

Anvisa

1 - Essa é a segunda pesquisa do Idec que encontra agrotóxicos em alimentos ultraprocessados. Na época, a Anvisa afirmou que tinha conhecimento que poderia haver resíduos de agrotóxicos em alimentos ultraprocessados e que a intenção é que aos poucos possam ser inseridos novos produtos para a análise do Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA). Há a previsão da inserção de produtos ultrapassados no novo relatório do PARA que está sendo desenvolvido?

Conforme já informado em posicionamento anterior a este veículo, alguns produtos de elevado consumo e com determinado nível de processamento já foram inseridos na listagem de alimentos monitorados no programa, como fubá de milho, farinha de mandioca, farinha de trigo, farinha de aveia e bebida de soja.

A intenção é que gradativamente sejam incluídos novos produtos no programa.

Todavia, o racional para decidir quais alimentos devem ser analisados pelo PARA é subsidiado, principalmente, pela representatividade no consumo médio da população brasileira para cada alimento. Assim, a inclusão de produtos ultraprocessados requer um estudo preliminar, a fim de verificar quais produtos melhor representam o consumo do alimento pela população brasileira e ainda a possibilidade de detecção de resíduos nesses produtos, observando fatores de processamento, que retratam a proporção do ingrediente ativo e metabólitos que permanecem no alimento processado.

De forma geral, espera-se encontrar uma menor concentração de resíduos de agrotóxicos na maioria dos produtos processados, visto que os processos industriais de beneficiamento e processamento dos alimentos tendem a degradar as moléculas destas substâncias. Seguindo esse raciocínio, coletar alimentos ultraprocessados significa que menores concentrações de agrotóxicos serão encontradas em comparação ao alimento in natura, salvo situações em que o agrotóxico possa ser concentrado, como no caso de alimentos desidratados.

2 - Há uma data para a publicação do novo relatório do PARA, que não é divulgado desde 2019?

Está previsto para ser publicado neste semestre.

3 - Segundo informações da própria pesquisa, a Anvisa não estabelece limites máximos de resíduos de agrotóxicos em produtos ultraprocessados, mas aponta bases comparativas a partir de alimentos base. Por exemplo, se levarmos em consideração os limites para o leite, ingrediente base para a produção do requeijão, poderíamos dizer que a concentração de fluazuron no produto da Itambé (0,22 mg/Kg) excederia o limite máximo permitido pela agência reguladora. A empresa pode ser notificada pela Anvisa?

É necessário fazer duas correções em relação à pergunta.

Primeiramente, o fluazuron não é um agrotóxico autorizado no Brasil, mas sim um medicamento de uso veterinário. Logo, a presença do fluazuron no requeijão pode ser resultado da presença da substância na matéria-prima (leite) e decorre de seu uso como medicamento veterinário.

O LMR estabelecido para fluazuron é de 200 mcg/L no leite.

Estes limites estão estabelecidos na Instrução Normativa 51, de 19 de dezembro de 2019, que estabelece a lista de limites máximos de resíduos (LMR), ingestão diária aceitável (IDA) e dose de referência aguda (DRfA) para insumos farmacêuticos ativos (IFA) de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal. A regulamentação de referência é a RDC 328, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2019, que dispõe sobre a avaliação do risco à saúde humana de medicamentos veterinários e os métodos de análise para fins de avaliação da conformidade.

O segundo ponto importante é que o LMR estabelecido para o leite não pode ser extrapolado para os alimentos processados em decorrência dos aspectos técnicos explicados abaixo.

A extrapolação de LMR para alimentos processados não é possível devido à metodologia dos estudos de depleção de resíduos utilizados para estabelecer LMR de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal.

Inclusive, o estabelecimento do limite para o alimento sem processamento é a abordagem adotada pelas principais referências internacionais, incluindo: Codex alimentarius – FAO-WHO, European Medicines Agency (EMA), U.S. Food and Drug Administration (FDA), Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority (APVMA), Health Canada e Food Safety Commission – Japan (FSC, Japan).

Considerando esta condição regulatória, a avaliação da conformidade deve ser feita nas matérias-primas utilizadas na fabricação do alimento processado. No caso da matéria-prima leite, é possível a análise do leite in natura ou do leite processado integral.

4 - Há a previsão de retirada do mercado de produtos que tenham como base alimentos in natura e que excedam esse limite definido pela Anvisa?

Primeiramente é importante esclarecer que os resíduos acima do LMR reportam um tipo de inconformidade que não necessariamente representa risco à saúde do consumidor. O LMR é um parâmetro agrônomo, derivado de estudos de campo simulando o uso correto do agrotóxico pelo agricultor.

Por esse motivo, nos casos em que se detectam resíduos de agrotóxicos em concentrações acima do LMR, é necessário realizar a avaliação do risco, onde se compara a exposição esperada com os parâmetros de referência toxicológicos agudo e crônico. Caso a exposição exceda os parâmetros de referência toxicológicos, identifica-se um potencial risco à saúde do consumidor.

Assim, a avaliação do risco identifica se os resultados representam um risco para o consumidor de alimentos tanto no curto (agudo) como no longo prazo (crônico).

O monitoramento de resíduos em produtos de origem animal é conduzido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), no âmbito do Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC – Animal).

5 - A Anvisa desrespeita o artigo 31 do Código de Defesa do Consumidor ao não informar os brasileiros que os ultraprocessados têm agrotóxicos?

Não, a conclusão está equivocada. No caso em tela, não procede a inferência de que a Anvisa desrespeita o artigo 31 do Código de Defesa do Consumidor, tendo em vista os seguintes motivos:

- A Anvisa prevê para alimentos processados em geral a adoção do mesmo limite de resíduo de agrotóxico estabelecido para o alimento in natura e publica todos os limites no Diário Oficial da União, além de disponibilizá-los no Portal da Anvisa por meio das monografias de agrotóxicos (vide Art. 39 da RDC n. 04, de 18 de janeiro de 2012). Ou seja, os limites são conhecidos e estão públicos;

- Os resíduos de agrotóxicos em alimentos processados e ultraprocessados, conforme já mencionado, são esperados e considerados na avaliação do risco aos consumidores conduzida pela Anvisa, de modo que a detecção de tais resíduos dentro dos limites estabelecidos para o alimento in natura é considerada segura ao consumidor.

- Os resíduos de agrotóxicos não se constituem ingredientes da fabricação dos alimentos ultraprocessados e, portanto, não fazem parte da composição destes alimentos.

6 - Em relação aos agrotóxicos, como a Agência garante a segurança dos brasileiros que consumirem esses tipos de produtos?

Com o objetivo de estabelecer limites em níveis seguros para os consumidores, a concentração de resíduo do agrotóxico no alimento no limite proposto não deve gerar risco à saúde do consumidor.

Nesse sentido, a Anvisa conduz, em consonância com os procedimentos internacionais da Organização Mundial da Saúde (OMS) e da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), a avaliação do risco dietético para o estabelecimento do LMR.

Neste procedimento, ao estimar a exposição dos resíduos de agrotóxicos encontrados nos alimentos, a Anvisa adota o modelo conservador determinístico, no qual se espera uma superestimação da exposição a uma dada substância. Assim, calcula-se a exposição esperada, que é confrontada com a Ingestão Diária Aceitável (IDA) e a Dose de Referência Aguda (DRfA) de cada ingrediente ativo de agrotóxico.

Para isso são avaliados dois tipos de exposição para avaliação de risco dietético que detalhamos abaixo:

Exposição aguda ou a curto prazo, que se baseia no consumo de grandes porções de um alimento específico em um curto período, normalmente um dia ou uma refeição;

Exposição crônica ou a longo prazo, que estima a exposição ao longo de toda a vida pela ingestão de diversos tipos de alimentos que contêm resíduos de agrotóxicos.

Na avaliação do risco agudo, a exposição é comparada à Dose de Referência Aguda (DRfA). A DRfA é definida como a quantidade estimada do resíduo de agrotóxico presente nos alimentos que pode ser ingerida em um curto período, geralmente de até 24 horas, sem causar efeito(s) adverso(s) à saúde, expressa em miligrama de resíduo do ingrediente ativo por quilograma de peso corpóreo (mg/kg p.c.).

Entre as variáveis da estimativa da exposição crônica, está o consumo diário médio per capita do alimento (C), que é a quantidade média de alimento, em quilogramas (Kg), consumida diariamente por uma pessoa em uma determinada população. Essas informações são obtidas a partir dos dados brutos da Pesquisa de Orçamentos Familiares

Os critérios e diretrizes para avaliação do risco dietético para resíduos de agrotóxicos estão dispostos na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n. 295, de 29 de julho de 2019. (POF) realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) entre 2008 a 2009. Na avaliação do risco crônico, a exposição estimada é comparada à Ingestão Diária Aceitável (IDA), definida como a quantidade estimada de substância presente nos alimentos que pode ser ingerida diariamente ao longo da vida, sem oferecer risco apreciável à saúde do consumidor, também expressa em miligrama de resíduo do ingrediente ativo por quilograma de peso corpóreo (mg/kg p.c.).

Cooperativa Central Oeste Catarinense Aurora

A empresa irá solicitar esclarecimentos sobre a metodologia dos testes realizados pelo IDEC. Por ora, não irá responder aos questionamentos feitos pela Repórter Brasil.

Seara Alimentos

A Seara forneceu ao Idec, em março de 2022, respostas técnicas detalhadas sobre os itens supostamente encontrados em seus produtos e lamenta que esses esclarecimentos não tenham sido contemplados no relatório publicado. Todos os produtos avaliados respeitam os parâmetros para itens alimentares regulamentados pela ANVISA.

A empresa mantém vigilância ativa de controle de matérias-primas de origem animal, vegetal e mineral, além de laboratório próprio dedicado a pesquisas de resíduos e contaminantes. Reforçamos o compromisso com a qualidade dos nossos produtos Seara, que é reconhecida mundialmente.

As unidades têm processos de controle rigorosos e, além de submetidas a inspeções públicas, são auditadas por clientes dos mercados interno e externo.

BR Foods

A BRF esclarece que seus produtos são devidamente fiscalizados por órgãos competentes, como a Anvisa e o MAPA, que utilizam padrões internacionais de pesquisa para detecção de eventuais resíduos de defensivos agrícolas, eventualmente utilizados pelos produtores de insumos na ração animal. A Companhia ressalta que aplica internamente rigorosos padrões de qualidade que atendem à regulamentação da própria Anvisa e do MAPA e são reconhecidos por diversos organismos de controle. A Companhia informa, também, que retornou o contato do IDEC respondendo a todos os questionamentos levantados pelo instituto.

Vigor

A Vigor realiza controles de qualidade com os mais altos padrões encontrados no mercado e, de acordo com o estabelecido na legislação pertinente, controla e examina seus insumos, neste caso, o leite. Sobre o estudo em questão, a empresa informa que não teve acesso a informações importantes para que pudesse, na ocasião, analisar e rastrear o lote do produto citado, tais como data de fabricação e/ou validade do produto, laudo técnico, laboratório onde foi realizada a análise, data de realização do exame e método específico utilizado. A companhia reforça que realiza constantemente programas de controle interno em todas as suas unidades fabris e postos de captação de leite, bem como o monitoramento através de laboratórios credenciados na rede brasileira de qualidade do Leite-RBQL, não tendo verificado a presença de inseticidas, acaricidas e agrotóxicos em seus produtos. Além disso, o MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), por meio de coletas do programa nacional, controla constantemente a presença dessas substâncias, estando a Vigor em plena conformidade. A empresa reforça mais uma vez que preza pela saúde e o bem-estar de seus consumidores e tem como prioridade a Segurança dos Alimentos, bem como a garantia da qualidade de seus produtos em todas as etapas da cadeia de produção.