

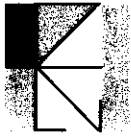
Resposta à interpelação, por escrito, apresentada por Au Kam San, Deputado da Assembleia Legislativa

Em cumprimento das instruções do Chefe do Executivo e tendo em consideração os pareceres da Direcção dos Serviços de Finanças, Corpo de Bombeiros, Serviços de Saúde, Direcção dos Serviços de Turismo, Direcção dos Serviços de Solos, Obras Públicas e Transportes e Direcção dos Serviços de Protecção Ambiental, apresento a seguinte resposta à interpelação escrita do Deputado Au Kam San, de 27 de Dezembro de 2013, enviada a coberto do Ofício nº 222/E164/V/GPAL/2013 da Assembleia Legislativa e recebida pelo Gabinete do Chefe do Executivo em 31 de Dezembro de 2013:

1. Considerando que as legislações regulamentares dos estabelecimentos de comidas e bebidas se relacionam com várias áreas governamentais, este Instituto, para que os requerentes pudessem conhecer bem essas legislações, bem como as respectivas exigências, elaborou as Orientações Gerais do Serviço de Licenciamento de Estabelecimentos de Comidas e Bebidas, segundo o Regime de Agência Única, deixando ao público a liberdade de poder obtê-las gratuitamente. Estas orientações contêm as legislações exclusivas e pertinentes às áreas de segurança da estrutura da construção, segurança contra incêndios, segurança dos depósitos de combustíveis, higiene alimentar e protecção ambiental, e disponibilizam, ainda, uma lista a indicar claramente os documentos necessários ao pedido e o tempo que se demora na avaliação das suas diferentes fases, para que os requerentes possam preparar bem os documentos precisos.

Com vista a ajudar os requerentes a resolver problemas técnicos, há lugar, através da organização da Agência Única para Licenciamento de Estabelecimento de Comidas e Bebidas, à realização de reuniões técnicas. Nessas reuniões, os requerentes podem solicitar aos representantes dos diversos serviços esclarecimentos sobre as dúvidas que eventualmente tenham, ouvir opiniões profissionais e conhecer melhor as regras, subjacentes ao pedido, e os requisitos técnicos.

Para além disso, a Agência Única para Licenciamento de Estabelecimentos de Comidas e Bebidas introduziu o regime de licenciamento temporário. Concluída a



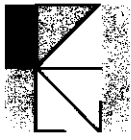
fiscalização, se ainda houver matérias que devam ser acompanhadas, o estabelecimento pode, desde que não se prejudique o público, obter o licenciamento temporário com prazo válido inferior a seis meses, sempre que a Comissão de Vistoria concorde, permitindo proceder à exploração, enquanto se acompanham os melhoramentos, para diminuir os custos.

Contudo, casos há, neste momento, que estão a demorar mais tempo, porque os projectos das obras entregues pelos requerentes não correspondiam aos requisitos da respectiva legislação e, por isso, precisavam de ser apreciados de novo após a introdução de algumas alterações. É conveniente que os requerentes conheçam bem, em pormenor, as especificações e os requisitos, relativos às instalações, previstos na respectiva legislação, para evitar que a sua não observância venha influenciar o andamento da apreciação dos projectos de suas obras.

Porém, ainda no domínio dos estabelecimentos de comidas e bebidas, a emissão de licenciamento dos restaurantes e bares incumbe à DST, porquanto obedece a critérios de instalação mais exigentes. No decurso dos procedimentos desse serviço, a DST exige, de acordo com a lei, que os respectivos Serviços participem e apresentem pareceres técnicos para garantir que os estabelecimentos correspondem aos requisitos definidos por lei, em relação à higiene e à segurança contra incêndios. Para que os procedimentos de apreciação de licenciamento decorram bem, a DST reforçou a comunicação com os requerentes, com eles realizando reuniões técnicas quando julga necessário, para os ajudar a resolver os problemas que surjam no decorrer dos procedimentos de licenciamento, de modo a estimular a eficácia desse serviço. Em todo o ano passado, a Divisão de Licenciamento da DST realizou, com os requerentes, 54 reuniões, relacionadas com os procedimentos de licenciamento.

2. Atendendo ao funcionamento dos estabelecimentos de comidas e bebidas, tem-se por necessário, no que se refere à higiene alimentar, segurança contra incêndios e sua influência no ambiente envolvente, regular, através de uma adaptação de medidas, esses estabelecimentos para assegurar a saúde e a segurança dos cidadãos.

Com base na legislação actual, a DST apresentou, em meados do ano passado, as medidas de simplificação dos procedimentos e conseguiu diminuir o número dos



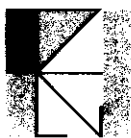
documentos a apresentar pelos requerentes e o número de deslocações a fazer aos diversos Serviços. Para além da estreita colaboração entre serviços participantes, necessária é, também, a coordenação dos requerentes em relação aos diversos processos, para que o Regime de Agência Única para Licenciamento de Estabelecimentos de Comidas e Bebidas possa ser aplicado com eficácia. As entidades competentes têm prestado a melhor atenção a esse serviço e vai continuar a manter uma boa comunicação com as entidades que participam neste trabalho, por forma elevar a transparência de todo o processo administrativo e a qualidade dos serviços.

O Governo da RAEM concordou com a necessidade de tornar mais eficientes os procedimentos de licenciamento. Assim, na elaboração do projecto da referida legislação, vem sugerido um esclarecimento sobre as competências, nessa área, da DST e IACM. Espera-se que, através de uma distribuição mais razoável dessas atribuições, seja possível melhorar os procedimentos de licenciamento. Ao mesmo tempo, acresceu ao projecto outras medidas convenientes para atingir o escopo, sempre desejado, de facilitar a vida aos cidadãos.

3. De acordo com o Regulamento da Contribuição Industrial, aprovado pela Lei n.º 15/77/M, de 31 de Dezembro, estão sujeitas a contribuição industrial todas as pessoas singulares ou colectivas que exerçam qualquer actividade de natureza comercial ou industrial na RAEM (artigo 2º). No que concerne à inscrição da contribuição industrial, convém realçar que todo aquele que deseje exercer qualquer actividade industrial ou comercial, é obrigado a apresentar na DSF, por si ou seu procurador, a declaração, com a antecedência mínima de 30 dias, da data provável do início da respectiva actividade (artigo 8º).

No que respeita aos estabelecimentos de comidas do tipo takeaway ou similar, embora os seus modos de funcionamento não se integrem no âmbito da fiscalização definido pelo Decreto-Lei n.º 16/95/M, de 1 de Abril, as respectivas entidades públicas podem, segundo as suas competências, acompanhar também e tratar dos problemas, relativos à higiene alimentar, segurança contra incêndios e ambiente que advenham do funcionamento destes estabelecimentos.

Para além disso, no tocante à situação de emissão de fumos dos estabelecimentos de



comidas e bebidas (incluem-se os estabelecimentos takeaway), a DSPA elaborou “Recomendações técnicas sobre a instalação de aparelhos de retenção de fumos oleosos e chaminés nos estabelecimentos do sector de restauração”, e apelou, através do Fundo para a Protecção Ambiental e a Conservação Energética, a esse sector que instalasse os respectivos aparelhos para melhorar a situação de emissão de fumos dos estabelecimento num prazo curto. A DSPA ainda está a elaborar a proposta sobre estratégias de fiscalização e critérios, relativos à emissão de fumos dos estabelecimentos de comidas e bebidas de Macau. E tenciona realizar consultas, no segundo semestre de 2014, para recolher opiniões dos diversos sectores e das respectivas comunidades, a fim de aperfeiçoar o conteúdo da proposta. Após a conclusão das consultas, esta Direcção acompanhará, posteriormente, os trabalhos que a legislação exija, para assegurar melhor, no âmbito jurídico, a qualidade do ambiente do território.

Aos 26 de Fevereiro de 2014.

O Presidente do Conselho de Administração, substituto
Vong Iao Lek