

# Consumo e Saúde

Agrotóxicos e Alimentos - qualidade e segurança

Ouvidoria/Anvisa e Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor/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 mais 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. Porém, é importante que se conheça a procedência desses alimentos.

## CONCEITO

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 participantes, que realizam os procedimentos de coleta dos alimentos nos supermercados e de envio aos laboratórios para análise. Assim, é possível verificar se os produtos comercializados possuem a qualidade exigida pela lei que autoriza o uso dos agrotóxicos, e se os limites máximos de resíduos estão de acordo com o estabelecido pela Agência.

No ano de 2010, o PARA monitorou dezoito alimentos, como o morango, o pimentão e o tomate, dentre outros. A escolha das culturas 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 uso intensivo de agrotóxicos nestas culturas. As análises dessas amostras foram realizadas por Laboratórios Centrais de Saúde Pública (LACEN) e deram como resultado que 28% de todas as amostras analisadas no ano de 2010 apresentaram nível de agrotóxico acima do permitido ou não autorizado para a cultura. Diante desse quadro, em 2011, iniciou-se planejamento, junto às vigilâncias sanitárias estaduais e municipais, para a realização de coletas visando análises de caráter fiscal a partir de 2012. Atualmente, para todas as amostras insatisfatórias é aberto um processo administrativo, autuando os responsáveis pelo alimento comercializado fora dos padrões estabelecidos pela ANVISA.

O PARA tem contribuído para que os supermercados cadastrem e qualifiquem seus fornecedores, de forma que os produtores rurais adotem integralmente as Boas Práticas Agrícolas.

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

- Opte por produtos com origem identificada, que apresentem na embalagem dados do produtor. Essa identificação reforça o comprometimento dos produtores em relação à qualidade dos alimentos por eles produzidos.
- Dê preferência para alimentos da época (a princípio recebem carga menor de agrotóxicos).
- Alimentos produzidos pelo sistema orgânico também são uma boa opção, pois não utilizam agrotóxicos para serem produzidos.
- Dê preferência a alimentos certificados como, por exemplo, com selos de produtos “orgânicos” e/ou “Brasil Certificado”. A certificação atesta a profissionalização e o comprometimento do produtor com os protocolos de sistema de produção sustentável previamente estabelecidos pelo Governo em parceria com as cadeias produtivas de alimentos.
- Busque redes 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 em água corrente e a retirada de cascas e folhas externas dos mesmos contribuem para a redução dos resíduos de agrotóxicos, ainda que sejam incapazes de eliminar aqueles contidos em suas partes internas.
- 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 no portal da Anvisa: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Agrotoxicos+e+Toxicologia>

## PROVIDÊNCIAS e SUPORTE LEGAL

Nota Técnica de Esclarecimento sobre o Risco de Consumo de Frutas e Hortaliças Cultivadas com Agrotóxicos. Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA) Relatório de Atividades de 2010. A Lei de Agrotóxicos e Afins nº 7.802, de 11 de julho de 1989. Decreto nº 4.074, de 04 de janeiro de 2002.

Para orientação procurar a Vigilância Sanitária mais próxima do consumidor. Denúncias também para o e-mail: [ouvidoria@anvisa.gov.br](mailto:ouvidoria@anvisa.gov.br)

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)

Revisão Técnica: Gerência-Geral de Toxicologia

OUIDORIA/ANVISA E DPDC/SENACON – ANO 5 N.29, DEZEMBRO DE 2012