

Agrotóxicos: muito uso e pouco controle



Hortaliças estão entre os produtos que mais oferecem riscos aos consumidores, pois podem conter resíduos acima do permitido

O uso de agrotóxicos e o seu impacto na saúde e no meio ambiente configuram um problema para o Brasil, o terceiro maior consumidor do produto no mundo.

Também conhecidos como defensivos agrícolas, os agrotóxicos são substâncias químicas utilizadas há décadas para combater pragas e doenças nocivas à produção agropecuária.

Nos seres humanos, esses produtos representam a terceira maior causa de intoxicação no Brasil. Os trabalhadores rurais são as maiores vítimas. Segun-

do o Programa de Vigilância da Saúde das Populações Expostas a Agrotóxicos, da Universidade de Campinas (Unicamp), 1,5 milhão de trabalhadores rurais estão intoxicados no campo. Conforme o estudo, faltam fiscalização e capacitação no emprego desses produtos no campo.

Para o consumidor, o perigo está no prato. Grãos, frutas, verduras e legumes chegam à mesa com resíduos acima do permitido ou com substâncias químicas proibidas pelo Ministério da Agricultura. Os hortifrutigranjeiros são os produtos que mais

oferecem perigo. Um estudo da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) revelou que morango, alface, batata, maçã e banana têm resíduos de pesticidas acima do permitido.

No meio ambiente, os agrotóxicos contaminam o solo e a água, e atingem os animais. Os estados que mais consomem o produto são Paraná, São Paulo e Mato Grosso.

Nesta edição do *Especial Cidadania*, recomendações para os trabalhadores ao comprar e aplicar pesticidas e dicas para os consumidores.

Dicas para proteção de trabalhadores rurais e consumidores

Os efeitos dos agrotóxicos no organismo aparecem ao longo do tempo e podem ser fatais. Podem provocar, por exemplo, alergias, dores de cabeça, problemas respiratórios, cânceres, lesões no sistema nervoso central e no fígado, distúrbios sexuais e formação de catarata. Os trabalhadores rurais e os agricultores devem ter atenção redobrada com os pesticidas:

- >> Compre somente o produto recomendado e receitado por um engenheiro agrônomo.
- >> Certifique-se de que o produto foi registrado no Ministério da Agricultura.
- >> Siga sempre as instruções das embalagens e bulas do agrotóxico, e respeite a forma como deve ser manipulado e pulverizado.
- >> Utilize os equipamentos de segurança, como roupas, botas, máscaras e luvas.
- >> Respeite o intervalo de segurança exigido entre a aplicação do agrotóxico e sua venda para consumo.
- >> Não reutilize as embalagens. Devolva-as nos locais credenciados.

- >> Troque a roupa logo após a aplicação do produto e não a lave junto com outras. O agricultor deve evitar o uso de barba, bigode ou cabelo compridos, que aumentam a possibilidade de absorção do produto.

A Anvisa mantém em seu *site* informações sobre o registro dos produtos e recomendações como proceder em caso de intoxicação, que é de notificação compulsória. Em caso de dúvida, procure um médico ou ligue para a central de intoxicações de sua região.

Antes de ir à mesa

Para os consumidores, a presença de agrotóxicos não é verificada visualmente nos alimentos. Por isso, é importante tomar alguns cuidados:

- >> Procure saber a origem dos produtos. Os alimentos orgânicos certificados não levam agrotóxicos.
- >> Prefira as frutas e verduras da época e as produzidas na região de consumo.
- >> Lave bem as frutas e verduras em água corrente.

- >> Descasque sempre as frutas e verduras para que os resíduos presentes na casca sejam eliminados.

- >> Retire as folhas externas das verduras porque, em geral, elas concentram mais agrotóxicos.

- >> Lavar e descascar os alimentos ou deixá-los de molho na água com vinagre, bicarbonato de sódio ou água sanitária não garante a eliminação total dos resíduos de agrotóxicos nos alimentos. Essas medidas ajudam a eliminar impurezas e bactérias.

A intoxicação humana por dieta alimentar é de difícil diagnóstico, sendo necessário exame específico de sangue. Segundo os médicos, os agrotóxicos impedem a absorção de vitaminas e minerais pelo organismo e impossibilitam a produção de hormônios como a serotonina, melatonina e dopamina. Eles também podem provocar alergias e dores de cabeça.



Roupas apropriadas, máscara e luvas são essenciais para a proteção do aplicador

Pesquisa de resíduos

Cabe à Anvisa a tarefa de avaliar os resíduos toxicológicos dos alimentos. Em 2002, a agência implantou o Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (Para), que analisa, atualmente, nove produtos em 13 estados. Abaixo, os resultados verificados em 2002 e 2003:

2002		2003
46%	Morango	54,44%
19,5%	Mamão	37,36%
8,6%	Alface	6,67%
22,2%	Batata	8,64%
4%	Maçã	3,66%
6,5%	Banana	2,22%
26,1%	Tomate	0%
0%	Laranja	1,4%
0%	Cenoura	0%

Legislação para venda e uso dos produtos

As regras sobre uso, comercialização, produção, transporte, armazenamento, propaganda e destino final dos resíduos e das embalagens de agrotóxicos – assim como a fiscalização desses produtos – estão definidas pelas Leis 7.802/89 e 9.974/00, e pelo Decreto 4.074/02.

Conforme a legislação, todo produto deve ser registrado no Ministério da Agricultura e avaliado ambiental e toxicologicamente pelos Ministérios da Saúde e do Meio Ambiente. O controle sobre uso, comércio, transporte, armazenamento e destinação das embalagens está a cargo dos órgãos estaduais, como as secretarias do meio ambiente. Os órgãos federais são responsáveis pela produção, importação e exportação dos agrotóxicos.

A devolução das embalagens

vazias e tampas dos produtos deve ser feita no prazo de até um ano, contando da data de compra, ou em até seis meses do término da validade do produto. O endereço para devolução deve constar da nota fiscal. Na entrega das embalagens, os usuários recebem um comprovante, que poderá ser solicitado pela fiscalização. Os pontos de coleta e destino final das embalagens são de responsabilidade dos revendedores e dos fabricantes.

A legislação prevê multas e sanções civis, penais e criminais aos usuários, comerciantes, fabricantes e produtores que não respeitarem as normas.

Projetos em tramitação no Congresso

Na Câmara, tramita o Projeto 203/91, do ex-senador Lúcio Al-

cântara, que condensa cerca de 70 proposições para instituir a política nacional de resíduos sólidos. Também aguarda exame a proposta do então senador Blairo Maggi, que prevê registro prévio do princípio ativo do agrotóxico (PL 526/99).

Do deputado Fernando Ferro (PT-PE) são os PLCs 2.250/96 e 2.336/96, que exigem a presença de responsável técnico nos estabelecimentos de venda de agrotóxicos e determinam a obrigatoriedade de exames para trabalhadores expostos a pesticidas. Do deputado Roberto Pessoa (PFL-CE) é o PLC 3.636/97, que prevê a realização de exames laboratoriais nos produtos agropecuários nacionais e importados. Já proposta (PLC 3.986/00) do deputado Dr. Rosinha (PT-PR) obriga a notificação compulsória dos casos de intoxicação.



Uso de agrotóxicos nas plantações está sob fiscalização e controle dos órgãos estaduais

Informações

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Tel.: (61) 218-2828
Atend. ao agricultor: 0800-61 1995
www.agricultura.gov.br

Ministério do Meio Ambiente
Tel.: (61) 317-1000
www.mma.gov.br

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)
Tel.: (61) 448-1000
www.anvisa.gov.br

Sistema Nacional de Informações Tóxico-Farmacológicas
Tel.: (61) 448-1082 e 448-1099
www.anvisa.gov.br

Centros regionais de intoxicações
Tels.: 0800 780-200; 0800 410-148; 0800 148-110; 0800 284-4343; 0800 643-5252; 0800 771-3733.

Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama)
Linha verde: 0800-61-8080
www.ibama.gov.br

Instituto Nacional de Processamento de Embalagens Vazias (Inpev)
Tel.: (11) 3069-4400
www.inpev.org.br

Instituto Biodinâmico
Tel.: (11) 3069-4400
www.ibd.com.br

Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec)
Tel.: (14) 3882-5066
www.idec.org.br

Associação de Agricultura Orgânica
Tel.: (11) 3875-2625
www.aao.org.br

Instituto de Economia Agrícola
Tel.: (11) 5073-0244
www.iea.sp.gov.br

Planeta orgânico
www.planetaorganico.com.br