

De um lado, a técnica, do outro, o “achismo”

Muito tem sido divulgado o estabelecimento de níveis residuais de insetos e roedores em alimentos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Esses níveis, denominados “limites máximos de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas”, como fragmentos de insetos e pelos de roedores, não apresentam riscos à saúde pública à luz dos conhecimentos atuais e pelo que o método científico determina em estudos experimentais em animais de laboratório e em estudos clínico-epidemiológicos.

Assim a população brasileira, segundo a Anvisa, pode ingerir, por exemplo, um fragmento de pelo de roedor para cada 100 gramas de produtos de tomate, 25 fragmentos de insetos para cada 100 g de geleias de frutas, ou cinco insetos inteiros para cada 25 g de chá de camomila.

A agência não “permite” a presença de matéria estranhas, mas tolera quando há ocorrência mesmo com boas práticas de produção dos alimentos e sem colocar em risco a saúde da população. A adoção dessas regras de tolerância, segue o modelo adotado na maioria dos países.

Essa regulação demonstra que a agência nessa situação de saúde pública adotou um posicionamento de acordo com o conhecimento científico desenvolvimento industrial e normas internacionais. Felicitações à agência e ótimo para a saúde pública brasileira.

Em contraste a esta regulação, no que diz respeito aos dados de resíduos de agrotóxicos em alimentos que a Anvisa divulga sistematicamente, o órgão não usa os mesmos critérios técnico-científicos, divulgando pelos diversos meios da mídia dados de contaminação de diversos alimentos por vários agrotóxicos sendo o último vilão o pimentão.

Das amostras de alimentos analisadas pelo Programa de Análises de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (Para) recentemente divulgado pela ANVISA, analisando os resultados pelo método científico em Toxicologia, quase 100% das mesmas estavam em valores abaixo de limites aceitos pela maioria dos países de todo o mundo, sem colocar em risco a saúde da população brasileira ou dos países para os quais o Brasil exporta seus alimentos, inclusive in natura como frutas por exemplo.

Portanto esperemos que essa regulação dos resíduos de matérias estranhas em alimentos seja um reinício de um novo período da agência reguladora estabelecendo decisões sempre baseada em critérios técnicos-científicos.

Autor: *Angelo Zanaga Trapé, Membro do Conselho Científico para a Agricultura Sustentável (CCAS).*
Publicado pelo *Conselho Científico Agro Sustentável (CCAS)*
Acessível em: <http://agriculturasustentavel.org.br>