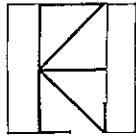


Resposta à interpelação escrita apresentada por Chan Meng Kam, Deputado da Assembleia Legislativa

Em cumprimento das instruções do Chefe do Executivo, apresento a seguinte resposta à interpelação escrita apresentada pelo Deputado Chan Meng Kam, de 13 de Setembro de 2016, enviada a coberto do ofício n.º 829/E668/V/GPAL/2016 da Assembleia Legislativa e recebida pelo Gabinete do Chefe do Executivo em 20 de Setembro de 2016:

Quando se reconstruiu o Mercado Municipal de S. Lourenço, o Centro de Comidas do 2º andar contemplava a criação de uma zona de refeições e diversas bancas de produção e venda de comidas. No início da concepção, apenas a zona de refeições previa a instalação de equipamentos de ar condicionado, para que os cidadãos que utilizassem essa zona, fruissem de um ambiente confortável e, ainda, para servir de atracção à circulação de mais pessoas. No entanto, por razões de exigência que se prendia com a segurança contra incêndios, as bancas foram obrigadas a separar, de forma clara, o local de produção e confecção de comidas das zonas de venda e de tomada de refeições, sendo apenas permitido utilizar, na cozinha, a chama para cozinhar, uma vez que produzia fumos gordurosos. Por isso, a concepção das bancas no Centro de Comidas apresentava o local de venda na parte da frente das bancas, estando a parte detrás destinada à instalação da cozinha; no interior da cozinha, encontravam-se instalados os equipamentos de cozinha com chama e o sistema efectivo de extracção do ar, ligado à máquina de eliminação de fumos gordurosos do tipo electrostático, de modo a facilitar o tratamento desses fumos, provindos do acto de cozinhar. Os equipamentos, atrás referidos, mantinham um funcionamento normal à data da vistoria e no período de garantia.



Na verdade, após 6 anos de funcionamento do Centro de Comidas, houvera que se proceder a uma série de trabalhos de melhoramento, sendo de destacar: a adição da instalação, na parte da frente das bancas, de equipamentos efectivos de extracção de ar, adição de equipamentos de ar condicionado na zona de refeições, manutenção frequente dos equipamentos, etc. O motivo da execução desses trabalhos de melhoramento derivara do facto de, aquando do funcionamento real do Centro de Comidas, muitos dos arrendatários das bancas, por escassez de pessoal e para facilitar a exploração da sua actividade, deslocaram, para a parte da frente das bancas, o acto de cozinhar, causando a disseminação de fumos gordurosos e de vapores quentes que prejudicavam a qualidade do ar e alteravam a temperatura da zona de refeições. Face a esta situação, o IACM exigira aos arrendatários que confeccionassem os seus alimentos, a maior causa do lançamento para a atmosfera de fumos gordurosos no interior da cozinha, a fim de evitar a deterioração do ambiente da zona de refeições, e instalara também na parte da frente das bancas, equipamentos efectivos de extracção de ar para resolver o problema dos vapores quentes que emanavam do aquecer ou cozinhar comidas sem lançarem fumos gordurosos. Por razões de segurança contra incêndios e por o espaço para a tubagem da ventilação ser limitado, o ambiente do local não permitia que a cozinha e os equipamentos de extracção de fumos gordurosos se mudassem todos para a parte da frente da banca. Quanto ao melhoramento da qualidade do ar na zona de refeições, já se atendera às solicitações dos cidadãos e arrendatários do Centro de Comidas, com a adição ao ambiente actual de mais 5 equipamentos de ar condicionado piso-tecto e 1 portátil; o número desses aparelhos que, de início, era de 7, aumentara para 13 para otimizar o ambiente da tomada de refeições. O IACM também reforçara a inspecção aos equipamentos de extracção de fumos gordurosos,



equipamentos de extracção de ar e de ar condicionado e procedera, periodicamente, à sua manutenção, de modo a manter-lhes o bom funcionamento. Em simultâneo, exigira aos arrendatários que ligassem os equipamentos de extracção de ar e fumos gordurosos no momento do cozinhar para acautelar que vapores quentes e fumos gordurosos afectassem a zona de refeições quando cozinhassem. Por isso, estava a melhorar, constantemente, o ambiente geral do Centro de Comidas, desde o início do seu funcionamento.

O IACM, não só dava a maior atenção à optimização do tratamento de fumos gordurosos, como procurava as melhores condições de funcionamento para os equipamentos de ar condicionado do Centro de Comidas do Mercado Municipal S. Lourenço, em relação aos quais já iniciara os respectivos estudo e concepção. Levando em linha de conta a coordenação do hábito de exploração dos arrendatários do Centro de Comidas com a viabilidade real do espaço limitado e a sempre presente consideração da segurança contra incêndios, esperava iniciar, o mais rápido possível, uma obra abrangente que visasse o melhor tratamento a dar aos fumos gordurosos e ao problema da potência dos equipamentos de ar condicionado, sem que daí resultasse qualquer desvantagem para o funcionamento normal dos arrendatários, uma vez que havia toda a conveniência em banir os fumos gordurosos da zona de refeições quando o Centro de Comidas se encontrasse a funcionar e, na zona, se sentisse a escassez de ar condicionado.

Aos 31 de Outubro de 2016.

O Presidente do Conselho de Administração
(Vide original da assinatura)

José Tavares