

## **ALIMENTOS CONTAMINADOS?**

### **CONSUMÍ-LOS OU NÃO? Uso de agroquímicos em alimentos, verdades e mitos.**

#### **O que cada consumidor deve e pode fazer.**

A ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) liberou no último dia 22 de Junho de 2010, o relatório do programa de análise de resíduos de agrotóxicos em alimentos (PARA).

O relatório informa que das 3130 amostras de alimentos analisadas de vinte diferentes culturas, 907 (29%) foram consideradas insatisfatórias. Observou-se a presença de agrotóxicos proibidos ou acima do limite permitido de resíduos em alimentos.

O assunto foi notícia de destaque na imprensa, conforme a interpretação de cada consultor, jornais, revistas e rádios noticiaram a informação, correta ou não, comunicando à população que “alimentos estariam chegando à mesa de consumidores contaminados por agrotóxicos”.

A notícia que alimentos de origem agrícolas estariam contaminados por agrotóxicos e que esses produtos “causam câncer e distúrbios neurológicos” gerou preocupação na população que já começa a ter receio na compra de certos produtos.

Segundo a lista de alimentos com amostras insatisfatórias relatadas pela ANVISA, pimentão (80%), uva (56,4%) e pepino (54,8%) são os alimentos com os maiores índices de amostras insatisfatórias. Além dos dados preocupantes, o Ministro da Saúde comentou o assunto, declarou “ninguém mais come pimentão na minha casa”.

Quando vamos analisar um assunto tão delicado e preocupante que afeta não somente consumidores, mas afeta toda a cadeia produtiva, pois se consumidores deixarem de consumir pimentão, por exemplo, não haverá para quem o produtor vender, antes de tirarmos conclusões precipitadas, é preferível ir à fonte da informação, ter acesso na íntegra e assim após estudo do assunto, tirarmos nossa própria conclusão se deveríamos ou não deixar de consumir certos alimentos.

O relatório do PARA e notas técnicas estão disponíveis e podem ser acessados na íntegra pelo do *site*: <http://www.anvisa.gov.br/toxicologia/residuos/index.htm>.

Na análise do relatório, observa-se que dentro dos 29% das irregularidades apresentadas nas amostras foram encontradas: a presença de agrotóxicos em níveis acima do Limite Máximo de Resíduos (LMR) em 88 amostras, representando 2,8% do total; a utilização de agrotóxicos não autorizados (NA) para a cultura em 744 amostras, representando 23,8% do total e resíduos acima do LMR e NA na mesma amostra em 75 amostras, apresentando 2,4% do total.

O que esses dados representam e por que não devemos criar uma situação de pânico na população. Observando-se o contexto podemos visualizar que a maior porcentagem de dados problemáticos 23,8% são devido à utilização de resíduos não autorizados para a cultura. O que isso representa? Produtos não autorizados, informam que aquele produto ou marca comercial não foi registrado para a devida cultura, mas não significa que o ingrediente ativo contido naquele produto não tenha sido autorizado só que em outro produto comercial. Por que ocorre esse problema? De acordo com o Ângelo Zanaga Trapé, professor da Faculdade de Ciências Médicas da Unicamp, em entrevista realizada pela rádio CBN, existe sim um problema fitossanitário, muitos produtos são registrados para uma cultura e não para outra por questão burocrática, são muitos os gastos para fazer o registro e este registro não compensaria financeiramente para a empresa, pois seria de uso muito restrito. É importante salientar que não concordamos de maneira alguma com esta prática, pois sabemos que existem leis e essas devem ser cumpridas. Autoridades competentes que realizam o registro e fazem vários testes para a liberação, com o objetivo de reduzir ao máximo o impacto para o homem e para o meio ambiente. O que gostaríamos de salientar com esta declaração é que a população não precisa deixar de consumir alimentos devido a estes números, pois como escrito anteriormente, existe sim um problema fitossanitário que deverá ser corrigido. Para melhor esclarecimento podemos citar dados contidos na Nota Técnica de Esclarecimento sobre o Risco de Consumo de Frutas e Hortaliças Cultivadas com Agrotóxicos, que poderá ser consultada no *site* da ANVISA, segundo declaração “O metamidofós, um dos ingredientes ativos pesquisados pelo PARA, tem elevada toxicidade aguda e neurotoxicidade. Atualmente, é autorizado para a cultura de tomate industrial em função do modo de aplicação, que deve ser exclusivamente via trator, pivô central ou aérea. O equipamento de aplicação costal, utilizado no cultivo do tomate de mesa, não é autorizado para o metamidofós em função da toxicidade para o aplicador.

Desta forma, este ingrediente ativo não está autorizado para o tomate de mesa, cujo modo de aplicação é menos tecnificado”.

O dado mais preocupante e que deverá ser corrigido rapidamente foi à presença, em 2,8% das amostras dos alimentos coletadas, de resíduos de agrotóxicos acima dos permitidos. Segundo declaração do gerente de toxicologia da ANVISA, Luiz Cláudio Meirelles. “esses resíduos evidenciam a utilização de agrotóxicos em desacordo com as informações presentes no rótulo e bula do produto, ou seja, indicação do número de aplicações, quantidade de ingrediente ativo por hectare e intervalo de segurança”.

Quanto a tal assunto medidas devem ser tomadas. Fornecer treinamento e esclarecimentos aos produtores quanto ao uso de produtos químicos; vendedores e; empresas de químicos poderiam intensificar seu trabalho fornecendo instruções de uso, apesar dessas já estarem contidas na bula dos produtos. Mas informação e alerta adicional sempre é necessário, e, aumentar a fiscalização por parte das instituições responsáveis pelo controle do uso de agrotóxicos nos pontos de vendas e nos locais de produção.

Nós professores também exercemos papel fundamental para auxiliar a resolver este problema. Como formadores de futuros profissionais de engenharia agrônoma, e sabendo que esses serão os profissionais responsáveis pela venda de agrotóxicos, temos a obrigação de fornecer informação adequada. Quando escrevemos que são profissionais responsáveis pela venda de agrotóxicos, nos referimos que para venda de qualquer produto químico é necessário o receituário agrônomo, uma receita que deve ser feita e assinada por um Engenheiro Agrônomo, contendo todas as informações necessárias para correta aplicação a do produto químico.

O curso de Agronomia da UPIS, sabendo da importância de formar profissionais altamente qualificados e conhecedores da legislação possui a disciplina de Defensivos Agrícola e Sustentabilidade Ambiental. Nesta disciplina são fornecidas todas as informações adequadas sobre o correto uso de agrotóxicos, a importância de uso do compêndio de defensivos agrícolas, como fazer receituário agrônomo, uso correto de EPI, métodos de aplicação, legislação, entre outros. Tudo isso buscando futuramente que esses profissionais utilizem e transmitam a informação fornecida da melhor maneira possível.

Em relação aos consumidores, podem optar por alimentos que tenham a origem identificada. Atualmente já existem redes de supermercados que possuem rastreabilidade de seus produtos para melhor controle da qualidade dos mesmos, pois isto aumenta o comprometimento dos produtores em relação à qualidade dos alimentos, com a adoção das boas práticas agrícolas.

Também se pode optar pelo consumo de alimentos orgânicos, alimentos de produção integrada, como é o caso de algumas frutas ou alimentos que estejam na época, que a princípio necessitam de menor quantidade de agrotóxicos.

LETICIA SIMONE RAMPAZZO

ENGENHEIRA AGRÔNOMA-DOUTORA EM FITOPATOLOGIA

PROFESSORA DO CURSO DE AGRONOMIA- UPIS.