



PROGRAMA DE ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM ALIMENTOS – PARA

Resultados de 2013 a 2015



O Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos - PARA

- PARA foi criado em 2001 e passou a ser um programa em 2003 (Resolução RDC n. 119/2003)
- Coletas realizadas em todo país desde 2012
- Quatro laboratórios públicos - Lacs de MG, GO, RS e PR - e um contratado
- Monitora 25 alimentos – representam mais de 70% do consumo de alimentos de origem vegetal no Brasil (IBGE, 2009)
- Mais de 30 mil amostras analisadas desde a criação



METODOLOGIA DE DIVULGAÇÃO ANTERIOR

- Definido pelos índices de irregularidade
 - Tipos de irregularidade: resíduos acima do limite permitido (LMR) ou não autorizados para a cultura
 - Maior parte das irregularidades relacionada a resíduos não autorizados para a cultura, principalmente as de baixo retorno econômico – o mesmo ocorre no cenário mundial
- O risco de intoxicação não era mensurado
- A metodologia anterior desestimulava o consumo de frutas e hortaliças



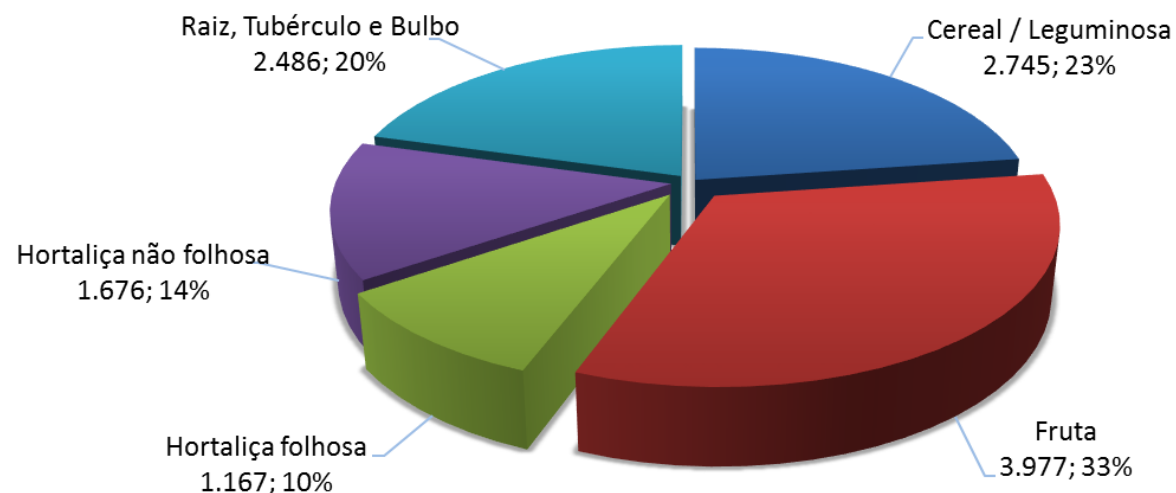
NOVA METODOLOGIA

- Avaliação e comunicação do risco em conformidade com metodologias internacionais
- Avaliação do risco dietético agudo - agravo à saúde 24 horas após o consumo
- Resultados detalhados de cada alimento
- Recomendações a outros órgãos, setor regulado e consumidores
- Detalhamento das ações para diminuição de risco na esfera federal e estadual



PERFIL DAS AMOSTRAS MONITORADAS

- 12.051 amostras analisadas, coletadas no mercado varejista das capitais de todo país
- 232 agrotóxicos pesquisados
- 25 tipos de alimentos monitorados, divididos em seis categorias





AVALIAÇÃO DO RISCO AGUDO

- Metodologia preconizada pela OMS/FAO
- Intoxicação aguda: agravo à saúde 24 horas após o consumo
- Em 98,89% das amostras não foram identificadas situações de potencial risco agudo
- Em 1,11% das amostras monitoradas, identificou-se um potencial de risco agudo relativo a 13 alimentos
- Maior parte das situações de risco agudo está relacionada a detecções de carbofurano



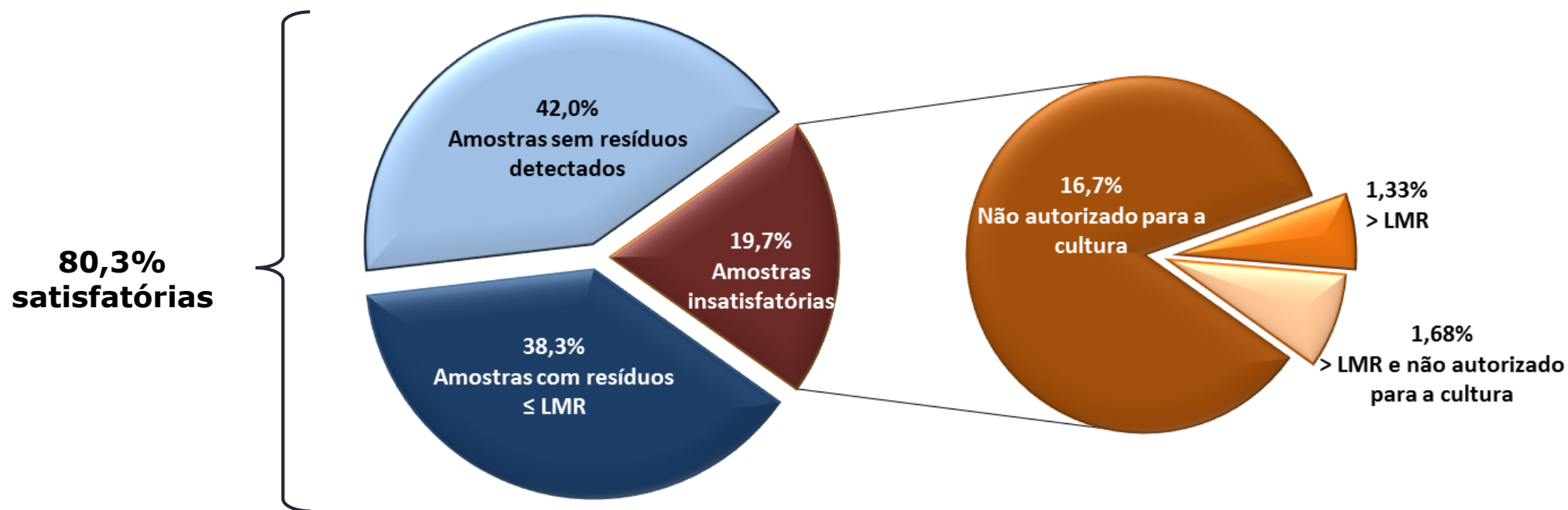
AVALIAÇÃO DO RISCO AGUDO

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	-
TOTAL	12.051	134	1,11%

- Alguns estudos trazem indícios de que a casca da laranja e do abacaxi tem baixa permeabilidade aos principais agrotóxicos detectados nas situações de risco, reduzindo a concentração dos resíduos na polpa
- As análises foram feitas com o alimento inteiro, incluindo a casca, que, no caso da laranja e abacaxi, não é comestível. Ou seja, com a eliminação da casca, a possibilidade de danos a saúde pode ser diminuída



IRREGULARIDADES



- Total de agrotóxicos detectados: 134
- Mais detectados irregularmente: acefato, carbendazim e clorpirifós
- As irregularidades não necessariamente representam risco à saúde



CONCLUSÕES

- O nível de segurança alimentar é considerado aceitável quanto aos potenciais riscos de intoxicação aguda advindos da exposição dietética a resíduos de agrotóxicos
- Os riscos identificados permitem atuar com foco nos principais problemas
- As irregularidades identificadas revelam situações que podem acarretar risco à saúde do trabalhador rural



RECOMENDAÇÕES AO CONSUMIDOR

- Higienizar bem os alimentos com água corrente. Pode ser utilizada uma escovinha ou uma bucha, destinada para essa finalidade, no auxílio na remoção dos resíduos
- Optar por alimentos rotulados com identificação do produtor
- Optar por alimentos da época
- Alimentos *in natura*, predominantemente de origem vegetal, devem ser a base de uma alimentação nutricionalmente equilibrada
- O consumo regular de frutas, legumes e verduras está associado a um menor risco de contrair certos tipos de câncer e outras doenças crônicas não transmissíveis



RECOMENDAÇÕES

PODER PÚBLICO

- Intensificação de ações de Educação Sanitária, principalmente assistência técnica, e de fiscalização
- Restrições nos registros de substâncias com elevados índices de irregularidade e situação de risco
- Implementação de mais programas de monitoramento na esfera estadual

SETOR REGULADO

- Adoção de técnicas agrícolas voltadas para o uso racional de agrotóxicos
- Ações de educação sanitária para agricultores pelas indústrias fabricantes de agrotóxicos
- Maior empenho no registro de agrotóxicos pelas indústrias para culturas de baixo retorno econômico
- Ampliação da rastreabilidade dos alimentos e qualificação de fornecedores



PERSPECTIVAS

PLANO DE AÇÕES INTERINSTITUCIONAIS ENTRE ANVISA E MAPA

- Fortalecimento das ações de controle, com a avaliação contínua das medidas adotadas focadas nos índices de irregularidade e risco

AMPLIAÇÃO DO PARA

- Aumento do número de alimentos monitorados e de agrotóxicos pesquisados

AVALIAÇÃO DO RISCO CUMULATIVO

- Riscos à saúde resultantes da ingestão de alimentos contendo resíduos de diferentes agrotóxicos com mesmo efeito tóxico
- Metodologia está sendo desenvolvida na Europa, com previsão de divulgação dos primeiros resultados em 2017



Contato

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

SIA Trecho 5 - Área especial 57 - Lote 200

CEP: 71205-050

Brasília - DF

Telefone: 61 3462 6000

www.anvisa.gov.br

www.twitter.com/anvisa_oficial

Anvisa Atende: 0800-642-9782

ouvidoria@anvisa.gov.br