

## Prefeitura de Aracaju regulamentará feiras livres

A situação das feiras livres em Aracaju já está há muito tempo precária e oferecendo um risco à saúde da população. Uma pesquisa realizada pelo Instituto Padrão sobre a qualidade das feiras constatou que 83% das barracas estão velhas, enferujadas e degradadas. Tendo em vista essa situação, a Prefeitura Municipal de Aracaju (PMA) e a Empresa Municipal de Serviços Urbanos

(Emsurb) acataram a recomendação do Ministério Público do Estado (MPE) para regulamentar as feiras livres da cidade.

Todas as barracas passarão por regulamentação, nenhuma será extinta. Para isso, algumas serão realocizadas, essa necessidade ocorre pelo fato de estarem instaladas em locais insalubres, que apresentam riscos à saúde, como a feira do São Conrado, por

exemplo, que fica à beira de um mangue. "A população pode ficar tranquila, porque a Prefeitura não vai acabar com nenhuma feira", afirmou o Secretário de Comunicação do Município, Carlos Batalha.

Para regulamentar as feiras, haverá a deflagração de um processo licitatório para a adequação às normas previstas pela Vigilância Sanitária. A Emsurb irá apresentar um novo modelo para padronizar

as barracas, que incluirá uma câmara frigorífica, banheiros, dentre outras mudanças. Nas grandes cidades, como Minas Gerais, o procedimento já é esse. Além disso, as barracas serão fixas, de forma a não atrapalhar o trânsito e os moradores do local, pois há muitas reclamações sobre isso.

Nenhum dos feirantes cadastrados será prejudicado durante esse processo e, inclusive, de acordo com as novas normas,

eles poderão atuar em até quatro feiras, ao invés de três, como era no sistema antigo.

Outra vantagem para os feirantes é que eles já estão participando do Curso de Implantação Orientada para Feirantes, ministrado por instrutores do Senac na Empresa Municipal de Serviços Urbanos (Emsurb), em que eles estão aprendendo a lidar com a venda de alimentos. Dentre as orientações passadas estão

noções de microorganismos; higiene pessoal e do local; possibilidade de contaminação dos alimentos e como evitá-la; doenças vinculadas aos alimentos; cuidados com os resíduos produzidos e como descartá-los corretamente; higienização das mãos; refrigeração e transporte adequado dos produtos. Até esta semana, mais de 190 feirantes participaram do curso.

CO

ESTADO DE SERGIPE



ÃO