

## AGROTÓXICOS NOS ALIMENTOS



### O QUE SÃO?

Os agrotóxicos, de acordo com a Lei nº 7.802, de 11 de julho

de 1989, são produtos e agentes de processos físicos, químicos ou biológicos, destinados ao uso nos setores de produção, no armazenamento e beneficiamento de produtos agrícolas, nas pastagens, na proteção de florestas, nativas ou implantadas, e de outros ecossistemas e também de ambientes urbanos, hídricos e industriais, cuja finalidade seja alterar a composição da flora ou da fauna, a fim de preservá-las da ação danosa de seres vivos considerados nocivos.

Os agrotóxicos podem ser classificados em dois grandes modos de ação: **sistêmico** e de **contato**.

Os agrotóxicos **sistêmicos** atuam no interior das folhas e polpas, penetrando nelas. Já os de **contato** agem, principalmente, nas partes externas do vegetal, embora uma quantidade possa ser absorvida pelas partes internas.

### QUAIS OS RISCOS DA EXPOSIÇÃO CRÔNICA AOS AGROTÓXICOS?

Agravos à saúde podem ocorrer depois de um longo período de consumo de alimentos contendo pequenas concentrações de resíduos de agrotóxicos. A avaliação do risco à exposição crônica a resíduos de agrotóxicos foi conduzida pela Anvisa utilizando dados do **PARA** de 2013 a 2018. Como resultado, não houve extrapolação da Ingestão Diária Aceitável (IDA) para os agrotóxicos monitorados, ou seja, a avaliação não demonstrou potencial risco à saúde da população.

Porém, o consumo além da Ingestão Diária Aceitável (IDA), podem provocar riscos ao meio ambiente e a saúde pública. Seus resíduos, se

ingeridos por meio de alimentos e água contaminados podem causar intoxicação e acarretar problemas que vão desde tontura, náusea, diarreia e irritações, até dificuldades respiratórias, convulsões, desmaios e, mesmo, morte.

### O QUE É O PARA?

O Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos, o **PARA**, é uma ação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), coordenado pela Anvisa em conjunto com os órgãos estaduais e municipais de vigilância sanitária e laboratórios estaduais de saúde pública criado para avaliar e promover a segurança dos alimentos em relação aos resíduos de agrotóxicos.

### COMO DIMINUIR A EXPOSIÇÃO AOS AGROTÓXICOS?

- Selecione frutas, legumes e verduras da época na hora da compra. Além de possuírem menos resíduos de agrotóxicos, quando colhidos na época certa, eles são mais baratos, nutritivos e saborosos;
- Opte pelos alimentos da sua região.
- Evite o consumo de alimentos ultraprocessados, pois também podem apresentar resíduos de agrotóxicos na sua composição;
- A aquisição de alimentos orgânicos ou provenientes de sistemas agroecológicos também é uma opção do consumidor.



### REFERÊNCIAS

TOLEDO, Penélope. Agrotóxicos, seus resíduos nos alimentos e o controle da qualidade feito pelo INCQS/Fiocruz. 2022. Disponível em: [https://www.incqs.fiocruz.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2589:agrototoxicos-seus-residuos-nos-alimentos-e-o-controle-da-qualidade-feito-pelo-incqs-fiocruz-2&catid=42&Itemid=132](https://www.incqs.fiocruz.br/index.php?option=com_content&view=article&id=2589:agrototoxicos-seus-residuos-nos-alimentos-e-o-controle-da-qualidade-feito-pelo-incqs-fiocruz-2&catid=42&Itemid=132). Acesso em: 29 ago. 2022.

ANVISA. Agrotóxicos em alimentos. Disponível em: [http://antigo.anvisa.gov.br/en\\_US/duvidas-sobre-agrototoxicos-em-alimentos](http://antigo.anvisa.gov.br/en_US/duvidas-sobre-agrototoxicos-em-alimentos). Acesso em: 29 ago. 2022.

DEPUTADOS, Câmara dos. LEI Nº 7.802, DE 11 DE JULHO DE 1989. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1989/lei-7802-11-julho-1989-356807-norma-actualizada-pl.pdf#:~:text=LEI%20N%C2%BA%207.802%2C%20DE%2011%20DE%20JULHO%20DE,e%20embalagens%2C%20o%20registro%2C%20a%20classifica%C3%A7%C3%A3o%2C%20o%20controle%2C>. Acesso em: 29 ago. 2022.