

Superintendência de Vigilância Em Saúde
Gerência de Vigilância em Saúde de Produtos
Coordenação de Fiscalização de Alimentos
Av. Anhanguera, nº 5195, Setor Coimbra
Goiânia – GO CEP: 74.043-011
Fone: 62- 3201-4147

PROGRAMA DE ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM GOIÁS (PARA)

O Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos é coordenado pela ANVISA é executado pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Iniciou-se, no Estado de Goiás em 2004, e tem por objetivo avaliar os níveis de resíduos de agrotóxicos nos alimentos hortifrutícolas *in natura*, visando a segurança alimentar, evitando-se assim, possíveis agravos à saúde da população. O PARA deve ser entendido como um promotor da saúde por contribuir para a produção de alimentos de qualidade e, em conseqüência, prevenir doenças crônicas não transmissíveis.

É também promotor de mudanças, a partir da integração de medidas de controle pós-registro, como a restrição e o banimento de agrotóxicos perigosos, na melhoria da rede de laboratórios para análise de resíduos, no desenvolvimento de ações de capacitação e pelas discussões sobre o direito à informação.

O PARA também contribui para a redução dos riscos à saúde a partir da implementação das ações de rastreabilidade, pois melhora as fiscalizações nos pontos de venda e permite a reavaliação toxicológica dos agrotóxicos. Por fim, permite a participação do consumidor ao disponibilizar alimentos de origem identificada e, conseqüentemente, de produtores cada vez mais comprometidos com a qualidade do produto.

Em 2010 foram coletadas no comércio varejista de alimentos de Goiânia, de Aparecida de Goiânia e de Anápolis, 100 amostras de alimentos onde se constatou que 70% foram satisfatórias e 30% insatisfatórias. Os resultados insatisfatórios das análises ficaram assim distribuídos: 100% dos pimentões, 66% dos abacaxis, 60% dos morangos, 50% dos pepinos, 50% das cenouras, 33% das alfaces, 33% dos mamões, 33% das couves, 20% das laranjas, 17 % dos feijões e 17% dos repolhos. Dos resultados insatisfatórios 73% foram pela presença de agrotóxicos não autorizados para a cultura, 17%

foram por agrotóxicos não autorizados para a cultura e por agrotóxicos acima do limite máximo permitido e 10% foram pela presença de agrotóxicos acima do limite máximo permitido.

Cabe ressaltar que, em algumas amostras de pimentão e de morango, foram encontrados até 7 tipos diferentes de agrotóxicos e em amostras de couve e de alface foram encontrados 6 tipos diferentes de agrotóxicos. Este fato demonstra a falta de informação do produtor no que se refere à utilização do agrotóxico específico para combater a praga.

Os resultados obtidos no ano de 2010 são preocupantes para saúde pública, pois se sabe que os agrotóxicos provocam alterações endocrinológicas, alterações reprodutivas, várias formas de câncer, entre outras patologias.

A Superintendência de Vigilância em Saúde (SUVISA), a partir desses resultados, busca parcerias com órgãos afins para, em conjunto, desenvolver ações de proteção à saúde pública. Dentre as ações da SUVISA está a exigência da rastreabilidade dos alimentos por parte do distribuidor, de forma a identificar o produtor do hortifrutícola e orientá-lo dos riscos à saúde do trabalhador, dos danos ao meio ambiente, bem como da necessidade de orientação técnica para a utilização correta dos agrotóxicos.

A prática de se lavar os hortifrutícolas com bicarbonato de sódio, hipoclorito de sódio ou vinagre para reduzir ou eliminar o agrotóxico não está cientificamente comprovada.

Recomendações ao Consumidor

-O consumidor deve exigir dos pontos de comércio a identificação da origem do produto exposto ao consumo.

-Deve priorizar as culturas da época por possuírem menor carga de produtos químicos ou aqueles produzidos com técnicas menos agressivas no controle de pragas.

- Dar preferência a outras tecnologias disponíveis no mercado, a fim de reduzir a exposição a agrotóxicos.