

# Consumo e Saúde

## Agrotóxicos e Alimentos - qualidade e segurança

Ouvidoria da Anvisa

Coordenação de Consumo Seguro e Saúde (DPDC/Senacon)

### FATO

Os brasileiros estão, cada vez mais, inserindo alimentos saudáveis em sua rotina alimentar. Em busca de uma melhor qualidade de vida e da prevenção de doenças, os consumidores estão mais conscientes da importância de uma alimentação equilibrada, com qualidade e segurança, e que traga benefícios para a saúde. Frutas, verduras, legumes e hortaliças contêm vitaminas, fibras e outros nutrientes, e devem ser ingeridos com frequência, pois auxiliam nas defesas naturais do corpo.

### CONTEXTO

O Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) avalia continuamente os níveis de resíduos de agrotóxicos nos principais alimentos que chegam à mesa do consumidor. A Anvisa coordena o programa em conjunto com as vigilâncias sanitárias dos Estados e Municípios e laboratórios estaduais de saúde pública, sendo um indicador da ocorrência de resíduos de agrotóxicos em alimentos. Assim, é possível verificar se os alimentos comercializados contêm níveis de resíduos de agrotóxicos de acordo com os limites máximos estabelecidos pela Agência, e se estes representam risco à saúde dos consumidores.

No período de 2013 a 2015, o PARA monitorou 12.051 amostras de 25 alimentos coletados em todo país, a saber: abacaxi, abobrinha, alface, arroz, banana, batata, beterraba, cebola, cenoura, couve, feijão, goiaba, laranja, maçã, mamão, mandioca (farinha), manga, milho (fubá), morango, pepino, pimentão, repolho, tomate, trigo (farinha) e uva. A escolha dos alimentos baseou-se nos dados de consumo obtidos pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), na disponibilidade destes alimentos nos supermercados das diferentes Unidades da Federação e no número de agrotóxicos detectados, sendo que os alimentos selecionados representam mais de 70% dos alimentos de origem vegetal consumidos pela população brasileira. Os resultados indicaram que 19,7 % das amostras analisadas apresentaram nível de agrotóxico acima do permitido ou não autorizado para a cultura. No entanto, as irregularidades identificadas não implicam, necessariamente, risco ao consumidor.

Em 2016, a Anvisa deu um passo importante na proteção à saúde da população e passou a efetuar o procedimento conhecido como avaliação do risco, em linha do que é feito há mais de uma década em outros países, como EUA e União Europeia. Neste primeiro ano, foi avaliado o risco agudo à saúde dos consumidores, o qual se refere a efeitos adversos que podem ocorrer em um período de até 24h após o consumo elevado de alimento contendo resíduos de agrotóxicos. Nos próximos relatórios do PARA, pretende-se incluir também a avaliação do risco crônico, que diz respeito a agravos à saúde que podem ocorrer a longo prazo, pelo consumo durante a vida, de alimentos contendo pequenas concentrações de resíduos de agrotóxicos. Os resultados da avaliação do risco agudo indicaram que 1,11% das amostras monitoradas representam potencial de risco agudo à saúde. Dentre os alimentos que representaram risco agudo, importante ressaltar que grande parte contém casca não comestível (ex., abacaxi, laranja, entre outros), sendo que a análise química dos resíduos é feita no alimento inteiro, incluindo sua casca. Ou seja, a retirada da casca para consumo da fruta por si só reduz o risco agudo calculado, tendo em vista que a maior fração dos principais resíduos de agrotóxicos encontrados nesses alimentos se concentra na casca. Outros procedimentos, como lavagem e cozimento, também reduzem, porém não eliminam, os níveis de agrotóxicos nos alimentos.

Importante destacar que as irregularidades identificadas, ainda que não representem risco apreciável ao consumidor, são consideradas infrações sanitárias e devem ser combatidas. Nesse sentido, o PARA tem contribuído na orientação das cadeias produtivas sobre as não conformidades existentes em seu processo produtivo, incentivando a adoção das Boas Práticas Agrícolas (BPA) por parte dos produtores rurais, com o objetivo de reduzir os riscos ao agricultor e garantir a segurança dos alimentos.



### **Cuidados que o consumidor deve ter no momento da compra de alimentos:**

- Opte por alimentos de origem identificada, que informem os dados do produtor na embalagem. Essa identificação reforça o comprometimento dos agricultores em relação à qualidade dos alimentos por eles produzidos;
- Dê preferência a alimentos da época, que a princípio recebem carga menor de agrotóxicos. Alimentos produzidos pelo sistema orgânico ou agroecológico também são uma boa opção, pois não utilizam agrotóxicos em seu cultivo. No entanto, a impossibilidade de adquirir alimentos orgânicos não deve ser motivo para a diminuição no consumo de frutas, legumes e verduras produzidos pelo sistema convencional de cultivo;
- Busque redes de varejistas que possuam programas de rastreabilidade e de controle da qualidade dos alimentos.

### **FIQUE SABENDO...**

Diversos agrotóxicos aplicados sobre as culturas agrícolas e o solo têm a capacidade de penetrar no interior de folhas e polpas, de modo que os procedimentos de lavagem dos alimentos com água corrente e a retirada de cascas e folhas externas, apesar de incapazes de eliminar aqueles contidos em suas partes internas, favorecem a redução da exposição aos resíduos dessas substâncias, principalmente quando a casca é comestível.

Soluções de hipoclorito de sódio (água sanitária, solução de Milton, etc.) devem ser usadas para a higienização dos alimentos na proporção de uma colher de sopa para um litro de água, com o objetivo de matar agentes microbiológicos que possam estar presentes nos alimentos, e não de remover ou eliminar os resíduos de agrotóxicos.

O consumidor pode acompanhar o Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos - PARA, incluindo seus resultados anuais, no portal do PARA na Anvisa em: <http://portal.anvisa.gov.br/programa-de-analise-de-registro-de-agrotoxicos-para>

### **PROVIDÊNCIAS E SUPORTE LEGAL**

Nota Técnica de avaliação do risco dietético e adoção de medidas administrativas. Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA). Relatório de Atividades do período 2013-2015. Lei de Agrotóxicos e Afins nº 7.802, de 11 de julho de 1989. Decreto nº 4.074, de 04 de janeiro de 2002. Código de Defesa do Consumidor (Lei 8.078/90), especialmente artigos 6º, 10, 31, 39, 63 e 66.

Produtos e serviços com suspeitas de irregularidades devem ser denunciados à Vigilância Sanitária mais próxima do consumidor. Denúncias podem ser feitas para o e-mail [ouvidoria@anvisa.gov.br](mailto:ouvidoria@anvisa.gov.br).

Se o consumidor tiver problemas, deve procurar o órgão de defesa do consumidor mais próximo ou registrar possíveis acidentes no sistema de acidentes de consumo mantido pelo Inmetro (Sistema Inmetro de Monitoramento de acidentes de consumo – Sinmac, [www.inmetro.gov.br/sinmac](http://www.inmetro.gov.br/sinmac)).

Pedidos de informação: Central de Atendimento da Anvisa – 0800 642 9782. Disque Saúde - 136. Orientações podem ser obtidas pelo Disque-Intoxicação (0800 722 6001). Mais informações: [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br).

**Elaboração técnica:** Gerência-Geral de Toxicologia (GGTOX/Anvisa)

**Produção/Revisão textual:** Ouvidoria/Anvisa e Coordenação de Consultoria Técnica (DPDC)