

Pesquisa mostra que 29% dos alimentos têm resíduos de agrotóxicos



O resultado do monitoramento do último **Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos** (2011/2012) revelou que **36% das amostras** de 2011 e 29% das amostras de 2012 apresentaram a **presença de agrotóxicos**. Na avaliação da agência, é preciso investir na formação dos produtores rurais e no acompanhamento do uso do produto.

Existem dois tipos de irregularidades avaliadas, uma quando a amostra contém agrotóxico acima do limite máximo de resíduo permitido e outra quando a amostra apresenta resíduos de **agrotóxicos não autorizados** para o alimento pesquisado. O levantamento revelou ainda que dois agrotóxicos nunca registrados no Brasil, o **azaconazol** e o **tebufempirade**, foram encontrados nas amostras de alimentos, o que pode significar que estes alimentos entraram no país contrabandeados.

Em 2011, o **pimentão** foi o produto analisado que teve o maior número de amostras com irregularidades. Das 213 amostras analisadas, 84% tiveram uso de agrotóxico não autorizado no Brasil, 0,9% tinham índices acima do permitido e 4,7% tinham as duas irregularidades. Em seguida vieram cenoura, com 67% de amostras irregulares; pepino, com 44%, e a alface, com 42%. Em 2012, o morango apareceu com 59% de irregularidades nas amostras e novamente o pepino, com 42%.

A agência explica que alguns agrotóxicos aplicados nos alimentos agrícolas e no solo têm a capacidade de penetrar em folhas e polpas. Por isso, a lavagem dos alimentos em água corrente e a retirada de cascas e folhas externas, apesar de contribuem para a redução dos resíduos de agrotóxicos, são incapazes de eliminar aqueles contidos em suas partes internas.

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 foi baseada nos dados de consumo levantados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), na disponibilidade dos alimentos nos supermercados e no perfil de uso de agrotóxicos nos alimentos.

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

A Anvisa coordena o programa de análise de resíduos em conjunto com as vigilâncias sanitárias dos estados e municípios participantes, que fizeram 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.

Fonte: Agência Brasil