Resultados do Para

Interpretação científica

Ângelo ZanagaTrapé*

A UNIVERSIDADE Estadual de Campinas (Unicamp) possui um Programa de Monitoramento de Populações Expostas a Agrotóxicos que atua em municípios da Região Metropolitana de Campinas (RMC) e em nove municípios do sul de Minas Gerais. Em oito anos, foram triadas cerca de 6.500 pessoas em trabalhos de campo; 20% dos triados entraram em algum critério como caso suspeito: ou epidemiológico, se já teve alguma intoxicação aguda anos atrás, ou quadro clínico, ou laboratorial. Desses, 90% tiveram o diagnóstico de exposição de longo prazo, sem impactos na sua saúde; apenas 10% tiveram algum efeito relacionado à exposição, por falta de uso de equipamento de proteção individual (EPI) e associado a outras morbidades como dislipidemia, alcoolismo, hipertensão arterial, obesidade etc. Esse número é importante, porque a população economicamente ativa na agropecuária é em torno de 20 milhões de pessoas. Além desse aspecto, vale destacar que, nos 34 anos de trabalho, jamais atendi a um caso, sequer, de intoxicação alimentar por agrotóxico.

O interesse, quando foi iniciado o trabalho, era ter um quadro preciso sobre os alimentos em termos de contaminação toxicológica. A preocupação se acentuou desde que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) lançou o Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (Para), e os resultados passaram a ser divulgados. Em dezembro último, a Anvisa divulgou os novos resultados do Programa, em rede nacional pela mídia, quando relatou as análises de 2.488 amostras de diversos produtos da hortifruticultura para variados ingredientes ativos (IA) que compõem os agrotóxicos. Do total das amostras analisadas, 28%, ou seja, 694 apresentaram-se insatisfatórias, segundo a Agência, sendo o pimentão o principal alimento com maior índice de amostras insatisfatórias, perto de 91%. No entanto, para entendermos o significado do parâmetro "insatisfatório" e interpretarmos os resultados de maneira adequada, é preciso que a base da avaliação seja a Metodologia Científica em Toxicologia, disciplina da ciência que estuda os efeitos dos agentes químicos em geral nos seres vivos.

A toxicologia moderna ainda mantém o ensinamento de Paracelsus, médico belga que iniciou os conhecimentos científicos nessa disciplina há mais de 500 anos; e, segundo o qual, "a dose faz o remédio, a dose faz o veneno". Portanto, não é qualquer dose ou resíduo de uma substância química, no caso os agrotóxicos, que pode ser capaz de determinar alterações prejudiciais nos seres humanos, sejam de curto, médio ou longo prazo. No caso dos alimentos, as agências internacionais que regulam níveis de resíduos de substâncias químicas em alimentos, ingeridos *in natura* ou processados, estabelecem, há muitas décadas, valores/níveis aceitáveis dessas substâncias (conservantes, corantes, realçadores de sabor, agrotóxicos) sem causarem danos à saúde humana pelo consumo cotidiano desses alimentos durante a vida. Para os alimentos analisados pelo Para, o parâmetro que deve ser respeitado pela agência reguladora para que uma amostra seja "satisfatória" ou "insatisfatória" deve ser o Limite Máximo de Resíduos de ingredientes ativos em um determinado alimento, os chamados LMRs, abaixo dos quais não há preocupação em termos de saúde pública.

Nos resultados do Para, 28% das amostras foram consideradas "'insatisfatórias'" pela Anvisa. No entanto, quando analisamos cientificamente os dados, vemos que, deste total, somente 42 amostras, ou 1,7% das 2.488 amostras, tinham algum resíduo acima do parâmetro aceito internacionalmente, o LMR. A maior parte, 605 amostras, ou 24,3%, era de detecções de IAs não registradas para aquela cultura, mas com registro para outras culturas no País.

Este problema é fitossanitário, extensão do uso de um agrotóxico de uma cultura para outra(s), e não de saúde pública, pois o parâmetro que deveria ser respeitado pelo órgão regulador, o LMR, não foi ultrapassado. Mesmo nos casos de culturas em que ocorreram detecção de resíduos acima dos LMRs pelo relatório, os valores são muito baixos e têm como unidades de valor miligramas do IA por quilo do alimento. Do ponto de vista de saúde, à luz do método em toxicologia, principalmente dose-resposta, os valores são muito baixos, não indicando riscos para a população consumidora desses alimentos em curto, médio ou longo prazo.

Como conclusão, fazendo uma leitura dos resultados do Para, com base na metodologia científica que deve sustentar qualquer estudo, relatório, norma ou portaria, principalmente de uma agência reguladora nacional, podemos dizer que os alimentos analisados em 2010 mostraram uma adequada segurança química, indicando à população brasileira tranquilidade para o seu consumo. ■

Médico; coordenador da Área de Saúde Ambiental da Faculdade de Ciências Médicas da Unicamp e membro do Conselho Científico para Agricultura Sustentável (CCAS)