

# ANVISA: Resíduo de agrotóxicos em alimentos



AGROTÓXICOS

Prezado colega, Bom dia

O SindLab – Sindicato dos Laboratórios de Minas Gerais comunica-lhe que a ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária divulgou seu relatório dos resultados de resíduos de agrotóxicos em alimentos.

## Divulgado relatório sobre resíduos de agrotóxicos em alimentos

Programa de Análises de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos, o PARA, avaliou mais de 12 mil amostras de alimentos ao longo de três anos. Pela primeira vez, o documento revela o risco dos resíduos para a saúde.

Por: Ascom/Anvisa

Quase 99% das amostras de alimentos analisadas pela Anvisa, entre o período de 2013 e 2015, estão livres de resíduos de agrotóxicos que representam risco agudo para a saúde. O dado faz parte do relatório do Programa de Análises de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos, o PARA, divulgado pela Agência nesta sexta-feira (25/12), em Brasília. No total, foram 12.051 amostras monitoradas nos 27 estados do Brasil e no Distrito Federal.

Esta é a primeira vez que a Anvisa monitora o risco agudo para saúde, uma vez que, nas edições anteriores do PARA, as análises tinham o foco nas irregularidades observadas nos alimentos. O risco agudo está relacionado às intoxicações que podem ocorrer dentro de um período de 24 horas após o consumo do alimento que contenha resíduos. Este novo tipo de avaliação, que já vem

sendo feito na Europa, Estados Unidos, Canadá etc., leva em consideração a quantidade de consumo de determinado alimento pelo brasileiro.

Foram avaliados cereais, leguminosas, frutas, hortaliças e raízes, totalizando 25 tipos de alimentos. O critério de escolha foi o fato de que estes itens representam mais de 70% dos alimentos de origem vegetal consumidos pela população brasileira, conforme detalhados na tabela a seguir.

ALIMENTO	Nº DE AMOSTRAS ANALISADAS	NÚMERO DE AMOSTRAS COM POTENCIAL RISCO AGUDO	% DE AMOSTRAS COM POTENCIAL RISCO AGUDO
Laranja	744	90	12,1%
Abacaxi	240	12	5,0%
Couve	228	6	2,6%
Uva	224	5	2,2%
Alface	448	6	1,3%
Mamão	722	6	0,8%
Morango	157	1	0,6%
Manga	219	1	0,5%
Pepino	487	2	0,4%
Feijão	764	2	0,3%
Goiaba	406	1	0,2%
Repolho	491	1	0,2%
Maçã	764	1	0,1%
Outros alimentos: Arroz, milho (fubá), trigo (farinha), banana, abobrinha, pimentão, tomate, batata, beterraba, cebola, cenoura, mandioca (farinha)	6.157	0	-
<b>TOTAL</b>	<b>12.051</b>	<b>134</b>	<b>1,11%</b>

## O que foi encontrado?

Um dos alimentos com maior quantidade de amostras analisadas foi a laranja. Vigilâncias sanitárias de estados e municípios realizaram a coleta de 744 amostras em supermercados de todas as capitais do País. No montante avaliado, 684 amostras foram consideradas satisfatórias, sendo que, dessas, 141 não apresentaram resíduos.

Uma das situações de risco identificadas na laranja está relacionada ao agrotóxico carbofurano, que passa por processo de reavaliação na Anvisa. É a substância presente nas amostras que mais preocupa quanto ao risco agudo, sendo que 11% das amostras de laranja apresentaram situações de risco relativas ao carbofurano.

O agrotóxico carbendazim é outro que merece atenção quanto ao risco agudo. Os resultados do programa revelaram que em 5% das amostras de abacaxi há potencial de risco relacionado à substância.

Um aspecto importante é que as análises do programa sempre são feitas com o alimento inteiro, incluindo a casca, que, no caso da laranja e do abacaxi, não é comestível. Ou seja, com a eliminação da casca, a possibilidade de risco é diminuída. Isso porque alguns estudos trazem indícios de que a casca da laranja tem baixa permeabilidade aos principais agrotóxicos detectados, de modo que a possibilidade de contaminação da polpa é reduzida.

Já para os demais produtos, como a abobrinha, o pimentão, o tomate e o morango, o risco agudo calculado foi considerado aceitável em quantidade superior a 99% das amostras.

As irregularidades apontadas no relatório, apesar de não representarem risco apreciável à saúde do consumidor do ponto de vista agudo, podem aumentar os riscos ao agricultor, caso ele utilize agrotóxicos em desacordo com as recomendações de uso autorizadas pelos órgãos competentes.

As irregularidades também podem indicar uso excessivo do produto ou mesmo a colheita do alimento antes do período de carência descrito na bula do agrotóxico. As situações de contaminação por deriva, contaminação cruzada e solo, entre outros, também podem ocasionar a presença de resíduos irregulares nos alimentos, principalmente nos casos em que os resíduos são detectados em concentrações muito baixas.

## O que é o PARA?

O PARA foi iniciado em 2001, com o objetivo de avaliar os níveis de resíduos de agrotóxicos nos alimentos de origem vegetal que chegam à mesa do consumidor. O programa é coordenado pela Anvisa, que atua em conjunto

com as vigilâncias sanitárias de estados e municípios e com os Laboratórios Centrais de Saúde Pública (Lacens).

As vigilâncias sanitárias realizam os procedimentos de coleta dos alimentos disponíveis no mercado varejista e os enviam aos laboratórios para análise. O objetivo é verificar se os alimentos comercializados apresentam agrotóxicos autorizados em níveis de resíduos dentro dos Limites Máximos de Resíduos (LMR) estabelecidos pela Anvisa. Atualmente, o PARA acumula um total de mais de 30 mil amostras analisadas, distribuídas em 25 alimentos de origem vegetal.

## Com os resultados, o que acontece?

Os resultados obtidos no PARA contribuem para a segurança alimentar da população. Quando são encontrados riscos para a saúde, uma das ações da Agência é verificar qual ingrediente ativo contribuiu decisivamente para o risco e, assim, proceder às ações mitigatórias, como fiscalização, fomento de ações educativas à cadeia produtiva, restrições ao uso do agrotóxico no campo e, até mesmo, incluir o ingrediente ativo em reavaliação toxicológica. Ou seja, reavaliar a anuência do registro do agrotóxico no país do ponto de vista da saúde.

A Anvisa não atua sozinha nesta questão. Para que os agrotóxicos sejam registrados, a Agência avalia essas substâncias do ponto de vista do risco para a saúde humana. Já o Ibama avalia a substância pela ótica da possibilidade de danos ao meio ambiente e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) avalia a eficiência do produto no campo e formaliza o registro com o aval dos três órgãos envolvidos.

O PARA ainda municia vigilâncias sanitárias com informações que podem auxiliar em programas estaduais de monitoramento. Também ajuda na identificação de culturas que possuem poucos agrotóxicos registrados em razão do baixo interesse das empresas em registrar produtos para essas culturas, denominadas minor crops ou Culturas de Suporte Fitossanitário Insuficiente (CSFI).

Nesses casos, há normas que simplificam o registro de produtos para essas culturas, melhorando de forma significativa a disponibilidade de

Ingredientes ativos autorizados para as CSFI nos últimos cinco anos. De 2011, quando a primeira norma para CSFI foi publicada, até hoje, mais de 900 novos LMRs de ingredientes ativos de relativa baixa toxicidade foram estabelecidos para as mais diversas culturas consideradas de baixo suporte fitossanitário no país.

## Perspectivas para o futuro

Nos próximos anos, o PARA pretende aumentar o número de alimentos monitorados de 25 para 36, os quais terão abrangência de mais de 90% dos alimentos de origem vegetal consumidos pela

população brasileira, segundo dados do IBGE. O número de amostras coletadas também se ajustará à realidade de consumo de cada alimento em cada estado.

Além disso, o programa ampliará o número de agrotóxicos pesquisados nas amostras, incluindo substâncias de elevada complexidade de análise, como glifosato e o 2,4-D, entre outras.

A Agência também está acompanhando o desenvolvimento de metodologias para avaliação do risco cumulativo, ou seja, quais são os riscos à saúde resultantes da ingestão de alimentos contendo resíduos de diferentes agrotóxicos com mesmo efeito tóxico.

A Europa, nos últimos anos, tem trabalhado no desenvolvimento de metodologia para avaliar esse tipo de risco e deve publicar no próximo ano os primeiros resultados dessa avaliação, segundo informações disponíveis no site da Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (EFSA).

[Clique aqui](#) e acesse o relatório do PARA na íntegra ou [clique aqui](#) e confira uma síntese do documento.

Atenciosamente

**Humberto Marques Tibúrcio**  
SindLab                      Presidente

**Eu fiz minha parte! ®**