

Boletim Vigilância Sanitária - HCFMUSP

Anvisa divulga resultado de monitoramento de agrotóxicos em alimentos

Abacaxi e laranja foram as culturas com maior número de amostras com potencial de risco

A Anvisa anunciou, em 11 de dezembro de 2024, os resultados do [Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos \(Para\) no ano de 2023](#). Nesta edição, foram analisadas 3.294 amostras de alimentos, coletadas em 76 municípios. O programa avalia a presença de resíduos de agrotóxicos em alimentos e o seu potencial de risco para a saúde humana. As amostras são coletadas nas prateleiras dos supermercados de todas as regiões do país e analisadas em laboratórios especializados, que utilizam métodos científicos reconhecidos internacionalmente. Nesta edição, foram analisados 14 alimentos, que representam 31% do consumo de alimentos de origem vegetal pela população brasileira: abacaxi, alface, alho, arroz, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, goiaba, laranja, manga, pimentão, tomate e uva. Ao todo, as análises buscaram por resíduos de 338 diferentes agrotóxicos, incluindo produtos nunca autorizados ou substâncias já banidas no Brasil.

As análises do programa são feitas em ciclos. De 2023 a 2025, a expectativa é analisar 36 alimentos que representam 80% dos alimentos de origem vegetal consumidos no Brasil, conforme levantamento do IBGE. Os resultados divulgados fazem parte do primeiro ano do Plano Plurianual, que vai de 2023 a 2025.

Em 2023, participaram do programa o Distrito Federal, Acre, Alagoas, Amapá,

Amazonas, Bahia, Ceará, Espírito Santo, Goiás, Maranhão, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Rondônia, Santa Catarina, São Paulo, Sergipe e Tocantins. Nesta edição, os laboratórios responsáveis pelas análises foram a Fundação Ezequiel Dias – Funed (Lacen/MG) e o laboratório Eurofins do Brasil.

Potencial de risco humano

O dado mais importante do relatório, do ponto de vista do consumidor de alimentos, é o potencial de risco agudo e de risco crônico, ou seja, o quanto os resíduos de agrotóxicos identificados podem ser perigosos para a saúde humana.

O risco agudo é o risco de danos à saúde pelo consumo do alimento em curto espaço de tempo, como uma refeição ou um dia de consumo do alimento.

O risco crônico avalia o consumo diário, por toda a vida, de diversos alimentos com resíduos de agrotóxicos e considerando o perfil de consumo no Brasil. Para avaliar o risco crônico, a Anvisa projeta cenários e faz o cálculo do consumo hipotético, considerando dados de consumo da população brasileira obtidos na Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) do IBGE, o histórico de dados do programa de monitoramento e ainda o limite máximo de resíduos permitido, no caso dos alimentos não monitorados no período.

Conheça mais sobre a Vigilância Sanitária:

<http://portal.anvisa.gov.br> / [Centro de Vigilância Sanitária—CVS SES](#) / [Vigilância Sanitária Prefeitura SP](#)

A Vigilância Sanitária do NEO-HCFMUSP funciona de 2º à 6ª feira, das 9:00 h às 16:00 h.

Telefones: (11) 2661-7712 / 7711. Endereços Eletrônicos: visa_neo@hc.fm.usp.br / cadastro_neo@hc.fm.usp.br

Boletim Vigilância Sanitária - HCFMUSP

Anvisa divulga resultado de monitoramento de agrotóxicos em alimentos

Abacaxi e laranja foram as culturas com maior número de amostras com potencial de risco

Risco agudo – consumo em 24h

Foram identificadas 22 amostras, equivalentes a 0,67%, com potencial de risco ao consumidor.

O abacaxi e a laranja foram as culturas com maior número de amostras com potencial de risco agudo – 7 e 6 amostras, respectivamente.

Risco crônico – consumo por toda a vida

Não foi encontrada situação com potencial de risco crônico nas avaliações de 2023.

Para avaliar o risco crônico, a Anvisa considera os dados atuais e o histórico de dados dos últimos 10 anos do programa.

Isso significa que, para o cálculo do risco crônico, a Agência cruza os dados de resíduos encontrados com os dados de consumo da população, incluindo o perfil de alimentos processados feitos a partir de cada cultura.

A avaliação do risco crônico considera o consumo diário de todos esses alimentos por toda a vida, incluindo aqueles com agrotóxicos aprovados, mas não monitorados no Para, como, por exemplo, a cana-de-açúcar, cujo consumo ocorre principalmente na forma de açúcar processado.

Uso no campo e presença de resíduos

O relatório também traz dados sobre a conformidade com o Limite Máximo de Resíduos (LMR) estabelecido pela Anvisa. Este é um dado que aponta se o uso do produto agrotóxico no campo gerou resíduos acima do estabelecido, se o agrotóxico foi aplicado em uma cultura para a qual não está autorizado ou ainda se houve aplicação de um produto não permitido no Brasil.

De acordo com a análise, 37% das amostras não continham qualquer resíduo de agrotóxico. Outras 36,9% tiveram resíduos detectados dentro do LMR. O restante das amostras (26,1%) tinham alguma não conformidade.

A não conformidade acontece quando há resíduos em quantidades acima do limite definido pela Anvisa ou ainda na presença de um agrotóxico não autorizado para aquela cultura agrícola. Ou seja, essa não conformidade é um sinal de erro no processo produtivo e na adoção de boas práticas agrícolas.

As não conformidades são consideradas infrações sanitárias e podem representar risco principalmente à saúde dos agricultores, pela aplicação de agrotóxicos em desacordo ou na ausência das recomendações de uso autorizadas.

Conheça mais sobre a Vigilância Sanitária:

<http://portal.anvisa.gov.br> / [Centro de Vigilância Sanitária—CVS SES](#) / [Vigilância Sanitária Prefeitura SP](#)

A Vigilância Sanitária do NEO-HCFMUSP funciona de 2º a 6º feira, das 9:00 h às 16:00 h.

Telefones: (11) 2661-7712 / 7711. Endereços Eletrônicos: visa_neo@hc.fm.usp.br / cadastro_neo@hc.fm.usp.br

Boletim Vigilância Sanitária - HCFMUSP

Anvisa divulga resultado de monitoramento de agrotóxicos em alimentos

Utilização dos resultados

Nos últimos 10 anos, os dados do Para têm sido utilizados para orientar a reanálise de agrotóxicos. A reanálise ou reavaliação toxicológica é o processo no qual a Anvisa revisa os parâmetros de segurança para a saúde humana relacionados a um agrotóxico. Esse processo pode resultar na manutenção do produto no mercado, na imposição de restrições específicas ou até no seu banimento.

Assim, nesses últimos 10 anos, a Agência concluiu a reanálise de 12 ingredientes ativos de agrotóxicos, utilizados em centenas de produtos. Desses, seis foram banidos no Brasil (carbendazim, carbofurano, forato, paraquate, parationa metílica e procloraz) e várias restrições foram implementadas para reduzir os riscos identificados.

O Para também permitiu a elaboração da norma conjunta entre a Anvisa e o Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) para a rastreabilidade de alimentos. Esta iniciativa busca aumentar a quantidade de alimentos que podem ser rastreados desde sua origem e assim permitir ações mais efetivas de controle pelas autoridades locais.

Os resultados orientam ainda a possibilidade de restrições de determinados agrotóxicos para culturas específicas, caso do carbossulfano, metidationa e formetanto, que tiveram restrições para algumas lavouras nos últimos anos.

O programa também evidencia a avaliação de produtos para lavouras que contam com baixa cobertura fitossanitária, ou seja, baixa oferta de produtos para tratamento de pragas típicas de cada cultura. A partir dos dados do Para, novos produtos podem ser priorizados para culturas de menor interesse econômico, conhecidas como culturas com suporte fitossanitário insuficiente ou *minor crops*.

Análise de múltiplos resíduos

Alguns agrotóxicos possuem efeitos tóxicos semelhantes sobre a saúde humana, e esses efeitos podem ser amplificados quando combinados. Reconhecendo a importância dessa avaliação, a Anvisa lançou o projeto estratégico "**Estimando os riscos do consumo de alimentos contendo múltiplos resíduos de agrotóxicos**", que será executado entre 2024 e 2027.

O objetivo do projeto é identificar os riscos associados à exposição simultânea a múltiplos resíduos de agrotóxicos nos alimentos, proporcionando uma estimativa mais precisa dos potenciais riscos à saúde da população brasileira devido à presença desses resíduos nos alimentos de origem vegetal consumidos no país. Assim, nos próximos anos, a equipe técnica da Agência vai investigar métodos que permitam avaliar o risco combinado de agrotóxicos diferentes, já que é comum que muitas culturas agrícolas recebam a aplicação de diferentes substâncias ao longo do processo de cultivo.

Conheça mais sobre a Vigilância Sanitária:

<http://portal.anvisa.gov.br> / [Centro de Vigilância Sanitária—CVS SES](#) / [Vigilância Sanitária Prefeitura SP](#)

A Vigilância Sanitária do NEO-HCFMUSP funciona de 2º à 6ª feira, das 9:00 h às 16:00 h.

Telefones: (11) 2661-7712 / 7711. Endereços Eletrônicos: visa_neo@hc.fm.usp.br / cadastro_neo@hc.fm.usp.br

**Abacaxi e
laranja foram
as culturas
com maior
número de
amostras
com potencial
de risco**

Boletim Vigilância Sanitária - HCFMUSP

Anvisa divulga resultado de monitoramento de agrotóxicos em alimentos

Abacaxi e laranja foram as culturas com maior número de amostras com potencial de risco

Recomendações aos consumidores

O acesso a alimentos seguros é um direito do consumidor. O papel dos consumidores é crucial para a construção de um mercado mais responsável, onde as práticas agrícolas e alimentícias se alinhem cada vez mais com a saúde pública e com a demanda por alimentos mais seguros.

Algumas recomendações válidas são:

Lave bem os alimentos: lavar frutas, verduras e legumes em água corrente pode ajudar a reduzir a presença de resíduos de agrotóxicos.

Escolha alimentos rotulados com a identificação do produtor: esta ação pode contribuir para o comprometimento dos produtores em relação à qualidade dos seus produtos e à adoção das boas práticas agrícolas no campo. Dessa forma, eles colaboram e estimulam as iniciativas dos programas estaduais e das redes varejistas de garantir a rastreabilidade e o controle da qualidade dos alimentos.

Prefira o consumo de alimentos da época ou aqueles produzidos com técnicas de manejo integrado de pragas, que, em geral, recebem carga menor de produtos, o que reduz a exposição a agrotóxicos.

Como funciona o programa

As coletas são semanais e cada amostra é cadastrada em um sistema de gestão de amostras antes do envio. As amostras são coletadas pelas Vigilân-

cias Sanitárias dos estados e municípios, lacradas e acondicionadas apropriadamente para o transporte.

O transporte precisa ser feito de forma rápida, para que as amostras de alimentos cheguem aos laboratórios sem estragar, em condições para análise.

As amostras são enviadas para dois laboratórios especializados.

As amostras são analisadas da forma que foram coletadas, sem lavagem e sem retirada de cascas.

Para a análise, é utilizado o método analítico multirresíduos. Esta é a técnica mais reconhecida e utilizada para o monitoramento de resíduos de agrotóxicos em alimentos, sendo adotada por países como Alemanha, Canadá e outros.

Para alguns ingredientes específicos de agrotóxicos são utilizados métodos específicos, aos quais a técnica do multirresíduo não se aplica.

À medida que cada amostra é avaliada, os laudos são liberados pelos laboratórios para as Vigilâncias Sanitárias responsáveis pelas coletas, possibilitando a implementação de ações locais por esses órgãos.

Com os resultados, a Anvisa realiza a análise dos dados e a avaliação do risco à saúde dos consumidores. O transporte é realizado por meio de Termo de Cooperação Técnica entre a Anvisa e a Associação Brasileira de Supermercados (Abras).

Fonte: [Anvisa](#)

Acesso em: dezembro 2024

Conheça mais sobre a Vigilância Sanitária:

<http://portal.anvisa.gov.br> / [Centro de Vigilância Sanitária—CVS SES](#) / [Vigilância Sanitária Prefeitura SP](#)

A Vigilância Sanitária do NEO-HCFMUSP funciona de 2º a 6º feira, das 9:00 h às 16:00 h.

Telefones: (11) 2661-7712 / 7711. Endereços Eletrônicos: visa_neo@hc.fm.usp.br / cadastro_neo@hc.fm.usp.br