

Según el seguimiento que hace el Servicio Fitosanitario del Estado (SFE), del Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica (MAG), sobre los residuos de productos fitosanitarios conocidos como plaguicidas en vegetales, fundamental por la relevancia en la dieta de la población costarricense, el 80% de las muestras de vegetales frescos para consumo nacional en el año 2020, cumplió con los límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas, evidenciando un sostenido porcentaje de cumplimiento en los dos últimos años.

Esaú Miranda Vargas, encargado de la Unidad de Control Residuos Agroquímicos comentó que “los datos comparativos con años anteriores muestran que en el 2018 el 76,1% de las muestras de vegetales de producción nacional cumplieron con el límite establecido, en el 2019 fue del 80,5% y en el 2020 fue de un 80%, mostrando una mejora sostenida”.

“Entre las muestras que cumplieron los LMR, muchas no presentaron rastro alguno de productos fitosanitarios. Por ejemplo, el 92% de las muestras de frijol, 88% de elote, 78% de mora, 75% de mandarina, 68% de naranja, 64% de limón y 50% de piña”, agregó.

Entre los principales casos de incumplimientos a la reglamentación en LMR se encuentran el chile dulce (56%), culantro -coyote y castilla (32%), lechuga (31%), apio (20%), zanahoria (19%) y tomate (12%). En la mayoría de los casos, se detectó la presencia de insecticidas.

De acuerdo con las entidades, los incumplimientos a los LMR suceden generalmente por no respetar el período de carencia, por o respetar las dosis indicadas por del fabricante, por no calibrar correctamente los equipos de aplicación; por mencionar algunas de las causas, que se pueden resumir como la falta de implementación de las BPA.

Acciones ante casos de incumplimientos de LMR

Las acciones tomadas en los casos donde se detectó incumplimiento de LMR en productos nacionales fueron notificaciones con las advertencias al responsable del producto vegetal (240 notificaciones totales).

“En estos casos, el productor o responsable presenta un plan de mejora al que el personal del SFE le da estricto seguimiento”, explicó el SFE.

Parte de las acciones correctivas, es realizar un segundo muestreo de los productos detectados como problemáticos, de los que el 35% de los resultados ya cumplían con los LMR establecidos.

Además, se recolectó, analizó y dio seguimiento de muestras de vegetales frescos que se

utilizan en las cocinas de los Hospitales de la Caja Costarricense del Seguro Social (CCSS), el Programa de Abastecimiento Institucional (PAI) del Consejo Nacional de Producción (CNP), el Centro Nacional de Abastecimiento y Distribución de Alimentos (CENADA) y la Corporación Arrocera Nacional (CONARROZ), que son algunas de las organizaciones que apoyaron el plan nacional de muestreo de residuos.

“También es importante mencionar que, pese a las limitaciones de aforo indicadas por el Ministerio de Salud y todas las medidas de seguridad que se debieron acatar ante la pandemia, se realizaron capacitaciones gratuitas para unas 200 personas en todo el país, sobre Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), inocuidad microbiológica y química”, detalló la entidad.

Respecto a los productos con intención de importación, se notificó al responsable del producto vegetal fresco que no cumplió con los LMR (22 notificaciones) y se realizó la acción de rechazo en frontera (el 50% de las muestras que no cumplieron los LMR fueron destruidas por el importador bajo custodia del SFE y el restante 50 % fue devuelto), no permitiendo la entrada de los productos a Costa Rica.

En 2020 se tomaron 2.945 muestras de vegetales frescos

Durante el año 2020 se tomaron un total 2.945 muestras de vegetales frescos para análisis de residuos. De ese total, 1.198 muestras (el 40,7 %) provenían de la producción nacional, tomadas en las distintas regiones del país y 1.748 (el 59,3 %) provenían del muestreo con intención de importación que se toman en los diferentes puertos de ingreso al país.

Las muestras se analizaron en el Laboratorio de Análisis de Residuos de Agroquímicos (LRE) del SFE, este Laboratorio cuenta con ensayos acreditados bajo la Norma INTE-ISO/IEC 17025:2017.

En el 2020 el laboratorio alcanzó a determinar hasta 200 diferentes moléculas de plaguicidas como sus productos de degradación o metabolitos, lo cual permitió un análisis más exhaustivo.