

Título da experiência: PROGRAMA DE ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM ALIMENTOS – PARA: RASTREAMENTO DOS ALIMENTOS COM RESULTADOS INSATISFATÓRIOS NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Tema da experiência: Vigilância em Saúde

Autores

Radomir Tomitch ¹, Claudia Wiesel de Campos Bicudo Barchi ¹, Maria Cristina Junqueira de Castro Feitosa ¹, Renata Spinelli Vaz Lobo ¹, Wilson Pedro Tamega Junior ¹

Instituição

¹ PMSP/SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO PAULO - PMSP/SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO PAULO

Resumo

INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA

O município de São Paulo através da Subgerência de Vigilância de Alimentos / Gerencia da Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse à Saúde (GVPSIS) / Coordenação de Vigilância em Saúde (COVISA) / Secretaria Municipal de Saúde (SMS) de São Paulo participa do Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA), programa este, coordenado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e desenvolvido pelas Vigilâncias Sanitárias dos Estados, Municípios e Distrito Federal. O programa realiza a análise de alimentos coletados na rede varejista, para a identificação e quantificação dos níveis de resíduos de agrotóxicos presentes nos mesmos. As culturas alimentícias analisadas são aquelas mais comumente presentes na cesta básica da população, segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). O PARA monitora os alimentos submetidos a tratamentos com agrotóxicos, visando a qualidade e a segurança alimentar dos consumidores.

OBJETIVOS

Este trabalho buscou realizar o rastreamento dos alimentos comercializados na rede varejista do município de São Paulo, cujos resultados das análises laboratoriais apresentaram-se insatisfatórios quanto à presença de resíduos de agrotóxicos, assim como, rastrear os alimentos coletados em outras capitais adquiridos de distribuidores atacadistas localizados neste município, que também apresentaram resultados insatisfatórios quanto à presença de resíduos de agrotóxicos. A identificação dos locais de produção objetivou a comunicação dos órgãos locais competentes para adoção de medidas de fiscalização e controle na produção desses alimentos.

METODOLOGIA

No período de maio de 2012 a fevereiro de 2016, foram analisadas 262 amostras de alimentos. As culturas selecionadas foram: abacaxi, banana, batata, beterraba, cebola, cenoura, couve, farinha de mandioca, farinha de trigo, maçã, pepino, alface, morango, abobrinha, arroz, tomate, uva, feijão, fubá de milho, goiaba, laranja, mamão, manga, pimentão e repolho, de acordo com calendário semestral de coleta da ANVISA. Após a coleta, as amostras foram enviadas para os laboratórios credenciados (EUROFINS/SP, FUNED/MG, LACEN/GO, LACEN/RS, LACEN/PR e ITEP/PE). Os dados dos alimentos foram registrados no Termo de Coleta de Amostra da PMSP/SMS/COVISA e incluídos no Sistema de Informação e Gerenciamento de Amostras do PARA (SISGAP), que permite o acesso de todas as instituições envolvidas no PARA. No mesmo período foram recebidas de Vigilâncias Sanitárias (VISAs) de outros estados, 32 relatórios de ensaios com resultados insatisfatórios devido à presença de resíduos de agrotóxicos não permitidos e/ou acima do limite máximo permitido para a cultura, provenientes de estabelecimentos comerciais atacadistas de alimentos localizados no município de São Paulo. Todos os estabelecimentos foram notificados quanto aos resultados insatisfatórios e, orientados a apresentarem a nota fiscal de aquisição do produtor. Foram encaminhados aos órgãos locais competentes todos os relatórios de ensaio com resultados insatisfatórios cujos locais de produção foram identificados.

RESULTADOS

Do total de 262 amostras de alimentos coletadas neste Município, 59 (23%) apresentaram resultados insatisfatórios devido à presença de resíduos de agrotóxicos acima do limite permitido e/ou não permitidos para a cultura, sendo elas: abobrinha, alface, batata, beterraba, cenoura, couve, maçã, mamão, morango, pepino, pimentão, repolho, tomate e uva. Do total dos estabelecimentos notificados, 33 (56%) identificaram os locais de produção através da apresentação das notas fiscais dos produtores. Quanto aos 32 relatórios de ensaio recebidos das VISAs de outros estados que apresentaram resultados insatisfatórios devido à presença de resíduos de agrotóxicos acima do limite permitido e/ou não permitidos para a cultura, 14 (44%) dos estabelecimentos notificados identificaram os locais de produção através da apresentação das notas fiscais dos produtores. As culturas foram: abacaxi, abobrinha, beterraba, cenoura, goiaba, laranja, maçã, pepino, pimentão, repolho e uva. Do total dos 47 produtores identificados, houve resposta dos órgãos competentes locais de realização de ações em 17 (36%) deles. Desses, 12 produtores forneceram diretamente para a comercialização no município e, os outros 5 forneceram para atacadistas deste município que comercializaram para outros estados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados apresentados demonstraram que parte dos estabelecimentos que comercializam alimentos não possui o sistema de rastreamento implantado na rotina de trabalho, não sendo possível, portanto detectar a origem de muitas culturas alimentícias monitoradas pelo PARA, dificultando assim, as ações de intervenção no controle do uso de agrotóxicos. Há a necessidade de que as VISAs exijam dos estabelecimentos que comercializam alimentos a implantação de procedimentos que permitam a rastreabilidade dos mesmos, a fim de possibilitar ações efetivas no uso e controle de agrotóxicos na produção dos alimentos.

Referências Bibliográficas

Não Consta.