

[Inicio](#) > Consumo de frutas y hortalizas inocuas

PRODUCTOS FITOSANITARIOS

Consumo de frutas y hortalizas inocuas

El Organismo aclara a la población que no hay riesgo toxicológico en el consumo de estos productos.



Buenos Aires, 14 de julio de 2017 – El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) comunica que las frutas y hortalizas que se comercializan en la Argentina no representan un riesgo para la salud del consumidor.

Es común que el uso de un plaguicida deje pequeñas cantidades en los vegetales sobre los cuales se aplica o, si son aplicados al suelo, una planta puede absorberlos. En ocasiones, la reducción de ese residuo es tal que no quedan cantidades que se puedan detectar con equipos modernos de análisis. Podría decirse que no quedan residuos.

Sin embargo, es posible que una pequeña cantidad de residuo persista en el alimento al momento de ser consumido sin que ello represente un peligro para la salud.

Los plaguicidas son herramientas que se utilizan en la producción de alimentos de origen vegetal para controlar plagas, enfermedades y malezas que, en caso de no ser controladas, dañarían el cultivo o el alimento producido, provocando pérdidas y, por eso, menos producción de alimentos.

A través del plan de control de residuos y contaminantes en productos de origen vegetal el Senasa verifica el cumplimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) respecto de la aplicación de los

productos fitosanitarios.

Los procedimientos de evaluación que se siguen para concluir en la aprobación o rechazo de la aprobación de un producto fitosanitario contemplan el residuo que puede quedar en el alimento. Por eso, el Senasa, después de ensayos regulados y evaluaciones exhaustivas, determina la cantidad máxima que se puede tolerar de un plaguicida en un alimento de modo que no produzca ningún daño a la salud de quien lo consume. Esa cantidad máxima se regula por norma y se conoce como Límites Máximos de Residuos (LMR).

Dado que el uso de estos productos puede dejar residuos en los alimentos, a nivel internacional se establecen límites máximos aceptables sobre bases científicas, conocidos como LMR, los cuales son definidos con un amplio margen de seguridad que evita el riesgo para el consumidor, aun si eventualmente fueran superados.

Debido a estos márgenes de seguridad, un LMR superior NO constituye un riesgo para la inocuidad alimentaria sino el incumplimiento del buen uso del producto fitosanitario en un establecimiento agrícola, sobre el cual el Senasa realizaría acciones correctivas. La detección de residuos de un producto fitosanitario demuestra la utilización de los mismos en una producción agrícola y no necesariamente un riesgo para la salud del consumidor.

Material relacionado:

[Preguntas y respuestas sobre fitosanitarios](#) [1]

Jueves, Julio 13, 2017 - 18:30

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:

<http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/consumo-de-frutas-y-hortalizas-inocuas>

Enlaces

[1] http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/pdf_completo.pdf