

PROGRAMA ESTADUAL DE ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM ALIMENTOS - PARA/PR

RELATÓRIO 2012

A Secretaria de Estado da Saúde do Paraná – SESA, criou o Programa Estadual de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos – PARA/PR, conforme RESOLUÇÃO SESA nº 0217/2011 -(Publicada no Diário Oficial do Estado nº 8550, de 16 de setembro de 2011) com o objetivo de **avaliar continuamente os níveis de resíduos de agrotóxicos nos alimentos, com vistas à segurança alimentar, evitando possíveis danos à saúde da população.**

Em parceria com a Agência de Defesa Agropecuária do Paraná – ADAPAR e a Secretaria Municipal de Saúde de Curitiba, foram coletadas em propriedades rurais e na Central de Abastecimento do Paraná – CEASA/PR, respectivamente, 102 (cento e duas) amostras de alimentos para a realização de análises de resíduos no período compreendido entre maio a novembro de 2012. As amostras foram, então, encaminhadas para o Laboratório de Agroquímica do Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR, contratado pela SESA, conforme quadro abaixo:

CULTURA AGRÍCOLA	NÚMERO DE AMOSTRAS	Amostras com Resíduos para os princípios ativos analisados			
		>LMR autorizado	NA**	Total de amostras em desacordo	Percentual de amostras em desacordo
ALFACE	10	-	3	3	30
BANANA	10	-	-	-	-
BERINJELA	5	-	-	-	-
BETERRABA	1	-	-	-	-
BROCOLIS	5	-	-	-	-
MAÇA	10	-	-	-	-
MAMÃO	10	-	-	-	-
MORANGO	27	3	5	8	29,6
PEPINO	5	-	-	-	-
TOMATE	9	-	-	-	-
UVA	10	-	2	2	20
TOTAL	102	3	10	13	12,8

Fonte: SESA/2013
* AMOSTRAS EM DESACORDO PARA OS PRINCÍPIOS ATIVOS ANALISADOS

Do total de amostras analisadas 89 (87,2%) não apresentaram resíduos de agrotóxicos para os princípios ativos analisados. A alface apresentou três (30%) das amostras em desacordo, seguida do morango com oito (29,6%) e a uva com duas (20%) perfazendo um total de 13 (12,8%) amostras de amostras insatisfatórias com limites máximos de resíduos ou resíduos de agrotóxicos não permitidos pela legislação em vigor.

As não conformidades resultantes das análises de amostras de alimentos realizadas pelo Programa Estadual demonstram estar na mesma situação apresentada pelo Programa Nacional para o ano de 2010, já que não se tem dados mais recentes que permitam uma análise comparativa.

As metodologias analíticas utilizadas pelo Laboratório de Agroquímica do Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR foram:

1. Para ditiocarbamatos totais

Método de ensaio: IE TECPAR/LAGRO 049, revisão D, 2011 – evolução de dissulfeto de carbono/ espectrofotometria UV-vis.

2. Herbicidas

Método de ensaio: IE TECPAR/LAGRO 059, revisão B, 2011 – Cromatografia a líquido/espectrometria de massas seqüencial (LC -MS/MS).

3. Resíduos de agrotóxicos organoclorados e organofosforados

Método de ensaio: IE TECPAR/LAGRO 058, revisão C, 2011 – à gás com detecção por captura de elétrons e de fósforo e nitrogênio (GC/ECD/NPD).

4. Multiresíduos de agrotóxicos

Método de ensaio: Official Methods of Analysis of AOAC International (2005) 18ª ed., Official Methods 2007.01 9LC-MS/MS).

Obs: No país estão autorizados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA **497 (quatrocentos e noventa e sete)** princípios ativos de agrotóxicos, sendo que foram analisados pelas metodologias acima apresentadas um total de **131 (cento e trinta e um princípios ativos)**. Sendo assim, aqueles produtos que não apresentaram resíduos podem conter outros resíduos não identificados pelos métodos adotados.

Os laudos das análises com os respectivos resultados foram encaminhados a ADAPAR, CEASA, Secretaria Municipal de Saúde de Curitiba e Ministério Público para a adoção de medidas cabíveis.

Segundo informações da ADAPAR as propriedades rurais onde foram coletadas as amostras e que apresentaram irregularidades, foram autuadas em cumprimento das legislações vigentes como medidas administrativas determinantes de um necessário ajuste de conduta.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária autoriza a produção, comercialização e uso de agrotóxicos, componentes e afins mediante estudos toxicológicos que lhes são apresentados pelas indústrias produtoras, respeitadas as determinações expressas na Lei 7.802, de 11 de junho de 1989 e Decreto 4074 de 02 de fevereiro de 2002, que definem, também, os resíduos e os Limites Máximos de Resíduos, conforme consta abaixo:

Resíduo de agrotóxico - Substância ou mistura de substâncias remanescente ou existentes em alimentos decorrente do uso ou da presença, de agrotóxicos e afins, inclusive quaisquer derivados específicos, tais como produtos de conversão e de degradação, metabolitos, produtos de reação e impurezas, consideradas tóxicas e ambientalmente importantes. (Lei 7.802/89)

Limite Máximo de Resíduos -LMR - É um conceito de caráter toxicológico estabelecido na legislação, definido como a quantidade máxima de resíduo de agrotóxico legalmente aceita no alimento, em decorrência da aplicação adequada numa fase específica, desde sua produção até o consumo, expressa em partes do agrotóxico por um milhão de partes de alimento (em peso) – ppm ou mg/kg. Os limites máximos de resíduos referem-se a valores provenientes de experimentos de campo, exigidos para cada cultura alimentar cujo registro é requerido junto aos órgãos oficiais (Ministérios da Agricultura, Saúde e Meio Ambiente) e levam em consideração a Ingestão Diária Aceitável-IDA, que vem a ser a quantidade máxima que, ingerida diariamente durante toda vida, *parece não oferecer risco apreciável* à saúde, à luz dos conhecimentos atuais. É expressa em mg do agrotóxico em kg de peso corpóreo (mg/kg p.c.). Os valores

SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE - SVS

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CEVS

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS - DVVSA

Rua Piquiri, 170 – Rebouças – 80.230-140 – Curitiba – Paraná – Brasil – Fone: (41) 3330-4472 Fax : 3330-4535

www.saude.pr.gov.br - visa@sesa.pr.gov.br

de LMR são encontrados nas monografias da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Assim, princípios ativos para os quais não foram requeridos registros para culturas específicas não possuem LMR definidos no país e são, portanto, considerados **Não Autorizados**.

Quando, então, as análises revelam Limites Máximos de Resíduos de agrotóxicos em alimentos **acima do permitido ou Não Autorizados** pode-se supor que à saúde da população encontra-se sob um risco não avaliado toxicologicamente, devendo, portanto, a autoridade sanitária tomar de medidas legais e educativas com o objetivo de minimizar ou eliminar esse risco.

Abaixo estão listadas algumas medidas que podem minimizar o risco da ingestão de alimentos com resíduos de agrotóxicos:

- a. **lavagem:** das verduras, legumes e frutas em água corrente com objetivo de diminuir a quantidade de resíduos de produtos agrotóxicos aspergidos e que possuam ação tóxica de contato;
- b. **retirada:** da casca de frutas objetivo de diminuir a quantidade de resíduos de produtos agrotóxicos aspergidos e que possuam ação tóxica de contato
- c. compra: de frutas, verduras e legumes de “**época**”;
- d. compra: de frutas, verduras e legumes produzidos **sem agrotóxicos e certificados**.
- e. Compra de alimentos oriundos de uma **produção agroecológica certificada**;

CURITIBA - 2013