

**XI SILUBESA*****Simpósio Luso-Brasileiro de Engenharia Sanitária e Ambiental***

28/03 a 02/04/2004 - Natal - Rio Grande do Norte - Brasil

III-046 – PROJETO QUALIFEIRAS – QUALIDADE NAS FEIRAS LIVRES DO MUNICÍPIO DE VITÓRIA-ES**Rosimeri Galimberti Martins (1)**

Economista pelo Centro de Ensino Superior de Vila Velha, Diretora do Departamento de Abastecimento da Secretaria Municipal de Meio Ambiente de Vitória.

Carlos Roberto de Lima (2)

Engenheiro Civil – Universidade Federal do Espírito Santo; Pós-graduação em Engenharia de Saúde Pública - Escola Nacional de Saúde Pública FIOCRUZ/RJ; Subsecretário Municipal de Saneamento da Secretaria Municipal de Meio Ambiente de Vitória.

Edmo Pires Martins (3)

Engenheiro Civil - Universidade Federal do Espírito Santo; Especialista em Gerenciamento e Operação no Projeto Corredor Centro-leste – Universidade Federal do Espírito Santo. Diretor do Departamento de Controle e Limpeza Pública da Secretaria Municipal de Meio Ambiente de Vitória.

Endereço⁽¹⁾: Rua Vitório Nunes da Mota, 220, sala 701 – Enseada do Suá – Vitória – ES

Cep.: 29. 050-480 - Tel. (0xx27) 3382.6580



rgmartins@vitoria.es.gov.br

RESUMO

O Projeto QUALIFEIRAS foi desenvolvido pela Prefeitura de Vitória no âmbito do Programa Vitória Reduz e Recicla, sendo um dos projetos inseridos na Agenda 21 Local.

Os objetivos do QUALIFEIRAS são: melhorar, de forma sempre crescente, os serviços ofertados nas feiras livres do município; aumentar a qualidade e higiene dos produtos; obter maior parceria na relação existente entre feirantes, consumidores e Prefeitura e otimizar as atividades de limpeza pública, incluindo coleta, transporte, tratamento e destino final dos resíduos produzidos.

O projeto é desenvolvido com a implantação de ações, como a revisão da norma de funcionamento das feiras livres, a setorização dos produtos e a padronização de uniformes e barracas, visando a melhoria estética, ambiental e sanitária das feiras livres.

Após 16 meses de efetivo funcionamento, o QUALIFEIRAS encontra-se implantado em cem por cento das feiras livres existentes no Município.

PALAVRAS-CHAVE: Resíduos Sólidos, Gerenciamento, Feiras Livres e Participação da População.

INTRODUÇÃO

O Projeto Qualifeiras foi idealizado visando obter uma melhoria na qualidade e higiene dos produtos comercializados nas Feiras Livres e também com o objetivo de se estabelecer uma boa parceria na relação existente entre feirantes, consumidores e Prefeitura.

O Projeto visou ainda a otimização das atividades de Limpeza Pública incluindo a coleta, o transporte, o tratamento e a

destinação final dos resíduos produzidos por ocasião da realização das feiras, o que sempre representou um transtorno para o Sistema. Estes resíduos, não tendo armazenamento adequado, ficavam pelas ruas causando transtornos e consequentemente insatisfação à população. Depois de coletados, separadamente, os mesmos são levados para a Unidade de Triagem e Compostagem de Vitória, onde são compostados e posteriormente utilizados na preservação e manutenção das áreas verdes.

A padronização das barracas contribuiu para a melhoria estética das feiras livres e também para um aumento no fluxo de comercialização de produtos. Os feirantes vêm internalizando novos hábitos e padrões de higiene e qualidade o que também agrada ao consumidor.

MATERIAL E MÉTODOS

O Projeto QUALIFEIRAS realizou, desde o início, reuniões com a associação de feirantes e outras Secretarias envolvidas e na sua implantação foram desenvolvidas ações de diversas naturezas para atendimento dos objetivos, conforme se segue:

1 – DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO - Fevereiro e março/2002

Levantamento da real situação das feiras livres do município, a partir de visita e contato pessoal com os feirantes, constatando vários problemas a serem resolvidos. Realizado no período de.

2 – CADASTRAMENTO DE FEIRANTES - Março a julho/2002.

Obtenção de informações relativas aos feirantes ativos do município de Vitória, tais como: dados pessoais, tempo de trabalho e em quais feiras livres, reclamações e sugestões para organizá-las, entre outras.

3 – REVISÃO DO REGULAMENTO DAS FEIRAS LIVRES

O regulamento das feiras livres foi revisado e modernizado, incluindo normas que contemplam os aspectos sanitários e ambientais entre eles:

- as barracas de pescado devem conter balcão de exposição e de limpeza e os peixes expostos devem ficar permanentemente em gelo;
- o abate de aves e a comercialização de carne bovina ficam proibidos;
- as aves devem ser previamente abatidas e acondicionadas em caixas térmicas ou balcão dotado de sistema de resfriamento;
- a exposição para comercialização da carne suína deve ser feita em balcão refrigerado;
- os resíduos sólidos gerados na limpeza e comercialização dos produtos devem ser acondicionados em sacos plásticos e depositados nos contentores padronizados disponibilizados, pela Prefeitura, nas diversas feiras livres.

Essas ações beneficiaram os consumidores com a higienização da exposição dos produtos derivados de animais e reduziram a produção e o lançamento de resíduos altamente putrescíveis e mal cheirosos em vias públicas, contribuindo significativamente para o rápido restabelecimento da limpeza nas vias utilizadas para feiras livres.

4 – INSTALAÇÃO DE CONTENTORES

Foram disponibilizados 80 contentores de 360 litros ao longo das feiras livres, para armazenamento de resíduos sólidos gerados e posterior coleta automatizada pelo sistema de limpeza pública da cidade.

A equipe de garis que atua permanentemente durante o funcionamento das feiras livres foi orientada para utilização dos novos equipamentos.

Os feirantes também foram orientados a manter limpo, durante e após o término da feira livre, o espaço que lhe foi destinado na via pública e a acondicionarem seus resíduos e depositarem no contentor mais próximo, exceto o bagaço de cana que deve ser amarrado em fardos.

Para dimensionar a quantidade e o tamanho dos contentores, disponibilizados nas feiras livres, foi usado o critério de volume de resíduo gerado e a necessidade dos feirantes, conforme setorização das feiras livres.

5 – PADRONIZAÇÃO DAS BARRACAS

Uma das principais ações do QUALIFEIRAS foi a definição do modelo, tamanho e cor das barracas, inclusive a de

pescado, carne suína e aves, seguido do estabelecimento de prazo para os feirantes se adequarem às normas e posterior fiscalização, resultando em ganhos higiênicos, estéticos e qualitativos.

6 - SETORIZAÇÃO DOS PRODUTOS

A partir da padronização das barracas, os diversos produtos comercializados foram setorizados, facilitando para o consumidor realizar suas compras comparando qualidade e preço mais facilmente, além de contribuir para limpeza pública pela maior facilidade na definição de quantidade, capacidade e distribuição de contentores nas feiras livres.

7 - PADRONIZAÇÃO DO UNIFORME DE FEIRANTES

Quanto ao padrão de higiene e qualidade foi estabelecido que todos os feirantes passariam a utilizar jaleco branco, sendo que os que trabalham com lanches, laticínios, pescados, aves e carnes suínas deveriam também utilizar gorro.

8 - INSTALAÇÃO DE CABINES SANITÁRIAS HIDRÁULICAS

Houve substituição dos banheiros químicos (sem água) utilizados anteriormente por banheiros hidráulicos, ou seja, dotados de água que permitem aos usuários e, principalmente aos feirantes, lavarem as mãos. Esse serviço foi ampliado a todas feiras livres.

9 - OTIMIZAÇÃO DA FISCALIZAÇÃO EM CONJUNTO COM A VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Foi estabelecida parceria entre o Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e o Serviço de Fiscalização Integrada da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Serviços visando otimizar e integrar ações com fins de aumentar sua efetividade e evitar desencontro de informações repassadas.

A orientação foi a principal ação da equipe de fiscalização nos primeiros meses de implantação da Norma de Funcionamento das Feiras Livres. Hoje, já se aplica a cobrança do seu cumprimento.

10 - INSTALAÇÃO DE BALCÃO DE INFORMAÇÕES DA PREFEITURA NAS FEIRAS LIVRES

Com o objetivo de apoio aos usuários, feirantes e fiscalização implantou-se um serviço de informação ao cidadão, nas feiras livres, sobre as diversas atividades da Prefeitura.

11 - CRIAÇÃO DE INFORMATIVO SOBRE FEIRAS LIVRES E OUTROS SERVIÇOS

Visando ampliar o sistema de informação e comunicação com a população foi criado o informativo - FOLHA DA FEIRA - sobre feiras livres e demais serviços da Prefeitura.

Neste informativo é apresentado a nova Norma de Funcionamento das feiras livres da cidade, de forma a promover a maior adaptação dos feirantes, além de dicas sobre alimentos, saúde, saneamento, dentre outros.

12 - CRIAÇÃO DE FEIRA ALTERNATIVA DE PRODUTOS ORGÂNICOS

A partir do sucesso e da aceitação do QUALIFEIRAS foi criada uma feira alternativa de produtos orgânicos, através da parceria entre Prefeitura e a entidade não governamental que congrega as associações de agricultores familiares capixabas.

Esses produtores rurais vendem alimentos produzidos organicamente, na prática da agricultura ecológica ou auto-sustentável, um modelo de produção que não utiliza agrotóxicos e não causa danos ao meio ambiente.

Os produtos orgânicos comercializados nesta feira recebem selo conferido por órgãos que acompanham todo processo de produção e somente certificam aqueles que atingem um padrão de qualidade exigido.

13 - INSTALAÇÃO DE PLACAS INDICATIVAS E DE SINALIZAÇÃO DE TRÂNSITO NO ENTORNO DAS FEIRAS

Um dos principais impactos causados pelas feiras livres no entorno dos locais de seu funcionamento refere-se ao congestionamento do trânsito, tendo sido constatado durante a fase de diagnóstico a inexistência de estrutura de sinalização viária para tal, bem como a de agentes de trânsito para orientar e fiscalizar.

Assim, foi providenciado a confecção de placas de sinalização e destacados agentes de trânsito para orientação e fiscalização do tráfego nas áreas vizinhas às feiras livres.

RESULTADOS

O material recolhido é coletado separadamente, encaminhado à Usina de Triagem e Compostagem do município e juntamente com podas de árvores, casca de coco e bagaço de cana vai se transformar em composto orgânico, utilizado pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Serviços nas áreas verdes da cidade.

1) Atualmente o QUALIFEIRAS está plenamente implantado em 100% das feiras livres da cidade, gerando bons resultados, dentre eles:

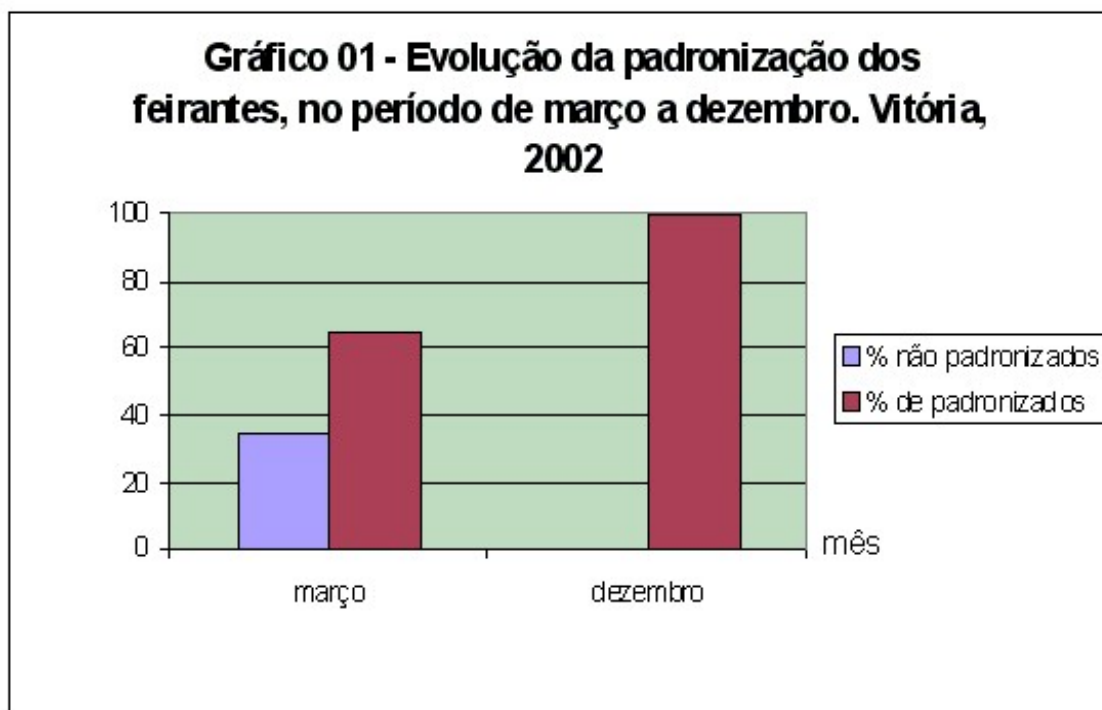
- maior agilidade e eficiência na limpeza das vias públicas utilizadas para feiras livres, liberando mais rapidamente o trânsito local;
- segregação e maior controle na geração de resíduos orgânicos, propiciando a sua valorização como composto orgânico;

- adequação às normas da vigilância sanitária quanto aos corretos procedimentos em relação à comercialização de pescado e carnes em geral.

2) Após 20 meses de implantação do QUALIFEIRAS tem-se verificado sua ótima aceitação por parte da comunidade, e os feirantes estão gradativamente internalizando novos hábitos e padrões e higiene e qualidade com reflexos positivos em termos do fluxo de comercialização de seus produtos.

3) Em termos de limpeza pública os ganhos também tem sido consideráveis, contribuindo para melhor padrão de limpeza da cidade de Vitória.

O gráfico 1 a seguir demonstra dados de 2002 relativos a evolução do QUALIFEIRAS em termos da padronização dos feirantes.



Nota: Padronização corresponde ao atendimento da Norma de Funcionamento de Feiras Livres quanto as barracas, utilização de uniforme e equipamentos específicos quando necessário.

CONCLUSÃO

Após a implantação do Projeto Qualifeiras observou-se:

- maior agilidade e eficiência na limpeza das vias públicas;
- redução do tempo de utilização das vias públicas para realização das feiras livres;
- segregação e maior controle na geração de resíduos orgânicos;
- utilização do composto orgânico nas áreas verdes do município;
- adequação às normas da vigilância sanitária;
- melhoria na exposição e comercialização de pescado e carnes em geral;
- melhoria estética e do padrão de qualidade;
- boa aceitação pelos feirantes e comunidade;
- feirantes estão gradativamente internalizando novos hábitos e padrões de higiene e qualidade;
- aumentou o fluxo de comercialização de produtos;
- melhoria do padrão de limpeza.