

Descuido com o lixo

Sem coleta no domingo, os vizinhos dos restaurantes sofrem na segunda-feira

JORNAL DE BRASÍLIA

28 DEZ 1988

Valdir Messias

Luiza Damé

Amanhã é dia de horror para os vizinhos dos bares e restaurantes da cidade. Como hoje não é feita a coleta de lixo e os proprietários desses estabelecimentos não respeitam a orientação do Serviço de Limpeza Urbana (SLU) para não depositar detritos nos containers, o mau cheiro toma conta das quadras comerciais, desagradando as pessoas que moram ou trabalham nas proximidades. "Normalmente, o mau cheiro chega até aqui, mas na segunda é muito pior, porque aos domingos o caminhão do lixo não passa", contou a vendedora Cleude Oliveira, que trabalha na 405 Sul. A única arma do SLU para combater esse problema é multar os estabelecimentos que colocam o lixo fora do horário estipulado, já que não existe legislação específica sobre o assunto.

A superintendente do SLU, Eliana Nicolini, explicou que os proprietários que desrespeitam o horário para depósito do lixo nos containers (após as 18h00) são enquadrados na Lei Ambiental — que prevê multas de Cr\$ 100 mil a Cr\$ 8 milhões. No entanto, ela não soube precisar o número de estabelecimentos que realmente foram multados, já que a expedição da multa está a cargo da Secretaria de Meio Ambiente, Ciência e Tecnologia (Sematec). Na Sematec, ainda não há um levantamento das multas expedidas após a assinatura do convênio com o SLU — no início de novembro — porque os processos precisam cumprir uma tramitação jurídica antes da aplicação da multa.

Localização

Enquanto as multas não chegam aos estabelecimentos, os proprietários e gerentes dos restaurantes da cidade continuam colocando o lixo fora do horário estabelecido. "Nós depositamos o lixo à tarde, depois da limpeza do almoço, e à noite, após a limpeza do jantar", informou o gerente do restaurante árabe Malek, Mahmud Hassabou, acrescentando que em média são produzidos em torno de quatro sacos de 100 litros de lixo por dia. Ainda na 405 Sul, no meio da tarde, é possível encontrar restos de costelas e de comida depositados nos containers dos restaura-

entes Papardelle e Costelas e Costelas.

O proprietário do Papardelle — que preferiu não se identificar — reconheceu que já teve problemas com os lojistas vizinhos, por causa do mau cheiro. "Eles queriam que eu colocasse o container lá no estacionamento", destacou, ao esclarecer que, por isso, resolveu colocar um triturador de restos de alimentos no restaurante, depositando na caixa coletora apenas latas, papéis e vidros.

Segundo Eliana Nicolini, os proprietários dos bares e restaurantes antes de instalarem os containers deveriam consultar o SLU, para receberem orientações sobre a melhor localização e higienização. "Eles têm preguiça de levarem o lixo aos locais mais distantes e preferem deixar em frente aos outros estabelecimentos, sem a menor preocupação com os vizinhos", ressaltou Eliana.

Mudança

O bar e restaurante Chorão, da 302 Norte, teve que mudar o container de lugar por três vezes. "Inicialmente ele ficava na quadra residencial, mas os vizinhos reclamaram. Depois nós colocamos na frente do bar e um proprietário de loja não gostou. Agora nós mudamos para a entrada da quadra", relatou o gerente da casa, Mário Zan. Mesmo assim, os vizinhos não estão conformados. "O cheiro que vem para cá é insuportável", lembrou a vendedora Ana Bringuel. "As moscas só não ficam aqui porque o ventilador joga todas para fora", frisou o funcionário da sorveteria Furão, localizada nas proximidades dos containers do Chorão e do Picanhas do Sul, que ficam abertos, embora a orientação do SLU é para que sejam fechados. "São os outros usuários que deixam abertos", disse o gerente do Picanhas do Sul, Clessé França Oliveira.

Para combater as moscas, o professor universitário Joel Medeiros e outros moradores da 108 Norte resolveram agir por conta própria. "Nós compramos uma bomba, o veneno e dedetizamos as caixas", explicou o professor, que informou que na sua quadra muitas padarias e lanchonetes depositam o lixo nos containers, constantemente derrubados por "arruaceiros".



Restos de comida sem acondicionamento nos containers, exalam meu cheiro por toda a quadra

SLU busca solução

O acondicionamento do lixo comercial, especialmente dos bares e restaurantes, poderá ser solucionado através de um projeto encaminhado pelo Serviço de Limpeza (SLU) à Secretaria de Desenvolvimento Urbano (SDU), para apreciação pelo Conselho de Arquitetura, Urbanismo e Meio Ambiente (Cauma). O projeto do SLU prevê a construção de abrigos fechados para colocação dos containers, o que evitaria, por exemplo, que os mesmos fossem derrubados pelos catadores de lixo, expalhando sujeira na rua.

Segundo a superintendente do SLU, Eliana Nicolini, os melhores locais e a forma das edificações precisam ser definidas através de projeto da SDU, de forma a não agredir o conjunto arquitetônico da cidade. No entanto, Eliana adiantou que as "casas" dos containers teriam de ser construídas atrás dos estabelecimentos comerciais e com uma porta de grade — para facilitar a ventilação —, cuja chave ficaria com os usuários e com o SLU. "A implantação desse projeto representaria um avanço muito grande para a limpeza da cidade".

Enquanto o projeto não é aprovado, o SLU não tem muito o que fazer, pois não há legislação nesse sentido. "Nós podemos multar quem coloca o lixo antes do horário", explicou Eliana. Nas áreas comerciais, como a coleta é feita a partir das 19h00, o lixo somente pode ser depositado nos containers após às 18h00.

Eliana não descartou a possibilidade de modificar o sistema de coleta nas quadras residenciais, atendendo a reivindicação dos comerciantes que entendem que o caminhão deveria passar duas vezes ao dia. Mas antes disso, o SLU precisa aumentar o número de equipamentos à sua disposição. "Quando eu assumi o SLU, a coleta nas satélites era alternada e hoje é diária. O nosso próximo passo é implantar a coleta diferenciada para as farmácias e laboratórios, provavelmente a partir do próximo ano. Depois poderemos reestudar a coleta comercial", argumentou.