



RELATÓRIO DA ANVISA INDICA RESÍDUO DE AGROTÓXICO ACIMA DO PERMITIDO

Os resultados do Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA) mostram que ainda é preciso investir na formação dos produtores rurais e no acompanhamento do uso de agrotóxicos. O programa da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) avalia continuamente os níveis de resíduos de agrotóxicos nos alimentos que chegam à mesa do consumidor.

O resultado do monitoramento do último PARA (2011/2012) mostra que 36% das amostras de 2011 e 29% das amostras de 2012 apresentaram resultados insatisfatórios. Existem dois tipos de irregularidades, uma quando a amostra contém agrotóxico acima do Limite Máximo de Resíduo (LMR) permitido e outra quando a amostra apresenta resíduos de agrotóxicos não autorizados para o alimento pesquisado. Das amostras insatisfatórias, cerca de 30% se referem à agrotóxicos que estão sendo reavaliados pela Anvisa.

Segundo do diretor presidente da Anvisa, Dirceu Barbano, “a Anvisa tem se esforçado para eliminar ou diminuir os riscos no consumo de alimentos, isto se aplica também aos vegetais. Por esta razão a agência monitora os índices de agrotóxicos presentes nas culturas. Nós precisamos ampliar a capacidade do SNVS de monitorar o risco tanto para o consumidor como para o produtor para preservar a saúde da população.”

O atual relatório traz o resultado de 3.293 amostras de treze alimentos monitorados, incluindo arroz, feijão, morango, pimentão, tomate, dentre outros. A escolha dos alimentos baseou-se nos dados de consumo obtidos pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), na disponibilidade destes alimentos nos supermercados das diferentes unidades da federação e no perfil de uso de agrotóxicos nestes alimentos.

O aspecto positivo do PARA é que vem aumentando a capacidade dos órgãos locais em identificar a origem do alimento e permitir que medidas corretivas sejam adotadas. Em 2012, 36% das amostras puderam ser rastreadas até o produtor e 50% até o distribuidor do alimento.

Um dado que chama a atenção é a presença de pelo menos dois agrotóxicos que nunca foram registrados no Brasil: o azaconazol e o tebufempirade. Isto sugere que os produtos podem ter entrado no Brasil por contrabando.

O PROGRAMA

A Anvisa coordena o PARA em conjunto com as vigilâncias sanitárias dos estados e municípios participantes, que realizam os procedimentos de coleta dos alimentos nos supermercados e de envio aos laboratórios para análise. Assim, é possível verificar se os produtos comercializados estão de acordo com o estabelecido pela Agência.

Este trabalho realizado pela Anvisa é de extrema importância porque os brasileiros estão acrescentando mais alimentos saudáveis à sua rotina alimentar. Em busca de uma melhor qualidade de vida e da prevenção de doenças, os consumidores estão mais conscientes da importância de uma alimentação mais equilibrada, com qualidade e segurança, e que traga benefícios para a saúde. Frutas, verduras, legumes e hortaliças contêm vitaminas, fibras e outros nutrientes e devem ser ingeridos com frequência, pois auxiliam nas defesas naturais do corpo. Porém, é importante que se conheça a procedência desses alimentos.

Diversos agrotóxicos aplicados nos alimentos agrícolas e no solo têm a capacidade de penetrar no interior de folhas e polpas, de modo que os procedimentos de lavagem dos alimentos em água corrente e a retirada de cascas e folhas externas dos mesmos contribuem para a redução dos resíduos de agrotóxicos, ainda que sejam incapazes de eliminar aqueles contidos em suas partes internas.

Soluções de hipoclorito de sódio (água sanitária ou solução de Milton) devem ser usadas para a higienização dos alimentos na proporção de uma colher de sopa para um litro de água, com o objetivo apenas de matar agentes microbiológicos que possam estar presentes nos alimentos, e não de remover ou eliminar os resíduos de agrotóxicos.

**Confira os dados - Imprensa/Anvisa
Relatório PARA 2011-12 (Atualizado em 30/10/2013).**