



# Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos – Resultados do Tocantins de 2013 a 2015

I Encontro Estadual do Fórum Tocantinense de Combate aos Impactos dos Agrotóxicos

21/06/2017

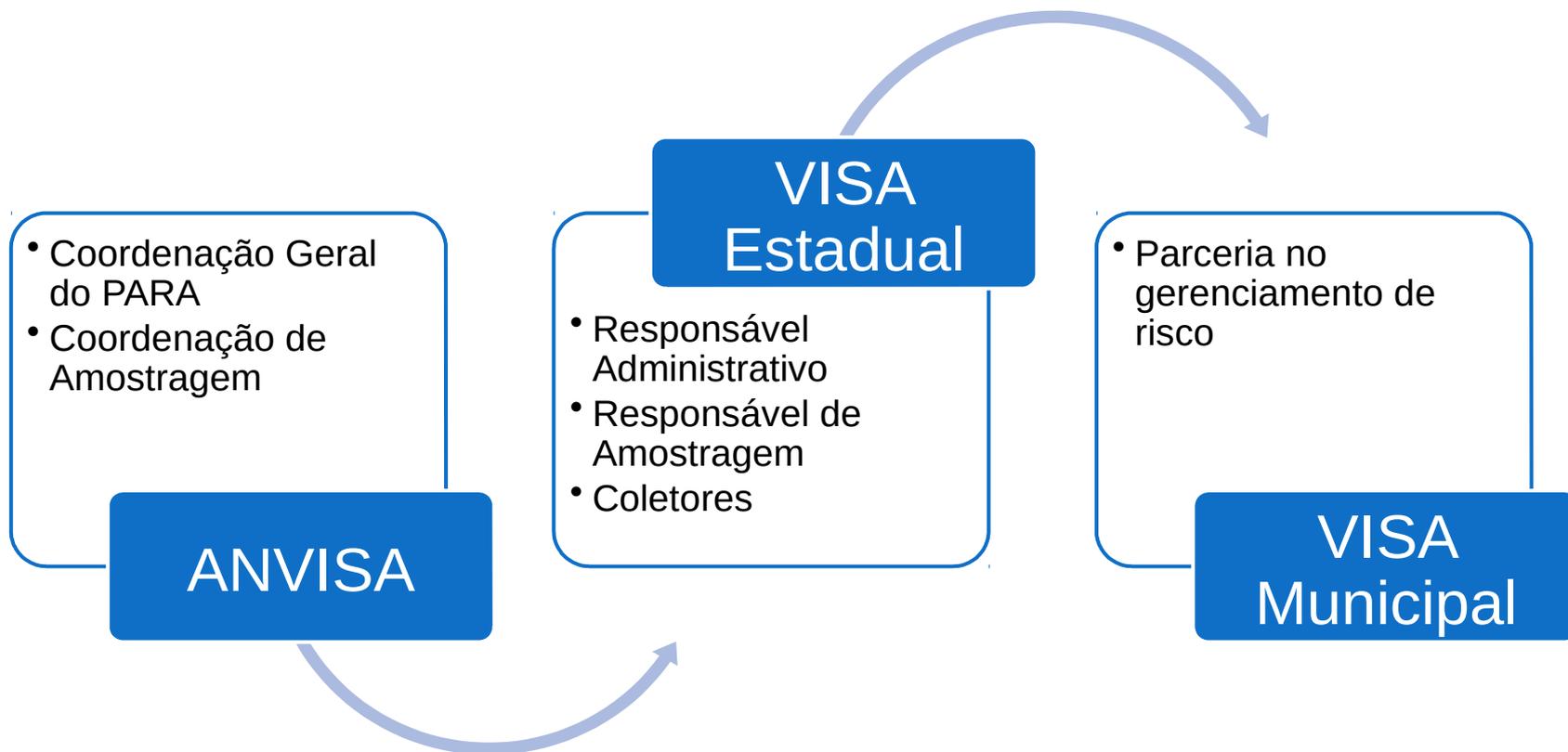


# Histórico

- ▶ O Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos - PARA foi criado em 2001 como uma ação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), com objetivo de monitorar a qualidade de alimentos submetidos a tratamentos com agrotóxicos e afins.
- ▶ 2004 Implantado no Tocantins



# Organização



# Metodologia

---

- ▶ Plano de amostragem recomendado pelo manual do CODEX ALIMENTARIUS.
- ▶ Supermercados locais; Coletas realizadas semanalmente.
- ▶ Análises de orientação: direcionar a escolha dos fornecedores por parte dos supermercados, além de sensibilizar os produtores quanto ao uso das BPA;
- ▶ Análise fiscal: ação coercitiva.
- ▶ Nota fiscal: rastreabilidade do produtor/distribuidor;
- ▶ Laboratórios:

FUNED/MG, LACEN/PR, LACEN/RS, LACEN/GO, ITEP/PE

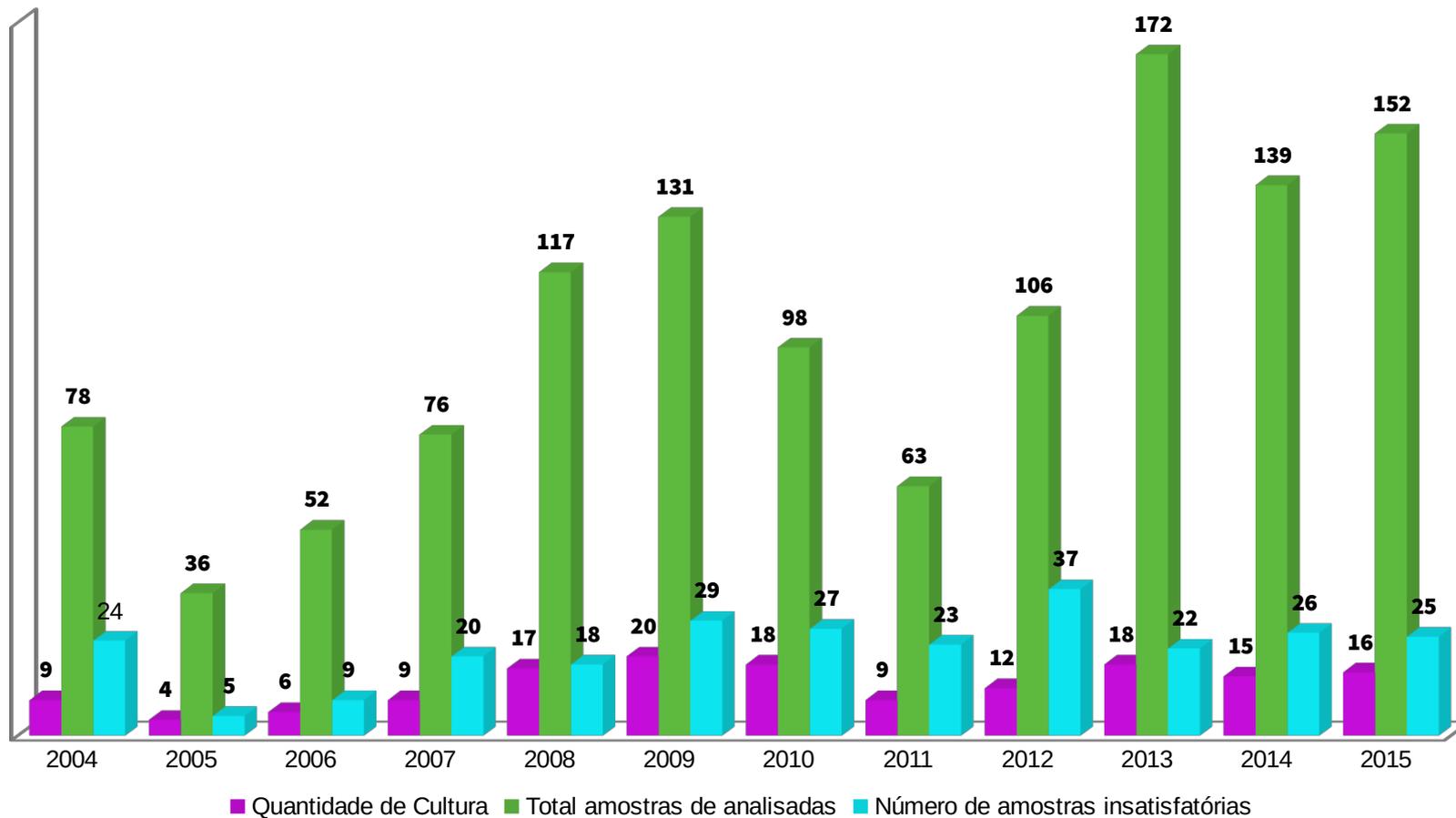
---

# Legislação

---

- ▶ Decreto n. 4.074/2002.
- ▶ De acordo com o art. 3º do referido decreto, cabe aos Ministérios da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e da Saúde, no âmbito de suas respectivas áreas de competência, monitorar os resíduos de agrotóxicos e afins em produtos de origem vegetal.

# Resultados 2004-2015



# Coletas 2013 -2015

- ▶ Abacaxi
- ▶ Abobrinha
- ▶ Alface
- ▶ Arroz
- ▶ Banana
- ▶ Batata
- ▶ Beterraba
- ▶ Cebola
- ▶ Cenoura
- ▶ Couve
- ▶ Farinha de mandioca
- ▶ Farinha de Trigo
- ▶ Feijão
- ▶ Fubá de Milho
- ▶ Goiaba
- ▶ Laranja
- ▶ Maça
- ▶ Mamão
- ▶ Manga
- ▶ Pimentão
- ▶ Pepino
- ▶ Repolho
- ▶ Tomate
- ▶ Uva

•Dados de consumo obtidos pelo IBGE

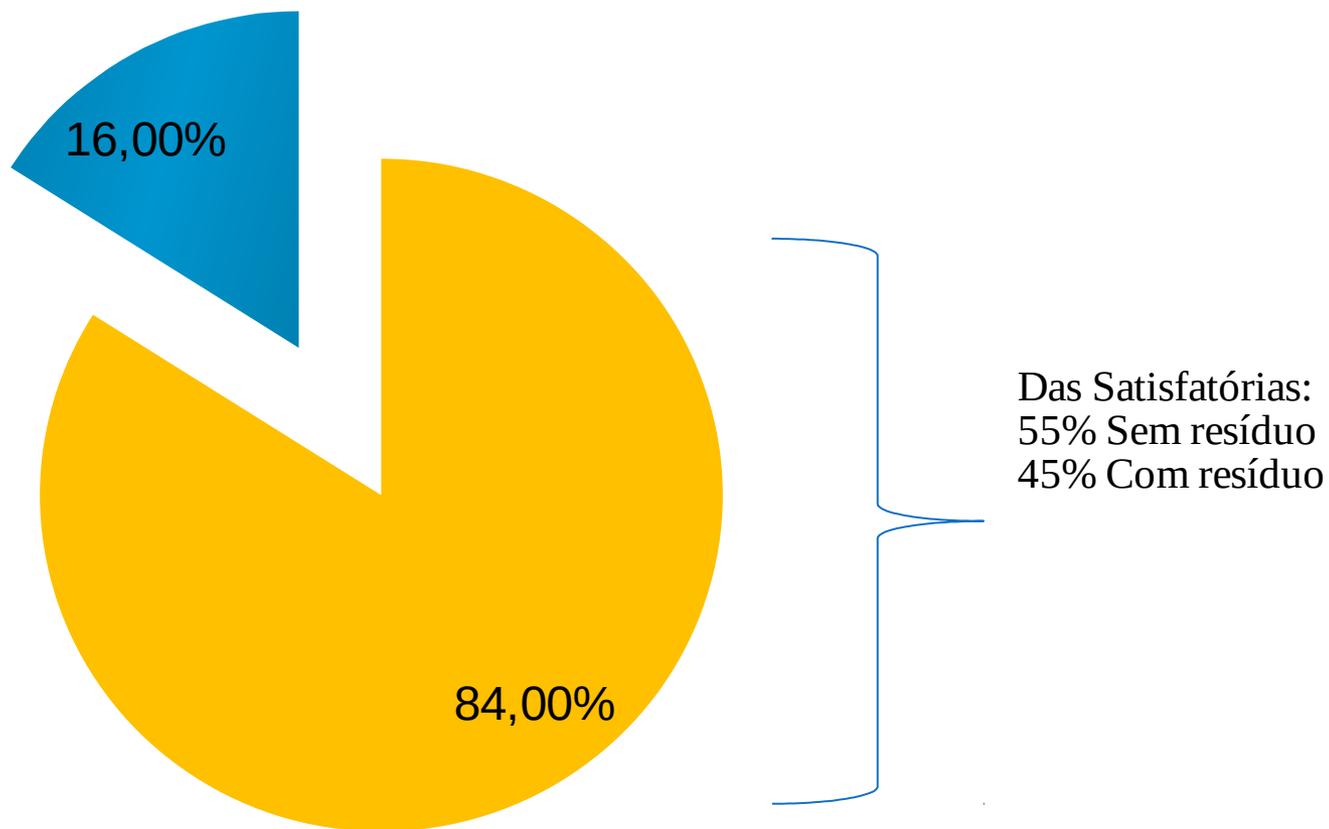
•Disponibilidade destes alimentos no comércio dos diferentes estados

•Intensivo uso de agrotóxicos nestas culturas

24 culturas

INGREDIENTES  
ATIVOS  
ANALISADOS até:  
212

# Resultado 2013 a 2015



- Satisfatórias
- Insatisfatórias

# Insatisfatoriedade por cultura

Cultura	Resultados Insatisfatórios		
	2013	2014	2015
Abacaxi	*	0%	*
Abobrinha	*	*	80%
Alface	*	40%	43%
Arroz	0%	0%	10%
Banana	0%	*	0%
Batata	0%	10%	0%
Beterraba	20%	*	*
Cebola	10%	*	0%
Cenoura	10%	40%	*
Couve	0%	*	*
Farinha de mandioca	*	0%	0%
Farinha de Trigo	0%	11%	*
Feijão	0%	0%	10%
Fubá de Milho	0%	0%	0%
Goiaba	33%	71%	*
Laranja	20%	11%	0%
Maça	0%	10%	0%
Mamão	44%	11%	11%
Manga	10%	*	*
Pimentão	*	80%	*
Pepino	10%	*	11%
Repolho	30%	*	0%
Tomate	50%	0%	20%
Uva	*	*	80%

\*Cultura não coletada no período

# Ingredientes Ativos

---

---

Para verificar a autenticidade, acesse o site do MPE/TO e use a chave: 472f107a - 4f997226 - 79017182 - 01458fcd



Sistema  
Único  
de Saúde



# Principais Irregularidades de 2013 a 2015

---

Utilização de agrotóxicos não autorizados (NA) e Pites Máximo de Resíduo (Máximo de Resíduo)

# LMR acima do limite máximo permitido

- ▶ Utilização em desacordo com as indicações presentes nos rótulos e bulas: maior número de aplicações, quantidades excessivas de agrotóxicos aplicados por hectare, por ciclo ou safra da cultura, e/ou não cumprimento do intervalo de segurança ou período de carência.

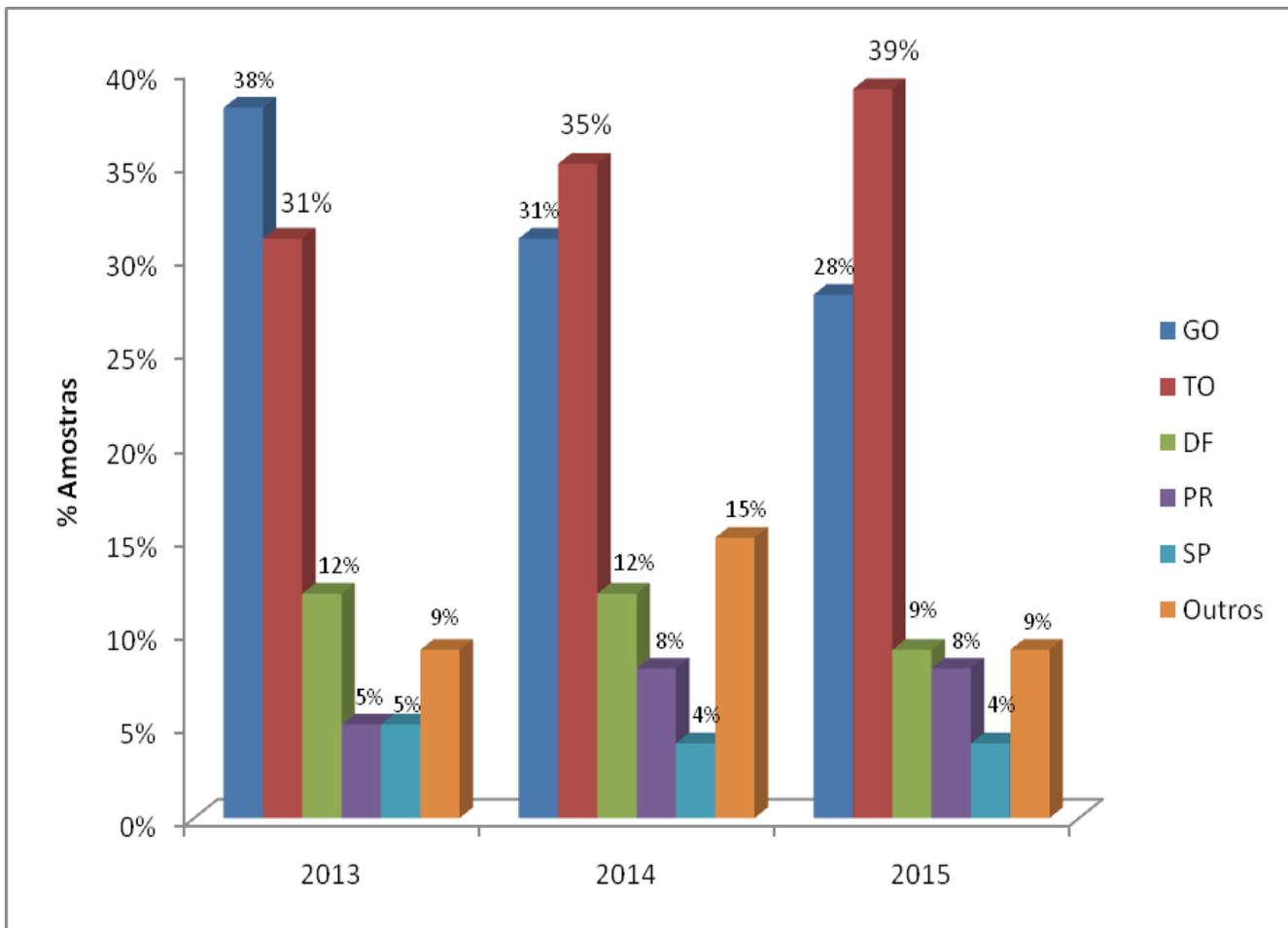


# Implicações: Ingrediente Ativo Não Autorizado

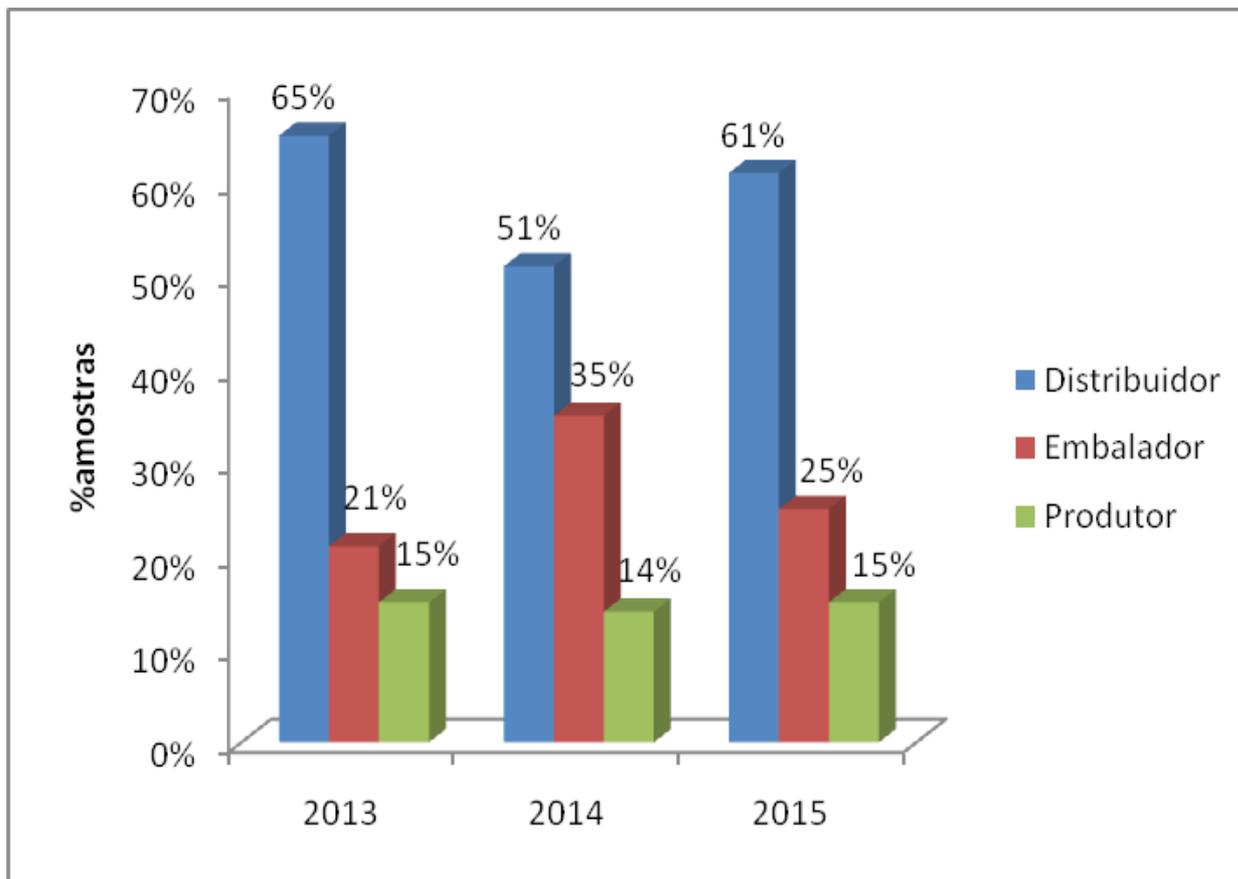
- ▶ Exposição ocupacional desnecessária do trabalhador rural, ou aumento da exposição;
- ▶ Aumento do risco dietético para os consumidores que ingerem este alimento uma vez que esse uso não foi considerado no cálculo da Ingestão Diária Aceitável (IDA) e que este risco se agrava à medida que esse agrotóxico é encontrado em um número maior de alimentos comercializados.



# Origem dos Resultados



# Rastreabilidade



# Desdobramentos pós-resultados

---

---

Para verificar a autenticidade, acesse o site do MPE/TO e use a chave: 472ff07a - 4f997226 - 79017182 - 01458fcd



Sistema  
Único  
de Saúde



# Legislação sobre rastreabilidade

- ▶ RDC ANVISA nº 24/2015- Dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à Anvisa e aos consumidores.
  - Art. 5º A rastreabilidade de produtos deve ser assegurada em todas as etapas da cadeia produtiva, para garantir a efetividade do recolhimento.
- ▶ A consulta pública da norma que dispõe sobre a rastreabilidade de alimentos de origem vegetal foi finalizada e encontra-se em fase de avaliação das contribuições



# Recomendações aos consumidores

---

Consumo de verduras, frutas, legumes em um dieta diversificada.

# Consumidor exige qualidade

- ▶ Produzir alimentos é uma atividade importante. Produzir alimentos seguros é um trabalho nobre e os consumidores estão ficando cada vez mais preocupados com a qualidade. Então prepare-se. A sociedade conta com isso e confia nos produtores rurais.



# Conclusões

---

---

Para verificar a autenticidade, acesse o site do MPE/TO e use a chave: 472ff07a - 4f997226 - 79017182 - 01458fcd



Sistema  
Único  
de Saúde



# Considerações

---

- ▶ Em 2016, não ocorreu coleta do PARA, pois o programa passou por uma reestruturação;
- ▶ Os resultados 2013-2015, foram divulgados pela ANVISA, em 25 de novembro de 2016;
- ▶ A mudança de metodologia provocou críticas de vários órgãos e instituições à ANVISA;
- ▶ Carta de São Paulo;
- ▶ Não há previsão para início de coletas - está em fase de licitação para o transporte de amostras.

# Perspectivas Nacionais

---

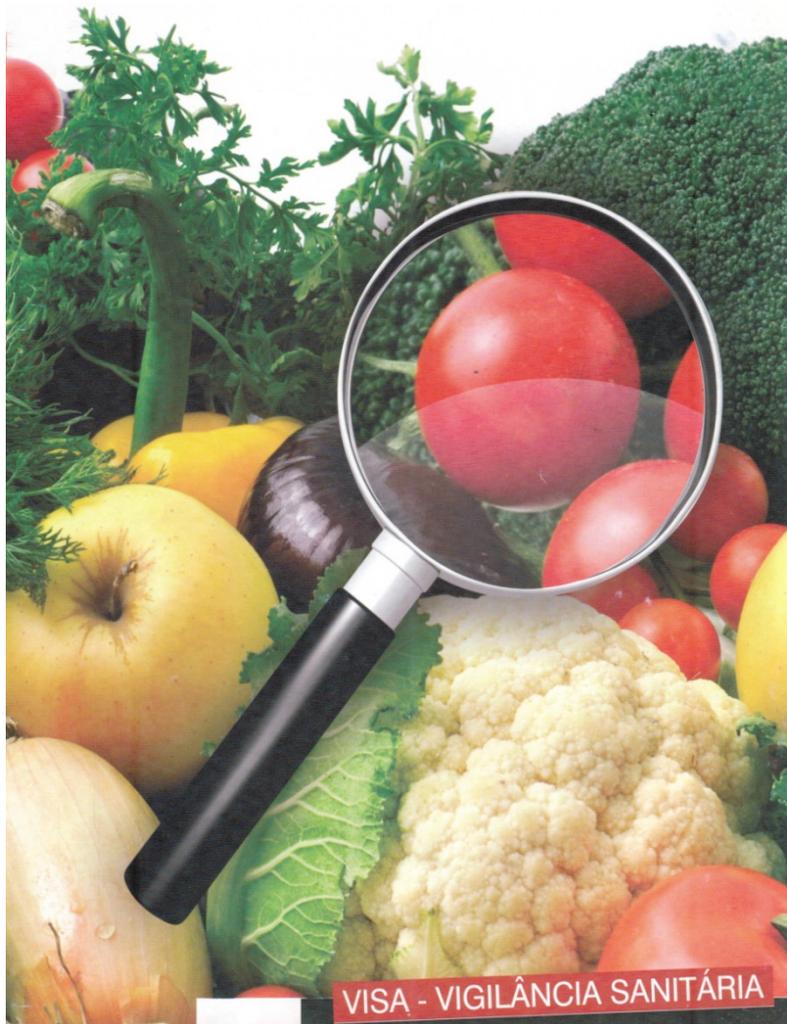
- ▶ Plano de ações interinstitucionais entre ANVISA e MAPA
- ▶ Aumento do número de alimentos monitorados e de agrotóxicos pesquisados;
- ▶ Avaliação do risco cumulativo

# Avanços no Tocantins

---

- ▶ Notificação realizada pela VISA de Palmas em todos os estabelecimentos com resultados insatisfatório.
- ▶ Fórum Estadual de Combate as Impactos dos Agrotóxicos.
- ▶ Termo de Cooperação Técnica.
- ▶ Projeto de Vigilância a Populações expostas a Agrotóxicos (Vigilância Ambiental/TO).

# Obrigada!



## Equipe PARA/TO

### 63 3218 6272

**VISA**  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
MUNICIPAL DE PALMAS-TO

  
VIGILÂNCIA  
SANITÁRIA