

UM ESTUDO DE PERCEPÇÃO DE RISCO À SAÚDE AMBIENTAL NA GERAÇÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS POR RESTAURANTES NO POLO GASTRONÔMICO DA MASSAGUEIRA - AL

Glaudistone Ferreira de Almeida
Orientador: Prof. Dr. Raphael de Souza Pinto

RESUMO

A excessiva geração de resíduos sólidos, e o que fazer para gerenciar esses resíduos, tem sido um dos grandes problemas de muitas cidades brasileiras. A Massagueira, povoado do município de Marechal Deodoro – AL, insere-se neste contexto devido, principalmente, à sua atividade local, formada, quase na sua totalidade, pelo preparo e comercialização de alimentos. Na luta pela diminuição dos impactos causados ao meio ambiente, os estabelecimentos comerciais, como bares e restaurantes, têm papel fundamental, uma vez que estes estabelecimentos são potenciais geradores de resíduos sólidos. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a percepção dos trabalhadores em cinco restaurantes, com relação aos riscos à saúde ambiental, causados pelo descarte inadequado de resíduos sólidos. Buscou-se neste estudo identificar quais conhecimentos a população entrevistada tem sobre a problemática relativa ao lixo, e identificar, através de relatos dos trabalhadores, os principais problemas ligados a esse tema nos estabelecimentos visitados. Foi objetivo, também, analisar como as percepções e conhecimentos revelados pelos entrevistados poderiam contribuir para a adoção de ações mitigatórias que objetivam a melhoria da saúde ambiental do povoado, e da qualidade de vida da população local. A pesquisa foi de abordagem quanti-qualitativa e exploratória. A coleta de dados dos trabalhadores dos restaurantes foi realizada através da aplicação de formulário de entrevista, e observação participante, avaliando a percepção desses trabalhadores com relação ao conhecimento sobre o gerenciamento de resíduos sólidos e os riscos à saúde ambiental. Em cada estabelecimento estudado, a análise e interpretação dos dados mostraram que os principais resíduos gerados são orgânicos, compostos basicamente por restos de alimentos e vísceras provenientes do tratamento de peixes e crustáceos, e que frequentemente são jogados na lagoa Manguaba. Observou-se que todos os estabelecimentos que foram objetos desta pesquisa utilizam o serviço “à la carte”, e o desperdício de alimentos é relativamente grande, contribuindo para aumentar a geração de resíduos orgânicos. Também foi constatado que, devido à falta de saneamento básico no povoado, as águas servidas das cozinhas e sanitários de alguns restaurantes são canalizadas por redes clandestinas, que despejam, inclusive fezes, na lagoa Manguaba, impactando o meio ambiente. Outro problema é não existir um sistema de coleta seletiva regular nos restaurantes pelos trabalhadores, como também através do serviço de recolhimento de lixo realizado pela prefeitura, o que dificulta a ação dos catadores e a reciclagem dos resíduos. Através do presente estudo, foi possível concluir que a percepção dos trabalhadores dos restaurantes participantes é bastante contraditória sobre o descarte de resíduos sólidos e seus impactos ao meio ambiente, visto que o conteúdo das respostas não está alinhado às práticas e atitudes diárias, conforme ficou constatado nas visitas. Com os dados obtidos, observou-se que os trabalhadores entrevistados não têm demonstrado compreensão substancial com a geração e descarte de resíduos, exercendo, portanto, significativa influência negativa sobre a qualidade ambiental do povoado.

PALAVRAS-CHAVE: Geração de Resíduos. Percepção Ambiental. Restaurantes da Massagueira.