

FATOR DE SEGURANÇA II

- o consumo -

Estimar o consumo alimentar médio de uma população não é tarefa fácil. E num Brasil com múltiplos hábitos mais ainda. O IBGE faz levantamentos exaustivos em todas as regiões para determinar o balanço dos ingredientes alimentares e lança mão também de pesquisas sobre o orçamento familiar, registros diários de hábitos e questionários sobre frequência alimentar.

Queira o leitor me perdoar, mas devo de imediato abrir uma janela na sua leitura para segredar um importante fator de segurança, do tipo que passa despercebido. Nunca é reportado nessas pesquisas o desperdício nas mesas familiares, ou seja, nem tudo é realmente consumido. Creia-me, o consumo é menor, é só olhar a lixeira.

De posse desse consumo médio diário de uma pessoa é possível estabelecer um valor referencial de ingestão diária de resíduo de um dado pesticida. Esse valor referencial de ingestão é obtido multiplicando-se o nível de resíduo presumido no alimento pela quantidade consumida daquele alimento. Depois é somar os resultados desta operação realizada em cada tipo de alimento hipoteticamente consumido em média pela população.

Por seu turno, o nível de resíduo é estabelecido em testes reais de campo e conhecido como MRL (Limite Máximo de Resíduo). O MRL é a concentração máxima de um resíduo de pesticida permitida em cada tipo de alimento. Em geral o MRL é obtido de todo o alimento colhido, *com casca e nó* como se diz prosaicamente. Na verdade, em grande parte dos alimentos a parte comestível não é o todo. Para banana e laranja, por exemplo, já é consenso entre os especialistas que são ingeridos apenas 70% do total. Para o restante dos alimentos esse percentual não foi ainda determinado. **Deparamo-nos aqui com mais dois fatores de segurança: um resultante da não consideração dessa diferença entre parte total e parte comestível, e, outro por utilizar-se o maior valor encontrado de resíduo ao se estabelecer o MRL, independente do valor encontrado no ponto que exprime o prazo de carência entre a última aplicação e a colheita.**

No Brasil adiciona-se um outro componente quando do estabelecimento do MRL, qual seja a utilização da dose dobrada nos testes de campo. Talvez, uma decisão tomada pela presunção da má utilização desse insumo por parte de

parcela dos agricultores, como dose maior e sobreposição de faixas na aplicação. **Mais segurança.**

Completada essa operação, compara-se o valor de resíduos obtido da soma das ingestões diárias *versus* a ADI (Ingestão Diária Aceitável). Se o valor de resíduos for menor ou igual a ADI, tudo bem; se for maior, sinal vermelho. Eu diria, amarelo, porque na verdade trata-se de uma superestimação. É preciso ressaltar que (a) apenas uma parte da safra colhida é tratada com pesticida; (b) a maioria das culturas tratadas contém resíduo abaixo do LMR; (c) os resíduos geralmente são reduzidos no armazenamento, na preparação dos alimentos ou no processamento industrial (inclusos aí: lavagem, secagem, fermentação, refinamento, cocção, etc.). **Perceba o leitor que não são simples fatores, são verdadeiras barreiras de segurança!**

É por essas razões que os toxicologistas admitem que ingestões de curto prazo (caso dos alimentos advindos das chamadas culturas com pouca expressão econômica ou territorial) com índice que ultrapasse a ADI não devem ser consideradas objetivamente um perigo à saúde.

Será que existe algum pesticida com toxicidade mais crítica capaz de ultrapassar todas essas barreiras? É difícil. Mas não é tão difícil encontrar um guloso cidadão, vizinho de descuidado plantador de *Fragaria*, e que todo santo dia come lá uns seis (6) rechonchudos moranguinhos. Pode muito bem ultrapassar a ADI com significativa margem e a sua ingestão diária continuada causar a qualquer momento uma complicada indigestão. Os descuidos desse agricultor da saborosa *rosaceae* serão comentados aqui, qualquer dia desses.

Resíduos preocupam, mas as precauções tomadas são muitas e rigorosas.

@@@AENDA - OUT.2004@@@