

Uso de agrotóxicos não autorizados já preocupa

Escrito por César Leite

Qua, 07 de Dezembro de 2011 21:19



A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) constatou que os produtores rurais têm usado agrotóxicos não autorizados no plantio de determinados alimentos. Em 2010, a Vigilância Sanitária avaliou 2.488 amostras de alimentos, sendo que 28% apresentaram resultado insatisfatório para a presença de resíduos dos produtos. Deste total, 605 (24,3%) amostras estavam contaminadas com agrotóxicos não autorizados.

Quando o uso de um agrotóxico é autorizado no país, os órgãos responsáveis por essa liberação, indicam para que tipo de plantação ele é adequado e em que quantidade pode ser aplicado.

Em 42 amostras (1,7%), o nível de agrotóxico estava acima do permitido. Em 37% dos lotes avaliados, não foram detectados resíduos de agrotóxicos.

“Os resultados insatisfatórios devido à utilização de agrotóxicos não autorizados resultam de dois tipos de irregularidades, seja porque foi aplicado um agrotóxico não autorizado para aquela cultura, mas cujo [produto] está registrado no Brasil e com uso permitido para outras culturas, ou seja, porque foi aplicado um agrotóxico banido do Brasil ou que nunca teve registro no país, logo, sem uso permitido em nenhuma cultura”, conclui o relatório do Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos de Alimentos (Para).

O pimentão lidera a lista dos alimentos com grande número de amostras contaminadas por agrotóxico. Em quase 92% das amostras foram identificados problemas. Em seguida, aparecem o morango e o pepino, com 63% e 57% das amostras com avaliação ruim.

Em uma amostra de pimentão, foram encontrados sete tipos diferentes de agrotóxicos irregulares. A batata foi o único alimento sem nenhum caso de contaminação nas 145 amostras analisadas.

Uso de agrotóxicos não autorizados já preocupa

Escrito por César Leite

Qua, 07 de Dezembro de 2011 21:19

A agência reguladora constatou também que, das 684 amostras consideradas insatisfatórias, 208 (30%) tinham resíduos de produtos que estão sendo revistos pela Vigilância Sanitária ou serão banidos do país, como é o caso do endossulfan e do metamidófos, que serão proibidos no Brasil nos próximos dois anos.

Em 2010, foram avaliados resíduos de agrotóxicos em 18 tipos de alimentos em 25 estados e no Distrito Federal. São Paulo não participou do programa.

A lista com os dez alimentos com mais amostras contaminadas com resíduos de agrotóxicos é a seguinte:

- 1) pimentão
- 2) morango
- 3) pepino
- 4) cenoura
- 5) alface
- 6) abacaxi
- 7) beterraba
- 8) couve
- 9) mamão
- 10) tomate