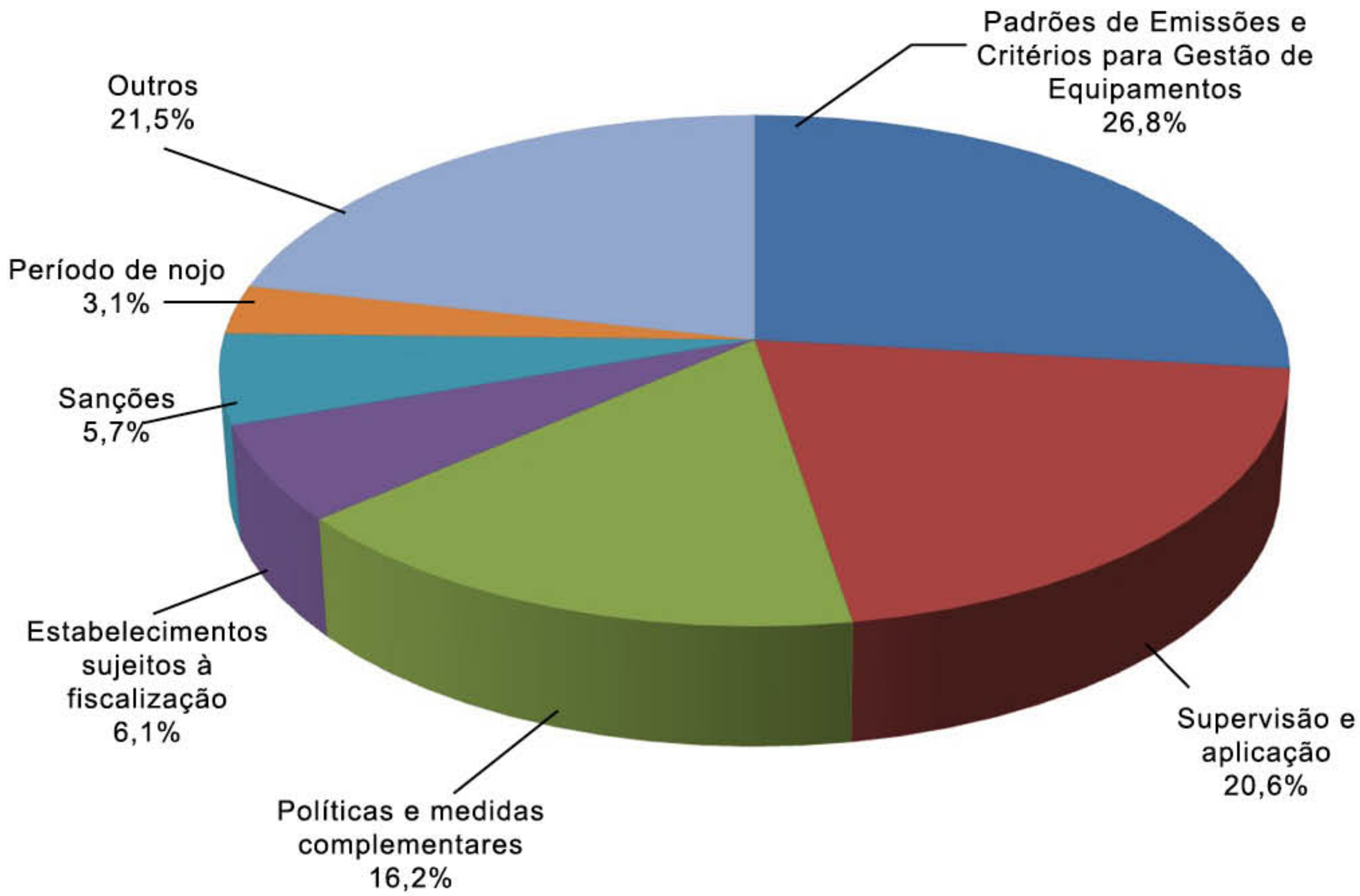

Figura 1: Distribuição de Opiniões da Consulta

Os resultados desta consulta mostram que a sociedade, em termos gerais, apoia o trabalho do governo relativo ao estabelecimento das normas para controlo de emissão de fumos oleosos em estabelecimentos de restauração e bebidas de Macau e melhoramento do regime de fiscalização; reconhece também os requisitos relativos aos padrões de emissões de fumos oleosos e à gestão de equipamentos de tratamento mencionados na documentação de consulta, e concorda com a necessidade de elaboração legislativa para fiscalizar as emissões de fumos oleosos em estabelecimentos de restauração e bebidas. De acordo com a estatística das opiniões da consulta, o principal tópico de discussão foram os padrões de emissões e os critérios para gestão de equipamentos, representando 26,8%. Seguiram-se os comentários sobre a futura supervisão e aplicação, equivalente a 20,6%. Em terceiro lugar, foram os comentários relativos às políticas e medidas complementares como apoio financeiro e o estabelecimento de tubagens comuns, correspondente a 16,2%.

5. Principais Questões e Respostas da Consulta

5.1 Comentários sobre os Padrões de Emissões e os Critérios de Gestão dos Equipamentos

Questão :

Actualmente, a principal referência dos padrões de emissões de fumos oleosos em estabelecimentos de restauração e bebidas de Macau é de 2,0 mg/m^3. Se os padrões forem ajustados para 1,5 mg/m^3, em conformidade com as recomendações do documento de consulta, poderá haver preocupação com as dificuldades por parte de muitos estabelecimentos em cumprir esta meta no futuro.

Resposta:

- Considerando a densidade populacional e as ruas estreitas de Macau, as emissões de fumos da indústria da restauração situam-se geralmente junto de locais sensíveis, como áreas residenciais. O impacto das emissões de fumos geradas pelo funcionamento da indústria da restauração em Macau, sobre os residentes e o ambiente, é óbvio e, muitas vezes, dá origem a queixas. Para mitigar ainda mais o impacto destas emissões de fumos oleosos em estabelecimentos de restauração sobre os residentes e o ambiente, este documento de consulta recomenda que os padrões de emissões sejam fixados num valor mais restritivo (nomeadamente, 1,5 mg/m^3).

- Para assegurar a operacionalidade das normas e tendo em conta as circunstâncias particulares de Macau, a DSPA incumbiu uma instituição de consultadoria de executar um estudo preliminar. De acordo com o resultado da investigação, se for realizado um trabalho adequado de limpeza e conservação dos equipamentos de tratamento dos fumos, a tecnologia existente pode assegurar 90% ou mais na eficiência de remoção de fumos. Complementarmente, com um sistema de tratamento de fumos adequado, o padrão de emissões de 1,5 mg/m^3 é atingível. O sistema para ser adequado deve ter em conta, por exemplo, o volume de fumos oleosos a tratar e o número de fogões utilizados em determinado estabelecimento.

Questão :

Em complemento aos padrões de emissões de fumos propostos, recomenda-se que sejam utilizados critérios de inspecção visual, em que se possa determinar, no momento, se há ou não visualização de fumos oleosos.

Resposta:

- Foram apresentados comentários, por parte da comunidade, de que a inspecção visual de fumos oleosos era subjectiva, podendo facilmente provocar discordância. Para assegurar a objectividade quanto à avaliação das emissões de fumos e evitar futuros litígios que possam surgir durante a inspecção, e tendo em conta a experiência de regiões ou países estrangeiros, o documento de consulta recomenda que seja adoptada uma abordagem científica e objectiva na avaliação e inspecção da emissão de fumos oleosos. Propõe-se assim uma avaliação da concentração de fumos com padrões mensuráveis, permitindo uma apreciação exacta durante o tratamento de reclamações. Permite-se ainda que os estabelecimentos adquiram equipamentos de tratamento de fumos adequados em função deste valor padrão. Este valor padrão tem de ser passível de ser medido e analisado. Os custos de aplicação podem ser elevados e o tempo de duração de uma inspecção pode ser mais longo.

- Com o objectivo de obter uma maior eficiência no controlo das emissões de fumos, para além do estabelecimento de padrões de emissão de fumos oleosos, é necessário proceder-se à limpeza adequada dos equipamentos de tratamento de fumos oleosos, bem como à sua inspecção e ao trabalho de manutenção para assegurar a sua eficiência. Por conseguinte, o documento de consulta inclui também requisitos para gestão dos respectivos equipamentos, e os padrões de emissões de fumos oleosos, para assegurar melhor o controlo de emissões.

- A DSPA analisará os comentários recolhidos nesta consulta para fazer uma proposta final.

Questão :

O documento de consulta recomenda a limpeza dos equipamentos de tratamento de fumos pelo menos uma vez por semana, mas actualmente em Macau há falta de profissionais especializados na limpeza destes equipamentos. Se os trabalhadores destes estabelecimentos forem responsáveis pelo trabalho de limpeza pode comprometer a eficiência dos equipamentos de tratamento de fumos, e para além disso, a limpeza semanal proposta pode revelar-se uma dificuldade para os estabelecimentos de restauração pequenos e médios.

Resposta:

- A limpeza, manutenção e gestão para os equipamentos de tratamento de fumos oleosos têm como finalidade assegurar a eficiência do controlo de fumos. Se o trabalho de limpeza, inspecção e manutenção for pouco frequente, a acumulação de partículas oleosas pode afectar directamente a eficiência dos equipamentos. Assim, o documento de consulta apresenta recomendações relativas à limpeza e manutenção de equipamentos de tratamento de fumos, que servem como referência para o sector e como responsabilidade a assumir, de forma a assegurar a eficácia de tratamento dos equipamentos relacionados e, reduzir com eficiência o impacto dos fumos sobre a população.

- Além disso, de acordo com o relatório de pesquisa do consultor, actualmente existem diversos tipos de equipamentos de controlo de fumos no mercado. Alguns deles apresentam vantagens como boa eficiência de tratamento, rotina de manutenção simples, pequena dimensão, instalação fácil e custos de manutenção reduzidos. A DSPA continuará a comunicar com o sector e a partilhar informações sobre padrões para os equipamentos de controlo de fumos oleosos que servem de referência para o sector.

5.2 Comentários sobre a Supervisão e Aplicação

Questão :

O actual trabalho de inspecção de instalações de restauração é da responsabilidade de diversos departamentos, criando alguma incompreensão por parte da indústria de restauração. Por isso, deverá existir um departamento único dedicado a desenvolver o trabalho relativo à inspecção.

Resposta:

- Com base nos conteúdos do documento de consulta, recomenda-se que no futuro a DSPA seja a entidade supervisora para inspeccionar as emissões de fumos do sector da restauração, e possa, em qualquer altura, de forma proactiva, inspeccionar as emissões de fumos oleosos em estabelecimentos de restauração sujeitos à fiscalização, e ainda inspeccionar os equipamentos de emissões de fumos oleosos.

5.3 Comentários sobre Políticas e Medidas Complementares

Questão :

Relativamente ao proposto referido no documento de consulta quanto à reserva de espaço nos edifícios da categoria M (altura de edifícios superior a 9 m até 20,5 m) e da categoria P (altura de edifícios igual ou inferior a 9 m) para o estabelecimento de tubagens de emissão comuns que se estendam ao telhado de edifício desde as lojas no rés-do-chão, deverão ser esclarecidas as responsabilidades de gestão e manutenção das respectivas tubagens depois da entrada do seu funcionamento.

Resposta:

- Se o edifício onde se situam os estabelecimentos de restauração e bebidas já tiver uma comissão de condomínio, recomenda-se que as conversações sobre a manutenção das tubagens comuns de emissões sejam feitas através dessa comissão. Além disso, em princípio, os estabelecimentos de restauração que utilizem as tubagens de emissão comuns deverão ter responsabilidade comum pela reparação e manutenção destas tubagens. Quanto às tubagens de emissão de fumos oleosos que estejam instaladas no interior de estabelecimentos, este documento de consulta recomenda que devem ser realizadas limpeza e inspecção destas tubagens pelo menos uma vez em cada seis meses.

- Como algumas das matérias estão relacionadas com diversos regulamentos como o Regulamento Geral da Construção Urbana, a DSPA continuará a coordenar e comunicar com os departamentos com competência legislativa em termos de reserva de espaço para as tubagens de emissão e a sua reparação e manutenção.

Questão :

Para cumprir os padrões propostos de emissões de fumos oleosos e os requisitos reguladores associados, o sector pode necessitar de actualizar ou renovar por equipamentos de tratamento de fumos relativamente avançados, o que se levará uma subida nos custos de operação. Recomenda-se que o governo disponibilize financiamentos.

Resposta:

- Macau tem actualmente um sistema de apoio financeiro, o Fundo para a Protecção Ambiental e a Conservação Energética, através do qual financia o sector empresarial na instalação e aquisição de equipamentos amigos do ambiente, incluindo a instalação dos equipamentos de tratamento de fumos que cumpram os requisitos obrigatórios a fim de mitigar o impacto sobre o ambiente durante a sua operação.

- O texto de consulta recomenda também que o governo da RAEM continue a prestar apoios, por exemplo, conceder apoio financeiro através do Fundo para a Protecção Ambiental e Conservação Energética, para incentivar o sector da restauração a instalar equipamentos apropriados ao tratamento de fumos oleosos.

5.4 Comentários sobre os Estabelecimentos Sujeitos à Fiscalização

Questão :

Considerando que as operações de fabrico de alimentos também envolvem emissões de fumos, sugere-se que no futuro, as fábricas de alimentos sejam também incluídas no âmbito da fiscalização.

Resposta:

- Actualmente, a fiscalização aos estabelecimentos de restauração e bebidas de Macau efectua-se nos termos do Decreto-Lei n.º 16/96/M – Aprova o novo regime de actividade hoteleira e similar; e, nos termos do Decreto-Lei n.º 11/99/M – Regime jurídico do licenciamento industrial, efectua-se a fiscalização às fábricas de alimentos que são consideradas como estabelecimentos industriais. No futuro, a DSPA irá discutir com os departamentos de licenciamento competentes sobre a matéria se incluir ou não as fábricas de alimentos na área de fiscalização de estabelecimentos de restauração e bebidas.

5.5 Comentários sobre Sanções

Questão :

Relativamente às sanções, o sector considera que as multas propostas pelo documento de consulta são bastante elevadas. Recomenda-se que estas sejam reduzidas.

Resposta:

- Tendo em conta as actuais preocupações em Macau com a poluição dos fumos oleosos em estabelecimentos de restauração e bebidas e a gravidade das queixas geradas, o valor das multas proposto pelo documento de consulta já teve em consideração os factores como a saúde dos residentes, a qualidade do ambiente e a operação dos sectores respectivos. Além disso, foram consideradas as disposições previstas no vigente Decreto-Lei n.º 16/96/M – Aprova o novo regime de actividade hoteleira e similar, bem como as sugestões levantadas baseando nas experiências de regiões e países estrangeiros.

5.6 Comentários sobre Período de Nojo

Questão :

Como Macau tem actualmente um número considerável dos estabelecimentos de restauração e bebidas que não estão dotadas de adequados equipamentos de tratamento de fumos, se for obrigatório o cumprimento dos padrões de emissões de fumo recomendados, será necessária uma actualização e renovação do equipamento em maior escala. Depois da entrada em vigor dos respectivos leis ou regulamentos, será disponibilizada apenas um período de nojo de 12 meses, o que é considerado insuficiente para o respectivo sector.

Resposta:

- O período de nojo proposto já teve em conta a saúde de residentes, a qualidade do ambiente e a operação dos respectivos sectores. O proposto referente ao ajuste de duração do referido período será analisado pela DSPA.

6. Trabalho de Seguimento

Após a consulta sobre as "Normas para Controlo de Emissão de Fumos Oleosos dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas e Melhoramento do Regime de Fiscalização em Macau", a DSPA analisará as sugestões e comentários recolhidos durante a consulta, de modo a apresentar uma proposta final e acompanhar os trabalhos necessários à elaboração legislativa, a fim de aperfeiçoar a fiscalização da emissão de fumos oleosos em estabelecimentos de restauração e bebidas de Macau e assegurar a saúde dos residentes e a qualidade do ambiente.

7. Conclusões

Para mitigar o impacto da emissão de fumos oleosos em estabelecimentos de restauração e bebidas sobre os residentes e o ambiente, o governo da RAEM já iniciou o trabalho necessário ao estabelecimento das normas para controlo de emissão de fumos oleosos em estabelecimentos de restauração e bebidas de Macau e melhoramento do regime de regulação, de modo a melhorar as normas vigentes para controlo de fumos oleosos e o regime de fiscalização. Por outro lado, para aumentar a transparência da acção governativa, a DSPA, através desta consulta, recolheu as opiniões da sociedade, de vários sectores, organizações relacionadas e público em geral sobre as "Normas para Controlo de Emissão de Fumos Oleosos dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas e Melhoramento do Regime de Fiscalização em Macau". A DSPA procedeu à organização, categorização e sumarização das questões, opiniões e sugestões recolhidas na consulta, e prestou esclarecimentos preliminares sobre as matérias importantes integradas em cada categoria de opiniões, de modo a que o público tome conhecimento das diferentes opiniões manifestadas.

Conforme se refere no relatório de consulta, o foco incidiu sobre questões relativas às normas de emissão de fumos oleosos em estabelecimentos de restauração e bebidas, especificações para a gestão dos equipamentos, a sua fiscalização e aplicação, políticas e medidas complementares, estabelecimentos sujeitos à fiscalização, sanções, período de nojo, etc. A DSPA irá avançar para a próxima análise destas opiniões e sugestões para melhorar o regime de fiscalização.

Finalmente, a DSPA gostaria de agradecer a todos os que participaram na consulta sobre as "Normas para Controlo de Emissão de Fumos Oleosos dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas e Melhoramento do Regime de Fiscalização em Macau", e apresentaram os seus importantes comentários e sugestões. Estes irão certamente ajudar o governo da RAEM no desenvolvimento do trabalho legislativo.

Anexo I Comentários escritos (incluindo cartas e e-mails)

餐飲業場所及業界

編號：01	提供日期：2014-12-18
機構：餐飲業場所及環保工程公司	姓名：趙先生

意見內容：

你們好，本人現在從事經營餐廳，同時也經營環保工程公司，主要業務是安裝，清潔及保養餐廳油煙機，靜電等設備，本公司開業約 2年，現時服務各大小型餐飲場所，希望在同時開餐廳和工程公司東主的位置為貴局提供小小意見。

首先很高興看到　貴局為餐飲業油煙排放標準及監管提出諮詢，因為實在有需要，其實現時澳門政府的標準以及民政總署的檢測標準已經比周邊國家或城市要高，基本上在設備正常情況下大部份飲食場所都可以過濾 90％或以上的油煙，但是大部分業界人士並沒有保養清洗設備的意識，特別小食店，因為他們並未受任何條例監管，而本人也細心讀此諮詢文本內容，基本同意各個建議，但是在氣味這個問題上操作有困難，首先氣味是一個很主觀的意見，而且現時所有除味設備體積較大，如用活性碳設備成本過份地高，且效果也是一般，這問題需要細心考慮。

另外在清潔保養方面，意見有以下幾點：

1. 餐飲場所及小食店除保留保養記錄單據外，在發牌或續牌時應該有保養合同。

2. 清潔保養業務有關公司應到環保局作登記，以便跟進。

3. 煙罩其實也是保養重點之一，過往大部份餐廳發生火警因為煙罩有油而燒起。

4. 環保節能基金應只接受有澳門保養最少一年之設備。

編號：02	提供日期：2015-01-31
機構：澳門國際環保設備專業協會	姓名：/

意見內容：

1. 澳門地區寸土寸金，但處理設備往往有其一定體積，如可以妥善使用到餐廳外之空間，將有助於設備應用考量，此點需與相關單位共同協商。

2. 優化修改入籍政策，新增之設備在符合法規考量下，應可迅速順利修改，店家在設備添購上才無後顧之憂。

3. 油煙處理設備屬高金額投產，環保資助應優化其申請程序，更甚至編列政府專案資助計劃。

4. 政府資助單位與稽核單位應屬關係或共同單位，而非踢皮球似的互推責任。

5. 透過政府資助所購買之設備，設備商有責任提供至少三年以上之設備保用年限。

6. 透過完善之配套措施，相關當局應強化稽核頻率，稽查重點
   A. 油煙系統是否固定開啟？
   B. 處理設備是否定期保養？

7. 如管末處理設備為靜電式除油煙機，應強化其保養時程，因靜電機之處理效率隨保養週期間距有著極大之差距。
   可參考論文：
   http://etd.lib.nctu.edu.tw/cgi-bin/gs32/tugsweb.cgi?o=dnctuc-dr&s=id=%22GT009476516%22.&searchmode=basic

8. 應明確標明排放濃度限值1.5 mg/m^{3}規範為何?
   PM2.5？ PM10？ TSP？ oil mist？
   稽核單位應透明公開檢測方式及設備
   油煙部份是採用誤差值較高的檢知管亦或是較為精準之直讀式儀器（例如Dustrak/

TSI）甚或是實驗室級的空氣中粒狀污染物測定法高量採樣法（NIEA A102.12A）/ IR 分光光度計分析。
異味部份是要以異味計為指標或是臭氣及異味官能測定法，此法規應明確並嚴格執行。

9. 保障廚房內部直接人員的健康，煙罩的罩口面風速應大於1m/sec，且風管內速度需大於7m/sec，以上兩項須同時符合。

10. 油煙治理不該強調去除效率（%），應為無可見之油煙溢出，一昧強調去除效率，只是矇騙無知店家。

11. 風管內積油為廚房火災常見因素，建議店家定期清潔或更換。

12. 罰鍰應強制執行，且指示店家須限期改善，已申請環保資助或其他理由不該是延誤治理空污之藉口。

13. 應加強舊區食肆之油煙改善輔導，早期所開設之店家幾乎無任何油煙處理設備。

14. 環保局應定期召開餐飲業污染防治研討會，廣邀學者、店家、政府單位、設備商等等… 一同輔導店家如何改善餐飲油煙及相關問題。

15. 環保局可印製餐飲業污染防制技術宣導手冊供民眾索取或派送，以增強餐飲業者對相關防治技術之認識。

16. 建議可考量以示範獎勵的方式，篩選不同類型及規模之餐飲業者，獎勵其污染防制設備優良者，並將其範例作為宣導實例，亦可舉辦觀摩會，邀請新設餐廳、屢遭陳情之業者及稽查同仁共同參與，一方面可加強餐飲業者裝設異味防制設備之觀念，另一方面可利稽查大隊同仁稽查時提供業者相關資訊。

17. 推動餐飲業空氣污染防制設施管理辦法，優先列管大型餐飲業以及連鎖餐飲業。

18. 環保管制規範及稽核，應由環保局訂定並落實。

編號：03	提供日期：2015-03-09
機構：廚具設備公司	姓名：源先生

意 見 內 容 ：

本司是設備供應商，目前有提供除油設備於客戶，就　貴局完善制度提出部份意見：

1. 排放管道濃度限值1.5 mg/m^3

   目前　貴局有提供了檢測方法，但大部份都要專業機構化驗完成，市場上大部份機種都按國標要求2.0 mg/m^3標準生產，廠家也沒有相應的檢驗報告去證明產品可達到1.5 mg/m^3，若作為本地安裝，我們有以下擔憂：

   A. 因市場細小，廠家不願進一步提供為此新標準檢驗報告，目前應用有效之產品，將來如何處理，安裝好後等貴局做檢測？若達不到1.5 mg/m^3，客人要換機型及拆原來裝修，那時成本會很高。

   B. 安裝那款機型才能達標，因新條件下我司也有相對產品配合，但實際檢測能否達到，廠家也不願花巨資去證明到1.5 mg/m^3的證書。

   建議：開始階段，由 貴局提供協助，為供應商作一次正式檢驗，等供應商可清楚瞭解新機型是滿足條件安裝的，有條件滿足　貴局之要求，讓供應商清晰那些機型可以安裝。

2. 目前民署-環境衛生處會為餐飲經營者發指引安裝之油煙淨化設備要具有CCEP證書，日後這證明還要出示嗎？同時也提到不可連續超過兩分鐘明顯可見油煙，目前是由檢測人員目測，新規範如果保留，建議能用儀器量化，減少人為的因素。

3. 有效處理異味，需提交有效相關證明文件，若提供，由那些機構發出才有效？提供了，還要現場測試檢驗嗎？目前都是靠檢測人員的感觀器官去測量，希望提出合資格之認證機關及儀器量化測試。不用人為測試。現時，我們理解還沒有相關機構能出示除味效能之證書，若新法要出示相關證明。望貴局能接受由第三方，如CAS檢驗之報告。

4. 現時檢驗都由相關人員重覆檢測，直至改善合格為止。為減少檢驗次數，建議貴局提供或公開相關檢測設備之品牌及型號，由供應商先做預測，過了預測才由貴局正式檢測，減少貴局及供應商的工作量。

編號：04	提供日期：2015-03-13
機構：餐飲業場所	姓名：店舖東主

意見內容：

本人是下環街一食肆的東主，有關　貴局推出的「澳門餐飲業油煙排放標準及完善監管制度」諮詢文本一事，本人認為本澳餐飲業有責任做好油煙排放，以達到無污染及綠色營商，所以本人十分支持　貴局推行上述制度。

編號：05	提供日期：2015-03-16
機構：澳門餐飲業聯合商會	姓名：/

意見內容：

P.10：“餐飲業場所數量眾多且其設置位置與居民十分接近，以及本澳街道狹窄、不利於油煙擴散與稀釋等的實際情況，從而訂定與本澳實際情況符合的油煙排放標準 。”（餐飲業場所情況屬實，然而訂立的制度並不符合本澳實際情況）

1. P.10：4.1「表 1 餐飲業油煙排放標準」
   a. 餐飲業場所排放管道排放濃度限值1.5 mg/m³。
   - 現時本澳油煙處理設備僅達到標準排放濃度2.0 mg/m³，大部份中小企多用國內設備（價錢為2~3萬），買最好的國內設備為5~6萬，而要達到1.5 mg/m³，可能需由外國購入設備，成本將大幅增加。
   - 現時國內及澳門最新標準為2.0 mg/m³，建議按原則再加強執行，若干年後才改為1.5 mg/m³。

2. P.11：4.2「表2 餐飲業油煙處理設備管理規範」
   a. 集排氣系統中「煙罩的水平投影面積須超出作業台周邊20 cm以上」。
   - 部份小商舖（如小食雲吞麵檔等）空間極小，根本無法設置一條20 cm的風喉。

   b. 「至少每星期對有關處理設備進行一次清洗、檢查和維護，並妥善紀錄有關清洗、檢查及維護工作」。
   - 每星期清洗由清潔公司負責，則需於非營業時間內清洗，清潔公司是否可處理全澳大量的中小微企工作？如由商號員工清洗，在人資短缺的情況下難度更大。

3. P.12：4.3 監管制度的建議
   a. 受監管的場所「澳門特別行政區內現存、新建、擴建或改建的餐飲業場所」。
   - 是否要先取得牌照？否則外賣店/超市等檔口根本無煙囪等設備，如何檢測油煙值及監管？

- （1）、（2）所說的「產生油煙」的定義是什麼？
- （2）所指的「外賣店形式經營的小型餐飲業場所」是否有統計過數量有多少？執行上是否可行？

b. 罰則過重。

4. P.13：4.4 配套政策和措施的建議

a. 「建議完善現有餐飲業發牌制度，將外賣店納入需申請經營執照的範圍」。

- 如做不到先發牌，則也做不到規管所有餐飲場所的油煙排放（即P.12：4.3監管制度的建議）。而發牌由民署規管，是否可配合？

b. 「建議未來在完善或修訂如《都市建築總章程》等法律法規時，規定M級（樓宇高度在9 m以上至20.5 m）及P級（樓宇高度在9 m或以下）樓宇的地舖預留延伸至建築物天面的共同排放管道」。

- 那麼20.5 m以上的樓宇為何不納入該法規？是不需有煙囪，或不可有地舖？或是已有法律法規？

5. P.14：五「表3 現況與實施排放標準後之排放量比較」

a. 表中的排放量（公斤/年），現況及實施排放標準後的對比等。

- 即油煙濃度限值1.5 mg/m^{3}與 2.0 mg/m^{3}的對比？數據是在什麼基礎上取得？

編號：06	提供日期：2015-03-14
機構：澳門街坊會聯合總會北區辦事處	姓名：/

意見內容：

隨著本澳經濟發展，食肆越開越多，食肆油煙排放污染問題一直困擾著居民。一直以來，本人非常關注食肆油煙排放的問題，也提出了不少的意見。現時，環境保護局制定《澳門餐飲業油煙排放標準及完善監管制度》，並進行公眾諮詢，文本中亦體現當局從善如流改善民生問題，本人現就諮詢文本提出以下意見，以供當局參考。

1. 一直以來，監管餐飲業場所油煙排放的工作由民署和環保局負責，但由於監管制度和標準不一，令食肆無所適從、居民求助無門。文本建議由環境保護局負責監察工作，其他公共實體提供支援，本人對此表示認同，希望當局日後能加強監管力度和處理效率，助居民解決食肆油煙的困擾，改善本澳的空氣質素，創建宜居城市。

2. 文本中提高了油煙排放的標準，排放管道排放濃度限值為每立方米1.5mg，有關的標準比中國內地高，引起飲食業界的憂慮。因此，希望當局能為食肆商戶提供技術上和資金上的支援，協助商戶改善和升級油煙排放系統，減輕商戶的憂慮。同時，要加強有關排放標準和監管制度的宣傳和教育工作，提升業界的環保意識。

3. 除了低層樓宇單位住戶飽受食肆油煙困擾外，事實上現在不少高層樓宇單位與地鋪之間的距離也非常接近，油煙對高層樓宇住戶同樣造成嚴重影響。而現時本澳的住宅單位均有預留油煙共同排放管道，因此建議未來新建的商住樓宇之地鋪也必須預留延伸至建築物天面的共同排放管道，減低食肆油煙對附近住戶的影響。

4. 食肆油煙問題複雜，要真正有效改善油煙的問題，除了制定完善的監管制度外，還要從發牌的源頭嚴格把關，避免食肆店鋪位置開設在通風不良的地方，致使油煙長期積聚，對周邊環境造成影響。

大專院校

編號：07	提供日期：2015-03-13
機構：旅遊學院環保小組	姓名：/

意見內容：

本學院環保小組基本認同　貴局有關澳門餐飲業油煙排放標準及完善監管制度的諮詢文本內容。

市民

編號：08	提供日期：2015-01-09
機構：/	姓名：一名市民

意見內容：

1. 本人非常贊成將外賣店形式的食店亦一併納入規管範圍！

2. 過渡期為12個月的設立理據是什麼？本人認為無需為12個月這麼長，6至9個月即可。

3. 罰則中的金額的設立依據是什麼？本人認為基於現今的社會現況，罰金的上下限可提升50%。

4. 由於現時市民經常會向多個部門反映油煙問題，故《文本》中可否加入一些服務承諾，如在多少時間內對市民的反映作出回應（回應包括連同檢測結果、處理方案等），以滿足市民對“陽光政府”的期望。

編號：09	提供日期：2015-02-18
機構：/	姓名：一名市民

意見內容：

本人是深受餐飲業油煙困擾的廣大市民中的一員，居住的大厦對面就有兩間食店噴出大量油煙，大厦外牆遭嚴重燻黑，煮食的氣味沖入大厦大堂。特區政府應是下定決心改善現時油煙排放亂象及完善監管政策的時候，所以本人同意文本4.1、4.2、4.3、4.4所述內容，但同時亦發現其中有不足之處，現建議如下：

1. 對於4.1檢測方法GB 18483-2001附錄A沒有說明詳細資料，市民不知道如何檢測，須知作出檢控時檢測方法是主要執法依據。

2. 對於4.2集排氣系統風速只規範要大於多少，沒有規範要小於多少，這樣業界可將排氣系統風速調到很大，盡量將油煙及煮食的氣味往店外排放，對對面的住戶和街道上的市民做成滋擾。一定要規定排氣系統風速在一合理範圍內，須知澳門街道狹窄，風速過高油煙氣味不是在街道中間被稀釋而是進入了別的市民的住宅內。另外風速過高油煙集排氣系統，一定會產生高頻的雜音，開通宵的食肆確會擾人清夢，這方面排氣系統所生的噪音應一併規管才可絕後患。

3. 對於4.3

- 絕對同意外賣店及所有會產生油煙的食肆皆要受到監管。
- 絕對同意由單獨一部門去監管油煙事宜，現時環保局是合適部門。
- 另外監管部門即環保局要起碼設立一隊可24小時運作的監測隊伍以應付市民的投訴及監管業界有否遵守法例規定。澳門現時已是24小時運作的城市，食肆通宵營業非常普遍，環保局一定要像控煙辦一樣。有24小時運作的監測隊伍才有阻嚇力。

- 罰則：一定要設立停業整頓制度才有阻嚇力，對於累犯未有改善者，或於一定期限（如一年）違反同一規定超過兩次，應勒令停業一週，以便作出徹底改善。讓業界知道不是只交罰款就可解決問題，須知很多經營者不介意罰款，而且在執罰期間其仍然可做生意，阻嚇力不大。據了解，民署現時都有要求停業整頓的權力，為什麼新法規會將甚具阻嚇力的監管條文取消不用。
- 應加上環保局有義務、有責任、有權定期公開違規食肆名單。
- 應加上環保局有義務、有責任、提供手頭上有的資料及數據予利害關係人，以便利害關係人向食肆作出民事索償時有所依據及提供方便予市民（例如大厦外牆被燻黑要求賠償）。
- 可否說明罰款金額是如何決定，15,000至70,000範圍太寬，如何衡量。本人認為集排氣系統及油煙處理設備的處罰起罰點50,000較有阻嚇力。須知道由發現問題到真正收到罰款，事隔可能半年以上，行政程序你我都知道只會慢不會快，見政府處理非法旅館住宿就可知一二。本人大厦業主會投訴油煙個案，由調查到處罰足足大半年，期間食店尚可做生意。所以一定要重，要讓經營者感到有壓力，法規才有效，才幫到市民。否則不痛不癢，經營者會掉以輕心，部份工作人員亦會疲於奔命而不見成績。
- 未有解釋處理投訴時已證明有違規但未到最終處罰，該期間中，如經營者不作任何改善，部門如何應對。

編號：10	提供日期：2015-03-07
機構：/	姓名：一名市民

意見內容：

對於澳門餐飲業油煙排放標準及完善監管制度諮詢文本，根據製餅工場及相鄰餐廳，近三十年運作實際情況對周圍居民影響提出以下意見及建議，請貴局詳細考慮，分析及研究：

1. 製餅工場是採用豬油及牛油為主製作食物，它發酵及烘焙過程中產生的熱氣，異味及油煙與餐廳產生的污染並無分別，因屬零售性，產生的時間長且更頻密，迄今凌晨仍然直接向天井排放濃烈異味的污染物，與工業噪音一樣成為多年困擾不休，影響居民健康問題，它亦為製作食物場所，設於人口密集地區，對周圍居民影響尤為密切，更應納入是次油煙排放標準內受監管場所，作必須裝置能有效處理異味的設備的管理規範，減少對居民滋擾，請將「製餅工場」納入此次「油煙排放標準」受監管場所範圍。

2. 餐廳及工場兩相鄰地舖多年來各自建造幾支煙囪，當中包括不在陽光下，其中四條是配套政策和措施建議內的規定M級及P級樓宇的地舖延伸至建築物天面的共同排放管道形式，它們裝設風機，風櫃等強力抽風設備，連接排放管，把污染物抽向頂部排放，由於建築物高度不盡相同，風向不定，污染物往往未能全部稀釋散去，樓宇中層已可感受到，而裝設低層的風機，風櫃產生「呼呼風聲」。無論如何滅聲仍清晰可聞，排氣管產生的震盪和負荷全部作用於樓宇，即使如何避震，每日樓宇仍處於震盪之中，而對之造成重大傷害，而這種向建築物頂部排放形式的排氣管，與現時在店舖門前向馬路排放形式排氣管，對居民影響無甚分別，長期應實事求是，有些地舖受客觀環境限制不適宜經營餐飲，在處理餐飲業場所的牌照申請時，相關方面應詳細考慮該場所排放油煙廢氣的位置，風向等客觀條件，參考場所加裝油煙控制設備與設置煙囪內的建議技術規範：建議油煙排放口位置應距離敏受體最小5米以上，及油煙黑煙和氣味污染控制指引內避免排氣口設在大廈天井，窄道等位置，避

免對居民造成影響，另外，在新城規劃和舊區重整中興建的樓宇，經過規劃才有條件採用向建築物頂部排放的可行性。

3. 歷年兩地舖「營運者」不斷添加抽風，抽氣，冷氣等設施，設備，煙，氣，味全在餐廳放於掘頭巷后門和天井排放，污染物不斷積聚根本無法散去，而這些未經核准的設施設備排放污染物連同噪音，是傷害居民主兇之一，而首要監管是「營運者」明知傷害住戶健康，仍把污染物到處排放的劣根，相關方面除給予場所合適設施設備數量外，訂立法例嚴格監管，未經核准不可任意改動及添加，若違規除拆除擅自混加的設施設備外，應訂立罰則，日後能有法可依，確保油煙，廢氣可排放，可在受監控範圍，遇到問題可處理，可解決，處於彈動有道之境。

4. 從「油煙排放標準及完善監管制度諮詢文本」至訂立法規經過不短時間，有關場所或業界早已深入了解，對於法規生效前已設立的場所，建議過渡期訂為六個月，期望盡快改善空氣質素，保障居民健康。

5. 支持採用「台灣地區」針對有關場所排放油煙與臭味的情況，採用「行為罰」的處理方式，執法人員若於認定相關場所存在散佈油煙或異味之行為可作出處罰。

編號：11	提供日期：2015-03-10
機構：/	姓名：一名市民

意見內容：

聽聞環保局終於管制油煙排放，對於小市民來説真是天大的喜訊。

我居住於舊城區，樓下餐廳及外賣店每日營業，排放的油煙影響我家家人健康，每天咳嗽，晾衫時也會常常聞到油煙味。

向民政總署投訴，得到的回覆只是油煙未有標準，和外賣店未有監管。

堂堂一個特區政府怎可以輕視油煙的排放？應該加大力度管制。若果油煙超標便要立即停牌。

另外，我知道餐廳除需要在開業時申請立牌外，而每年都要續牌，因此希望環保局可以盡快要求餐廳立牌和續牌時，一定要餐廳交證明達到油煙排放標準，而環保局也可以隨時抽查，若果證明超標或者抽查超標便不可發牌或不可續牌。

而外賣店也是一樣，在開業時也需要提交證明文件，之後每年也需要提交證明，而環保局也是可以隨時抽查，若果超標便要停業，這樣才可以迫使餐廳和外外賣店遵守。

我等小市民，希望環保局可以加快油煙立法，解決燃眉之急。

編號：12	提供日期：2015-03-15
機構：/	姓名：一名市民

意見內容：

“受監管場所”要包括路環黑沙巴士總站的一排露天燒烤攤檔，來保護對面公園裏玩的小朋友和老人家。路環居民、公園遊人和工作人員、等巴士的公交乘車者、晚上散步的市民、和巴士站長被逼長期吸入黑沙巴士總站燒烤攤檔釋出大量肉眼可見刺激到流眼水的濃濃致癌煙霧。

黑沙公園內和附近一帶長期露天燒烤的各個餐廳也要管制。

全國江蘇、廣東等等省份為治霾已陸續由本月起在公園和城區等地禁止露天燒烤，北京上年已禁，上網一查就查到，澳門要趁這次立法機會提出路環沙灘和公園內禁止露天燒烤，否則日後會很被動。

編號：13	提供日期：2015-03-15
機構：/	姓名：一名市民

意見內容：

對於澳門每況愈下的空氣環境，希望給《餐飲業油煙排放標準及完善監管制度》一些建議：

1. 要求餐飲行業或餐館在所有的煙罩出口之處，必定強制安裝符合高標準的“油煙淨化器”。
2. 並且定期檢查（例如每半年），確保任何時候都達到油煙淨化的效果。

容許我引述下列報導：

根據中國科學院大氣物理研究所王躍思的研究，北京2013年元月霾天期間，餐飲源（商業性的餐飲行當，比如餐館、燒烤行當，非家庭炒菜）對PM2.5的貢獻佔到13%，這一比重幾乎與同時期北京地面揚塵和工業排放對PM2.5的貢獻總值相當。相比之下，北京的機動車對PM2.5的貢獻為25%，燃煤的貢獻為19%。就整個京津冀地區而言，餐飲對PM2.5的貢獻也達到6%。

北大環境學院教授胡敏從事餐飲與PM2.5的關聯研究多年。她對此給出的研究結論是：餐飲源作為有中國特色的排放源，排放的細粒子中70%以上是有機物，每年向北京大氣中貢獻的有機物相當於交通源的排放，成為中國有機顆粒物的主要來源之一。

通俗地說就是：餐飲行業是中國PM2.5的主要來源之一。

PM2.5是燃煤、汽車尾氣排放等眾多原因綜合導致的，油煙在PM2.5某些組成成分上的貢獻，堪比汽車尾氣排放。這些研究中還有很多有意思的細節。比如：烹飪的溫度、食物的組成，都會影響餐飲業的PM2.5排放。川菜、杭州菜、家常菜、燒烤的PM2.5排放可以相差很大。油煙中至少含有300多種化學物質，不乏多環芳烴這樣的強致癌物質。

編號：14	提供日期：2015-03-15
機構：/	姓名：一名市民

意見內容：

對於「澳門餐飲業油煙排放標準及完善監管制度諮詢文本」，本人於3月7日電郵予貴局，現再作補充：

1. 製餅工場雖然裝設油煙裝置，但每日凌晨仍敞開大門，把發酵及烘焙過程中產生油煙及濃烈異味的污染物連同噪音直接向天井排放，除機器運作的嘈雜聲，敲，搥，擲，人為打樁聲，器具撞擊聲等，早已轉化為惡意噪音，尤在清晨至上午，演變成如此熾烈的惡意行為，皆因並未訂立具約束力，針對性要求其實行改善措施的法例，此並不是干預企業經濟活動，既然領取牌照經營，必須承認接受監管，不能以維持自家商業利益去損害別人健康，提出建議及指引，超標罰款亦未能改變遏止，在此次制訂油煙排放標準監管制度是否以此可作為參考，首要訂立不能任意改動及添加未經核准的設備設施的法例法規及罰則，防止把污染物到處排放，讓營運者誠意盡力達至排放標準，而低層樓宇大部分老化，加上客觀條件所限，未能適合採用延伸至頂部排氣管形式，在三月初的電郵中，兩地鋪建造其中四條諮詢文本內建議的延伸至頂部相同形式的排氣管，近三十年運作對住戶影響的實際情況，對於樓宇造成重大傷害的結果，審批相關場所牌照應確切注意的問題，已作詳細闡述。

2. 冷氣機應採用環保型，減少耗電，減低碳排放，盡量採用「水冷式」，可減少熱氣，廢氣散發。

3. 外地有採用油煙經「蓄水池」的處理方法，在具規模的商業樓宇是否有此處理方式的可行性，若然有油煙廢氣，既可集中處理，不致全向天空排放，也可吸引食肆進駐，作旅遊休閒之處，可減低飲食場所集中開設於民居。

4. 連同3月7日提出的意見及建議，請貴局詳加考慮，分析及研究，遇到問題可給市民確切可行解決之策。

編號：15	提供日期：2015-03-16
機構：/	姓名：一名市民

意見內容：

十分支持有關油煙之立法工作，但一定要做好配套，例如：

1. 可參考內地支持油煙在線監測，具一定阻嚇力及減少人力資源，即時收到訊息即時處理。

2. 市場上對於有關油煙設備安裝及設計方面，澳門沒有專業人才，不像內地及台灣具專業，故需攪好本地之專業認證工作。

3. 食肆開業須找專業機構進行設計，以達到有關最佳之效果。

4. 食肆日後開業後須自行找機構檢測，可定期提交給政府審查。

編號：16	提供日期：2015-03-16
機構：/	姓名：一名市民

意見內容：

本人長期受到油煙影響，政府要做好有關油煙立法，要求政府建立環境在線監控系統，在知悉油煙排放情況，最好加裝CCTV，即時進行處理，須解決有關氣味問題，要求食肆做好硬件工作，開業前須找專業機構進行驗證達標才可發牌，日後要定期找專業機構進行評估，要及格才可獲續牌，以及提高有關罰款，嚴懲不及格餐廳。

Anexo II Comentários manifestados nas sessões de apresentação e de consulta

2014年11月6日環境諮詢委員會介紹會

編號：01	提供日期：2014-11-06
機構：環境諮詢委員會	姓名：與會委員

意見內容：

1. 目前是否有數據顯示透過環保與節能基金申請加裝油煙處理設備的場所已能符合建議的排放標準？

2. 對於改善油煙排放口的設置位置，需考慮給予12個月的過渡期是否足夠。

3. 考慮到餐飲業場所油煙排放監管涉及多個部門，因此過程中需要做好跨部門的協調工作。

4. 考慮到本澳缺乏對油煙處理設備進行專業維護保養的技術人員，導致專業性參差，因此建議有關技術人員應具備專業資格才可進行相關工作。

5. 對於建議新建矮層樓宇採用共同排放管道集中排放油煙的方式，需要仔細考慮其設計，以免油煙滲入每層住戶而造成滋擾。

6. 油煙排放監管在日後執行上，商戶及居民與政府之間可能會出現一些爭議情況，有否相關的調解機制作處理？

編號：02	提供日期：2014-12-17
機構：澳門電台	姓名：繆小姐

意見內容：

1. 諮詢文本建議的排放標準與民政總署所採用的標準有沒有衝突？

編號：03	提供日期：2014-12-17
機構：澳門廣播電視股份有限公司	姓名：高小姐

意見內容：

1. 諮詢文本建議的排放標準及監管制度與民政總署現時執行之法規會否有抵觸？

2. 日後執法部門是環境保護局還是民政總署？會否需要其他部門協助執法？

編號：04	提供日期：2014-12-19
機構：新濠天地皇冠度假酒店	姓名：酒店代表

意見內容：

1. 是次建議受監管的場所是否包括外賣店？

2. 日後由哪一個部門負責油煙排放的監管工作？

3. 香港方面現時有環保食肆的認證制度，本澳未來會否考慮？

4. 小型食肆可否獲得資助申請安裝油煙處理設備？

編號：05	提供日期：2014-12-19
機構：銀河娛樂集團有限公司	姓名：公司代表

意見內容：

1. 根據現時本公司清洗油煙處理設備的情況，基本已按照供應商建議約每個月進行清洗及維護，若按諮詢文本建議每星期清洗設備一次對業界來說有一定的困難。

2. 建議在設備管理規範方面能說明哪些設備需要進行維護保養以及相關清洗頻次。

3. 若油煙排放能符合建議的排放標準，是否可以不按照設備管理規範的要求每星期對處理設備進行一次清洗及維護工作。

編號：06	提供日期：2014-12-19
機構：佳景集團	姓名：公司代表

意見內容：

1. 諮詢文本建議集排氣系統的煙罩的水平投影面積須超出作業台周邊面積20 cm以上，而現時民政總署發牌要求食肆樓底高度的下限為2.2米，本澳的食肆地舖高度一般較矮，對於超出作業台周邊面積20 cm以上在實際操作上很難做到。

2. 對於共同排放管道方面，涉及公共部份之維護保養工作，由誰負責及管理？

3. 油煙處理設備之清洗公司是否需要有認可？

編號：07	提供日期：2014-12-19
機構：永利澳門酒店	姓名：酒店代表

意見內容：

現時國家標準規定油煙的最高允許排放濃度為2.0 mg/m^3，而本澳建議為1.5 mg/m^{3}會否過於嚴格？

編號：08	提供日期：2015-01-07
機構：衛生局	姓名：部門代表

意見內容：

受監管的場所有否包括食品工場？

編號：09	提供日期：2015-01-07
機構：經濟局	姓名：部門代表

意見內容：

建議受監管的場所可考慮加入食品工場，因現時經濟局接獲不少關於食品工場之油煙投訴個案，而現行法律法規亦未有明確的標準限值，對跟進及處理有關個案具有一定的難度。

編號：10	提供日期：2015-01-07
機構：旅遊局	姓名：部門代表

意見內容：

建議的監管制度是否亦適用於場所申請牌照的階段，並能對場所作出限制？

編號：11	提供日期：2015-01-07
機構：房屋局	姓名：部門代表

意見內容：

對於場所的油煙排放問題由收到投訴至正式處罰有沒有相關的期限？於跟進期間會否有臨時措施以防止場所繼續排放油煙？

編號：12	提供日期：2015-01-07
機構：民政總署	姓名：部門代表

意見內容：

1. 對於不會產生油煙的飲料場所，是否必須安裝油煙處理設備及符合建議的排放標準？

2. 若餐飲業場所排放之油煙帶有異味，其異味如何界定？

編號：13	提供日期：2015-01-11
機構：澳門中華新青年協會	姓名：社團代表

意見內容：

1. 支持是次諮詢文本的建議方案。

2. 考慮給予中小型企業適當的鼓勵措施，以提升及改善現有的油煙處理設備。

3. 有信心業界未來能達到諮詢文本建議的油煙排放標準，但認為各方需要先做好相關監管工作。

4. 對於建議日後規定M級及P級樓宇的地舖預留的共同排放管道，當中涉及用戶責任及安全的問題，需考慮日後有關的管理及維護工作。

編號：14	提供日期：2015-01-11
機構：廚具設備公司	姓名：源先生

意見內容：

1. 諮詢文本建議的油煙排放標準為1.5 mg/m^3，操作上是否可行？

2. 是否確定目前在市面上能提供可達到建議的排放標準的油煙處理設備？

3. 油煙處理設備的清洗記錄由誰負責提供？

編號：15	提供日期：2015-01-11
機構：澳門工程師學會	姓名：學會代表

意見內容：

1. 對於日後新建樓宇的地舖是否需要設置共同排放管道，因為地舖不一定全作餐飲業用途。

2. 若場所的油煙排放已能達到建議的排放標準，是否仍需要共同排放管道？

3. 共同排放管道屬共用的部份由誰負責管理及進行日後的維修保養工作？

4. 日後是否所有新建樓宇均需設置共同排放管道？這樣會增加建築成本。

5. 對於現有的餐飲業場所，經過12個月的過渡期後，是否需要符合是次建議的排放標準？

編號：16	提供日期：2015-01-11
機構：澳門飲食業工會	姓名：社團代表

意見內容：

對於中小企業，12個月的過渡期亦加裝不到煙囪，會否不獲續牌？若未能改善，是否需要結束營業？

編號：17	提供日期：2015-01-17
機構：/	姓名：余先生

意見內容：

1. 歡迎環境保護局提出餐飲業場所需要符合一定的排放標準，但一般市民較難理解1.5 mg/m^{3}的油煙排放標準的是什麼概念。

2. 環境保護局會否向業界提供能供應有關油煙處理設備的廠商資料。

編號：18	提供日期：2015-01-17
機構：/	姓名：一名市民

意見內容：

政府未來會否向相關行業提供鼓勵或支援措施。

編號：19	提供日期：2015-01-25
機構：澳門中華新青年協會	姓名：社團代表

意見內容：

1. 樂見環境保護局推出針對空氣污染方面的諮詢工作，包括在用車尾氣、重大固定空氣污染源及餐飲業油煙等。

2. 由於本澳的外賣店數目眾多，未來會否將外賣店納入監管範圍？局方會否有相關指引給予業界，以讓業界清楚如何遵守有關法例？

3. 就罰則方面，因主要是以罰款為主，而部份大型餐飲業場所可能將罰款加入其營運成本之中，有沒有方法能讓大型餐飲業場所遵守法例？局方是否應針對累犯個案加重處罰？

4. 澳門居住環境狹窄，除了提高有關排煙標準至1.5 mg/m^{3}外，還有甚麼方法以解決及改善現時舊區的餐飲業油煙問題？

編號：20	提供日期：2015-01-25
機構：大專學生	姓名：徐小姐

意見內容：

1. 法例生效前會否設計有關宣傳餐飲業油煙排放標準的標誌或標語，以加強業界及市民對油煙排放標準及監管法例的認識。

2. 未來會否引入如環保食肆認證的獎勵計劃，以鼓勵嚴格遵守相關法例的食肆？

編號：21	提供日期：2015-01-31
機構：澳門國際環保設備專業協會	姓名：陳先生

意見內容：

1. 為符合諮詢文本建議的油煙排放標準，可能需要更換油煙處理設備及作相關保養，其費用昂貴，對於中小企業能否負擔？

2. 清洗及維護油煙處理設備涉及安全及專業問題，是否需要委託有認可的專業機構負責？

編號：22	提供日期：2015-01-31
機構：澳門工會聯合總會離島辦事處	姓名：歐先生

意見內容：

流動小販是否屬於外賣店？會否納入是次的監管範圍以及如何作出監管？

編號：23	提供日期：2015-01-31
機構：澳門工會聯合總會離島辦事處	姓名：梁小姐

意見內容：

1. 認同餐飲業場所需透過獨立的排放管道至建築物的頂部（如氹仔地堡街食肆），以利油煙的稀釋及擴散。

2. 認同餐飲業油煙處理設備管理規範中，場所需保留設備的清洗及維護記錄，以便執法人員進行查閱。

3. 建議設立網上平台，以便場所能主動向監管部門申報有關油煙處理設備的清洗和保養方面之資料。

4. 會否考慮引入如環保食肆的認證制度，作為一種優質認可。

5. 對於油煙處理設備，局方有沒有相關合資格供應商的清單？

6. 日後法例生效後，若場所違反相關規定並作出罰款後，會否設有在一定的期限內，要求場所必須進行改善，否則作出暫時停止經營的處罰。若沒有要求必須於期限內做好改善，罰款後場所可能仍會繼續運作，污染問題未有得到改善。

2015年2月12日社區服務諮詢委員會介紹會

編號：24	提供日期：2015-02-12
機構：社區服務諮詢委員會	姓名：與會委員

意見內容：

1. 局方會否向餐飲業界（包括小販）提供相關技術支援？

2. 除食肆油煙外，氣味問題同樣對居民造成困擾，但在諮詢文本中卻未有提及。

3. 諮詢文本中建議修訂《都市建築總章程》，規定低層樓宇的地舖要預留管道供食肆排放油煙。現時大部份樓宇亦有預留管道供住宅單位排放油煙，但煮食時產生的氣味經常會透過管道傳到大廈的其他住宅單位，建議當局應同時解決有關問題。

4. 有部份私人住宅被用作從事食物製作（如外賣），但諮詢文本卻未有將其納入監管，建議局方應作全盤考量，將食品工場納入監管範圍內。

5. 局方如何處理食肆氣味的問題？

6. 局方建議低層樓宇的地舖要預留管道供食肆排放油煙，但對高層樓宇則未有提出任何意見。近期某食肆的油煙直接噴向對面的樓宇，雖然當局有對排放風速作出限制，但仍導致該樓宇的外牆被油煙嚴重燻黑，冀局方能針對高層樓宇地舖食肆油煙排放的管道作具體技術建議。

7. 局方如何監察食肆有否定期（每星期）清洗油煙設備？

8. 有樓宇地舖的食肆，早年前已鋪設排煙管道，期間一直未有出現油煙問題，惟日久失修，管道（鬆脫）開始發出震盪噪音，繼而被住戶投訴，最後食肆重新接駁管道

將油煙排出街外，但舊有管道至今仍未拆卸。在這個案中，建議局方提出在低層樓宇設置共同管道的同時，亦需關注相關維修及保養問題。在高層樓宇方面，正如上述某食肆的油煙問題，局方有何具體解決方案？

9. 明白以修改行政法規方式在處理時間上會較立法為快，但局方如何對食品工場、外賣店、“大牌檔”等場所作出監管？期望透過是次新制度對所有因集體煮食而產生油煙問題的場所納入監管，是否必須透過立法形式才能一併處理？

10. 相信單憑記錄和單據難以核實食肆有否定期清洗設備，局方應提出可行措施作實時監察。

11. 建議新制度應以立法形式進行，相信能更有效對集體煮食場所作出監管。

12. 認為應加入感官標準（不能看見油煙）作為執法依據。

13. 局方應參照上述某食肆的個案，研究可行方案解決高層樓宇的食肆油煙問題。

14. 局方設有12個月的過渡期供業界改善油煙處理設備，如食肆未能確定其設備是否符合標準（油煙排放濃度每立方米1.5毫克），局方會否提供相關檢測的技術支援？

15. 現時環保與節能基金的資助範圍包括：燈光、空氣淨化及食肆油煙設備等，建議基金應優先處理有關食肆油煙設備的申請個案，以減少食肆油煙對居民的影響。

16. 部份食店雖然不會產生大量油煙，但其售賣的食物（如辣椒）會發出濃烈氣味，局方應關注有關情況。

17. 在飲食場所監管上，局方應作通盤考量，將食品工場納入監管範圍，譬如小販售賣油炸食品（如油條），其製作用的油品（如豬油）如何取得，當局亦應作出監管。

18. 環保與節能基金批出油煙設備申請款項後，基金有何跟進措施，讓食肆符合相關油煙排放標準，達致政府、企業及居民的三贏局面？

19. 局方建議將食肆油煙排放標準提高，現有食肆的油煙處理設備能否達到相關標準？據局方透露，現時市場上有新式油煙過濾設備更具成本效益，建議局方應向餐飲業界加強推廣。

20. 局方對現有食肆會設有12個月的過渡期，假如在過渡期後仍未符合最新油煙排放標準，局方會如何處理？現有外賣店是否需在12個月內申領相關牌照？現時辦理餐飲業場所牌照需時頗長，加重了投資者的經營成本，局方在推行新制度（提高油煙排放標準）的同時，會否透過跨部門協作機制，縮短牌照的申請時間？

21. 局方日後將負責食肆油煙的執法工作，如有需要，亦會尋求發牌部門（民政總署和旅遊局）協助，建議應由局方負責個案（如投訴）跟進工作，發牌部門則以內部形式提供協助，以免對業界造成困擾。

22. 新制度著重客觀標準，感官標準有所淡化。現時內地如何對食肆油煙進行檢測？執行情況如何？

23. 現時內地的食肆油煙排放濃度為每立方米2.0毫克，為何局方將標準提高至每立方米1.5毫克？有何論據？

24. 局方訂出油煙排放濃度每立方米1.5毫克，但未有對排放總量（每小時）作出控制。

25. 在上述某食肆的個案中，認為該處環境十分惡劣，是否現行所有法例均無法向其作出監管？

26. 現時香港某些企業主張健康飲食，以“蒸”作為烹調方法，建議政府推動相關健康飲食文化，以減少食肆油煙影響居民。

27. 現時本澳生活環境狹窄，低層樓宇眾多，訂出油煙排放濃度每立方米1.5毫克是有實際需要的。

28. 新制度需在居民與企業利益間取得平衡。據業界反映，在現實環境中往往會遇到不少困難，如受僭建物影響未能裝設管道等，局方能否提供技術支援，讓業界達到新標準的要求？

29. 部份小食店（如售賣魚蛋、牛雜等）基本上不會產生油煙問題，假如將其一同納入規管，並要求安裝油煙處理設備，相信會對有關店舖造成極大財政負擔，建議應對餐飲業場所作分類、分級，以免扼殺小食店的生存空間。

30. 局方日後如何處理外賣店的油煙問題？

31. 建議局方應全面檢視相關法律法規，堵塞所有漏洞，避免企業利用灰色地帶，逃避應有責任。

32. 認同唯有透過立法形式，才能有效根治現有油煙問題。

Anexo III Comentários manifestados nas reuniões de partilha de informações

編號：01	提供日期：2015-03-16
機構：澳門餐飲業聯合商會	姓名：相關與會人士

意見內容：

1. 若油煙排放標準提升至1.5 mg/m³，按照本澳目前的情況，應該大多數的食肆都未能達標。

2. 若按照諮詢文本建議的風速要求設計風管，則需要較大的裝置空間，同時也會產生較大的噪音。

3. 現時本澳大部份的中小型食肆採用國內的油煙處理設備，若要符合建議的油煙排放標準，則可能需要從外國購入較先進的油煙處理設備，導致營運成本增加。

4. 由於大部份的食肆只能安排清潔公司於晚上的非營業時間進行油煙處理設備的清洗工作，若改為每星期清洗一次，在現時人力資源短缺的情況下，清潔公司及業界方面亦難以配合。

5. 建議外賣店等應先取得牌照，以規範場所的設備，才能對油煙排放進行監管。

6. 若於過渡期後食肆仍未能達到諮詢文本建議的排放標準，是否需中止食肆的營業？

7. 如何界定油煙？

8. 若發展商在設計階段沒有在建築樓宇預留共同排放管道時，則建築樓宇落成後是否禁止在樓宇地舖開設食肆？

9. 為何樓宇高度在20.5 m以上的建築樓宇不需要預留共同排放管道?

10. 建議油煙排放標準可以先訂立為2.0 mg/m³，然後再逐步提升至1.5 mg/m³。

11. 現時部份食肆已使用電力爐具進行煮食，為何仍需要設置煙囪排放？

12. 認為是次建議的處罰金額較高。

13. 政府有沒有提供技術支援以協助業界做好油煙排放控制的工作。

14. 日後在油煙監管工作上需要清晰各部門的分工，哪些由環境保護局及相關發牌部門執行。

15. 建議環境保護局提供合資格的油煙處理設備的清單供業界參考。

16. 現時本澳未有足夠相關技術工人安裝及清洗維護油煙處理設備，擔心食肆未能於過渡期內做好更換及清洗維護油煙處理設備之工作。

17. 認為使用電力煮食能改善油煙排放的情況，但現時舊區不具備足夠電壓供食肆使用電力爐具及靜電除油煙機等設備。

18. 對於油煙排放問題，不能單靠環境保護局的政策，是需要其他相關部門的配合才能解決得到。

19. 認為12個月的過渡期不太足夠，建議作適當的延長。

20. 若油煙排放超標，建議給予食肆適當的寬限期以作改善。

21. 政府會否資助或有其他扶助措施以協助業界清洗油煙處理設備？

22. 建議日後法例出台後，需要有足夠的宣傳工作，以利業界做好有關準備工作。

DECLARAÇÃO

1. O conteúdo acima referido representa apenas opiniões de porta-voz ou individuais da nossa entidade, não representa a posição da DSPA.
2. As opiniões apresentadas no local foram registadas por transcrições oportunas.

Papel reciclado