



Ventiladores tentam, sem sucesso, afugentar os insetos.

IMUNDÍCIE!

FALTA DE HIGIENE FAZ MERCADO ALBANO FRANCO PARECER DE FILME DE TERROR

Câmara fria está comida por ratos, sujeira invade setor de carnes e toda uma ala está desativada e tomada por muito entulho e lixo

Quem assiste aos filmes de terror costuma ver ambientes escuros, cheios de animais nojentos e muito sangue como componentes do cenário de horror. Por aqui, em Aracaju, existe um lugar que serviria perfeitamente como locação para esse tipo de produção cinematográfica.

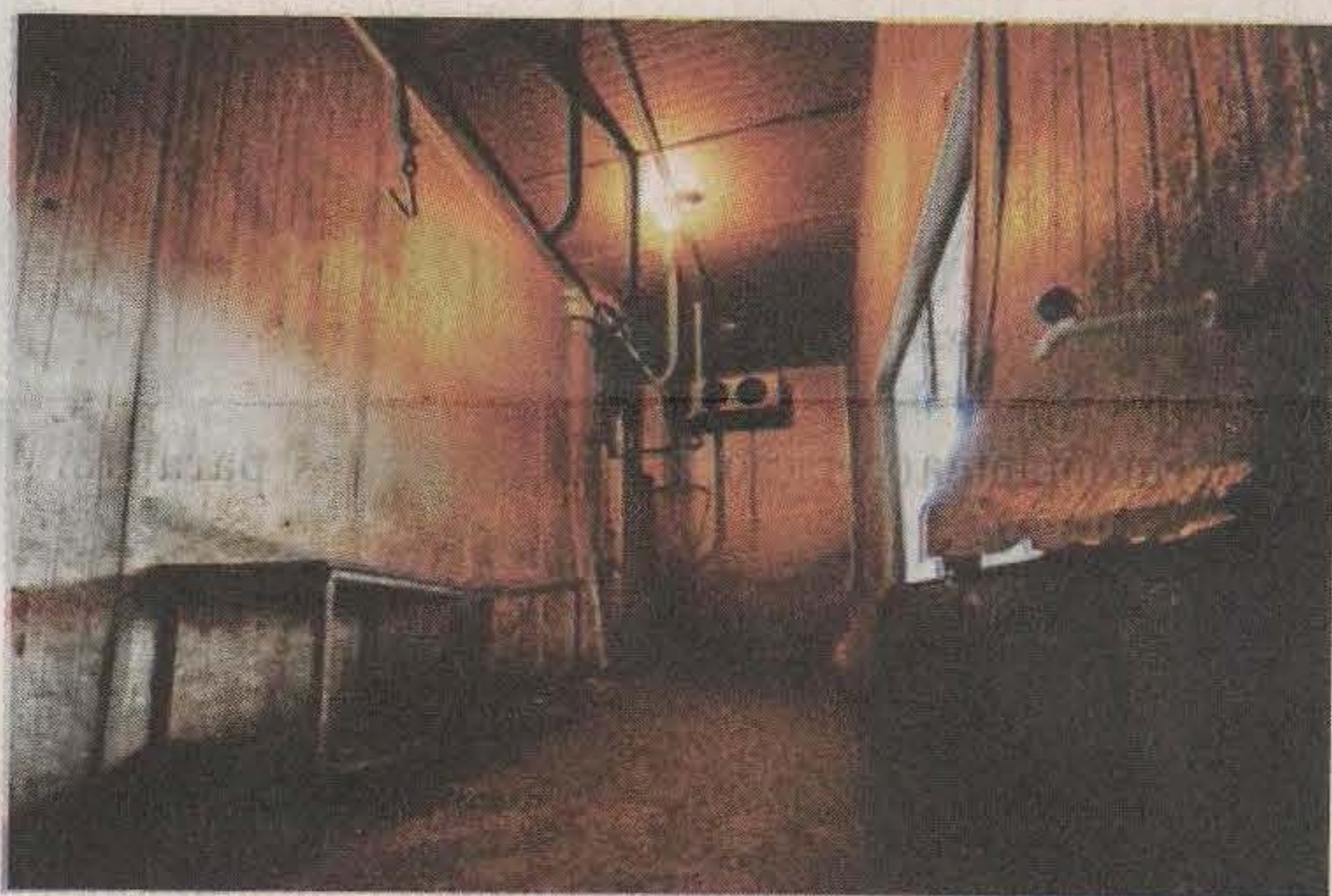
Trata-se do Mercado Albano Franco, local onde a sujeira e a falta de condições mínimas de higiene expõem comerciantes e clientes a toda sorte de males. Uma nojeira pura e, ao contrário do cinema, bem real, perto de você e da sua família, leitor. A situação é mais crítica no setor de carnes.

Por ali, os feirantes comercializam sem seguir as determinações do Ministério da Agricultura, que exige que o produto abatido seja mantido sob refrigeração constante. A carne fica exposta à temperatura ambiente durante todo o dia, um chamariz para moscas e para a proliferação de bactérias.

Na tentativa de amenizar a falta de higiene, alguns marchantes colocam ventiladores para afugentar, sem sucesso, os insetos - e os ventiladores são "excelentes" espalhadores de bactérias. Mas o ritual de nojo vai além do mercado, como explica um vendedor.

"Os frangos são abatidos às 5h30 da manhã numa granja, aqui perto. O dono da banca os traz para cá no próprio carro dele, sem refrigeração. A carne fica aqui o dia todo em cima do balcão. A gente só coloca no freezer no fim do dia, se a carne não for vendida", conta o feirante Wesley Félix.

Em suma, a carne abatida de forma precária passa quase 12 horas sem qualquer refrigeração, e ninguém fiscaliza. O pior é que a câmara fria do Mercado, local que poderia ajudar a preservar esse produto, não funciona há anos. "A gente prefere colocar a carne que sobra



Câmara fria: ratos comeram chapas de metal

nos nossos freezers mesmo. A gente não faz estoque, como nos supermercados", tenta amenizar o marchante José Cláudio Peregrino.

A câmara frigorífica está em um estado deplorável. As paredes de chapa de metal foram roídas pelos ratos e pelo tempo. Uma torneira com vazamento, usada pelos feirantes para lavar restos de carne, deixa o ambiente úmido e com cheiro de mofo. O pior: sem serventia, o local tem sido usado para limpeza de mocotós, vendidos pelos marchantes, o que só aumenta a sujeira.

"O elevador também está abandonado. Se a gente quiser carregar alguma coisa é na mão mesmo. A câmara não serve mesmo para nada. Aliás, a gente, que é comerciante, não tem mais nada de benefício nesse Mercado", lamenta a feirante Maria Evangelista dos Santos.

ENTULHO

No andar superior, cerca de uma dezena de boxes está fechada e abandonada desde que o Mercado foi inaugurado, em 1998, ainda no Governo do prefeito João Augusto Gama da Silva. O local foi cercado por tapumes, mas isso não esconde o lixo que se formou por trás dele.

Há muito entulho, restos de construção e lixo jogados pelos próprios feirantes. A vendedora Luciclédia dos Santos reclama que a taxa cobrada pela Empresa Municipal de Serviços Urbanos - Emsurb -, de R\$ 50, é alta e que o dinheiro não é usado para acabar com esses transtornos.

"Esse tapume aí só esconde



"Esse tapume aí só esconde lixo. Isso dá um aspecto ruim ao mercado"

LUCICLÉDIA DOS SANTOS,
feirante

lixo. Isso dá um aspecto ruim ao mercado. Felizmente, tenho uma clientela fiel, mas sei que se fosse para atrair gente nova para cá, seria difícil. Fiquei com o meu boxe diante de uma imundície", revolta-se.

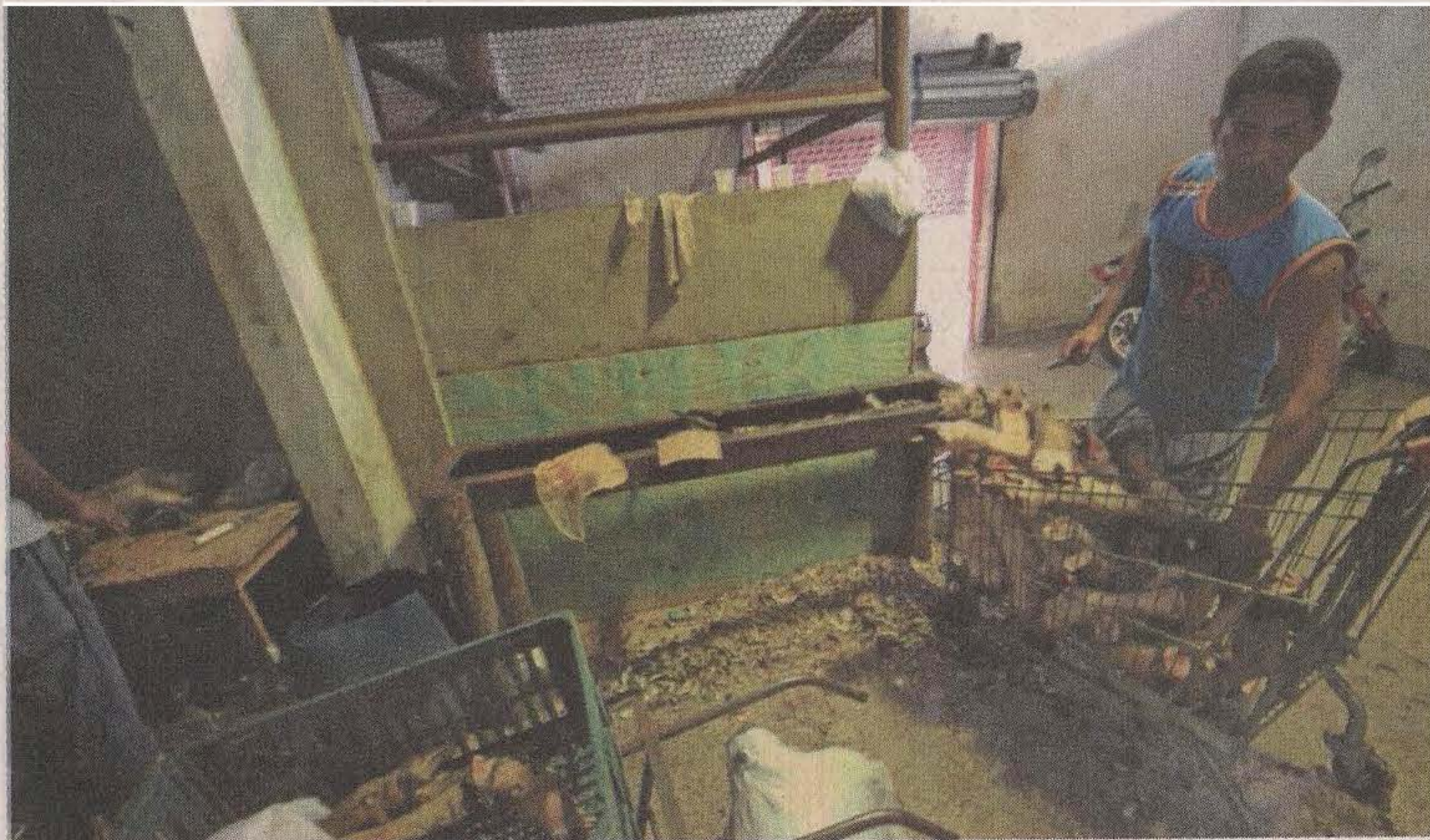
Mas por mais estranho que possa parecer, a falta de higiene e os riscos à saúde coletiva parecem não incomodar os clientes do Albano Franco. Atraídos pelos preços mais em conta que os dos supermercados e das feiras livres, eles fazem vista grossa para a sujeira. "A gente sabe que é sujo, mas moro perto, por isso, prefiro vir aqui e também sei que, no mercado, não vou gastar muito", diz a dona de casa Nazaré de Lima.

CHÃO SUJO

A situação do setor de hortifrutigranjeiros é melhor, se comparada ao setor de carnes, mas não menos assustadora. Restos de grãos são varridos, literalmente, para debaixo das bancas, o que vira um chamariz para os ratos. Os próprios feirantes denunciam que são eles mesmos os responsáveis pela sujeira. "Limpar todo dia, nem todo mundo limpa. Existe gente aqui que pensa que a obrigação de deixar tudo limpo é só da Prefeitura", diz



Lixo em área abandonada desde a abertura do mercado



Nojo: homens limpam mocotós em frente à câmara fria

o vendedor Antônio Aragão.

Outro local imundo é o de venda de animais vivos. O Ministério Público já tentou acabar com esse tipo de comércio, mas os feirantes recorreram e conseguiram uma liminar, garantindo a abertura dos boxes. As cabines parecem verdadeiras fazendas sem zelo. Há galinhas, patos, marrecos, preás e passarinhos. O misto de cheiro de alpiste, com fezes dos bichos e restos de comida, é indescritível.

A situação nesse local já foi pior. Animais de médio e grande porte, como coelhos, bodes e carneiros, não podem mais ser comercializados. Os feirantes protestam quando perguntados sobre

a proibição e uma possível saída do mercado.

"Vendo bichos aqui, há 50 anos, desde a época quando os trens passavam aqui. Acho que retirar a gente de uma hora para outra é um desrespeito. A gente vai viver de quê? Minhas vendas já caíram desde as restrições. Mais do que isso, vão acabar com a minha vida", protesta o comerciante Reginaldo Francisco de Lima.

REFORMA

A Empresa Municipal de Serviços Urbanos - Emsurb -, que administra o Mercado Albano Franco, garante que existe um projeto de reforma pronto para aquele espaço público, incluindo as câmaras

refrigeráticas e o setor onde há boxes fechados.

O órgão, no entanto, não divulga quando as obras vão ser iniciadas. Em nota, a Emsurb diz desconhecer a existência de lixo dentro do Mercado Albano Franco, mas se comprometeu a realizar uma vistoria no local.

Quanto à limpeza, a Emsurb afirma que faz fiscalizações diárias, mas reconhece que sofre resistência dos próprios feirantes. As detetizações são feitas a cada quatro meses contra roedores e insetos, com reforço a cada dois meses. ■

COMENTE ESTA MATÉRIA
opine@cinform.com.br