



Confederação da Agricultura
e Pecuária do Brasil

Comunicado Técnico

Edição 1 - Novembro de 2016

Comissão Nacional de Fruticultura e
Comissão Nacional de Hortaliças e Flores

twitter.com/SistemaCNA
facebook.com/SistemaCNA
instagram.com/SistemaCNA

www.cnabrazil.org.br
www.canaldoprodutor.tv.br

Relatório do Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA) é divulgado pela Anvisa com mais transparência

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) divulgou na sexta-feira (25) o relatório do Programa de Análises de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA) relativo ao período 2013/ 2015. O programa analisou 12.051 amostras nos 26 estados e no Distrito Federal, constatando que 99% das amostras analisadas não representam risco a saúde humana.

A novidade do Programa é que a Anvisa passou a monitorar o risco agudo para saúde relacionado às intoxicações que podem ocorrer dentro de um período de 24 horas após o consumo do alimento que contenha resíduos. Esse tipo de avaliação leva em consideração a quantidade de consumo de determinado alimento pelo brasileiro, modelo já adotado na Europa, Estados Unidos, Canadá, entre outros.

Na edição e comunicação dos resultados do PARA em 2016, a Anvisa deu mais transparência às informações divulgadas à sociedade.

Como resultado das análises, o programa mostrou que, apesar de algumas detecções desconformes com esses parâmetros agronômicos nos alimentos analisados, 99% dos testes mostraram alimentos seguros e que não causariam prejuízos à saúde do consumidor.

Em anos anteriores os índices agronômicos como Limite Máximo de Resíduo (LMR) eram interpretados erroneamente como parâmetros de saúde da população, provocando conclusões equivocadas de que vários alimentos eram impróprios para o consumo seguro.

Foram avaliados 25 tipos de alimentos, entre os quais leguminosas, frutas, hortaliças e raízes. Das 722 amostras de mamão que a Anvisa analisou, só 0,8% tinha potencial risco agudo para a saúde; das 219 de manga, só 0,5%; das 764 de feijão, só 0,3%; das 406 de goiaba, 0,2%; das 491 de repolho, só 0,2%; das 744 de laranja, 12,1% tinham potencial risco agudo; das 240 de abacaxi, 5% tinham potencial de risco agudo. Tanto para laranja quanto para o abacaxi, quando a casca não comestível é retirada, a possibilidade de risco diminui significativamente.

Para os produtores de frutas e hortaliças, alimentos que na maioria das vezes são consumidos in natura, a divulgação do Programa de Análises de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA) com informações mais transparentes amparadas pela análise de risco, referenda o que vinha sendo defendido pelo setor desde a divulgação do último relatório do PARA, em 2010.

O tema “inocuidade dos alimentos” tem sido recorrente nas organizações da sociedade civil em todo o mundo. No perfil do consumidor do século XXI está incluída a preocupação com a qualidade nutricional e com o potencial efeito de contaminações nos alimentos, sejam elas de origem física, química ou biológica.

O Programa PARA tem sido uma referência para a sociedade brasileira no tocante à qualidade dos hortifrutigranjeiros e, quando os seus resultados são mal divulgados, traz ao consumidor insegurança no consumo e, em consequência, provocava a retirada de alguns produtos da dieta alimentar, refletindo diretamente no setor produtivo.

A agricultura brasileira agradece o esforço dos técnicos e produtores comprometidos com o esclarecimento do tema para toda a sociedade. Além de impactar positivamente o setor produtivo, trazendo a público a verdade sobre a segurança no consumo de frutas e hortaliças, a divulgação dos resultados do PARA deverá estimular o consumo desses alimentos. Fato que, de acordo com afirmação do presidente da Anvisa, durante a entrevista coletiva, são essenciais para dieta da população. 🌱