

## PROGRAMA DE ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS – PARA NO ESTADO DO PARÁ (2003 – 2007)

Fernanda Faro de Mello<sup>1</sup>; Sebastião Tavares Rolim Filho<sup>1</sup>; Teresa Coelho<sup>1</sup>; José Marcio  
Gonçalves<sup>2</sup>; Alessandra Alhadef<sup>1</sup>

1-S<sup>i</sup>ecretaria de Estado de Saúde Pública do Pará / Departamento de Vigilância  
Sanitária; 2-Secretaria Municipal de Saúde Pública / Departamento de Vigilância  
Sanitária.

e-mail: [dvs@sespa.pa.gov.br](mailto:dvs@sespa.pa.gov.br); [fernanda\\_faro@yahoo.com.br](mailto:fernanda_faro@yahoo.com.br);  
[sebastiaorolim@yahoo.com.br](mailto:sebastiaorolim@yahoo.com.br)

**Introdução.** No Estado do Pará a maioria dos hortifrutícolas é oriunda de outros estados, havendo a necessidade da Vigilância Sanitária realizar monitoramento para assegurar a qualidade dos alimentos, através de ações que efetivem a segurança alimentar. **Objetivo.** O trabalho objetivou o monitoramento da qualidade sanitária dos hortifrutícolas comercializados nos supermercados do município de Belém, para avaliação da presença e dos níveis de resíduos de agrotóxico nesses alimentos. **Método.** Até o momento, foram realizadas 470 coletas de amostras de hortifrutícolas nos estabelecimentos e encaminhadas aos Laboratórios de Referência do Programa (Lacen/PR, Itep/PE, Funed/MG). As amostras coletadas foram de orientação, as quais obedecem a um quantitativo padrão para cada tipo de produto conforme estabelecido pelo Procedimento Operacional Padronizado – POP/ANVISA. Os produtos são previamente selecionados pela Anvisa e coletados de acordo com a estação favorável. As amostras são realizadas todas as terças-feiras, embaladas em saco plástico, lacradas no próprio estabelecimento e enviadas por correio ao laboratório. **Resultados.** Os dados obtidos do programa revelaram que das 470 (quatrocentos e setenta) amostras colhidas no Estado, somente 378 laudos foram recebidos, até dezembro de 2007. Destas, 345 amostras obtiveram resultados analíticos satisfatórios (91,26%) e 33 amostras resultados analíticos insatisfatórios (8,73%), além da grande diversidade de ingredientes ativos observados em uma mesma cultura. Algumas culturas como morango, foram encontrados 6 ingrediente ativo na mesma amostra (Ditiocabamato, fenpropatrina, folpete, lambdacialotrina, procloraz, tetradifona), laranja, foram encontrados 3 ingredientes ativos na mesma amostra (Imazalil, metidationa, tiabendazol) e maçã (Imazalil, ditiocarbamato, dicofol). **Conclusão.** Os resultados demonstram que o uso indiscriminado de agrotóxicos nos alimentos, não respeitando o limite de tolerância recomendado, além do uso de produtos não autorizados podem colocar em risco a saúde da população. Portanto, programas de monitoramento e políticas agrícolas necessitam ser implementadas e intensificadas no País para a garantia de alimentos seguros e saudáveis.

Classificação Temática: Alimentício. “Apresentação Pôster”.

---

Fernanda Faro de Mello ([fernanda\\_faro@yahoo.com.br](mailto:fernanda_faro@yahoo.com.br))