



Agência Nacional de Vigilância Sanitária
Gerência Geral de Toxicologia

Seminário de vigilância em saúde de populações expostas a agrotóxicos

Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos

Relatório PARA

2011 – 2012

GGTOX/ANVISA

Brasília, 06 de Novembro de 2013

ETAPAS DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

- **Finalização da Minuta pela Anvisa: 11-09**
- **Manifestação de VISAs e LACENs: 11 a 20-09**
- **Consolidação da versão final: 20 a 24-09**
- **Encaminhamento para a DICOL: 25-09**
- **Data para divulgação: 29/10/2013 (Dicol aberta – SIMBRAVISA)**

HISTÓRICO

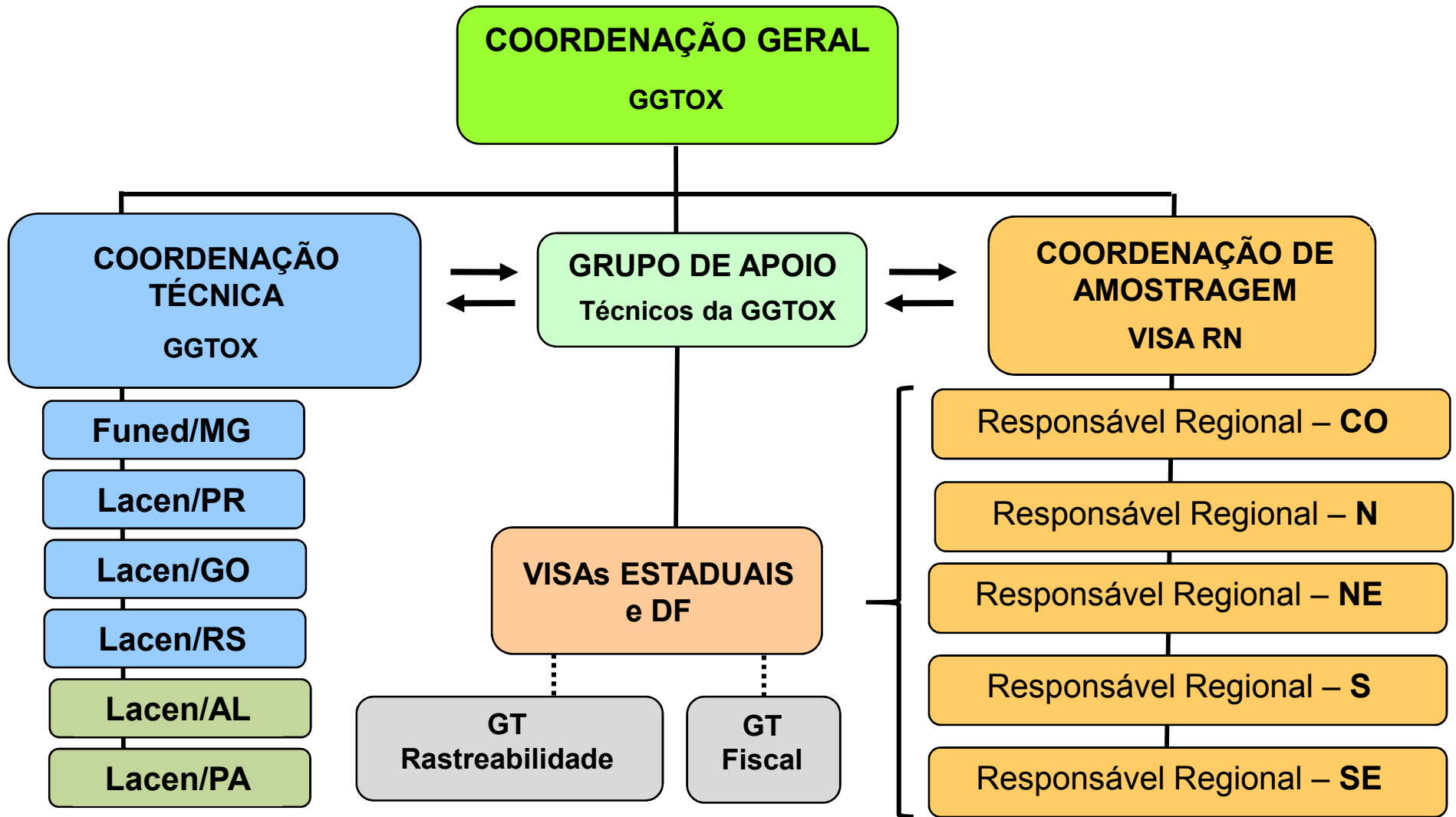
- O Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos - PARA foi criado em 2001 como uma ação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), com objetivo de garantir a qualidade de alimentos submetidos a tratamentos com agrotóxicos e afins
- 2002 – Início do PARA em 4 estados e 4 laboratórios (MG, PR, PE, SP)
- 2004 – 2008* : 16 UF
- 2009: 25 UF
- 2010: 26 UF
- 2012: 27 UF

* Saída de SP

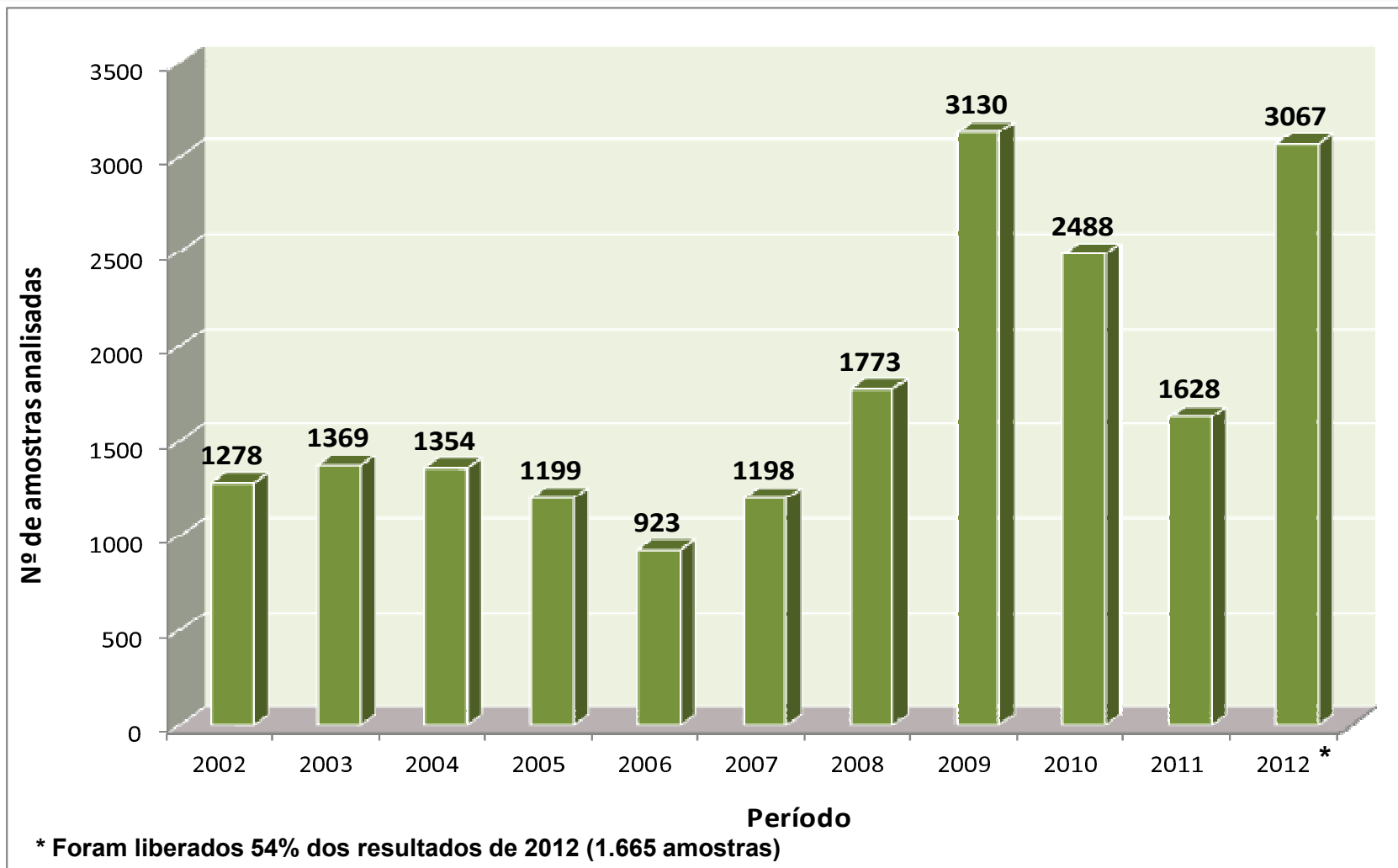


Agência Nacional
de Vigilância Sanitária

ORGANOGRAMA DO PARA



NÚMERO DE AMOSTRAS ANALISADAS PELO PARA ATÉ 2012



Total de amostras analisadas = 19.407 amostras



Agência Nacional
de Vigilância Sanitária

www.anvisa.gov.br

METAS PACTUADAS

- **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**
- **Plano Nacional de Saúde – PNS**
- **Plano Plurianual – PPA**

Meta estabelecida em 2012: Aumento de 25% das culturas monitoradas, de um total de 20, de 2012 a 2015

- 2012: abobrinha e milho (fubá)
- 2013: trigo (farinha) e goiaba
- 2014: Inserção de nova cultura

**Total de culturas a serem monitoradas no período
de 2012 a 2015 → 25**



METAS PACTUADAS

METAS DO CONTRATO DE GESTÃO

ID 6. Ampliação de culturas agrícolas analisadas quanto a resíduos de agrotóxicos

Meta: Aumentar em 9% o número de culturas agrícolas analisadas quanto a resíduos de agrotóxicos (2 novas culturas)

- coleta de trigo e goiaba na última rodada (30/09/13 a 9/12/13)

ID 7. Elaboração de metodologia de divulgação do PARA

Meta: Elaborar nova metodologia de divulgação do PARA

- Avaliação da necessidade de alteração nas etapas de divulgação adotadas atualmente
- Elaboração de metodologia que descreva o passo a passo dos procedimentos adotados para a divulgação dos resultados do PARA (em andamento)

RELATÓRIO 2011 / 2012

UF participantes

2011

2012

26 UF

27 UF

Laboratórios participantes

Lacen/GO
Lacen/PR (2011)
Lacen/RS
Funed/MG
Eurofins (2012)

Culturas analisadas

2011

2012 *

---	Abacaxi
Alface	---
Arroz	Arroz
Cenoura	Cenoura
Feijão	---
---	Laranja
---	Maçã
Mamão	---
---	Morango
Pepino	Pepino
Pimentão	---
Tomate	---
Uva	---

* Faltam divulgar: Abobrinha, Alface, Feijão, Milho, Tomate e Uva

Cultura	% de amostras liberadas	Previsão de conclusão
Abobrinha	100%	---
Alface	29%	jan/14
Feijão	100%	---
Milho (fubá)	13%	jan/14
Tomate	6%	jan/14
Uva	100%	---

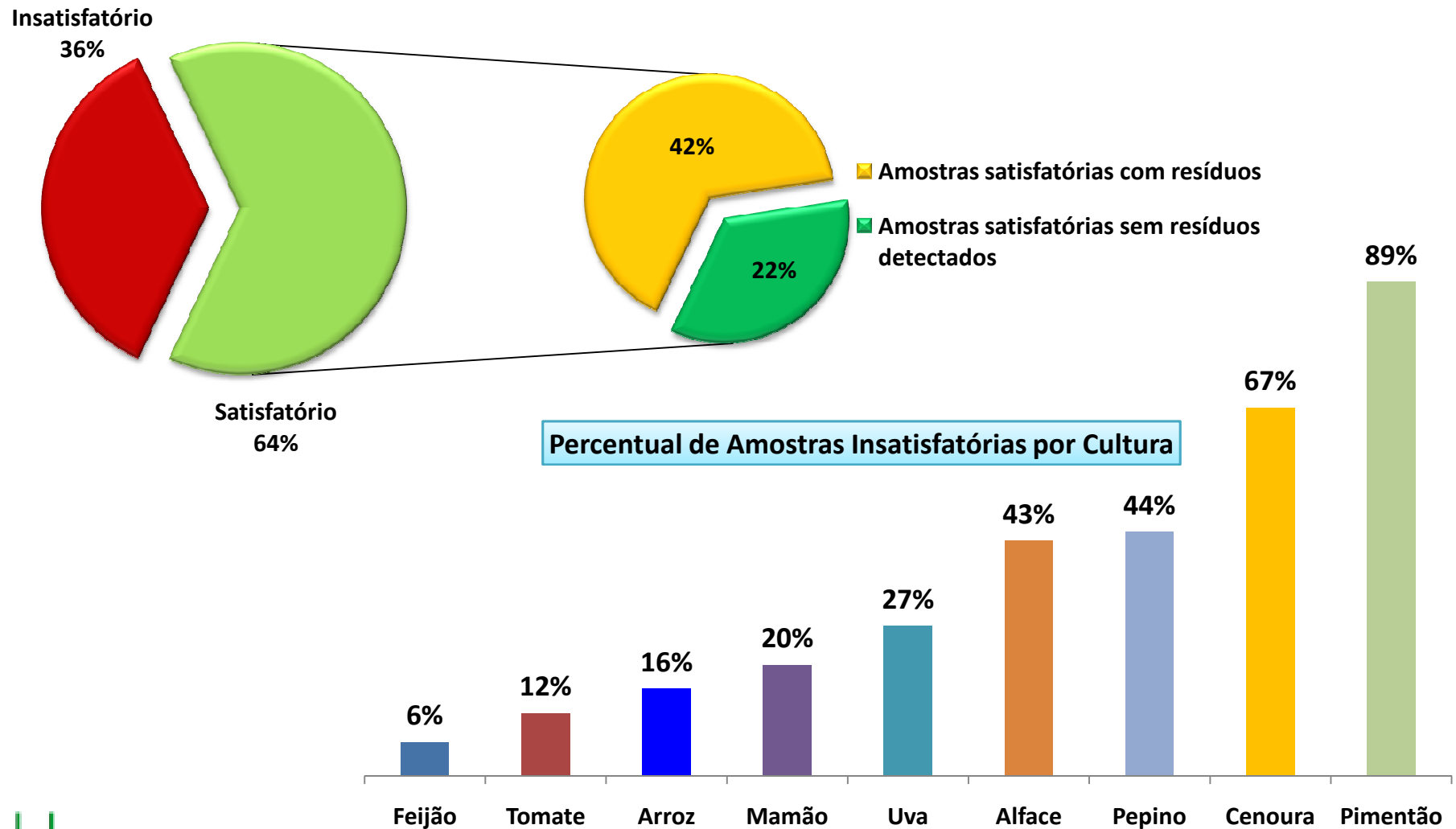


Agência Nacional
de Vigilância Sanitária

www.anvisa.gov.br

RESULTADOS DE 2011

DISTRIBUIÇÃO DAS AMOSTRAS SEGUNDO A PRESENÇA DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS PESQUISADOS

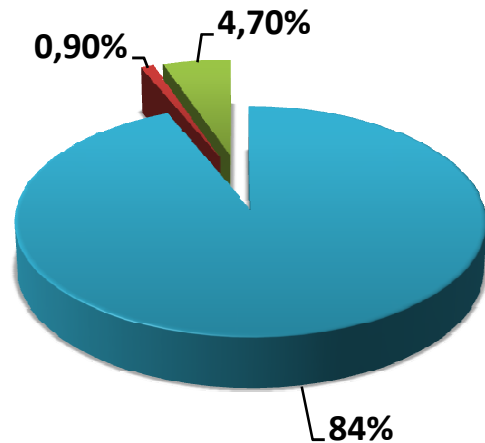


Agência Nacional
de Vigilância Sanitária

www.anvisa.gov.br

RESULTADOS DE 2011

PIMENTÃO – Resultados detalhados das amostras insatisfatórias

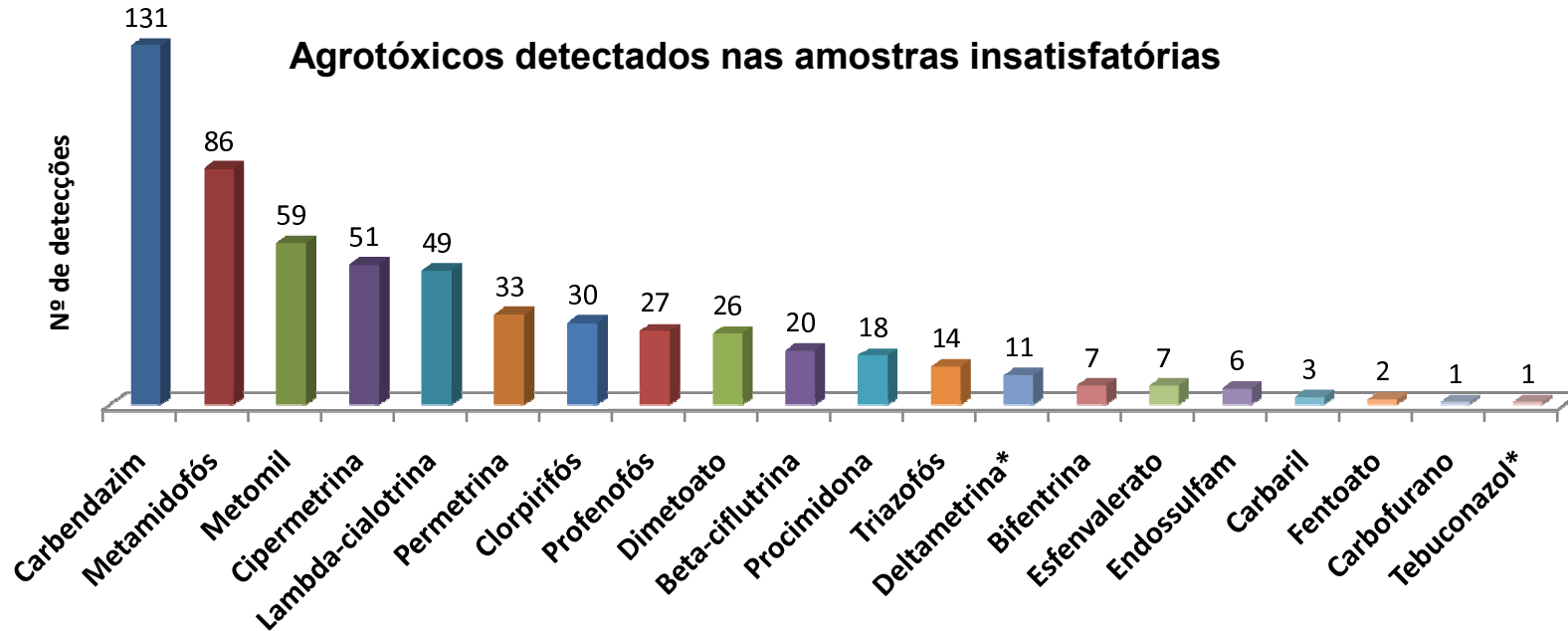


- Amostras contendo somente agrotóxicos não autorizados para a cultura
- Amostras contendo somente agrotóxicos com concentrações acima do LMR
- Amostras com as duas situações simultaneamente

- Total de amostras analisadas: 213
- Total de amostras insatisfatórias: 190 (89%)
- 20 agrotóxicos diferentes detectados nas amostras insatisfatórias

RESULTADOS DE 2011

PIMENTÃO – Resultados detalhados das amostras insatisfatórias



* Agrotóxicos detectados acima do LMR

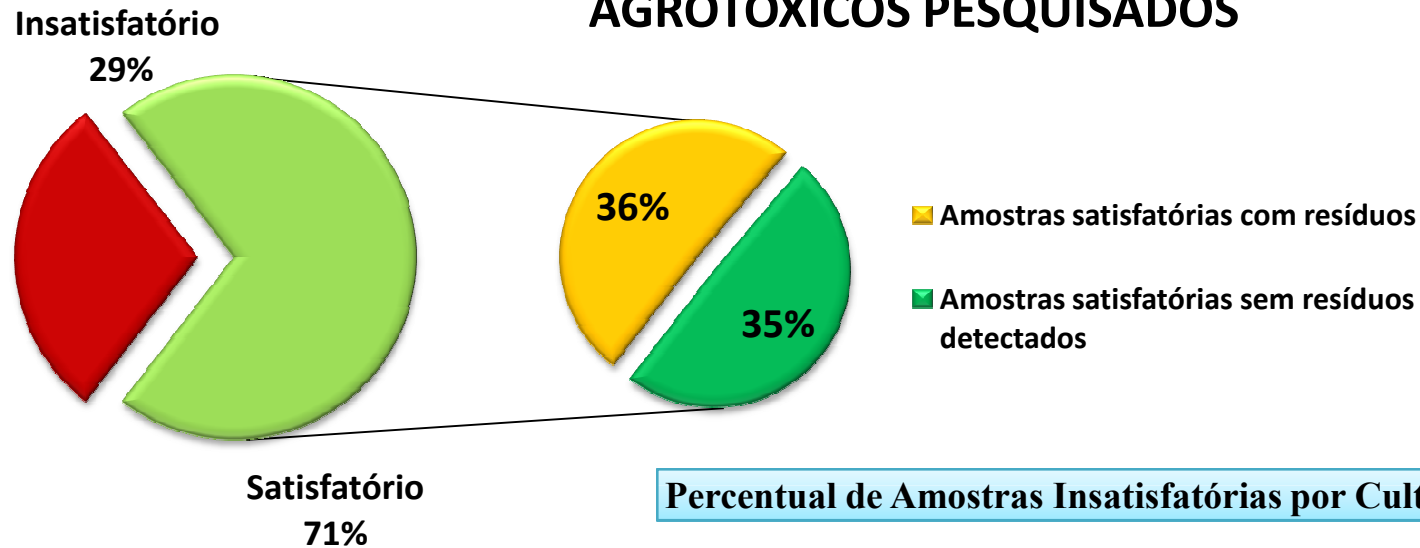
- 17 inseticidas
- 3 fungicidas (carbendazim, tebuconazol e procimidona)



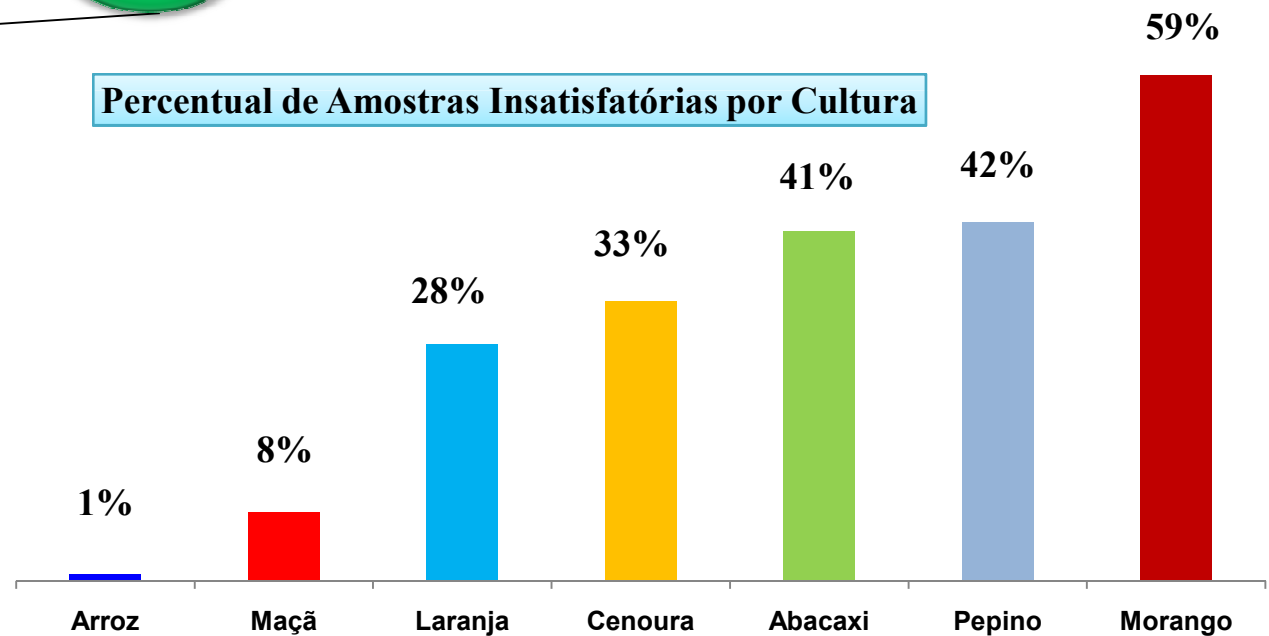
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária

RESULTADOS DE 2012

DISTRIBUIÇÃO DAS AMOSTRAS SEGUNDO A PRESENÇA DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS PESQUISADOS

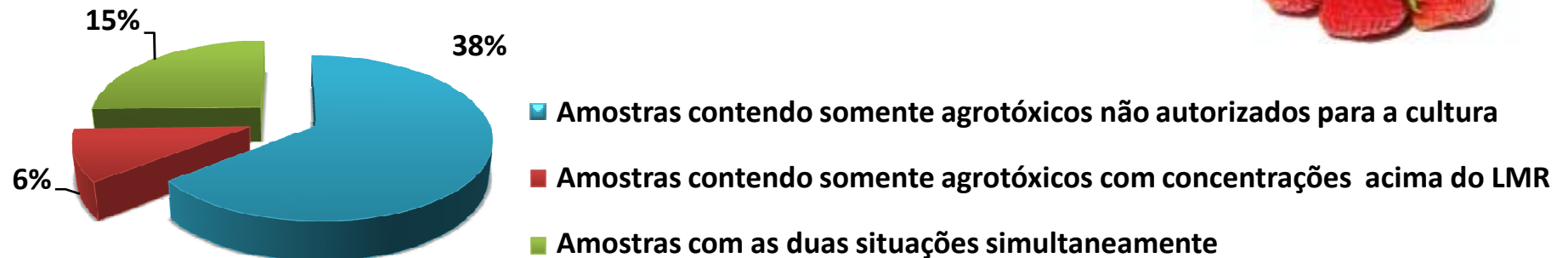


Percentual de Amostras Insatisfatórias por Cultura



RESULTADOS DE 2012

MORANGO – Resultados detalhados das amostras insatisfatórias

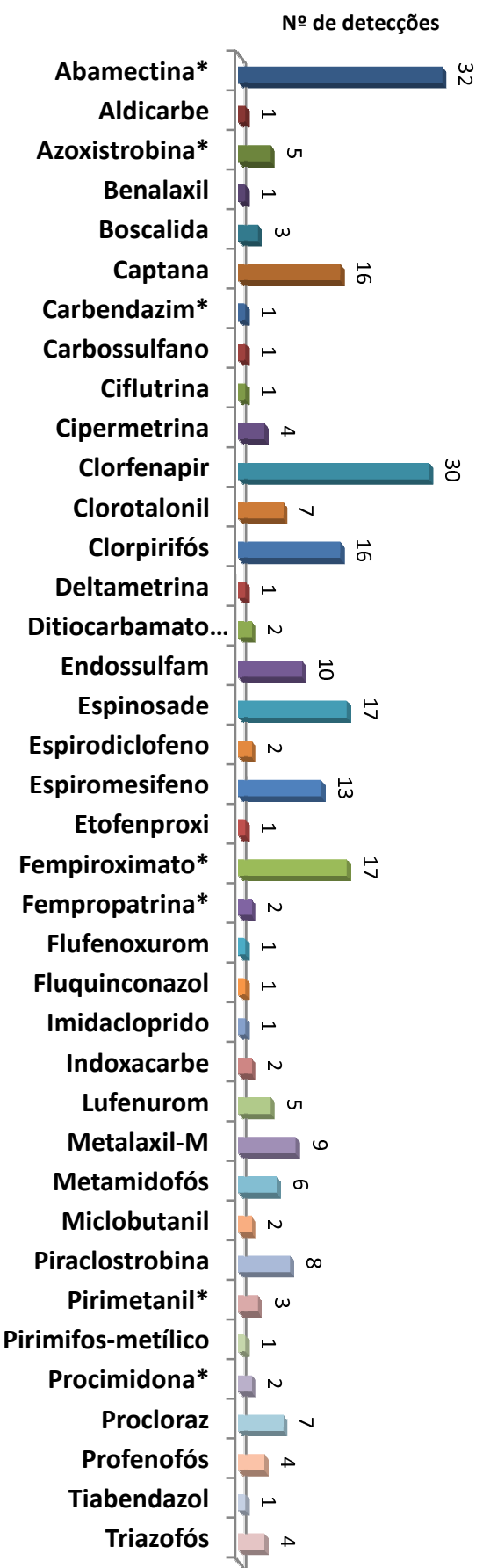


- Total de amostras analisadas: 211
- Total de amostras insatisfatórias: 125 (59%)
- 39 agrotóxicos diferentes detectados nas amostras insatisfatórias

RESULTADOS DE 2012

MORANGO – Resultados detalhados das amostras insatisfatórias

Agrotóxicos detectados nas amostras insatisfatórias



* Agrotóxicos detectados acima do LMR

- 15 fungicidas
- 24 inseticidas

IRREGULARIDADE × RISCO

Amostras Insatisfatórias

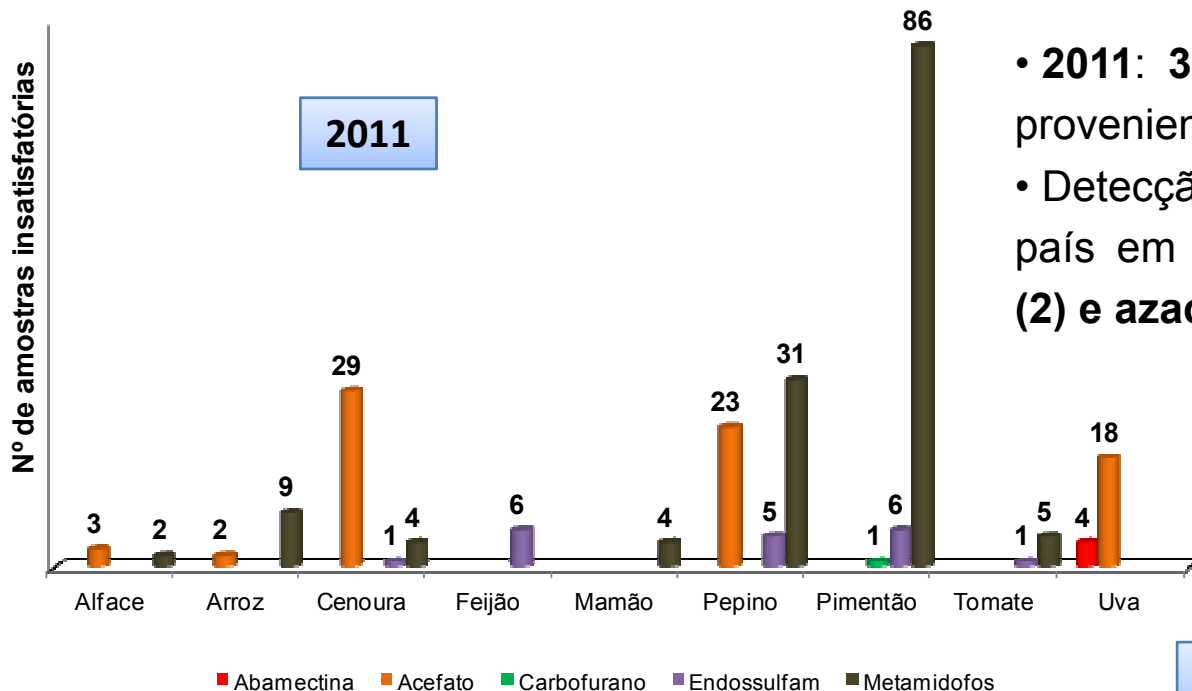
Irregularidades	2011	2012
[IA] > LMR (1)	2,3%	1,5%
IA não autorizado (2)	32%	25%
(1) e (2) simultâneos	1,9%	2,5%
Total	36%	29%



Agência Nacional
de Vigilância Sanitária

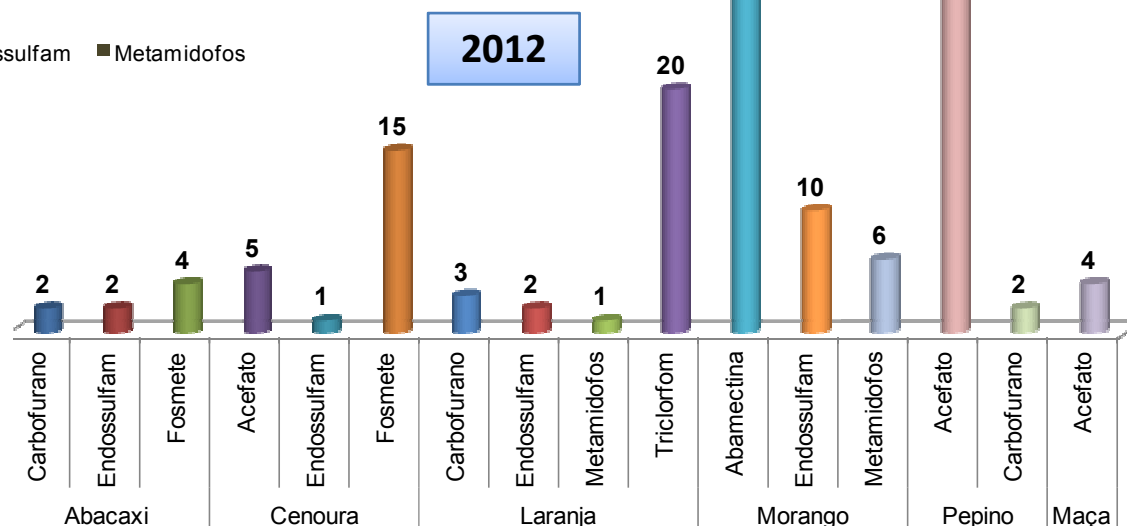
www.anvisa.gov.br

INGREDIENTES ATIVOS EM REAVALIAÇÃO DETECTADOS



- **2011: 35%** das amostras insatisfatórias provenientes de IAs em reavaliação
- Detecção dos IAs nunca registrados no país em amostras de uva: **tebufempirade (2)** e **azaconazol (1)**

• **2012: 31,5%** das amostras insatisfatórias provenientes de IAs em reavaliação



AÇÕES DE CONTROLE VISANDO MITIGAR OS RISCOS À SAÚDE QUANTO A PRESENÇA DE RESÍDUOS NOS ALIMENTOS

AÇÕES NA ESFERA FEDERAL

- Melhoria contínua da capacidade analítica dos laboratórios a partir de investimentos da ANVISA e dos próprios Lacens
- Divulgação e publicação dos resultados
- Utilização dos dados do monitoramento para subsidiar a reavaliação de agrotóxicos e avaliação do risco
- Criação do Grupo de Educação, Saúde e Agrotóxicos (Gesa)



AÇÕES DE CONTROLE VISANDO MITIGAR OS RISCOS À SAÚDE QUANTO A PRESENÇA DE RESÍDUOS NOS ALIMENTOS

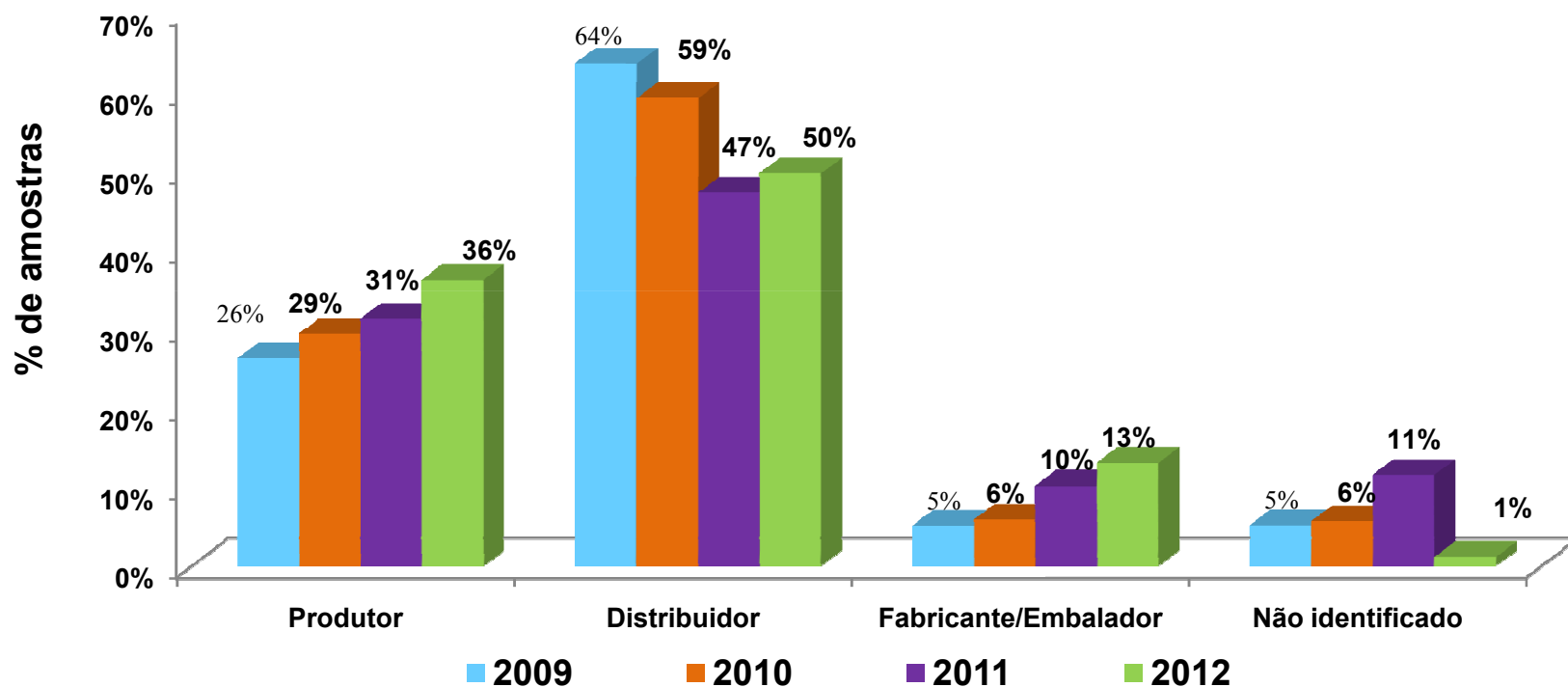
- Implementação da Análise Fiscal em Tomate (2012)

VISA	Origem	Autuado?	Legislação aplicada	Laudos Encaminhados	Defesa?	Situação atual
SE	BA	SIM Supermercado	Lei 6.437/77	SA, MP, VISA BA, Supermercado	Sim Intempestiva	Processo em andamento
RJ	ES	SIM Supermercado	Lei 6.437/77	VISA ES, Supermercado	Sim Intempestiva	Multa
PI	CE	SIM Supermercado	Lei 6.437/77	Supermercado	Sim tempestiva	Multa
PR	Colombo/PR	SIM Supermercado	Leg. municipal - Curitiba	Visa/Colombo, MP, SEAB, Supermercado	Não	Multa

- 27 amostras de tomate coletadas, sendo 1 por UF
- 4 amostras insatisfatórias

AÇÕES DE CONTROLE VISANDO MITIGAR OS RISCOS À SAÚDE QUANTO A PRESENÇA DE RESÍDUOS NOS ALIMENTOS

- Criação do GT de Rastreabilidade



EVOLUÇÃO DA RASTREABILIDADE DAS AMOSTRAS MONITORADAS ENTRE 2009 – 2012



Agência Nacional
de Vigilância Sanitária

www.anvisa.gov.br

Agrotóxicos e Alimentos - qualidade e segurança



FATO

Os brasileiros estão cada vez mais inserindo alimentos saudáveis em sua rotina. 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 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 amostral de 2011 e 2012, o PARA monitorou, respectivamente, nove e sete 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 pelos LACEN'S e deram como resultado que 36 e 29% de todas as amostras, analisadas nos anos de 2011 e 2012 respectivamente, apresentaram nível de agrotóxico acima do permitido ou não autorizado para a cultura. Diante desse quadro, iniciou-se junto às Vigilâncias Estaduais e Municipais a realização de coletas visando análise fiscal a partir de 2012. Atualmente, para todas as amostras insatisfatórias oriundas de coletas visando análise fiscal é aberto um processo administrativo, autuando os responsáveis pelo alimento comercializado fora dos padrões estabelecidos pela ANVISA.

**Publicação de orientações para
o consumidor
Resultados 2011 - 2012**

Cuidados que o consumidor deve ter para diminuir a ingestão de agrotóxicos:

- ✚ Opte por produtos com origem identificada, ou seja, rotulados com a identificação 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 sintéticos para serem produzidos.
- ✚ Dê preferência a alimentos 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 estabelecida pelo Estado em parceria com as cadeias produtivas de alimentos.
- ✚ Busque redes varejistas que possuem 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 ou solução de Milton) devem ser usadas para a higienização dos alimentos na proporção de uma colher de sopa para um litro de água, com o objetivo apenas 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. Resolução - RDC nº 132, de 9/7/01.

AÇÕES DE CONTROLE VISANDO MITIGAR OS RISCOS À SAÚDE QUANTO A PRESENÇA DE RESÍDUOS NOS ALIMENTOS

AÇÕES (ESFERAS ESTADUAIS / MUNICIPAIS)

- Encaminhamento dos laudos para os supermercados, secretarias de agricultura e ou Ministério Público
- Conscientização das redes varejista da importância da rastreabilidade dos alimentos até o produtor rural
- Utilizar as informações dos laudos laboratoriais para mapear as culturas mais críticas quanto ao emprego irregular de agrotóxicos
- Implantação de programas regionais de monitoramento de resíduos de agrotóxicos
- Apresentação do PARA em eventos locais e reuniões com a cadeia produtiva
- A partir de 2012 as VISA começaram a instaurar Processo Administrativo Sanitário

AMOSTRAGEM 2013

Período 2013	ITEP	FUNED/MG	Lacen/PR	Lacen/GO	Lacen/RS
6/5 a 15/07	Banana - Cebola	Laranja		Feijão	Batata
22/07 a 23/09	Beterraba - Couve - Cenoura	Mamão (fiscal)	Manga	Repolho	Pepino
30/09 a 09/12	Milho	Maçã (fiscal)	Trigo - Arroz	Tomate	Goiaba

- **Previsão de 4.860 amostras** = aumento de 58% em relação a 2012
- Análise fiscal para Mamão e Maçã



Obrigado!

