



Dona Elza Lima, que está há dez anos no Setor de Autarquias Sul, não cuida nem da própria higiene e deixa cachorros e gatos se misturarem à comida

SAÚDE PÚBLICA

Sujeira em trailer é perigo constante

Luiz Roberto Fernandes

Da equipe do correio

Falta de água encanada, energia elétrica e de sanitários para os fregueses lavarem as mãos, comida exposta entre gatos e cachorros e água suja atirada nas ruas. Esses são alguns dos problemas detectados pela saúde pública na maioria dos oito mil trailers de alimentação espalhados pelo DF.

Sem água encanada dona Elza da Silva Lima tem que se virar. Ela vai buscar água no Tribunal Regional Federal, em latões sujos, para preparar a comida no seu trailer.

“A culpa de não ter água encanada e energia elétrica é da Administração que ainda não regularizou a nossa situação”, reclama ela, que está há dez anos no Setor de Autarquias Sul.

Elza não usa nem um tipo de avental ou pano no cabelo para

proteger a comida na hora de preparar o almoço. Gatos e cachorros convivem com panelas de bisteca, frango, costela com mandioca, peixe ao molho e salada, o cardápio do dia. “Os alimentos não são refrigerados devido à falta de energia”, defende-se Elza. Dentro do trailer, muito lixo amontoado em um canto. São cascas, pelancas e verduras podres que atraem os animais.

Expedito Balbino Sobrinho, que está no Setor de Indústria há 14 anos, joga a água que sobra da comida no meio da rua. O cardápio de ontem era costelinha, arroz e salada, feitas em panelas imundas num ambiente também muito sujo. Justifica a falta de higiene dizendo que o GDF o proíbe de aumentar o trailer.

FALTA DE ATENÇÃO

Os trailers e barracos espalhados pela cidade servem de simples lanches a pratos feitos. A maioria das

pessoas que comem nesses lugares são funcionários públicos ou de empresas privadas de baixa renda e não estão nem aí para a higiene precária.

Esse é o caso do zelador da revendedora de carros CCA Reginaldo Miguel, que almoça diariamente em um barraco — improvisado como restaurante — no trecho 1 do Setor de Indústria e Abastecimento (SIA). “Eu nem vejo a comida sendo preparada”, conta. “Quando chego já está tudo pronto e mando ver”, continua.

Reginaldo faz exatamente o contrário do que o inspetor de saúde de Brasília, José Belarmino, orienta. “As pessoas devem conferir sempre as condições em que a comida é preparada”, avisa.

“A lei 865 nos impede de fazer qualquer coisa para acabar com esse pouco caso com a saúde pública, mas sugerimos que as pes-

soas comam apenas lanches rápidos, pré-preparados e procurem saber da origem da comida”, alerta Belarmino. “Não aconselhamos que façam refeições nos trailers”, completa. A lei foi sancionada em maio de 95 e beneficia todo o comércio ambulante de alimentos estabelecido antes dela entrar em vigor.

O trailer mais limpo visitado pela reportagem do Correio ironicamente não apresentava cadastro na administração. “Justamente no dia em que passaram aqui eu não estava”, comenta Rita Soares da Silva que fixou-se no SAS há três anos. Rita, assim como sua funcinária, usa avental e pano nos cabelos, pega água no INSS em garrafões de plástico limpos e mantém organizado seu ambiente de trabalho. Mas corre o risco de ver seu ginha-pão ser rebocado pela Administração.