

MONITORAMENTO DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM ALIMENTOS



IV SEMINÁRIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR: SEGURANÇA ALIMENTAR E AMBIENTAL – OS DESAFIOS DOS AGROTÓXICOS

27 de outubro de 2017



Vigilância Sanitária

UM CONJUNTO DE AÇÕES CAPAZ DE ELIMINAR, DIMINUIR *OU* PREVINIR RISCOS À SAÚDE E DE INTERVIR NOS PROBLEMAS SANITÁRIOS DECORRENTES DO MEIO AMBIENTE, DA PRODUÇÃO E CIRCULAÇÃO DE BENS E DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE INTERESSE DA SAÚDE, ABRANGENDO O CONTROLE DE BENS DE CONSUMO QUE, DIRETA OU INDIRETAMENTE SE RELACIONEM COM A SAÚDE.

Artigo 6º da Lei 8080/90

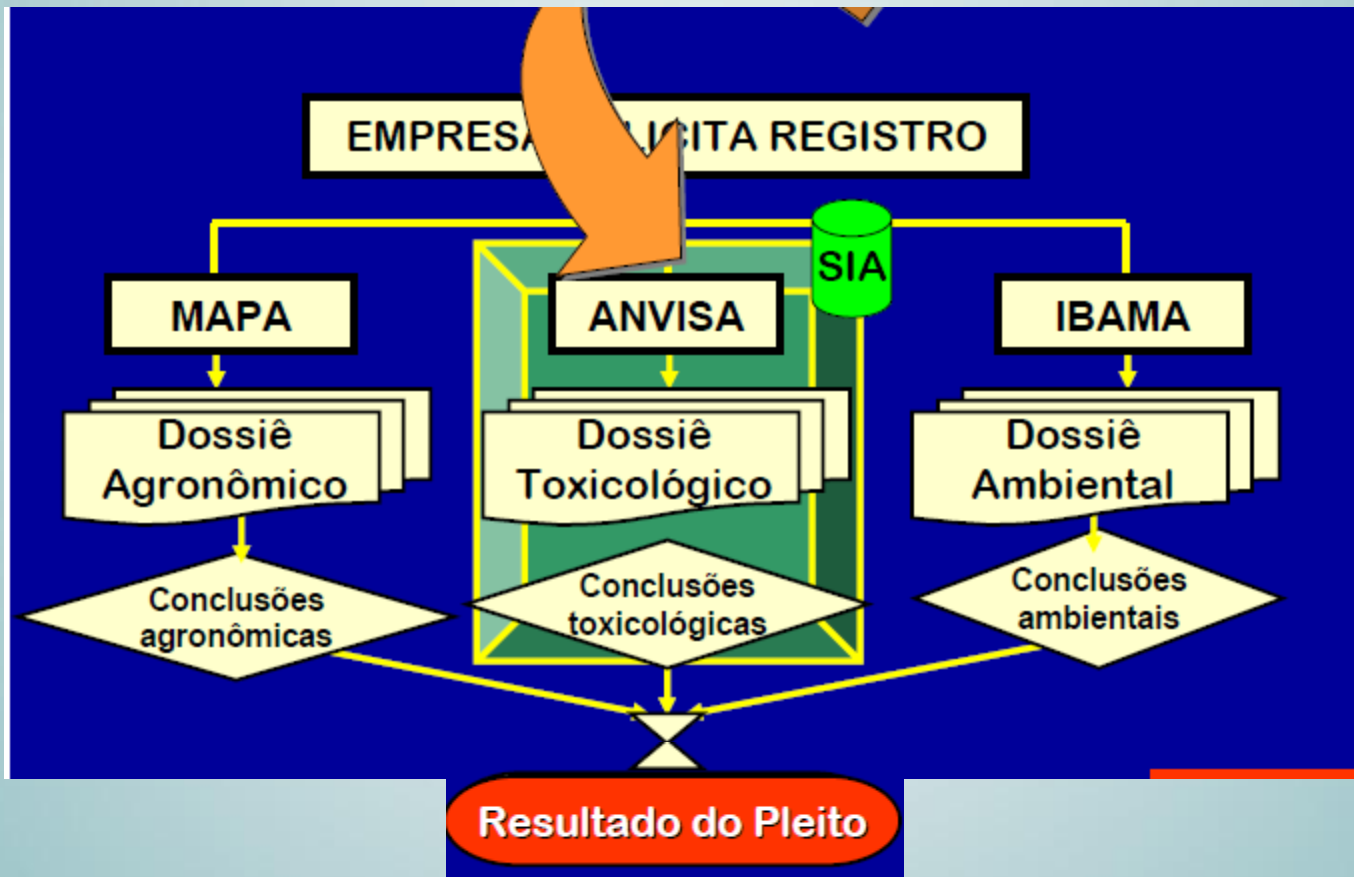


COMPETÊNCIA DA VIGILÂNCIA EM SAÚDE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SEGUROS

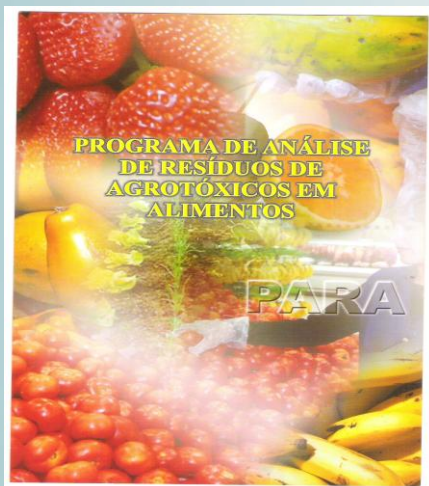
- Realizar a vigilância dos alimentos verificando se estão de acordo com as normas sanitárias vigentes. Artigo 6º da Lei 8080/90



REGISTRO DE AGROTÓXICOS



MONITORAMENTO

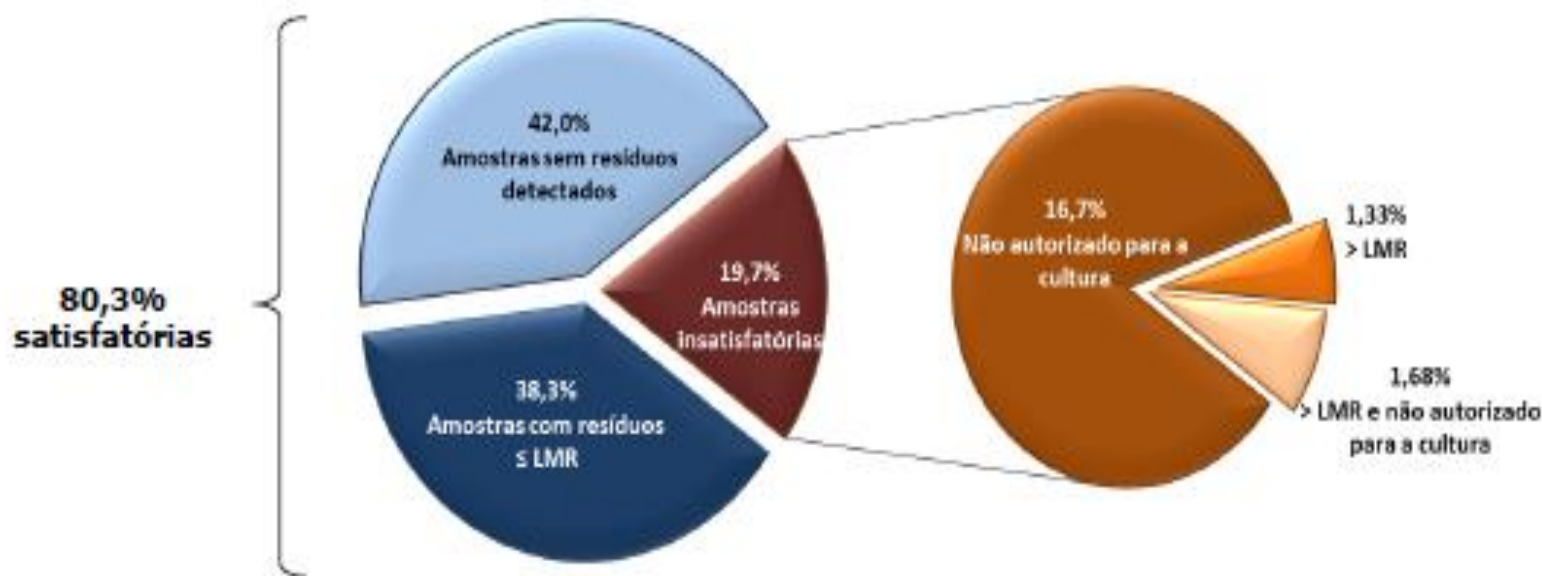


TAC CEASA





IRREGULARIDADES

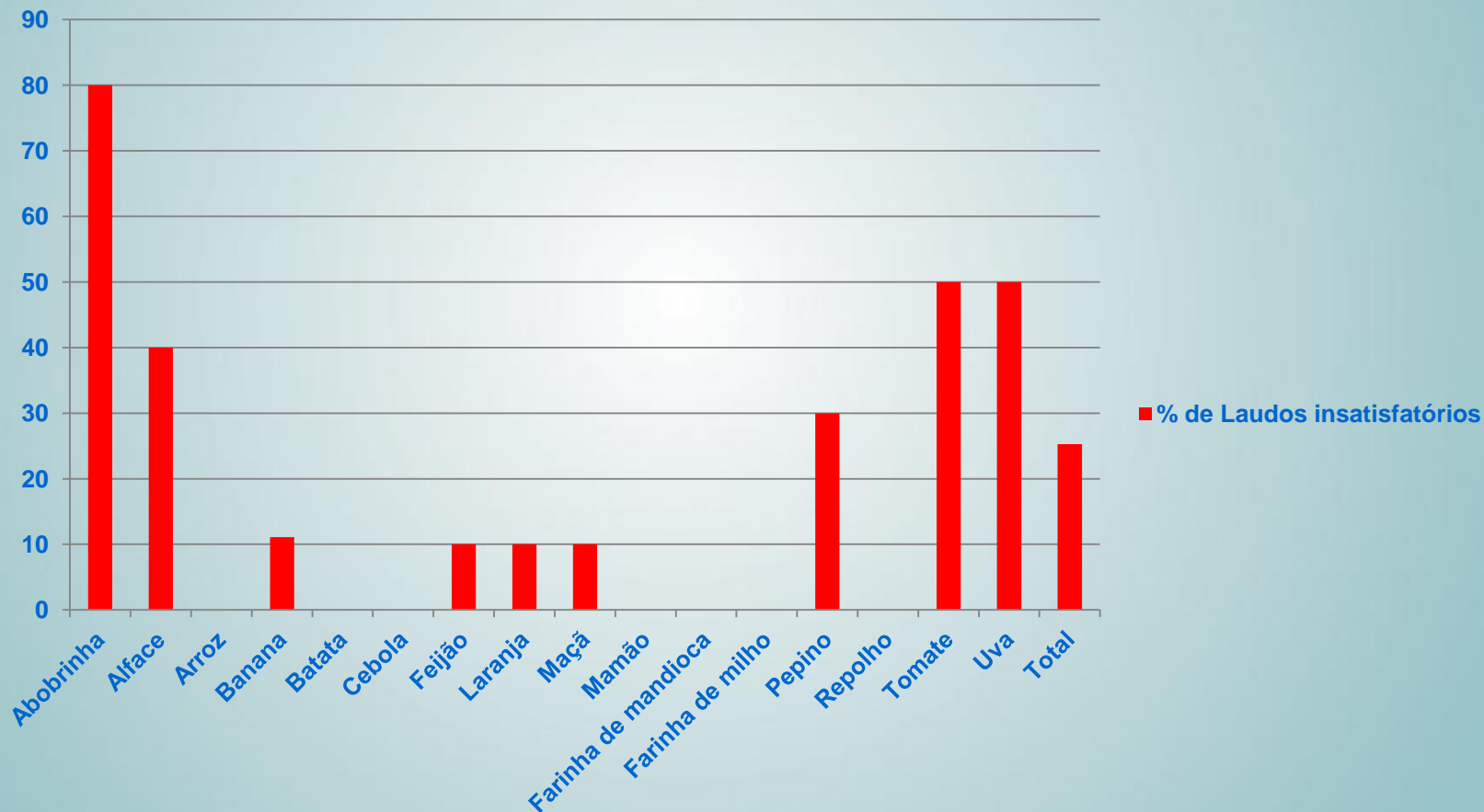


- Total de agrotóxicos detectados: 134
- Mais detectados irregularmente: acefato, carbendazim e clorpirifós

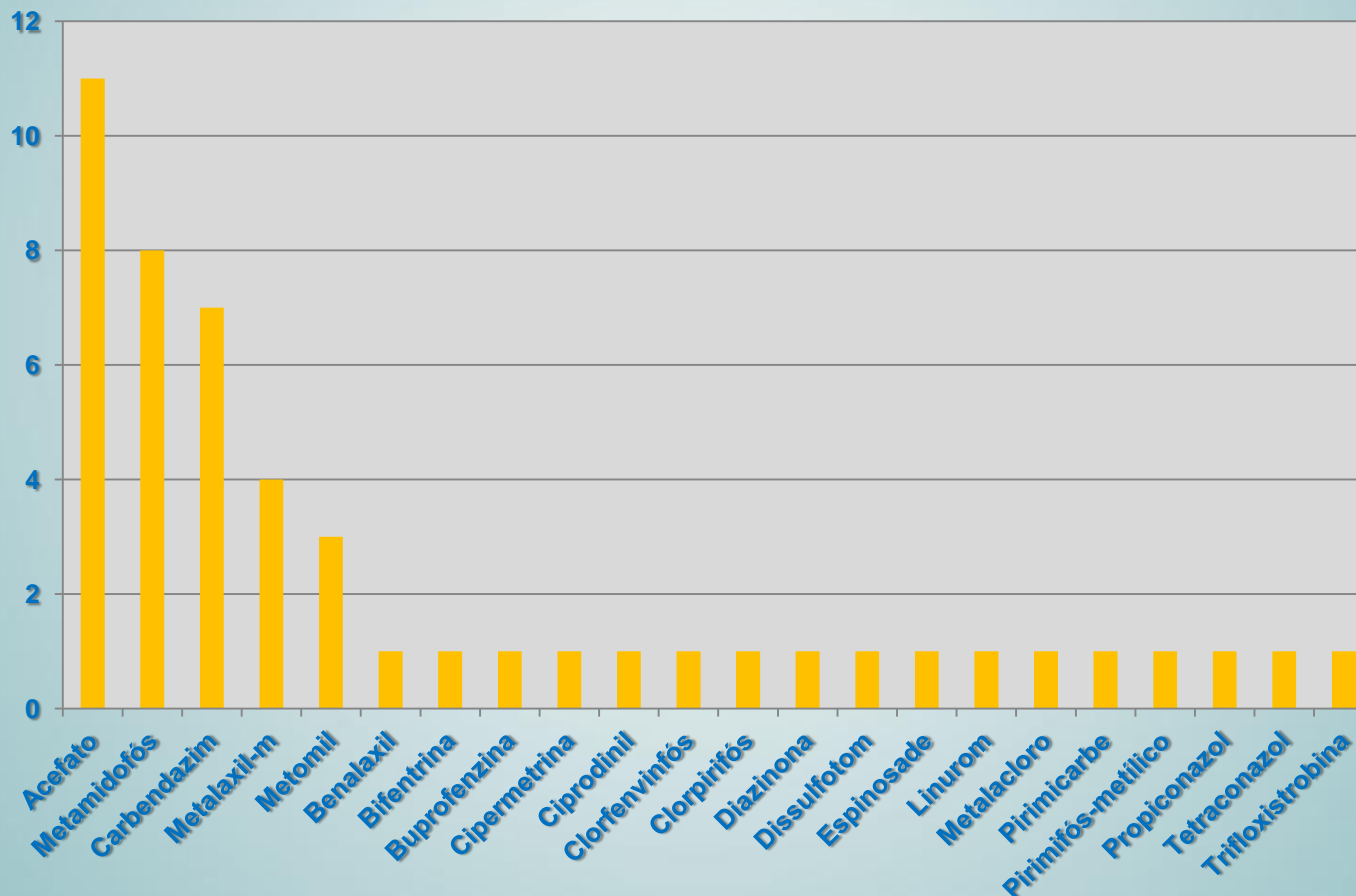
Dados Consolidados PARA - 2015

Cultura	Nº de laudos	Laudos com resíduo	Laudos insatisfatórios	% de Laudos insatisfatórios
Abobrinha	10	9	8	80
Alface	10	5	4	40
Arroz	10	7	0	0
Banana	9	7	1	11
Batata	10	2	0	0
Cebola	10	0	0	0
Feijão	10	7	1	10
Laranja	10	10	1	10
Maçã	10	9	1	10
Mamão	10	8	0	0
Farinha de mandioca	10	0	0	0
Farinha de milho	10	5	0	0
Pepino	10	9	3	30
Repolho	10	1	0	0
Tomate	10	10	5	50
Uva	10	10	5	50
Total	159	99	29	18

% de Laudos insatisfatórios 2015



Ingredientes Ativos Detectados Irregularmente



Total de IA detectados - 22

AVALIAÇÃO DO RISCO AGUDO

ALIMENTO	Nº DE AMOSTRAS ANALISADAS	NÚMERO DE AMOSTRAS COM POTENCIAL RISCO AGUDO	% DE AMOSTRAS COM POTENCIAL RISCO AGUDO
Laranja	744	90	12,1%
Abacaxi	240	12	5,0%
Couve	228	6	2,6%
Uva	224	5	2,2%
Alface	448	6	1,3%
Mamão	722	6	0,8%
Morango	157	1	0,6%
Manga	219	1	0,5%
Pepino	487	2	0,4%
Feijão	764	2	0,3%
Goiaba	406	1	0,2%
Repolho	491	1	0,2%
Maçã	764	1	0,1%
Outros alimentos: Arroz, milho (fubá), trigo (farinha), banana, abobrinha, pimentão, tomate, batata, beterraba, cebola, cenoura, mandioca (farinha)	6.157	0	-
TOTAL	12.051	134	1,11%

PARA 2017 - 2018

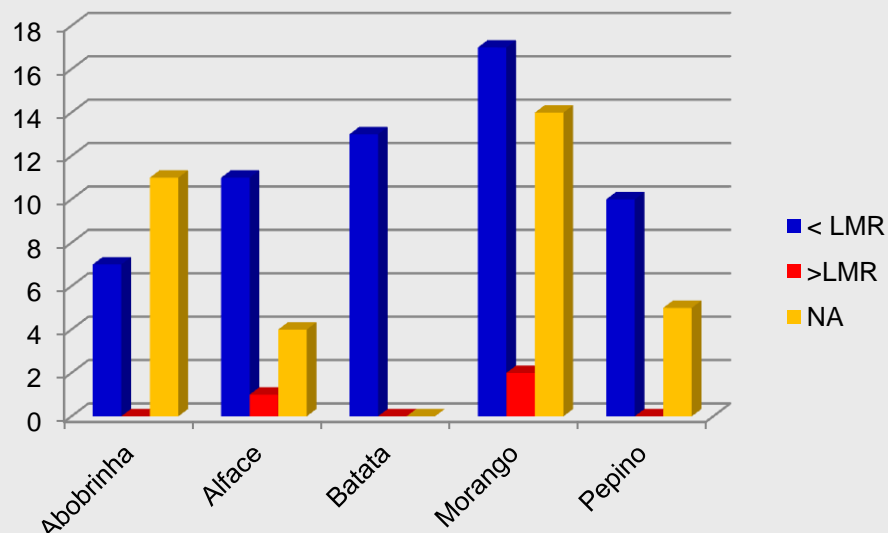
- **Período de 32 semanas – 28 agosto 2017 a 28 de maio 2018**
- **Abacaxi, alface, alho, arroz, batata doce, beterraba, cenoura, chuchu, goiaba, laranja, manga, pimentão, tomate e uva.**
- **343 amostras**
- **Porto Alegre, Pelotas e Santa Maria**



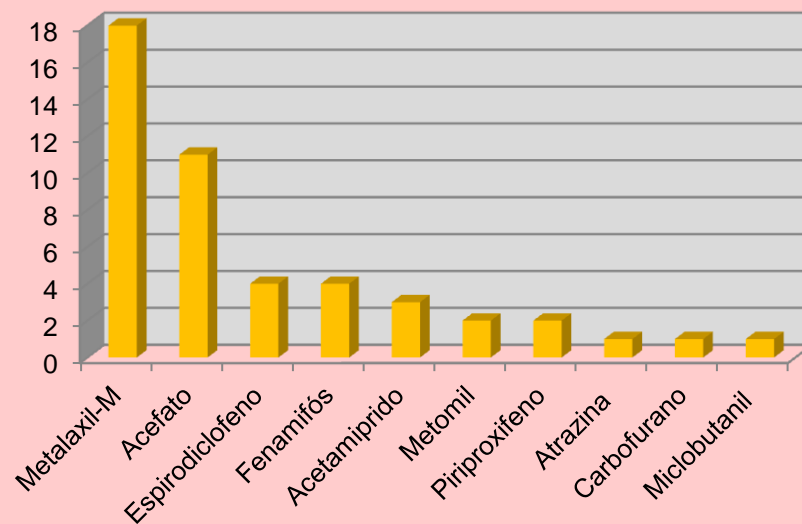
RESULTADOS DO TAC

- Amostras com Resíduos de agrotóxicos não autorizados para a cultura - 2016

Distribuição amostral dos resíduos de agrotóxicos pesquisados - 2016



Agrotóxicos não Autorizados para a Cultura - 2016



COLETAS FISCAIS



2013



2013



2015



2014



2014



2015



COMPETÊNCIA DA VIGILÂNCIA EM SAÚDE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SEGUROS

Elaborar normas e padrões de forma complementar ou suplementar, a Legislação Estadual e Federal;

NORMA TÉCNICA Estadual SES nº 01
D.O.E 13 de setembro de 2005

- Produtos Hortigranjeiros “In Natura” devem ser rotulados na origem, transportados e comercializados sob condições que previnam os perigos físicos, químicos e biológicos.
- A rotulagem deve constar nas embalagens individuais, nas caixas e sacarias de venda à granel.
- Todo o estabelecimento que comercialize hortigranjeiros “in natura” deve ter afixado em local visível, as informações de rotulagem de seus fornecedores, devendo constar nas mesmas:

NOME DO PRODUTOR-ENDEREÇO COMPLETO-CNPJ/CPF



OBRIGADO

SUZANA ANDREATA NIETIEDT

CONTATOS

E-mail: suzana-nietiedt@saude.rs.gov.br

Fone: (51) 3288-4006

